

SCIENZE MAGAZINE

Giornalino Scientifico dell'Istituto Comprensivo "Divisione Julia"
Giugno 2014



SPECIALE ORTO

INDICE

"ORTO IN CONDOTTA" - LA RIPRODUZIONE DELLE PIANTE.....	5
COME SI RIPRODUCONO LE PIANTE?.....	6
RIPRODUZIONE SESSUATA.....	6
RIPRODUZIONE VEGETATIVA.....	9
ALTRE MODALITA' DI RIPRODUZIONE VEGETATIVA:.....	10
COME ESTRARRE I PRINCIPI ATTIVI DALLE ERBE OFFICINALI	11
LE VERDURE DELL'ORTO	16
RICETTA DELLA JACKET POTATO	17
LA TORTILLA DE PATATAS	18
IL CARCIOFO	19
LA CAROTA.....	20
CAPSICUM	21
IL TÈ	22
TEA	26
TEA AROUND THE WORLD	27
MILK, LEMON OR ICE?	28

LE STORIE DELL'ORTO

IL SALICE DEL LAMENTO (SALICE).....	30
L'EREMITA (SALVIA).....	30
CICCIO BARABBA (MENTA)	32
IL GIARDINO DI PASSIFLORA (PASSIFLORA).....	33
LA PRINCIPESSA CHE NON MANGIAVA (PREZZEMOLO).....	33
IL RE SENZA CORONA (CALENDULA)	35
L'ARNICA (ARNICA).....	37
TIM OH (TIMO).....	37
IERI E OGGI (TIGLIO)	39
LA REGINA MARGHERITA (BASILICO).....	39
ALISSA (MELALEUCA).....	40
AL TEMPO DEI GRECI E DEI ROMANI (CARDAMOMO).....	41

UN AIUTO GUSTOSO (SANTOREGGIA).....	42
LA STREGA ALOA (ALOE).....	42
LA CILIEGINA SULLA TORTA (PEPE).....	43
LA STORIA DEL PEPERONCINO GINO (PEPERONCINO/CAPSICUM).....	44
LA STORIA DELLA ROSA CANINA (ROSA CANINA).....	45
FINOCCHIO (FINOCCHIO).....	45
CHICCO DI CAFFÈ (CAFFÈ).....	46
IL GATTO SILVESTRE (PINO).....	47
LE DUE GEMELLE (AMAMELIDE).....	47
UNA PROFUMATA SORPRESA (EUCALIPTO).....	48
RICORDI D'INFANZIA (ALLORO).....	48
L'INSONNIA DI MARY (ANICE).....	49
TANIA (RUTA).....	50
LA STREGA CAMOMILLA (CAMOMILLA).....	50
GINGERBREAD MAN (ZENZERO).....	52
L' INGREDIENTE MANCANTE (VALERIANA).....	52
L' ALLEANZA SEGRETA (MIRTO).....	53
LA GUARIGIONE DI RE OTTAVIO (ASSENZIO).....	53
MAJORANAS (MAGGIORANA).....	54
LA STORIA DELLA ZUCCA.....	55
COME NASCE UN PEPERONE?.....	56

LA MATEMATICA NELL'ORTO

GINO IL CONTADINO E I SEMI DA PIANTARE.....	59
LE SPESE DELL'ORTO.....	59
IN GIRO ATTORNO ALLA LATTUGA.....	60
ZAMPE D'INSETTO.....	60
SOPRAVVISSUTE ALLA GRANDINE.....	61
L'ORTO DI PIPPO.....	61
UN PRESIDE COL POLLICE VERDE.....	62

FRAGOLE E MARMELLATA.....	63
I NIPOTI DEL SIGNOR GIANNI.....	63
I POMODORI OGM.....	64
PERE E UCCELLINI.....	64

ALBUM DEI RICORDI

COME E' NATO IL NOSTRO GIARDINO?.....	66
UNO ZIO GIARDINIERE...UNA RISORSA PREZIOSA PER IMPARARE.....	67
ALLA SCOPERTA DELLE SIMMETRIE NELL'ORTO BOTANICO DI TRIESTE.....	70
GIORNATA MONDIALE DELL'AMBIENTE.....	71
UNA LEZIONE DI BOTANICA.....	72
ALLA SCOPERTA DELLE API.....	74

"ORTO IN CONDOTTA" - LA RIPRODUZIONE DELLE PIANTE

A cura della classe 1F

Nell'ambito del progetto "Orto in Condotta" noi alunni della 1 F ci siamo divertiti ad osservare le varie parti dell'organo riproduttivo delle **Angiosperme**: il fiore. Ci siamo accorti che molti fiori sono ermafroditi, cioè hanno al loro interno sia la parte maschile che quella femminile. Poi abbiamo preso il fiore di un ciclamino e abbiamo contato il numero di petali, di sepali e di stami.

Ecco la nostra scoperta: sono sempre in numero di 5.

A questo punto abbiamo osservato le nervature delle foglie e ci siamo accorti che sono retiformi. Le stesse osservazioni le abbiamo fatte con un fiore di giacinto e abbiamo notato che non c'è distinzione tra petali e sepali; gli elementi fiorali, in questo caso, sono tutti uguali (*tepali*) e sono in numero di 6 (3+3), mentre le nervature delle foglie sono tutte parallele.

Ciclamino Cyclamen sp. petali 5 sepali 5 stami 5

Giacinto Hyacinthus sp. tepali 6 (3+3) stami 6

Il ciclamino appartiene alle **Dicotiledoni**, mentre il giacinto fa parte delle **Monocotiledoni**.

Le specie appartenenti ai due diversi gruppi si distinguono non solo per il numero di elementi fiorali e per il tipo di nervature ma anche per il numero di cotiledoni contenuti nel seme: 2 nelle Dicotiledoni ed 1 nelle Monocotiledoni.



La struttura di un fiore: calice, corolla, androceo (parte maschile) e gineceo (parte femminile)

Nel secondo cartellone abbiamo illustrato la classificazione delle SPERMATOFITE, di cui fanno parte sia le **Gimnosperme** (abeti, pini, larici, cedri, Ginkgo biloba, ...) che le **Angiosperme** (mais, fagiolo, patata, ciliegio, fragola, ...)



Abbiamo messo in ammollo i semi di fagiolo e quelli di mais per poter osservare meglio i cotiledoni; successivamente abbiamo fatto germinare alcuni semi delle due specie per osservare alcune differenze significative fra Mono e Dicotiledoni nello sviluppo delle nuove plantule (vedi cartellone).

Fagiolo	Phaseolus vulgaris L.	2 cotiledoni	nervature retiformi (Dicotiledone)
Mais	Zea mays L.	1 cotiledone	nervature parallele (Monocotiledone)

COME SI RIPRODUCONO LE PIANTE?

Le piante più antiche dal punto di vista evolutivo, come le alghe, le briofite (muschi) e le pteridofite (felci) si riproducono attraverso le **spore**.

Le SPERMATOFITE possono riprodursi per via sessuata, attraverso il **seme**, ma anche attraverso la **riproduzione vegetativa**.

RIPRODUZIONE SESSUATA

• ATTRAVERSO IL SEME

In classe e negli spazi comuni dello "Juliardino", il nostro giardino scolastico, abbiamo piantato molti tipi di semi diversi, osservando la **riproduzione sessuata** di numerose **specie orticole**. Un esempio il seme di *fagiolo*, Dicotiledone.

FAGIOLO *Phaseolus vulgaris* L.

Nell'immagine a fianco si possono riconoscere distintamente:

- i due cotiledoni
- la nuova plantula originata dall'embrione, in cui sono evidenti radichette e plumetta (la prima foglia embrionale).

Nel piattino verde in alto si riconosce il tegumento del seme che, lacerandosi, permette all'embrione contenuto nel seme di fuoriuscire e di svilupparsi.



RAVANELLO *Raphanus sativus* L.

In classe abbiamo seminato i ravanelli a fine febbraio e, dopo alcuni giorni dalla semina, sono comparse le prime piantine! Ci siamo resi conto che questa specie orticola germina in tempi molto rapidi, ma bisogna fare attenzione perché ai ravanelli non deve mai mancare l'acqua. Abbiamo assaggiato i giovani germogli ed il loro sapore è piuttosto gradevole.



ERBA CIPOLLINA *Allium schoenoprasum* L.

L'erba cipollina ha germinato dopo molti giorni dalla semina e con minor vigore rispetto ai semi di ravanello.

RUCOLA *Eruca sativa* Mill.



In classe durante l'inverno abbiamo piantato la rucola, una pianta che appartiene alla famiglia delle Brassicaceae. Dopo una settimana circa i semi hanno germinato e sono comparse le nuove piantine. Il loro sapore è forte e ad alcuni ragazzi della 1 F non è piaciuto molto. Ciascuno ha piantato i semi in un vasetto; a dicembre ogni alunno ha portato a casa il proprio bicchiere di rucola, cercando di averne cura durante le vacanze natalizie.



Ancora semine... di specie orticole!

Osservando attentamente l'immagine in alto potete accorgervi che le plantule delle diverse specie vegetali, presenti nel semenzaio, si differenziano l'una dall'altra. Sapreste riconoscere le 4 specie, aiutandovi con i nomi latini riportati sui cartellini identificativi? (Buon divertimento!)

1. Prezzemolo
2. Basilico
3. Menta
4. Zucca

Queste quattro specie appartengono tutte alle Dicotiledoni: se osserviamo le nuove plantule, ci accorgiamo che in tutte queste specie le prime foglioline sono sempre 2. Se facciamo germinare un seme di Monocotiledone, come ad esempio il mais, notiamo invece che la nuova plantula ha inizialmente 1 unica foglia.



L'ecosistema: in questo piccola serra abbiamo riprodotto un piccolo ecosistema in miniatura in cui abbiamo seminato varie specie di graminacee (Lolium, Festuca, cioè Monocotiledoni) e altre "erbe del prato" come il genere Trifolium (Leguminosae, cioè Dicotiledoni).

RIPRODUZIONE VEGETATIVA

- **ATTRAVERSO IL TUBERO**



Solanum tuberosum L.



PATATA

La patata è una pianta erbacea Dicotiledone (sepali 5, petali 5, stami 5), appartenente alla famiglia delle Solanaceae, è originaria dell'America meridionale, ed è giunta in Europa nel XVI secolo ad opera degli Spagnoli.

Tutte le varietà di patata possono riprodursi per riproduzione vegetativa (si piantano i tuberi o parte di essi). La patata produce fiori dai petali bianchi (vedi foto), da cui si originano frutti simili ai pomodori ciliegini.

La coltivazione della patata, tuttavia, avviene per moltiplicazione dei tuberi (**riproduzione vegetativa**) che producono dei cloni (non viene utilizzato il seme). La patata è ricca di amido, ma come il pomodoro contiene un alcaloide velenoso, la *solanina*, presente in quantità significativa nelle parti verdi. Per questo motivo si consiglia di conservare le patate in luogo buio ed asciutto, per evitare che diventino verdi.

ALTRE MODALITA' DI RIPRODUZIONE VEGETATIVA:

• **RIPRODUZIONE PER TALEA**

POTOS: abbiamo reciso alcune foglie e le abbiamo messe in un vaso con l'acqua; dopo una decina di giorni hanno emesso delle radici.

Quando la radice è sufficientemente sviluppata, si può interrare. Lo stesso procedimento si può utilizzare per il geranio.

• **RIPRODUZIONE PER RIZOMA**

Abbiamo osservato questa modalità di riproduzione vegetativa nelle seguenti specie:

- *CREN* (*Armoracia rusticana*);
- *IRIS* (*Iris germanica*);
- *ZENZERO* (*Zingiber officinale*).

• **RIPRODUZIONE STOLONIFERA**

FRAGOLE: (*Fragaria sp.*) abbiamo piantato alcune piante di fragola in vaso e abbiamo osservato gli stoloni che la Rosacea utilizza nella riproduzione agamica.

COME ESTRARRE I PRINCIPI ATTIVI DALLE ERBE OFFICINALI

di

Sofia Ciardiello, Chiara Dell'Erba, Naima Pagoni ed Emili Zapparella, IC

L'insieme dei principi attivi contenuti nelle varie parti della pianta (foglie, fusto e radici) è definito "**fitocomplesso**". Tutte le molecole chimiche hanno specifiche proprietà: alcune si sciolgono in acqua, altre in alcol e altre ancora in olio.

In generale la regola è che una sostanza è sciolta da una che le è simile.

Queste molecole sono presenti nelle cellule vegetali, quindi occorre che le parti da utilizzare siano messe a contatto con un solvente per un certo tempo e a una specifica temperatura per poter rompere le cellule ed estrarne il contenuto.

Il valore della temperatura e il suo mantenimento nel tempo sono fattori importanti e critici, perché possono causare l'inattivazione di principi attivi riducendo così l'azione dell'estratto e alterandone le caratteristiche *organolettiche* (tipo il sapore, l'odore, ecc.)

I sistemi di estrazione dei principi attivi sono diversi e dipendono principalmente da ciò che uno vuole estrarre ed assumere per uno specifico fine.

I principi attivi contenuti in una pianta possono servire per curarci (**terapeutici**), per donarci benessere (**benefici**), ma possono essere anche **dannosi**.

L'uso di **erbe e piante** nella **cucina** e nella **salute**, merita una certa attenzione per evitare che possano causare disturbi più o meno gravi al nostro **equilibrio biologico**.



VOGLIAMO CONOSCERE QUANTI SONO I MODI PER ESTRARRE I PRINCIPI ATTIVI DALLE PIANTE?

✿ **INFUSO**

È il procedimento usato solitamente per estrarre i principi attivi contenuti nella droga (preparato), costituita da foglie e fiori o da parti tenere della pianta. Il solvente solitamente utilizzato è l'acqua.

Per preparare un infuso, si procede nel seguente modo: si mette la droga in un recipiente. Si fa bollire l'acqua che sarà poi versata nel recipiente contenente il preparato. Si copre il recipiente e si lascia riposare per un tempo compreso tra 10 e 20 minuti. Un'esposizione troppo lunga deve essere evitata, perché vengono estratte anche delle sostanze amare dette tannini. Una volta raffreddatosi, l'infuso deve essere filtrato utilizzando una garza fine o un piccolo telo di lino. L'infuso deve essere caldo o tiepido e preparato per essere subito utilizzato.



