

Attorno all'attività quotidiana e l'alimentazione i bambini hanno a che fare, in maniera più o meno consapevole, con la gelatina. Il primo percorso didattico ha la finalità di mettere in evidenza alcune caratteristiche e proprietà oltre a suggerire ai bambini di analizzare metodiche e ricette alla ricerca di possibili varianti.

Con il secondo percorso (l'orto didattico) offriamo ai bambini innumerevoli stimoli educativi, ne miglioriamo le capacità affettive e l'autonomia e, richiedendo momenti di progettazione partecipata, li stimoliamo all'assunzione di responsabilità, al confronto e alla collaborazione. L'esperienza diretta nell'orto oltre a costituire uno strumento didattico interdisciplinare, può anche diventare occasione per costruire relazioni tra scuola, famiglia e società al fine di costruire un'autentica comunità educante.

PER SAPERNE DI PIÙ

- Alcune caratteristiche delle gelatine sono descritte su <http://www.bresanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it> > La gelatina (14 marzo 2008)
- Per l'orto didattico: www.youtube.com > Un kit per realizzare un orto didattico
- Un libro rivolto a insegnanti, educatori interessati a sviluppare esperienze di orticoltura didattica a scuola: Bertoncini, E. (2015). *L'orto delle meraviglie*. Avane (PI): MDS Edizioni

VERSO I TRAGUARDI DI COMPETENZA

L'alunno:

- sviluppa atteggiamenti di curiosità e modi di guardare il mondo che lo stimolano a cercare spiegazioni di quello che succede;
- osserva e descrive le principali caratteristiche di oggetti e si cimenta in esperimenti;
- consulta varie fonti per cercare informazioni su problemi che lo interessano;
- individua nei fenomeni osservati somiglianze e differenze; fa misurazioni (anche con strumenti non convenzionali); registra dati significativi;
- riconosce le principali caratteristiche e i modi di vivere degli organismi animali e vegetali;
- assume comportamenti responsabili rispetto all'ambiente per il quale ha atteggiamenti di cura.

RACCORDI

ITALIANO • MATEMATICA • EDUCAZIONE ALIMENTARE • GEOGRAFIA • CITTADINANZA



Dicembre 2016

La gelatina

Nadia Del Favero



Obiettivo

- Conoscere alcune caratteristiche delle gelatine.

LA GELATINA ATTRAVERSO I SENSI

Prima di svolgere l'attività verifichiamo che nessuno dei bambini sia allergico alla gelatina o ai componenti presenti nelle caramelle alla gelatina di frutta e chiediamo l'autorizzazione ai genitori per poterne distribuire a ognuno durante la merenda.

Iniziamo l'attività distribuendo alla classe alcuni campioni di gelatina commestibile (caramelle e budini di gelatina) perché i bambini li descrivano dopo attenta osservazione attraverso lenti di ingrandimento opportunamente messe a disposizione.

È probabile che alcuni ne mettano in evidenza la struttura compatta tipica di un solido e che altri notino invece come questa struttura appaia "traballante", cedevole al tatto ed elastica. Invitiamo perciò i bambini a utilizzare tutti i sensi per poter descrivere i campioni in maniera più completa: oltre

a toccarli per valutarne la consistenza, chiediamo di annusarli, di avvicinarli all'orecchio per verificare se si percepiscono eventuali fruscii o piccoli scoppiettii e, ove non ci siano allergie, di assaggiarli facendo attenzione al fatto che la gelatina cambia la propria struttura quando si trova nel tepore della nostra bocca. Può capitare che i bambini si mostrino perplessi a fronte delle sensazioni percepite con la bocca e comincino a dubitare della struttura solida della gelatina. Se ciò accade, confermiamo che è normale che le nostre rilevazioni

sembrano contraddittorie perché la gelatina è un "solido" piuttosto particolare: informiamo la classe che essa è infatti costituita da un liquido inglobato in un solido fatto da tanti lunghi filamenti intrecciati tra loro (proteine) tanto che gli scienziati parlano in questo caso di materiale "semisolido". Aggiungiamo che gli scienziati chiamano "gel" tutti i miscugli con caratteristiche simili a quelle della gelatina.

