

## *Senti come profuma la biodiversità*

# *Le erbe aromatiche... in tutti i sensi!*



### **Ambito didattico e contenuti**

Scienze (esplorare e descrivere oggetti e materiali), Italiano (ascolto e parlato; acquisizione ed espansione del lessico ricettivo e produttivo).

### **Destinatari**

Bambini dai 7 agli 11 anni.

### **Obiettivi**

Scienze (esplorare e descrivere oggetti e materiali): analizzare attraverso i sensi le caratteristiche delle erbe aromatiche, soffermandosi sulle differenze tra le varietà proposte; Italiano (ascolto e parlato): saper esprimere le caratteristiche delle erbe aromatiche percepite attraverso l'esercizio sensoriale; cogliere in una discussione le posizioni espresse dai compagni ed esprimere la propria opinione su un argomento in modo chiaro e pertinente; Italiano (acquisizione ed espansione del lessico ricettivo e produttivo): comprendere e utilizzare parole e termini specifici legati all'esercizio sensoriale.

### **Preparazione e progettazione**

Munirsi di una decina di tipi di erbe aromatiche a scelta (alloro, basilico, borragine, dragoncello, erba cipollina, lavanda, maggiorana, melissa, menta, origano, prezzemolo, rosmarino, salvia, santoreggia, timo). Le erbe aromatiche potranno essere state acquistate in precedenza o prelevate dall'orto della scuola. Dividere la classe in gruppi omogenei (4-5 bambini per gruppo), fornire a ciascun gruppo la scheda di esercizio sensoriale allegata e un mazzetto di ogni erba aromatica, invitando i bambini a sceglierne 3 tipologie. Munirsi di eventuali ingredienti e attrezzature per la realizzazione di una o più ricette a scelta con erbe aromatiche.

### **Descrizione**

L'attività prevede che, sotto la guida dell'insegnante, ogni gruppo esegua l'esercizio sensoriale proposto nella scheda allegata. Concentrandosi sui differenti organi di senso, ogni gruppo andrà a individuare e confrontare 3 tipologie di erbe aromatiche. Chiedere a ciascun gruppo di indicare un capogruppo che, aiutato dai compagni, avrà il compito di raccogliere le risposte del gruppo e riassumerle negli spazi appositi della scheda. Assicurarsi che tutti i gruppi procedano con ordine nell'analisi, passando all'organo di senso successivo solo dopo aver terminato di annotare le considerazioni del precedente. Se si hanno a disposizione locali e attrezzature adeguate, al termine dell'analisi sensoriale è possibile realizzare una o più ricette a scelta che presentino tra gli ingredienti le erbe aromatiche (ad esempio frittate, focacce, pane, muffin, torte salate).

### **Setting**

Se si esegue l'attività di cucina, prevedere spazio e attrezzature adeguate.

---

## *Senti come profuma la biodiversità*

---

### **Materiale didattico e di consumo**

Una decina di tipi di erbe aromatiche a scelta (alloro, basilico, borragine, dragoncello, erba cipollina, lavanda, maggiorana, melissa, menta, origano, prezzemolo, rosmarino, salvia, santoreggia, timo). La classe sarà divisa in 5 o 6 gruppi, ognuno dei quali riceverà un mazzetto per ogni tipo di erbe; penne o matite; gessetti colorati o pastelli a cera; eventuali ingredienti e attrezzature per la realizzazione di una o più ricette.

### **Approfondimenti**

Per approfondire le attività di esercizio sensoriale si possono consultare i seguenti testi:

- Percorso di educazione sensoriale “Alle origini del gusto”
- Il manuale di educazione sensoriale “In che senso?”

Entrambi i testi sono scaricabili dal sito di Slow Food Educazione, sezione “strumenti didattici”:  
[www.slowfood.it/educazione/strumenti-didattici/spuntini/](http://www.slowfood.it/educazione/strumenti-didattici/spuntini/)

### **Allegati**

Scheda didattica dell'attività.

# Le erbe aromatiche... in tutti i sensi!



VISTA

Partiamo con l'osservazione delle erbe aromatiche.  
Sapete riconoscere le tipologie presenti?  
Sceglietene 3 tipi e descrivetele (caratteristiche della pianta, forma, colore, grandezza e superficie di foglie, fiori ecc.).

Campione n.1

Nome: \_\_\_\_\_

Descrizione: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Campione n.2

Nome: \_\_\_\_\_

Descrizione: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Campione n.3

Nome: \_\_\_\_\_

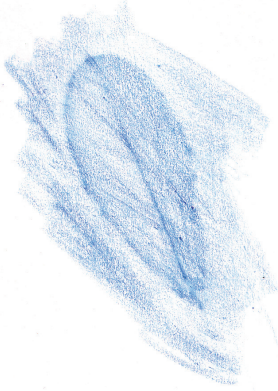
Descrizione: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



TATTO

Attraverso il tatto, scoprite le diverse forme e superfici di piante e foglie. Toccate la superficie superiore e inferiore delle foglie e, per capirne meglio la struttura, sovrapponetevi il foglio sulle foglie e colorate con gessetti colorati o pastelli a cera: ecco le “impronte” delle erbe aromatiche!





Dopo aver osservato e toccato le foglie delle erbe aromatiche, sapreste riconoscerle solo attraverso l'olfatto? A turno, bendatevi a vicenda e provate a indovinare a occhi chiusi (e narici aperte) di quale erba aromatica si tratti.



Ora non vi resta che scoprirne il gusto! Assaggiandole, vi vengono in mente dei piatti in cui vengono utilizzate queste erbe?

**Assaggio n.1**

Nome: \_\_\_\_\_

Mi ricorda \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Assaggio n.2**

Nome: \_\_\_\_\_

Mi ricorda \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Assaggio n.3**

Nome: \_\_\_\_\_

Mi ricorda \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

