

Edible plants and herbs

Leggi il blog
"CLIL 4 children" su
www.lavitascolastica.it



Le piante, la loro struttura e le loro funzioni costituiscono un elemento di interesse per i bambini. Quando a questo tema si unisce l'argomento delle piante commestibili, la curiosità aumenta. Siamo proprio sicuri di sapere quali parti di una pianta mangiamo? Quali sono i nostri gusti in merito a piante ed erbe aromatiche? Guardare, osservare, toccare, annusare sono tutte attività che permettono di chiarire le idee e d'imparare cose nuove utilizzando e potenziando l'inglese.

TRAGUARDI DI COMPETENZA PER L'INGLESE E PER LE SCIENZE

Inglese

L'alunno comprende brevi messaggi orali e scritti relativi ad ambiti familiari.

Descrive oralmente e per iscritto aspetti del proprio ambiente.

Interagisce nel gioco.

Scienze

L'alunno sviluppa atteggiamenti di curiosità e cerca spiegazioni a quello che vede succedere.

Riconosce le principali caratteristiche e i modi di vivere di organismi animali e vegetali.

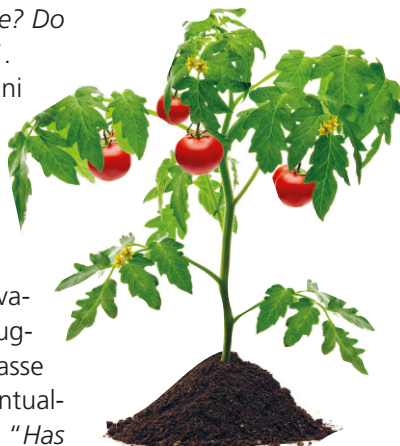
Indicazioni nazionali per il curriculum

AL LAVORO!

FASE 1 Introduciamo l'argomento

Portiamo in classe una bottiglietta di succo di pomodoro senza l'etichetta. Diciamo ai bambini: "This is my favourite juice. What is it? Can you guess?". Attacciamo alla parete flashcard di alcuni frutti rossi. Poi chiediamo: "Is it cherry juice? Strawberry juice? Cranberry juice? Raspberry juice? Tomato juice?". Ogni volta che nominiamo un frutto, mostriamo la flashcard corrispondente e riveliamo infine la giusta risposta: "Yes, it's tomato juice!", "Do you like tomato juice? Do you like tomatoes?".

Chiediamo ai bambini se hanno mai visto in un orto una pianta di pomodoro e chiediamo a volontari di disegnarne una alla lavagna. Accettiamo i suggerimenti della classe per completare eventualmente il disegno: "Has



this plant got leaves?" "Big or small leaves?" "What shape are the leaves? Oval? Dentate?". Mostriamo quindi la foto di una pianta di pomodoro e confrontiamola con quella raffigurata dai bambini.

FASE 2 Pomodori, erbe e aromi per cucinare

Mostriamo nuovamente l'immagine della pianta di pomodoro e diciamo: "This is a tomato plant and the tomato is the fruit that we eat. We can use tomatoes for a tomato salad".

Procuriamoci esempi di erbe aromatiche, fresche o essiccate; alcuni spicchi di aglio e una piccola cipolla tagliata in due parti. Indichiamoli ai bambini e chiediamo: "Can we use these aromatic herbs and vegetables for a tomato salad? Can we use oregano? Basil? Rosemary? Parsley? Garlic? Onion? Yes? No?" "Do you like these herbs and vegetables?". Al fine di riattivare e stimolare i canali sensoriali, passiamo tra i banchi per permettere ai bambini di sentire il profumo dei vari ingredienti e di esprimere le proprie preferenze: "I like it!" "I don't like it!".

Proponiamo un'attività per verificare l'indice di gradimento collettivo e rafforzare il vocabolario. Mostriamo un ingrediente e alzando i pollici verso l'alto diciamo: "Oregano, yummy!". I bambini a cui piace, si alzeranno



in piedi ripetendo parole e gesti. Poi con i pollici rivolti verso il basso: "Oregano, yuck!". Solo i bambini a cui non piace si alzeranno in piedi ripetendo parole e azioni. Proseguiamo con le altre erbe aromatiche.

Invitiamo infine la classe a partecipare a un gioco. Chiamiamo coppie o piccoli gruppi e facciamo indovinare le piante con l'olfatto: "Close your eyes and smell. What is it?".

Proponiamo la **scheda 1** e successivamente invitiamo i bambini a illustrare sul quaderno la loro insalata di pomodori preferita e a scriverne gli ingredienti.

FASE 3 Le parti di una pianta

Disegniamo una piantina con tutte le varie parti. Indichiamole e nominiamole in inglese. "This is the root. What is root in Italian?" "This is the stem. These are the leaves and these are the flowers". Chiamiamo alla lavagna i bambini a piccoli gruppi e chiediamo loro di indicare la parte che nominiamo: "Point to the root. Point to the leaves...". Poi facciamo il contrario. Indichiamo un elemento e i bambini dicono il nome in inglese.

Per aiutare la memorizzazione dei vocaboli, proponiamo una canzoncina mimata sulla melodia della tradizionale *Head and Shoulders: Roots and stem, leaves and flowers, leaves and flowers. And roots and stem and leaves and flowers. Roots and stem, leaves and flowers.* Cantando, indichiamo i piedi per *roots*, il busto per *stem*. Apriamo le mani, allarghiamo le dita per indicare *leaves* e richiudiamole leggermente per *flowers*. Mo-

striamo quindi un video sulle varie parti di una pianta (www.youtube.com > The plant song).

