



FANTASTICA ZUCCA!



Classe III B

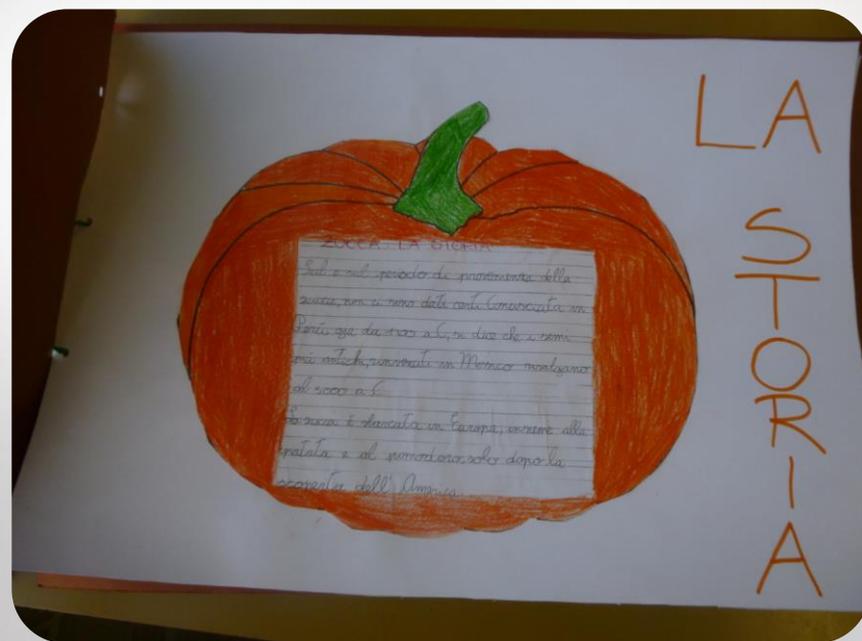
Scuola Primaria G.P. Meucci



FANTASTICA ZUCCIA

3B MEUCCI

LA STORIA

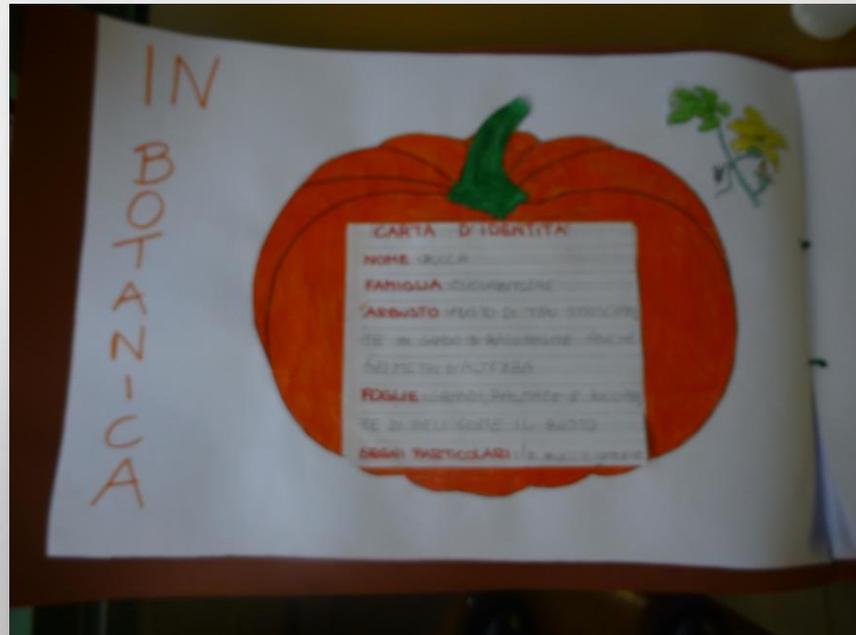




ZUCCA: LA STORIA

Sul luogo e sul periodo di provenienza della zucca non ci sono dati certi. Conosciuta in Perù già dal 1200 a.C., si dice che i semi più antichi, rinvenuti in Messico, risalgono al 5000 a.C. La zucca è sbarcata in Europa insieme alla patata e al pomodoro, solo dopo la scoperta dell'America.