Un caso particolare di infuso è la **TISANA**.

La tisana è un preparato rappresentato da una **miscela** di droghe in specifici rapporti.

✿ **DECOTTO**

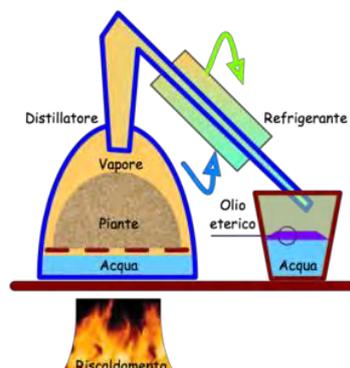
Questo procedimento è preferibile utilizzarlo con le parti più coriacee (cioè resistenti) della pianta come le radici, i legni, i semi e le cortecce, in caso di erbe più resistenti o per particolari tipi di estrazioni.

La droga, nella dose appropriata, può essere posta direttamente in acqua fredda e riscaldata a fuoco lento fino ad ebollizione. Si continuerà la bollitura della miscela per un tempo compreso tra i 5 e 30 minuti; al termine si filtrerà a caldo.

✿ **DISTILLATO -ESTRAZIONE PER DISTILLAZIONE A VAPORE**

In un contenitore detto alambicco (distillatore) si mettono le piante sminuzzate aggiungendo dell'acqua. Questa, riscaldata, evapora e il vapore acqueo attraversa le parti della pianta sciogliendo i principi attivi; i vapori, contenenti i principi attivi vengono convogliati attraverso una serpentina raffreddata, dove condensano. Vengono infine raccolti in un recipiente, dove si separano dall'acqua per il differente **peso specifico**. Infatti, l'olio essenziale è più leggero dell'acqua per cui galleggia sulla superficie.

Questa tecnica è tra le più indicate per ricavare oli essenziali da droghe.



Tratto da http://olioessenziale.blogspot.it/2009_06_01_archive.html

Vedi anche Lampo di genio n°5 sul sito:

<http://www.ic-divisionejulia.it/data/files/download/4/GIORNALINO%205.2013.pdf>

Qualcuno ha detto: "Un olio puro è per l'olfatto ciò che per la vista è un bel quadro completo", cioè un insieme di tanti colori!

Per l'**aromaterapia** vengono usate essenze complete che contengano la maggior parte dei principi attivi; gli oli essenziali, infatti, sono sostanze complesse. Dalla lavanda sono stati isolati ben 160 costituenti, dalla rosa ben 400, ma forse ce ne sono anche di più. Per la distillazione occorre una grande quantità di piante, la quantità di olio essenziale ottenuta è in paragone molto piccola.

Ad esempio:

- 160kg di lavanda selvatica danno 1kg di essenza;
- 1000kg di fiori di gelsomino o 5 tonnellate di rose o di scorze di limone danno un litro di olio essenziale.

La melissa ha una resa dello 0,02%, la melaleuca del 2%. Il costo è influenzato dalla quantità che si ottiene.

La resa dipende anche dal fatto che si parta da una pianta fresca oppure secca.

✿ **ESTRAZIONE PER PRESSIONE A FREDDO (SPREMITURA).**

Questo metodo è stato usato molto nel passato. Oggi viene impiegato in particolare per l'estrazione di oli agrumati sensibili alla temperatura e che si alterano con l'uso di sostanze chimiche.

L'estrazione per spremitura è solitamente riservata, infatti, a quelle droghe aromatiche che contengono gli oli essenziali in cellule superficiali ed in grande quantità come il limone (*Citrus*), il mandarino, l'arancia amara, l'arancia dolce, il bergamotto. Le essenze di questi frutti sono facilmente perossidabili, cioè attaccate dall'ossigeno che così le danneggia, tanto da non sopportare un'estrazione a caldo

L'azione meccanica conseguente alla pressione, provoca la rottura degli **otricoli** (piccole vescicole) o cellule **oleifere** e la fuoriuscita dell'olio essenziale che viene quindi raccolto.

✿ **ESTRAZIONE MEDIANTE ALTRI SOLVENTI -Distillazione con alcol**

Gli IDROLATI si ottengono per distillazione con alcol delle droghe fresche, messe precedentemente a macerare in alcol per il tempo necessario. Si usa alcol a 96° e, dato che le droghe sono fresche e contengono ancora acqua, si limita la sua presenza distillando solo i 2/3 del *macerato*. A seconda della percentuale di alcol si ottiene una tintura idroalcolica o una **TINTURA MADRE IDROALCOLICA** più concentrata.

Per droghe diverse da fiori e foglie, si può anche ricorrere all'estrazione con un solvente volatile che possa poi essere facilmente eliminato. Si usano, ad esempio, etere di petrolio, tetracloruro di metano, esano. Purtroppo questi solventi non sempre

sono completamente rimossi dopo l'estrazione, per cui rimangono nella preparazione. Alla presenza di queste sostanze, spesso, si devono reazioni allergiche o tossicità. Per distinguere un preparato più puro si usa il termine **ABSOLUE**, mentre l'estratto con presenza di solvente si dice **CONCRÈTE**.

I processi estrattivi fin qui descritti vengono condotti anche sulle droghe opportunamente polverizzate e l'entità di questa polverizzazione incide sulla bontà dell'estrazione. In particolare, la polverizzazione, ossia la riduzione allo stato secco, serve anche ad eliminare l'attività di certi enzimi che, in presenza dell'acqua contenuta nella droga, potrebbero deteriorare il principio attivo.

✿ **POLVERIZZAZIONE**

Le polveri sono preparazioni solide omogenee ottenute mediante operazioni meccaniche eseguite sulla droga. Vengono usate per confezionare compresse, capsule o bustine o la base per effettuare ulteriori estrazioni.

Esistono polveri **micronizzate** (mediante un processo, detto anche *micro macinazione*, in cui la materia viene ridotta a dimensioni minutissime, dell'ordine del micrometro) e sono preparazioni stabili, anche se con modeste quantità di principi attivi. Il limite maggiore dell'uso della polvere è rappresentato dal fatto che i principi attivi possono rimanere "intrappolati" nel tessuto vegetale e quindi possono risultare scarsamente estraibili e biodisponibili.

A parte alcune polveri presenti in **Farmacopea** (una raccolta ufficiale dei principi utilizzabili), possono essere utilizzate come riempitivi non attivi (*eccipienti*) per capsule o veicolo di oli essenziali, come la polvere della radice di liquirizia, oppure ancora come fonte di fibre o di tannini (quercia) senza altre significative attività farmacologiche a livello **sistemico**, cioè di tutto l'organismo.

✿ **LA MACERAZIONE**

È un procedimento che prevede di mettere a contatto petali e foglie profumate con un olio (ad esempio di mandorle). Il contenitore è tenuto in un luogo caldo e asciutto per un tempo sufficientemente lungo, affinché i composti aromatici passino nell'olio. Quando la droga diventa scura, deve essere sostituita con altra fino a raggiungere la concentrazione aromatica voluta. Dopo essere stata filtrata, la preparazione (detta **OLEOLITA**) è pronta all'uso. Va conservata al buio e al chiuso, in tal modo si mantiene per mesi.

È possibile fare anche un macerato in una bevanda alcolica o alcol più o meno puro. Ad esempio, un vino o un aceto o una grappa. In questo caso si parla di **ENOLITA**.

✿ ESTRAZIONE CON ANIDRIDE CARBONICA

È un metodo sviluppatosi solo di recente. L'anidride carbonica o il butano (un gas), sottoposti a pressione, si liquefanno ed estraggono gli olii essenziali dalle piante. Le essenze così estratte si differenziano da quelle ottenute per distillazione per la tipologia dei principi che vengono separati per primi (detti *note di testa*).

Nel tradizione del passato, invece, troviamo anche un'altra tecnica: l'*enfleurage*.

✿ Estrazione per ENFLEURAGE

Questa tecnica era molto in uso presso le popolazioni antiche, come gli Egizi e i Persiani. Loro la utilizzavano per preparare unguenti e pomate. È un metodo di estrazione delle essenze tramite sostanze lipidiche come olio o grasso.

Nel passato si utilizzavano delle lastre, su cui veniva spalmato uno strato di grasso animale. Sopra di esso venivano messi a macerare i fiori o le altre parti della pianta che, appassendo, impregnavano il grasso sottostante di essenza.

Dopo due giorni i fiori venivano rinnovati ed il processo rinnovato per diverse settimane fino a che il grasso non diventava saturo di essenza. A questo punto era utilizzato puro (olio, unguento o pomata) o veniva trattato con dell'alcol, per separare l'essenza dal grasso.

Con l'*enfleurage* si ottengono oli di ottima qualità ma, essendo un metodo dispendioso, oggi viene usato al solo scopo dimostrativo.

SERVE UNA SINTESI?

DROGA	distillata con acqua	idrolati, essenze
	distillata con alcol	alcolati, essenze
	polverizzata	polveri
	estratta mediante	infusione in olio o acqua, decozione, digestione, macerazione, spremitura a freddo e a caldo

LE VERDURE DELL'ORTO

di

Serena Sfreddo, IF

Grazie al progetto dell'“Orto in Condotta” e con l'aiuto della nostra insegnante di scienze abbiamo individuato i nomi delle piante che più comunemente vengono coltivate negli orti della nostra zona; esse sono essenzialmente piante aromatiche, come il TIMO, il ROSMARINO, il PREZZEMOLO, il BASILICO, la SALVIA, la MAGGIORANA, oppure ortaggi e verdure di uso comune come i POMODORI, il SEDANO, le CAROTE, le CIPOLLE, l'AGLIO, il SEDANO, le ZUCCHINE e le PATATE. Con le insegnanti di spagnolo ed inglese abbiamo poi tradotto i termini relativi a queste piante e realizzato un cartellone ricco di immagini, alle quali sono stati abbinati i termini tradotti in tre lingue (spagnolo, inglese ed il nome latino della pianta). Abbiamo anche cercato degli slogan in lingua straniera sulle piante dell'orto, che ci stimolassero a mangiare più spesso le verdure e che sono:

in spagnolo: *Quédate con la boca abierta con las verduras de la huerta!*

in inglese: *Vegetables are healthy food: eat them up and you'll be always good!!!*

Poi abbiamo riflettuto su alcuni aspetti della cucina e del paesaggio della Spagna e della Gran Bretagna. Abbiamo così visto che anche negli orti della Spagna si possono trovare facilmente gli stessi prodotti, perché il clima in questo Paese è molto simile a quello del nostro ed anche nella cucina spagnola sono facilmente presenti questi prodotti.

Per quanto riguarda la Gran Bretagna, invece, abbiamo visto come le piante aromatiche non sono così presenti negli orti e neanche nella cucina inglese, perché il clima non ne consente la coltivazione, mentre regina indiscussa è la patata, coltivata facilmente in tutto il Paese. Piatti a base di patata famosi in tutto il mondo sono infatti il fish and chips (pesce e patatine fritte), che si vendono ad ogni angolo e si mangiano anche per strada. La **jacket potato**, una pietanza tipica dei paesi anglosassoni, si può gustare in qualsiasi pub o ristorante rustico. Sono sostanzialmente delle **patate farcite**, che vengono prima cotte al forno (vengono chiamate a volte anche **baked potato**) intere e con tutta la buccia. Sono molto facili da preparare, anche se richiedono un po' di tempo per la cottura.

Qui di seguito una ricetta classica con una farcitura di pancetta e burro, ma naturalmente ciascuno può farcire la patata come desidera. Unica raccomandazione: servitele ben calde come antipasto o come contorno sostanzioso!

RICETTA DELLA JACKET POTATO

Ingredienti per 4 persone (1 jacket potato a testa):

- 4 patate medie
- 80 g di pancetta tesa tagliata a fettine sottili
- 15 g di burro
- Olio extravergine di oliva qb
- Sale grosso qb
- Un pizzico di sale fino
- Pepe qb



Procedimento (preparazione: 15 min. cottura: 50 min.)

Iniziate spazzolando accuratamente la buccia delle patate; sciacquatele poi sotto l'acqua corrente e asciugatele con un foglio di carta da cucina, strofinandole bene. Mettetele sul piano di lavoro e spennellatele con un po' di olio su tutta la superficie.

Cospargetele quindi con un po' di sale grosso: questa operazione farà diventare la buccia delle jacket potato croccante. Mettetele quindi su una teglia coperta di carta da forno e cuocetele nel forno già caldo a 180° (statico) per 45-50 minuti. Estraele dal forno quando saranno tenere: testatele infilandovi uno stecchino, se entra senza fatica sono pronte.

Sfregatele velocemente con un foglio di carta da cucina, facendo attenzione a non scottarvi, in modo da eliminare il sale in eccesso. Incidetele con un coltello formando una croce, senza però aprirle fino in fondo. Con un cucchiaino o uno scavino prelevate parte della polpa, che metterete da parte.

Scavatele un bel po', ma lasciate una parte di polpa attaccata alla buccia. In una ciotola mescolate la polpa delle patate con un pizzico di sale, una macinata di pepe e il burro a tocchetti. Schiacciatela con una forchetta e mescolate, in modo che il burro si sciolga. Tagliate a pezzetti la pancetta lasciando intere 4 fettine che serviranno per decorare e unitela al composto di patate.

Mescolate bene e farcite le jacket potato con questo composto. Guarnite con le fettine di pancetta tenute da parte ed infornate nuovamente le jacket potato per 5 minuti, magari accendendo il grill, in modo che la pancetta in superficie diventi croccante.

LA TORTILLA DE PATATAS

Ricetta tratta dal sito <http://www.giallozafferano.it/>

Ingredientes:

- Patatas, 650 gramos
- Cebollas, dos medianas
- Huevos frescos, 7
- Aceite de oliva virgen
- Sal

Preparación:



Comienza por pelar las patatas y las cebollas y partirlas, las patatas las cortamos en rodajas pequeñas y las cebollas en trocitos.