FASE 4 Le parti commestibili delle piante

Portiamo in classe alcune immagini di piante ed erbe aromatiche, o utilizziamo quelle della scheda 2. Ogni volta chiediamo: "What is it?". Forniamo i termini non conosciuti. Proponiamo quindi di lavorare a coppie, di esaminare le foto ed esprimere le proprie idee su quale parte della pianta viene di solito mangiata. Forniamo un esempio del lavoro: "Strawberry plant: I think we eat the fruit. Lettuce: I think we eat the leaves". Per aiutare la produzione orale, forniamo una *substitution table* e segniamo ogni volta con il dito le parti necessarie per comporre le frasi che abbiamo utilizzato prima come modello.

EDIBLE VEGETABLES AND HERBS

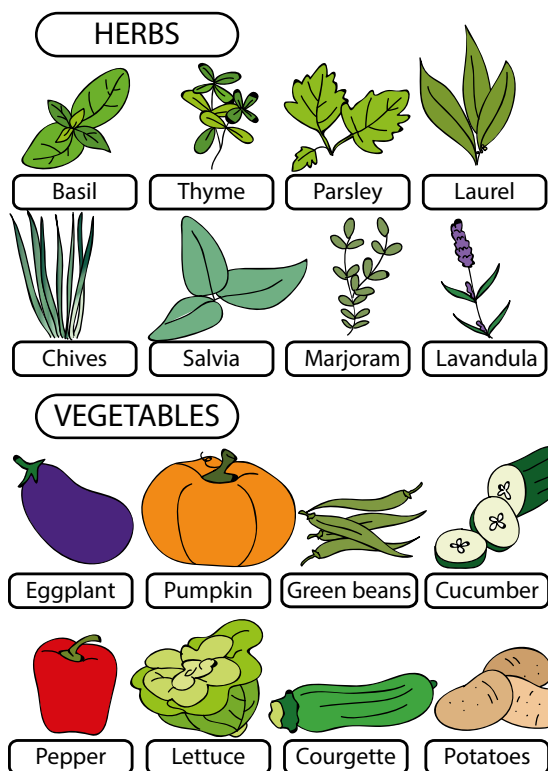
EDIBLE VEGETABLES AND HERBS			
Onion Oregano Rosemary Basil Carrot Celery Courgette Cabbage	I think	we eat	the root the stem the leaves the flowers the fruit

Discutiamo quindi con tutta la classe le idee dei bambini e invitiamoli a osservare nuovamente, ove necessario, le immagini e gli esempi di piante ed erbe portate in classe. Al termine proponiamo la **scheda 2**.

Presentiamo quindi un gioco sullo stile del telefono senza fili o *Chinese whispers*. Sulla lavagna attacchiamo le immagini delle piante e sotto alcune carte con le frasi: "We eat the root. We eat the stem. We eat...". Mettiamo i bambini in fila e sussurriamo al capofila una delle frasi. L'ultimo della fila dovrà ripetere la frase passata dai compagni e abbinarla a un'immagine.

FASE 5 Un menu speciale

Invitiamo infine a lavorare in gruppo per produrre un menu speciale che dovrà contenere piatti a base di piante ed erbe aromatiche, costruito in modo da far assaggiare *roots, stems, flowers...* Per permettere di estendere la rosa degli ingredienti, forniamo materiali di risorsa cartacea (dizionari e tavole illustrate) e online. Chiediamo ai gruppi di produrre un cartellone, raffigurante i vari piatti e i relativi ingredienti, da presentare alla fine a tutta la classe.



scarica le schede www.lavitascolastica.it > Didattica

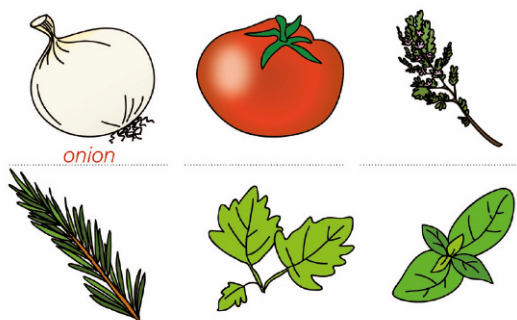


Scheda 1

VEGETABLES AND AROMATIC HERBS

- Look at the images, choose and write the correct word.

parsley – tomato – basil – oregano – rosemary – **onion**



- Now answer the questions.

- Which herb has got very small leaves?
- Which herb has got oval leaves?
- Which herb has got dentate leaves?
- Which vegetable is white?

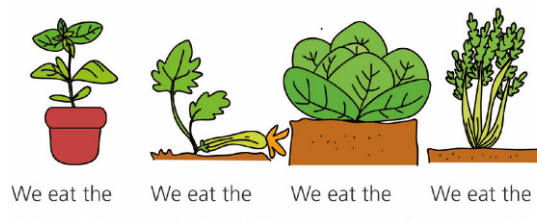
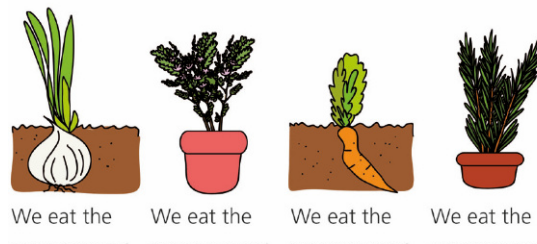
RICONOSCERE PIANTE ED ERBE AROMATICHE E ALCUNE LORO CARATTERISTICHE.

Scheda 2

EDIBLE PARTS OF PLANTS

- Look at the images and complete the sentences with these words.

root – stem – leaves – flowers – fruit



RICONOSCERE E SCRIVERE LE PARTI COMMESTIBILI DELLE PIANTE.