

## EVVIVA LE VACANZE!

Le lezioni sono finite il 10 giugno e ci stiamo preparando a trascorrere un'estate di riposo, giochi e divertimenti. Alcuni andranno al mare, altri faranno un viaggio, altri ancora rimarranno felicemente in paese e in famiglia. Ma, se ne avessimo la possibilità, quali sarebbero le nostre vacanze? Quelle che, quando siamo chinati sui quaderni di scuola durante le lunghe sere d'inverno, ci piace sognare e pregustare...

I bambini della 2<sup>a</sup> B di Buddusò hanno provato a raccontarci, a modo loro:

### Le vacanze che vorrei

Marianna

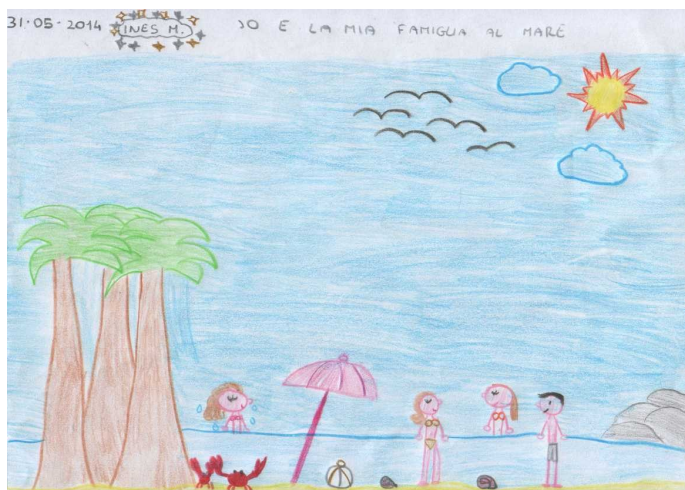
La mia vacanza la vorrei così, proprio così. Vorrei essere alle Hawaii, su un'amaca, con



un maggiordomo che mi fa i massaggi ai piedi, le spalle e la schiena, con un cocktail con tre cubetti di ghiaccio e la fetta di limone conficcata sul bordo del bicchiere.

Nel frattempo vorrei vivere in una villa da ricchi, con la piscina che fa i massaggi e la mia stanza con un letto matrimoniale, la TV, le bibite, la porta che da su un'altra piscina che fa i massaggi e da cui si può vedere il tramonto e l'oceano con gli scogli.

Oh, quasi dimenticavo, nelle serate speciali vorrei mangiare un bel gambero!





Ines

Io vorrei trascorrere le mie vacanze così: il primo giorno vorrei riposarmi un po' perché sarò stanca dopo 8 lunghi mesi (di scuola). Poi, il secondo giorno, vorrei andare al mare di mattina e di pomeriggio a San Teodoro e sarò abbastanza grande per andare in acqua alta da sola. Poi tutte le sere vorrei andare alle molle e in pizzeria.

Il giorno dopo vorrei partire per Roma e Parigi, la città dell'amore.

PARIS

Poi entrare nel paradiso dove l'acqua è azzurra e la sabbia soffice e da lì non vorrei andarmene più via.



