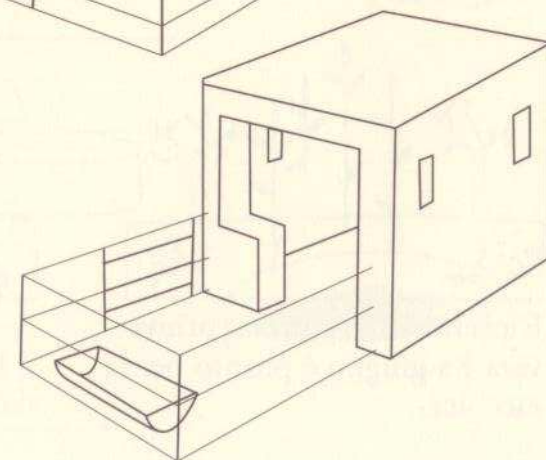
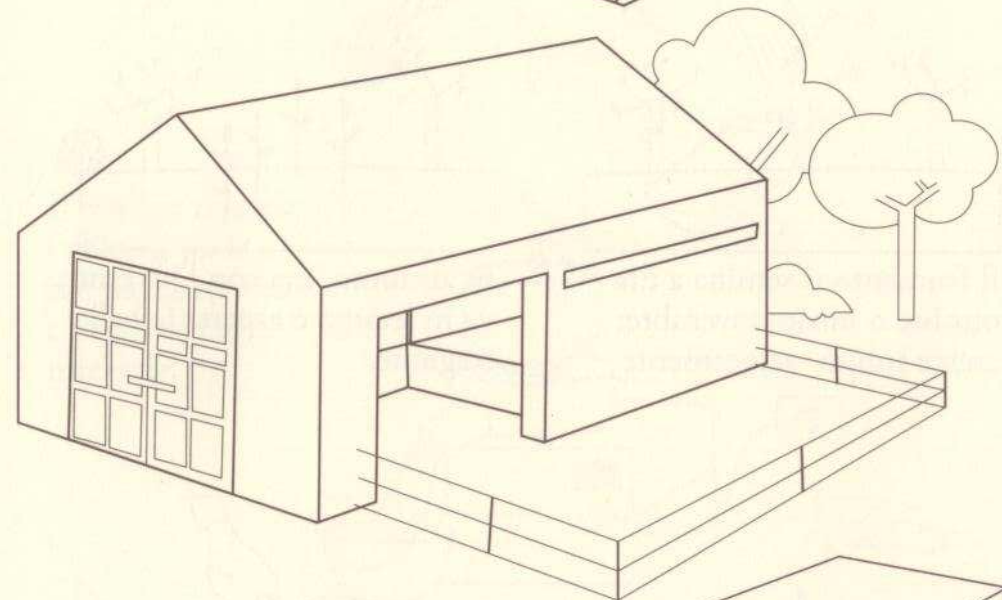
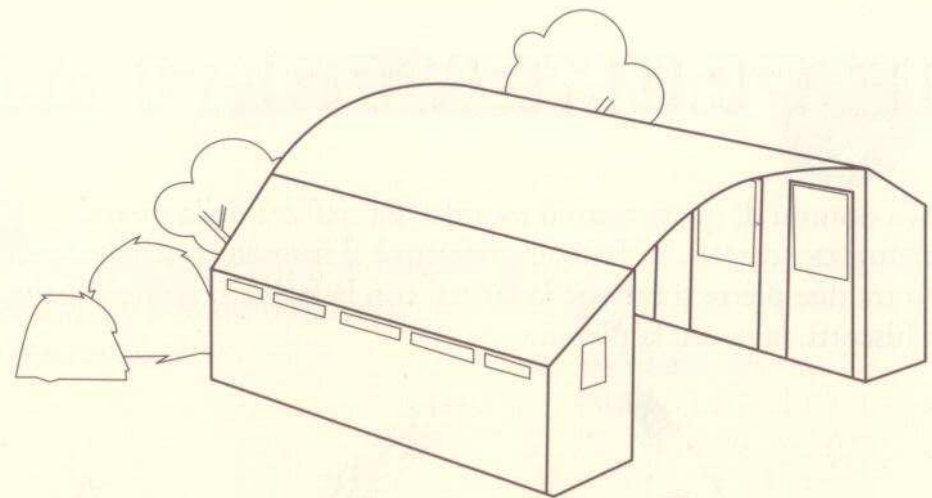
