



Scheda laboratorio

Erbe e spezie: sai riconoscerle e utilizzarle?

Laboratorio rivolto alle: scuole Primarie

Numero classi ammesse: 6-10

Area tematica: Benessere e Salute

Durata del laboratorio: 1,5 ore

Codice laboratorio: P-BS07

Sessione di svolgimento: Primaveraile

Struttura di riferimento: Dipartimento di
Scienza e Tecnologia del Farmaco

Tipologia di disabilità ammesse: tutte (è
richiesta la presenza dell'insegnante di
sostegno, se previsto)

Sede di svolgimento: in Ateneo

Descrizione

Erbe e spezie vengono comunemente utilizzate in cucina per aromatizzare gli alimenti ma i composti caratteristici dell'aroma possono avere effetti anche sulla nostra salute.

Per questo è importante conoscerle e utilizzarle in modo corretto in modo tale da valorizzare gli effetti benefici e, al tempo stesso, evitare di incorrere in effetti negativi.

Obiettivi e metodi

Attraverso alcuni esperimenti bambine e bambini impareranno a capire che le piante e i loro estratti contengono principi attivi che hanno differenti proprietà chimiche e a utilizzare i diversi sensi (vista e olfatto) per riconoscere erbe aromatiche e spezie.

Inoltre, attraverso dei quiz, verranno illustrate le loro possibili e più corrette applicazioni in ambito alimentare e salutistico.