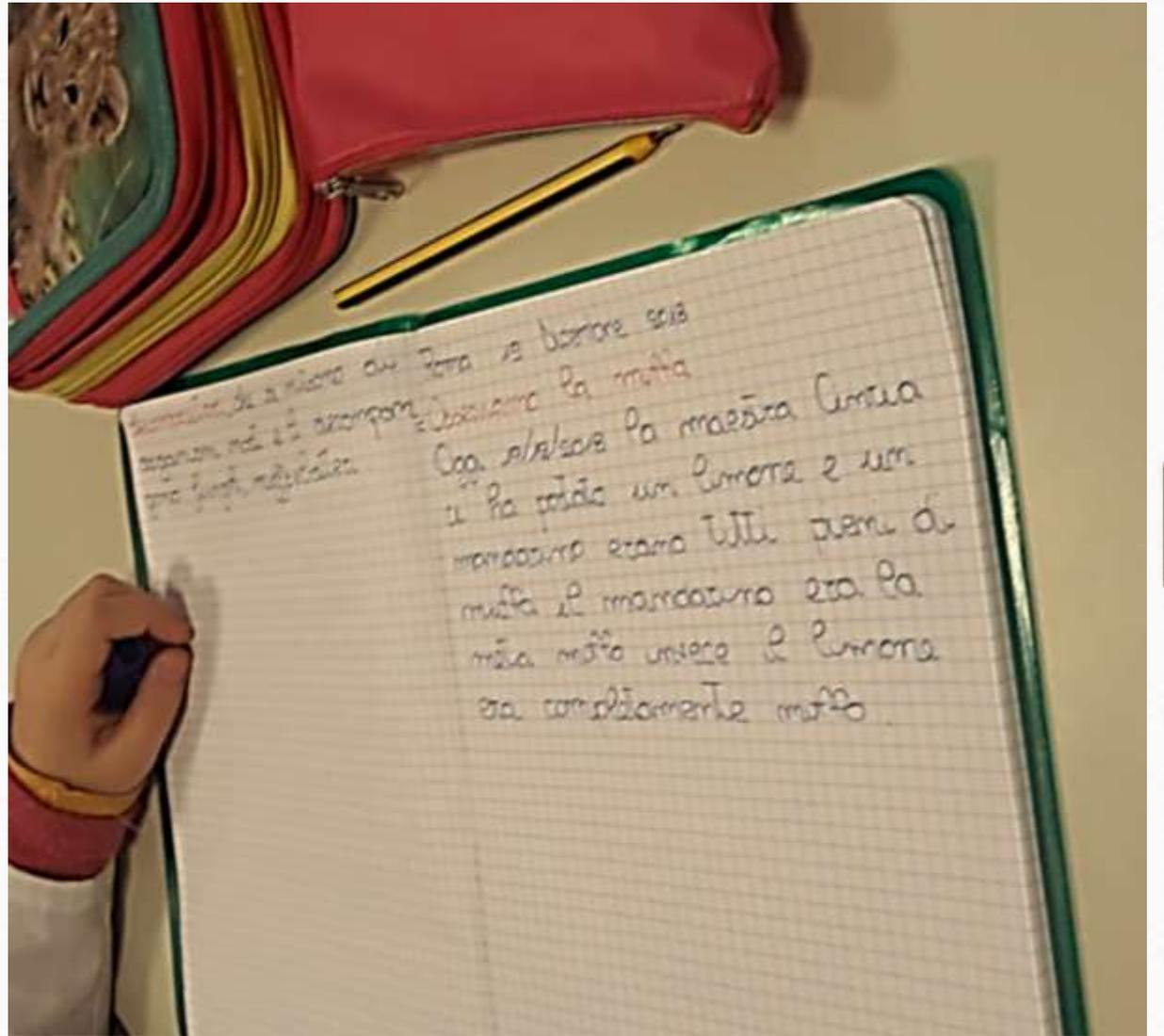


MUFFE, FUNGHI E LIEVITI...

Dalle parole ... all'osservazione!

Classe IV H
In.te Cinzia Maggi

“Oggi 19/12/2018 la maestra Cinzia ci ha portato un limone e un mandarino, erano tutti pieni di muffa. Il mandarino era molto muffo invece il limone era completamente muffo”.



Questo è il limone...non si direbbe!



