

Projecte de la Verema

Curs 2011/2012



Justificació

- ❑ Durant les primeres setmanes de curs a Gandesa és temps de verema.
- ❑ El conreu de la vinya és una de les principals activitats de la Terra Alta.
- ❑ Durant el temps de la verema, els carrers dels pobles s'omplen de tractors carregats de raïm i l'olor del most arriba a tots els racons de Gandesa.
- ❑ La vinya, el raïm i la verema formen part del nostre entorn més immediat i per tant havíem de desenvolupar algun projecte relacionat amb això.

Reptes

- ❑ La verema es realitza en ple procés d'adaptació.
- ❑ Els infants que han de desenvolupar el projecte són 19 nens i nenes de P2.
- ❑ Coneixements sobre l'elaboració de vi.
- ❑ Estris i materials per elaborar vi.



Col·laboració amb L'Escola d'Enologia Capacitació Agrària de Gandesa



- Una de les professores d'enologia era la mare d'una nena de P2 i es va oferir per supervisar tot el procés.
- Està situat just al davant de la nostra escola.
- El centre ens proporcionaria tot el raïm.
- I posava a la nostra disposició les seves instal·lacions i tots els estris necessaris per elaborar vi dolç.



Metodologia

- Activitats que fomenten la interacció dels infants amb l'entorn, a partir de l'exploració sensorial, de l'experimentació i la manipulació i que sobretot estimulen la seva curiositat i per tant, els resulten molt motivadores:
 - Activitats vivencials
 - Experimentació
 - Manipulació
 - Interacció amb l'entorn

Activitats prèvies

- ❑ Carta a les famílies informant del projecte i demanant la seva col·laboració.
- ❑ El racó de la verema (fotografies, contes, fulles de cep, tractors de joguina...).
- ❑ Converses amb els infants a partir d'imatges relacionades amb la verema.



Activitats prèvies

- ❑ Portem un cep a l'aula.
- ❑ Experimentem amb les fulles del cep.
- ❑ Fem un mural sobre la verema.
- ❑ Tastem el raïm negre i el blanc.



Preparem la verema

- ❑ L'escola agrària ens aconseguí 60 kg de raïm.
- ❑ Els conservem dins una càmera frigorífica.
- ❑ El dia de la verema els anem a "penjar" dels ceps.



La Verema

- ▣ Anem a vermar al pati de l'escola agrària.



La Verema

- ▣ Agafem els raïms i el posem dins el cistell.



La Verema

- ▣ Buidem el raïm dins les caixes.



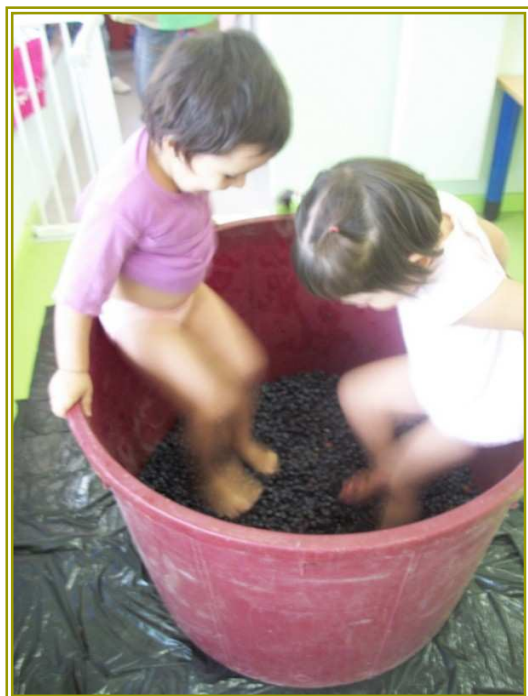
Derrapem



- ▣ Separem el gra de la rapa.



Xafem el raïm



Xafem el raïm



Fem vi!

- ▣ Afegim alcohol de 95% i ho posem tot dins la tina que tenim instal·lada al pati de l'escola.



- ▣ Per fer la maceració l'haurem de remenar cada dia.

Visitem la bodega

- ▣ Descubrim on es fa el vi.



Visitem la bodega

- ▣ Olorem i tastem el most.



Clarifiquem i transvasegem

- La clarificació la fem amb clares d'ous naturals i el transvasament el fem per gravetat.



