



Pane sul bastone e canti attorno al fuoco

IN SINTESI

**Luogo**

All'aperto, in un punto fuoco consentito

**Idea centrale**

Accendere un fuoco, mangiare e cantare insieme

**Impegno**

Materiale 15 min · Preparazione 30 min



90 minuti



8-20 bambini



6-12 anni



con il fuoco



Materiale

- ☐ impasto per pane sul bastone (ricetta: Tecniche scout «Pane sul bastone»)
- ☐ bastoni lunghi e freschi (senza corteccia in punta)
- ☐ legna: esca, legnetti, legna grossa
- ☐ fiammiferi e un secchio d'acqua
- ☐ canzonieri o chitarra
- ☐ facoltativo: meditazione «Luce nel buio»



Svolgimento

0-20'**Preparare il fuoco** – Costruire insieme un fuoco a tepee (vedi Tecniche scout).**20-35'****Preparare i bastoni** – Distribuire i bastoni e preparare l'impasto in porzioni.**35-60'****Cuocere il pane** – Avvolgere un serpentello di impasto intorno al bastone e girarlo sulla brace.**60-80'****Canti** – Cantare insieme; i bambini possono chiedere canzoni.**80-90'****Meditazione e spegnimento** – Breve meditazione attorno al fuoco, poi spegnerlo bene.



Pane sul bastone e canti attorno al fuoco



Come funziona – spiegato in modo semplice

- 1 Fate un serpentello di impasto lungo più o meno come il vostro avambraccio.
- 2 Avvolgetelo a spirale sulla punta del bastone.
- 3 Tenete il bastone sopra la brace, non nelle fiamme.
- 4 Girate piano finché il pane è dorato (circa 10 minuti).
- 5 Lasciate raffreddare un attimo, poi sfilatelo.

 **Esempio:** «Se battete piano sul pane e suona vuoto, è pronto.»



Sicurezza

- Fuoco solo con un capo e in un luogo consentito; verificare il rischio di incendi boschivi.
- Distanza dal fuoco: un passo lungo. Non agitare i bastoni.
- Legare i capelli lunghi.
- Chiedere di allergie e intolleranza al glutine.



Varianti

- Versione dolce: cannella e zucchero nell'impasto.
- Se piove: pane sul bastone su un barbecue sotto una tettoia.



Su cui riflettere

Che cosa rende così speciale una serata attorno al fuoco?