

LABORATORIO OFFICINALE

*Scuola media "C. Viola" - Pont-Saint-Martin
cl. 1^a e 2^a A a tempo prolungato
anno scolastico 1991/92*

*Insegnanti:
Barsotti Livio - Cianca Maria Grazia - Domenighini Vincenzo - Ferraris Carla
Fey Adalgisa - Ghirardo Daniela - Juglair Narcisa - Nicco Elia - Soudaz Piera
Patrizia Bongiovanni, coordinatrice di progetto*



Après "Projet almanach" "Ateliers verts" et "Les dauphins", trois expériences d'éducation bilingue, publiées dans le n. 18, menées dans les écoles moyennes respectivement de Nus, Verrès et "Cerlogne" d'Aoste, nous vous proposons "Laboratorio officinale", une activité interdisciplinaire réalisée par les élèves et les enseignants de l'école "C. Viola" de Pont Saint Martin.

EDUCAZIONE BILINGUE - PREMESSA

Tenendo presenti le indicazioni contenute in:

● Premessa Generale (Programmi ministeriali)

- La scuola è formativa, favorisce la progressiva maturazione della coscienza di sé e del proprio rapporto con il mondo esterno.
- La scuola che colloca nel mondo aiuta l'alunno ad acquisire progressivamente una immagine sempre più chiara ed approfondita della realtà sociale.
- La scuola è orientativa, favorisce l'iniziativa del soggetto per il proprio sviluppo e lo pone in condizione di conquistare la propria identità di fronte al contesto sociale tramite un processo formativo continuo cui debbono concorrere unitariamente le varie strutture scolastiche e i vari aspetti dell'educazione. La possibilità di operare scelte realistiche nell'immediato e nel futuro, pur senza rinunciare ad un progetto di vita personale, deriva anche dal consolidamento di una capacità decisionale che si fonda su una verificata conoscenza di sé.

● Modello Educativo "S. Carlo Viola"

- Far vivere le norme come esigenza dello stare insieme.
- Educare all'accettazione e alla tolleranza nei confronti della diversità.
- Sviluppare la capacità di lettura critica della realtà.
- Far acquisire una mentalità mirata alla salvaguardia della salute e dell'ambiente.
- Far vivere il momento della valutazione come momento formativo.
- Far sì che il ragazzo conoscendo se stesso operi scelte consapevoli.
- Educare alla collaborazione.

● Statuto speciale della valle d'Aosta

- Art. 39: Nelle scuole di ogni ordine e grado, dipendenti della regione, all'insegnamento della lingua francese è dedicato un numero di ore settimanali pari a quello della lingua italiana. L'insegnamento di alcune materie può essere impartito in lingua francese.
- Art. 40: L'insegnamento delle varie materie è disciplinato dalle norme e dai programmi in vigore nello Stato, e con opportuni adattamenti alla necessità locali. Tali adattamenti nonché le materie che possono essere insegnate in lingua francese, sono approvati e resi esecutivi, sentite Commissioni miste composte di rappresentanti del Ministero della Pubblica Istruzione, di rappresentanti del Consiglio della Valle e di rappresentanti degli insegnanti.

Il Consiglio di classe

ha individuato per l'educazione bilingue i seguenti obiettivi didattici:

- Acquisire una mentalità di tipo europeo grazie alla comunicazione espressa in modo disinvolto in più lingue.
- Acquisire una competenza paritaria nell'uso dell'italiano e del francese in contesti specifici.

Ha inserito l'educazione bilingue nell'ambito della programmazione annuale sia stendendo nuovi progetti specifici, sia rielaborando opportunamente alcuni tra i progetti già strutturati.