Calienta una sartén con bastante aceite y pon a

freir las patatas y la cebolla troceadas en ella. Cuando las patatas estén bien fritas sácalas y las escurres de aceite.

Se baten en un bol los huevos con una pizca de sal, añade las patatas y cebollas fritas y mezcla todo.

Calienta una sartén apropiada del tamaño que queramos la tortilla con un poco de aceite en el fondo, echa la mezcla de patatas y deja que cuaje a fuego medio..



IL CARCIOFO

di
Elisa Aresca, IB

Il nome scientifico del carciofo è *Cynara cardunculus* subsp. *scolymus*. È una pianta che appartiene alla famiglia delle *Asteraceae*. Questo ortaggio è coltivato anche in Italia, sia per uso alimentare, sia per uso medicinale. Questa pianta è alta fino a 1,5 m, il fusto è raccorciato, come in tutte le piante "a rosetta", mentre il fusto del fiore è robusto, carnoso, cilindrico e striato longitudinalmente.

La produzione mondiale del carciofo, secondo la FAO, nel 2011 è stata superiore a 1,5 milioni di tonnellate, di cui oltre il 60% nell'area mediterranea. Le maggiori coltivazioni si trovano in Italia, Egitto e Spagna. Negli Stati Uniti d'America le coltivazioni si concentrano nello Stato della California che produce più dell'80% del totale. L'Italia detiene il record mondiale della produzione, che si concentra in Sicilia, Sardegna e Puglia.

Il carciofo si può riprodurre sia per via sessuata, quindi con i semi, sia per via vegetativa.

Dopo l'acqua, il componente principale di questa pianta sono i carboidrati, tra cui si possono distinguere l'inulina e le fibre. I minerali principali sono il sodio, il potassio, il fosforo e il calcio.

Le vitamine prevalentemente presenti sono B1, B3, e piccole quantità di vitamina C.

La radice della parola carciofo è usata per indicare questa pianta nella maggioranza della lingue indoeuropee.

Classificazione APG



Regno: Plantae
(clade): Eudicotiledoni
(clade): Asteridi
(clade): Euasteridi II
Ordine: Asterales
Famiglia: Asteraceae
Sottofamiglia: Carduoideae
Tribù: Cardueae
Sottotribù: Carduinae

LA CAROTA

di

Elisa Aresca, IB

Il nome scientifico della carota è *Daucus carota*. La carota è una pianta erbacea dal fusto di colore verde ed appartiene alla famiglia delle Umbelliferae. Questo ortaggio è diffuso in Europa, Asia e Nord Africa. Allo stato spontaneo questa pianta è considerata una pianta infestante, che è possibile trovare nelle zone assolate, aride, sassose, rurali o perfino nelle periferie delle città.

Classificazione scientifica

Dominio: Eukaryota

Regno: Plantae

Divisione: Magnoliophyta

Classe: Magnoliopsida

Ordine: Apiales

Famiglia: Apiaceae

Genere: *Daucus*

Specie: *D. carota*



La carota è ricca di vitamina A (Betacarotene), B, C, E, PP e D, nonché di glucosio. Il suo consumo favorisce un aumento delle difese dell'organismo contro le malattie infettive.

Le carote precoci vengono raccolte dopo circa quattro mesi ed invece le tardive dopo sei. La loro lunghezza può variare da un minimo di 3 cm a un massimo di 20 cm.

Ad una temperatura di 0 °C ed un'umidità tra il 90% e il 95% , si può conservare per diversi mesi mantenendo inalterate tutte le sue proprietà. Se cotta al vapore o consumata cruda, mantiene lo stesso tutte le sue proprietà.

VALORI NUTRIZIONALI

Parte edibile 95%	Proteine 1.1 g Lipidi 0 g	Glucidi 7.6 g Fibra 3.1 g	Energia 33 kcal Sodio 95 mg	Potassio 220 mg Ferro 0.7 mg	Calcio 94 mg Fosforo 37 mg
----------------------	------------------------------	------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------	----------------------------------

La carota è molto usata in cosmesi, perché antiossidante e ricca di betacarotene, perciò stimola l'abbronzatura prevenendo la formazione di rughe e curando la pelle secca e le sue impurità. Questa pianta è molto indicata per la cura delle affezioni polmonari e nelle dermatosi.

CAPSICUM

di

Elisa Fratepietro, IB

Il Capsicum è un insieme di piante che comprende vari tipi di peperoncini: dolci, come i peperoni, ornamentali, come quelli nani messi nei vasi da tenere in casa, e piccanti, come il Trinidad Scorpion Mouroga, il peperoncino più piccante al mondo.

Il termine Capsicum indica una capsula, cioè una bacca che somiglia ad un contenitore di semi. Non è certo da che parola derivi Capsicum, perché altri pensano che kopto (mordere) sia il termine da cui derivi, ovviamente riferendosi al gusto piccante che morde la lingua quando si mangiano queste verdure.

I peperoncini più diffusi sono quelli dolci (scientificamente detti *Capsicum annuum*), soprattutto i messicani jalapeno.

La piccantezza di queste verdure deriva da una sostanza, l'alcaloide capsaicina ($C_{18}H_{27}NO_3$), e noi viviamo la sensazione di piccantezza come un bruciore, in quanto abbiamo dei termorecettori nel nostro organismo che mandano il segnale al nostro cervello come se la bocca stesse bruciando.

La scala di Scoville misura la piccantezza dei peperoncini, ecco i dati:

- i peperoni dolci che mangiamo solitamente hanno 0 SU (piccantezza)
- i jalapenos (quelli molto diffusi) dai 4.000 a 10.000 SU
- lo Scorpione di Trinidad (al secondo posto di piccantezza) raggiunge 1.467.700 SU
- il Trinidad Scorpion Mouroga (al primo posto di piccantezza) arriva a 2.009.232 SU

Se ora vi è venuta la pazzia idea di provare un peperoncino... PREPARATEVI UN BEL BICCHIERONE DI LATTE FRESCO VICINO O UNO YOGURT! VE LO CONSIGLIANO GLI ESPERTI PERCHÉ LA CAESINA (SOSTANZA PRESENTE SIA NEL LATTE SIA NELLO YOGURT) ATTACCA LA CAPSAICINA!



IL TÈ

di

Carolina Rolli e Michela Sossi, IIC

Il tè è la bevanda più consumata nel mondo dopo l'acqua. Ci sono molte tradizioni legate al tè, diverse in ciascun paese. È molto diffuso negli stati dell'Estremo Oriente, come Cina, Giappone, Corea, Malesia e Thailandia, dove prevale il consumo di tè verde. In Europa, al contrario, si preferiscono le sue varianti essiccate.

La parola tè deriva dal cinese "min tè" (con la pronuncia tei).



LA PIANTA DEL TÈ



Il tè viene prodotto con le foglie della pianta "*Camellia sinensis*". Essa appartiene al genere *Camellia*, un genere di piante della famiglia delle *Theaceae*.

Tutti i tipi di tè traggono origine dalla lavorazione delle foglie, dei germogli e di altre parti di questa pianta.

La *Camellia sinensis* è un arbusto eretto dalle foglie ovato-acuminate, con il margine dentato e di colore verde chiaro lucente.

Le foglie sono lunghe dai 4 ai 15 cm e larghe dai 2 ai 5 cm. Una foglia fresca contiene solo il 4% di caffeina.

Le foglie più giovani sono destinate alla raccolta per la produzione del tè; sono caratterizzate da una leggera peluria bianca o argentata.

A seconda dell'età della foglia si hanno qualità di tè diverse. Infatti, con la maturazione la composizione chimica può subire dei cambiamenti.



I fiori, semplici, di piccole dimensioni (diametro di 4 cm) e di colore bianco, hanno numerosi stami color giallo oro. Possiedono 7 o 8 petali.



Ci sono sei principali tipi di tè: il tè nero, il tè verde, il tè oolong, il tè bianco, il tè giallo e il tè postfermentato.

In Europa il tè giallo è chiamato tè verde, perché nella lingua coreana "tè verde" vuol dire "tè giallo".



Tutti questi tipi derivano dalla stessa pianta; sono ottenuti con trattamenti diversi e hanno

diversi gradi di ossidazione (fermentazione).

Il tè nero è fermentato, il tè verde non è fermentato e il tè oolong è semifermentato.

Il tè può essere lavorato anche dopo l'essiccazione.

LA COLTIVAZIONE DEL TÈ

È originaria della parte continentale del Sud e Sud-est asiatico, ma oggi è coltivata in tutto il mondo, soprattutto in regioni a clima tropicale e subtropicale.

Allo stato naturale può crescere oltre i due metri, ma per facilitarne la coltivazione si mantiene a dimensioni di cespuglio sempre verde o di piccolo albero.

La *Camellia Sinenis* è coltivata in tutti i continenti, anche nelle regioni molto a nord.

Il terreno più adatto è quello acido e permeabile, senza ristagni d'acqua.

La temperatura ideale è tra i 10°C e i 30°C; le coltivazioni possono trovarsi anche a 2500 metri di altitudine. Alle quote più elevate si ottengono i tè più pregiati.



LA PRODUZIONE DEL TÈ

I maggiori produttori di tè del mondo sono la Cina, l'India e il Giappone: essi coltivano tè verde. In Europa è coltivato nelle isole Azzorre, ma la sua produzione è limitata. L'Europa è il primo importatore di tè dall'Oriente.

LA STORIA DEL TÈ

Il tè nasce in Cina, dove veniva coltivato nei campi, nei filari e nelle località collinose. Fino al Cinquecento era conosciuto solo in Oriente.

In seguito, portoghesi e olandesi cominciarono ad importare alcune delle tipicità orientali.

La Compagnia olandese delle Indie Orientali fu la prima importatrice di tè. Il commercio delle foglie da tè iniziò con la regina Elisabetta I. Venne creata la Compagnia Britannica del Tè.

Nelle classi sociali più alte era consumato per moda, in quelle povere per le sue proprietà, le quali aiutavano gli operai che trascorrevano la vita nelle fabbriche.

I nobili sorbivano il tè da pregiate porcellane cinesi o tedesche, tazze piccole come le nostre da caffè e munite di piattino. I poveri usavano delle "mug", quelle che diventeranno poi le tazze più diffuse mondo. Erano di ceramica, grandi, di forma cilindrica e senza il sottotazza.

LE PROPRIETÀ DEL TÈ

Il tè ha un elevato contenuto di teina, una sostanza simile alla caffeina che svolge un'azione eccitante sul sistema nervoso e stimolante sul miocardio.

È un ottimo antiossidante poiché contiene sostanze idrosolubili dette flavonoidi. Contiene molti sali minerali tra cui fluoro, manganese, potassio, ferro e vitamine del gruppo B e la preziosa vitamina C.

Il tè ha proprietà curative e regolatrici delle funzioni

fisiologiche. Non è un farmaco, ma è usato come bevanda tonica e leggermente eccitante. In



fitoterapia viene utilizzato per la sua azione diuretica, astringente e diaforetica (stimolante la sudorazione).

Il tè contiene piccole quantità di teofillina. Stimola la motilità gastrica.

Chi soffre di digestione lunga e difficile può giovare del consumo di tè non zuccherato, da sorseggiare durante il pasto.

LA CERIMONIA DEL TÈ INGLESE

La cerimonia vittoriana del tè era un evento sociale, quindi tenuto in altissima considerazione.



I popolani sorbivano il tè a qualsiasi ora. I più ricchi lo consumavano ad orari prestabiliti.

L'English Breakfast è consumato ancora oggi e ha questo nome perché bevuto la mattina per colazione.

Si tratta di una qualità abbastanza forte, che si sposa bene con il latte e lo zucchero.



Altrimenti si può sostituire il latte con il limone. Una cosa che non va mai servita con questo tè è la panna. A causa del suo aroma, l'English Breakfast era servito solamente di mattina. Gli irlandesi invece consumavano l'English Breakfast in tutto l'arco della giornata.

Esiste anche l'English Afternoon, caratterizzato da un gusto rotondo, adatto a qualsiasi ora della giornata e non solamente al pomeriggio.

L'Earl Grey è il secondo tipo di tè preferito nel mondo. Ha un gusto rotondo ed è reso dolce dalla sua miscelazione con il bergamotto.

Il Darjeeling è un tè ideale per il pomeriggio. Viene servito liscio o con il limone, ma assolutamente senza latte.

L'Oolong è un tè speciale, importato in Inghilterra nel 1868. Ha un sapore molto elegante e un particolare aroma fruttato. Esso deriva da una miscela di tè neri e tè verdi.

Il tè verde è famoso nella cerimonia del tè giapponese, chiamato "cha no yu". Questo tè è estraneo alla cultura europea a causa del gusto pungente di erba. È impiegato dagli erboristi e nella medicina omeopatica.

L'Orange Pekoe è preparato con le ultime due foglie del rametto raccolto.

Il Lemont Scented è un tè aromatizzato al limone.

Lo Spiced Tea è insaporito con spezie, frutti di bosco, zenzero, noce moscata, cannella, fiori, peperoncino, menta, ecc.

IL TÈ DELLE CINQUE: MITO E REALTÀ



Il rituale del tè alle cinque del pomeriggio è sicuramente una delle cose per cui gli anglosassoni sono più famosi nel mondo. La leggenda vuole che questa usanza sia stata iniziata da una delle cameriere della regina Vittoria. A causa del pranzo di fretta che era costretta a consumare e dei numerosi impegni della regina, verso le quattro o cinque iniziava ad avere un certo languorino. Inizialmente chiese alle sue cameriere di rubarle in cucina una teiera con del pane o dei dolcetti. Poi chiese anche alle sue amiche di servirsi con lei e organizzò dei veri e propri riti di incontro pomeridiani.

Gli inglesi ancora oggi hanno un "orologio interno" che alle cinque del pomeriggio li spinge a consumare una tazza di tè.

Le statistiche attuali, tuttavia, dicono che il consumo della bevanda sia calato di un dieci per cento, in favore di bevande sintetiche spacciate come naturali.



