



imMENSAMENTE
Educazione Alimentare Sostenibile nelle Scuole di Roma

ERBE AROMATICHE: SALVIA E ROSMARINO, CHE PROFUMINO!

Le erbe aromatiche sono utilizzate soprattutto in cucina per rendere più gustose, profumate e colorate le pietanze che mangiamo. Ci permettono inoltre di usare meno sale, a tutto vantaggio della salute. Le più comuni erbe aromatiche sono la **salvia**, il **rosmarino**, il **prezzemolo**, il **basilico**, l'**origano** e l'**alloro**.



COSTRUITE IL VOSTRO PICCOLO ERBARIO DI CLASSE!

OSSERVATE, ANNUSATE E INCOLLATE LE FOGLIE PROFUMATE SULLA LOCANDINA E APPENDETELA.

SALVIA

ROSMARINO

PREZZEMOLO

BASILICO

ORIGANO

ALLORO



@immensamente



imMENSAMENTE

www.immensamente.com

Promosso da



Con il patrocinio di



SIPPS
SOCIETÀ ITALIANA DI PEDIATRIA
PREVENTIVA E SOCIALE

Gestito da

NEWAYS
education-events-promotion