

E.E.E. CRUCERO ARA GENERAL BELGRANO- TALLER A, B, C y D- AGROPECUARIA

E.E.E. CRUCERO ARA GENERAL BELGRANO

Docente: Sandra Aballay

Sección: Taller A, B, C y D

Turno: Mañana

Área Curricular: Educación Agropecuaria

Título de la Propuesta: Hierbas Aromáticas

Las hierbas aromáticas son usadas para controlar las plagas en la huerta, para usos medicinales y también sirven para dar sabor, aroma y color a las preparaciones que se elaboran en la cocina.

Con ayuda de la familia deben anotar todas las hierbas aromáticas que conocen

- ¿Para qué se usan?
- ¿Cuáles son las que utilizamos en la cocina?
- ¿Cuáles usamos de forma medicinal? por ejemplo te
- ¿Qué aromáticas se encuentran en la huerta?
- Averigua cuales se pueden secar y guardar

Te propongo junto a tu familia secar hierbas aromáticas que tienes en casa

Como hacerlo

- Cuélgalas
- Quita las hojas que estén en la parte más baja del tallo y ata el manojito de

hierbas en la parte superior de los tallos o encuentra un lugar seco, cálido (sin humedad), oscuro y que esté bien ventilado, por donde no pase gente o deja que se sequen durante 1 a 3 semanas

A TRABAJAR

Directivo: Mabel Mercado Sandra Aballay