



Agricampeggio e Fattoria Didattica La Villa

Laboratorio didattico “Le mani nella marmellata”

Belle, dolci, colorate e amate da tutti: le fragole!
Il laboratorio dedicato a questo piccolo frutto primaverile ci aiuterà a scoprire curiosità e caratteristiche.



Obiettivi formativi

Andremo a scoprire le caratteristiche, gli usi e le numerose proprietà benefiche di un frutto amato

a tutte le età. Dopo la raccolta fatta direttamente in campo, impareremo tanti modi di utilizzarle e di conservarle per i mesi invernali con le marmellate. Utilizzabile principalmente in ricette di torte e dolci ma anche in originali insalate, risotti, tisane e perché no... come colore per dipingere!

Attività

- Accoglienza del gruppo da parte del titolare della Fattoria Didattica e breve gioco di conoscenza
- Illustrazione e conoscenza degli usi e proprietà del frutto
- Visita al campo per la raccolta
- Realizzazione di una ricetta a base di fragole

Il laboratorio è rivolto ai bambini della **Scuola dell'Infanzia** e della **Scuola Primaria**. E' possibile concordare con gli insegnanti eventuali attività specifiche.

Numero degli scolari che possono essere accolti giornalmente: circa 50

Come si comporta l'Azienda in caso di maltempo: possibilità di accoglienza in spazi coperti per svolgere ugualmente l'attività prevista o equivalente dopo accordo con gli insegnanti

Modalità della fruizione del pasto: pranzo al sacco

Periodo maggiormente indicato: aprile, maggio

Abbigliamento consigliato: comodo con scarpe da ginnastica e impermeabile.
Utile portare con sé un cambio di scarpe.

Altri laboratori: Le api di zio Dario, Profumo mediterraneo, Comune riciclone

