

GO A CA' DI MEZZO UN'OASI DA SCOPRIRE LABORATORIO PER LA TERRA “PROTEGGIAMO L'ACQUA”



A cura della classe 5^a della Scuola primaria statale “A e D. Ballarin” di Valli di Chioggia (VE)

LA MAGIA DEI LEGUMI

COLTIVARE LA DIDATTICA PER LA SOSTENIBILITÀ

ANDRIANI

EDU

ANDRIANI
Natural innovators



Rete Dialogues



O

...

A

CA' DI MEZZO



LA MAGIA DEI LEGUMI

NON C'È NATURA SE NON CE NE PRENDIAMO CURA



Realizzato dalla scuola dell'Infanzia "M. Hack" di Valli di Chioggia (VE) in collaborazione con

LA MAGIA DEI LEGUMI

NON C'È NATURA SE NON CE NE PRENDIAMO CURA



Realizzato dalla scuola dell'Infanzia "M. Hack"
di Valli di Chioggia (VE) in collaborazione con

RICETTARIO DELLE MAMME DEI PESCI ROSSI



A cura del Plesso Infanzia Statate “Bruno Munari”
dell’IC Fermi Romano di Lombardia

LA MAGIA DEI LEGUMI
COLTIVARE LA DIDATTICA PER LA SOSTENIBILITÀ

FASOI

PALPAC

(FAGIOLI)

(SCHIACCIA TI)



UOVA SUL PRATO

FAGIOLI

POLPETTE DI
CECI



CECI

MAMMA ILARIA

RICETTA DELLA CUOCA DELLA SCUOLA ELENA

POLPETTE DI PISELLI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg di piselli 1/2 kg di patate

Pangrattato q.b.

Parmigiano q.b. Sale q.b.

Olio evo q.b.



PROCEDIMENTO

Lessare in un tegame 1 kg di piselli.

In un altro tegame mettere a lessare mezzo kg di patate.

A cottura ultimata schiacciare le patate e frullare i piselli con poca acqua di cottura.

Miscelare le patate e i piselli fino ad ottenere una purea omogenea.

Formare delle polpette del diametro di circa 8 cm. Mischiare del pangrattato e aggiungere parmigiano, sale e olio.

Passare le polpette nel pangrattato.

Prendere una teglia da forno con un foglio di carta forno. Riporre le polpette sulla teglia e infornare a 200 gradi fino a doratura. Buon appetito!

EVVIVA LA MERENDA



A cura della classe 2^a della scuola primaria
“A. Frank” dell’I.C.S. “M. Hack” di Spinea (VE)
e degli insegnanti Lorella Antigo e Nico Negri

LA MAGIA DEI LEGUMI
COLTIVARE LA DIDATTICA PER LA SOSTENIBILITÀ

Frutta fresca a pezzetti
ma che bei pranzetti!
Il mio riccio ha l'odore del pasticcio.
La tavola è apparecchiata che cominci la
scorpacciata!



Quanti bei colori,
mi ricordano le
viole e i fiori.

Se d'inverno al mare vuoi
andare la merenda tartaruga
puoi mangiare!



Faccio il pieno di vitamine
e mi sveglio bene tutte le mattine!



Istituto Comprensivo «Enrico Fermi» Romano di L.

Progetto «Magia dell'orto»



Verdure con la valigia

**Il viaggio delle verdure nello spazio e nel tempo
fino alla nostra tavola**

**classe seconda A Geografia e Storia
anno scolastico 2020-21**

Il peperone



Il peperone è una delle tante piante orticole provenienti dall'America meridionale, fu importata in Europa nella seconda metà dell'500. Nell'800 i peperoni sott'aceto di un'oste veronese finirono addirittura sulla tavola di Napoleone, dell'imperatore d'Austria e del re di Napoli. Notevole è la presenza di vitamina C, di cui il peperone è più ricco anche rispetto agli agrumi.

