

IL NESPOLO DEL NOSTRO ORTO

I NONNI RACCONTANO...

CLASSE II A

Scuola primaria MEUCCI

Molto accattivante è stato per i bambini scoprire notizie , proverbi , curiosità del nespolo intervistando i loro nonni a casa e “Nonno Adriano” che si occupa del nostro orto .



Descrizione botanica

Nome: Nespolo comune
(*Mespilus germanica*)

Famiglia: Rosaceae

Altezza: 200 cm.

Rami numerosi, contorti e robusti. La corteccia dei rami prima è marrone scuro poi diventa chiara come il tronco.

Foglie lanceolate, caduche, margine intero e irreghettato



DESCRIZIONE BOTANICA...

alla fine

Fiori biancastri con cinque petali.

Frutti Nespole. La buccia è ruvida e di colore marrone chiaro, coperta da peluria.

Frutto non maturo: duro, acerbo.

Frutto maturo: dolcissima, a polpa molliccia.

Semi duri, legnosi, non commestibili.

Il nespolo è una pianta molto resistente al freddo, fiorisce a maggio e perde le foglie in autunno. Le nespole si raccolgono alla fine di ottobre.

Un **proverbo** siciliano dice:

"Unni viditi nespole rianate, schistu è l'ultimu fruttu da stati noi": quando vedete le nespole piangere, questo è l'ultimo frutto dell'estate.

Con l'arrivo delle nespole l'estate è finita.

i fiori... i frutti... i semi...

Se nespole appena colte non sono commestibili, sono dure ed aspre:

devono "ammenera" cioè maturare. Si mettono in una cassetta al buio e al fresco come dice il proverbio: "Con il tempo e con la paglia, maturano anche le nespole".

Una fermentazione trasforma la polpa che diventerà morbida, bruna e dolce.

La loro maturazione avviene tra marzo e maggio. Se si mettono delle mele vicino alle nespole il processo di maturazione sarà più veloce.

Ci vuole quindi pazienza, occorre aspettare per vedere i risultati come dice il proverbio





Riproduzione grafica...

IL PRIMO FRUTTO E' LA MANDORLINA



L'ULTIMO FRUTTO E' LA NESPOLINA





NESPOLE AD "AMMEZIRE" (MATURARE)

"CON IL TEMPO E CON LA PAGLIA, MATURANO ANCHE LE NESPOLE"

Proprietà e benefici della nespole.

Le nespole contengono vitamina A, vitamine del gruppo B e sali minerali.

Il frutto non maturo è utile in caso di diarrea.

5 frutti maturi invece hanno proprietà lassative.

Il decotto di corteccia è un buon rimedio contro le infiammazioni del cavo orale.

Marmellata di nespole

Ingredienti

500 GRAMMI DI NESPOLE

1 MELA

400 GRAMMI DI ZUCCHERO DI CANNA

SUCCO DI LIMONE

Preparazione

Ridurre in piccoli pezzi la frutta, bagnarla con il succo di limone e metterla a cuocere a fuoco lento insieme al lo zucchero. Mescolare fino a quando la marmellata non

Marmellata di nespole...

sarà soda. Trasferiva la marmellata in barattoli precedentemente sterilizzati con acqua bollente.

Si consiglia di cuocere la marmellata per circa 45 minuti.

La marmellata di nespole può essere ottima anche per la preparazione di biscotti e crostate.

Il liquore di noccioli di nespole Nespolino.

Ingredienti

200 grammi di noccioli

500 grammi di zucchero

500 millilitri di alcool alimentare a 90 gradi; 500 millilitri

d'acqua. La preparazione dura circa 20 giorni e il sapore di questo liquore è simile al Nocino.

Liquore di noccioli di nespole...

Curiosità

Nei secoli passati ogni casa di campagna aveva un nespolo nel proprio cortile perché si pensava che allontanasse le streghe e la sfortuna. I contadini usavano il nespolo per scandire il passaggio delle stagioni, in quanto è il primo albero a fiorire e l'ultimo a maturare.

Una grande fioritura del nespolo significava un abbondante raccolto.



Con le nostre osservazioni e l'aiuto dei nonni abbiamo imparato a conoscere il nespolo e ad amare di più la natura.

TORNA
demo
www.ankart.it

ALLA
demo
www.ankart.it

HOME PAGE
demo
www.ankart.it

Ortoliamo