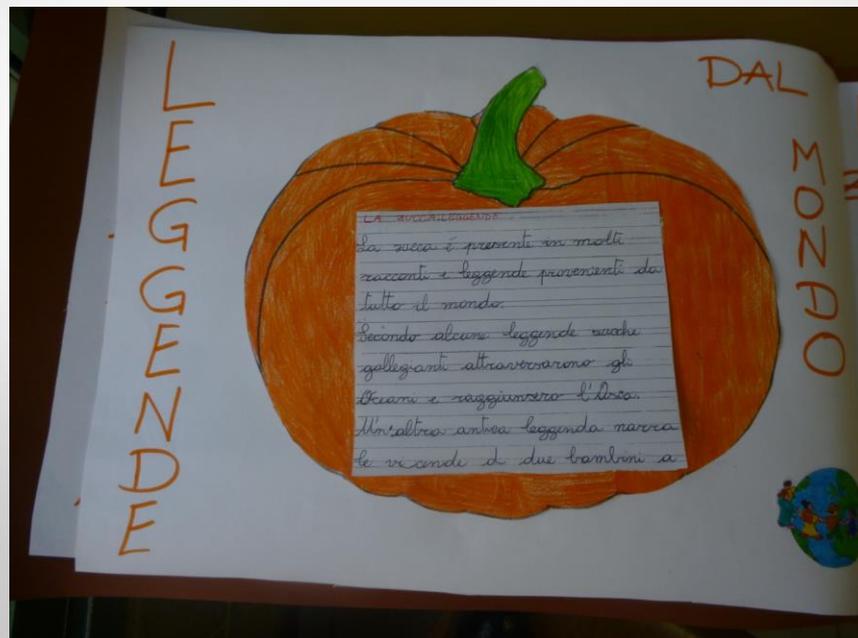
IN BOTANICA...



CARTA D' IDENTITA'

- ❖ NOME: *ZUCCA*
- ❖ FAMIGLIA: *CUCURBITACEAE*
- ❖ ARBUSTO: *FUSTO DI TIPO STRISCIANTE IN GRADO DI RAGGIUNGERE ANCHE 6 METRI DI ALTEZZA*
- ❖ FOGLIE: *GRANDI, PALMATE E RICOPERTE DI PELI COME IL FUSTO*
- ❖ SEGNI PARTICOLARI: *LA ZUCCA, GRAZIE ALLA PRESENZA DI SOTTILI VITICCI MOLTO RESISTENTI DERIVATI DA FOGLIE TRASFORMATE, È IN GRADO DI ARRAMPICARSI CON RELATIVA FACILITA' VERSO L'ALTO. I FIORI DI QUESTA PIANTA SONO DI UN GIALLO CARICO. LE FORME DELLE ZUCCHE POSSONO APPARIRE SPESSO PARTICOLARI E BITORZOLUTE, LA POLPA E' INVECE QUASI SEMPRE SODA E DOLCE, CON CAVITA' INTERNA RICCA DI SEMI.*

LEGGENDE DAL MONDO

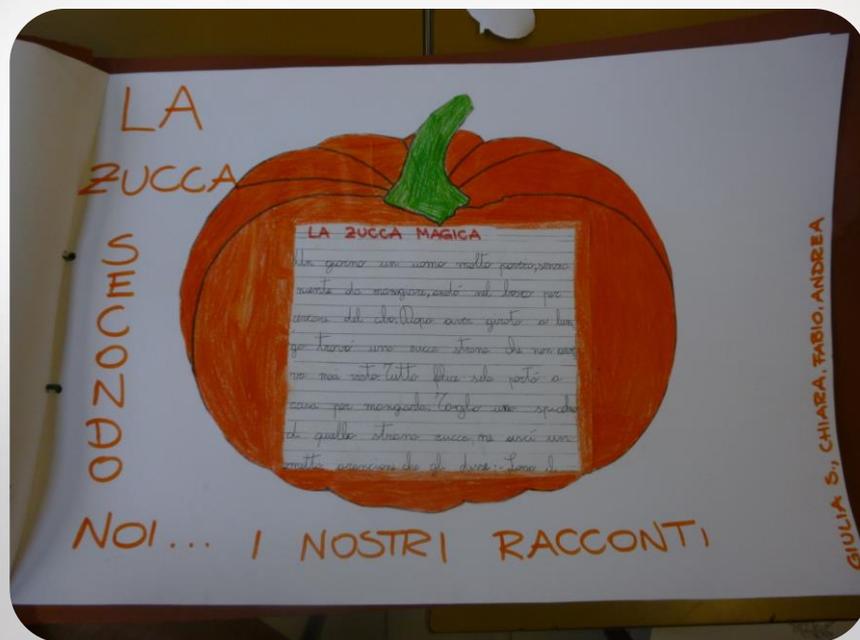




LE LEGGENDE DAL MONDO

La zucca è presente in molte leggende provenienti da tutto il mondo. Secondo alcune leggende zucche galleggianti attraversarono gli oceani e raggiunsero l'Asia. Un'altra antica leggenda narra le vicende di due bambini sopravvissuti al diluvio universale a bordo di una gigantesca zucca. Un racconto sudamericano parla di una trasformazione miracolosa: i semi della zucca di due bambini poverissimi diventarono, durante la notte, un mucchietto di monete preziose.