Premsem



XXIV Festa del Vi de Gandesa



**Bressol
Lo Panilló**

**CENTRE DE
CAPACITACIÓ
AGRÀRIA DE
GANDESA**

El Centre de Capacitació Agrària col·labora en el desenvolupament del projecte de la verema que es realitza a la Llar d'Infants Municipal de Gandesa **Bressol lo Panilló**.

Vermem!

Has tingut alguna vegada un moment de verema? Més que un moment, és un moment que t'agrada i que t'agrada repetir!

Van anar a somnar bé preparant Castell en red, dovall i garró per protegir-nos del sol?

Desrapem!

Després de somnar col·le fer un bon control de qualitat?

Trepitem!

Un cop després el coll el som veure amb els peus!

Ens vam emborrar molt però enc fa veure passar molt bé!

A la llar d'infants també és temps de vi !!!

Remenem!

Van regar la pasta amb alcohol!

Ho vam remenar ben remenar!

Aboquem!

Cada dia que la pasta cocinada durant 4 setmanes a la fira.

Cada dia a l'hora del pati ho remenarem!

Premsem!

Van utilitzar una premsa hidràulica amb un rendiment del 60%.

La clarificació es realitzarà amb clares d'ou natural, el transvasament es farà per gravetat i tenim previst embotellar el vi dolç a finals de novembre.
Els diners obtinguts amb la venda d'ampolles es destinaran a la Marató de TV3.

L'Onada Bressol
TOT UN MÓN PLE D'EXPERIÈNCIES
Visita'ns a la nostra web: bressolionada.com



Què farem amb tant vi dolç ?

- ❑ Obtindrem una quantitat considerable de vi dolç.
- ❑ Decidim continuar el projecte i embotellar tot el vi dolç.
- ❑ Vendrem les ampolles i col·laborarem amb la maratón de tv3.
- ❑ Expliquem a les famílies l'objectiu final del projecte i els animem a proposar noms per la nostra mistela.
- ❑ El nom escollit és: "La Dolça Onada".
- ❑ Necessitarem etiquetes, ampolles, taps i bosses.

Fem etiquetes



CENTRE DE CAPACITACIÓ AGRÀRIA DE GANDESA



Bressol
Lo Panilló

Produït per CECA Gandesa i per l'Escola Bressol lo panilló
RE 37 039 00 CAT

conté sulfites / contains sulfites



L'Onada Bressol



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural
Centre de Capacitació Agrària de Gandesa



Ajuntament de Gandesa



Barack·Avrii
Paula·Aleix·Alba·Iker
Clàudia·Pau·Queralt·Josep

La dolça onada

Carme·Alex·Mireia·Manel
Lila·Gerard·Alexandra
Jeremy·Iris



Mistela negra
22 cl. 16 % vol.

Els infants de l'aula de P2 de l'Escola Bressol lo Panilló vam anar a vermar el dia 6 d'octubre. A l'endemà vam desrapar tot el raïm, 100% gamatxa negra, el vam posar dins un cubell molt gran i el vam xafar amb els peus!

Vam afegir alcohol de 95% i vam posar tot el most a la lina que teniem al pati de l'escola. Per fer la maceració l'havíem de remenar cada dia durant tres setmanes!

La clarificació del vi la vam fer amb clares d'ous naturals i el transvasament el vam fer per gravetat.

La nostra mistela negra no està estabilitzada en fred ni filtrada i per tant tot el pòsit que es pugui generar serà natural del vi.

Us recomanem que el refredeu una hora abans de servir-lo!

Embotellem



Aquesta mistela és el resultat de la col·laboració entre l'Escola Bressol lo Panilló, llar d'infants municipal de Gandesa, i el Centre de Capacitació Agrària de Gandesa, en el desenvolupament del Projecte de la Verema i el Vi que han dut a terme els infants de l'aula de P2.

Tots els beneficis obtinguts de la venda d'aquesta ampolla es destinaran a la Marató de TV3 2011.

Visita'ns a la nostra web:
bressol.onada.com

Invitem a les famílies al tast

- ❑ Vam exposar el projecte.
- ❑ L'enòloga va explicar tot el procés d'elaboració i les característiques de la nostre vi dolç.



Som solidaris

- Es van vendre totes les ampolles de mistela!



Valoració

- ❑ Els infants van poder participar activament en totes les activitats programades.
- ❑ El projecte va formar part del dia a dia dels infants i de les seves famílies.
- ❑ Tots vam aprendre moltes coses, els infants i les educadores.

Gràcies per la vostra atenció!



Llar d'infants
municipal de Gandesa



Visita'ns a la nostra pàgina web:
bressol.lonada.com