VOLETE PREPARARE IL TÈ ALL'INGLESE? ECCO COME FARE.

Ecco i passaggi per preparare il tè proprio come fanno i britannici.

1. L'acqua viene bollita a fuoco medio in un pentolino e poi versata nella teiera.
2. L'acqua viene fatta girare nella teiera, perché venga riscaldata in tutta la sua forma, quindi versata nuovamente nel pentolino.
3. Vengono messe nella teiera le foglie libere. Nel caso si abbiano a disposizione solo bustine queste vanno aperte. Le dosi? Un cucchiaino per ogni invitato e uno per la teiera.
4. Viene nuovamente versata l'acqua nella teiera e lasciato il tutto in infusione per diversi minuti, coperto da un "tea cosy" (copertura imbottita per la teiera).
Ciò viene fatto per preservare il calore, evitando che si disperda nell'ambiente.
5. Se si gradisce il latte unito al tè, questo deve essere aggiunto alla tazza prima che vi sia versata la bevanda.
6. Sopra la tazza viene posizionato un apposito colino da tè. La bevanda viene versata all'interno della tazza con gesti lenti e delicati.



Ricordiamo che il rituale del tè è bello e rilassante. Non va mai consumato in fretta.

È sempre buona cosa che la teiera non rimanga vuota dopo aver servito tutti gli ospiti.

Il galateo del tè dice che va bevuto lasciando il piattino appoggiato al tavolo, sollevando solo la tazza verso le labbra; la persona, poi, non si deve chinare. Finita la sorsata, la tazzina va

riappoggiata.

Se non si ha a disposizione un tavolo, il piattino va tenuto in grembo sulle gambe.

Non si tiene mai la tazza sollevata a mezz'aria!

VI È VENUTA VOGLIA DI ORGANIZZARE UN TÈ CON GLI AMICI?

VOLETE CALARVI ANCORA DI PIÙ IN UN'ATMOSFERA BRITANNICA?

LEGGETEVI L'ARTICOLO IN INGLESE!

TEA

Tea is the most consumed drink in the world after water. It's universal and particular. There are a lot of traditions about tea, different in each country. It's widespread in Middle East countries such as China, Japan, Korea, Malaysia and Thailandia. Here green tea is the most drunk, while in Europe its dried variants are preferred. The word tea comes from the Chinese "min té", (pronunciation tei).

THE PLANTS

Tea is produced with the leaves of *Camellia sinensis*.



Camellia is a kind of plant of the *Theaceae* family. Every type of tea comes from leaves, sprouts or other parts of the plant.

Camellia sinensis is an erect shrub with sharp leaves, with the toothed edge of light green shining colour. The flowers are simple, white, with small dimensions. They have got a gold-yellow eye. The plant comes from continental parts of

South and South-East Asia. Today it's cultivated all over the world, principally in the regions with a tropical and subtropical climate. It can grow farther than 2 m. To cultivate it easily, the plant is maintained to a everygreen bush or to the dimensions of a little tree. The roots are strong and the flowers can be white or yellow, with a diameter of 4 cm. Leaves are from 4 cm to 15 cm long and from 2 cm to 5 cm. large. A fresh leaf contain only 4% of caffeine. The youngest leaves are destined to the gathering for the production of tea; they are characterized by a light white or silver down. There are different types of tea because of the different age of leaves. There are different qualities. With the maturation the chemical composition can change.



There are six yipes of tea: black tea, green tea, oolong tea, white tea, yellow tea and fermented tea. In Europe yellow tea is called green tea, because in the Korean language green tea means yellow tea. All the types come from the same plant. They are obtained with different treatments and they have different degrees of oxidation (fermentation).

Black tea is fermented, green tea isn't fermented and oolong tea is semi-fermented. After the desiccation tea can still be worked.

CULTIVATION

The *Camellia Sinensis* is cultivated in every mainland, also in the North. The most suitable ground is acid and permeable, without water stagnations. The best temperature is from 10°C to 30°C and the cultivations



can be at 2500 m of altitude; at high levels we get the most valued tea.

PRODUCTION

The major growers in the world are China, India and Japan. They cultivate green tea. In Europe it is cultivated in the Azores, but its production is limited. Europe is the first importer of tea from the East.

FROM THE PLANT TO THE DRINK

Tea leaves are picked. The very small, new leaves at the top of the plant have the best flavour.



The roller breaks the leaves. In this way the natural flavour comes out in the tea.

The tea gets air. This is also called "withering". The tea leaves are put on a flat surface or tray in a room with a lot of warm air until the leaves become dry and reddish or brownish in colour.

People put the leaves into bags. There are bags for different qualities and sizes of tea.

Tea tasters decide the quality of the tea. The tea plantations sell the tea to a company or the buyer offering the highest price. This is called a tea auction. The tea goes into boxes, ready to go to many different parts of the world.

TEA AROUND THE WORLD

The Japanese tea ceremony

The Japanese tea ceremony, *Chanoyu*, also has a religious meaning. Tea is served in a traditional teahouse. Everything is important in the tea ceremony. The tea, the teapot, the cups and the teaspoons, too. The person who invites you is called the host or hostess. This person serves the tea, chooses the guests, and also chooses the right bowls to create a general feeling of quiet and calm.



Tea in North Africa and Middle East

Tea is an important tradition in most of North African and Middle Eastern countries. Here people drink strong, hot tea in small glassess with sugar. In many countries in North Africa it's made with green tea and mint and is a perfect drink in hot weather. It's not unusual for shopkeepers to offer you a glass of tea to welcome you to their shop.

The samovar

The samovar is a big pot for hot water. The tea is in the small teapot on top of the samovar, and it's very strong. You add water to the tea. Samovars are sometimes used to serve tea in Russia and other places, for example Turkey, where it's called "semovar". In Turkey tea is usually served in special glasses with two cubes of sugar. In Russia, you hold sugar between your teeth and then you drink.

If there's a lot of water in the samovar, you can stay with your friends and family and drink tea all afternoon.



MILK, LEMON OR ICE?

A British cup of tea

These are some simple instructions to make a perfect British cup of tea.

1. Fill a kettle with fresh water from the cold tap.
2. When water is nearly boiling, pour a little hot water into the teapot to warm it and then pour it away.
3. Decide how much tea you want to put in the teapot. A good quantity for tea leaves is one teaspoon per person, plus an extra teaspoon "for the teapot".
4. When the kettle boils, pour the water onto the tea straight away.
5. Stir the tea and leave it for 3-5 minutes.
6. Pour the tea and add milk or lemon, and some sugar, if you like. Some people put the milk in their cup before they pour the tea.



A glass of iced tea

It was a very hot day at the 1904 St Louis World's Fair, USA, and Mr Richard Blechnyden wasn't selling any tea. He decided people wanted a cold drink and so he simply added ice to it. The people at the Fair loved it! Now you can buy iced tea in many countries and it's one of the best-selling drinks in the U.S.A.

These are some instructions to make the perfect glass of American iced tea.

1. Boil some water in a pan and add the tea leaves. Let it get cold for 5 minutes.
2. Put the tea through a strainer.
3. Put the tea in a jug and add ice. To keep the tea strong, make the ice with tea as well. You can add sugar, lemon, mint, or pieces of fruit.
4. Leave it in the fridge.

STORIE dall'ORTO

I.C. Divisione Julia

Classi IC e IB

IL SALICE DEL LAMENTO (SALICE)

di

Leonardo Andreasi, IC

Su un lungo fiume che scorreva in un piccolo paese era sorto un salice, che con la sua chioma accarezzava la superficie dell'acqua. I suoi rami flessibili e arcuati si ripiegavano verso il fiume. Le sue foglie lunghe e sottili vibravano a ogni piccola brezza e con le differenti luci del giorno e il riflesso dell'acqua brillavano in mille sfumature che dal verde passavano al grigio e andavano fino all'argento.



Tempo dopo, all'epoca in cui il salice era diventato un albero grande e maestoso che copriva gran parte del panorama, il paese attraversò un lungo periodo di crisi. Il lavoro era venuto a mancare, i raccolti non davano i loro frutti e la gente si ammalava frequentemente. In questa situazione gli abitanti del posto, presi dalla disperazione e non sapendo più cosa fare, cominciarono ad andare a pregare per la vita propria e del paese proprio sotto al salice.

Ma niente cambiò.

Ci furono molti decessi e le poche persone sopravvissute andarono a vivere altrove. In poco tempo il villaggio si spopolò e morì. Da quel giorno il salice venne chiamato piangente per il dolore della morte di molti e per la disperazione di veder scomparire un villaggio.

L'EREMITA (SALVIA)

di

Leonardo Andreasi, IC

Poco lontano da un piccolo villaggio sorgeva una casa malandata e vecchia, dove viveva un vecchio signore considerato piuttosto strano dal resto della gente. Era solitario e

di poche parole, ogni giorno andava a cercare nel bosco dietro a casa sua nuove piante da aggiungere alla sua collezione di erbe preziose e curative.

In quel periodo il villaggio accanto era stato invaso da un'epidemia sconosciuta che stava assediando gli abitanti, procurando loro grossi problemi: non riuscivano più a respirare bene, né a parlare senza grossi dolori alla bocca e alla gola. Il vecchio, sapendo dell'accaduto, andò come al solito all'interno del bosco dove cercò e trovò una nuova pianta cresciuta accanto al tronco di una quercia. Si trattava di una pianta non molto alta, con foglie di colore verde-grigiastro che emanavano un gradevole odore. Il vecchio decise di prelevare un piccolo ramo di questa nuova pianta per analizzarla a casa sua.



Presto anche il vecchio si ammalò e, per evitare la morte, cercò un rimedio. Tra le varie erbe che coltivava nei pressi della casa ne usava molte per scopi medicinali, ma nessuna, in questo caso, gli portava rimedio e per questa ragione stava per fare la triste fine di molti altri uomini. Decise allora di

provare a vedere se la nuova pianta che aveva raccolto poteva aiutarlo e così preparò un decotto mettendo delle foglie della pianta raccolta in una pentola, che ricoprì di acqua e fece bollire per alcuni minuti. Filtrò poi il liquido, che, lasciato intiepidire, bevve per più volte nei giorni seguenti. Con le foglie che gli restavano dalla preparazione fece degli impacchi interni ed esterni alla bocca, per curare le parti infettate.

In pochi giorni il vecchio guarì dalla malattia!

Poiché era solitario ma non egoista, portò il rimedio al villaggio. In breve tempo tutti gli abitanti guarirono. Per la gratitudine lo proposero come capo-villaggio.

Da quel giorno la pianta venne chiamata da tutti "salva" per il fatto che aveva salvato molte vite. Con il tempo e con gli anni il nome si modificò in "salvia".

CICCIO BARABBA (MENTA)

di

Giada Antonazzo, IC

Ciccio Barabba era un noto e apprezzato cantastorie di alcuni paesi della Sicilia, in un tempo molto molto lontano. Era stimato ed amato dal popolo che assiduamente lo seguiva nelle calde serate estive, prendendo posto nelle piazze di paese che venivano allestite come teatri.

Dopo anni di grande notorietà, Ciccio Barabba fu improvvisamente colpito da un forte dolore alla gola, perdendo così la sua preziosa voce. Non poteva più intrattenere e far divertire il suo popolo, che in breve tempo lo dimenticò, abbandonandolo al suo destino.

Egli cadde in una profonda depressione, cominciando così a vagabondare nelle campagne incolte e per sentieri nascosti nel bosco. Non aveva più la forza di vivere, nessuno era riuscito a curare la sua povera gola. Era ormai povero e non mangiava e non beveva da tantissimi giorni. Un giorno, sfinito e debole, svenne sotto un grande albero.

Si risvegliò grazie ad un'erba particolare che rilasciava un aroma fresco. Sentì la sua gola e la sua bocca asciutta e il grande desiderio di masticare qualcosa. Ma vicino a lui, c'erano solo cespugli. Disperato e arrabbiato, dal terreno con tutta la sua forza, strappò delle foglie, portandole alla bocca per masticarle. Terminato il pasto vegetariano, appoggiò il capo e le spalle al tronco dell'albero. Rivolgendo il volto verso il cielo, provò ad intonare una preghiera d'aiuto: sentì il suono uscire dalla sua bocca e scoprì di essere ritornato come prima. Invaso da un'immensa felicità, cominciò a cantare sempre più forte; da lì capì, che, in quell'erba, c'era una pianta miracolosa per la sua gola: la sua preziosa medicina da tenere sempre in mente nel momento del bisogno. Per questo decise di chiamarla menta.



IL GIARDINO DI PASSIFLORA (PASSIFLORA)

di

Giada Antonazzo, IC



In un'isola lontana, dispersa nell'oceano Pacifico, tantissimi anni fa, viveva una giovane fanciulla: la principessa Passiflora. La sua desolata e piccola casetta era immersa in un grande giardino triste e senza fiori. Lei però si sentiva tanto sola, il suo cuore era ricoperto da profonda solitudine. Un giorno, finalmente, decise di prendersi cura di quel meraviglioso giardino, che faceva

da cornice alla sua casetta. Dalle sue manine sprigionava una particolare essenza, e così tutto quello che lei toccava si trasformava in cespugli rampicanti, con fiori particolari dal colore blu e dalla forma incantevole a raggiera, con una corona giallo arancio. Improvvisamente il giardino divenne colorato e profumato; come per incanto, anche i suoi capelli e il suo vestito si trasformarono in quei fiori pieni di allegria e passione. In tutta l'isola si sparse ben presto la voce di questo fatto straordinario e tutti ne rimasero attratti. Chi passava di là ritrovava calma e serenità. Da quel giorno tutti desideravano passare davanti a quel giardino fiorito e fu così che lo chiamarono: "il giardino di passiflora".

LA PRINCIPESSA CHE NON MANGIAVA (PREZZEMOLO)

di

Elena Bonini, IC

Nel palazzo la vita sembrava essersi fermata; tutti erano addolorati perché la principessa era ammalata, non mangiava più e deperiva di giorno in giorno.