LA ZUCCA SECONDO NOI... I NOSTRI RACCONTI





LA ZUCCA MAGICA

UN GIORNO UN UOMO MOLTO POVERO, SENZA NIENTE DA MANGIARE, ANDO' NEL BOSCO PER CERCARE DEL CIBO. DOPO AVER GIRATO A LUNGO TROVO' UNA ZUCCA STRANA CHE NON AVEVA MAI VISTO. TUTTO FELICE SE LA PORTO' A CASA PER MANGIARLA. TAGLIO' UNO SPICCHIO DI QUELLA STRANA ZUCCA, NE USCI' UN OMETTO ARANCIONE CHE GLI DISSE: SONO IL GENIO DELLA ZUCCA, ESAUDIRO' UN TUO DESIDERIO, BASTA CHE NON SIA EGOISTA. L'UOMO CI PENSO' A LUNGO E POI DECISE DI CHIEDERE AL GENIO UN GRANDE FRUTTETO CHE AVREBBE SFAMATO TUTTO. IL GENIO CONTENTO NON REGALO' AL BUON UOMO SOLO IL GRANDE FRUTTETO, MA ANCHE UN ORTO DOVE CRESCONO LE ZUCCHE PIU' BUONE DELLA CITTA'-



L'ORTO FANTASTICO

C'ERA UNA VOLTA IN UN PAESE
LONTANO UN ORTO FANTASTICO.
COMPARIVA SOLO QUANDO QUALCUNO
AVEVA BISOGNO DI LUI. I SUOI
FRUTTI ERANO MAGICI: IL SEDANO
CURAVA IL MAL DI DENTILE, MELA
E ANZANE GUARIVANO LA FEBBRE, E FINO
GLI OCCHI DI SINTETAVANO LE SBUCCIATURE.

ALESSANDRO, NICCOLO', ELIZABETH, FEDERICO, MARGHERITA

A decorative white floral border with intricate scrollwork and leaf patterns surrounds the text on a dark background.

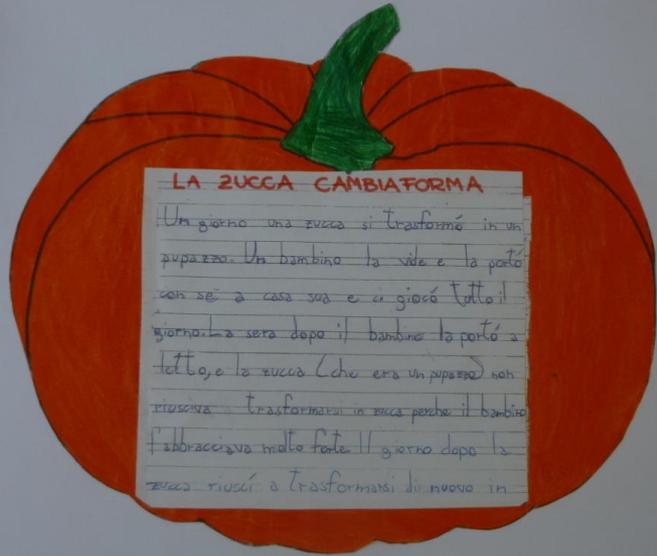
L'ORTO FANTASTICO

L'ORTO FANTASTICO

C'ERA UNA VOLTA, IN UN PAESE LONTANO, UN ORTO FANTASTICO. COMPARIVA SOLO QUANDO QUALCUNO AVEVA BISOGNO DI LUI. I SUOI FRUTTI ERANO MAGICI: IL SEDANO CURAVA IL MAL DI DENTI, LE MELANZANE GUARIVANO LA FEBBRE, I FINOCCHI DISINFETTAVANO LE SBUCCIATURE, I CAVOLI PORTAVANO FELICITA', LE RAPE FACEVANO PASSARE LA PAURA.

LA ZUCCA SI TROVAVA AL CENTRO DELL' ORTO, ERA GRANDE E VI SI POTEVA AVVICINARE SOLTANTO CHI AVEVA VERAMENTE BISOGNO DI MANGIARE.

APPENA TAGLIATA RICRESCEVA SUBITO.