I progetti specifici sono:

- Struttura della lingua [Francese/Italiano/Inglese]
- Attività tecnico-scientifica [Ed. Tecnica/Scienze]
- Attività di sostegno e di potenziamento [Italiano/Francese/Scienze]

I progetti interdisciplinari già strutturati sono:

- Laboratorio [Consiglio di classe]
- Orientamento [Consiglio di classe]

Inoltre i singoli insegnanti nell'ambito della propria disciplina, hanno definito le modalità adeguate all'inserimento dell'esperienza bilingue:

- Uso di materiale didattico [documenti autentici in lingua francese].
- Scelta di uno o più argomenti da approfondire o trattare in lingua francese.

PROGETTO: LABORATORIO (tempo pieno)

FINALITÀ: (Premessa ai programmi ministeriali) [Ministero]	“La scuola è formativa: offre occasioni di sviluppo della personalità in tutte le direzioni (...sociali, affettive, operative, creative...), favorisce la progressiva maturazione della coscienza di sé e del proprio rapporto con il mondo esterno”.
MODELLO EDUCATIVO SCUOLA “C. VIOLA” [collegio docenti]	1) Far acquisire una mentalità mirata alla salvaguardia della salute dell’ambiente. 2) Far vivere le norme come esigenza dello “stare insieme”. 3) Educare alla collaborazione.
STATUTO V.D.A.: [Consiglio Regionale]	Articolo 39 Articolo 40
OBIETTIVI:	a) Conoscenza e osservazione del proprio ambiente. b) Coscienza del proprio ruolo nell’ambiente. c) Individuazione delle norme fondamentali dello “Stare insieme”. d) Sviluppo della creatività. e) Acquisizione di una mentalità di tipo europeo grazie alla comunicazione in più lingue. f) Acquisizione di una competenza paritaria nell’uso dell’italiano e del francese in contesti specifici.
STRUMENTI: MATERIALI:	Ricerca, manualità Testi di botanica, riviste sull’uso delle erbe (medico - alimentare - estetico). Fogli, colori, vasetti in vetro. Documenti scritti in italiano e in francese.
LUOGO:	Aula ed. artistica, aula scienze, cucina, territorio di Pont-Saint-Martin
ATTIVITÀ:	1) Presentazione attività. 2) Uscita e raccolta materiale. 3) Catalogazione e preparazione per essiccazione. 4) Laboratorio officinale (alimentare, medico - cosmetico). 5) Laboratorio decorazioni (personalizzazione contenitori - schede scientifiche). 6) Coltivazione orto in primavera. 7) Cucina: Natale, Carnevale e Fine anno 8) Riflessione su: attività e dinamica di gruppo.
DESCRIZIONE ATTIVITÀ n. 4-5:	Laboratorio officinale: - preparazione di decotto, infuso, aceto, vino, acqua, polvere, tintura per tingere e tintura per uso medicinale (utilizzando le “piantine” essiccate [vedi allegato 1]). - preparazione di oli, creme, lozioni, shampoo.... (utilizzando le “piantine”). - preparazione di conserve, salse, marmellate. Laboratorio decorazione - scelta vasetti da decorare, progetto e attuazione decorazione. - produzione scheda scientifico-storica. (vedi allegato 2)

FASI DI LAVORO

Lo schema che segue è quello relativo alla programmazione di ottobre - novembre.

La programmazione annuale ha seguito lo stesso tipo di modello con alcune attività aggiuntive legate a particolari occasioni (Natale, conclusione dell'anno scolastico, organizzazione di una mostra, partecipazione al seminario di Châtillon nel mese di aprile).