Il re aveva consultato tutti i medici più famosi, ma loro, dopo aver visitato la bambina, scuotevano il capo e si ritiravano senza parlare. Nessuna malattia strana aveva colpito

la bimba, solo un'inappetenza ostinata contro la quale non servivano né farmaci né pozioni magiche.

Il cuoco di corte, ritenuto responsabile, fu condannato a morte, ma ottenne la grazia solo a un patto: entro un mese avrebbe dovuto trovare il rimedio, altrimenti avrebbe perso la vita.

Non sapendo quali espedienti trovare, si avviò lontano dal regno, cercando luoghi più caldi e soleggiati. Una notte si fermò in un vasto prato e dormì all'aperto assaporando i profumi dell'erba e dei fiori.

In sogno gli apparve un piccolo gnomo che gli parlò così: -Sei un uomo onesto e serio e ti voglio aiutare. Appena sorgerà il sole guardati intorno, raccogli un mazzolino d'erba e poi portalo alla reggia.-



- Un mazzo d'erba? Il re penserà che voglia prenderlo in giro e mi farà uccidere.

- Devi ascoltarmi e fare come ti dico: cerca l'erba più umile del prato, quella che si confonde con l'erba comune. Non lasciarti attrarre dai fiori colorati, ma lasciati guidare solo dall'olfatto. L'erba di cui parlo,

infatti, emana un aroma delizioso. Quando ne avrai raccolto un mazzo, torna velocemente alla reggia, entra in cucina, sminuzza con un coltello affilato le foglioline e mettile nella zuppa della principessa.-

Il cuoco si svegliò tutto indolenzito e si ricordò del sogno. Si guardò intorno e vide, mimetizzate tra le diverse erbe del prato, delle piantine con delle foglioline molto frastagliate che emanavano un profumo delicato. Le raccolse, ne fece un mazzo e corse alla reggia dove, tra le risate di scherno degli altri cuochi, eseguì tutte le operazioni che lo gnomo gli aveva suggerito.

Quando la zuppa fu servita, la principessa rimase colpita dal profumo e volle assaggiarla, poi sorrise e cominciò a mangiare di buon appetito. Anche i reali genitori gradirono il nuovo aroma e festeggiarono il cuoco riammettendolo al loro servizio.

L'uomo non rivelò mai il suo sogno, ma si fece assegnare un pezzetto degli orti regali per coltivare i semi di prezzemolo che, molto astutamente, si era procurato prima di tornare alla reggia.

IL RE SENZA CORONA (CALENDULA)

di

Elena Bonini, IC

In un regno lontano, ai confini del mondo vivevano un re, una regina e una bella e dolce principessa.

Il re era saggio e giusto e il suo popolo lo adorava, perché era riuscito a vincere, in una guerra lunga e sanguinosa, tutti i nemici del Paese. Purtroppo però era stato ferito alla testa in una battaglia cruenta e, dopo tanti anni la ferita non si era ancora cicatrizzata.

Soffriva il re a causa dell'escoriazione, ma soffriva soprattutto perché non riusciva ad indossare la sua corona. Appena gliela appoggiavano sulla testa, gli pareva che mille frecce gli trafiggessero il cervello. Senza il simbolo del suo potere non voleva più partecipare alle celebrazioni ufficiali, non voleva ricevere le delegazioni, non si occupava più come prima del suo regno e rimaneva sempre a letto.

La regina era disperata e la principessa piangeva vedendo il padre sempre cupo e dolorante.

Un giorno la regina, dopo essersi consultata con il Gran Ciambellano emanò un bando con cui invitava tutti i medici del regno e quelli dei Paesi stranieri a portare degli unguenti o dei rimedi per curare il re. Chi fosse riuscito a rimarginare la sua ferita, sarebbe diventato il medico di corte.

Si avvicendarono al capezzale del re medici dalle lunghe barbe, parlanti linguaggi incomprensibili, maghi venuti dall'Oriente con unguenti preziosi racchiusi in vasi d'oro e di cristallo, guaritori da



quattro soldi, ma la ferita del re non si rimarginava, anzi sembrava peggiorare.

I giardini della reggia avevano splendide aiuole di fiori colorati e profumati dei quali si prendeva cura la principessa. Una mattina, mentre curava con amore i fiori del giardino e ne recideva alcuni gialli e arancio per allietare il padre, fu avvicinata da una povera contadina che le offrì un vasetto di terracotta grezza contenente una crema profumata.

-Portala a tuo padre, - disse la donna - massaggia delicatamente la sua ferita, e, in breve, il re guarirà. -

- Ma come posso crederti, donna? Come puoi avere tu, umile contadina, un rimedio che gli uomini più istruiti non hanno trovato?-

- Devi credermi principessa, da sempre noi contadini prepariamo e usiamo questo unguento per curare le nostre ferite e, lavorando in campagna, ci feriamo molto spesso. Da bambina andavo nei campi con mia nonna, che mi insegnava a riconoscere le piante e mi diceva quali erbe erano velenose e quali invece potevano servire in cucina o per guarire le malattie. Lei aveva imparato da sua nonna. Sono conoscenze antiche che noi contadini ci tramandiamo da secoli. L'unguento che ti offro è tratto dai fiori variopinti che voi ricchi usate solo per abbellire i vostri giardini, proprio i fiori che tu hai appena reciso.-

- Non posso crederti, ma sono disperata e seguirò, mio malgrado, il tuo consiglio. Però non dirò nulla a mio padre, se l'unguento gli nuocesse ti manderebbe a morte.-

La principessa prese il vasetto, lo portò nella camera del re e, mentre egli dormiva, spalmò l'emulsione sulla ferita. Fin dalla prima applicazione l'escoriazione si rimarginò e presto la ferita guarì.

Suonarono le trombe in segno di gioia, tutto il reame partecipò ai grandi festeggiamenti, solo non si trovò più l'umile contadina che, più saggia dei medici, aveva guarito il sovrano con un semplice unguento alla Calendula.

L'ARNICA (ARNICA)

di

Chiara Cesario, IC



Cari ragazzi, io sono l'Arnica, quella che vi spalmate sulle caviglie e sulle altre articolazioni quando vi fate male. Sì, sono io! Quella che vi ha aiutato quando vi sareste staccati la mano a morsi per il dolore, io ho disinfiammato il vostro ginocchio o polso che sia e vi ho aiutato a tornare in formissima! Potreste infatti aver anche usato uno splendido e profumatissimo shampoo, che vi avrà reso i capelli ancora più belli e fluenti. Oppure avrete conosciuto qualcuno o avrete avuto qualche nonno che fumava le mie foglioline tutte secche come fosse tabacco. Ora voi potreste pensare che mi sto vantando, ma in realtà sto solo compensando le mie lacune visto che dovete sapere che io sono piuttosto velenosa... Perciò non fatevi mai ingannare dal fatto che una pianta come me possa avere tanti pregi, perché potreste scoprire che ha altrettanti difetti!

TIM OH (TIMO)

di

Chiara Cesario, IC

Molto tempo fa, quando ancora esistevano le streghe, in Oriente si era stabilito un uomo, si chiamava Tim Oh. Lui aveva passato l'intera vita a raccogliere, salvare e collezionare piante. Negli anni era riuscito, grazie alle sue svariate conoscenze, ad ottenere tutti i vegetali allora conosciuti. La sua casa era ormai invasa dalle piante, tanto che le persone, passandovi davanti e osservandola, avevano preso l'abitudine di chiamarla: "La foresta del signor Oh". Il signor Tim però non era ancora soddisfatto della sua collezione, infatti non aveva ancora trovato la pianta perfetta, quella che per lui non avesse problemi. Cerca e ricerca non era mai riuscito a trovare una pianta che

lo appagasse totalmente. Così un giorno si ricordò della sua amica Strega Matilde, la quale si doveva sdebitare, perché lui, in passato, le aveva regalato una pianta di lavanda per rendere l'odore delle sue pozioni più gradevole, poiché spesso odoravano di marcio. Si presentò da lei e le chiese il favore di fornirgli una pozione che potesse esaudire tutte le sue richieste per formare la pianta che per lui fosse stata perfetta. Lei allora gli porse una boccetta contenente un liquido che il signor Tim avrebbe dovuto versare in un calderone con una foglia di tutte le piante che avrebbero dovuto donare i loro pregi alla nuova specie. Il signor Oh prese il calderone e vi ci gettò dentro una foglia di ogni pianta che per lui era speciale e bella e vi ci aggiunse la pozione. Il risultato fu una pianta dall'aspetto normale, quasi superficiale ma dalle svariate proprietà, quali la possibilità di farla cuocere per lunghi tempi e il fatto che potesse guarire da varie allergie. Il signor Tim, che ormai aveva raggiunto il suo obiettivo, si era accorto che non era capace di dare un nome a quella pianta perché per lui era troppo importante e la rispettava come fosse una persona. Lui non le diede mai un nome, ma le persone del villaggio in cui abitava che venivano a vederla, decisero di distinguerla con il semplice nome di: "La pianta di Tim Oh". Da allora tutti la chiamano così, anche se con il tempo il nome venne modificato in: "La pianta di Timo" per poterla pronunciare più facilmente.



IERI E OGGI (TIGLIO)

di

Sofia Ciardiello, IC



Un tiglio generoso pensava ai bei tempi in cui era giovane e vigoroso. A quei tempi, tutti gli uomini che abitavano ai piedi della collina andavano da lui per prendere le foglie, che usavano per curarsi e fare maschere di bellezza, e i rametti per preparare tisane e bevande. Quando disperati non riuscivano a

prendere sonno, ricorrevano ad un infuso dei suoi profumati fiori.

Quando era felice, aveva un sacco di compagnia, ora invece era solo e malato.

Era stato di grande aiuto per gli esseri umani, ma loro non lo ricambiarono; un brutto giorno d'inverno, vide delle ruspe avvicinarsi e si chiese:

-Cosa vengono a fare qui, cosa vogliono?-

Dopo circa dieci minuti l'albero venne abbattuto per costruire un centro commerciale.

Questo dimostra che molte volte la generosità della natura non viene ricambiata dall'uomo.

LA REGINA MARGHERITA (BASILICO)

di

Sofia Ciardiello, IC

Il cuoco della regina Margherita serve in tavola la pizza, dopo un po' torna e chiede com'è e lei insoddisfatta dice:

- Buona, ma... manca qualcosa!-

Allora il cuoco torna in cucina e prepara un'altra pizza cercando di migliorarla e di aggiungere qualche



ingrediente.

Suo figlio stava innaffiando le piante e accidentalmente fa cadere sulla pizza appena sfornata del basilico fresco, il cuoco disperato cerca di toglierlo e piangendo dice:

-Come farò ora! La pizza è rovinata!-

In quel momento la regina entra, ne prende una fetta, la assaggia e con un sorriso sulle labbra esclama:

-Fantastica, perfetta, ecco cosa mancava!- e da quel giorno sulla pizza margherita c'è il basilico.

ALISSA (MELALEUCA)

di

Chiara dell'Erba, IC

Un giorno c'era una povera giraffa di nome Alissa. Era in un bosco deserto, lei aveva molta fame perché non mangiava né beveva da giorni. Era sola, triste, disperata e non sapeva più cosa fare.

Cercava e ricercava, camminava giorno e notte per cercare qualcosa con cui saziarsi, ma non riusciva a trovare la fortuna.

Un bel giorno di maggio, con il sole cocente e con neanche una nuvola che si intravedeva, da lontano un piccolo coniglio bianco, che si stava mangiando una carotina, spuntò sulla coda dell'occhio della giraffa.

Corse da lui così velocemente che, appena arrivata, fece fatica a fermarsi. Con molta speranza che quel piccolo animaletto le potesse dare un aiuto gli chiese dove aveva trovato quella carota.

Il coniglio era un po' disorientato, ma comunque le rispose che lei non ne poteva avere neanche una perché l'aveva presa in un posto segreto, dove nessuno poteva andare, l'autorizzazione era riservata a lui.

Era dispiaciuto nel vederla soffrire, così la informò che aveva un posto molto bello per lei; entusiasti, entrambi iniziarono a incamminarsi.

Ad un certo punto il coniglietto era molto stanco come la giraffa, quindi prese dalla sua borsa molto grande e pesante di lui, tirò fuori una bacchetta magica e formulò la parola misteriosa. Subito si trovarono entrambi in un bel prato pieno di melaleuche, il cibo preferito di Alissa.

Contentissima era la giraffa, ma c'era solo un unico problema: le melaleuche erano troppo alte per lei.

Così il simpatico coniglietto bianco fece cadere tutti i fiori degli alberi, in modo da poter mangiare qualcosa di semplicemente delizioso.

AL TEMPO DEI GRECI E DEI ROMANI (CARDAMOMO)

di

Paolo Famulari, IC

Tanto tempo fa i Greci e i Romani vivevano in tranquillità, non mancava niente e da un po' esisteva solo la pace.

Un giorno, dopo essersi svegliati, si accorsero che qualcosa non andava.

Si sentivano degli odori poco gradevoli, anzi non lo erano proprio.

In poche parole non si riusciva più a respirare per i brutti odori che si sentivano fin da svegli.

Decisero di consultare uno sciamano che sapeva sempre cosa fare e infatti grazie a lui si risolsero molti problemi.

Chiesero allo sciamano cosa fare per togliere quella puzza, perché non ce la facevano più.

Lui disse che in India c'erano delle piante da cui si poteva ricavare un profumo per togliere quell'odore.



A quel punto certe persone viaggiarono fino in India, per prendere quella pianta che sembrava maledettamente importante!

Infatti lo era molto, ma ci misero un po' per arrivare e tornare indietro.

Diedero le piante allo sciamano, che le trasformò in profumi; poi questi li diede al popolo ed esso si mise a spargere quella "pozione miracolosa" e da quel giorno, grazie al cardamomo, non ci fu più quell'odore orrendo.

UN AIUTO GUSTOSO (SANTOREGGIA)

di

Paolo Famulari, IC



Tanto tempo fa i Romani erano (in un certo periodo) dei bravi cuochi, cucinavano ottimi piatti e nessuno si lamentava mai. Dopo settimane e settimane i cibi perdevano il sapore e diventavano disgustosi, i Romani si chiedevano come mai ma nessuno lo sapeva.