LA ZUCCA CAMBIAFORMA

Un giorno una zucca si trasformò in un pupazzo. Un bambino la vide e la portò con sé a casa sua e ci giocò tutto il giorno. La sera dopo il bambino la portò a letto e la zucca (che era un pupazzo) non riuscì a trasformarsi in zucca perché il bambino l'abbracciava molto forte. Il giorno dopo la zucca riuscì a trasformarsi di nuovo in

ILYAS, PIETRO, ENYA, GIULIA F., GABRIELE



LA ZUCCA CAMBIA FORMA

LA ZUCCA CAMBIAFORMA

UN GIORNO UNA ZUCCA SI TRASFORMO' IN UN PUPAZZO. UN BAMBINO LA VIDE E LA PORTO' CON SE' A CASA SUA E CI GIOCO' TUTTO IL GIORNO. LA SERA DOPO IL BAMBINO LA PORTO' A LETTO, E LA ZUCCA (CHE ERA UN PUPAZZO) NON RIUSCIVA A TRASFORMARSI IN ZUCCA PERCHE' IL BAMBINO L'ABBRACCIAVA MOLTO FORTE. IL GIORNO DOPO LA ZUCCA RIUSCI' A TRASFORMARSI DI NUOVO IN ZUCCA. TORNO' NELL'ORTO, COSI' IL BAMBINO NON LE DIEDE PIU' NOIA, E PENSO' DI NON TRASFORMARSI MAI PIU'.



LA CITTÀ DELLE ZUCCHE

C'era una volta una cittadina povera
che commerciava solamente le zucche
perché il terreno era troppo umido, e non
crescevano altri ortaggi. Tutti mangiarono
solo zucche ed erano stanchi di quel cibo.
Un giorno ci fu un terremoto e crollò
il palazzo e tutte le case di quella
città. Ad un contadino venne l'idea

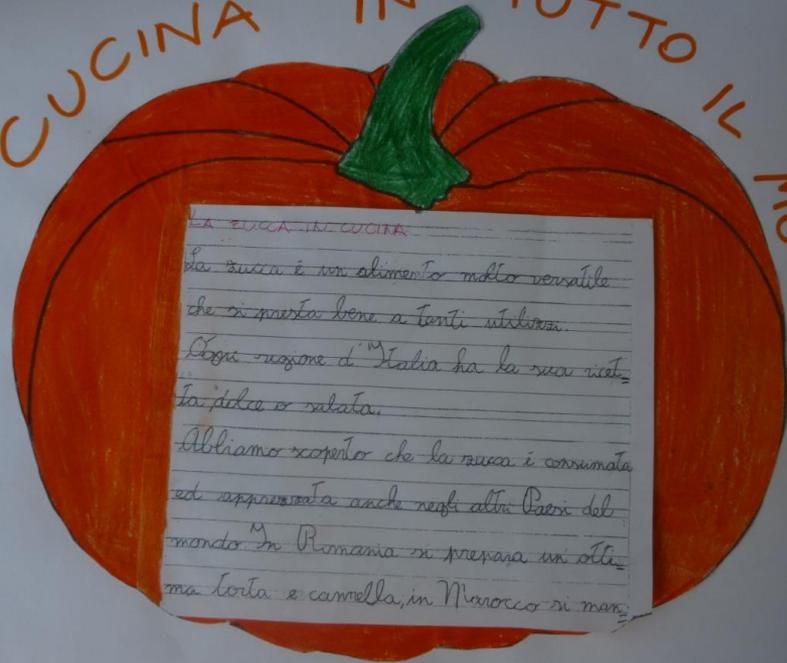
GIORGIO, WAHAAB, AGNESE, ENRICO, GIULIA V.



LA CITTÀ DELLE ZUCCHE

C'ERA UNA VOLTA UNA CITTADINA POVERA, DOVE CRESCEVANO SOLAMENTE LE ZUCCHE PERCHE' IL TERRENO ERA TROPPO UMIDO E NON CRESCEVANO ALTRI ORTAGGI. TUTTI MANGIAVANO SOLO ZUCCHE ED ERANO STANCHI DI QUEL CIBO. UN GIORNO CI FU UN TERREMOTO E CROLLARONO I PALAZZI E TUTTE LE CASA DI QUELLA CITTÀ. AD UN CONTADINO VENNE UN'IDEA: SCAVARE LE ZUCCHE PIU' GRANDI PER FARCI DELLE CASE E ABITARCI COMODAMENTE. TUTTI I CITTADINI ACCETTARONO LA PROPOSTA E COSI' QUELLA CITTADINA DIVENTO' LA FAMOSA "CITTÀ DELLE ZUCCHE". TUTTI ANDARONO A VISITARLA E NON FU PIU' POVERA.

IN CUCINA IN TUTTO IL MONDO...



LA ZUCCA IN CUCINA
La zucca è un alimento molto versatile
che si presta bene a tanti utilizzi.
Ogni regione d'Italia ha la sua ricetta:
dolce o salata.
Abbiamo scoperto che la zucca è consumata
ed apprezzata anche negli altri Paesi del
mondo. In Polonia si prepara un dolce
ma lorta e cannella, in Marocco si mangia

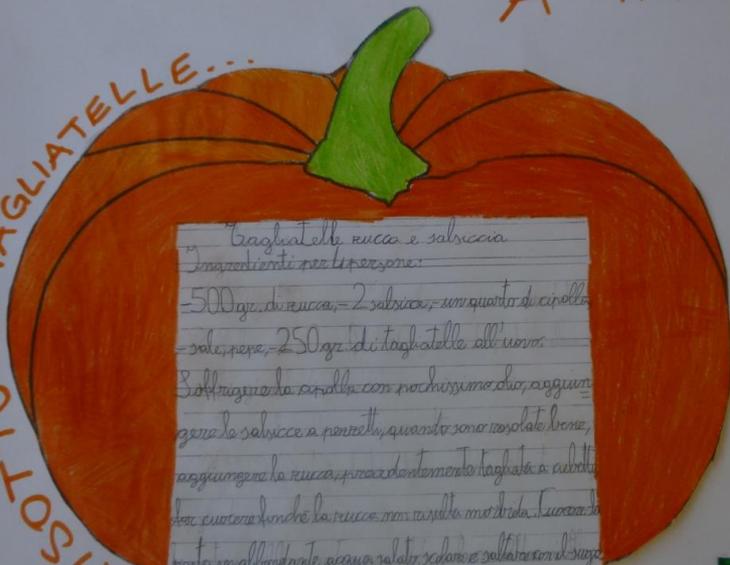
A decorative white floral border with intricate scrollwork and leaf patterns surrounds the central text. The border is symmetrical and frames the entire page.

LA ZUCCA IN CUCINA

La zucca è un alimento molto versatile che si presta bene a tanti utilizzi. Ogni regione d'Italia ha la sua ricetta, dolce o salata. Abbiamo scoperto che la zucca è consumata ed apprezzata anche negli altri Paesi del mondo. In Romania si prepara un'ottima torta zucca e cannella, in Marocco si mangia con il cous cous, in Cina si cucina in vari modi, in Germania, come in Italia, si mangia sia dolce che salata.

A TAVOLA!

RISOTTO & TAGLIATELLE...



Tagliatelle zucca e salsiccia
Ingredienti per 4 persone:
- 500 gr. di zucca, - 2 salsicce, - un quarto di cipolla
- sale, pepe, - 250 gr. di tagliatelle all'uovo.
Soffriggere la cipolla con pochissimo olio, aggiun-
gere le salsicce a pezzetti, quando sono rosolate bene,
aggiungere la zucca precedentemente tagliata a cubetti.
Per cuocerla finché la zucca non risulta morbida. Successo-
mente unire il risotto, acqua salata, scolarlo e saltarlo con il sugo.

Buon appetito!!!!



TAGLIATELLE ZUCCA E SALSICCIA

Per 4 persone:

500 gr di zucca; 2 salsicce; un quarto di cipolla; sale e pepe q.b.; 200gr di tagliatelle all'uovo

Soffriggere la cipolla con pochissimo olio, aggiungere la salsiccia a pezzetti piccoli, quando sono rosolati bene aggiungere la zucca precedentemente tagliata a cubetti.

Far cuocere fino a che la zucca non risulterà morbida. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e saltare con il sugo di zucca e salsiccia.

BUON APPETITO!

A decorative white floral border with intricate scrollwork and leaf patterns surrounds the text on a dark background.

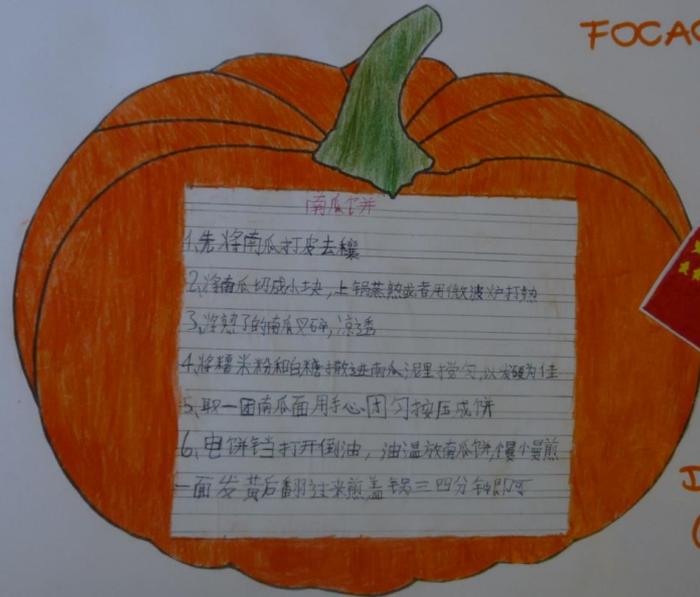
RISOTTO ALLA ZUCCA

Per 4 persone:

400 gr di riso, una cipolla, un litro di brodo vegetale, 100gr parmigiano reggiano, 300 gr di zucca, 50 gr di burro, mezzo bicchiere di vino bianco

Tagliare la zucca a cubetti, rosolare in un tegame capiente la cipolla tritata con l'olio, quando sarà ben dorata aggiungete la zucca. Aggiungere i cubetti di zucca, quando saranno ammorbiditi aggiungere il riso, mescolare il tutto con il vino. Man mano aggiungere il brodo e far cuocere per 20 minuti; a fine cottura mantecare con burro e parmigiano.

