Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 96 (2018)

Heft: 2

Artikel: Attività didattiche in Ticino : con la Società Micologica Luganese = Jugendarbeit im Tessin : mit der "Società Micologica Luganese"

Autor: Balmelli, Ermes

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-935306

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Attività didattiche in Ticino

con la Società Micologica Luganese

ERMES BALMELLI

Negli ultimi tre anni la Società Micologica Luganese, nell'ambito delle sue attività divulgative, ha voluto privilegiare il lavoro didattico con gli allievi delle scuole elementari.

Nel 2017 ha svolto dei cicli di lezioni finalizzati all'apprendimento di alcuni concetti di base inerenti al mondo dei funghi. Le attività sono state realizzate in due diversi comuni del Luganese (Collina d'Oro e Arogno) con classi del II ciclo (allievi di 9–10 anni).

1. Nella scuola di Collina d'Oro si è preparato un percorso didattico costituito da quattro lezioni e abbinato all'annuale mostra micologica della società.

L'autore dell'articolo, con l'aiuto dei maestri titolari, ha svolto inizialmente in due diverse classi tre lezioni. Con la prima attività sono state raccolte e analizzate le conoscenze iniziali degli allievi sui funghi. Nella seconda lezione i bambini, utilizzando e discutendo in classe queste loro conoscenze, hanno elaborato un primo modello di fungo ancora incompleto e in parte scorretto.

Con il terzo intervento il modello iniziale è stato poi discusso in modo da perfezionarlo e correggerlo sotto la guida del sottoscritto e con l'aiuto di cartelloni didattici. Si sono costruiti e definiti i seguenti concetti: corpo fruttifero, cappello, gambo, micelio (il vero corpo del fungo), ifa e spore.

Il quarto intervento è stato abbinato alla mostra. I bambini hanno potuto esaminare direttamente alcuni corpi fruttiferi per scoprire altre caratteristiche morfologiche che hanno permesso di creare una semplice classificazione dei funghi.

La seconda parte di quest'ultima attività, grazie alla collaborazione di esperti della società, ha permesso agli allievi di ampliare ulteriormente le loro conoscenze. In particolare si è data loro la possibilità di:

– osservare e distinguere funghi commestibili e velenosi che possono essere confusi tra loro;

– utilizzare l'olfatto per scoprire la varietà di odori che caratterizzano i corpi fruttiferi;

– conoscere il metodo di preparazione di una sporata e osservare le spore al microscopio.

2. Nella scuola di Arogno, grazie alla collaborazione del Comitato genitori, abbiamo realizzato due attività.

La prima ha riproposto in forma ridotta quanto svolto con le classi di Collina d'Oro.

Con la seconda abbiamo voluto coinvolgere anche i genitori e i parenti organizzando un'escursione nei boschi di Arogno. Si sono raccolte diverse specie di funghi che poi sono state esaminate e presentate dai nostri esperti.

La scelta di lavorare con i bambini e i genitori aveva lo scopo di stimolare il gruppo ad osservare il bosco con occhi diversi, più attenti al particolare, in modo da scoprire e soffermarsi, oltre che sui funghi trovati, sul loro habitat. La bellezza e il fascino della natura possono essere vissuti anche grazie alla curiosità, alle emozioni che nascono dal sapersi stupire quando si scopre cosa c'è in un tronco o in una piccola superficie di lettiera. Un'attività intesa a sensibilizzare i bambini e i genitori a entrare in un bosco per conoscerlo, apprezzarne i suoi tesori per poter comprendere la necessità di curarlo e proteggerlo.

Foto ERMES BALMELLI

Jugendarbeit im Tessin

mit der «Società Micologica Luganese»

ERMES BALMELLI • ÜBERSETZUNG: E. BALMELLI

In den letzten drei Jahren hat der Tessiner Pilzverein «Società Micologica Luganese» im Rahmen seiner Vereinsaktivitäten Angebote für Kinder der Primarschule organisiert.

Im Jahr 2017 hat der Verein einige Schullektionen organisiert, die darauf abzielten, grundlegende Informationen über die Welt der Pilze zu vermitteln.

Die Aktivitäten wurden in Klassen zweier verschiedener Primarschulen aus dem Bezirk Lugano (in den Gemeinden Collina d'Oro und Arogno) mit Schülern im Alter von 9–10 Jahren durchgeführt.

1. In der Schule von Collina d'Oro wurde eine didaktische Einheit von vier Lektionen mit der jährlich stattfindenden Pilzausstellung verbunden.

Zunächst gab der Autor dieses Artikels, mithilfe der Lehrkräfte, drei Lektionen in zwei verschiedenen Klassen.

Mit der ersten Aufgabe wurden die Vorkenntnisse der Schüler über die Pilze geprüft und analysiert. In der zweiten Lektion wurde dieses Wissen angewendet und diskutiert, um danach ein noch unvollständiges Modell der Struktur eines Pilzes zu erstellen.

Danach wurde dieses nicht ganz korrekte Pilzmodell mithilfe des Unterrichtsmaterials und unter der Leitung des Autors dieses Artikels korrigiert und verbessert. Die folgenden Begriffe wurden definiert:

Fruchtkörper, Hut, Stiel, Myzelium (der echte Körper des Pilzes), Pilzhyphe sowie Sporen.

Nach dieser vorbereitenden Unterrichtssequenz wurde eine vierte Aktivität im Rahmen der Pilzausstellung durchgeführt. Dort hatten die Kinder die Möglichkeit, bestimmte Arten von Pilzen zu beobachten und eine einfache Einteilung der Pilze vorzunehmen.

