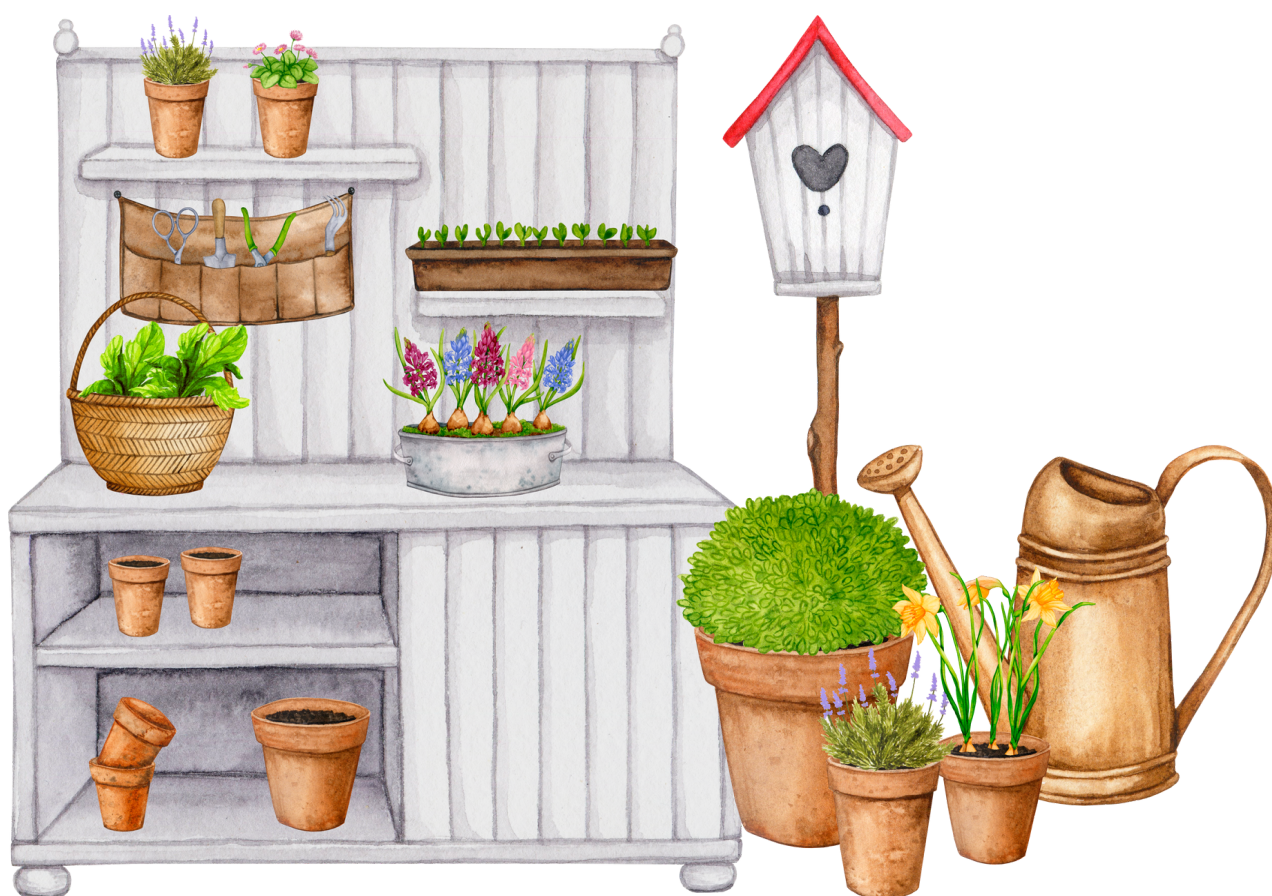


Orto

A PORTATA DI BAMBINO



*Azienda Provinciale
per i Servizi Sanitari
Provincia Autonoma di Trento*

INDICE



03	Un orto per crescere
04	Cosa serve
05	Da dove partire
06	Idee pratiche
07	Carta d'identità della pianta: fagola
08	Carta d'identità della pianta: pomodoro
09	Carta d'identità della pianta da stampare e completare
10	Tipologia di semina
11	Calendario della semina
13	Fasi della semina
14	Dal seme alla pianta: fasi
15	Registrazione crescita
16	Indicazioni operative
18	Dall'orto alla tavola
19	Bruschette
20	Crostata alle fragole
21	Ricettario da stampare
22	Fonti

UN ORTO PER CRESCERE

Seminare, prendersi cura, attendere,
raccogliere i frutti.

