

LA RECEPTE DE LA PAU

* **NIVELL:** A partir de 5 anys

* **TEMA:** La Pau

* **DURADA:** 1 hora

* **OBJECTIUS**

- Relacionar el procediment d'elaboració d'un pastís amb les condicions necessàries perquè es construeixi la PAU.
- Relacionar el fet que tots els ingredients per fer un pastís són necessaris i imprescindibles perquè surti bé, al igual que són necessàries i imprescindibles totes les condicions per un procés de construcció de Pau.

* **DESENVOLUPAMENT DE L'ACTIVITAT**

- Introduir el tema de la dinàmica sondejant als infants. Què és la Pau? Anotem les diferents qüestions que surten.
- Explicar que parlarem de Pau, però a través de l'elaboració d'un pastís.
- Preguntar als infants quins ingredients es necessiten per a fer un pastís (coca de iogurt). "Quins són?" Ous, farina, sucre, llevat, ... "Els tenim tots?"
- Dividir els infants en 5/6 grups i es distribueix a cada grup un ingredient.
- Preparació d'un pastís entre totes i tots! Serà el pastís de la PAU.
- Procediment:

Com fem el pastís:

Ingredients bàsics (aquestes mides són per a una safata de forn gran, per una vintena de criatures):

- 9 ous
- 3 iogurt amb gust de llimona
- 6 mides de iogurt de sucre
- 1 mida i ½ de iogurt d'oli d'oliva
- 9 mides de iogurt de farina
- 3 sobre de llevat en pols
- 1 xic de mantega

1. Per preparar la coca, cal pre-escalfar el forn a temperatura màxima.
2. Batre els ous i afegir el iogurt, el sucre i l'oli sense deixar de remoure.
3. Mesclar el llevat amb la farina i passar-ho per un colador. Afegir poc a poc a la barreja anterior sense deixar de remoure.
4. Engreixar el motlle amb la mantega i posar-hi la mescla. Posar-ho al forn de seguida tot baixant la temperatura del forn a foc suau (uns 140º).
5. Es deixa coure uns 35-45 minuts, i passat aquest temps s'apaga el forn i es deixa refredar una mica abans de treure el pastís.
6. Desemmotllar quan encara estigui calenta. Es pot obrir el pastís per la meitat i farcir-lo de xocolata desfeta i nata, també decorar-lo amb xocolata i caramelts ensucrats, "lacasitos", etc.

Treball a l'aula:

- Què es necessita per fer un pastís? Quins són els ingredients? I els utensilis? Fer un llistat a la pissarra, sempre que els grups diguin un dels ingredients del pastís de la pau, enganxar el dibuix plastificat a la pissarra.

En un procés de pau es necessiten moltes condicions diferents amb qualitats diverses, són els ingredients del pastís. Totes elles són necessàries i indispensables; si falta un ingredient, el pastís no surt bé, si falta un condicionant, la Pau no s'assoleix.

- Demanar a la cuina que tingui el forn preparat, organitzar els ingredients damunt una taula gran central els nens i nenes es situen al voltant: seran els cuiners i cuineres de la Pau.

Fer 5/6 grups, a cadascun se li dona un o més elements o utensilis per fer el pastís (els dibuixos de la pissarra, no els ingredients de veritat).

- Trencar i batre els ous (grup 1), afegir el iogurt (grup 2), el sucre (grup 3) i l'oli (grup 4) sense deixar de remenar (una mica cada alumne o la dinamitzadora).

Si us hi fixeu, estem barrejant dins un bol, tot d'ingredients ben diferents, de color, de gust de mida, uns provenen dels animals, altres de les plantes... Però tots són necessaris per fer el pastís. Per aconseguir la Pau, també cal que totes les persones de l'escola (que també són ben diferents: alçada, edat, color de cabell, idioma, lloc de naixement, famílies, etc.) es sàpiguen barrejar dins l'escola per tal d'aconseguir també, la Pau.

- Barrejar els sobres de llevat amb la farina (grup 5 i grup 6), cal que quedi tot ben integrat.

És important que al final quedi tot ben integrat, que entre tantes coses tan diferents en surti una de ben bona, com el pastís. Les persones hem de pensar que som com els ingredients del pastís.

- Engreixar el motlle amb la mantega i posar-hi la mescla (alumnes).

Per tal que les coses funcionin bé cal tenir unes normes, uns límits i condicions que s'han de respectar. No es pot fer tot el que es vol, perquè sinó pot ser un desgavell. Com amb el pastís, ens cal un motlle, unes parets on aguantar-nos, si no poséssim el pastís dins un motlle, la barreja s'escamparia i no quedaria un pastís bonic, sinó una bassa d'ingredients barrejats que no podríem posar al forn. Amb la Pau cal el mateix, unes normes que ens afectin a totes les persones, uns drets que ens afectin a totes i que mantinguin la Pau, com el motlle manté els ingredients.