Ziel war es, weitere Merkmale der Fruchtkörper zu entdecken (Lamellen, Röhren, die Bildung des Rings, der Volva und der Hüllresten, die Fruchtkörper der Gasteromyceten).

Später, mithilfe von Experten unseres Vereins, hatten die Schüler die Möglichkeit:

– einige essbare und giftige Pilze kennenzulernen, die miteinander verwechselt werden können;

– mit dem Geruchssinn die Vielfalt der Pilzgerüche entdecken;

– einen Sporenabdruck zu machen und die damit erhaltenen Sporen mit einem Mikroskop zu beobachten.

2. Die didaktischen Aktivitäten in der Primarschule von Arogno wurden zusammen mit dem Elternverein organisiert.

Die erste Lektion wiederholte die Aktivität von Collina d'Oro in reduzierter Form, während mit der zweiten Aktivität auch Eltern und Verwandte der Kinder einbezogen wurden.

Wir organisierten eine Wanderung in die Wälder der Umgebung von Arogno. Dort sammelten die Teilnehmer Exemplare verschiedener Pilzarten, die danach von unseren Experten untersucht und beschrieben wurden.

Ziel dieser Arbeit war, die Kinder und Eltern aufzufordern, den Wald mit anderen Augen zu sehen, einen genaueren Blick auf die Besonderheiten der Natur zu werfen und über die Lebensräume nachzudenken, in denen Pilze leben.

Wir wollten die Gruppe überzeugen, dass die Schönheit der Natur durch Neugier und Erstaunen erfahrbar ist und geschätzt werden sollte. Ganz einfach, in dem man untersucht, welche Lebewesen in einem Baumstamm oder zwischen den Blättern im Streu wohnen.

Unsere Aktivität war ein erster Schritt, die Kinder aufzufordern, in Begleitung ihrer Eltern in den Wald zu gehen, seine Schätze zu entdecken und die Wichtigkeit eines umweltbewussten Verhaltens zu erkennen.

Jahresthema 2018: «Kinder und Eltern»

Dieser Artikel aus dem Tessin passt voll und ganz in unser diesjähriges Jahresthema! Unbedingt zur Nachahmung zu empfehlen!

Falls ihr für eure Aktivitäten im Rahmen der Jugendarbeit und für die Umsetzung des Jahresthemas Unterstützung braucht, Fränzi Maler, die Jugendbeauftragte des Verbandes, ist jederzeit gerne bereit euch zu unterstützen.

In vielen Vereinen gibt es mittlerweile Jugendverantwortliche, holt euch bei ihnen die nötigen Informationen, damit die Jugend genauso begeistert ist von der Welt der Pilze, wie ihr es seid!

Jeder Verein hat den Jugendarbeitordner des VSVP kostenlos erhalten. Darin findet ihr eine unglaubliche Fülle an Ideen, die perfekt zum Jahresthema passen.

Bitte schickt die Berichte eurer Aktivitäten an die Redaktion der SZP. Berichte mit Bildern leuchtender Kinderaugen sind für die SZP hochwillkommene Artikel! Bei genügend Beiträgen entsteht vielleicht sogar eine Sonderausgabe der SZP…

- Franziska Maler, Dammweg 8, 4107 Ettingen
  franziska.maler@vsvp.com
- Redaktion SZP, Nicolas Küffer, Bahnstr. 22, 3008 Bern
  redaktion@szp-bsm.ch

Champignons Suisses

Trüffelplantage, www.trueffelbaeume.ch

Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP sucht Trüffel

Gesucht:
Der Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP sucht Landwirte für den Anbau und die Lieferung von Schweizer Trüffeln mit Absatzgarantie in Zusammenarbeit mit Coop.

Ziel ist, gemeinsam mit interessierten Landwirten, den Konsumenten ein Schweizer Trüffelangebot anzubieten.
Das ist ein weiterer gemeinsamer Schritt im Ausbau des Schweizer Pilzangebots im Rahmen der partnerschaftlichen Zusammenarbeit.

Der Trüffelanbau in Plantagen ist aus agronomischer Sicht, gegenüber dem Champignonanbau in klimageführten Kulturräumen, noch in den Kinderschuhen, jedoch mit einem bedeutenden Entwicklungspotential. Für die Anbauunterstützung arbeitet der VSP mit der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL und mit Spezialisten zusammen.

Wir suchen nun interessierte Landwirte, um mit ihnen einen Anbau oder die Lieferung abzuklären. Für den Erfahrungsaustausch unter den Landwirten und die gemeinsame Weiterentwicklung, wie Begleitung, bilden wir im Verband Schweizer Pilzproduzenten eine «Sektion Trüffelproduzenten».
Damit werden die Plantagenanbauer und -Lieferanten vollumfänglich im Verband, auch mit Sitz im Vorstand, integriert und ihre Interessen werden vertreten.

Die Vermarktung mit Coop wird von der Auszeichnung bis zur Verpackung vom VSP koordiniert.

Interessenten melden sich unter:
www.champignons-suisses.ch

Schweizer Pilze – täglich frisch auf Ihrem Tisch

Verband Schweizer
Pilzproduzenten VSP
c/o BNPO Schweiz
Löwenplatz 3
3303 Jegenstorf

Telefon 031 763 30 03
vsp@bnpo.ch
www.champignons-suisses.ch
www.pilzrezepte.ch

SUISSE GARANTIE

Schweiz. Natürlich.