

CIAO A TUTTI!

NOI SIAMO I BAMBINI DELLA
CLASSE 2^AB

DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO
PRATO NORD

scuola Primaria Meucci

Nel nostro plesso abbiamo un orto dove seguiamo la nascita e la crescita di alcune piante.

Siamo aiutati da nonno ADRIANO che le segue e le cura per tutto l'anno.

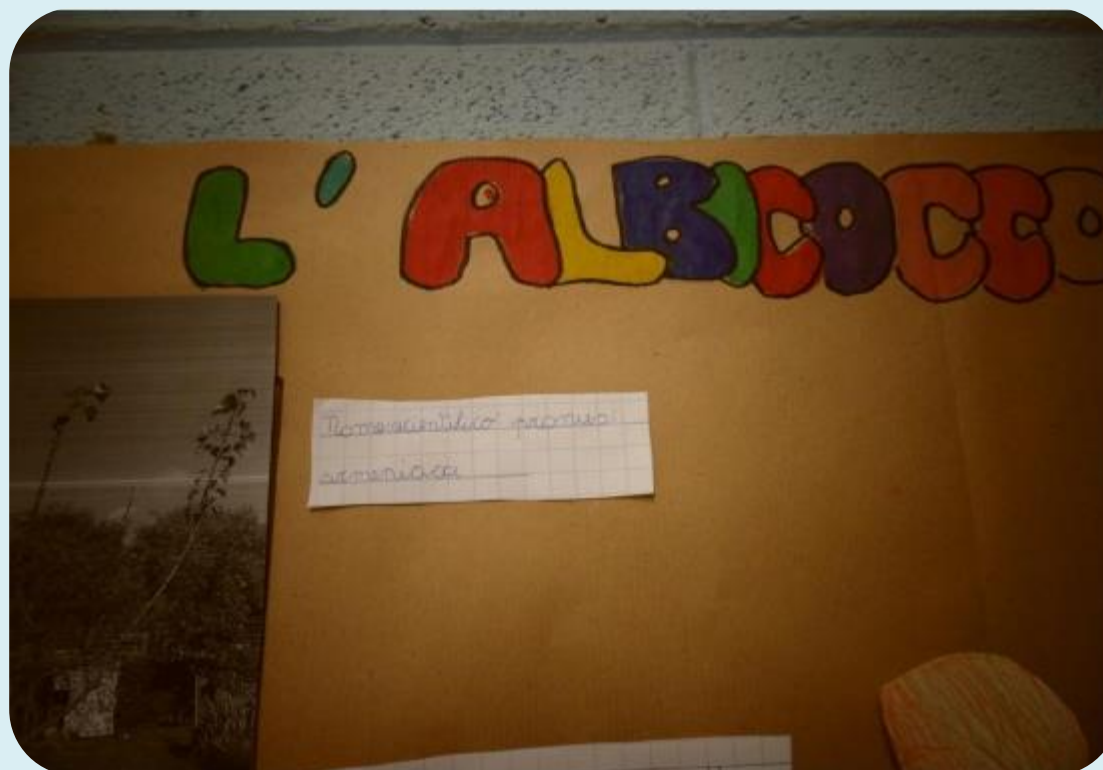
Per il progetto ORTOLIAMO abbiamo approfondito la conoscenza dell'ALBICOCCO.