CIBO E SOSTENIBILITÀ



A cura della classe 3^a dell'Istituto
Comprensivo
“Enrico Fermi” di Romano di Lombardia

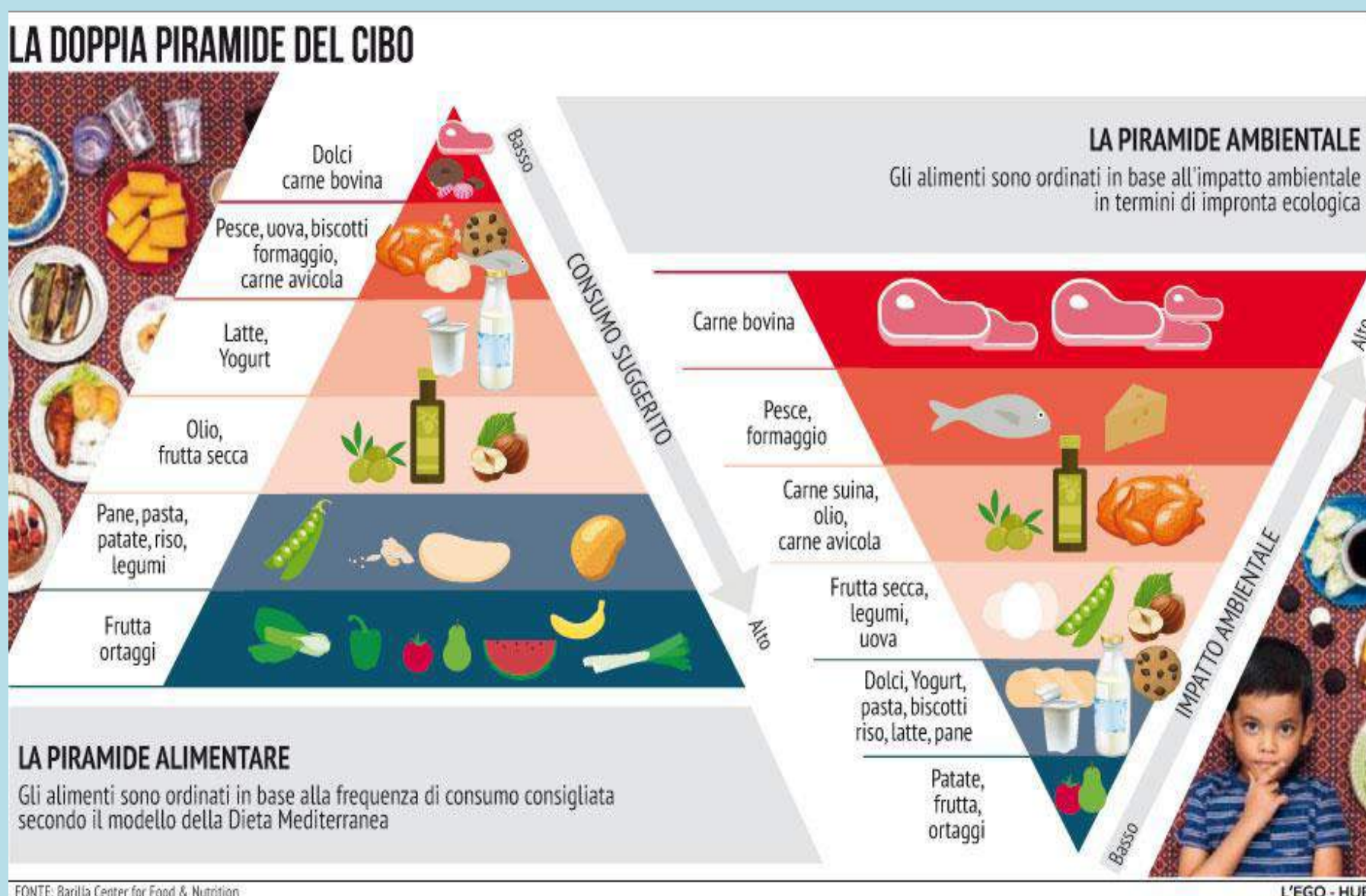
LA MAGIA DEI LEGUMI
COLTIVARE LA DIDATTICA PER LA SOSTENIBILITÀ

L'alimentazione sostenibile

In un mercato ormai globalizzato, in cui è possibile produrre e acquistare tutto ciò che si desidera in qualsiasi parte del mondo, è invece importante tornare a consumare i prodotti del proprio territorio per rispettare l'ambiente.