La Santoreggia vedeva tutto, pensava, rifletteva su quello che stava accadendo e un

giorno decise di aiutarli volando dentro la cucina.

I cibi diventarono più saporiti di prima e tutto tornò come prima.

LA STREGA ALOA (ALOE)

di

Marta Giordani, IC



C'era una volta una ragazza molto povera e umile, che viveva come contadina fra le mura di un feudo della Lombardia.

Ogni giorno doveva consegnare almeno tre sacchi di farina al conte, sennò sarebbe stata cacciata via. Lei aveva tutte le mani e la faccia rovinata per l'affaticamento, ma non poteva farci niente e veniva disprezzata e derisa da tutto il regno. Lei ci stava male e quello che la faceva più soffrire era proprio che non poteva impedire che tutto questo avvenisse. Lei si sentiva triste e sola, sebbene fosse una giovane donna colta, per essere una contadinella. Un giorno fra macine e mulini le capitò per mano un libro di botanica. Lesse che un estratto di aloe vera poteva curare molte delle ferite che aveva alle mani e in viso. Lei però non sapeva come farlo; ingaggiò quindi una strega di nome Aloa che, come suggerisce il nome, faceva pozioni principalmente a base di aloe. Pin pa ta pum, fra qualche filastrocca strana e qualche fialetta di ingredienti ottenne una specie di gel da applicare sulle parti della pelle rovinata. La ragazza non ci poteva credere, finalmente aveva la soluzione a tutti i suoi problemi. La sera si fece questa tanto richiesta maschera di bellezza e al mattino si risvegliò ancora più bella di quando non lavorava ancora al mulino. Era felicissima. Così cercò la strega Aloa, ma lei non si trovava, era andata a vivere in Kenya, per salvare altre persone dalle loro malattie o imperfezioni.

LA CILIEGINA SULLA TORTA (PEPE)

di

Marta Giordani, IC



C'era una volta un cuoco molto pasticcione che faceva dei piatti molto buoni, ma mancava sempre qualcosa che saporisse le sue specialità. Non riusciva a trovare nulla che desse quel tocco magico. Cercò in tutti gli stati, perché doveva mantenere la sua classe e la sua fama, finché un giorno si trovò in un villaggio di indigeni. Lì non c'erano grandi chef, ma sapevano utilizzare bene le spezie. Lui era rimasto lì in osservazione e aveva capito che in quel posto si coltivano molte erbe utili sia al gusto che alla conservazione e che

quella pianta chiamata pepe, se fosse stata applicata ai suoi piatti, avrebbe messo la "ciliegina sulla torta". Così importò questo vegetale in Italia e lo mise sul suo piatto più apprezzato: l'uovo strapazzato. Lui perpetuò il suo successo attraverso i suoi piatti, ma tenne nascosto il segreto dei suoi nuovi amici indigeni, perché, se fosse stato rivelato, avrebbe distrutto quello che era un equilibrio solido, creando un'insubordinazione.

LA STORIA DEL PEPERONCINO GINO (PEPERONCINO/CAPSICUM)

di

Linda Leonzini, IC

Salve a tutti, cari ragazzi! Io sono il peperoncino Gino e oggi vi racconterò la storia della mia rivoluzionaria vita. Io, da piccolo, venivo mangiato da tutti gli uccellini senza tanti complimenti.

Mi sentivo strappato, triste e addolorato e decisi, quindi, di nascondermi, diventando



ancora più piccolo, sperimentando diverse forme e colori. Ma niente da fare. Mi mangiavano comunque. E fu così che mi si agitarono gli stami: iniziai ad assorbire una strana sostanza nera polverosa, che la mia amica Pepe produceva. Da quel momento il mio soprannome è " fuoco, fuoco", perché il

pepe mi ha reso piccante. Tutti gli animalletti non riuscivano più a mangiarmi, poiché gli provo un fortissimo bruciore nelle bocche e nei becchi.

Dopo la mia trasformazione, c'è chi mi raccoglie con rispetto e mi apprezza molto. Ad esempio, la strega Luisa mi usa per le sue pozioni magiche. Io sono quell'ingrediente segreto che le rende talmente piccanti da essere letali. Anche voi umani mi apprezzate e mi coltivate per questa mia nuova caratteristica. Ricordate bene, però,

che quelli come me, i peperoncini piccanti, sono buoni se assaporati con moderazione, ma sono pericolosi se mangiati in grandi quantità.

LA STORIA DELLA ROSA CANINA (ROSA CANINA)

di

Linda Leonzini, IC

C'era una volta un contadino. Il suo nome era GianPiero Della Rosa. Quell'uomo amava gli animali, erano il motivo della sua vita, in particolare amava la sua Puffi: una bella cagnolina bianca, con i peli ricci e folti, morbidi come la seta.



GianPiero sapeva che i giorni di vita della sua vecchia cagna erano ancora pochi, ma il contadino non pensava che fosse la fine del mondo, lui voleva il meglio per la sua cagnetta e al momento tutto ciò che poteva darle era una degna sepoltura. GianPiero fece scolpire una lapide, fece un buco nel suo giardino e, quando il brutto giorno arrivò, ripose la povera Puffi nella buca e la salutò.

Si allontanò dalla tomba disperato e si rese conto che non era abbastanza quello che aveva dato alla cagna, così piantò una rosa vicino alla lapide sperando che, arrampicandosi sulla lapide, aiutasse Puffi nel suo viaggio verso l'Aldilà. Quella rosa crebbe bellissima e GianPiero la chiamò "Rosa Canina", in ricordo della sua più amata bestiolina.

FINOCCHIO (FINOCCHIO)

di

Naima Pagoni, IC

Finocchio un giorno si sentiva solo e annoiato. Allora chiamò alcuni suoi amici per divertirsi un po'. Cinque ragazzi allora andarono a giocare in un parco, dove trovarono l'amico seme di Finocchio che voleva giocare con loro. Visto che era estate, andarono



tutti a divertirsi a giocare in piscina. Poi arrivò la mamma di Finocchio, detta Finocchiella, che disse che poteva giocare con gli amici in acqua ma che non poteva stare più di dieci minuti. E ciò valeva anche per gli amichetti, che nel frattempo erano già entrati in acqua. Finocchio disse alla madre di non preoccuparsi, ma Chicco -giocando, schizzando e nuotando- si dimenticò subito che doveva uscire presto dall'acqua se no si sarebbe ...tramutato in tisana, come i suoi amici e seme di finocchio, il più piccolo del loro gruppetto. Dopo quel giorno tutto il mondo beve finocchio per curarsi e certe volte per riscaldarsi nei giorni freddi.

CHICCO DI CAFFÈ (CAFFÈ)

di

Naima Pagoni, IC

Chicco di caffè un giorno si sentiva solo e annoiato. Allora chiamò alcuni suoi amici per divertirsi un po'. I cinque ragazzi andarono a giocare in un parco, dove trovarono l'amico finocchio che voleva giocare con loro. Visto che era estate, andarono tutti a divertirsi a giocare in piscina. Poi arrivò la mamma di Chicco di caffè che disse che poteva giocare con gli amici in acqua, ma non poteva stare più di dieci minuti. E così valeva anche per gli amichetti, che nel frattempo erano già entrati in acqua. Chicco di caffè disse alla madre che era tutto a posto, ma Chicco giocando, schizzando e nuotando si dimenticò subito che doveva uscire presto dall'acqua se no si sarebbe...tramutato in caffè, come i suoi amici e Finocchio. Dopo quel giorno tutto il mondo beve chicco di caffè per svegliarsi la mattina.



IL GATTO SILVESTRE (PINO)

di

Giacomo Parodi, IC

Un bel giorno il signor Arcinboldo camminava in una pineta insieme al suo gatto Silvestre. Ad un certo punto un orso grizzly uscì dal folto della pineta e cercò di azzannare Arcinboldo, ma al 1° tentativo lo fece soltanto cadere, al 2° tentativo Arcinboldo era per terra. L'orso lo stava quasi per ammazzare quando, Silvestre, tagliò con le unghie un piccolo pino che cadde in testa all'orso che svenne. Da quel giorno Arcinboldo decise di chiamare quel tipo di pino Silvestre, perché era stato il gatto a tagliare il pino.



LE DUE GEMELLE (AMAMELIDE)

di

Giacomo Parodi, IC

C'era una volta un signore che aveva due figlie gemelle che avevano codesti nomi: Ama la prima e Melide la seconda. Un bel giorno di primavera il papà decise di andare in bosco. Mentre camminava, il suolo franò e lui rimase appeso a una pianta sconosciuta perfino dai più grandi scienziati. Riuscì a tornare sulla terra ferma portando a casa quella pianta sconosciuta e decise di chiamarla con i nomi delle 2 figlie: Amamelide.



UNA PROFUMATA SORPRESA (EUCALIPTO)

di

Paolo Redivo, IC



Nel suo podere un agricoltore coltivava tantissime piante. Un giorno si accorse che era appena spuntata una pianta che lui non aveva mai seminato. Constatò che era molto piccola e sconosciuta, ma decise di lasciarla crescere. Settimane dopo notò che i suoi figli stavano molto tempo vicino a quella piantina, che ormai era diventata un piccolo alberello e di cui si prendevano cura. La sua corteccia era liscia e rossastra e si staccava a placche. I suoi piccoli frutti, a forma di urna in gruppo di tre, contenevano minuscoli semi. Aspettò che germogliassero i fiori che lo incuriosirono molto, perché sbucarono dopo che si fu scoperchiata l'"urnetta" che li conteneva. Si affezionò alla pianta e, quando passarono quattro anni, ebbe un'altra sorpresa: le foglie che fino a quel momento erano arrotondate cominciarono a crescere falciformi, acuminate ed emanavano un intenso profumo di balsamo. Capì di avere nel suo giardino un Eucalipto e negli anni ne apprezzò l'ombra, il profumo e le proprietà balsamiche delle foglie.

RICORDI D'INFANZIA (ALLORO)

di

Paolo Redivo, IC

La nonna Giuliana mi ha raccontato che quando ero molto piccolo, una decina di anni fa, l'alloro che cresce nel suo giardino era un bel cespuglio rigoglioso. Quella primavera aveva notato che nei



suoi dintorni c'era una certa attività di uccelli. Osservandoli meglio, si rese conto che erano soprattutto dei merli che entravano ed uscivano dal cespuglio. I rami erano così fitti che, per vedere cosa stava succedendo, attese che gli uccelli si allontanassero. Poi si aprì un piccolo varco tra i rami e, incastrato proprio al centro, vi trovò un nido con dei pulcini di merlo. Fu una bellissima sorpresa! Li osservò un pochino e vide che lì dentro erano proprio al sicuro dai predatori e soprattutto dal suo cane. Li tenne d'occhio per parecchio tempo finché non crebbero e spiccarono il volo. L'albero era sempre meta di numerosi uccelli, qualche scoiattolo che correndo sul prato tra un albero e l'altro, trovava rifugio tra i suoi rami dove nemmeno il cane riusciva a infilare il suo muso. Negli anni il cespuglio è cresciuto molto. I nonni hanno tagliato i rami della base e adesso è diventato un bel albero di diversi metri di altezza. Ancora oggi, quando taglio qualche rametto che ci serve per mettere negli armadi o per cucinare, prendo la scala e sbircio tra i rami sperando di trovare anch'io una sorpresa come anni fa.

L'INSONNIA DI MARY (ANICE)

di

Elena Rizzi, IC

Mary è una bimbetta tonda e simpatica ma ha un problema: soffre di insonnia. Non riesce mai a dormire più di 6-7 ore. Purtroppo, però, è stanca durante la giornata, quindi bisogna trovare un rimedio: sfortunatamente le pastiglie non le danno alcun aiuto e non agiscono.



Così un bel giorno, assieme alla sua amica Sally, va in una bella erboristeria per farsi consigliare un prodotto naturale contro l'insonnia.

Il negoziante le propone di acquistare dell'anice per fare una tintura.

All'inizio Mary non ci credeva, ma la prese prima di dormire e riposò per ben 8 ore!

- È vero! Funziona!- esclamò Mary. E così, da quel giorno, ha cominciato ad usare l'anice contro l'insonnia.

TANIA (RUTA)

di

Elena Rizzi, IC



Tania era una ragazza dodicenne che aveva sempre mal di stomaco a causa della sua cattiva digestione. La mamma le ripeteva sempre: -Prendi un po' di aperitivo, ti farà bene!- Ma a Tania l'aperitivo non piaceva proprio. E quel mal di stomaco rimaneva, e lei faceva difficoltà a digerire. Un giorno, si svegliò alle 6; ovviamente a causa del mal di stomaco.....non ne poteva proprio più! Ma il giorno seguente si decise e andò in erboristeria a chiedere un rimedio naturale contro la cattiva digestione. -Salve buonuomo, avrebbe una pianta officinale che fa passare il mal di stomaco e agevola la digestione?- chiese Tania. -Certo piccola! Ecco della ruta. Usala ma fa' attenzione a non prenderne troppa!- rispose il negoziante. Così, si fece un bell'infuso e lo bevve tutto d'un fiato. -Bleah! Non mi piace affatto,- gridò Tania. Ma il giorno dopo si svegliò e il mal di stomaco non c'era più. -Ha funzionato! È fantastico!- esclamò Tania. E da quel giorno usò la ruta, quando non digeriva bene, per alleviare il suo mal di stomaco.

LA STREGA CAMOMILLA (CAMOMILLA)

di

Giada Sivini, IC

La strega Camomilla era sempre molto assonnata e, per questo motivo, bruciava tutti gli intrugli che preparava. Ogni volta, dopo aver detto le sue filastrocche, cadeva addormentata.



Un giorno le fecero visita tre animali desiderosi di migliorare il loro aspetto: una meravigliosa giraffa che assolutamente voleva accorciare il suo collo, un elefante che voleva rimpicciolire le sue orecchie ed una zebra che avrebbe voluto diventare a pois, stanca del

suo vecchio "vestito" a strisce.