ottobre-novembre - 3 ore settimanali

Programmazione settimanale

Settimana	h	ATTIVITÀ	GRUPPI
I	2 1	Presentazione attività e formazione gruppi. Discussione e norme per le uscite.	2 gruppi misti IA/IIA
II	2 1	Uscita per raccolta. Vedi allegati 1 e 2 Preparazione essiccazione.	2 gruppi misti IA/IIA
III	3 1 2	Catalogazione di tutte le piante Confronto risultati uscita. Tabulazione e sistematizzazione dati.	2 gruppi misti IA/IIA
IV	3	LABORATORIO OFFICINALE Cucina Preparazione di aceto, vino, infuso, decotto, acqua Preparazione Cosmesi (Aula scienze) Preparazione di oli, creme, lozioni, shampoo a breve e lunga scadenza. Preparazione LABORATORIO DECORAZIONE (Aula educazione artistica) Decorazione Preparazione di vasetti e contenitori vari decorati Progettazione Grafica Schede e disegni scientifici. Progettazione Ricerca materiali	* I bambini sono stati divisi in quattro gruppi A, B, C, D e hanno partecipato nel corso dell'anno a tutti i laboratori ruotando come indicato nello schema:
V/VI/VII	3	Preparazione polveri - tinture per tingere - tinture medicinali Preparazione creme - oli - shampoo Decorazione Attuazione schede	
VIII	1 e $\frac{1}{2}$ 1 e $\frac{1}{2}$	Revisione dell'attività e della dinamica del gruppo. Sintetizzazione del lavoro svolto e preparazione degli argomenti da discutere. Confronto dei 4 gruppi sull'attività e sulla dinamica di gruppo. Valutazione individuale e collettiva del percorso effettuato e dei risultati ottenuti.	
IX	1 1 1	Analisi dei problemi (pratici e di relazione) Ipotesi di soluzione. Rotazione dei gruppi.	

ATTIVITÀ TEMPI	CUCINA	DECORAZ.	COSMESI	GRAFICA
OTT. NOV.	A	B	C	D
DIC. GENN.	D	A	B	C
FEBBR. MARZO	C	D	A	B
APRILE MAGGIO	B	C	D	A

Nel corso dell'anno ogni ragazzo ha tenuto una sorta di "Journal de bord" dove ha raccolto e schematizzato i dati e le informazioni relativi alle attività via via svolte.

Questo quaderno ha inoltre permesso a ciascuno di esprimere periodicamente le proprie osservazioni e riflessioni sulle attività svolte e sulle dinamiche del gruppo.

PERCORSO USCITA N.1

Durata:

Uscita 2 ore + 1 ora in classe per sistemazione materiale.

Itinerari:

- * Piazza I Maggio - Santa Fontaney - Orto Baraing - Castello "vecchio" (vegetazione spontanea).
- * V.C.Viola - Nadir - Orti (via Repubblica) - V. Motta - V. Baraing (orti coltivati).

Elenco piantine da individuare

Coltivate

- Rosmarino
- Salvia
- Prezzemolo
- Basilico
- Alloro

Spontanee

- Ortica
- Menta
- Rosa canina
- Viola
- Biancospino
- Malva
- Sambuco

Per ogni "piantina":

- riconoscimento
- raccolta foglie (rametto)
- raccolta fiori e/o bacche

} raccolta

- I ragazzi sono suddivisi in 6 gruppi misti
- Ogni attività deve essere svolta da tutti i gruppi

Attività alunni: per ogni gruppo

- raccolta
- osservazione (schizzo e breve descrizione ambiente e pianta)
- sistemazione materiale per essiccazione

Materiale per gruppo

- sacchetti di carta (es. pane)
- cesoie (o forbici)
- blocco per schizzi (a quadretti)
- matita, gomma
- vecchi giornali per essiccazione

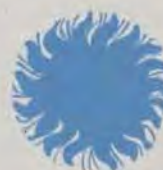
SCHEDA OSSERVAZIONE

Stagione:

Luogo (nome):

Pianta (nome):

Luminosità:



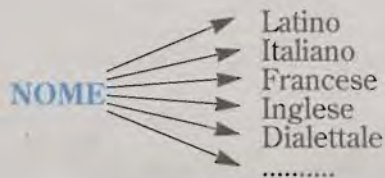
Terreno: arido - medio - umido

Tipo di terreno: prato - pietraia - sottobosco

La pianticella è: isolata - associata a stessa specie - associata a specie diverse

ALLEGATO 2

Gli alunni hanno seguito questo schema per l'analisi di ognuna delle 12 piante prese in esame. Gli allegati n. 3-4-5-6-7-8, i disegni e le foto danno un'idea di come il lavoro è stato articolato e dei risultati che esso ha dato.



