LABORATORIO TECNOLOGIA

ORTO DIDATTICO

CLASSE PRIMA A ARMENO

ANNO SCOL 2015/2016

PROF. PAOLO ANDREOLI

IL NOSTRO ORTO

INIZIA COSÍ...

QUESTI PIÙ MOLTO IMPEGNO ED ENERGIA, SONO SERVITI MOLTO PERCHÈ SENZA QUESTI NON PENSO CHE CE LAVREMMO FATTA!

natura

ESSENDO IL TERRENO MOLTO SASSOSO NON È STATO FACILE RENDERLO COLTIVABILE. ABBIAMO TROVATO SASSI DI TUTTE LE DIMENSIONI.

rispetto

FINALMENTE DOPO AVER LAVORATO MOLTO IL NOSTRO ORTO È PRONTO PER ESSERE COLTIVATO.

continuità/costanza

QUESTI SONO ALCUNI DEI MOLTI SEMI PIANTATI IN QUEST ORTO.

OLTRE AL CALORE, ALLA PAZIENZA* PER

Pazienza

FAR CRESCERE UNA PIANTA SERVE Acqua

ALCUNI INGREDIENTI PER IL NOSTRO ORTO:

NATURA → RISPETTO → CONTINUITA' →
COSTANZA → PAZIENZA . . .

Il NOSTRO ORTO inizia così

Essendo il terreno molto sassoso, non è stato facile renderlo coltivabile. Abbiamo trovato sassi di tutte le dimensioni.

VANGHE, ZAPPE, ZAPPINI, RASTRELLO, SARCHIATORE, VAGLIO …
Questi attrezzi sono serviti molto, perché solo con l'impegno e la nostra energia non ce l'avremmo fatta.

Dopo aver molto lavorato il nostro terreno **è pronto** per essere lavorato.

BUSTINE di SEMENTI utilizzate per l'ORTO: non tutte hanno germinato …

Oltre al calore, alla pazienza … per far crescere una pianta serve l'ACQUA … se non piove abbastanza bisogna irrigare; noi abbiamo usato l'innaffiatoio.

...CONTINUA COSÌ...

ALCUNE PIANTE LE ABBIAMO PIANTATE IN PRECEDENZA A SCUOLA POI PER TRAPIANTARLE NEL NOSTRO ORTO

QUESTA È UNA FOTO DELL'ORTO DOPO AVERE PIANTATO I SEMI E ASPETTATO ALCUNE SETTIMANE.

QUESTA È LA FOTO DELLE CAROTE MENTRE INIZIANO A CRESCERE.

LE PIANTE SONO CRESCIUTE E ADESSO ASPETTIAMO CHE CRESCA ANCHE LA VERDURA.

QUESTA È LA FOTO DELLA PRIMA ZUCCHINA TROVATA NEL NOSTRO ORTO

. . . continua così . . .

Didascalie delle foto di cui alla scheda precedente

Alcune piantine le abbiamo prima seminate in un semenzaio protetto, a scuola, per poi trapiantarle in pieno campo a Giugno, nell'Orto messo a disposizione dal Comune e dalla Pro Loco di Armeno.

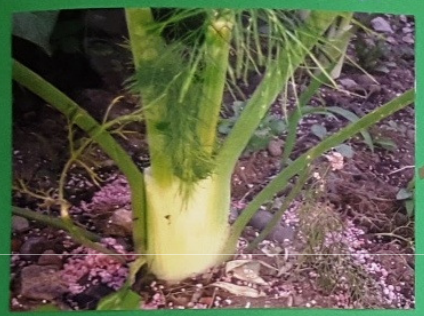
Foto dell'Orto alcune settimane dopo il trapianto.

Foto delle piantine di CAROTE in fase di accrescimento.

Le piante sono cresciute; non resta che aspettare lo sviluppo dei frutti.

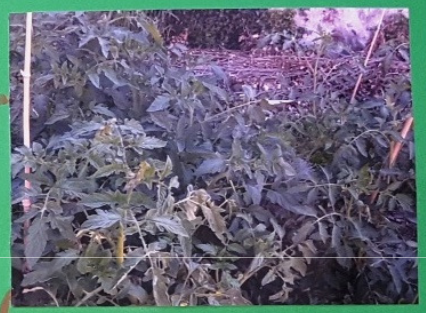
Ecco la foto del primo ZUCCHINO del Nostro Orto … ne seguiranno molti altri …

...E DOPO MOLTO LAVORO FINISCE COSÌ



Le piante sono cresciute e questo è uno dei primi finocchi.

