

Pizza che passione!

Scuola sec. 1° grado
classe. 2E - Borgo -



Impastiamo la farina con acqua e lievito

Il laboratorio di alimentazione ci ha dato la possibilità di imparare a fare la pizza: a qualcuno è stato affidato il compito di portare gli ingredienti, altri hanno procurato ciotole e vaschette di alluminio per poterla cuocere, ma tutti hanno partecipato alla lavorazione di questo alimento che abbiamo preparato in tre gusti: al pomodoro, con la cipolla e al rosmarino. Ognuno ha avuto da fare qualcosa: c'era chi affettava le cipolle e chi staccava gli aghi del rosmarino dal rametto: nel frattempo qualcun altro preparava la pasta. Dopo circa 20 minuti la nostra pizza era pronta...per essere mangiata!



Ah...mmm!
Che buona la pizza!



Ecco il risultato finale



Allarghiamo la pizza come da tradizione...



mentre
si affettano le cipolle....



La pizza lievita



Il più è fatto lo dimostrano i nostri...vestiti.

Dalle olive alla bruschetta



Si distendono le reti sotto le piante degli ulivi e si scuote la pianta.
Si raccolgono le olive dalle reti e quelle rimaste nei rami.
Si separano le olive biologiche sane da quelle con il verme.
Si mettono le olive sane nel sacchetto, si lavano e si asciugano.
Si pongono le olive in un barattolo, si aggiunge il sale grosso, gli aromi e la buccia d'arancio.
Ogni giorno per circa un mese si scuote il barattolo.



Quando le olive sono pronte da mangiare si preparano le bruschette.
Si snocciolano le olive.
Si tritano finemente le olive.
Si scalda il pane.
Si strofina l'aglio.
Si versa un po' di olio.
Si spalma il patè d'olive sul pane.
Infine si mangiano con gusto.

Classe 3^a Scuola primaria Montetorto