■ Per verificare che i bambini si siano appropriati correttamente del modello proposto, chiediamo di rappresentare con un disegno quella che pensano essere la struttura della gelatina. Quando tutti hanno finito, raccogliamo i lavori e invitiamo ciascuno a commentare il proprio elaborato. Solo se necessario condividiamo con la classe l'immagine riprodotta nel **BOX 1**.

LE CAMELLE ALLA GELATINA

■ In vista delle feste natalizie, proponiamo ai bambini di preparare alcune caramelle di gelatina da condividere con la famiglia nei giorni di vacanza. Distribuiamo la **scheda 1/A** che illustra la ricetta da seguire e leggiamone il testo ad alta voce assicurandoci che tutti ne comprendano i passaggi. In particolare soffermiamoci sulle parole nuove o che potrebbero creare qualche difficoltà (come ebollizione, amalgamare e riposare) per chiarirne eventualmente il significato.

Analizziamo con i bambini le diverse fasi della ricetta ricorrendo al diagramma di flusso della **scheda 1/B**, poi mettiamo a disposizione della classe gli ingredienti e

gli attrezzi necessari per passare all'opera.

■ Dividiamo la classe in piccoli gruppi e assegniamo a ciascuno il proprio compito. Visto che la ricetta prevede l'uso di una piastra riscaldante, è opportuno che questa fase venga svolta da noi (la ripeteremo più volte) e che ai bambini vengano lasciati i compiti meno pericolosi come preparare la colla di pesce, spremere gli agrumi, dosare le quantità e mescolarle. A questo proposito chiediamo: "Come pensate di fare per prelevare le quantità indicate di colla di pesce e zucchero?".

Affidandoci ai suggerimenti dei bambini, è possibile che essi propongano di misurare le quantità usando una bilancia da cucina.

Approfittiamo dell'occasione per informarli di come si legge la scala riportata sulla bilancia e sottolineiamo che per ottenere il valore corretto della misura che ci serve dobbiamo sottrarre al valore rilevato quello della tara del contenitore.

Seguiamo le attività aiutando chiunque lo richieda o ne abbia bisogno. **Nella fase finale i bambini potrebbero, per esempio, aver difficoltà a sfornare le caramelle; se ciò dovesse succedere, aiutiamoli passando la punta di un coltello caldo intorno al bordo e immergiamo lo stampo in acqua calda per pochissimi istanti. In alternativa possiamo suggerire di ripercorrere la ricetta utilizzando un unico stampo rivestito da carta da forno (in questo caso possiamo dotarci di un coltello affilato e, mentre i bambini vi assistono, tagliare noi la gelatina a tocchetti).**

LA GELATINA IN CUCINA

■ Informiamo i bambini che la gelatina può essere facilmente preparata non solo con la colla di pesce, ma anche da gelatina in polvere o in dadi. Portiamo in classe le confezioni dei tre diversi preparati e, dopo averle aperte, invitiamo i bambini a esaminarne il contenuto.

È probabile che, oltre alla diversa struttura e consistenza, alcuni riescano a percepirne l'odore differente. Nel caso ciò non accadesse, interveniamo per farlo notare e poi domandiamo: "Secondo voi quale dei tre preparati è più adatto per preparare le caramelle?". Raccogliamo le diverse ipotesi domandando di esporre per ciascuna le proprie motivazioni. Solo se necessario, mettiamo in evidenza che la colla di pesce è sicuramente la materia prima più indicata grazie al suo odore e sapore neutro.

GELATINE SÌ E GELATINE NO

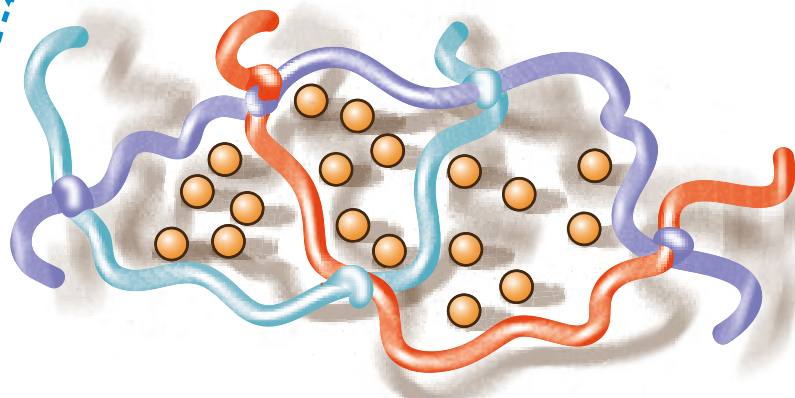
■ Leggendo ad alta voce le modalità e le raccomandazioni d'uso dei tre preparati, i bambini potrebbero incuriosirsi nell'apprendere che la gelatina è incompatibile con i kiwi e gli ananas freschi. Se ciò non dovesse accadere sottolineiamolo noi e chiediamo alla classe: "Secondo voi perché viene scritta questa annotazione?".