- Posar-ho al forn de seguida. Baixar la temperatura del forn a foc suau (uns 140º) (dinamitzadora amb un parell d'alumnes)

És necessari un caliu, una estima, l'amor perquè es construeixi la Pau. Pel pastís, també cal l'escalfor del forn només així el llevat pujarà i es ingredients es couran. També amb amor, respecte, amb afecte les persones poden créixer sanes i felices i construir la Pau.

- Es deixa coure uns 35-45 minuts, i passat aquest temps s'apaga el forn i es deixa refredar una mica abans de treure el pastís.

Esperar mentre el pastís està al forn. El camí de la Pau pot ser lent, per tant hem de tenir paciència, hem de saber esperar i durant l'espera, potser no cal fer massa res, com amb el pastís, que no cal fer-hi res, només vigilar-lo d'aprop perquè no es cremi ni quedi cru. El mateix pot passar amb la pau, a vegades, ja està gairebé tot fet, i només

cal esperar, pacientment tot tenint cura de no espatllar les coses per voler precipitar-les.

- Des de la cuina arriba el pastís a l'aula, ja ha sortit del forn i està a punt per ser decorat!

Decorar el pastís tot escrivint la paraula PAU amb la decoració comprada (caramelts ensucrats, lacasitos etc.)

S'ha de ser creatiu, fer les coses atractives i boniques.

- A menjar! Ens ho mereixem, hem acabat del nostre pastís de la Pau!

Si treballem per conservar la Pau a l'escola, al cau o a l'esplai, cal també que ens felicitem que ho celebrem perquè ha estat gràcies a l'esforç i la unió de totes les nenes i nens de l'escola amb els professors i professores, monitores, conserges...i això costa, per tant, hem de sentir-nos orgullosos i orgulloses del que hem aconseguit i celebrar-ho. Podem menjar-nos la decoració comprada i guardar el pastís a l'aula per recordarlo entre totes i tots durant uns quants dies. Després, la mestre o tutor/a "l'endregarà" perquè no es faci malbé. Se li pot fer una fotografia que ens recordi tot el curs el procés de Pau.

- Al final donem a tots els infants un full amb la "Recepta de la PAU" perquè la puguin fer a casa.

*** MATERIAL**

- Ingredients per a fer el pastís: ous, sucre, oli, farina, llevat, iogurt, xocolata, mantega, lacasitos o caramels.
- Dibuixos dels ingredients i dels passos del pastís. (*)
- Blu-tax, pissarra i guixos.
- Fotocòpies de la "Recepta de la PAU" (Al final del document).

(*) En préstec gratuït al CeDRe.

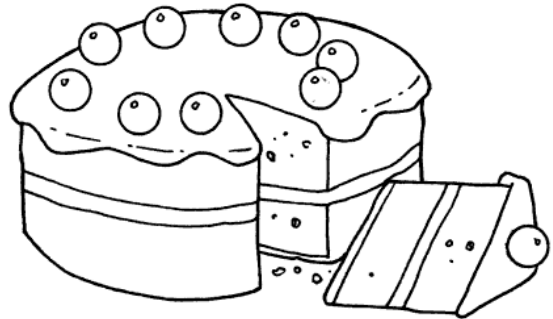
*** OBSERVACIONS**

* **AUTORIA:** CeDRe de la Coordinadora d'ONG Solidàries.

PASTÍS DE LA PAU

Ingredients:

- 3 ous
- 1 iogurt amb gust de llimona
- 2 mides de iogurt de sucre
- ½ mida de iogurt d'oli d'oliva
- 3 mides de iogurt de farina
- 1 sobre de llevat en pols
- 1 xic de mantega
- Cobertura de xocolata, caramelets o nata per a la decoració
- Si voleu, podeu posar una mida menys de farina, i canviar-la per una d'ametlla molta, de nous, de panses o de cacau en pols...



El primer que farem és demanar a una persona gran que pre-escalfi el forn a temperatura màxima.

Bateu els ous, afegiu-hi el iogurt, el sucre i l'oli sense deixar de remenar.

Mescleu el llevat amb la farina.

Afegiu-la poc a poc a la barreja anterior (ous, sucre, iogurt i oli) sense deixar de remenar.

Si heu substituït una mida de farina per cacau en pols, panses, ametlla molta, etc., ara és el moment d'afegir-ho.

Unteu el motlle amb la mantega.

Poseu tota la barreja dins el motlle i poseu-lo al forn de seguida.

Baixeu la temperatura del forn a foc suau (uns 140°).

Es deixa coure uns 35-45 minuts. No obriu el forn a mitja cocció perquè correm el risc que el llevat no pugui. Apagueu el forn i deixeu que es refredi una mica abans de treure la coca.

Desemmotlleu-la quan encara estigui una mica calenta.

Si us agrada, podeu obrir el pastís per la meitat i farcir-lo de xocolata desfeta i nata. També decorar-lo amb cobertura de xocolata i caramelets ensucrats o lacasitos.