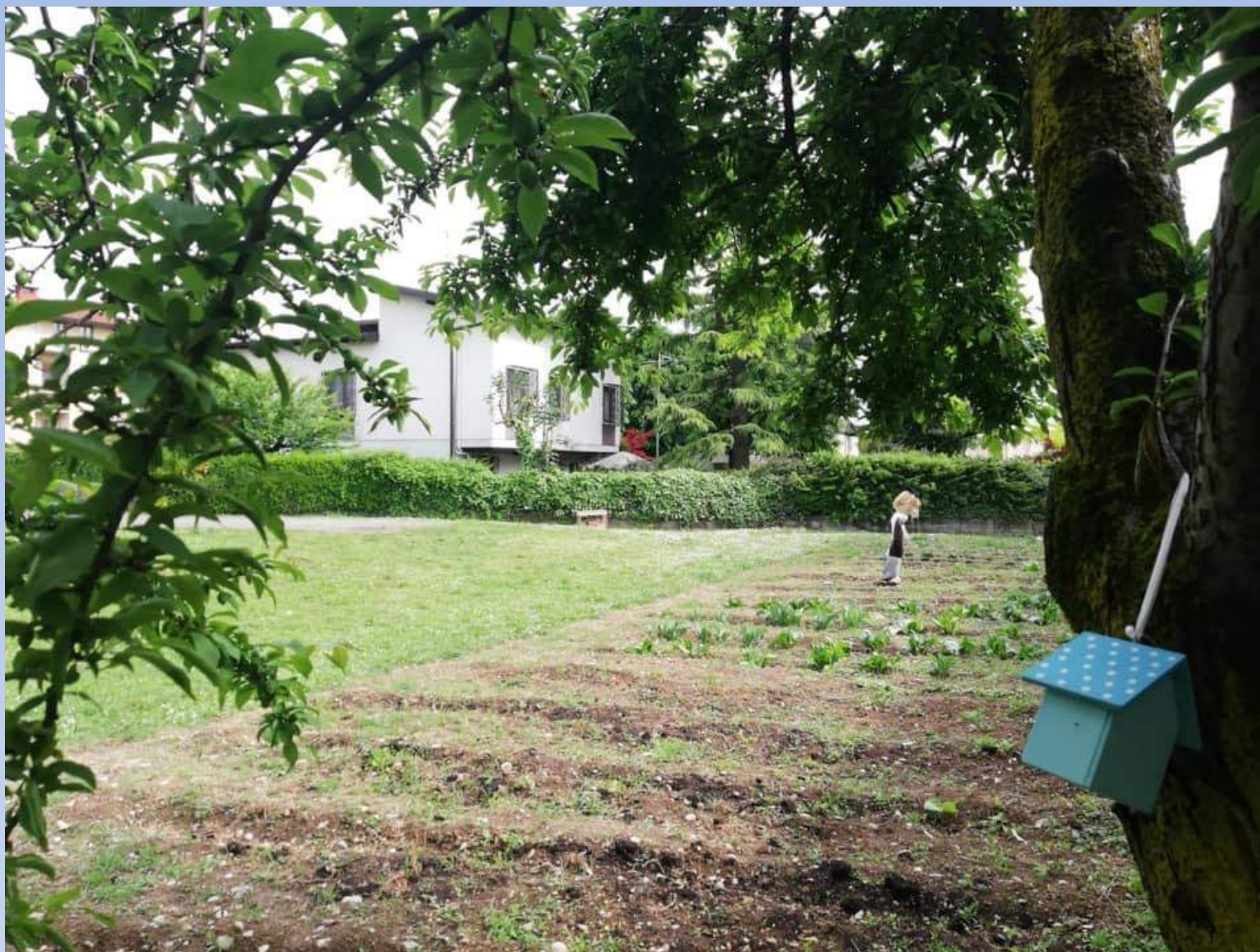
Piramide alimentare-ambientale





Istituto Comprensivo "Enrico Fermi"
Romano di Lombardia

MAGIA DELL'ORTO



**Attività di potenziamento condotta con la
prof.ssa Tiziana Pagani IC «E. Fermi» Romano di
Lombardia**