

PARADA 6: HERBES AROMÀTIQUES

OBJECTIUS:

- ❖ Identificar i reconèixer les herbes aromàtiques
- ❖ Discriminar-les d'entre d'altres plantes.
- ❖ Conèixer els diferents usos de les plantes aromàtiques.
- ❖ Observar i manipular les herbes aromàtiques.
- ❖ Tractar correctament la natura.
- ❖ Seqüenciar el procés de fer colònia.
- ❖ Escoltar en silenci el conte
- ❖ Collir-ne correctament diferents tipus

MATERIAL:

Material necessari per la sortida a la parada:

- ❖ Cistells
- ❖ Tisores

Material necessari per treballar després a l'aula:

- ❖ Conte dels bruixots
- ❖ Ampolletes de vidre
- ❖ Alcohol
- ❖ Tires adhesives
- ❖ Bols, plats fondos i culleres
- ❖ Olla i fogonet
- ❖ Cola
- ❖ Taps de suro
- ❖ Mel, sucre morè i sal
- ❖ Colador

METODOLOGIA:

- ❖ SORTIM A COLLIR HERBES AROMÀTIQUES.
Anirem amb el grup classe per l'itinerari fins a la parada 6, un cop allà observarem els diferents tipus d'herbes que anirem trobant. El/La mestre/a explicarà com s'han de collir les herbes (tallant, no arrencant) i es demanarà als alumnes que cullin una mostra petita de cada tipus d'herba aromàtica i que les posin al cistell.
- ❖ CONTE DELS BRUIXOTS
Explicarem el conte als nens com a activitat prèvia i motivadora.
- ❖ FEM COLÒNIA
Un cop a l'aula es classificaran les mostres agafades al bosc, els alumnes tallaran les fulles amb les tisores a bocins molt petits dins dels bols separant cada tipus d'herba. La pasta resultant es deixa reposant en alcohol durant mitja hora. Després s'omplen ampolletes de vidre amb aquest alcohol i se les etiqueta amb el nom del perfum (p.ex. Perfum de Romani). Cal anar amb compte de no tocar-se la roba amb aquest líquid.
- ❖ FEM INFUSIONS
Posarem l'olla plena d'aigua sobre el fogonet i esperarem que arrenqui el bull, un cop arrencat tancarem el foc i hi afegirem les herbes aromàtiques, es deixarà reposar la infusió ben tapada. Un cop estigui al punt ens la beurem amb una miqueta de mel o sucre morè.
- FEM SOPETES
Posarem una olla al foc amb aigua i les herbes aromàtiques i ho deixem que bulli uns deu minuts, colarem les herbes i corregirem de sal, esperarem que es refredi i ho servirem en els plats. Es recomana afegir ceba fregida un cop colada la sopa.
Mmmmmmm!!
- ❖ FITXA DE SEQÜÈNCIES
Com activitat final els alumnes realitzaran la fitxa del quadern d'alumne individualment, on hauran de retallar i ordenar el procés de fer colònia.

RETALLA I ENGANXA ORDENADAMENT:

