



Dalla terra alla tavola

A chi non piace la pizza? Calda, profumata, colorata... è proprio invitante. Ma sai da dove vengono la farina, l'olio d'oliva, la salsa di pomodoro e la mozzarella che servono per prepararla? La farina dal grano che cresce nei campi, l'olio dalle olive raccolte dagli alberi d'olivo,

la salsa si prepara dai pomodori coltivati negli orti e nei campi, la mozzarella si fa con il latte delle mucche che brucano l'erba dei prati... L'avresti mai detto? Tutto quello che c'è nella pizza ha origine dalla natura. E questo vale per tutti i cibi. Vediamo di saperne di più...













Andiamo a fare la spesa...

Alcuni alimenti possono essere mangiati così come ce li offre la natura, altri invece vengono lavorati prima di arrivare in tavola. Visita un mercato o un supermercato e prova ad annotare nella tabella qui sotto dieci alimenti del primo tipo e dieci del secondo.

Alimenti che vengono direttamente dalla natura	Alimenti lavorati

Da dove si parte?

Molti prodotti si ottengono lavorando e trasformando quelli che ci offre la natura (materie prime). Sai collegare con una freccia ogni prodotto trasformato alla materia prima da cui deriva?

Materie prime	Prodotti trasformati
Fragole 	Olio 
Latte 	Aceto 
Grano 	Yogurt 
Olive 	Pane 
Uva 	Prosciutto 
Maiale 	Marmellata 





Dalla terra alla tavola

Produceiamo il formaggio...

Alcuni processi di trasformazione sono davvero spettacolari: il bianco latte per esempio può diventare saporito formaggio. Una trasformazione spettacolare, ma semplice da realizzare anche in casa... non ci credi? Prova a prepararlo con l'aiuto di un adulto.

Cosa ti occorre:

- caglio liquido (una sostanza che puoi trovare in farmacia e che serve per far diventare solido il latte)
- 1 litro di latte fresco
- 1 limone
- termometro graduato fino a 100 gradi
- 2 pentole abbastanza grandi
- vaschette di alluminio
- 1 cucchiaio
- 1 asciugapiatti pulito
- 1 rotolo di carta assorbente

Come devi fare:

- 1) Versa tutto il latte in una pentola e con l'aiuto della mamma mettilo a scaldare lentamente sul fuoco fino a 35-40°
- 2) Aggiungi al latte tiepido un cucchiaio di caglio e il succo del limone. Mescola un po' e lascia riposare per qualche minuto, fino a quando il latte sarà diventato simile a un budino bianco (cagliata)
- 3) Rompi a pezzi la cagliata nella pentola muovendo il cucchiaio avanti e indietro, poi lascia riposare per qualche minuto. In questo modo la parte liquida del latte (il siero) si separa da quella diventata solida
- 4) Filtra tutto facendolo passare attraverso l'asciugapiatti e raccogli il siero nella pentola vuota (cerca di stringere bene l'asciugapiatti per far scolare bene tutto il siero)
- 5) Estrai dall'asciugapiatti il formaggio rimasto e mescolalo con un pochino di sale, poi pressalo nel contenitore di alluminio per dargli la forma.



Incolla qui la fotografia del tuo formaggio





Dalla terra alla tavola

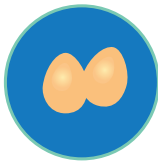
Divertiamoci a imparare

Cerca l'intruso

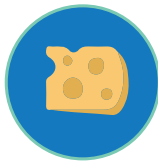
Tra questi alimenti, ce n'è uno che si differenzia dagli altri per una caratteristica particolare, qual è?



carne



uova



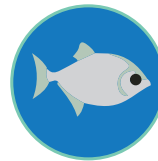
formaggio



pollo



cipolle



pesce



salumi

Se lo sai... rispondi

Tre domande per mettere alla prova le tue conoscenze.

1 La carambola è:

- A) un pesce B) un frutto C) un dolce tipico

2 Il granciporro è:

- A) un crostaceo B) un ortaggio C) un utensile da cucina

3 La palamita è:

- A) un frutto esotico B) un'erba aromatica C) un pesce

Ho imparato che...

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

