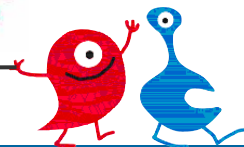


Il tuo giornale, per seguire l'attualità



I prodotti della terra

Gli antichi hanno dato a Madre Natura il nome di Gaia (che in greco vuol dire "Terra"): non a caso è allegra e colorata, profumata e ricca di cose buone, che crescono nella terra e nell'acqua.



Alcuni cibi che trovi sulla tua tavola e che gusti arrivano dalla natura.

Per procurarsi il cibo, l'uomo ha imparato presto a conoscere la natura e a trovare modi per coltivare la terra e allevare gli animali. Raccogliendo semi, scopre che, da quelli rimasti a terra, nascono nuove piante e per cacciare addestra i lupi, dai quali discendono i cani. Con il tempo, l'uomo capisce che il terreno per restare fertile deve riposare, e che il sole e la luna influenzano i suoi ritmi.



COSA CI OFFRE LA TERRA?

Tanti prodotti tra cui il pane, l'olio, la marmellata e, anche, il cioccolato.

TU LO SAI COME NASCE IL PANE?

Da tanti chicchi di grano. Il grano nasce dal seme che il contadino semina in autunno. Durante l'inverno questo seme **germogli**a e riposa fino in primavera. Poi cresce diventando un fusto lungo con una spiga verde in cima. Il sole caldo fa maturare le spighe che si colorano di un bel giallo dorato: è proprio **dentro le spighe** che **si trovano i chicchi di grano!**

LO SAI CHE IN OGNI SPIGA CI SONO CIRCA 50 CHICCHI DI GRANO?

I chicchi di grano vengono, poi, portati al mulino e **macinati** fino ad ottenere una polvere bianca: **la farina!** La farina insieme all'acqua, al sale e al **lievito** viene messa nella macchina impastatrice ottenendo un impasto morbido che il fornaio modella in diverse forme e lo infila nel forno ben caldo. Il fornaio può unire all'impasto altri ingredienti come l'olio, il latte, le olive, l'uvetta, il rosmarino. Il mondo del pane è davvero tutto da assaggiare!

COME SI RICAVAL'OLIO DAI FRUTTI DELL'ALBERO DELL'OLIVO?

L'olio è una sostanza liquida **untuosa** ricavata dai semi e dai frutti dell'albero dell'olivo.

Per fare l'olio **per prima cosa si raccolgono le olive** in ceste di vimini o in cassette di plastica **forate** per consentire all'aria di circolare. Poi vengono portate all'**oleificio**, il laboratorio nel quale si produce l'olio.

Qui, per prima cosa, si eliminano le foglie, i sassolini e il terriccio; poi le olive vengono lavate, schiacciate con una speciale macchina chiamata **frantoio** e spremute. Si ottiene, così, un succo fatto di olio, acqua, pezzetti di polpa, buccia e nocciolo che viene lasciato riposare e poi **filtrato**: ecco l'olio extravergine d'oliva!

Le parole difficili:

germoglia: diventa piantina.

macinati: ridotti in polvere.

lievito: prodotto chimico.

untuosa: che unge.

forate: bucate.

filtrato: far passare un liquido attraverso un passino, come si fa con la sabbia.

MA QUAL È LA STORIA DELLA MARMELLATA?

E' una storia molto lunga che comincia dalla frutta: la frutta può crescere sugli alberi e nei cespugli. Di solito i contadini coltivano gli alberi da frutta in campi molto grandi, chiamati frutteti, dove gli alberi sono disposti in lunghe file. Quando la frutta è **matura**, è pronta per essere raccolta: una parte serve per essere mangiata fresca, un'altra, invece, viene usata proprio per fare la marmellata.

La frutta per fare la marmellata viene lavata e fatta passare attraverso speciali macchine che la tagliano a pezzi e tolgono i semi e il nocciolo. Si aggiunge lo zucchero, l'**acido citrico** e la pectina per rendere la marmellata più facile da spalmare. Tutto questo "miscuglio" viene fatto cuocere per 4/5 ore in enormi pentoloni.

La marmellata si può fare anche in casa: si lava bene la frutta, poi si taglia a pezzettini e si mette sul fuoco in una grossa pentola insieme allo zucchero. Quando la frutta è ben cotta, viene fatta raffreddare e messa nei vasetti.



I bambini amano lo zucchero e i cibi che lo contengono: i gelati, le torte, le caramelle... lo zucchero si trova in molti alimenti ma sono le piante a esserne particolarmente ricche. Quelle che contengono più zucchero sono la canna e la barbabietola.



COME NASCE IL CIOCCOLATO?

Il cioccolato viene dall'albero del cacao. Questo albero cresce solo nei climi tropicali (dei tropici) ed è molto bello: ha il tronco sottile e le foglie. Il frutto di questo albero del cacao si chiama cabosse e contiene i semini. I semi lavati vengono fatti seccare al sole e poi portati alle fabbriche di cioccolato.

In Europa i primi a utilizzare lo zucchero furono i re e le regine. E visto che veniva considerato un alimento prezioso, i sovrani lo facevano aggiungere a ogni cibo, per dimostrare a tutti la loro ricchezza: così persino il pesce e la carne venivano cotti con lo zucchero!



Le parole difficili:

matura: ha raggiunto il suo sviluppo.

acido citrico: sostanza che serve per disinfettare.