



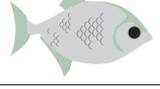
La conservazione

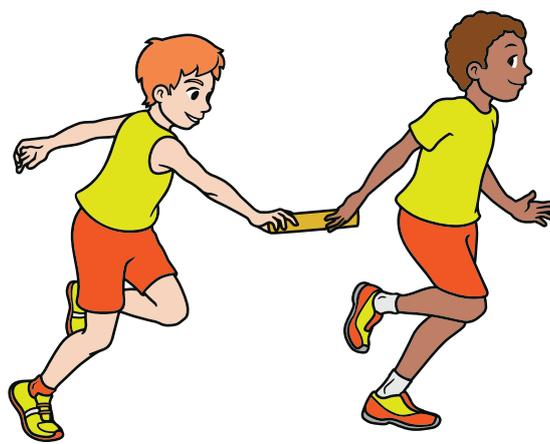
Come sai, gli alimenti con il tempo si alterano e non sono più buoni da mangiare. Mangeresti mai delle fette di pane coperte da macchie blu o berresti del latte ormai acido e grumoso? Ma per prolungare la durata del cibo e averlo sempre a

disposizione, l'uomo ha inventato diversi metodi di conservazione! Alcuni li puoi anche applicare in casa... E quando esci per andare a fare sport, devi saper scegliere gli alimenti che sono conservati in modo da poterli portare con te e mangiare facilmente...

Gli alimenti conservati: quanti sono?

Uno stesso alimento molto spesso può essere conservato in diversi modi. Cambia il sapore, la consistenza... E a seconda del modo in cui lo si compera è più adatto a certi usi che ad altri. Fai un giro al supermercato e verifica per i prodotti nella tabella qui sotto in quanti modi puoi trovare conservato lo stesso alimento.

ALIMENTO	IN SCATOLA				
	FRESCO	O IN BARATTOLO	SURGELATO	SECCO	ALTRO
 piselli					
 pomodori					
 albicocca					
 carne					
 spinaci					
 ananas					
 pesce					





La conservazione

Ma perchè conservare?

Il cibo è un bene prezioso, ma quando "va a male" (o meglio si altera) oltre a diventare cattivo può anche essere pericoloso. Ma perchè si altera il cibo? I suoi peggiori nemici sono i microorganismi (muffe e batteri). Microscopici organismi viventi che lo trovano buono per il loro nutrimento e ci crescono sopra... Non ci credi? Fai questo esperimento, lo vedrai con i tuoi stessi occhi!

Allevare... la muffa:

- 1 fetta di pane
- un po' d'acqua
- 1 barattolo con coperchio

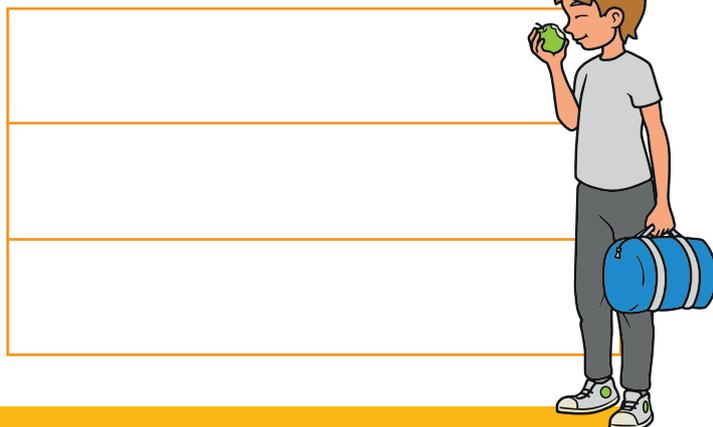
Fai così:

Inumidisci il pane, mettilo nel barattolo e chiudilo bene, quindi lascialo a temperatura ambiente. Osserva nel tempo che cosa avviene e scrivi qui sotto che cosa succede... senza mai aprire il barattolo! Puoi anche disegnare la muffa che si sviluppa. Alla fine, getta il barattolo senza aprirlo.

dopo un giorno

dopo tre giorni

dopo una settimana



Conservare in casa

Forse non lo sai ma le confetture che mangi spalmate sul pane sono state "inventate" per conservare a lungo la frutta. Prepararle in casa non è difficile, provaci facendoti aiutare da un adulto.

Cosa ti occorre:

- 250 g della tua frutta preferita
- 200 g di zucchero
- 1 limone
- 2 vasetti

Come devi fare:

- 1) Sbuccia la frutta e toglie il nocciolo se c'è.
- 2) Taglia la frutta a pezzi e mettila in una pentola.
- 3) Aggiungi lo zucchero e il succo del limone.
- 4) Fai bollire il tutto per almeno un'ora mescolando con attenzione.
- 5) Fai bollire anche i vasetti in acqua per almeno 30 minuti.
- 6) Versa la confettura ancora calda nei vasetti.
- 7) Chiudi ermeticamente i vasetti e lasciali raffreddare rovesciati su una mensola coperti da un panno.



Incolla qui la fotografia della tua confettura



La conservazione

Divertiamoci a imparare

Il labirinto delle conserve...

Prodotti pastorizzati, sciroppati, sterilizzati, congelati, sottovuoto... Davvero quello delle conserve è un labirinto. Sai che cosa significano tutte queste parole? Segui il giusto tracciato per ciascuna e lo scoprirai.

STERILIZZATO	_____	UN ALIMENTO CONSERVATO FACENDO GELARE L'ACQUA CHE CONTIENE
SCIROPATO	_____	UN ALIMENTO INSERITO IN UN CONTENITORE DAL QUALE SI È TOLTA TUTTA L'ARIA
ESSICCATO	_____	UN ALIMENTO CONSERVATO IN ACQUA E ZUCCHERO
CONGELATO	_____	UN ALIMENTO DAL QUALE È STATA TOLTA TUTTA L'ACQUA PER IMPEDIRE AI MICROBI DI CRESCERE
SOTTOVUOTO	_____	UN ALIMENTO TRATTATO CON IL CALORE PER CONSERVARLO



Ho imparato che...

Prova a riflettere e a discutere con i compagni e l'insegnante. Cosa hai imparato che prima non sapevi?