NOME



CARATTERISTICHE



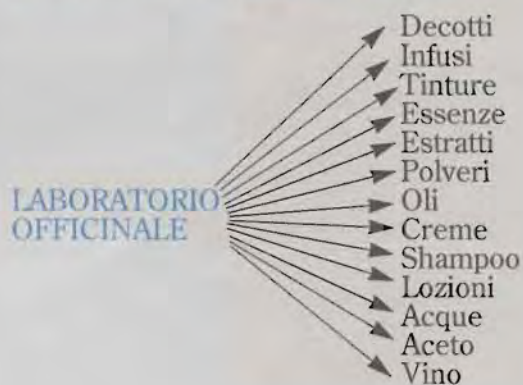
PERIODO DI RACCOLTA

CONSERVAZIONE

PROPRIETA' TERAPEUTICHE



POSSIBILITA' DI APPLICAZIONE



DOVE CRESCE

Tipo di terreno

Luminosità



Altitudine

Luogo di origine

Luogo di diffusione



STORIA

Origine della parola (Filologia)

USO NEL TEMPO

Passato (Dove ... Come)

Presente

IDEE CURIOSE



ALLEGATO 3

SAMBUCUS NIGRA

NOIE

FRANCESE: SUREAU NOIR
LATINO: SAMBUCUS NIGRA
ITALIANO: SAMBUCCO

DIALETTI

LIGURE: SAMBUCCO, SAMBUCC
PIEMONTESE: SAMBUCC, SUREAU
LOMBARDO: SCHITTE, SAMBUS
VELETO: SAMBUCCO, SCIOCCARUVA
EMILIANO: SAMBUCCONE, SAMBUCC
TOSCANO: SAMBUCCO, ARBORO
MARCHEGGIO: SAMBUCCHI
LACIALE: MUGUARO, CAMBUCCO

ABRUZZESE: SAMBUCCO, CAMBUCCO
CAMPANO: SAMBUCCO, SAMBUCCO
LUCANO: SANJACO
PUGLIESE: ZAMBUCCO
CALABRESE: SAMBUCCO, SAMBUCCARO
SICILIANO: SANJACO DI CAI, SAMBUCCARO
SARDO: SAMBU NERU, SAMBUCCO

FOLLIE

LE FOLLIE, OPPOSITE A DUE A DUE, HANNO IL PICCOLO DILATATO ALLA BASE E, QUANDO CRESCONO, LASCIANO SUL RAMO UNA CICCATRICE A FORMA DI SEMILUNA; SONO COMPOSTE DA TRE, CINQUE O SETTE FOLLICELLE; QUESTE HANNO UN BASSO PICCOLO, SONO ELLITTICHE CON LA BASE CONCAVA, IL VAGGINE È DESTRILLATO E L'APICE TERMINA CON UN DENTE ACUTO PIÙ GRANDE DEGLI ALTRI.

FIORE: LE INFLORESCENZE SONO RIVOLTE IN VERTICIL; IL CALICE È TUBOLARE E DIVISO IN CINQUE DENTI; LA COROLLA, CILINDRICA NELLA PARTE INFERIORE, SI DIVIDE IN ALTO IN CINQUE Lobi PARADOLENTI BIANCHI GIALLASTRI; I FIORI SONO PROPUNTI.

FRUTTI: IL FRUTTO È UNA DALLA NERA LUCENTE CON IL SUO SUCCO DI COLORE VIOLESCO CON TENDENTE DUE O TRE SEMELLE FRUTTI DENT DE PETITES BAYES NOIRS.

