



# **Pan un, pan doi, pan trei...**

**La panificazione  
tradizionale**

Museo Ladin de Fascia

**Farina, acqua e lievito: qual è la magia che trasformava questi semplici ingredienti in una gustosa pagnotta, aggiungendoci anche la luna crescente? L'attività aiuterà a svelarne i segreti: un filmato e alcune fotografie illustreranno passo dopo passo le tecniche della panificazione tradizionale, mentre gli attrezzi utilizzati saranno fatti vedere e toccare ai bambini, in modo da rendere l'apprendimento più coinvolgente. Per concludere, una divertente attività laboratoriale renderà concreta una parte del procedimento della panificazione\*.**

*\* Possibilità di integrazione con l'attività didattica "Giacomina e i suoi amici" e/o "Sira molin, sièla e orc fin. Visita al mulino".*

#### **Progetto a cura di**

Servizi Educativi del Museo Ladin de Fascia

#### **Quando**

Durante tutto l'anno scolastico  
dal lunedì al venerdì

#### **Dove**

Museo Ladin de Fascia

#### **Durata**

1 incontro  
2 ore circa

#### **Costo**

€ 2,00 ad alunno  
Gratuito per gli accompagnatori

**Farina, èga e gherm: coluna éla la magia che mudèa chisc scempies ingredienc te n bon panet, ge jontan ence la luna che cresc? L'attività la didarà a descorig chisc secrec: n filmat e vèlch foto mosciarà, n vèrech a l'outa, la tecniches del fèr pan aldò de la tradizion. I bec podarà veder e tocèr i èrc duré, per emparèr più sori e con maor enteress. Tinùltima, te na gustegola atività de laboratorie i podarà proèr enstesc na pèrt del lurier de fèr pan\*.**

*\* Se pel integrèr l'atività didattica col percors "Giacomina e sie amisc" e/o "Sira molin, sièla e orc fin. Jon a veder l molin".*

#### **Projet a cura de**

Servijes Educatives del Museo Ladin de Fascia

#### **Can**

Via per dut l'an de scola  
dal lunesc al vender

#### **Olà**

Museo Ladin de Fascia

#### **Durèda**

1 scontrèda  
2 ores circa

#### **Cost**

€ 2,00 per bez  
Debant per i compagnadores

