



# IL GIOCO DEI SENSI. PICCOLI INVESTIGATORI

TEMA PRINCIPALE: L'ECOSISTEMA

## BREVE DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ:

In questo laboratorio i bambini impareranno a riconoscere le piante aromatiche e come usarle. Per fare questo, useranno il senso dell'olfatto per individuare le erbe e scoprire le proprietà delle diverse piante aromatiche e dove trovarle in diverse situazioni della vita quotidiana.





## **BREVE DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ:**

Il laboratorio è costituito da due parti fondamentali:

### **1. Quali sono le piante aromatiche e come riconoscerle.**

Per la prima parte, dividiamo il gruppo in quattro, in modo che i bambini siano a coppie o in gruppi di tre.

Sul tavolo, abbiamo 4 tipi di erbe aromatiche, a ciascun gruppo si assegna una pianta da riconoscere. Ai bambini è permesso osservare, toccare e odorare. Poi, mettiamo una benda sugli occhi dei bambini in modo che riconoscano l'odore e distinguano le piante, e infine andremo con loro nell'orto dove dovranno identificare la pianta che stanno cercando, imparare a distinguerla da altre molto simili per la forma, ma molto diverse per l'odore.

### **2. Apprendimento dell'impiego e di alcune proprietà delle piante prescelte.**

In questa parte, i bambini faranno uso delle piante, come per esempio un'insalata di pomodori con l'origano, una bustina di infuso o aromatica.





**DESTINATARI:** 12 bambini di 4-6 anni


**INSEGNANTI COINVOLTI:** N. 1

**DURATA DEL LABORATORIO:**

2 ore di preparazione dell'attività

60 minuti per l'attività con gli alunni

**OBIETTIVI:**

- Scoprire che cosa sono le piante aromatiche
  - Usare il senso dell'olfatto per identificare le erbe aromatiche
  - Lasciarli esplorare e conoscere le piante aiutandosi tra loro
  - Imparare gli impieghi e le proprietà delle erbe aromatiche (medicinali, culinari, ecc.)
  - Usare le piante e sperimentare nuovi sapori
  - Insegnare che le erbe aromatiche sono spesso impiegate nella vita quotidiana, in cucina, per preparare infusi e che queste bustine contengono in realtà erbe essiccate.
- 



Quantità	Materiali:	Note
1 per ciascuno	FOGLIE DI: origano/menta/maggiorana/ melissa	
2 per ciascun gruppo	bende	per chiudere gli occhi
1 per ciascuna pianta	fogli di carta con i nomi delle piante	
circa 6	pomodori	per l'insalata
-	formaggio	per l'insalata (raccomandiamo un tipo che abbia un sapore molto leggero)
-	erbe secche (origano e melissa)	per l'insalata e l'infuso
1	Forbici	per tagliare le erbe nell'orto





Quantità	Materiali:	Note
1 bicchiere per ciascuno	acqua calda	per preparare l'infuso
circa 6	limoni	per la limonata
1 per ciascuno	bicchieri	per la limonata e l'infuso
3	piatti	per l'insalata
1 per ciascuno	forchette e cucchiari	
-	zucchero/miele/ stevia	per la limonata
1 bicchiere per ciascuno	acqua calda	per preparare l'infuso



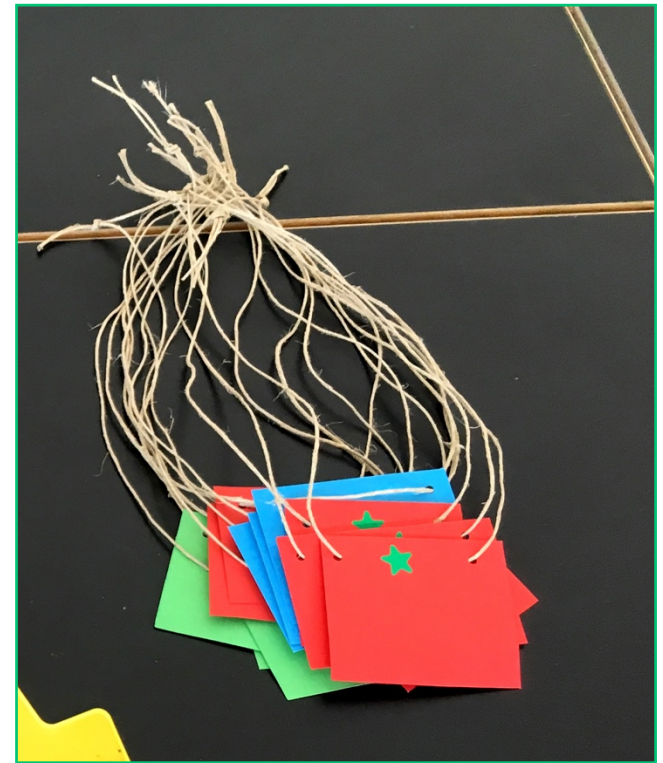
# REALIZZAZIONE DELL'ATTIVITÀ

## FASE 1 - INTRODUZIONE: (Tempo: 10 minuti)

### FORMATE GRUPPI DI 3 O 4


Formiamo gruppi di 3 alunni, considerando l'età e le difficoltà di ciascuno di loro in modo che i gruppi siano ben bilanciati.

I bambini scrivono il loro nome sulla scheda colorata che corrisponde a ciascun gruppo.





## FASE 2-SVOLGIMENTO: (Tempo: 30 minuti)

1. Parliamo delle piante aromatiche e spieghiamo che cosa sono.
  2. I bambini osservano, toccano e odorano le piante disposte sul tavolo.
  3. Giochiamo a chiudere gli occhi di un bambino di ciascun gruppo; gli altri dovranno fargli provare tutte le erbe aromatiche finché non riconoscerà la sua.
  4. Usciamo nell'orto per osservare le erbe aromatiche e prenderne un po' di tutte.
  5. **In cucina, svolgeremo la seconda parte.**
  6. Prepariamo i pomodori con l'origano, un sacchetto di stoffa con la maggiorana per profumare gli armadi, una limonata alla menta, un infuso di limone e melissa.
  7. Verificate ciò che hanno fatto.
  8. Discutiamo di altri usi delle piante e delle loro proprietà.
- 









### FASE 3 - CONCLUSIONE E VERIFICA (durata: 10 minuti)

#### 1. Quali piante abbiamo imparato a identificare? E come le distinguiamo?

- Origano
- Melissa (molto simile per forma alla menta, ma di odore diverso)
- Maggiorana
- Menta

#### 2. Impieghi delle erbe aromatiche

- Culinari, medicinali e aromatici.
- 