Creare un orto con i bambini ha molteplici
benefici.

A livello educativo il bambino impara il valore
del prendersi cura del seme che, per
crescere, ha bisogno di molte attenzioni.

L'attesa giorno dopo giorno, la pazienza nel
dover aspettare la crescita del seme aiutano a
far comprendere il valore del tempo e del
saper aspettare.

Le conoscenze scientifiche assumono un
ruolo basilare e il bambino potrà apprendere
facendo esperienza diretta sul ciclo
stagionale, sulla crescita del seme, sulle
modalità pratiche di coltivazione.

Con questa pratica viene dato valore anche
all'errore che porta a conseguenze come la
morte del seme. Viene dato modo di attivare i
processi cognitivi e strategie di intervento a
risoluzione di problemi nel momento in cui vi
è la necessità di intervenire sulla semina fatta
o sul raccolto.

La soddisfazione nel vedere crescere la pianta
e nel raccoglierne il frutto porterà loro ad
umentare il livello di autostima nelle loro
capacità.

I bambini potranno quindi essere più
consapevoli e rispettosi dell'ambiente e della
natura intorno a loro dando più valore anche
al raccolto che avranno modo di mangiare. Il
cibo che troveranno a tavola verrà valorizzato
di più essendo consci del lavoro e del tempo
dedicato ad esso e tenderanno a non
sprecarlo.

IMPARIAMO
DALL'ESPERIENZA DIRETTA



COSA SERVE

strumenti utili



Vasi , semenzatoi, contenitori



Se disponete di un pezzo di terra potete seminare direttamente nel terreno.

Altrimenti vasi di terracotta, vasetti di vetro, contenitori dell'uova, contenitori del latte, bottiglie di plastica... Qualsiasi contenitore dove mettere un pò di terra e semi fa al caso vostro

Semi



fate notare ai bambini quando magiate la frutta o la verdura che ogni grutto conserva dentro di sè un bene prezioso.

Potete utilizzare quelli o comperarli appositamente

Stivali



Un buon equipaggiamento è la base per poter lavorare con serenità. Nell'orto si lavora con la terra, ci si sporca, si usa l'acqua e non si deve avere l'ansia di rovinare scarpe o vestiti.

Attrezzi da giardinaggio



rastrello, paletta, forbici, guanti, annaffiatoi, ecc... tutto il necessario per poter lavorare terra, radici, fiori.

DA DOVE PARTIRE

come proporre l'attività ai bambini



1 INIZIALMENTE

Una delle prime cose da fare con i bambini è capire quale conoscenza hanno loro sull'argomento. chiediamo loro se sanno cos'è un orto, se lo hanno a casa, se conoscono qualcuno (vicini o nonni) che ce l'ha.

2 ORGANIZZIAMOCI

Decidiamo con i bambini cosa seminare dopo aver mostrato loro il calendario della semina. In base al mese in cui costruiamo il nostro orto la natura ci indica cosa poter seminare. Facciamo l'elenco degli strumenti del mestiere e procuriamoci tutto il materiale utile.

3 AL LAVORO

Dopo aver preparato tutto si può iniziare. Presentiamo le fasi di semina ai bambini così che siano consapevoli dei modi e dei tempi con cui dovranno prendersi cura del loro seme.

Lasciamoli sperimentare i materiali e poi seminiamo la pianta scelta.

IDEE PRATICHE

Che tipo di contenitori possiamo usare?

Non serve comperare contenitori appositi e non serve nemmeno avere un terreno a disposizione.

Per seminare possiamo utilizzare dei recipienti che abbiamo già a casa riutilizzando dei contenitori che avremmo buttato.

La sostenibilità e il rispetto dell'ambiente sono la base per una educazione ecologica e i bambini impareranno a capire quali oggetti poter riutilizzare e come.