Raccogliamo le ipotesi senza trascurare quelle più varie e fantasiose e suggeriamo di sottoporle tutte alla prova dei fatti sperimentali. Allo scopo, dividiamo la classe in piccoli gruppi e mettiamo a disposizione di ciascuno un piattino contenente un piccolo budino di gelatina e una fetta di kiwi. Lasciamo che i bambini si muovano in autonomia e suggeriamo solo a chi si trovasse in difficoltà di adagiare la fetta di kiwi sulla sommità del budino e di attendere qualche ora lasciando il tutto a temperatura ambiente.

Quando la consistenza della gelatina risulta visivamente modificata domandiamo: "Secondo voi che cosa è successo?". Raccogliamo le idee e poi accompagniamo gli alunni a una conclusione condivisa del tipo: il kiwi, come l'ananas, contiene qualcosa (una sostanza detta "proteasi") che rompe i filamenti della gelatina in pezzetti più piccoli distruggendo così la struttura di partenza.

BOX 1

Modello della struttura della gelatina



Le palline rappresentano molecole di acqua intrappolate nel reticolo tridimensionale.

Obiettivo

- Riconoscere all'interno di una ricetta le variabili e le procedure modificabili.

MODIFICARE LA RICETTA

■ Chiediamo ora ai bambini di riesaminare la ricetta seguita per preparare le caramelle di gelatina così da intervenire suggerendo eventuali variazioni o scelte alternative. Se occorre, stimoliamo l'avvio della discussione proponendo per esempio quesiti del tipo: "Per fare le caramelle

pensate sia possibile modificare la quantità della colla di pesce? E provare a scaldare il miscuglio senza però arrivare all'ebollizione? Che ne dite di aggiungere degli altri componenti o cambiare quelli base?". Raccogliamo tutte le ipotesi alla lavagna e aiutiamoli a costruire per gradi un nuovo diagramma di flusso che sarà più o meno articolato in funzione delle possibili variabili considerate e delle modifiche introdotte.

■ Distribuiamo ora la **scheda 2** e, dopo averla rapidamente commentata con la classe fino a condividere le varianti che essa propone rispetto alla ricetta originale, dividiamo i bambini in piccoli gruppi,

invitando ciascuno a scegliere le modalità per preparare le caramelle nel modo più opportuno.

Aiutiamo poi i gruppi a seguire le nuove ricette e, al termine del lavoro, registriamo la qualità dei vari tipi di caramelle ottenuti aiutando gli alunni a metterli in relazione con le scelte operate: la gelatina potrebbe, per esempio, non solidificarsi o essere troppo consistente a seconda della quantità di colla di pesce usata, mentre se non si filtra il succo d'arancia le caramelle resteranno opache.

■ Al termine verifichiamo apprendimenti e competenze distribuendo la **scheda 3**.



Gennaio 2017

Un orto a scuola

Daniela De Dorigo

RADICI**SEMINA****FOTOSINTESI****CONCIME****Obiettivo**

- Correlare lo sviluppo dei vegetali alla variabilità dei fenomeni atmosferici e alla periodicità dei fenomeni celesti.

I FATTORI PRINCIPALI DELL'ORTO

■ Proponiamo agli alunni di realizzare un orto a scuola e avviamo una discussione per stabilire con loro quali debbono essere i fattori di cui tenere conto per progettare e realizzare il nostro lavoro. Raccogliamo i pareri di tutti allo scopo di mettere in luce i parametri fondamentali quali:

- le dimensioni dell'area da coltivare di cui possiamo disporre;
- l'esposizione del terreno rispetto ai punti cardinali e quindi al sole e al vento;
- la disponibilità d'acqua.