CORTECCIA: L'CORCE DU TRONC EST CLARE ROUGE, A' LEUCCELLES BLANCHES E' UN ANELLO O UN PICCOLO RUBRO ALTO POCO METRI, I RAMI GIOVANI SONO VERDI, QUELLI DEGLI ALMI PASSEBENTI HANNO LE LEUCCELLE PROMINENTI; LA PARTE CENTRALE DEI RAMI È FORMATA DA UN MIDOLLO SPALZOSO BIANCO.

DOVE CRESCE: CRESCE FINO ALLA ZONA MONTANA DI TUTTA ITALIA, NEI LUOGHI RUDERALI, LUNGO LE STRADE E I FOSCHI, NEI BOSCHI RARI E LUMOSI, RAVIOLI, PARCOI PLANTÉ PRÈS DES VILLAGES.

ALTITUDE: CRESCE FINO ALLA ZONA MONTANA

LUOGO DI DIFFUSIONE: TUTTE L'EUROPE



Sambuco
SAMBUCUS nigra
SUREAU NOIR

ALLEGATO 4

ROSMARINUS OFFICINALIS STORIA

LES ROMAINS CROYAIENT QUE LE ROSMARIN ÉTAIT UNE HERBE SACRÉE QUI PORTAIT BONHEUR AUX VIVANTS. ILS EN TRESSAIENT DES COURONNES POUR JOLIES COIFFURES DE MARIAGES ET POUR LES DEPOSER SUR LES TOMBEAUX. ELLES ASSURAIENT AUX MORTS UN SEJOUR FAISIBLE DANS LES CERIMONIES RELIGIEUSES ILS FAISAIENT BRULER DU ROSMARIN EN GUÏSE D'ENCENS. LES CHRÉTIENS ASSOCIERENT LE ROSMARIN A LA VIERGE MARIE. PENDANT LA FUITE EN ÉGYPTE ELLE SE SERAIT REPOSÉE AU PIED D'UN BUISSON DE ROSMARIN OU ELLE AURAIT ÉTENDU SUR SES RAHEAUX LES LINGES DE L'ENFANT JÉSUS. C'EST A PARTIR DE CE JOUR, DIT LA LÉGENDE, QUE LES FLEURS DU ROSMARIN ONT LA COULEUR DU CIEL ET ELLES ÉCLOSENT LE JOUR DE LA PASSION. CET ARBUSTE NE HAUXQUAIT DANS AUCUN JARDIN MÉDÉVAL. AU 18^{ÈME} SIÈCLE, LE ROSMARIN ÉTAIT UTILISÉ EN COSMÉTIQUE. ON PEUSE QUE LE MOT LATIN ROSMARINUS SOIT LIÉ A L'AZUR DE LA FLEUR, QUI RAPPELLE LA COULEUR DE LA MER. A LA FIN DU SIÈCLE LA REINE ISABELLA DE HONGRIE AGÉE DE SOIXANTE-DEUX ANS INFIRME DES MEMBRES ET GOUTTEUSE, RETROUVA LA SANTÉ ET UNE DEUXIÈME JEUNESSE A L'AIDE DU ROSMARIN. LA RECETTE DE L'EAU DE JEUNESSE EST TRÈS SIMPLE: IL SUFFIT DE PRENDRE DE L'ESPRIT DE VIN DISTILLÉ 4 FOIS (ALCOOL RECTIFIÉ) 30 ONCES (ENVIRON 850g) DE ROSMARIN ET METTRE LE TOUT DANS UN VASE BIEN BOUCHÉ L'ESPACE DE CINQUANTE HEURES PUIS DISTILLER DANS UN ALAMBIC AU BAIN-MARIE. EN PRENDRE LE MATIN UNE FOIS LA SEMAINE UNE DRAGME (ENVIRON 4g) AVEC DE LA VIANDE (MOURRITURE) ET EN L'AVER LE VISAGE TOUTS LES MATINS ET FROTTER LE MAL DES MEMBRES INFIRMES.