01

cartone delle uova

02

bicchieri dello yogurt (vetro o plastica)

03

contenitore del latte in tetrapack

04

busta di plastica trasparente

05

rotoli di carta igienica

06

bottiglia di plastica

07

contenitore dvd

CARTA D'IDENTITÀ DELLA PIANTA



Nome FRAGOLA

nome scientifico

Fragaria

semina

I semi delle fragole sono molto piccoli e per questo si tende a prediligere l'utilizzo della piantina in vaso o nel terreno. Se si vuole provare a piantare il seme meglio utilizzare inizialmente un semenzatoio. Il periodo migliore è la fine dell'inverno e l'inizio della primavera.

fioritura/raccolta

Le fragole coltivate in serra maturano già a febbraio, quelle coltivate all'aperto da fine aprile a giugno.

vita della pianta

La fragola è una piantina perenne di 30 - 40 centimetri.

descrizione

Ha foglie ovali, leggermente pelose e morbide, riunite a trifoglio e sostenute da un lungo picciolo. Fa fiori bianchi o rosati a 5 petali.

varietà e colori

Belrubi, Elsanta, Pocahontas, Regina, Carnarosa, Favette, Sabrina.

utilizzo

La fragola è un frutto molto gustoso e può essere utilizzata in moltissime ricette in cucina

CARTA D'IDENTITÀ DELLA PIANTA



Nome POMODORO

nome scientifico

Solanum lycopersicum

semina

La semina va effettuata in semenzatoio tra marzo ed aprile, va trasferita in vasi oppure interrare la pianta nel terreno a maggio.

fioritura/raccolta

I pomodori vengono raccolti quando il colore è pieno ed uniforme. generalmente tra giugno e ottobre

vita della pianta

Il pomodoro può produrre frutti fino a settembre inoltrato, può succedere che gli ultimi pomodori rimangano verdi o al massimo arancioni.

descrizione

Ha foglie ovali, leggermente pelose e morbide, riunite a trifoglio e sostenute da un lungo picciolo. Fa fiori bianchi o rosati a 5 petali.

varietà e colori

Le varietà di pomodoro sono numerose e diverse per forma, per grossezza, per colorazione. Le principali varietà italiane coltivate sono le seguenti: Rosso primaticcio; Maraviglia dei mercati; Reginella; Genovese o Nizzardo; Selezione Scarpitti, ecc.

utilizzo

Viene utilizzato in varie preparazioni in cucina tra cui: sugo di pomodoro, pomodori gratinati o ripieni, in insalata o su una bruschetta

CARTA D'IDENTITÀ DELLA PIANTA



Nome

nome scientifico

semina

fioritura/raccolta

vita della pianta

descrizione

varietà e colori

utilizzo

TIPOLOGIA DI SEMINA

Semenzatoio coperto: A dimora:

I semi vengono posizionati in un contenitore provvisorio. Si possono utilizzare contenitori di riciclo come: vasetti vuoti yogurt, bicchieri di plastica, contenitori delle uova, bottiglie di plastica aperte in orizzontale, vaschette del gelato, ecc... In questo modo si fanno nascere i germogli in un contenitore provvisorio. Appena le piantine cresceranno andranno messe a dimora.

I vantaggi sono:

- Utilizzare meglio lo spazio. Non tutti i semi potrebbero germogliare e, se messi a dimora, si rischia di avere poco raccolto. Utilizzando il semenzatoio si potranno piantare nell'orto le piantine più belle.
- Anticipare la coltivazione. Essendo un ambiente riparato ci permette di far germogliare in anticipo i semi grazie ad una temperatura più calda e controllata rispetto a quella all'esterno.
- Erbe infestanti. Nel semenzatoio è molto più facile non avere il problema delle erbe che danneggerebbero la crescita delle piantine
- Meno rischio di parassiti. In un semenzatoio le piantine piccole sono riparate oltre che dalle intemperie, anche dai parassiti

I semi vengono messi direttamente nella terra

- In questo modo si evita di trapiantare le piantine e quindi di fare più passaggi.
- Non serve continuare a controllare l'approvvigionamento di acqua.





CALENDARIO SEMINA

	Aromatiche	Verdura	Frutta
Gennaio			
Febbraio		barbabietola	
Marzo semenzatoio coperto	salvia, basilico	cetrioli, lattughe, peperoni, pomodori, sedano, cetrioli, lattuga	meloni, fragole
Marzo a dimora	aneto, prezzemolo, melissa	barbabietola, ravanelli, aglio, scalogni, bietola da taglio, taccole	
Aprile semenzatoio coperto	basilico, salvia	pomodori, sedano	
Aprile a dimora	erba cipollina, prezzemolo, coriandolo, dragoncello, aneto, rosmarino, lavanda, malva, melissa,	carote, fagiolini, fagioli, zucchine, piselli, cetrioli, ravanelli, barbabietola, bietola da taglio, insalata da taglio, lattughe, taccole	meloni, fragole



CALENDARIO SEMINA

	Aromatiche	Verdura	Frutta
Maggio a dimora	basilico, prezzemolo, aneto, lavanda, malva	carote, fagiolini, fagioli, zucchine, piselli, cetrioli, ravanelli, barbabietola, bietola da taglio, insalata da taglio, lattugha	anguria, fragole
Giugno a dimora	aneto, prezzemolo, lavanda	barbabietola, barba bietola da taglio, cetrioli, fagioli, fagiolini, zucchine, lattuga	
Luglio a dimora		lattuga, fagiolini, bietola da taglio	
Agosto a dimora		lattuga, bietola da taglio	
Settembre a dimora	prezzemolo	Lattuga, spinaci,	
Ottobre a dimora	prezzemolo	insalate da taglio	

FASI DELLA SEMINA



01

semina in
semenzatoio



02

semina a dimora



03

crescita del
germoglio



04

annaffiatura
e cura



05

le piantine
crescono e si
rafforzano

FASI CRESCITA DAL SEME ALLA PIANTA. COSA AVVIENE?



Prima radice

Il tegumento si lacera e pian piano spunta la prima radice



Prime foglie

I spuntano le prime foglie. cercano luce, ossigeno e acqua fuori dalla terra



Seme

I semi vengono messi direttamente nella terra



Crescita

Le radici assorbono dalla terra tutto il nutrimento per crescere e le foglie assorbono luce e ossigeno



Pianta nuova

La pianta è forte e pronta per crescere e dare nuovi frotti e frutti



TABELLA DI OSSERVAZIONE REGISTRAZIONE CRESCITA



Acqua

Prime radici

Germoglio

Foglie

Fiore

Frutto

Indicazioni operative

Di seguito le indicazioni generali per la progettazione delle attività.

Indicazioni per il curriculum

Il progetto si rivolge a tutti coloro che vogliono svolgere una attività di coltivazione di frutta e ortaggi. Le idee racchiuse in queste pagine possono essere sviluppate adattandole alle competenze dei bambini in riferimento alla loro età, cercando di sviluppare competenze di osservazione scientifica, pensiero critico, problem solving, didattica attiva.

Il "fare scuola" oggi significa mettere in relazione la complessità di modi radicalmente nuovi di apprendimento con un'opera quotidiana di guida, attenta al metodo, ai nuovi media e alla ricerca multidimensionale. Al contempo significa curare e consolidare le competenze e i saperi di base, che sono irrinunciabili perché sono le fondamenta per l'uso consapevole del sapere diffuso e perché rendono precocemente effettiva ogni possibilità di apprendimento nel corso della vita.

Tempi

Il progetto è di durata annuale.

Le varie fasi si sviluppano durante i mesi scolastici e prevedono attività di monitoraggio ed esperienze diverse, seguendo le tempistiche previste di aratura, riposo, preparazione del terreno, semina, cura e raccolto.

Con il monitoraggio mese per mese dei cambiamenti della natura gli alunni potranno tenere monitorati i cambiamenti e acquisire più consapevolezza del valore del tempo e dell'importanza dell'attesa.

Metodologia

La metodologia utilizzata prevede attività di didattica laboratoriale dove gli alunni sono protagonisti nel processo di apprendimento. L'acquisizione di conoscenze avviene con maggior efficacia attraverso l'esplorazione e l'azione diretta nella natura.

Gli insegnanti svolgono una funzione di mediazione e hanno cura nel preparare materiali ed ambiente privilegiando la dimensione di ricerca attiva di conoscenze, aiutandoli a pensare e a riflettere meglio.

Con la didattica laboratoriale gli alunni vengono spronati ad essere attivi costruttori delle loro conoscenze e competenze evitando di rimanere in un atteggiamento passivo.

Ambiente

Lo spazio è un importante componente del processo educativo. L'organizzazione e la cura diventano elemento di qualità pedagogica dell'ambiente educativo.

Per favorire un atteggiamento attivo e stimolare l'alunno nel fare domande, osservare, progettare, lo spazio dovrà essere accogliente, ben curato e avere materiali predisposti al creare un luogo funzionale e invitante per la ricerca.

Documentazione

Lo strumento fondamentale per monitorare lo sviluppo di conoscenze , l'efficacia delle metodologie utilizzate, la predisposizione corretta di strumenti e ambiente è l'osservazione.

L'insegnante attraverso un atteggiamento di ascolto, di empatia, di comunicazione attenta ed efficace potrà comprendere l'efficacia della metodologia utilizzata.