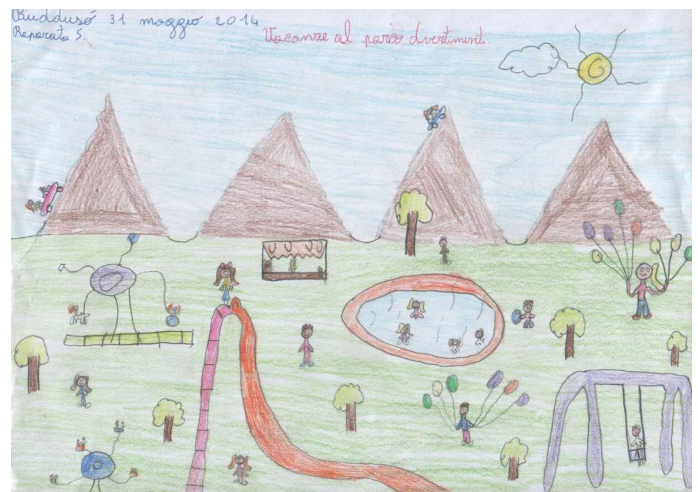
Melissa

Vorrei trascorrere le mie vacanze a Maiorca, in una casa con piscina, e vorrei portare la mia maestra, sempre che voglia venire. Andremo sugli scogli e spero di ritrovare il mio amico granchio che si chiama Silvestro. Poi andrò a pescare e a prendere i ricci di mare.



La mamma farà la pastasciutta e il riso con le olive e le altre cose buone. Spero che i letti siano morbidi e che la casa non puzzi. Altrimenti ce ne andremo a casa di mia nonna.

Meno male che lì c'è la spiaggia vicina!



Giovanni Antonio

Io vorrei trascorrere le vacanze in compagnia, come l'estate scorsa vorrei affittare una casa vicino al mare e stare per qualche giorno lì. Nella casa affittata vorrei che ci fosse un giardino enorme per giocare in cui di sera vorrei cenare per poi sdraiarmi nella



mia sdraio. Nella cameretta vorrei mettere un letto per terra perché mi piace di più dormire così.



Al mare mi vorrei far buttare in acqua da mio padre - anche se non credo che ci proverò - però salirò in superficie subito perché non respiro sott'acqua. Poi vorrei giocare con mia sorella e con mio cugino, riempire una pistola ad acqua e bagnarli tutti e due. Vorrei trascorrere le vacanze in compagnia e divertirmi tantissimo.



Grazia

Io vorrei andare al mare perché mi diverto tanto e poi mi piace quando viene mio fratello perché mi butta sempre in acqua. Mi piace perché mi prende in braccio e mi porta nell'acqua alta alta, dove ci sono i pesci. In estate, quando nonna riempie la vasca, quella che c'è in cortile, mi metto i braccioli e nuoto. Viene anche mio cugino che si butta



dallo scalino e mi schizza. L'altro mio cugino, che è in terza, non si tuffa perché ha paura che lo schizzo. Mette solo i piedi a bagno. È davvero un fifone!



Giorgia

Per le mie vacanze vorrei andare con mia cugina a Venezia. Per pranzo vorrei andare in hotel e poi vorrei andare a comprare dei vestiti, come il mio vestito di Carnevale che è proprio di Venezia. Vorrei andare a Venezia in traghetto, e quando arrivo vorrei che ci sia molto caldo perché vorrei mettermi un vestito a maniche corte.

Nella cabina del traghetto metterò un vaso giallo con dei fiori e le tende viola a pois gialli per abbinarle al vaso.





# LA CARBONAIA

Testo e disegni della classe 4<sup>^</sup> A di Buddusò

Il giorno 13 maggio abbiamo partecipato ad un progetto didattico promosso dal Comune di Alà dei Sardi dove abbiamo potuto osservare ormai scomparsa (almeno per quanto riguarda la Sardegna): la tecnica di produzione del carbone.

Ci siamo recati in località "Su Frassu" dove ci ha accolto il sig. Antonio Scanu e il vicesindaco Eugenio Tucconi che ci hanno spiegato tutte le fasi di preparazione del carbone.



Il signor Antonio ci ha spiegato che prima di realizzare il carbone è importante scegliere bene il terreno, in base alla permeabilità e all'esposizione ai venti. Questo perché la quantità di carbone estratto dipende però dalle condizioni del tempo: se c'è troppo vento il fuoco è si alimenta troppo e rischia di



far ardere tutta la legna lasciando solo cenere invece che carbone.

È poi necessario preparare la legna, che deve essere di quattro tipi diversi: leccio ("eliga"), fillirea ("aliderru"), corbezzolo ("melalidone") e erica ("castannalzu").



Serve poi del foggiamme secco e della terra.



