

Profumi SALE ALLE ERBE

◆ **Orto a scuola** Rosmarino e sale, e un pizzico di pazienza: ecco il sale aromatizzato fatto in casa. Alcuni allievi della scuola elementare di Brissago vi svelano la ricetta di questo condimento. — CINZIA PRADELLA

Il profumo è intensissimo, sembrerebbe di essere nel bel mezzo di una siepe di erbe aromatiche. «Forza ragazzi, la pausa è terminata!». La maestra Raffaella invita i bambini a entrare... in giardino? No, nell'aula dei docenti, dove per l'occasione sono stati portati dei grossi mazzi profumatissimi di rosmarino raccolti la sera prima.

«Mmm, che buon odore!» esclamano Melanie e Sophie, mentre Bryan, Denise e Nina osservano e cominciano a toccare i vari utensili a disposizione: bilancia, tagliere, mezzaluna, vasetti di vetro e ciotole. Tra i grossi mazzi spunta anche una confezione di cartone blu e bianco. «È sale!» e in pochi secondi indovinano: «Bello, facciamo il sale alle erbe!».

«Ma come si fa?» chiede Denise impaziente di cominciare. Il rosmarino è già lavato, asciugato e adagiato sui canovacci. Bryan, afferrando la mezzaluna, si offre subito per tritarlo. I bambini notano però che alcuni rami hanno il gambo molto duro. «Meglio tritare solo le

foglie!» suggerisce Melanie. È un gran lavoro di pazienza, ma Sophie non sembra scoraggiarsi: «Lo facciamo noi!». In un attimo, aiutata da Nina e Melanie, inizia a staccare le foglie, tirandole forte: «Sono un po' dure da togliere, però senti come profumano le mie mani!».

Concentrazione e divertimento

I bambini si organizzano con grande autonomia, come in una catena di montaggio: le foglie vengono prima staccate, poi passate a chi, con molta concentrazione, le sminuzza sul grande tagliere. Anche per tritare occorre pazienza e precisione, ma è talmente divertente usare la mezzaluna, che Bryan non si concede nemmeno una pausa. «Mi piace molto tritare il rosmarino, vorrei riempire tutta questa ciotola!».

Poco per volta la ciotola si riempie di pezzettini finissimi di foglie. I bambini scalpitano: «Adesso mettiamoci il sale!».

Finalmente è arrivato il momento atteso e mentre si versa lentamente il sale, il miscuglio comincia a cambiare colore: in

Il sale alle erbe è ottimo per condire la carne, le patate e per preparare focacce e tartine.

mezzo al verde scuro compaiono tanti piccoli cristalli bianchi. Non resta che raggiungere la tonalità desiderata, né troppo bianca, né troppo verde. «Così va bene? Possiamo metterlo nel vasetto?» chiede Sophie, mentre Denise sta già decorando la sua etichetta: «Vorrei scrivere "Sale al rosmarino" con delle lettere un po' speciali, provo a fare il ricciolino alla "esse"». Mentre Nina aspetta il suo turno per scrivere l'etichetta, il profumo nell'aula le fa fare un tuffo nei ricordi: «In balcone abbiamo tanti vasi di rosmarino: in estate ci giochiamo in mezzo!».

⇒ **Termina con quest'articolo la serie di 6 proposte in giardino realizzate con il sostegno dell'Associazione Orto a Scuola.**



I «cucinatori» del profumatissimo sale alle erbe sono (da sinistra): Denise, Nina, Melanie e Bryan.

Profumi e odori

◆ **Oli essenziali** Non esiste la buona o la cattiva fragranza: dipende dai punti di vista. Vediamo alcuni esempi.



Andrea Persico
Pro Natura Ticino

Le piante sanno ammaliarci con odori, fragranze e profumi d'ogni sorta. Ma sapevi che molte di queste sostanze aromatiche sono in realtà anche tossiche per molti animali e a volte anche per noi? Tra queste troviamo in particolare il gruppo degli oli essenziali che vengono prodotti da speciali ghiandole. Il fatto curioso è che al nostro olfatto queste sostanze hanno un odore piacevole. Volete degli esempi? L'essenza di menta, di rosmarino, di eucalipto, di arancio o di finocchio.

L'uomo ha così imparato a estrarre dalle piante queste preziose sostanze che impiega nei più disparati modi: dai profumi agli aromi alimentari, dalle medicine ai repellenti per insetti, dalle tisane alle spezie. A ogni odore uno o più usi! È proprio vero che il buono o il cattivo non esiste: dipende dai punti di vista e con un po' d'ingegno si possono trasformare sostanze aggressive in importanti alleati.

IL GIARDINO, CHE AVVENTURA! ULTIMI GIORNI



Foto: Annick Romanski

Ancora 5 giorni per la raccolta!

Ancora cinque giorni per la raccolta! Se state raccogliendo le carte di Coop già da un po' di tempo, il vostro balcone o la terrazza sarà già un tripudio di colori e profumi. E anche l'album per la raccolta sarà presto pieno. Siete ancora in tempo per completare la collezione: fino a sabato 28 maggio, Coop distribuisce 120 carte «Il giardino, che

avventura» per i bambini. E per ogni spesa a partire da un importo di 20 franchi è ancora possibile ricevere un pacchetto di tre carte. Le 120 carte da collezione insegnano ai bambini tante cose interessanti su erbe aromatiche, verdure e fiori e sulle specie animali che vivono in giardino. Sul sito potete trovare idee e indicazioni pratiche per il giardinaggio.

► www.coop.ch/giardino