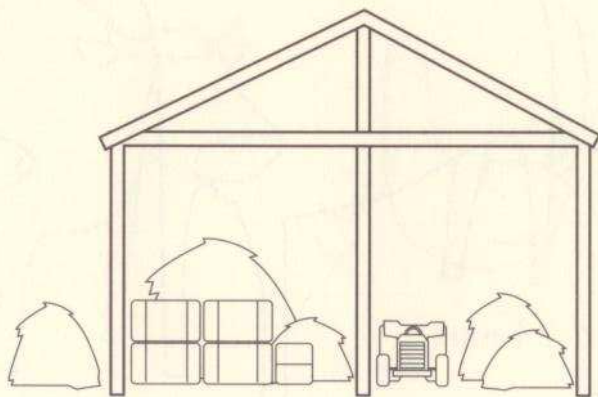
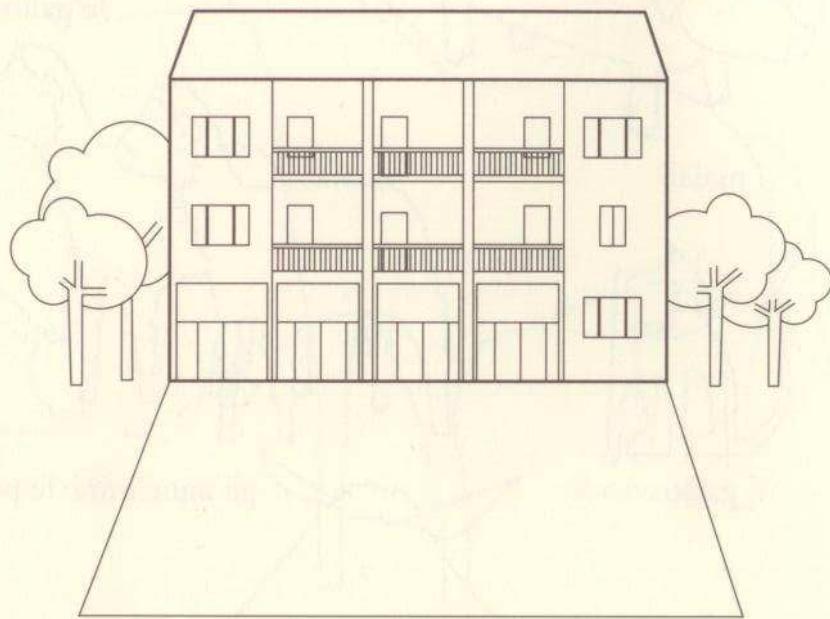
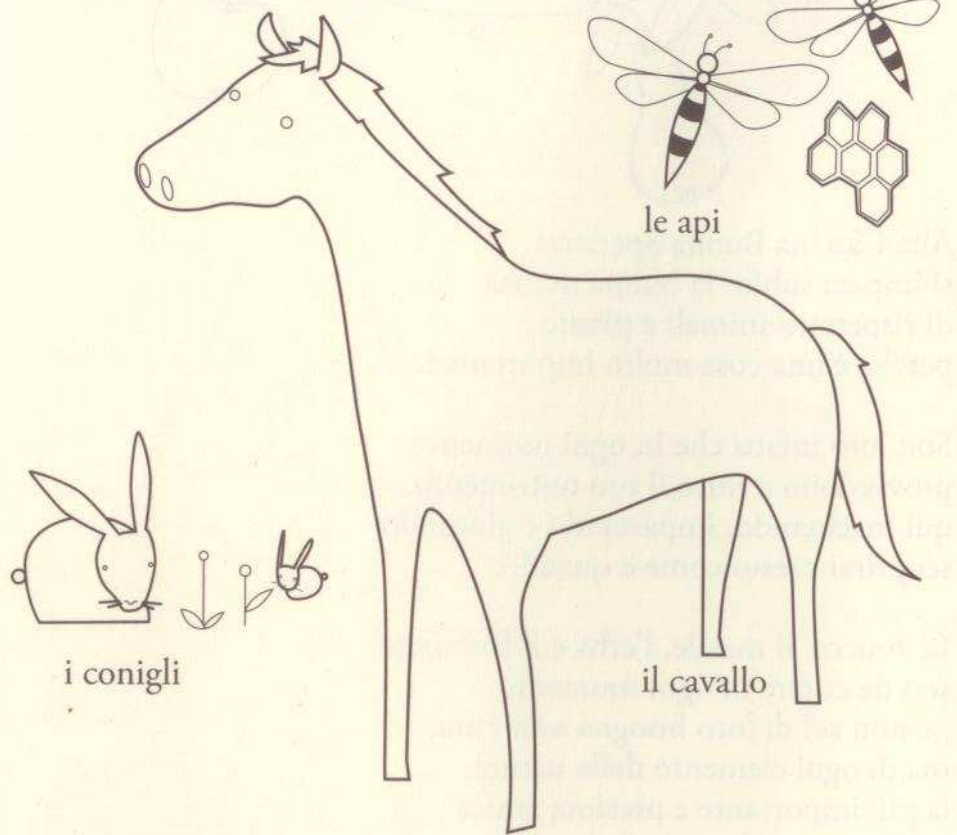


LA CASCINA

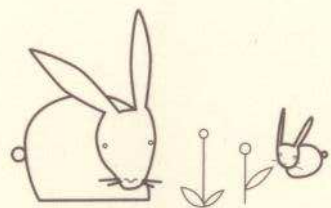
Divertiti a colorare e disegnare gli animali che hai conosciuto davanti all'aia, nel fienile, nella stalla, nei box dei cavalli e nella casa dei maiali.



GLI ANIMALI



le api

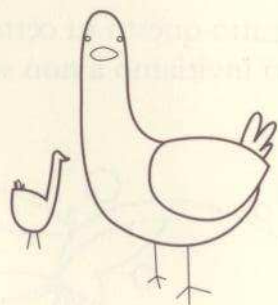


i conigli

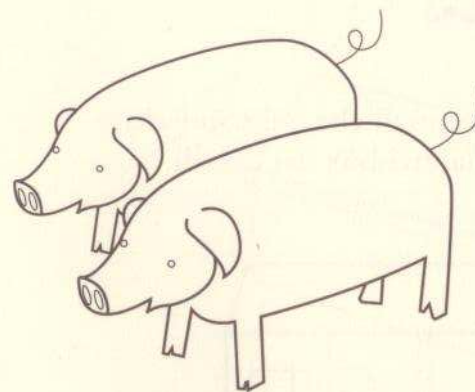
il cavallo



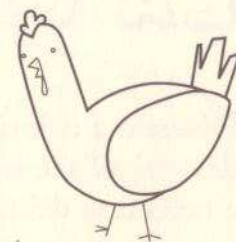
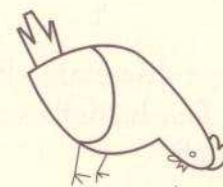
la mucca



le oche



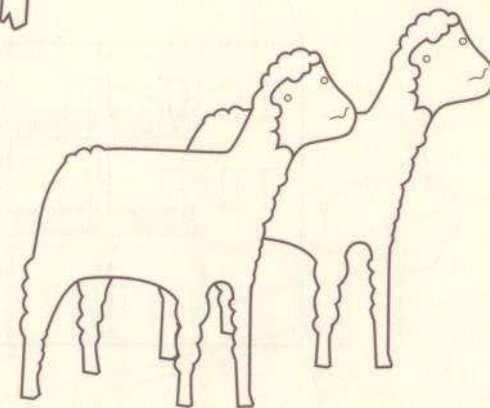
i maiali



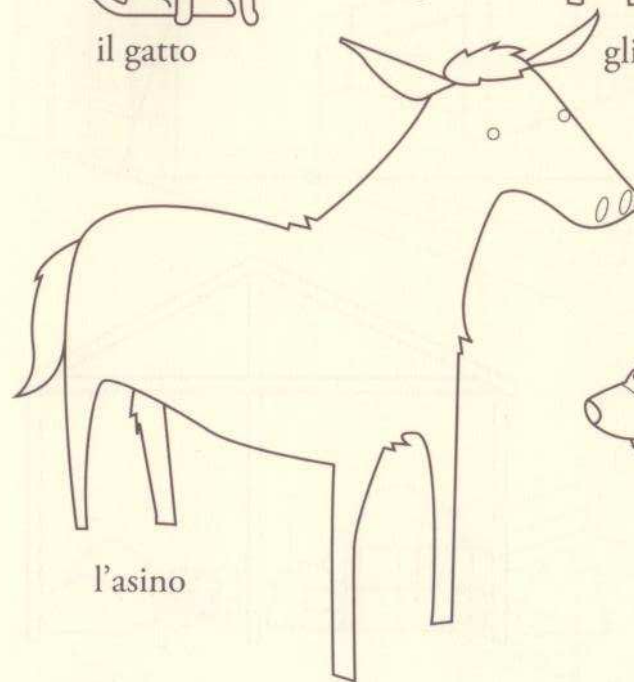
le galline



il gatto



gli agnellini e le pecore



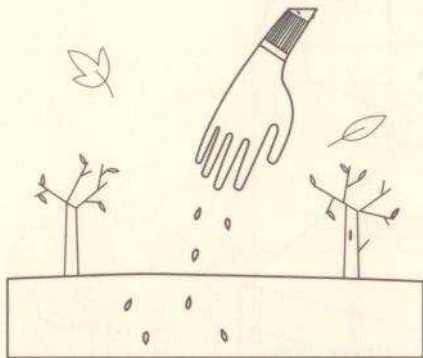
l'asino



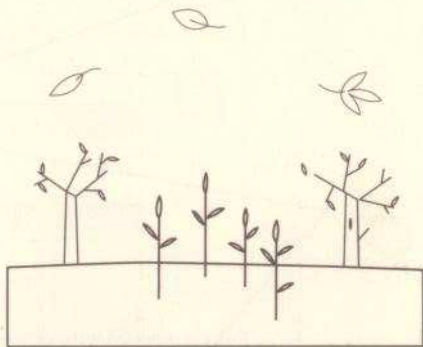
il cane

IL FRUMENTO

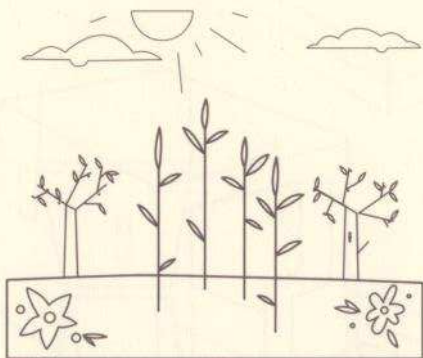
Gli uomini di quasi tutto il mondo, fin dall'età della pietra, mangiano cereali. In Italia il preferito è il frumento: schiacciandolo tra due pietre si ottiene la farina, con la farina si fanno il pane, i biscotti, la pasta, la pizza...



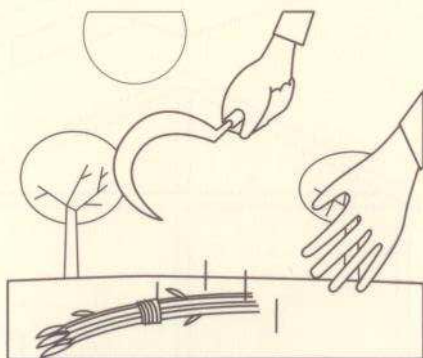
Il frumento si semina a fine ottobre o inizio novembre; cresce subito velocemente



in autunno, ma con l'inverno va in letargo e aspetta la bella stagione.