La carbonaia viene costruita a strati fino a diventare enorme, larga quanto 100 bambini messi in cerchio.





Per favorire l'ossigenazione si fanno dei fori che serviranno da prese d'aria, e si inizia partendo dal basso.



Poi si mette fuoco dal foro lasciato sulla cima della catasta.



Affinché il carbone sia pronto ci vogliono dai 17 ai 20 giorni. Ci si rende conto che è pronto quando il fumo, che prima è bianco, poi diventa viola.



A questo punto si toglie il carbone e si rimette la terra e così via sino a finire tutta la catasta.



Ed ecco, il carbone è pronto.



# LA STORIA DEL PANE

Testi e disegni della classe 4<sup>^</sup> A di Buddusò

All'inizio è solo un seme.

Poi è un germoglio.

La pianta matura in estate.

All'inizio dell'estate è una pianticella verde.



Quando la pianta del grano è matura le spighe hanno il colore dell'oro e i contadini le tagliano.



I chicchi si trovano nella spiga.

Per fare la farina bisogna macinare i chicchi di grano.

La farina è polvere di grano.

Per preparare il pane bisogna impastare la farina, l'acqua e unire il lievito di birra o "su frumentalzu", cioè un pezzo di pasta conservata dall'impasto precedente.

## Come si fa il pane

L'uomo da secoli ripete il gesto di unire l'acqua alla farina per impastarla e formare il cibo essenziale. Tremila anni prima di Cri-

sto i Cinesi già coltivavano il frumento per fare il pane. Nella Bibbia, in Omero, nella mitologia greca sono ricordate la coltura e la macinazione del grano e la fabbricazione del pane.

L'uomo primitivo probabilmente nelle età più remote, si cibava dei grani di frumento, il quale allora cresceva allo stato selvatico, dopo averli semplicemente sbucciati e tostiti sul fuoco. Poi cominciò a ridurli in polvere fra due pietre, e mescolare questa polvere con acqua, e a cuocere l'impasto, come fanno oggi i selvaggi.

Se ci si limita ad intridere la farina con l'acqua, e a far cuocere la pasta, si ottiene una galletta dura e compatta, assai difficilmente digeribile. Bisogna che all'impasto sia mescolato il lievito, il quale fa fermentare la farina producendo all'interno, nella mollica, tanti piccoli fori che la rendono più facilmente assimilabile dallo stomaco.

I principali componenti del pane sono: l'amido, il glutine, l'acqua. L'amido, l'elemento nutritivo, ha la proprietà vischiosa ed elastica.

Per fare del buon pane bisogna procedere a due operazioni: l'idratazione e la lievitazione. L'idratazione è accompagnata dall'impastamento della farina: questa deve essere intensamente manipolata per aerare bene tutta la massa.

Quindi si stende la pasta, si tagliano le forme dei pani desiderate e si lasciano stare a riposo per un certo tempo in ambiente tiepido.

Il pane pronto per la cottura deve essere messo a cuocere a circa 250°. A questo punto subisce altri fenomeni: una parte



dell'acqua se ne va lasciando cavità più o meno grandi, all'esterno l'amido assume il caratteristico colore giallo dorato della crosta mentre l'amido diventa più digeribile per il nostro stomaco.

### Attività di laboratorio interdisciplinare

#### Ingredienti:

acqua, farina rimacinata semolato di grano (farina sarda), lievito di birra, sale q.b.

#### Lavorazione

Mettere la farina in un contenitore, aggiungere l'acqua, il sale e impastare e lavorare

ben bene la pasta.

In un altro contenitore piccolo far sciogliere il lievito di birra con acqua tiepida e aggiungere un po' di farina, lasciare riposare coperto e in luogo tiepido.

Incorporare il lievito al precedente impasto e lavorare bene.

Lasciare ancora riposare e poi stendere la pasta e fare dei panetti che lasceremo ancora riposare.

Scaldare il forno e cuocere finché non diventano dorate.

E il nostro pane è pronto da gustare