LE DIMENSIONI DELL'AREA

■ Dopo aver individuato lo spazio a disposizione, proviamo a ipotizzare le operazioni necessarie e i tempi per l'allestimento dell'orto, proponendo ai bambini di raccogliere informazioni da persone che ne coltivano uno. In mancanza di un terreno disponibile ripieghiamo su alternative come quelle proposte nella **scheda 4** che analizzeremo con i bambini.

■ Attraverso le informazioni raccolte e l'osservazione diretta o indiretta di alcuni esempi di orto, stabiliamo di poter realizzare e gestire un'aiuola di 1,5 x 4 m. Se lo spazio disponibile fosse maggiore potremmo realizzare ulteriori aiuole, purché separate l'una dall'altra da uno spazio sufficiente da permettere il transito con attrezzi, carriola ecc. (almeno 50/60 cm). I bambini dovrebbero sapere che la forma delle aree di un orto è di solito regolare e in particolare che esse sono quadrate o rettangolari, ma può essere interessante chiedersi il perché. Tra le varie considerazioni possibili, quella che convince di più è la seguente: le forme geometriche regolari risultano più pratiche poiché agevolano il lavoro di coltivazione degli ortaggi essendo facilmente raggiungibili da tutti e quattro i lati, inoltre favoriscono una distribuzione uniforme delle piantine e quindi del loro spazio vitale.

■ A questo punto proponiamo ai bambini di dividersi in piccoli gruppi e disegnare su un foglio le aiuole che desiderano realizzare nella forma e nelle dimensioni.

L'ESPOSIZIONE AGLI AGENTI

■ Affrontiamo ora con i bambini il problema dell'esposizione agli agenti atmosferici del terreno o dello spazio destinato

al nostro orto. Chiediamo: "Che cosa s'intende per esposizione di un terreno?". Dopo averne discusso e ascoltato il contributo di tutti, arriviamo a condividere che per "esposizione" dobbiamo intendere la posizione di un luogo rispetto ai punti cardinali, che finisce per determinare la durata dell'irraggiamento solare e può essere collegata all'azione dei venti. Invitiamo quindi i bambini a osservare dove sorge il sole e determinare, in base a questo, la posizione dei punti cardinali.

■ Chiediamo: "Secondo voi dove ci conviene fare l'orto?". È probabile che alcuni di loro considerino l'esposizione a Sud/Est come la più idonea visto che ci garantisce almeno 4 o 5 ore di sole al giorno al momento della semina, ossia in primavera. Discutiamo insieme sulle conseguenze di una diversa esposizione solare: un orto collocato a nord ridurrebbe la quantità di luce e ci indurrebbe a scegliere colture adeguate come lattuga e cavoli; con un terreno esposto a Sud dovremmo invece prevedere un'innaffiatura più frequente e abbondante.

LA DISPONIBILITÀ D'ACQUA

■ Solitamente i bambini sono consapevoli che, come avviene per tutti gli esseri viventi, anche per la crescita delle pian-

te l'acqua costituisce un fattore vitale. È dunque facile per loro prevedere che la progettazione dell'orto debba necessariamente tener conto della disponibilità di un rifornimento d'acqua vicino, in caso contrario, ci si dovrebbe munire di grandi contenitori per trasportarla nella quantità necessaria.

Chiediamo: "Secondo voi come possiamo agire per recuperare dell'acqua evitando sprechi inutili?". Se qualcuno suggerisce di raccogliere e utilizzare l'acqua piovana complimentiamoci e approfittiamone per informare che, per irrigare l'orto, l'acqua piovana va molto meglio di quella dell'acquedotto, in quanto non contiene sostanze come il cloro o sali di calcio. Il cloro in particolare, è utilizzato per disinfettare le acque delle nostre tubature, ma è dannoso per le piante e anche l'eccesso di sali di calcio può essere nocivo. Per la raccolta dell'acqua quindi procuriamoci alcuni contenitori come bidoni, tinozze e secchi da collocare nei punti di maggior scolo durante la pioggia.

LA PREPARAZIONE DEL TERRENO

■ Dopo aver procurato gli attrezzi necessari (vanghe, zappe, rastrelli, carriola e concime) e avere condiviso con la classe la loro funzione, accompagniamo i bambini a tracciare le aree di coltivazione provvisti di un metro a nastro o rigido per definire le aree coltivabili secondo le dimensioni e la forma previste.

■ Attrezziamoci con stivali di gomma, guanti di protezione e vanghe e con la collaborazione di qualche genitore, smuoviamo il terreno fino a una profondità di 20-30 cm, togliendo le erbacce e i sassi. Durante questa operazione invitiamo i bambini a proporre spiegazioni sulla necessità di questi interventi.

Arriviamo perciò a definire che la vangatura permette di alleggerire il terreno così che i semi vi possano germogliare e le radici giovani vi possano affondare facilmente; facilitare la penetrazione del concime (che spargeremo) e quella dell'aria permette agli organismi come vermi e batteri, che decompongono le sostanze morte e restituiscono sostanze nutritive per le piante, di vivere nel terreno.

Aiutiamo i bambini a rastrellare le aree fi-

no a ottenere un "morbido tappeto" da lasciare qualche giorno a riposo prima di seminare.

■ Tornati in classe, procediamo alla verifica degli apprendimenti con la **scheda 5**.

Obiettivo

- Avere un'adeguata conoscenza della stagionalità e della provenienza degli alimenti di cui ci nutriamo.

LA SEMINA

■ Invitiamo i bambini a decidere quali semi o piantine mettere a dimora, ragionando sulle caratteristiche del terreno che abbiamo a disposizione, della sua esposizione, della zona climatica in cui ci troviamo e dei loro gusti. Accompagniamo i bambini a ricercare su libri o in rete il calendario delle semine e le caratteristiche dei diversi ortaggi. Ascoltate tutte le proposte diciamo, per questa prima esperienza, di coltivare piante non troppo delicate, che non richiedono troppe attenzioni (**BOX 2**).

■ Dopo aver scelto i semi, aiutiamo i bambini a metterli a dimora seguendo i consigli riportati sul retro della confezione, annaffiamo abbondantemente e rimaniamo in attesa.

Rafforziamo quanto appreso distribuendo la **scheda 6**.

Obiettivi

- Osservare i momenti significativi nella vita di piante.
- Individuare somiglianze e differenze nei percorsi di sviluppo di organismi vegetali.

LA CURA E IL RACCOLTO

■ Dopo la preparazione e la semina inizia l'attività di cura dell'orto. Affianchiamo i bambini per stabilire le azioni che possono essere svolte, i tempi necessari e i turni di ognuno di loro. Ci sarà chi avrà il compito di strappare le erbacce, chi di innaffiare, chi di documentare con fotografie o disegni ecc.

Possiamo proporre ai bambini di predisporre un "diario dell'orto" su cui riportare le osservazioni e i dati che ci permetteranno di tenere traccia degli sviluppi. Dopo alcune settimane, se il tempo sarà stato clemente, i bambini potranno osservare le prime pianticelle e dopo circa due mesi il primo raccolto che potrà essere condiviso con genitori e parenti.

■ Alla fine dell'esperienza distribuiamo a tutti i bambini la **scheda 7** di verifica.

BOX 2

Alcune piante per l'orto didattico

- La **carota**, che ama il clima temperato. Il periodo della semina è tra febbraio e marzo; per il raccolto bisogna aspettare la fine dell'estate.
- La **lattuga**, che cresce maggiormente nei climi umidi e si può coltivare tutto l'anno escludendo i mesi più freddi (da ottobre a gennaio).
- Il **basilico**, che cresce in ambienti umidi e soleggiati. Si semina con l'inizio della primavera e si raccoglie in estate, ottimo per insaporire conserve di pomodoro e preparare gustosi pesti alla genovese.
- Il **sedano**, che cresce in ambienti temperati e umidi. Si semina tra gennaio e luglio e si raccoglie tra giugno e novembre.
- La **salvia**, che non sopporta climi freddi e piovosi, ma difficilmente viene attaccata da parassiti e malattie. La semina va da febbraio a marzo, il raccolto da febbraio a settembre.



Scheda 1A

LE CAMELLE DI GELATINA

- Leggi la ricetta per preparare le caramelle di gelatina ed evidenziane le fasi. Trascrivi sul quaderno le fasi operative.

