

LE CONFETTURE

Il giorno 06/11/2012 sono venute a scuola Valentina, la responsabile di zona di Slow Food, e la signora ALBA, una produttrice di frutta biologica del territorio, per spiegarci la differenza tra confettura e marmellata: la marmellata è fatta con gli agrumi, mentre la confettura è fatta con il resto della frutta.

ORA VI SPIEGHIAMO IL FICO





L'albero del fico fa due frutti: uno matura a maggio e viene chiamato fiore grosso, ed uno matura in agosto-settembre, chiamato fiore più piccolo, ed è ricco di **SALI MINERALI** perché ha riposato tutta l'estate.

Il fico contiene le vitamine **A-B-C**, proviene dall'**ASIA**

ORA VI PARLIAMO DELL' ALBICOCCA





L'albero dell'albicocca matura in estate e fa i fiori bianchi o lievemente rosati.

Le vitamine che si trovano all'interno dell'albicocca sono: **A-B**.

L'albicocca proviene dalla **CINA**.

INFINE VI PARLIAMO DELLA PRUGNA



L'albero della prugna matura in estate e fa il fiore di colore bianco.

Le vitamine che si trovano all'interno della prugna sono: **A-B-C**.

La prugna proviene da molte parti del mondo: CINA, GIAPPONE, AMERICA ecc.....

Alla fine abbiamo assaggiato le confetture ... erano buonissime!!!

A cura della classe 5^A Scuola Primaria "G. Carducci" Livorno
aderente al progetto "Orto in condotta"