



Percorsi didattici

A TEMA DA CONCORDARE PER PICCOLI GRUPPI



IL LAVORO AGRICOLO IERI E OGGI

Approfondimento sulle caratteristiche dell'ambiente rurale collinare del passato.

Osservazione degli attrezzi da lavoro di un tempo.

Confronti con la realtà lavorativa odierna e i mezzi usati dagli agricoltori oggi

Sistemi di coltivazione in ambienti diversi

Tempo necessario: due ore circa

Costo: Euro 2,00 ciascuno

LA SCUOLA DI IERI

Il percorso si svolge interamente nell'aula scolastica dove si osservano gli arredi e gli oggetti e si parla di:

come si andava a scuola al tempo dei bisnonni, l'istruzione, i libri e quaderni, gli ambienti, gli strumenti.

Gli alunni provano a cimentarsi on le penne

ad inchiostro e leggono sui sussidiari di un tempo

Tempo necessario: due ore

Costo: e 2,00 ciascuno

L'ACQUA E IL FUOCO NELLA CASA DI IERI

Il percorso si snoda attraverso i vari ambienti della casa dove si trovano punti di fuoco e di acqua. Può essere solamente una visita scorrevole oppure ogni punto approfondito e esaminato a fondo, anche scegliendone solo alcuni. Può essere la premessa per altre visite brevi di approfondimento.

Fuoco:

cucina-*fogolâr*

camera: *la muinie* per scaldare il letto

cortile forno del pane e liscivaia,

fucina, latteria, il fuoco sotto le caldaie per scaldare latte e acqua, osteria: *il fogolâr*

aula scolastica: la stufa di terracotta

Acqua:

cucina seglâr

cortile: pozzo e vasca per abbeverare gli animali, liscivaia

aia: bicicletta dell'arrotino con acqua per la mola, esterno della fucina

mulino: il mulino del museo è elettrico ma si parla dei mulini ad acqua

latteria: vasca dell'acqua

Tempo necessario: due/tre ore

Costo: Euro 2,00 ciascuno

IL PANE (non più di 15 alunni)

Si comincia a preparare il lievito e il primo impasto.

Mentre riposa si racconta dei cereali coltivati dalla famiglia contadina e loro impiego. Poi si impasta il pane e si lascia lievitare. Si procede intanto con la visita alla trebbiatrice e al locomobile sotto la tettoia e al racconto del raccolto e della trebbiatura. Il mulino, storia dei mulini.

Ripresa del pane e altro impasto dandogli la forma. I pani vengono messi sulle teglie per poi essere portati al forno.

Mentre lievita ancora si parla della storia del pane in particolare in Friuli.

Andando al forno si osserva il tetto di paglia costruito con i gambi di segale altro cereale molto utilizzato nella famiglia contadina. Si osserva il forno riscaldato nel cortile del museo e si spiega il suo funzionamento.

I pani vengono messi a cuocere e gli alunni portano a casa ognuno il proprio pane realizzato.

Tempo: tutta la mattinata

Costo: Euro 5,00 ciascuno

IL CIBO NELLA FAMIGLIA CONTADINA DI IERI

Il percorso si svolge quasi esclusivamente nella cucina del museo dove vengono preparati sulla tavola esempi di cibo quotidiano di ieri: polenta, formaggio, salame, uova, patate, latte, grasso di maiale, radicchio. Gli alunni vengono fatti sedere tutt'intorno per poter seguire comodamente le varie spiegazioni.

Vengono innanzitutto presi in esame i vari ambiti della stanza: il fogolâr, il seglâr, il camarin, la panarie, il tavolo.

Poi ogni cibo viene raccontato con spiegazioni sulle quantità, i metodi di cottura e molti aneddoti riguardanti le persone e la vita quotidiana sempre riferendosi al cibo.

Alla fine i bambini assaggiano alcuni cibi preparati.

Per completare il discorso sul cibo è possibile visitare il granaio, la latteria, il mulino, il pollaio, il forno del pane, la vigna e l'orto.

Tempo del percorso: tre ore

Costo: Euro 5,00 ciascuno