FOGACCIA
CON LA
ZUCCA



南瓜饼

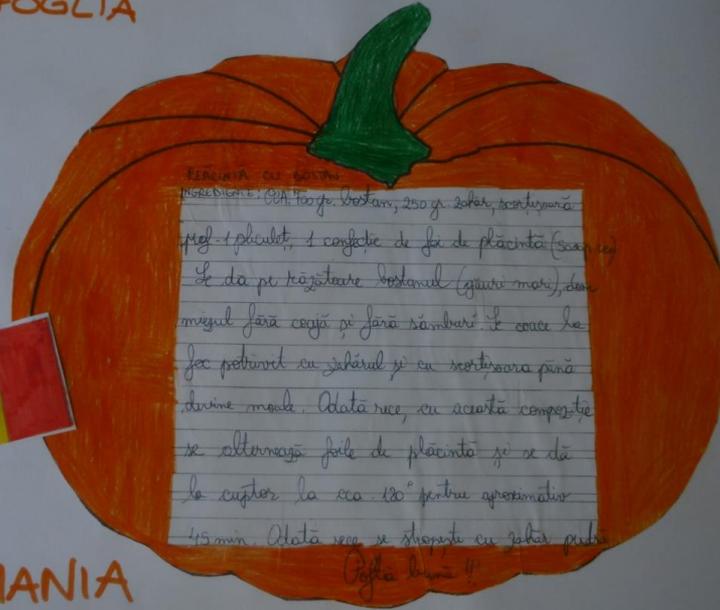
1. 先将南瓜去皮去籽
2. 将南瓜切成小块,上锅蒸熟或者用微波炉打熟
3. 将熟了的南瓜切碎,晾凉
4. 将糯米粉和白糖掺进南瓜泥里拌匀,以发硬为佳
5. 取一团南瓜泥用手心团匀按压成饼
6. 电饼铛打开倒油,油温放南瓜饼,慢慢煎一面发黄后翻过来煎盖锅盖三四分钟即可

DALLA
CINA

TORTA DOLCE DI SFOGLIA

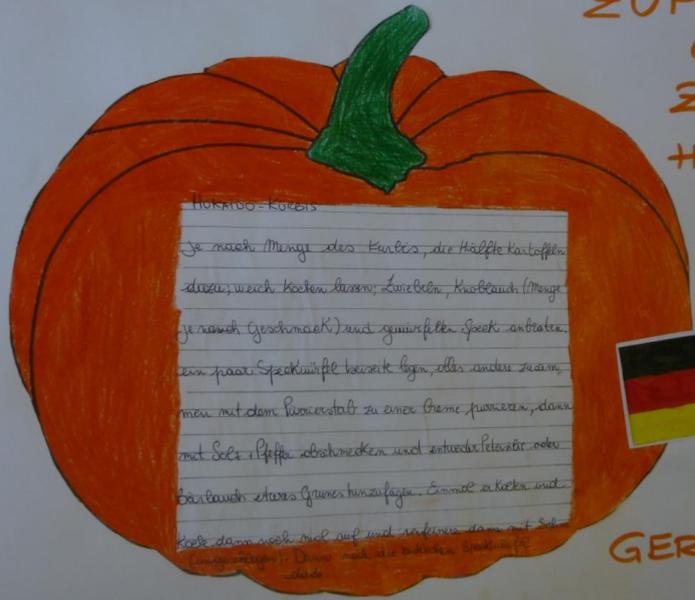


DALLA
ROMANIA



RECIPIENTĂ CU BASTON
INGREDIENTE: 1 kg. făină, 250 gr. zahăr, scortisoară,
puș - 1 pliculet, 1 cafeajic de fă de plăcintă (scorțea)
Se da pe răzătoare scortșorul (grăuri mare), din
miezul fără coajă și fără sămări și conține la
foc potrivit cu zahărul și cu scortșoara până
devine moale. Adată rice, cu această compoziție
se alternează foile de plăcintă și se dă
la cuptor la cea 180° pentru aproximativ
45 min. Adată rice și stropită cu zahăr pudră
Bona ziua!