Ingredienti

Per circa 28/30 caramelle:
– 200 g di zucchero semolato
– 12 g di colla di pesce
– 2 arance
– acqua

Che cosa serve

– uno spremiagrumi
– un colino
– una piastra riscaldante
– pentolini e tazze
– cucchiari e cucchiaini
– una bilancia da cucina
– stampi per caramelle (meglio se in silicone)

Preparazione

1. Mettere la colla di pesce a bagno in acqua fredda per circa un quarto d'ora.
2. Spremere le arance e filtrare il succo con un colino.
3. Mettere il succo in un pentolino e aggiungere lo zucchero.
4. Scaldare sulla piastra mescolando con un cucchiaino fino a ebollizione. Agitare ancora per un paio di minuti e poi spegnere il fuoco.
5. Aggiungere la colla di pesce ben strizzata dall'acqua e mescolare fino a farla fondere.
6. Amalgamare e versare negli stampi.
7. Mettere le caramelle a riposare in frigorifero per circa 2-3 ore.

SEGUIRE LE FASI OPERATIVE DI UNA RICETTA.

Scheda 1B

DIAGRAMMA DI FLUSSO

- Completa il diagramma di flusso con le parole date.

strizzo – fredda – arance – zucchero – stampi – fondere
2-3 ore – ebollizione – colla di pesce – succo

Prelevo la quantità indicata di e la metto in acqua

Spremo le, filtro il e lo metto in un pentolino.

Prelevo la quantità indicata di e lo aggiungo al succo.

Scaldo lentamente il composto fino ad rimescolandolo lentamente.

..... la colla di pesce, la aggiungo al composto e mescolo fino a farla

Verso negli

Metto in frigo per

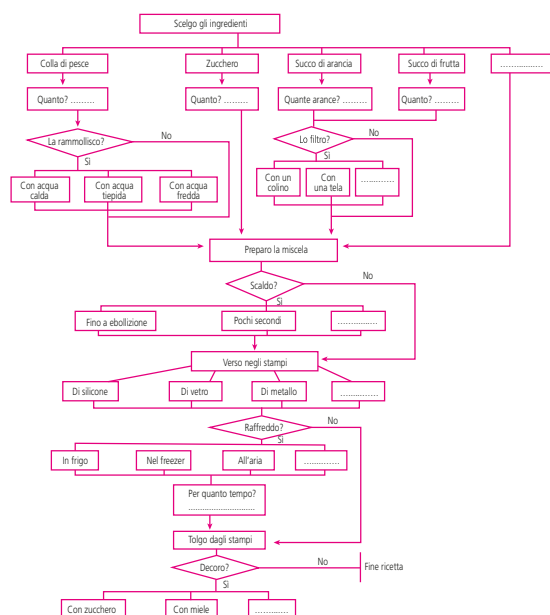
Tolgo dagli stampi e assaggio le caramelle.

RICONOSCERE LE FASI CHE COSTITUISCONO UNA RICETTA.

Scheda 2

UN DIAGRAMMA DI FLUSSO DELLA GELATINA

- Analizza il diagramma di flusso e suggerisci possibili alternative per la produzione delle caramelle di gelatina.



RICONOSCERE LE VARIABILI PRESENTI IN UNA RICETTA.

Scheda 3

DALLA RICETTA AL DIAGRAMMA DI FLUSSO

- Vuoi preparare una tazza di cioccolata calda. Hai trovato la ricetta su un libro di cucina: suggerisci qualche possibile variazione o alternativa attraverso un diagramma di flusso riportato sul quaderno.

Ingredienti

Per una tazza:
– 1 cucchiaino colmo di cacao amaro in polvere
– 2 cucchiaini di zucchero
– 1 cucchiaino di farina (tipo 00)
– 1 pizzico di cannella in polvere
– 250 ml di latte intero

Che cosa serve

– pentolini
– una piastra riscaldante
– tazze
– cucchiari e cucchiaini
– una bilancia da cucina
– un contenitore graduato

Preparazione

1. Mettere tutti gli ingredienti, tranne il latte, in un pentolino.
2. Mescolare con un cucchiaino fino a omogeneizzare il tutto, pigiando i grumi di cacao.
3. Versare nella miscela il latte. All'inizio procedere lentamente e mescolare per farlo assorbire, quindi versare più velocemente.
4. Mettere il composto sulla piastra riscaldante e, rimescolando, portarlo lentamente ad ebollizione.
5. Versare nella tazza.

RIPERCORRERE IN MANIERA CRITICA UNA METODICA SUGGERENDONE VARIAZIONI.