Queste sono le piante di peperoni. Alcuni peperoni li abbiamo già raccolti mentre altri stanno ancora maturando.



Questi sono i pomodori che raccogliamo ancora verdi per farne confetture.

Questa è una foto delle zucchine. Le zucchine quest'anno ne sono venute tante e buone

FOTO FATTA DA CARLOTTA

Questi siamo noi mentre coltiviamo l'orto.

. . . E DOPO MOLTO LAVORO finisce così . . .

Didascalie delle foto di cui alla scheda precedente

Le piante sono cresciute. Questo è uno dei primi finocchi, poco prima della raccolta.

Queste sono le piante delle patate, in fioritura; le patate verranno raccolte a Settembre. Abbiamo già raccolto dei peperoni, altri stanno maturando.

Queste sono le piante di pomodoro; quest'anno fanno fatica a maturare e allora li raccoglieremo ancora verdi per trasformarli in confetture o conservarli sott'aceto.

Questa è una foto delle zucchine; quest'anno le zucchine sono cresciute molto bene: tante e buone!

Questi/e siamo Noi mentre coltiviamo l'Orto ...

Le foto sono di Carlotta e di Sumia

. . . e poi ? . . .

Nel corso dell'Estate si sono succedute **diverse raccolte** dei **prodotti freschi** che venivano a maturazione e che sono stati distribuiti tra i Ragazzi Coltivatori e vario Personale scolastico: molti zucchini, e poi finocchi, melanzane, peperoni, carote, patate.

L'ultimo raccolto di zucchini (11/9/2016), da trasformare in confetture.

Le foglioline dei FINOCCHI sono state esposte al sole per qualche giorno per favorirne l'essiccazione; essiccate e pestate nel mortaio, sono state "imbottigliate", per conservarle come **aromatizzanti** e per preparare **tisane**.

L'annata è stata sfavorevole per i pomodori (che si ammalavano prima di maturare); abbiamo pensato allora di utilizzarli per fare **Confettura di POMODORI VERDI**, a cui si è poi aggiunta quella di **ZUCCHINI**; i pomodori verdi sono pure stati conservati **sott'aceto** per l'inverno.

CONFETTURA EXTRA 160917
ZUCCHINI e MENTA
(con Mele e Zenzero)
prodotti nell'ORTO DIDATTICO
di Armeno per Alunni, Prof, Collaboratori e Amici della Scuola

L'attività estiva ha consentito di integrare nel ns. Gruppo-Classe una nuova Allieva di provenienza albanese, ancora prima dell'inizio dell'anno scolastico.

LE RICETTE

CONFETTURA EXTRA [*] di **POMODORI VERDI**

Per ogni Kg di pomodori verdi (lavati, sezionati, privati delle parti più dure e rovinate), aggiungere ½ Kg di zucchero, 2 mele e/o una bustina di Fruttapec per ridurre i tempi di cottura e favorire la consistenza del prodotto finito.
Cuocere a fuoco lento per circa 45', mescolando con un cucchiaio di legno e asportando gli elementi affioranti di scarto; riempire e chiudere i vasetti previamente sterilizzati.

[*] perché contiene >50% di frutta

CONFETTURA EXTRA [*] di **ZUCCHINI&MENTA**

Per ogni Kg di zucchini (lavati, sezionati, privati dei semi), si aggiungono: ½ Kg di zucchero, foglie di menta fresca, schegge di zenzero, 2 mele e/o una bustina di Fruttapec per ridurre i tempi di cottura e favorire la consistenza del prodotto finito; succo di 1 limone.
Cuocere a fuoco lento per circa 45', mescolando con un cucchiaio di legno e asportando gli elementi di scarto affioranti; riempire e chiudere i vasetti previamente sterilizzati.

POMODORI VERDI SOTT'ACETO

Lavare accuratamente i pomodori; bucarli con una forchetta; farli riposare un'oretta in un contenitore. Mentre i pomodori riposano fare bollire in una pentola acqua, sale e aceto.
Mettere i pomodori in vasetti di vetro sterilizzati e aromatizzarli con pepe nero in grani, aglio, carote tagliate a fette e qualche peperone verde.
Infine aggiungere il liquido preparato a parte ricoprendo interamente i pomo-dori verdi.
Chiudere i barattoli e lasciarli riposare in un luogo al fresco e al buio per 60-90 giorni.

Elena Zgena

POMODORI VERDI sott'aceto.