ROSMARINUS OFFICINALIS STORIA

LES ROMAINS CROYAIENT QUE LE ROSMARIN ÉTAIT UNE HERBE SACRÉE QUI PORTAIT BONHEUR AUX VIVANTS. ILS EN TRESSAIENT DES COURONNES POUR JOLIES COIFFURES DE MARIAGES ET POUR LES DEPOSER SUR LES TOMBEAUX. ELLES ASSURAIENT AUX MORTS UN SEJOUR FAISIBLE. DANS LES CERIMONIES RELIGIEUSES ILS FAISAIENT BRULER DU ROSMARIN EN GUÏSE D'ENCENS. LES CHRÉTIENS ASSOCIERENT LE ROSMARIN A LA VIERGE MARIE.

ALLEGATO 5

ROSA CANINA

Eglantier
Rosa canina

PARTIES A UTILISER

FLEURS
FRUITS

PERIODE DE RECOLTE

A LA FIN DE L'ETE OU AU DEBUT DE L'AUTOMNE (FRUITS)
LES FLEURS LORSQU'ELLES VONT ECLORE.

CONSERVATION

FAIRE SECHER LES FLEURS A L'OMBRE DANS DES POTS
A BONNE FERMETURE.

FAIRE SECHER LES FRUITS AU SOLEIL APRES LES AVOIR
DEBARASSES DE LEURS SEMENCES.

PROPRIETES THERAPEUTIQUES

LES FLEURS SONT TONIQUES-AMERES, LAXATIVES ET ANTISEPTIQUES. LES FRUITS SONT TRES RICHES EN VITAMINE C (100 G EN CONTIENNENT AUTANT QU'UN KILO DE CITRON). ON LES EMPLOIE COMME ASTRINGENTS, ANTIAMENSIQUES ET DEPURATIFS.

LE DUVET DES CYNORRHODONS EST UN VERMIFUGE IDEAL CONTRE LES ASCARIDES, LOUBRIKOIDES, PARASITES QUI VIVENT DANS L'INTESTIN GROS DE L'HOMME ET DU PORC.

LES GRAINES OU AKEMES, SECHES AU SOLEIL PUIS REDUITES EN POUDRE, SONT UN VIEUX REMEDE CONTRE LA GRAVELLE, LES CALCULS DU REIN ET LES COLIQUES NEPHRATIQUES.

MODE D'EMPLOI

ALIMENTAIRE
MEDICINAL
COSMETIQUE

Rosa canina

ROSA CANINA

Eglantier



ALLEGATO 6

MENTA PIPERITA

MENTHA PIPERITA
MENTHE POIVREE

IDEE CURIOSSE

PER I NATI SOTTO IL SEGNO DEI GEMELLI, QUESTA PIANTA AROMATICA RAGISCE COME FORTE STIMOLANTE E SUSCITA UN MAGGIORE SENSO DI AUTOCRITICA E DI REALISMO E FAVORISCE LA LONGEVITA' ASSICURANDO UNA VECCHIA TRANQUILLA. LA MENTA E' UN ANTIDOTO NATURALE CONTRO LE PUNTURE D'INSETTI. BISOGNA FARE UN IMPASTO DI MENTA CIOE' RIDURRE IN POLTIGLIA DELLE FOGLIE DI MENTA E APPLICARE SUL PUNTO DOLENTE MASSAGGIANDO. IL LIQUORE DI MENTA NASCQUE IN AFRICA O NEI PAESI ARABI E SI DIFFUSE IN TUTTA EUROPA SOPRATTUTTO NEI PAESI DEL NORD DOVE IL FREDDO INTENSO COSTRINGE A SORBIRE ABBASTANZA DI FREQUENTE "GROG" BOLLENTI A BASE DI MENTA. LA MENTHE POIVREE, RECHERCHEE POUR SA SAUCEUR PIQUANTE ET CHAUDE, SUIT D'UNE SENSATION DE FROID, EXACTEMENT COMME LORSQUE TU MANGES UN BOMBON A LA MENTHE. TOUJES LES FEUILLES DES MENTHES SONT RECOURTES DE POILS QUI PRENNENT LA TRANSPIRATION DES PLANTES, ACCROISSENT LEUR TENEUR EN HUILE ESSENTIELLE QUI LEUR DONNE UN GOUT ENCORE PLUS FORT.

