



Scuola Primaria «Dante Alighieri»



IL NOSTRO ORTO





Tutto è pronto...



SEMINA



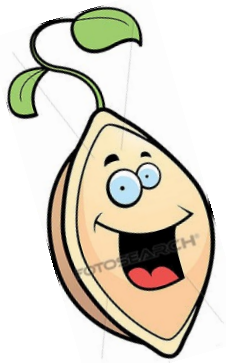
Vogliono crescere!





Le nuove piante sono nate






Abbiamo creato il semenzaio



Alcune informazioni sulle nostre piante...

MORINGA o
Albero della vita




Carta d'identità
Famiglia:
Moringaceae.

Caratteristiche: è una pianta che raggiunge dai 4 ai 7 m di altezza, ma con suolo profondo e fertile supera anche i 10 m; ha tronco eretto o ramificato dalla base, molle e a consistenza spugnosa; il legno è debole, i rami, sottili e intrecciati, sono penduli.
La pianta di moringa è resistente alla siccità e si può sviluppare in un'ampia varietà di terreni, anche poveri, e su suolo sterile

Proprietà ed usi: la pianta possiede un alto valore nutrizionale: essa, praticamente, è interamente commestibile: le foglie, ad esempio, si possono mangiare crude come l'insalata o cotte, come gli spinaci.

Curiosità: la moringa una pianta...

GLI SPINACI



Carta d'identità
Famiglia:
Chenopodiaceae

Caratteristiche: Originario dell'Asia sudoccidentale, è stato introdotto in Europa attorno al 1000, sebbene sia diventato sempre più importante come alimento solo nel corso del XIX secolo. Di questa pianta si consumano le foglie spesse e verdi. Gli spinaci sono effettivamente tra gli ortaggi con il più alto contenuto di ferro. Inoltre altre sostanze presenti negli spinaci, quali l'acido fitico e l'acido ossalico.

Piante amiche: Cavoli in generale, Patate, Pomodori, Rabarbaro, Ravanelli, Rape.

Proprietà ed usi: Gli spinaci sono ricchi di ferro, ma contengono anche vitamine oltre a sali minerali come magnesio, potassio, fosforo, rame e calcio, possono essere consumati crudi o cotti, da soli in insalata o con altri ingredienti, lessati, preparati a vapore, ripassati in padella; possono accompagnare risotti e paste, ripieni e frittate.

Curiosità: Sono "Jamaica" per l'alto contenuto di ferro che li contraddistingue, tanto che fu inventato il personaggio di Braccio di Ferro a far da testimone per riuscire a farli mangiare ai più piccoli con la scusa di diventare così più forti.



LA CAROTA
Carta d'identità
Famiglia:
Ombrellifere

Caratteristiche: è una specie erbacea biennale, con foglie verdi e fiori a forma di ombrello. La parte commestibile è la radice a fittone. Il colore più diffuso delle radici coltivate è l'arancione.

Piante amiche: Vicino alle carote è bene piantare cipolle, porri e ravanelli.

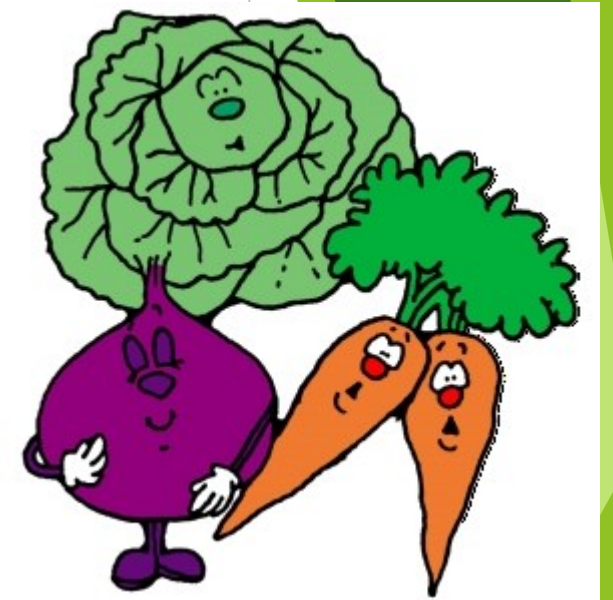
Proprietà ed usi: La carota, ricca di vitamina A e sali minerali, è un ortaggio conosciuto fino dall'antichità come elemento utile alla salute. Fa bene alla vista, all'intestino, è consigliata nelle carie dentarie e contro la caduta dei capelli. In cucina è usata sia cotta che cruda per la preparazione di zuppe, insalate, contorni e dolci ed anche bevande.

