



Riconoscere frutta e verdura

DURATA

1 ora

MATERIALI

- scheda di lavoro F37
- ortaggi (vedi note aggiuntive per gli insegnanti)
- taglieri
- coltelli
- schede di lavoro reperibili nelle risorse multimediali, piante e alimentazione unità didattica 1 "ortaggi"; unità didattica 10 "nomi degli ortaggi nei diversi paesi" e "parti degli ortaggi"

COMPETENZE

- osservare
- comparare
- ragionare
- categorizzare
- giustificare

PAROLE CHIAVE

- radici
- fusto
- foglie
- seme
- gemma
- frutta
- verdura
- ortaggio

COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI

- area linguistico espressiva
- educazione alla salute

Descrizione generale

I bambini osservano gli ortaggi, li confrontano e li raggruppano a seconda della parte della pianta a cui appartengono.

Obiettivi

Comprendere che gli ortaggi originano da diverse parti anatomiche di una pianta (foglie, fiori, frutti, semi, radici, fusti).

Comprendere le differenze tra frutta e verdura in senso sia botanico che gastronomico, e saperle riconoscere.

Sequenza didattica e metodo di lavoro

1. Dividere i bambini in gruppi e fare osservare a ciascun gruppo numerosi ortaggi, chiedere di confrontarli e raggrupparli a seconda della parte anatomica della pianta cui appartengono (foglia, fiore, frutto, seme, radice, fusto, gemma).
2. Far tagliare gli ortaggi per osservare la struttura interna da cui trarre preziosi indizi ed elementi per confermare la parte anatomica da cui originano.
3. Chiedere poi a ciascun gruppo di presentare alla classe le conclusioni cui è giunto, spiegando il perché con argomentazioni ben circostanziate e motivate, utilizzando lo schema proposto nella scheda F37.
4. Porre ai bambini la seguente domanda: può un ortaggio essere anche un frutto? Discuterne assieme.
5. Chiedere a ciascun gruppo di definire che cosa si intende per "frutta" e cosa per "verdura". Far annotare queste definizioni sul quaderno di scienze.

Note aggiuntive per gli insegnanti

Si consiglia di affrontare questa unità didattica prima di visitare il giardino botanico. Tra le risorse multimediali, piante ed alimentazione, unità didattica 1 è disponibile un powerpoint intitolato "ortaggi" che presenta alcune immagini di ortaggi. Prima dell'attività chiedere a ciascun bambino di portare da casa alcuni ortaggi diversi fra loro, per poter avere a disposizione una grande varietà di ortaggi, possibilmente quasi tutte le piante elencate nella tabella "nomi degli ortaggi nei diversi paesi" presente nelle risorse multimediali, piante e alimentazione, unità didattica 10. In alternativa è possibile acquistare frutta e verdura al supermercato. È comunque importante che siano rappresentate tutte le varie parti anatomiche delle piante (foglie, fiori, frutti, semi, radici, fusti, gemme).

Questa unità è molto simile alla precedente unità didattica 3 "identikit di un ortaggio" ma si concentra specificamente sull'osservazione diretta e sulla ricerca, consolidando quanto appreso fino ad ora. Informazioni aggiuntive sulle caratteristiche, gli usi e l'origine degli ortaggi più importanti sono presenti nelle risorse multimediali, piante e alimentazione, unità didattica 12 "sei famiglie botaniche". Queste informazioni possono risultare utili agli insegnanti, come conoscenze di base per poter aiutare i ragazzi a riconoscere frutta e verdura. Alcune immagini specifiche di frutta e verdura sono disponibili tra le risorse multimediali, piante e alimentazione, unità didattica 1 "ortaggi".

Approfondimenti

Tra le risorse multimediali, piante e alimentazione, unità didattica 10 è disponibile un approfondimento dedicato agli insegnanti che definisce le diverse parti della pianta che si consumano abitualmente e illustra le differenze tra frutta e verdura. Vi si può anche trovare una lista di ortaggi con i loro nomi nelle diverse lingue delle 4 nazioni europee che hanno preparato questi percorsi didattici (Austria, Italia, Bulgaria, Inghilterra). Come attività opzionale i bambini possono scegliere da questa lista 3 ortaggi e descriverli a 3 amici stranieri che vivono negli altri stati europei (Austria, Inghilterra e Bulgaria). Possono mettere per iscritto queste descrizioni sotto forma di una lettera indirizzata ad un amichetto straniero, indicando come si chiama l'ortaggio scelto nella lingua di appartenenza dell'amichetto, specificando a che cosa assomiglia l'ortaggio prescelto, da quale parte della pianta deriva e come si cucina nel nostro paese.

Prevenzione e Sicurezza

Per una buona riuscita dell'attività i bambini dovrebbero poter tagliare da soli alcuni ortaggi per osservarne la struttura interna, solitamente non ci sono grosse difficoltà se si utilizzano peperoni, fagioli e melanzane, si deve però fare attenzione che altri ortaggi, come ad esempio i cavoli e le zucche, sono piuttosto difficili da tagliare: in questo caso l'insegnante provvederà personalmente ad aprirli. Se le regole della scuola non consentono ai bambini di usare coltelli per motivi di sicurezza, l'insegnante dovrà provvedere a tagliare gli ortaggi che i bambini sceglieranno di osservare.

Prestare attenzione quando si tagliano i peperoncini rossi, perché contengono un succo che può irritare le pelli sensibili, gli occhi, la bocca e il naso. Il cavoli cappucci rossi e alcuni peperoni possono macchiare le mani e i vestiti. Il loro succo non è pericoloso, ma è meglio utilizzare grembiuli o vecchie magliette per proteggere i vestiti. Dopo aver toccato gli ortaggi, i bambini devono sempre lavarsi le mani.

Quale parte della pianta mangio?

Noi pensiamo che
siano semi perché

Noi pensiamo che
siano radici perché

Noi pensiamo che
siano fusti perché

Noi pensiamo che
siano foglie perché

Noi pensiamo che
siano fiori perché

Noi pensiamo che
siano frutti perché



Scrivi qui sotto due cose che hai imparato oggi:

1:

2: