
Alla ricerca del cibo perduto

Classe 4^A Via Einaudi
a.s. 2020/2021

MELA COTOGNA

La mela Cotogna è uno dei più antichi alberi da frutto, anche nel 2000 a.C dagli Egizi era considerato sacro. Il frutto è di colore oro intenso ed è ricoperto di peluria, il sapore è asprino.



Andrea

Rosa canina

La rosa canina veniva usata per fare la marmellata, è un frutto di colore rosso che cresce a cespuglio. Veniva anche usata per prevenire malattie invernali.

NOEMI



Topi

I Topi sono un dessert tipico di Castell` Azzara con ripieno di miele e noce moscata.

GIOELE



Uva Moscata



Teodor

IL DATTERO DI MARE

Il dattero di mare è un mollusco simile alla cozza, ma dal guscio marrone, da un sapore a metà tra cozza e ostrica. Vive nei fondali marini all' interno delle rocce calcaree. Si poteva mangiare e pescare fino al 1998, dopo di chè è stato fatto divieto di pesca e commercio per salvaguardare i fondali marini. Il miglior modo per mangiarli erano come condimento per la pasta e per una insalata di frutti di mare.

ALICE





La patata di zucca

La mia nonna mi ha detto che a quei tempi mangiavano le patate di zucca.

La patata di zucca è una patata che sa di zucca: la BATATA. La batata è tipo un tubero che appartiene alla specie ipomea . In cucina la batata si prepara semplicemente avvolgendo la carta da forno e poi la carta stagnola, lasciare cuocere a 180/190° circa un'ora poi per piacere possiamo aggiungere lime,comino,sale,pepe e olio extravergine. ELENA

Le mele rugginose

Le mele rugginose hanno la buccia marroncina-gialla e la polpa dura e acida. Hanno la forma rotonda e un po' schiacciata. Si possono trovare in inverno o in autunno. Si potevano cucinare in tanti modi e uno è la mela caramellata al forno



Sofia Fabiani



Le carote rosse violacee

LE CAROTE ROSSE VIOLACE SONO SAPORITE
SONO DI COLORE ROSSE E VIOLA

MIRIAM



LA MELA COTOGNA

La mela cotogna era conosciuta già nel 2000 A.C. In cucina si usava metterla nelle pastarelle insieme alla marmellata della cotognata.

ALESSIA



Sorbe

Le sorbe sono un frutto antico. Sono dei piccoli frutti rossi autunnali dal sapore acido. Venivano usate per preparare le marmellate e i liquori.



Bianca



Casu marzu

il formaggio sardo di nome casu marzu o formaggio dei vermi non si trova più in giro perché c'è una mosca specifica che si chiama casearia che va sul formaggio e depone le uova e quando si schiudono mangiano il formaggio così almeno crescono. È un formaggio cremoso.

Il formaggio casu marzu si ottiene grazie alla temuttissima mosca del formaggio che deposita le uova dentro le forme di pecorino, appositamente messe a stagionare in locali aperti. Dopo la schiusa, le larve trasformano con i loro enzimi.

Leonardo

La mela nana



La mela nana è piccola e dolcissima, essendo piccola ma avendo i semi normali e grandi della mela risultava scomoda da mangiare e sbucciare; allora i contadini smisero di venderla. La mangiavano a morsi stando attenti ai semi grandi

ANNA MARIA

IL SANGUINACCIO:

Il SANGUINACCIO è un dolce la cui ricetta originale era un impasto fatto con cioccolato fondente e sangue di maiale. Non viene più fatto né venduto per delle nuove norme igieniche e sono stati riscontrati rischi sanitari dovuti al sangue di maiale. La sua produzione è stata proibita dalla legge nei primi anni 90.



Maristella

Le Ceche

Un alimento tipico della Toscana erano gli avannotti delle anguille, venivano chiamate Ceche. Si compravano in pescheria, venivano usati per cucinare i primi piatti (paste e zuppe). Dalla fine degli anni 90 ne fu vietata la vendita e l'uso in cucina per evitare l'estinzione delle anguille.



Avannotti di anguilla (cieche) in acquario

Sara

Uva spina.



L'uva spina, è un arbusto che cresce spontaneamente nei boschi: il suo frutto è una bacca di color verde, giallo, rosato e violetto. Il frutto matura in estate e ha delle dimensioni da 1cm a 2cm. Si usa per fare marmellate, gelatine e per condire i dolci. *L'uva spina è un piccolo arbusto perenne, latifoglia e caducifoglia, spinoso a rami intricati, alto circa 50-200 cm. La sua forma biologica è "NP - nano-fanerofita", cioè pianta legnosa con gemme perennanti poste tra 20 cm e 2 m dal suolo.*

Gabriele P.



Carne essiccata

La carne essiccata nacque molti secoli fa. Era molto salata per questo si conservava molto a lungo e occupava molto meno spazio. quindi poteva essere trasportata più facilmente. È un affettato tipico ebraico. che in cucina veniva usata come un affettato tipico di oggi. Le origini della carne essiccata risalgono alla metà del 500 che venne conosciuta da un popolo del sud america.



SOFIA P.



La veccia

La veccia è una pianta erbacea spontanea e appartiene alla famiglia delle leguminose. Ha piccole foglie, i fiori sono color violetto, ha dei baccelli corti e dentro ci sono tre o quattro semi e questi semi sono i legumi. Veniva usata per minestre.

MATTIA PIE.

Il granchio



Il mio nonno mi ha detto che quando era piccolo c'erano dei granchi di fiume o acqua dolce che a causa dell'inquinamento sono spariti.

MATTEO

La cioccolata a fette



La cioccolata a fette non si trova nel supermercato però la cioccolata a barrette si trova ancora.

Giada

Pesche sanguinelle

Si tratta di un'antica varietà di pesche con la polpa tendente al rosso sangue.

Si chiamano anche: "Pesche di San Lorenzo" e si mangiano cotte nel vino insieme ai chiodi di garofano.

(Mattia Pod.)



IL SIERO CON PANE



Mia nonna da piccola a colazione mangiava il pane duro del giorno prima e lo inzuppava nel siero del latte, lei dice che era buonissimo.

Il siero di latte è la parte liquida del latte che si separa dalla cagliata durante la produzione del formaggio. Il siero è utilizzato per produrre la ricotta.

Il siero veniva usato per insaporire e ammorbidire la carne di tacchino o pollo, veniva usato nelle zuppe, veniva trasformato in gelato o yogurt.

Io oggi il siero, della lavorazione del formaggio che fa mio papà nel caseificio aziendale, lo dò da bere agli animali.

Fiammetta

LE GIUGGIOLE



Le giuggiole sono frutti grandi come un'oliva, con un unico nocciolo centrale, dalla buccia rosso porpora e la polpa gialla. Si potevano mangiare fresche oppure farci biscotti, marmellate e il famoso "brodo di giuggiole" infuso di giuggiole e altri frutti autunnali come: uva moscata, mele cotogne e melagrane.

Gabriele S.

La cotognata

La cotognata era una marmellata solida e la vendevano nei supermercati.



Una volta tagliata a quadretti veniva avvolta nella carta trasparente e si mangiava con una fetta di pane . Era una merenda che davano a scuola ai tempi dei miei nonni.

MARTA