QUESTO E' L'ALBICOCCO DEL NOSTRO ORTO



IL CARTELLONE DEL NOSTRO LAVORO



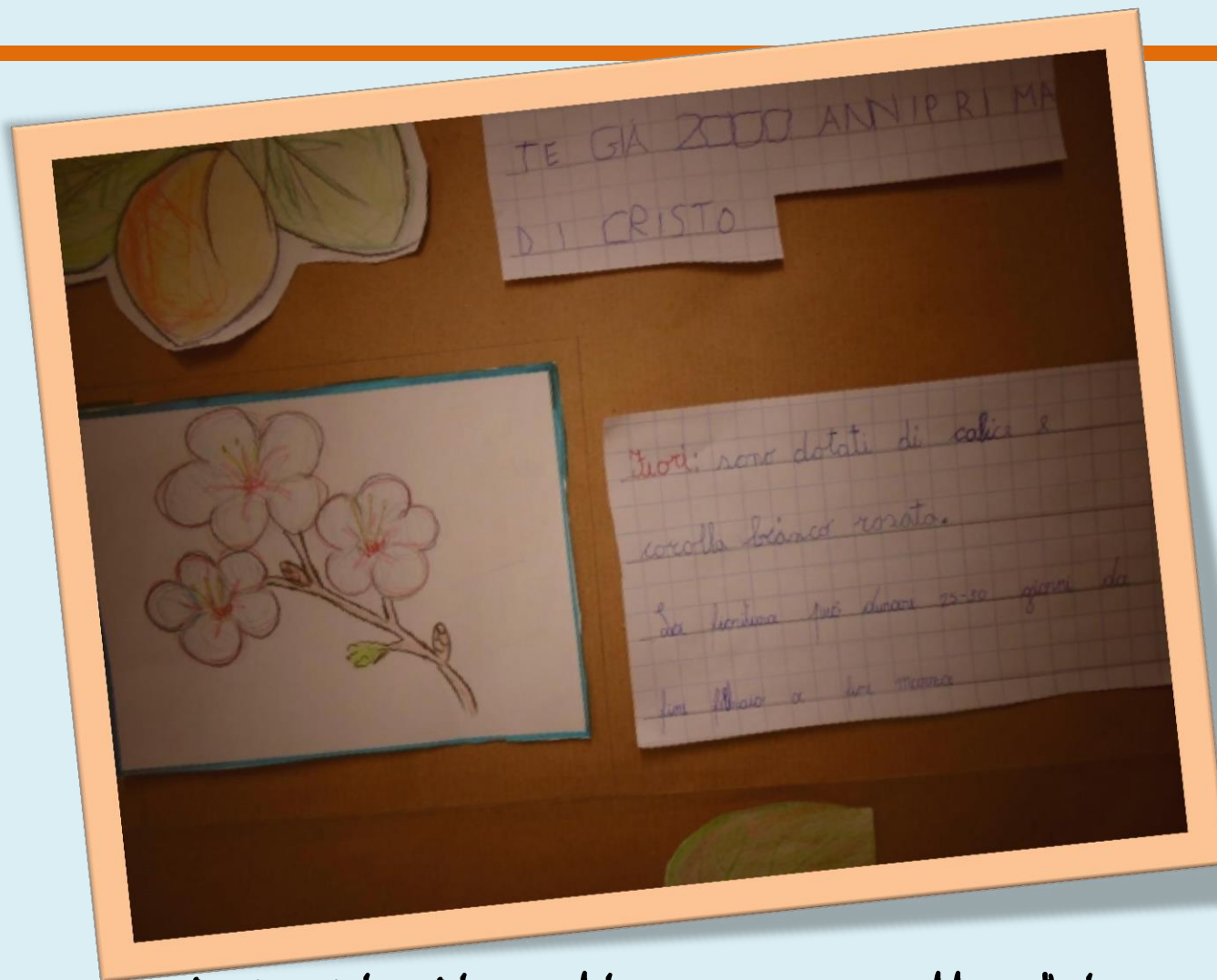
IL NOME SCIENTIFICO DELL'ALBICOCCO
E' PRUNUS ARMENIACA



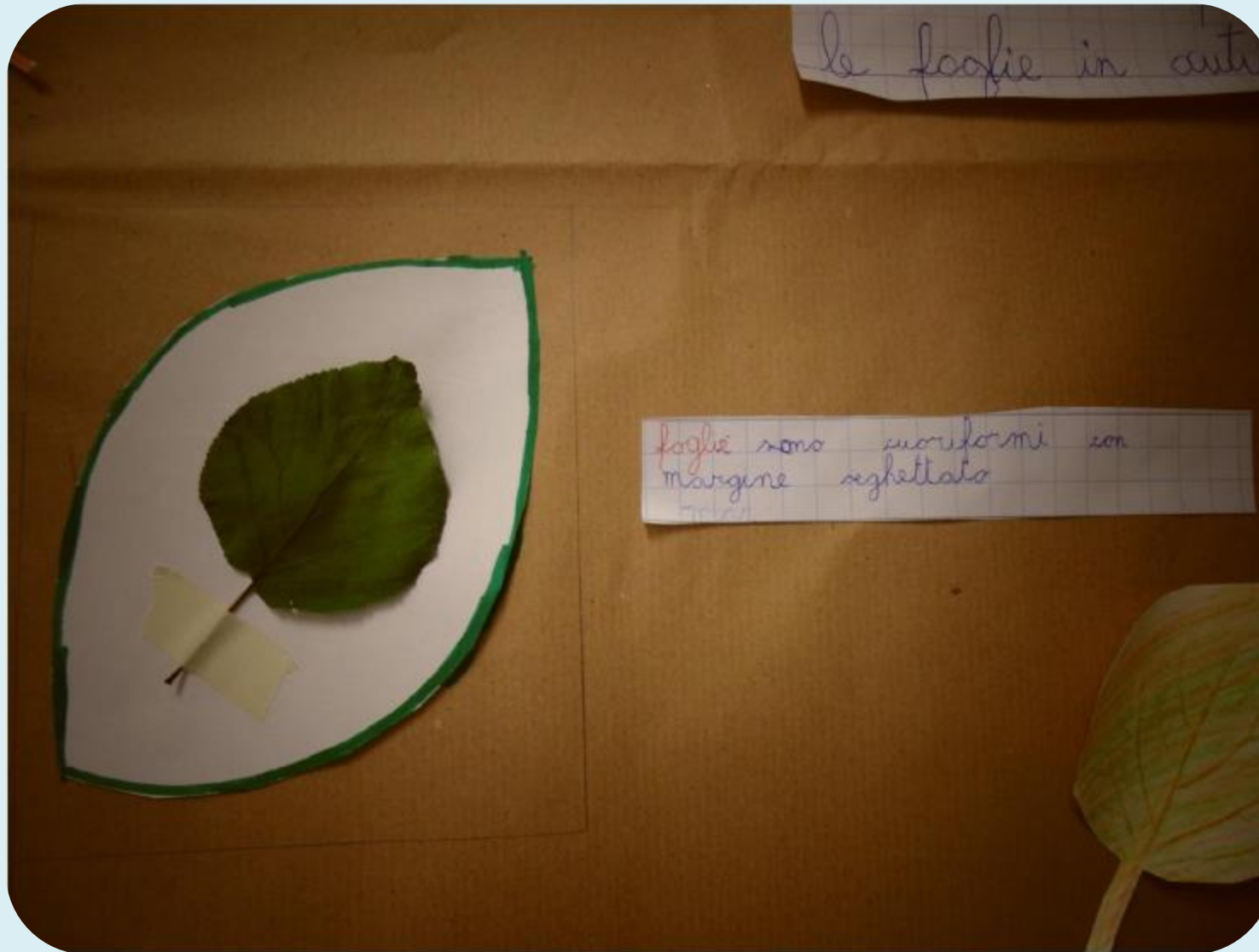
L'ALBERO È A FOGLIA CADUCA, CIOÈ
PERDE LE FOGLIE IN AUTUNNO



le albicocche sono originarie della cina
dove erano conosciute già
2000 anni prima di cristo



fiori: sono dotati di calice e corolla bianco - rosata.
la fioritura può durare 25-30 giorni
da fine febbraio a fine marzo



le foglie in autu

foglie sono cuoriformi con
margine seghettato

**FOGLIE: SONO CUORIFORMI CON MARGINE
SEGHETTATO**



Il frutto, detto drupa, può assumere diverse forme: rotonda, ovale o schiacciata. Ha una buccia di aspetto vellutato con sfumature di colore che vanno dal giallo all'arancio con sfumature di rosso.



Marmellata di albicocche

Le albicocche si possono

usare anche in cucina per

preparare buoni dolci.

Noi abbiamo trovato la

ricetta per preparare la

marmellata di albicocche

INGREDIENTI

1,2 Kg di albicocche

700 g di zucchero

200 ml di acqua

TEMPO DI PREPARAZIONE

1 ora

FASI DI PREPARAZIONE

1. Prendete le albicocche pulitele

eliminate i noccioli e dopo averle tagliate

in pezzi mettetele in una pentola dal

fondo alto.

fondo alto.

2. In un' altra pentola mettete
zucchero e acqua e portate

la bollitura: continuate la
cottura per altri 5

minuti mescolando lo sciroppo

3 Versate lo sciroppo sulle
albicocche e cuocete
mescolando spesso per
30-40 minuti

5 La marmellata è pronta
Versate la marmellata nei vasetti
sterilizzati;
lasciateli capovolti ricuocendo non se
saranno raffreddati.



Torna alla homepage

Ortoliamo