Riprende a crescere in primavera e a giugno è pronto per la raccolta.



A questo punto si può portare il frumento dal mugnaio per fare la farina.

LA FARINA

COME SI FA?

1

Per fare la farina si usa il mulino: noi usiamo il mulino elettrico con le macine di pietra

2

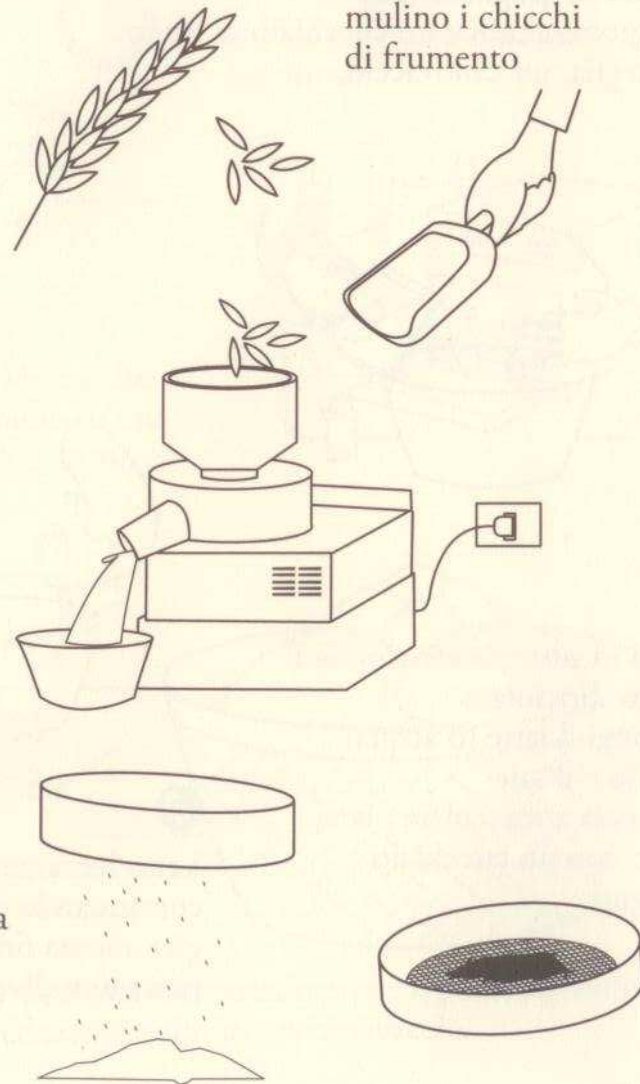
Versiamo nel mulino i chicchi di frumento

3

Il mulino macina i chicchi tra le sue pietre rotanti e produce farina integrale

4

Passiamo la farina nel setaccio: così dividiamo la farina bianca dalla crusca



IL PANE

Cosa ci serve:

1 cubetto di lievito di birra

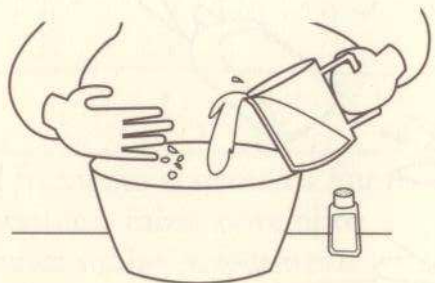
1 kg di farina bianca

600 ml di acqua o latte

un piccolo pugno di sale

una grossa ciotola, un cucchiaio di legno,

una teglia, un canovaccio.



1

Metti in una grande ciotola il lievito sbriciolato aggiungi il latte (o acqua) tiepido e il sale comincia a mescolare piano piano con un cucchiaio di legno

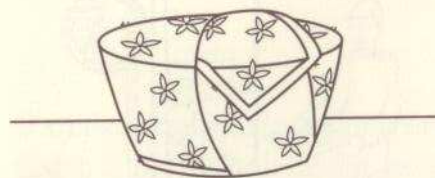


2

Versa lentamente la farina continuando a mescolare gira ancora fino a quando la pasta non diventa morbida

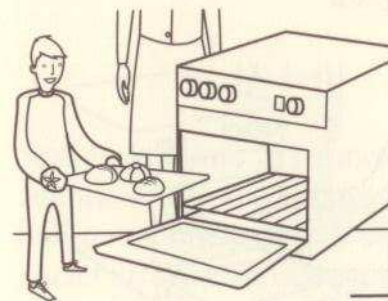
3

Copri la ciotola con uno straccio pulito, lascia riposare e lievitare per un paio d'ore



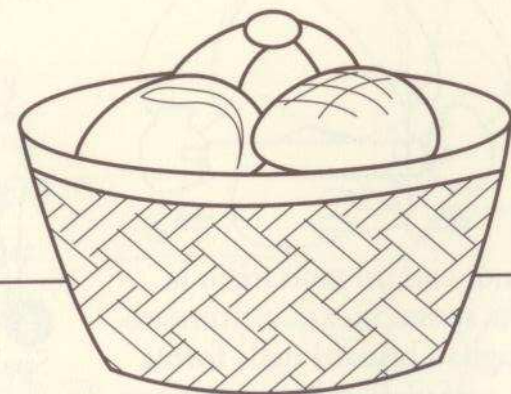
5

Ora dai al pane la forma che vuoi, spalma poco olio su una teglia e metti tutto in forno



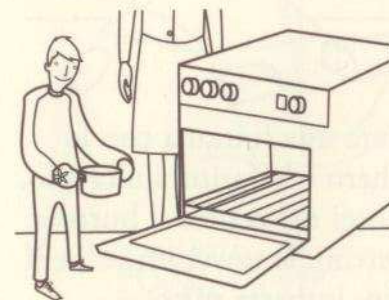
6

Devi solo aspettare una mezz'oretta e il pane è pronto, fallo raffreddare avvolto in un canovaccio...



4

Con l'aiuto di un adulto accendi il forno a 180 gradi ricordati di mettere un pentolino pieno d'acqua nel forno



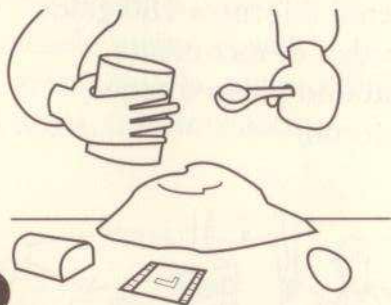
COME SI FA?

I BISCOTTI

COME
SI FA?

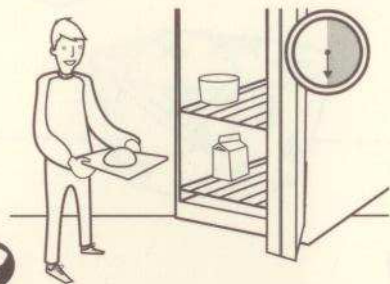
Cosa ci serve:

500 gr di farina bianca, 125 gr di burro, 300 gr di zucchero, tre uova e due tuorli, una bustina di lievito vanigliato.