INFUSION (FLEURS)

HETTRE UNE CUILLEERE A DESSERT DE FLEURS DESSECHES
DANS UNE TASSE D'EAU BOUILLANTE.

LAISSER REPOSER PENDANT 10 MINUTES.

PRENDRE 3 OU 4 TASSES PAR JOUR.

INFUSION (APPLICATIONS EXTERNES)

VERSER UN DEMI-LITRE D'EAU BOUILLANTE SUR DEUX
CUILLEERES DE PETALES D'EGLANTINE DESSECHES ET BROYES
ET LAISSER REPOSER. FILTER ET EMPLOYER EN COMPRESSES
SUR LES YEUX FATIGUES ET ROUGES.

DECOCTION

FAIRE BOUILLIR 25 CYNORRHODONS PENDANT QUELQUES
MINUTES DANS UN DEMI-LITRE D'EAU.

VIN

HETTRE 100 G DE CYNORRHODONS DESSECHES ET CONCAS
SES DANS UN LITRE D'UN BON VIN ROUGE CAPITEUX.
LAISSER MACERER PENDANT QUINZE JOURS. FILTER ET
SAVOURER A PETITS VERRES.

ELIXIR

POUR REPREDRE DES FORCES (PERSONNES AGEES DEBILES
ET CONVALESCENTS).

LAISSER MACERER PENDANT 1 MOIS 100 G DE CYNORRHODONS DESSECHES AVEC 50 G DE SUCRE DANS 300 G D'ALCOOL A 50°. COULER ET ADDITIONNER AVEC 200 G D'EAU. SAVOURER A PETITS VERRES.

ALLEGATO 7



Foglie d'ortica: un pizzico
 Foglie di salvia: un pizzico
 Foglie di lavro: un pizzico
 Rosmarino: un pizzico
 Acqua di rose: una tazza

Mettete a macerare per 24 ore gli ingredienti in un recipiente di vetro ben chiuso, poi filtrate con un colino a maglie strette.

Applicate la lozione dopo lo shampoo sui capelli a metà bagno, massaggiando per alcuni minuti.

Sciacquate brevemente con il resto della lozione diluito con acqua tiepida.

CIPRIA PER IL CORPO AL PROFUMO

Ingredienti: riso di ottima qualità - 300 gr

Abbeverizzate il riso in un macinacaffè, filtrate la polvere ottenuta con un pezzo di garza a trama fine con un piccolo setaccio a maglie strette. Aggiungete 5 gocce di essenze o estratto di Lavanda. Versate la polvere in un barattolo a chiusura ermetica.

OLIO DI LAVANDA

Aromatico e deodorante per tutte le pelli

Ingredienti: olio di oliva extravergine: 1/2 litro

fiori freschi di lavanda: 1 manciata

Mettete i fiori in un barattolo di vetro, versateci sopra l'olio. Tappate e fate macerare possibilmente al sole. Ogni 3 giorni filtrate l'olio con un colino, schiacciando i fiori con una forchetta. Rimetteteli nel barattolo e sostituite i fiori con altri freschi. Dopo 9 settimane colate l'olio e conservatelo in una bottiglia di vetro scuro a chiusura ermetica.



ALLEGATO 8

Le Frittelle di salvia

Occorrono foglie di salvia freschissime e preferibilmente giovani due cucchiai di farina bianca, latte, un albume, olio e sale. In una terrina stemperate farina con latte freddo fino ad ottenere una crema omogenea, dejumate, lasciatele riposare un'ora, poi incorporate l'albume montato a neve. Con l'aiuto di un cucchiaio immergetevi le foglie a due o tre per volta, poi gettatele nell'olio bollente e friggetele finché saranno dorate. Salate e servite.