La strega si mise subito al lavoro, preparando tre grossi pentoloni con tre diversi intrugli.

Ma mescola e rimescola, cadde in un sonno profondo.

Al risveglio, non ricordava più la giusta assegnazione dei miscugli. Provò a ragionare e finalmente si decise: preparò e consegnò le tre bottigliette ai suoi clienti.

La settimana successiva, gli animali si presentarono alla sua porta e, tra uno sbadiglio e l'altro, andò ad aprire. Oh, no! Qualcosa non aveva funzionato... La giraffa aveva delle orecchie enormi, l'elefante un manto a strisce e la zebra un collo lunghissimo.

Da quel giorno la strega Camomilla pensò che non poteva continuare in questo modo e decise di preparare una pozione per contrastare questa sua sonnolenza: fece un bel intruglio di ginkgo, ginseng, guaranà, pappa reale e peperoncino rosso. Conosceva bene, infatti, le erbe e le loro proprietà e scelse delle erbe officinali stimolanti ed energetiche che le sarebbero state molto utili.

Cercò anche di capire quale fosse il motivo della sua continua sonnolenza e ne parlò a sua mamma, la strega Melissa. Scoprì così che era tradizione di famiglia dare da bere ai bambini un infuso della pianta che avrebbe dato loro il nome e ne avrebbe influenzato il carattere. Purtroppo la mamma Melissa le aveva preparato fiumi di camomilla, perché adorava i prati primaverili pieni dei capolini che circondavano la sua casa e il profumo che si sprigionava da essi.

GINGERBREAD MAN (ZENZERO)

di

Giada Sivini, IC

La scorsa notte ho sognato l'omino di panpepato, preparato da una simpatica vecchina.

Quando lo stava per cuocere, lui scappò per non entrare nel forno.

Durante la sua fuga incontrò un gatto che, al solo pensiero di quel bocconcino, si leccava i baffi, un cane, una pecora, un pollo e anche una volpe, tutti pronti a mangiarlo in un solo boccone.

Ma in questo mio sogno, il Gingerbread man, non venne mangiato dalla volpe, ma giunse fino a casa mia, proprio nel giorno di Natale: dal vetro vide l'abete illuminato ed entrò, sistemandosi felice e contento di festeggiare l'evento fra l'angelo e la stellina.



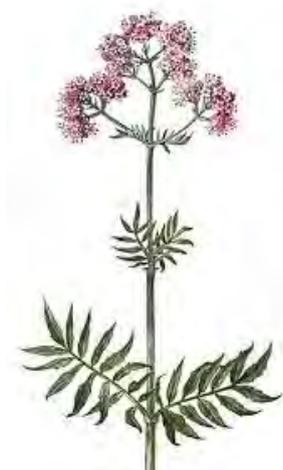
L'INGREDIENTE MANCANTE (VALERIANA)

di

Matteo Trost, IC

C'era una volta un pizzaiolo che aveva il compito di preparare una deliziosa pizza, a base di erbe, per la regina di cui era lo "chef ufficiale". Dopo aver preparato l'impasto, cominciò a cospargere le piante e le radici: il Kren, il pomodoro, il cetriolo, la carota, il peperoncino, lo zenzero ...

Dopo che la pizza fu ben cotta, lo chef la diede alla regina che, dopo averla assaggiata, disse che la pizza era disgustosa e che, se il cuoco non l'avesse preparata nuovamente, in poco



tempo, sarebbe stato licenziato. Il cuoco, preso dal panico, non riusciva a trovare l'ingrediente mancante.

Un giorno, però, pensò di provare a metterci della valeriana. La regina si calmò e trovò la pizza sublime, e il cuoco visse felice e contento continuando i suoi esperimenti nella cucina di corte.

L' ALLEANZA SEGRETA (MIRTO)

di

Matteo Trost, IC

Una volta, nei tempi antichi, un pomodoro presuntuoso e prepotente, minacciava e governava tutti gli altri frutti. Questo "capo" era il Mirto. Gli altri frutti e le altre piante erano ormai stanchi di essere comandati a bacchetta da lui. Così, un giorno, si allearono e prepararono un miscuglio molto dolce. Quando Mirto lo bevette, da acido e rancido si trasformò in dolce e gentile. Così le piante e i frutti vissero per sempre in pace e in armonia.



LA GUARIGIONE DI RE OTTAVIO (ASSENZIO)

di

Emili Zapparella, IC

In un paese vicino alla Francia, governato dal re Ottavio, con la sua regina e il loro figlio Vincenzo, vivevano tutti molto serenamente. Il re era un uomo molto buono, conosciuto in tutto il paese e benvoluto da tutti. Un giorno,



però, si ammalò e tutti i medici del paese lo visitarono, ma nessuno di questi riuscì a curarlo. Il re peggiorava e il figlio Vincenzo decise di partire alla ricerca di qualcuno che fosse in grado di guarire il padre. Venne a conoscenza dell'esistenza di un mago, di nome Assenziun, il quale viveva da eremita, in mezzo ad una foresta, così decise di andare a cercarlo. Il vecchio mago lo accolse in casa sua e gli preparò una pozione, usando delle piante aromatiche raccolte personalmente nel bosco. Il ragazzo lo ringraziò e poi corse dal padre. Il re era ormai in fin di vita ma grazie alla "pozione" del mago, la quale conteneva delle proprietà terapeutiche, egli si riprese. Una volta guarito, fece personalmente visita al vecchio e diede alla pianta che l'aveva guarito il nome " assenzio".

MAJORANAS (MAGGIORANA)

di

Emili Zapparella, IC



In Grecia viveva un contadino che coltivava la terra del suo padrone con molto amore e dedizione, infatti ogni anno il raccolto era abbondante e di qualità. Un giorno il suo padrone, un uomo molto ricco ma onesto e sincero, decise di andare a trovarlo per ringraziarlo in qualche modo, e portò con sé la figlia, una bellissima fanciulla di nome Majoranas. Quando arrivò con tanto di corteo, il contadino rimase a bocca aperta non solo per la sorpresa ma anche per la vista di quella fanciulla. Il padrone lo ringraziò di cuore e gli diede un sacco di monete. Il contadino devoto al padrone non poteva non ricambiare e così si recò nella sua cantina, prese un piccolo, delicato vaso di vetro con un'essenza profumata, ricavata dalle piante della sua terra e lo regalò a Majoranas. Da quel giorno questa pianta fu chiamata maggiorana in suo onore.

LA STORIA DELLA ZUCCA

di

Elisa Aresca, IB

In un bellissimo orticello ben curato, viveva una zucca molto rigogliosa.

Una mattina lei si svegliò di buon ora, assistendo all'alba. Qualche minuto dopo, le quattro sorelle peperone incominciarono ad animarsi e presero a chiacchierare. Iniziò Rossella: "Avete visto che bel colore rosso ho oggi?"

Continuò Giannina: "Sì, hai ragione, il tuo è un bellissimo colore, ma il mio giallo mattutino lo supera di gran lunga".

Si allacciò al discorso Verdella: "Avete davvero dei bei colori, in effetti il mio di questa mattina non è dei migliori, ma dovrete vedermi in alcune giornate estive!"

Poi, però, sopraggiunse la più bella di tutte e tre, Arancella, che però non era vanitosa come le altre. Tutte le fecero i complimenti e lei disse solo "Grazie".

Con comodo si svegliò anche Carotina "l'Elegantina". "Guardate che bella chioma ho questa mattina, mi sta proprio bene, non come in certe giornate in cui questi maledetti capelli non vogliono mettersi in piega!"

Tutti i commenti delle sue amiche, non aiutavano di certo la zucca Zarina a sentirsi bella come loro, anzi, si vedeva grande, goffa e per niente elegante. Lei non riusciva a vedere quanto bella fosse. Infatti aveva delle bellissime foglie verdi, dei ricciolini davvero originali che nessuna delle altre possedeva. Solo le sue amiche riconoscevano in lei tutti questi pregi e li mettevano anche in evidenza quando la loro amica si lamentava.

Zarina, purtroppo, aveva ormai deciso: per essere più bella, voleva farsi intagliare come una zucca di Halloween. Le sorelle peperone e Carotina non volevano che lei cambiasse, perché era bella così e perché sapevano che cosa le sarebbe successo dopo.



Lei, però, non volle ascoltarle e si fece intagliare, venne portata a casa dagli uomini e, finita la festa, i suoi resti furono dati da mangiare ai maiali.



COME NASCE UN PEPERONE?

di

Elisa Fratepietro, IB

C'erano una volta tre peperoni: uno rosso, uno giallo e uno verde, e vivevano felici in un orto con i loro amici.

Un giorno tutte le verdure si chiesero da dove nascesse un peperone e subito si recarono nell'orto dei peperoni:

-Signor Peperone,- disse la Zucchini,- voi peperoni dove siete nati?

-Forse sono nati in un semaforo,- s'intromise il Cetriolo, -chissà, magari il Peperone Rosso dava lo stop, il Peperone Giallo faceva frenare le automobili e il Peperone Verde le lasciava passare!

A tale spiegazione tutti i peperoni risero in coro.

-Ma no! Cosa dici! - ribattè la Zucchini (la verdura "peperina" che si diverte a raccontare bugie), -Ho visto io, con i miei occhi, come il nostro giardiniere li generava: univa pepe a mascarpone, e così, d'un tratto, è nato un peperone. E poi ripeteva il procedimento ancora una, due, tre, quattro volte. Fino a farne centinaia e centinaia per poi sistemarli nell'orto.

I peperoni risero ancor di più a sentire le storie fantasiose della Zucchina, ma ora toccava a loro parlare e svelare da dove nascevano.

-Verdure ascoltatevi: è molto facile, -cominciò il Peperone Giallo.

-Io e i miei fratelli siamo nati come voi!- continuò il Peperone Rosso.

La Zucchina e il Cetriolo aprirono la bocca sbalorditi.

-Siamo nati esattamente da un seme!- disse il Peperone Verde, -E FACCIAMO PARTE DEI CAPSICUM: UN GENERE DI PIANTE CHE COMPRENDE NOI PEPERONI, I PEPERONCINI E TUTTE LE VERDURE CHE CI SOMIGLIANO,- finirono in coro i peperoni.

**LA MATEMATICA
NELL'ORTO...**

GLI ALUNNI DELLA CLASSE IC HANNO INVENTATO PER VOI ALCUNI PROBLEMI DI MATEMATICA. OVVIAMENTE IL TEMA È L'ORTO E LE PIANTE!.

BUONA MATEMATICA A TUTTI!

GINO IL CONTADINO E I SEMI DA PIANTARE



Gino, il contadino, ha comperato 56 buste di semi di girasole da piantare nel suo orto. Ha disponibili 14 metri quadrati di terra per piantarli. Sapendo che per ogni metro quadrato di terra vanno piantate 2 buste di semi, scopri se Gino occuperà tutti i metri quadrati di terra disponibili con i semi di girasole e se gli avvanzeranno alcune buste da regalare ai suoi amici.

Il giorno seguente il contadino va al mercato per comprare 35 buste di semi di peperone, non ricordandosi che a casa aveva già 7 buste della stessa semenza e dello stesso peso. Sapendo che ogni busta di semi di peperone pesa 20 grammi e che deve distribuire 10 grammi di semenza ogni metro quadrato, di quanti metri quadrati di terra avrà bisogno per piantare tutti i semi?

Linda Leonzini

LE SPESE DELL'ORTO

Un contadino va a comprare dei semi da piantare nel suo orto. Compra 2 bustine di pomodori al costo di 2,35€ l'una, 4 di zucche al costo di 5,70€ l'una, 3 di insalata al costo di 3,99€



l'una, 6 di verze al costo di 7,50€ l'una e 1 di melanzane al costo di 2,80€ l'una.

Quanto spende in tutto?

Se in ogni bustina ci sono rispettivamente 12, 16, 10, 14 e 8 semi e considerando che tutti germogliano, quanto costa ogni piantina?

Le piantine ora sono cresciute e il contadino le deve mettere nell'orto.

Quante file può fare al massimo tutte uguali?

Quante piantine per ogni specie andranno in ogni fila?

Sofia Ciardiello

IN GIRO ATTORNO ALLA LATTUGA



Nell'orto Pippo vede passare vicino alla lattuga una lumaca, una coccinella e un vermetto rispettivamente ogni 10, 6 e 8 minuti. Incuriosito da tale stranezza, decide di studiare i loro movimenti. Guarda l'orologio e le vede passare tutte assieme quando sono le 10:00. Dopo quanto tempo le vedrà ripassare?

ZAMPE D'INSETTO

Se su ogni cespo di insalata ci sono 6 foglie, su ogni foglia ci sono 6 insetti e ogni insetto ha 6 zampe, quante zampe ci sono su tutti i cespi di insalata?



SOPRAVVISSUTE ALLA GRANDINE

Il signor Marino decise di piantare, nel suo enorme orto, 530 semi di girasole, 345 semi di basilico, 456 semi di zucca e 322 semi di peperoncino.

Tutti i semi eccezionalmente diedero vita ad una bella piantina.



Un mese dopo Marino vide che 138 piante erano state rovinate dalla grandine e quindi non sarebbero cresciute, perciò decise di piantarne delle altre, ma ne aveva a disposizione solamente 93. Sperando in una bella estate, quante piante cresceranno nell'orto del signor Marino?

Giada Sivini

L'ORTO DI PIPPO



Pippo è il proprietario di un bell'orto, pieno di fiori e ortaggi e ben curato, la cui misura è 600 mq. Un giorno vuole coltivare $\frac{1}{3}$ del suo campo con ortaggi squisiti. Di questo $\frac{1}{3}$, usa due parti: nella prima coltiva melanzane e nella seconda carote.

Quanto è estesa ogni parte che mette a coltura?

Suddivide i $\frac{2}{3}$ dell'orto rimanente in 6 parti; semina in tre di questi patate, nelle altre tre parti dei carciofi.

Quanto sono estese queste nuove parti?