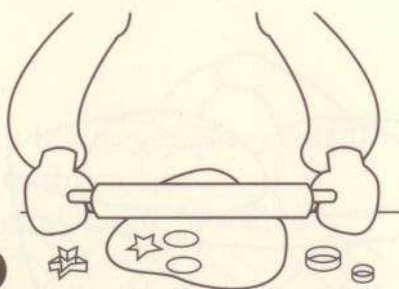
1

Prepara una fontana con lo zucchero e la farina sul tavolo, aggiungi nel centro il burro a pezzettini, le uova, i tuorli e il lievito, impasta tutto



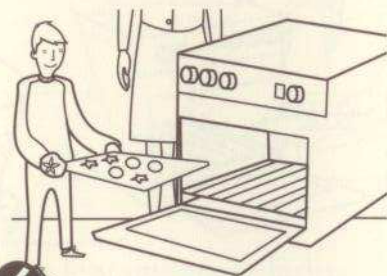
2

Quando ottieni una palla, lascia riposare in frigorifero per trenta minuti e, con l'aiuto di un adulto, accendi il forno a 180 gradi



3

Stendi con un mattarello la pasta spessa mezzo centimetro. Ritaglia i biscotti della forma che preferisci, con i tagliapasta o con il coltello



4

Spalma poco olio su una teglia e metti tutto in forno. Aspetta quindici minuti circa, sforna, lascia raffreddare...

LA FARINA

COME
SI FA?

1

Per fare la farina si usa il mulino: noi usiamo il mulino elettrico con le macine di pietra