Le frittatine alle cime di salvia

In una terrina battete 6 uova con un cucchiaio di farina e un pizzico di sale. In un padellino soffriggete un pezzetto di cipolla con un goccio d'olio e gr 15 di burro. Aggiungete le cime di salvia, fatele inarborire poi versate 1/2 del composto uova-farina. Dorate le frittatine da ambo i lati e ripete altre 3 volte fino ad esaurire gli ingredienti.

L'aceto alla salvia

Procuratevi l'aceto di vino bianco e rosso e salvia freschissima. lasciate marinare nell'aceto foglie e cimette di salvia per almeno 15 giorni, agitando spesso la bottiglia e premendo le foglie. Alla fine filtrate e imbottigliate.



REFLEXIONS FINALES

Points forts pour l'enseignant:

- 1) Instauration de rapports de collaboration à l'intérieur du conseil de classe et valorisation de la programmation didactique grâce au travail en équipe.
- 2) Réaliser des objectifs transversaux par la collaboration entre les professeurs des différentes disciplines.
- 3) Découvrir des aptitudes de l'élève, surtout des moins doués dans les activités disci-

capable d'élaborer des projets et de réaliser des produits (alimentaires, de cosmétique....).

- c) Prendre conscience de la valorisation de ses aptitudes et de ses capacités.
- d) Acquérir une certaine confiance en soi-même et jouir d'une plus grande considération de la part des copains.
- e) Comprendre qu'on travaille avec plus d'enthousiasme quand on est motivé.
- f) Prendre conscience de son rôle dans le groupe et dans le projet.
- g) Avoir l'occasion d'exploiter et enrichir sa créativité.

nel (laboratoire de cuisine et de cosmétique) parce que tous les élèves doivent travailler en même temps.

- 3) Ne pas disposer des ressources financières nécessaires pour l'achat du matériel.

Points faibles pour l'élève:

- a) Ne pas avoir travaillé pendant toute l'année dans le laboratoire préféré.
- b) Ne pas avoir choisi les copains du groupe.
- c) Être obligé de trouver des moments pour réfléchir sur son attitude et sur son travail.

Violette Odorante Sweet Violet



plinaires, par la valorisation du travail manuel.

- 4) Réussir plus aisément à développer la créativité de l'élève.
- 5) Travailler dans une situation de vif intérêt pour la tâche proposée et, donc, de participation active.

Points forts pour l'élève:

- a) Découvrir les avantages de la collaboration.
- b) Se rendre compte qu'il est

- h) Avoir l'opportunité de se rapporter au monde des adultes en faisant connaître en dehors de l'école les résultats du travail collectif.

Points faibles pour l'enseignant:

- 1) Devoir réduire le travail en langue 2 pour manque de matériel.
- 2) Trouver des difficultés dans l'organisation du travail ma-

Bibliografia

- La médecine végétale illustrée
Doct. A. Narodetzki - Ed. A. Delrien - Paris
- Le erbe in cucina - Elli Fabbri ed.
- Le erbe - Elli Fabbri ed.
- Il libro dei fiori
Ippolito Pizzotti - Henry Cocker Ed. Garzanti
- Les plantes médicinales - Poletti - Ed. Musesmecci
- L'apprenti jardinier, Tome II - Ed. Bordas
- Laure Charton-Saucaide, Annie Faloci, Catherine Feuille
- Le cahier d'observation de l'apprenti jardinier Tome II - Ed. Bordas - Laure Charton-Saucaide, Annie Faloci, Catherine Feuille
- Jardiner avec le professeur scientifique - Ed. Quebec Science - Huguette Beauchamp Richards, Robert Richards
- ...