La documentazione verrà raccolta con osservazione descrittiva, videoregistrazioni, fotografie ed ogni strumento ritenuto efficace dalle insegnanti.

Valutazione

La valutazione viene effettuata per riconoscere gli obiettivi e i traguardi di competenza raggiunti.

Riconosce, descrive e documenta i processi di crescita degli alunni valorizzando l'unicità di ogni discente senza limitarsi al risultato ma evidenziando tutto il processo formativo e valorizzando lo sviluppo di tutte le loro potenzialità del singolo.

Oltre alla valutazione degli alunni è fondamentale la valutazione durante tutto il processo dell'istituzione scolastica, della metodologia, degli ambienti con particolare attenzione al confronto costruttivo tra tutto il collegio docenti.

Inclusione

Le insegnanti e tutto il personale coinvolto favoriscono la partecipazione di ogni alunno al progetto.

Attraverso gli strumenti a disposizione predispongono materiali e ambiente per coinvolgere in modo attivo tutti gli alunni adattando le metodologie specifiche per ogni situazione personale presentata.

Dall'orto alla tavola

Ricette e spunti
per gustare la frutta e la verdura che
coltiviamo con amore



BRUSCHETTE

INGREDIENTI

pane toscano
pomodoro
mozzarella
basilico
olio
sale



PROCEDIMENTO

Tagliare il pane a fette e tostarlo.
tagliare i pomodori e la mozzarella a fettine sottili.
distribuire gli ingredienti sul pane tostato, condire a piacere
con olio, sale e qualche foglia di basilico.

CROSTATA DI FRAGOLE

INGREDIENTI

300 gr farina
125 gr burro
2 uova
80gr di zucchero
scorza di limone non
trattato
200gr di marmellata di
fragole
250gr di fragole fresche



PROCEDIMENTO

Mescolare la farina con il burro morbido (lasciarlo a temperatura ambiente almeno un'ora prima di iniziare a preparare la crostata), lo zucchero, le due uova e la scorza di limone. Mescolare tutto in modo da avere un impasto uniforme. Metterlo in una ciotola coperto da un canovaccio e lasciar riposare in frigorifero per un'oretta.

Stendere l'impasto su un piano di lavoro con l'aiuto di un pochino di farina perchè non si attacchi.

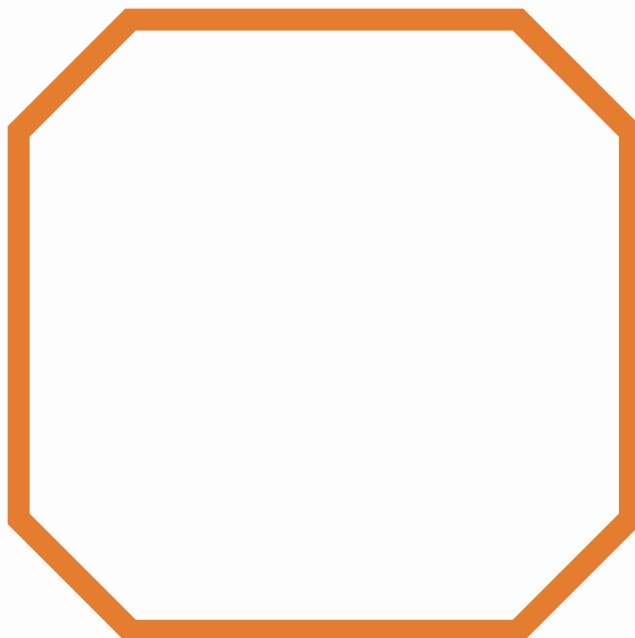
rivestire la tortiera con carta da forno e posizionare l'impasto steso al centro. Ritagliare i bordi in eccesso. riempire lcon la marmellata. Con l'impasto avanzato fare delle decorazioni per la crostata: strisce, fiori, ecc..

Infernare a 180° per circa 40 minuti.

Quando la torta è pronta, attendere che raffreddi e metterla in un piatto da portata.

RICETTARIO

INGREDIENTI



PROCEDIMENTO

FONTI:

Ministero della Pubblica Istruzione "Indicazioni per il curricolo per la scuola dell'infanzia e per il primo ciclo d'istruzione" Roma settembre 2007

https://archivio.pubblica.istruzione.it/normativa/2007/allegati/dir_310707.pdf

A CURA DI: Erica Sardo - Pedagogista



*Azienda Provinciale
per i Servizi Sanitari
Provincia Autonoma di Trento*