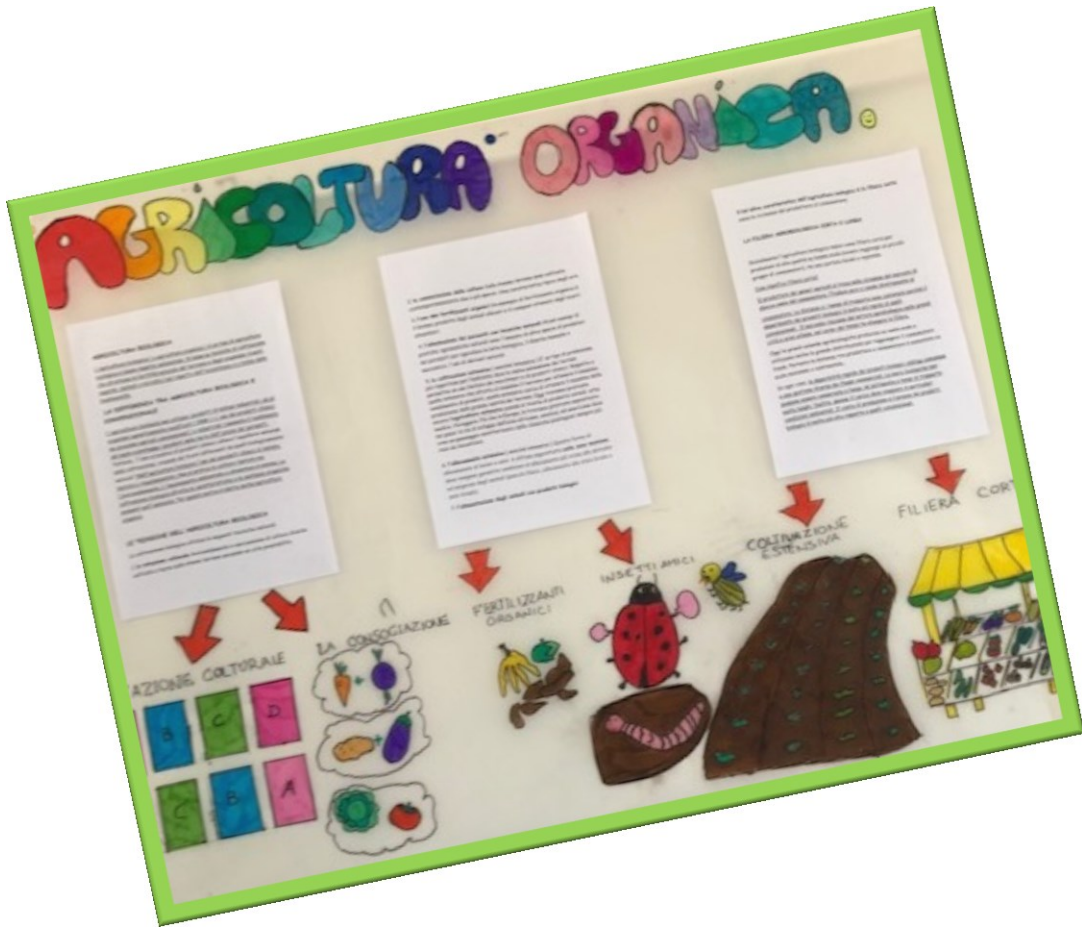
Curiosità: Il colore originale della carota era il viola. La carota è considerata "ortaggio dell'abbronzatura" poiché il betacarotene (vitamina A) aumenta il colorito della pelle.



CRESCETE! CRESCETE!

Le nostre piante...bellissime!





Studiando l'agricoltura organica...



L'ORTO... DI CASA MIA

Stagionalità delle verdure

Stagione	Verdure
Primavera	Asparagi, Fave, Fagiolini, Piselli, Zucchini, Melanzane, Cetrioli, Fave, Fagiolini, Piselli, Zucchini, Melanzane, Cetrioli
Estate	Pomodori, Cetrioli, Melanzane, Zucchini, Fave, Fagiolini, Piselli, Zucchini, Melanzane, Cetrioli
Autunno	Pomodori, Cetrioli, Melanzane, Zucchini, Fave, Fagiolini, Piselli, Zucchini, Melanzane, Cetrioli
Inverno	Pomodori, Cetrioli, Melanzane, Zucchini, Fave, Fagiolini, Piselli, Zucchini, Melanzane, Cetrioli

LA BELLA BOTANICA

LA BELLA BOTANICA



L'ALBERO DELLA BIO DIVERSITÀ

ECCO L'ORIGINE INVERITA' DI TUTTA LA NOSTRA DIVERSITÀ

EVOLUZIONE

DNA

LA BELLA BOTANICA

LA BELLA BOTANICA



Scoprendo differenti tipi di piante e erbe...



Erbe
aromatiche



Il nostro libro delle erbe

Scoprendo le piante Mediterranee con i sensi: «Laboratorio arancione»



Toccando la buccia...



Annusando
La buccia,
Le essenze e
I fiori...



Colorando un disegno...



Impariamo le nomenclature...



Diventiamo esperti!

