O aluno e a família aceitaram o desafio, já que tanto tempo confinados é importante realizar tarefas motivantes e em família. Como a avó vive na aldeia e foram para lá uns dias, resolveram partilhar a confeção do pão tradicional, que pode servir de alimento ao longo do dia, servido ao lanche poderá acompanhar a espetada de fruta <https://www.youtube.com/watch?v=3yQCVxFDXmg>.

Apesar de pequenino o Santiago ajudou a avó em todas as etapas com empenho e entusiasmo. De salientar que o filme foi composto pelas fotografias que a mãe conseguiu tirar.

**Pão**

10 pães (8 médios e 2 pequeninos, chamados bolas)

**Ingredientes:**

8kg de farinha

500g de fermento padeiro,

Sal q.b.

Água q.b.

**Preparação:**

Coloque **a farinha peneirada na maceira e** abra um buraco ao centro, onde irá colocar o fermento (já desfeito com água morna) e o sal.

A farinha tem que ser trabalhada (amassada/sovada).

A massa fica a levedar e antes de a tapar reza-se para ela crescer. A massa estará levedada quando o seu tamanho quase duplicou.

Enquanto a massa descansa, aproveita-se para aquecer o forno a lenha.

Quando a massa estiver pronta, fazem-se pães com o tamanho desejado e vão para o forno.

Assim que estiverem cozidos são retirados e estão prontos para comer.

É tão bom, o pão da avó!

Santiago Carvalho *Jardim de infância*