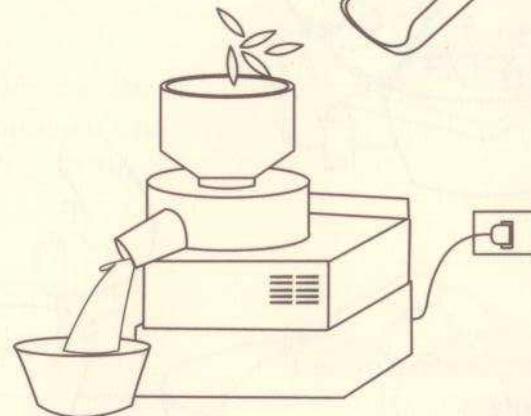
2

Versiamo nel mulino i chicchi di frumento



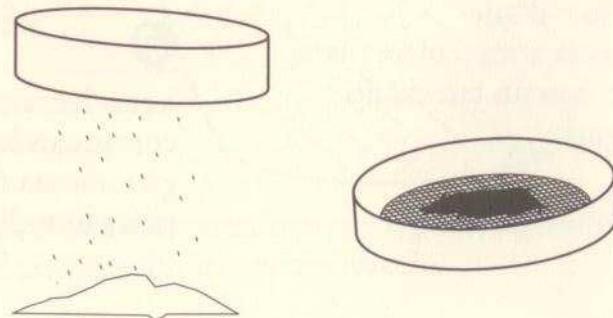
3

Il mulino macina i chicchi tra le sue pietre rotanti e produce farina integrale



4

Passiamo la farina nel setaccio: così dividiamo la farina bianca dalla crusca



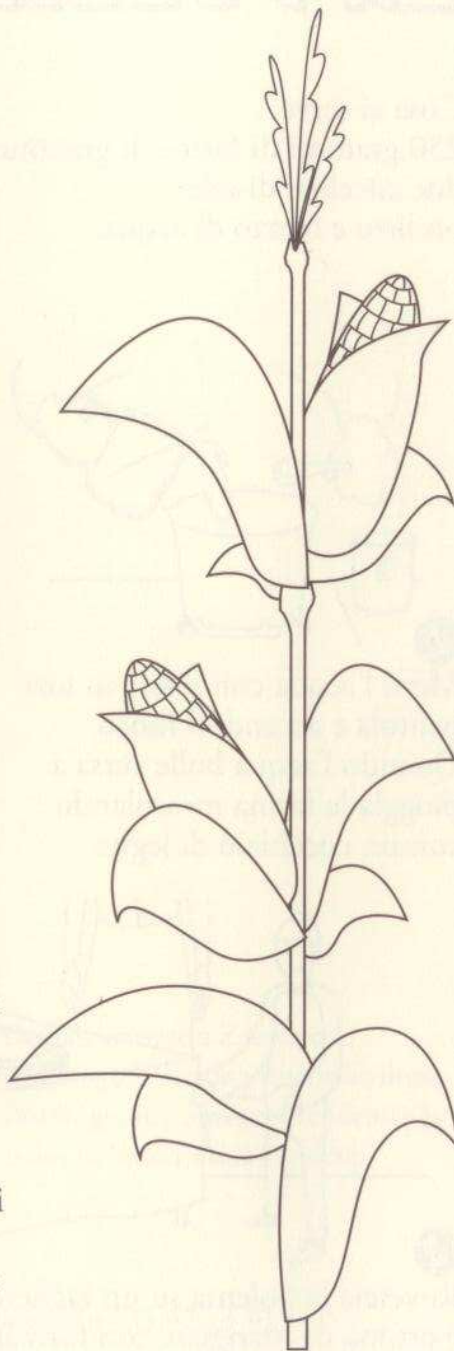
IL MAIS

Il mais o granturco è stato portato in Europa dall'America nel 1500.

Il mais si semina in primavera finito il periodo delle gelate, e si raccoglie in autunno.

Se si raccolgono le pannocchie ancora acerbe si possono mangiare bollite col burro o arrosto, anche gli animali mangiano il granturco.

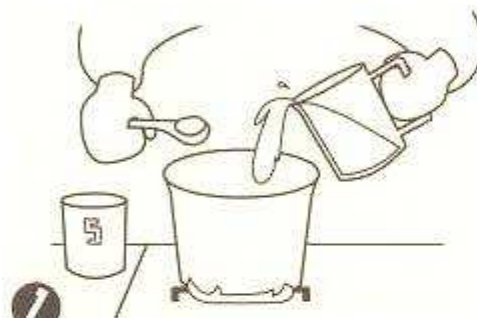
Se le pannocchie si raccolgono, dai chicchi si può ottenere la farina che diventa alimento per uomini e animali.



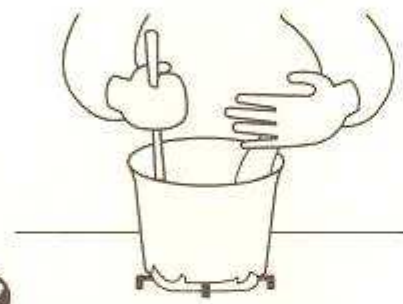
LA POLENTA



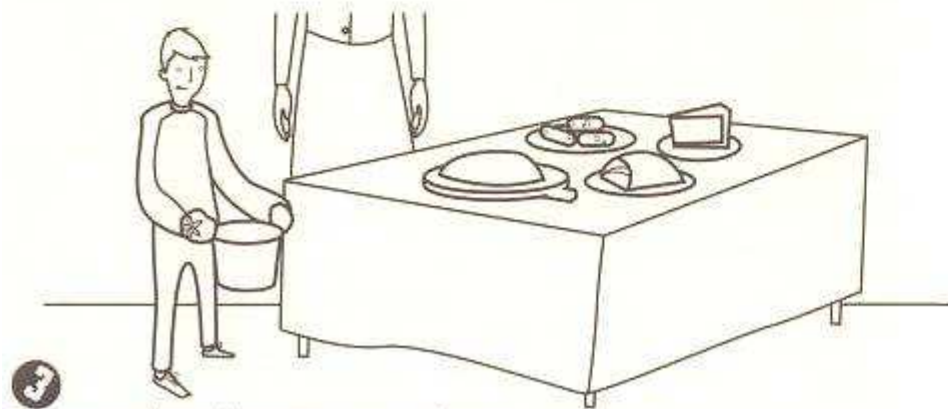
Cosa ci serve:
250 grammi di farina di granturco
due cucchiaini di sale
un litro e mezzo di acqua.



1 Metti l'acqua con il sale in una pentola e accendi il fuoco. Quando l'acqua bolle versa a pioggia la farina mescolando con un cucchiaino di legno



2 Mescola continuamente per quaranta minuti fino a quando la polenta è densa e si stacca dalle pareti della pentola, poi spegni il fuoco



3 Rovescia la polenta su un tagliere; è ottima da mangiare con formaggi salsicce e carne.