Abbiamo indossato dei guanti monouso e con delle lenti potentissime è iniziata la nostra osservazione diretta della muffa.





PICCOLI
SCIENZIATI
CRESCONO



Sicuramente non è un bel vedere... ma è interessante osservare il colore che va dal grigio chiaro al grigio scuro fino quasi al verde! La buccia è completamente ricoperta di polverina. L'interno del limone come si presenterà?





Sorpresa! La buccia del limone è quasi inesistente ma l'interno appare ancora succoso e del tipico colore giallo limone!



Indossiamo di nuovo i
panni dello scienziato
per osservare i
funghi...

Peccato... manca il micelio! Concentriamoci sul resto.



Interessanti le lamelle.. Se siamo fortunati possiamo trovare anche le spore, utili per la riproduzione dei funghi.







Sbirciamo
meglio
l'interno...



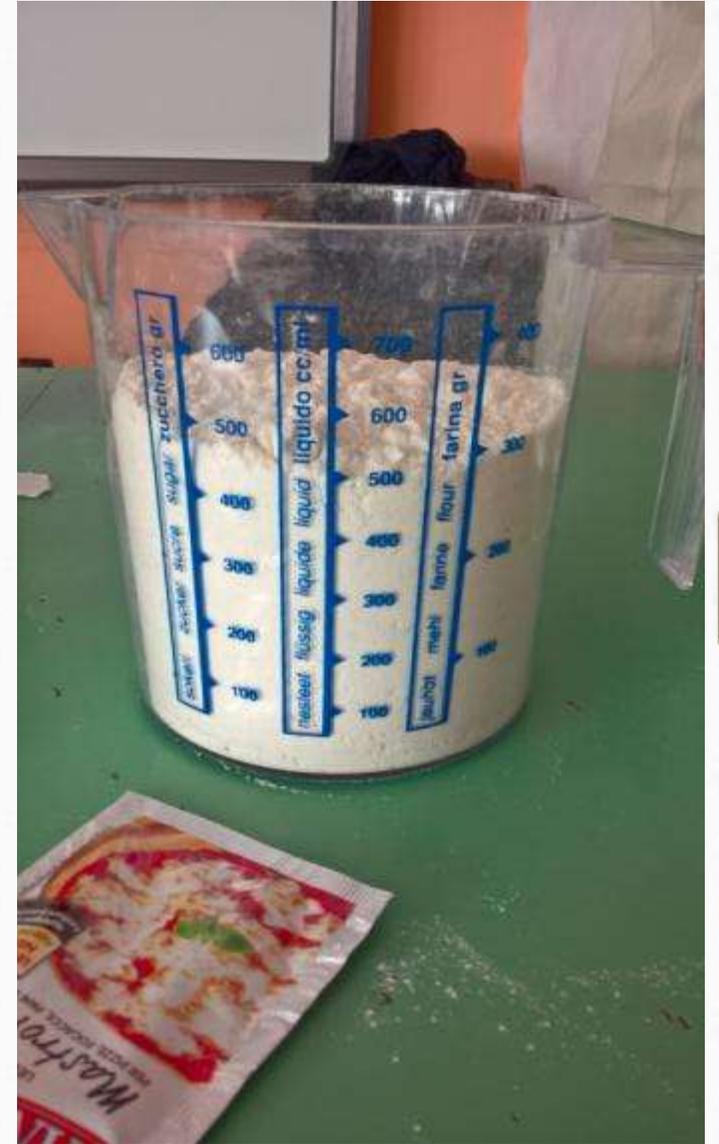


Completiamo le nostre osservazioni studiando
i lieviti...

FACCIAMO LA PIZZA!!

Partiamo dagli ingredienti:
farina, acqua, olio, lievito e zucchero.

Misuriamo la farina,
uniamola con il sale e lo
zucchero per aumentare ed
accelerare la lievitazione.





Sciogliamo il lievito nell'acqua e lo uniamo agli altri ingredienti.





A turno mescoliamo
tutti...





Ok ci siamo quasi...

Fatto! Copriamo
e...aspettiamo!





Dopo circa cinque ore
abbiamo ottenuto
questo impasto,
morbido e pieno di
bollicine.



Dopo aver
osservato
attentamente le
diverse fasi della
lievitazione abbiamo
diviso l'impasto fra
tutti i presenti in
classe e tornati a
casa abbiamo cotto
e sfornato la nostra
PIZZA!