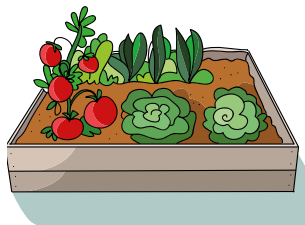


Scheda 4

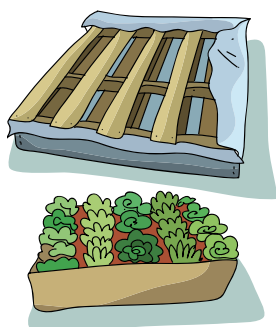
UN ORTO "ALTERNATIVO"

- **Scheda per l'insegnante:** in mancanza di terreno per realizzare un orto didattico, suggeriamo le seguenti alternative (orto in cassoni e nei pallet).

L'orto nei cassoni: costruire alcuni cassoni o procurarseli anche recuperandoli da vecchi mobili. Riempire internamente i cassoni come se fossero enormi vasi, quindi prevedere sul fondo materiale di drenaggio (lapilli, pomice ecc.) e poi in superficie terra fertile e concime organico.



L'orto nei pallet: chiudere le fiancate con le assi, spillare con la pistola per graffette un tessuto (o della plastica da giardinaggio) sul retro del pallet e sui due fianchi. Rivestirlo, eventualmente, con una tela di iuta. La sacca creata all'interno del pallet può contenere il terriccio, che dovrà essere pressato e levigato.



Scheda 5

FARE L'ORTO

- Quali sono le azioni che devo fare per realizzare un orto? Metti in ordine le sequenze con i numeri da 1 a 6.

Vangare la terra	
Annaffiare	
Verificare il terreno e l'esposizione	
Segnare le aree di coltivazione	
Seminare	
Concimare	



- Scrivi il nome degli strumenti e attrezzi dell'orto e a che cosa servono.

.....

.....

.....

.....

.....

CONOSCERE STRUMENTI E PROCEDURE NECESSARI PER REALIZZARE UN ORTO DIDATTICO.

Scheda 6

OGNI VERDURA HA LA SUA STAGIONE

- Osserva la tabella che riporta la raccolta di frutta e verdura di stagione (si semina generalmente due mesi prima) e rispondi.

VERDURA	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Basilico												
Cipolle												
Fagiolo												
Fragole												
Lattuga												
Melone												
Pomodoro												
Prezzemolo												
Ravanello												
Spinaci												
Zucca												

1. Quali sono gli ortaggi che si possono raccogliere fino a dicembre?
2. Quali ortaggi si possono seminare a maggio?
3. Il fagiolo in che mese si può seminare?
4. Quando si possono mangiare le fragole?
5. Quali ortaggi si seminano entro febbraio e si raccolgono fino a giugno?
6. Quale ortaggio si può seminare in due momenti diversi dell'anno?
7. Quando si può seminare il basilico?
8. Quali ortaggi si seminano entro luglio?

CONOSCERE LA STAGIONALITÀ DEGLI ALIMENTI.

Scheda 7

DIARIO DELL'ORTO

- Ripensa all'esperienza della realizzazione dell'orto e, dopo aver discusso con i compagni e insegnante, fai una valutazione sui risultati ottenuti.

1. Sei soddisfatto del lavoro svolto?
 - ☐ Sì, perché
 - ☐ No, perché
 - ☐ Abbastanza, perché
2. Rispondi.
 - Quali ortaggi hanno dato i risultati migliori?
 - Quali ortaggi hanno dato scarsi risultati?
3. Scegli eventuali errori fatti tra quelli elencati.

Abbiamo dato poca o troppa acqua	
Abbiamo dato poco o troppo concime	
Abbiamo fatto crescere troppe erbacce	
La semina non è stata fatta al momento opportuno	
Alcuni insetti hanno mangiato i nostri ortaggi	
Abbiamo messo ortaggi poco adatti al clima	
Altro	

4. Scegli che cosa può essere migliorato.

La posizione	
Le dimensioni	
La conoscenza degli ortaggi	
Il tempo dedicato alla cura	
Il controllo dei parassiti	
L'organizzazione	

INDIVIDUARE SOMIGLIANZE E DIFFERENZE NEI PERCORSI DI SVILUPPO DI ORGANISMI VEGETALI.