ZUPPA
CON
ZUCCA
HOKAIDO



Hokaido-Kaisis

Je nach Menge des Kürbis, die Hälfte Kartoffeln
dazu, weich kochen lassen; Zwiebeln, Knoblauch (Menge
je nach Geschmack) und gewürfelte Speck anbraten.
ein paar Speckwürfel beiseite legen, alle andere zusammen
mit dem Kürbissatz zu einer Creme pürieren, dann
mit Salz & Pfeffer abschmecken und entweder kalt oder
beim lauwarm etwas Grünzeug hinzufügen. Sowie zu kochen und
kalt dann noch mal auf und heißes dann mit Sahne
aufschäumen! Dann noch die beiseite gelassenen Speckwürfel
dazu



DALLA
GERMANIA

COUS
- COUS
CON ZUCCA E VERDURE



DAL
MAROCCO



المطبوخة الطهي
1 ماء خد برصة نضع فيها
أردق اللحم + ههيشة +
بصلة + التوابل أيزان
سكندجير + الملح + القرفة
الزيت نضع الكل ثم
نضع العصي ونخلو
ببطيئة مران حتى ينضج
ثم نضيف الحنظل حلما
ثم نضع للالكس في قصرية
نضعه بالماء أو ههيشة
ثم نضع له الزيت وأطاء
ودفعه فيه بحسب ما سنصح
نقدم له في صحن
نقدمه مرة

مقادير الكس
1 كغ دبال الكس
1 طغ دبال اللحم
نصف كيلو دبال خازوا
نضع كيلو دبال الأعد صفة
نضع كيلو دبال قرفة خفوا
خاص دبال الحمص
3 مطبقات
1 وحدة بصلة
وحدة فلفل حارة
سجوة دبال الربيع
التوابل دبال الكس
زيت + أيزان + الملح
سكندجير + قرفة