Pippo vende i suoi prodotti al commerciante Pino. Gli vende 49 melanzane, 34 carote, 22 patate e 35 carote. Se le melanzane costano 0,87 centesimi l'una, le carote 0,22

centesimi l'una, e i carciofi a 0,55 centesimi l'uno, quanto pagherà in tutto il commerciante Pino al contadino Pippo?

Se decidesse di vendere ogni terzo del suo orto a 3.000 euro, quanto ricaverebbe dalla vendita dell'orto intero?

Se invece comperasse 200 kg di semi di piselli, ed ottenesse l'anno dopo 1 tonnellata di quel legume, quanto guadagnerebbe, se potesse vendere a 2 € al kg tutto il prodotto così ottenuto?

Giada Antonazzo

UN PRESIDE COL POLLICE VERDE



Il preside di una scuola vuole allestire un orto per poter coltivare qualche ortaggio da offrire poi ad ogni studente. L'unico spazio disponibile è il giardino della scuola. Esso è grande 120 m^2 , ma $1/5$ del giardino viene utilizzato per fare sedere le professoresse durante l'orario della pausa, $12/30$ è già riservato ai giochi e i $32/120$ ospitano una scacchiera gigante.

QUANTI SESSANTESIMI RIMARRANNO PER POTER CREARE L'ORTO?

A QUANTI METRI QUADRI CORRISPONDONO?

L'orto, di cui hai calcolato l'area, ha la forma di un rettangolo e due dei quattro lati misurano 8 metri ciascuno.

CALCOLA LA MISURA DEGLI ALTRI DUE LATI.

Il preside decide di coltivare nei $47/160$ dell'orto dei pomodori, nei $22/80$ delle melanzane e nei $7/40$ delle zucchine.

RIMARRÀ dello SPAZIO PER COLTIVARE ANCHE DELLE FRAGOLE? SE SI QUANTO?

Giada Antonazzo

FRAGOLE E MARMELLATA



L'enorme orto del signor Gianni contiene molti alberi da frutto e 20 piantine molto piccole di fragole, che sono composte ognuna da 20 rametti e ogni rametto ha 20 foglie; corrispondente a ogni foglia ci sono 20 fiorellini. Se in tutto l'arco dell'anno nel punto in cui c'è ogni singolo fiore, cresceranno 20 fragole, quante fragole avrà la moglie del signor Gianni per fare la marmellata?

Chiara Cesario

I NIPOTI DEL SIGNOR GIANNI



I quattro nipoti del signor Gianni sono ghiotti di carote, mentre le otto nipotine preferiscono le mele. Se il signor Gianni nel suo orto ha 9 piante di carote e ogni pianta gli produce 8 carote ogni 2 mesi, quante ne può dare a ognuno dei suoi nipotini?

Se il signore, nel suo orto, ha 4 meli che producono ognuno 14 mele ogni 3 mesi, quante ne può dare a ogni nipotina?

Se il signor Gianni non incontra tutti i suoi nipoti da 6 mesi (e perciò non ha dato ne usato nessuna carota e nessuna mela) quante ne potrà dare ai nipoti al loro primo incontro?

Chiara Cesario

I POMODORI OGM



Nel suo orto Gianni, in un'estate, ha prodotto 100Kg di pomodoro con una nuova tecnologia che consente di creare degli ortaggi tutti uguali, per cui ogni singolo pomodoro pesa esattamente allo stesso modo. Se ognuno dei pomodori pesa 80g, quanti pomodori ha prodotto in tutto?

Se utilizza 16.720.000 mg di tutti i pomodori prodotti per fare la salsa in casa, quanti grammi di pomodori gli resteranno?

Chiara Cesario

PERE E UCCELLINI



Un pero produce il primo anno 17 pere su ciascuno dei suoi 100 rami. Il secondo anno produce il doppio del terzo anno, il terzo anno produce il triplo delle pere del primo anno, che però vengono mangiate per $\frac{1}{3}$ dagli uccellini.

Quante pere produce in tre anni?

Matteo Trost

ALBUM DEI RICORDI

COME E' NATO IL NOSTRO JULIARDINO?

I pionieri sono stati gli alunni delle classi IC e IF che, armati di zappette, bulbi, piante aromatiche hanno iniziato a trasformare alcuni spazi abbandonati della scuola. Poi molti altri compagni li hanno seguiti...

Una colletta fatta tra gli alunni delle classi prime ha permesso di adottare un ciliegio ed un pero, terra e vasi. Molti hanno contribuito con talee, piantine, vasi...e, a questo proposito, un **GRAZIE SPECIALISSIMO** alla mamma di Chiara! Senza di lei lo Juliardino non sarebbe stato così ricco.



I pionieri: gli alunni della classe IC e IF



Prima ...



Dopo...



UNO ZIO GIARDINIERE...UNA RISORSA PREZIOSA PER IMPARARE

Il giorno giovedì 29 maggio siamo stati accolti dal Sign. Ruggero, lo zio di un nostro compagno, che lavora come giardiniere presso il Giardino Pubblico De Tommasini.

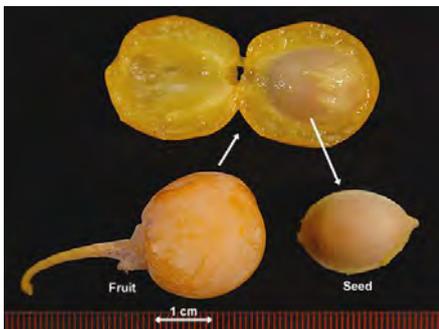
Ci ha spiegato tante cose sulle piante e sulla loro riproduzione. In quell'occasione abbiamo imparato a riconoscere tanti alberi come il PLATANO e il GINKGO BILOBA, arbusti come la NANDINA DOMESTICA, l'ARALIA e il BOSSO e tante parole nuove della botanica come CINORRODO, SARCOTESTA, EPIGEA, GIMNOSPERME, PLANTULA, CESPITOSA.

CINORRODO vuol dire falso frutto, che deriva dall'ingrossamento del ricettacolo del fiore. È carnoso e forma una coppa che contiene gli ACHENI. Le dimensioni e il colore dei cinorrodi variano molto: possono essere verdi, arancioni, rossi e quasi neri o blu.



Possono essere di forma allungata o sferica. Ad esempio, il frutto della rosa canina è un cinorrodo (a Trieste lo conoscerete per il nome particolare che ricorda le sue proprietà responsabili di indurre stitichezza...)

SARCOTESTA vuol dire parte esterna carnosa di alcuni semi. Un esempio è il seme del *Ginkgo biloba*. Questa parte ne circonda una interna, dura e legnosa, detta sclerotesta.



Seme



Ginkgo con le caratteristiche foglie bilobate

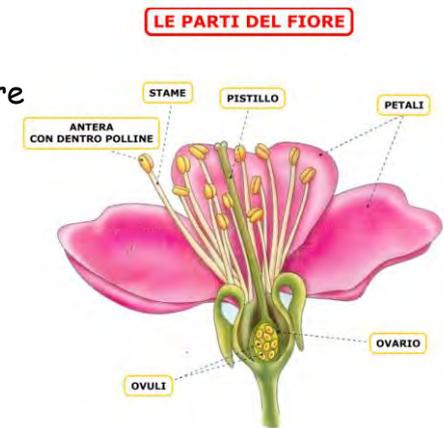
PLANTULA indica una piantina originata da seme che non ha ancora emesso foglie del tutto simili a quelle della pianta adulta.



Ci ha anche raccontato come creare delle nuove varietà ibride di fiori, in cui i caratteri sono mescolati rispetto alle piante di partenza. Ad esempio, per creare una rosa di colore diverso a partire da un fiore rosso e uno bianco.

Il procedimento è il seguente:

- Si raccolgono gli stami e si separano le antere che portano il polline, cioè la parte maschile.



By olufodislezia.net Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 3.0 Italia

- Si utilizza un pennellino (FATTO CON IL PELO DELLA PANCIA DI UNO SCOIATTOLO perché è morbidissimo!) per sporcare con il polline lo stigma di un fiore di colore diverso.
- Si richiude con una carta stagnola per evitare ulteriori impollinazioni.



- Dopo un po' di tempo si mette sotto terra e si lascia germinare, nasce così una plantula.



Ci ha spiegato che per i primi tre anni la crescita è lentissima e ci vuole cura e pazienza, ma poi si sviluppa molto velocemente una nuova pianta vigorosa.

Ringraziamo il Sign. Ruggero per la pazienza e il tempo che ci ha dedicato e anche per la competenza, che ci ha permesso di imparare tante cose nuove in un'aula speciale particolarmente bagnata, visto il diluvio che ci ha bagnato tutti.

Emili Zapparella



ALLA SCOPERTA DELLE SIMMETRIE NELL'ORTO BOTANICO DI TRIESTE

La classe IIC si è recata il 5 maggio presso l'Orto Botanico di Trieste, dove ha scoperto le simmetrie fiorali nell'ambito del Progetto 'A scuola in Museo'.



GIORNATA MONDIALE DELL'AMBIENTE

Il 5 giugno 2014 le classi IC e IF hanno partecipato alla Giornata dell'ambiente.

In piazza Verdi hanno offerto dei Sali aromatizzati alle erbe e alcuni manufatti, raccogliendo fondi in parte destinati ad autofinanziare il progetto ORTO IN CONDOTTA a scuola e in parte da devolvere per la realizzazione di Orti in Africa.



Gli intraprendenti "venditori": Matteo, Marco, Naima, Emili, Elena, Sofia...

Indossate poi le magliette verdi della Divisione Julia, in Piazza Unità hanno partecipato alla realizzazione di un *Flash mob* assieme ad un migliaio di altri alunni di diverse scuole, realizzando un grande cuore verde a simboleggiare il fatto che ai ragazzi sta a cuore l'ambiente.



Il cuore verde in Piazza Unità.

E non possiamo dimenticare di ricordare LA PARTECIPAZIONE SPECIALE DELLE SPLENDIDE MAMME DEI BAMBINI DELL'INFANZIA!

Hanno offerto dei bellissimi vasi decorati assieme ai loro piccoli, molto apprezzati dai visitatori.



UNA LEZIONE DI BOTANICA

I bambini delle classi IIIA e IIIB della Dardi sono stati ospitati nel laboratorio della Divisione Julia dai loro compagni della IH che, preparati dalla Prof.ssa Stuparich, hanno realizzato un **LABORATORIO VERDE** per scoprire i segreti del mondo vegetale.



ALLA SCOPERTA DELLE API

I bambini della classe IIA e IIB della Dardi, assieme alla loro insegnante Cristina del Piccolo, hanno fatto un incontro molto ravvicinato con le amiche api.



ANIMALI UTILI ALL' UOMO



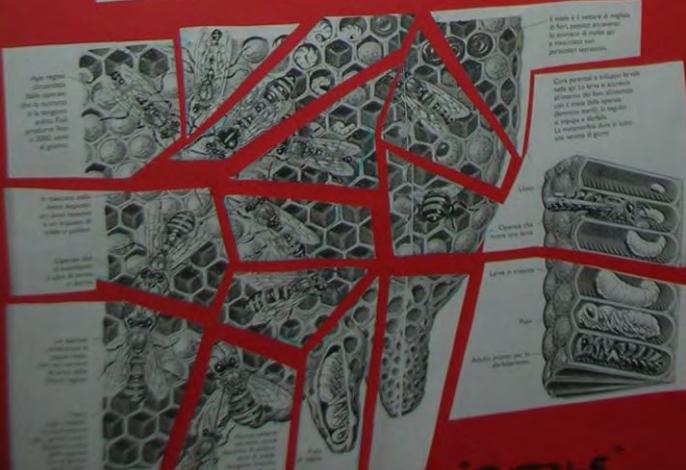
Le api operaie volano sui fiori e ne succhiano il nettare.



Le api nell'arnia preparano le cellette di cera.



L'ANGOLO DEI GIOCHI



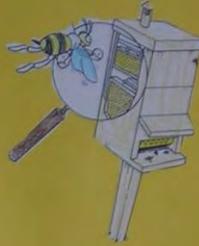
IL CICLO DEL MIELE



Bottinaggio
 Il miele è un alimento che le api producono dal nettare dei fiori che bottinano, trasformano, con bianco con sostanze prodotte dal proprio organismo; il miele viene immagazzinato negli alveari, a bitazioni composte da migliaia di piccole celle dette favi.



L'ARNIA
 È SEMPLICEMENTE UN ALVEARE COSTRUITO DALL'UOMO PER POTER ALLEVARE LE API COSÌ DA OTTENERE IL MIELE. È UNA CASSETTA DI LEGNO CON ALL'INTERNO



6 SMELATURA - FASE 1
 L'UOMO PRELEVA DALLE ARNIE I TELAI CON IL MIELE, E PER PRIMA COSA APPROVADE A TOGLIERE L'OPERA LO DI CERA CON APPOSITI STRUMENTI.
 CAMILLA



2
 ALCUNI TELAI VERTICALI DI LEGNO SUI QUALI LE API COSTRUISCONO LE LORO CELLE ESAGONALI DI CERA; NELLA PARTE BASSA, CHIAMATA NIDO;

7 Smelatura - fase 2
 I telai con i favi pieni di miele, vengono messi in una macchina detta "smelatrice" che agisce alla portata centri foga e strae il miele.
 Massimo D.



3
 VENGO NO DE POSTE LE UOVA DALLE QUALI NASCERANNO LE NUOVE API. NELLA PARTE ALTA, IL "MELARIO" LE API

8 DECANTAZIONE
 DALLA SMELATRICE IL PRODOTTO VIENE PORTATO IN CONTENITORI DI ACCIAIO PER 15-30 GIORNI, DOVE IL MIELE VERO È PROPRIO SI DIVIDE NATURALMENTE DALLA CERA E

4
 DEPOSITANO IL NETTARE E LO TRASFORMANO IN MIELE.

9
 ALTRE SOSTANZE CON UN PROCESSO CHIAMATO DECANTAZIONE



5
 MATURAZIONE
 Quando il miele si matura le api lo usano per la loro sopravvivenza e per il miele che si produce in natura.

10
 Il miele è un prodotto per il quale si deve prestare attenzione alla provenienza e alla qualità.

