

**Universitat dels nens i les nenes de Catalunya - UdN<sup>2</sup>.cat**

**UNIVERSITAT DE LLEIDA (UdL): PER QUÈ SÓN TAN  
DIFERENTS LES HORTALISSES I FRUITES QUE MENGEM?  
ELS 5 SENTITS A LES HORTALISSES I FRUITES.**

**Temàtica a desenvolupar:** Estimular el consum de fruites i hortalisses fent veure als nens i nenes la diversitat de colors, textures, sabors, olors, sorolls que hi poden trobar i mostrant-los que aquestes diferències son degudes a aspectes morfològics i genètics de les espècies agrícoles així com al seu maneig en la producció.

**PROGRAMA**

- 9h45** Arribada i acolliment de nens i nenes.
- 10h** Classe conjunta. 125 participants.  
A partir dels triangles dels aliments que els nens coneixen i recordant la importància de fruites i verdures a la seva dieta, introduir les diversitats que hi podem trobar: d'on venen, per què son tant diferents, quines ens agraden més, com es poden consumir... Lligar-ho amb la recerca científica i l'experimentació en agronomia.
- 10h30** Pausa.

**11h** Tallers participatius i experimentals en grups de 25.

**Taller 1. Com creixen les hortalisses:** Observar llavors i creixement de diferents hortalisses. Observar diferents varietats (color, textura, forma, mida, soroll). Explicar aspectes bàsics de genètica i de fotosíntesi. Tast d'enciams.

**Taller 2. Les fruites poden ser variades:** Observar les diferències en color, textura, forma, acidesa, dolçor, soroll (cruixent) en fruites. Explicar en base a coneixement bàsics de genètica. Mostrar aspectes de maneig en la producció i conservació. Fer un tast de la fruita triada.

**Taller 3. Les fruites i hortalisses a la indústria:** Observar aquelles espècies que es poden consumir crues i cuites, fresques i en llauna o congelades. Comparar una taronja sencera, un suc i un suc industrial. Comparar valor nutritiu, avantatges i inconvenients. Fer un tast d'alguna de les espècies observades.

**Taller 4. A les hortalisses tot és diferent:** fer veure la diversitat que ens ofereix el món de les hortalisses lligat a les diferents espècies cultivades. Arrels, bulbs, fulles, inflorescències, fruits, llavors (p.e. a la primavera pelar pèsols). I lligar-ho amb exigències que això comporta de cara al cultiu: sòls, reg, esporga,... Fer un tast d'una o dues de les espècies tractades (segons època de l'any i diferent dels anteriors tallers).

**Taller 5. Per què els tomàquet no tenen gust a l'hivern i a l'estiu són tan bons?:** Comparar tomàquets (o alguna altra espècie) de diferents varietats (pell, lòculs, suc, color, mida...).

Mostrar diferents sistemes de producció: hivernacles/aire lliure (lligar-ho amb sol, fotosíntesi), cultiu en sòl/fora sòl, varietats. Mostrar la oportunitat de menjar hortalisses de temporada. Fer un tast de diferents varietats de la mateixa espècie produïdes en diferents sistemes.

- 12h** Trobada final per preguntes i post en comú amb els professors
- Posta en comú de la seva experiència en els diferents tasts, intentant omplir un quadre conjunt
- 12h30** Fi de l'activitat