

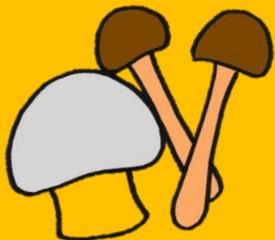
PROGETTO ORTO 2017 / 2018

5^A

Dal caffè alle proteine

“Una fungaia a scuola”

In pieno accordo con l'idea del **RICICLO** e del mangiar sano si impone la scelta di cercare tra i **prodotti di scarto** qualcosa che si possa **riutilizzare, riciclare**, che possa risorgere a nuova vita e magari costituisca anche un rientro economico.



Utilizzando proprio i **fondi di CAFFE'** che producono bar e ristoranti, e nelle proprie case; sarà possibile **far crescere funghi commestibili.**

I fondi della **MOKA** sono ricchi di fosforo e azoto.



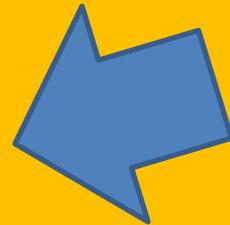
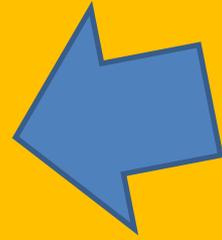
I fondi di caffè, **sterilizzati** (processo naturale che avviene dopo la preparazione del caffè, ed eventualmente anche dopo se sono stati conservati correttamente), devono essere disposti su un contenitore, preferibilmente di **legno** (come una cassetta della frutta) rivestito da un sacchetto di plastica scuro.



**Gli alunni della 5[^]A
si sono cimentati
nella sperimentazione:
“coltivare funghi in
laboratorio
di scienze”.**



O
C
C
O
R
R
E
N
T
E



ESECUZIONE



Tutti a lavoro per
la realizzazione
delle piccole balle.
Kit in camera di
incubazione.
Per circa 40 gg.



Adesso a riposo: incubazione per 40 giorni



Ecco i primi risultati



... adesso aspettiamo la raccolta!