MODI DI DIRE

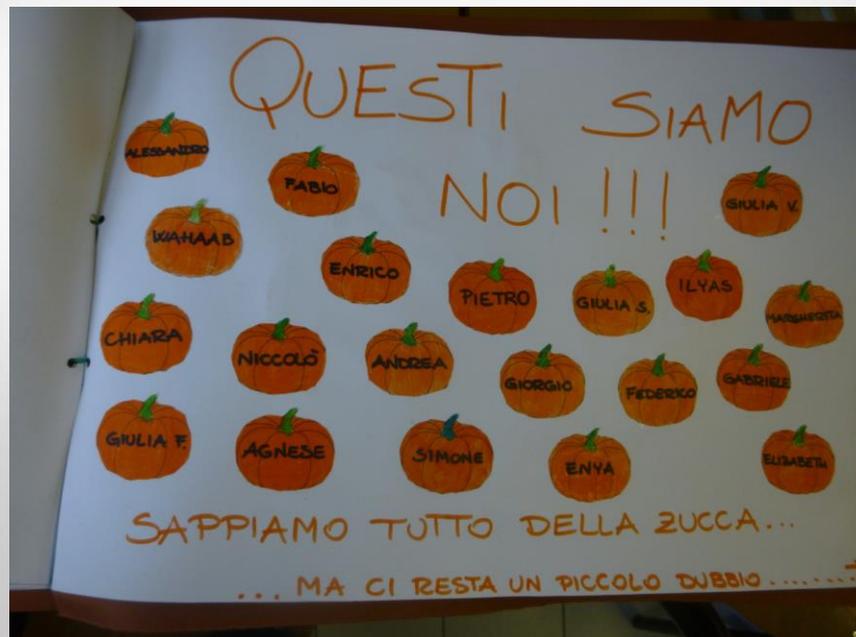


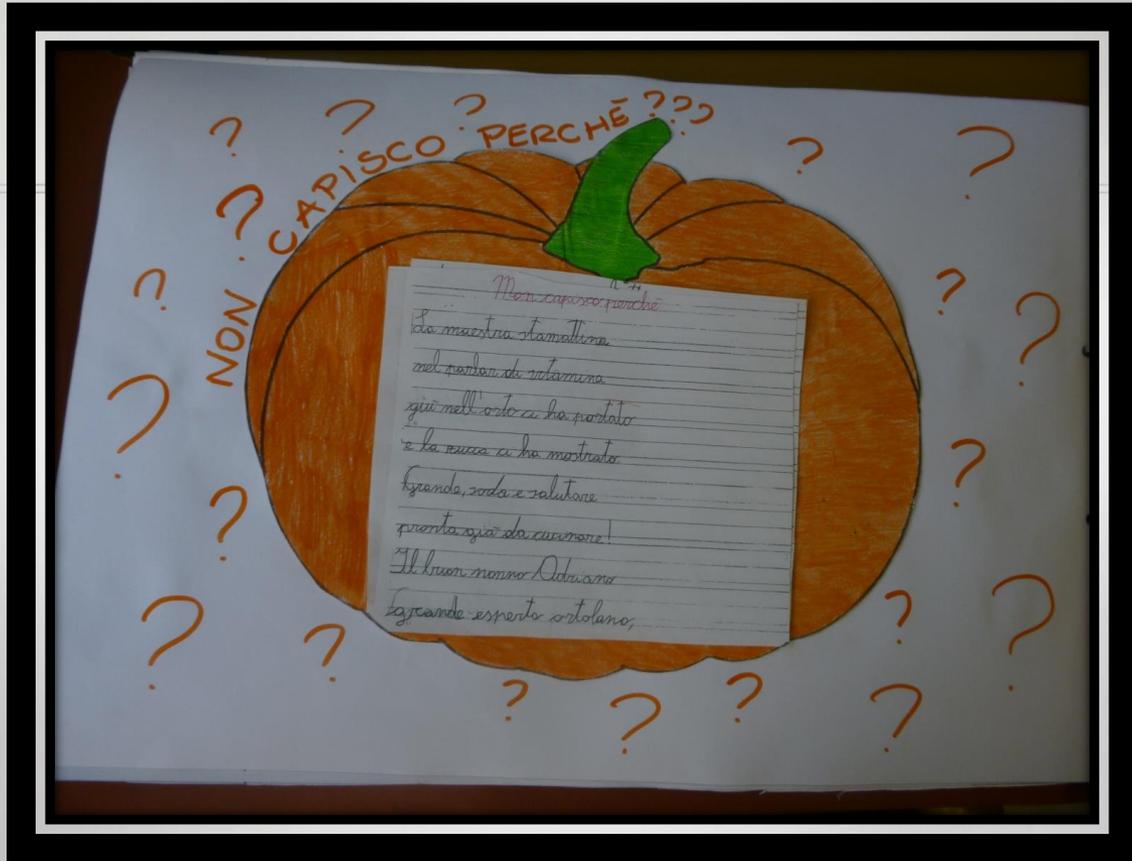
MODI DI DIRE

Sono tanti i modi di dire che hanno come protagonista la zucca.. Eccone alcuni..

- Andare fuori di zucca= perdere la ragione e confondersi
- Avere poco sale in zucca= essere poco furbi, poco intelligenti
- Zucc e donn brutt ghe n'è per tutt (zucche e donne brutte ce ne sono ovunque), proverbio milanese
- Chi magna suche in abbondanza non avrà dolor de panza (chi mangia tante zucche non starà mai male), proverbio popolare

QUESTI SIAMO NOI





NON CAPISCO PERCHÉ

Non capisco perché
la maestra stomattina
nel povero di intama
qui nell'orto ci ha portato
e la zia ci ha mostrato
grande, zoda e soluzione
pronta già da cucinare!
Il buon nonno Adriano,
grande esperto ortolano,

NON CAPISCO PERCHÈ

LA MAESTRA STAMATTINA
NEL PARLAR DI VITAMINA
GIU' NELL' ORTO CI HA PORTATO
E LA ZUCCA CI HA MOSTRATO.
GRANDE, SODA E SALUTARE
PRONTA GIA' DA CUCINARE !
IL BUON NONNO ADRIANO
GRANDE ESPERTO ORTOLANO,
DI RICETTE NE SA UN BOTTO
A PARTIRE DAL RISOTTO:
ZUPPA, DOLCI E TAGLIATELLE
E FINANCO LE FRITTELLE !
CHE SPLENDORE QUESTO ORTAGGIO
QUASI QUASI NE HO IL CORAGGIO

E DOMANDO ALL' INSEGNANTE
UN CHIARIMENTO SULLE PIANTE:
SE LE ZUCCHE SONO BELLE
DA MANGIARE A CREPAPELLE
PERCHE' UN TIPO UN PO' TESTONE
VIEN CHIAMATO UNO ZUCCONE ?
E SE PER LE VIRTU' E' NOTA
PERCHE' DICON ZUCCA VUOTA
A CHI E' POCO INTELLIGENTE
E CAPISCE POCO O NIENTE?
ECCO COSA NON CAPISCO
E CON QUESTO LA FINISCO,
LA RISPOSTA NON CE L'HO...
LA ZUCCA E' BUONA...O FORSE NO?

LE ZUCCHE DEL NOSTRO ORTO SCOLASTICO



TUTTI INTORNO AD UNA
...FANTASTICA ZUCCA!





TORNA ALLA HOMEPAGE

Ortoliamo

