Cronisti in classe 2025 QN LA NAZIONE

CONAD Persone oltre le cose
REGIONE TOSCANA Consiglio Regionale
Autorità Idrica Toscana
Confservizi CISPEL TOSCANA
CERMEC
AB TOSCANA
ACI Automobile Club Massa Carrara
Fondazione Cassa di Risparmio di Carrara
at autolinee toscane

Il naso di Sherlock Holmes

Il diario di una giornata odorosa

Semplici attività di educazione sensoriale da fare a scuola, alla scoperta dell'olfatto

I RAGAZZI DELLA PLURICLASSE DELLA SCUOLA MEDIA 'TIFONI' DI ZERI

ZERI

A scuola abbiamo svolto un'attività sull'olfatto: le prof hanno preparato 12 barattolini contenenti erbe aromatiche, frutta e verdura e noi studenti dovevamo annusare e tentare di indovinare l'ingrediente. I contenitori avevano dei piccolissimi fori attraverso cui provenivano i profumi. Lo step successivo è stato quello di indovinare i cocktail di odori. La gara è stata vinta da Sara, che ha davvero un naso da Sherlock Holmes! Terminata questa attività, a casa abbiamo scritto il diario di una giornata odorosa. Inizialmente ci è sembrata una cosa strana, ma poi abbiamo capito che le prof volevano farci riflettere sul fatto che l'olfatto è fra i cinque sensi quello più dimenticato nel mondo di oggi, ma che era importantissimo per gli uomini della preistoria. Le prof nei giorni seguenti ci hanno portato nel giardino della scuola ad annusare le erbe aromatiche, a toccarle, a disegnarle, a descriverle. Nelle aiuole ci sono la menta, la maggiorana, il rosmarino e la salvia.

Abbiamo intenzione di piantare anche l'alloro e il timo. Sono piante sempreverdi e non hanno bisogno di molte cure. Se coltiviamo queste piante, possiamo ricavarne molti vantaggi. Possono essere usate nei medicinali, nei profumi e nei cosmetici, negli oli essenziali; in cucina arricchiscono i piatti, hanno proprietà antiossidanti, antinfiammatorie e digestive e possono essere usate per decorare le pietanze, per aromatizzare olio e aceto, per preparare liquori e tisane; profumano armadi e stanze e scacciano insetti come le termiti e le zanzare. Coltivare le erbe aromatiche abbellirà il nostro giardino e ci farà sentire molto soddisfatti e rilassati.

" Il naso di Sherlock Holmes", un gioco per allenare l'olfatto e rievocare ricordi ed emozioni

Odori e ricordi Finito il gioco, abbiamo provato ad associare gli odori ai ricordi. Ad Alice e a Sara la pesca ricorda l'estate perché è un frutto rinfrescante con cui si possono fare dei frullati. A Federica, Chiara e Davide la pesca ricorda la merende del pomeriggio che preparavano le loro mamme quando erano piccoli; invece ad Alessia le viene in mente il succo alla pesca che beveva alla Scuola dell'Infanzia. Albien raccoglie la salvia nel vaso del suo giardino per aiutare sua mamma a preparare i ravioli. Filippo adora la menta perché gli fa venire in mente l'aria fresca dell'estate e il dentifricio. A Gilberto il pomodoro gli ricorda la pasta al sugo che cucina sua mamma, d'estate all'aperto in giardino con tutta la sua famiglia riunita. Nicolò quando mangia la mela ripensa al progetto ''Frutta e verdura'' che si fa all'intervallo a scuola. Le attività che abbiamo fatto a scuola sono state ispirate dal libro ''Dire fare gustare. Percorsi di educazione del gusto nella scuola'', Slow Food Editore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IN REDAZIONE

Ecco i nomi dei protagonisti

Protagonisti di questa pagina sono stati i ragazzi e le ragazze della scuola scuola secondaria di primo grado 'Tifoni', del plesso di Zeri.
Questi i nomi delle studentesse e degli studenti della pluriclasse che hanno confezionato la pagina sull'olfatto e sull'importanza degli odori.
Classe prima: Alice, Chiara, Federica, Nicolò.
Classe seconda: Albien, Davide, Filippo, Gilberto.
Classe terza : Alessia e Sara.
Docenti tutor: le professoresse Mancini Lucia e Mastroleo Patrizia
Dirigente scolastica: Baracchini Lucia

Le erbe aromatiche disegnate da Albien

Olfatto e gusto: due sensi "amici"

Se ti tappi il naso mentre mangi, non senti sapori

Quando inspiri, gli odori entrano nel naso attraverso le narici: qui si trovano dei recettori che informano il cervello sull'odore che hai appena percepito. Quando annusi possono entrare germi nel naso e ti puoi ammalare; per questo nel naso sono presenti dei peli che impediscono di far entrare dei batteri, infatti non devi radere i peli del naso. Quando ti ammali, il tuo naso si riempie di muco (le caccoline) che coprono i ricettori olfattivi e ti impediscono di sentire gli odori. Se ti tappi il naso mentre mangi non sentirai nessun sapore. Quando mastichi, l'odore del cibo entra attraverso il naso, che manda un messaggio al cervello. Quest'ultimo unisce le informazioni provenienti dal naso e dalla bocca, poi decide se il cibo che hai mangiato è buono oppure no. Nella bocca è presente la lingua e su di essa sono presenti delle protuberanze (cioè parti sporgenti) chiamate papille gustative. Queste riconoscono i sapori e informano il cervello sul gusto del cibo. Le papille sono posizionate in tutta la lingua e riconoscono 5 gusti: dolce, salato, acido, amaro e umami, che è un gusto meno conosciuto. Poi ci sarebbe un sesto gusto che però non lo è ancora ufficialmente: il kokumi. Inizialmente si pensava che ciascun gusto potesse essere percepito solamente in una zona specifica della lingua. In realtà non è così perché tutte le parti della lingua percepiscono tutti i gusti. Possiamo sentire più di 10 000 gusti, che sono la combinazione dei 4 gusti principali.