

Buon appetito... con francobolli

Da diversi anni il Circolo Filatelico del Mendrisiotto si presenta in classi di Scuola Elementare per parlare ai ragazzi di francobolli. Ci inseriamo, d'accordo con i docenti, nelle lezioni svolte in classe: conoscenza dell'ambiente, del territorio comunale, della biodiversità. Stimoliamo l'osservazione di dettagli, proponiamo di scrivere componenti, aiutiamo a disegnare un francobollo che poi regaliamo come vero webstamp.



Filatella: Avifauna

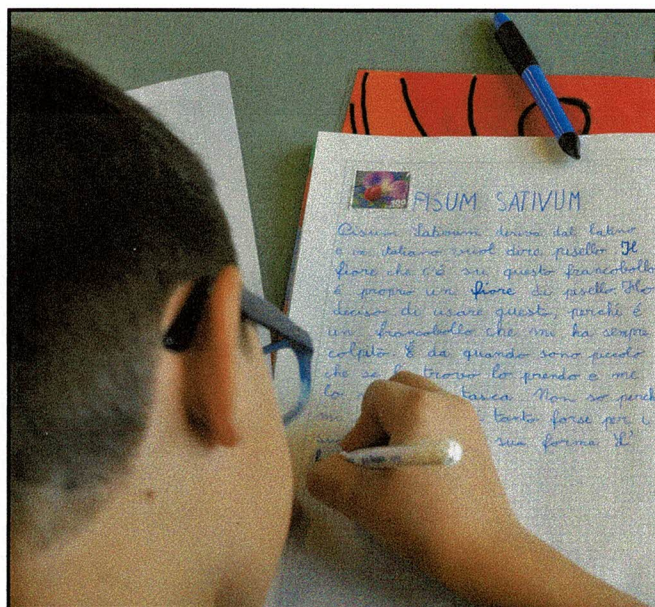
Gli uccelli vivono in ambienti diversi. Proviamo ad attribuire ogni uccello all'ambiente nel quale si muove di preferenza, per nidificare o per cacciare. Per ogni uccello formuliamo brevi osservazioni.

?

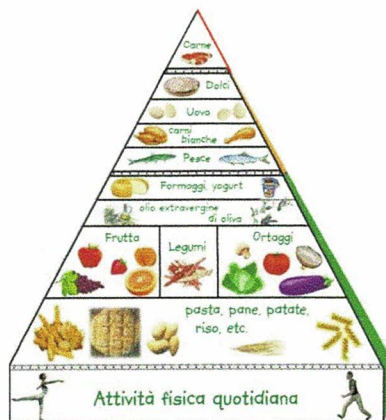
Classe 4A SE Balerna

14.04.2015
12.05.2015

Circolo Filatelico del Mendrisiotto



Una volta abbiamo anche confezionato una pizza.... con francobolli. In precedenza, gli allievi, con la loro maestra, avevano trattato la piramide dell'alimentazione. Abbiamo portato tre schede grandi: Una per pizza, una per bibite, una per dolci.

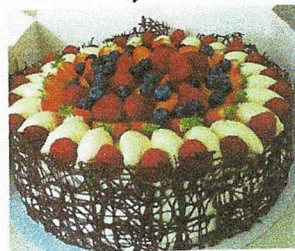


La Pizza fantasia



Per fare una pizza servono diversi prodotti. Quali sono? Che cosa si trova in una pizza? Quali dei documenti filatelici hanno un legame con la pizza. Perché?

I dolci, i dessert



Nei dolci, nei gelati, nelle crostate e nei biscotti troviamo diversi prodotti. Quali sono? Quali dei documenti filatelici hanno un legame con dolci, dessert. Perché?

Le bibite



Le bibite che beviamo durante un pasto possono essere semplicemente dell'acqua ma anche succhi di frutta, birra, vino. Quali dei documenti filatelici hanno un legame con le bibite? Perché?

In una prima fase gli allievi, aiutati da membri del Circolo, riuscivano ad assegnare i francobolli, gli ingredienti, ai piatti giusti. Lavoro comunque non facile perché non sempre c'era un nesso univoco e non sempre immediatamente visibile.

Questi francobolli non hanno nessuna relazione con pizza, bibite, dolce



Questi francobolli hanno una relazione con "pizza"



La pizza fantasia

Nelle pizze troviamo diversi prodotti. Quali sono? Da dove vengono? Come si preparano? Dove si acquistano? Quali dei documenti filatelici hanno un legame con la pizza? Perché? Lo raccontiamo con francobolli.



Alla fine grazie ai francobolli, il pasto è servito: pizza dolce e bibita

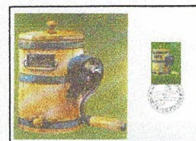
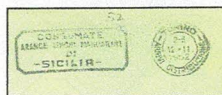
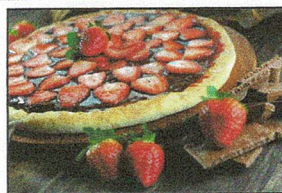
La pizza fantasia

Nelle pizze troviamo diversi prodotti. Quali sono? Da dove vengono? Come si preparano? Dove si acquistano? Quali dei documenti filatelici hanno un legame con la pizza? Perché? Lo raccontiamo con francobolli.



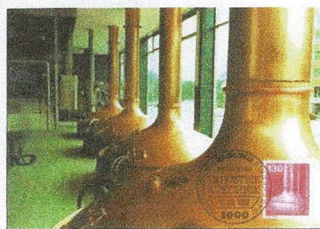
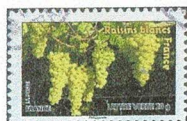
I dolci, i dessert

Nei dolci, nei gelati, nelle crostate e nei biscotti troviamo diversi prodotti. Quali sono? Da dove vengono? Come si preparano? Dove si acquistano? Quali dei documenti filatelici hanno un legame con i dolci, i dessert? Perché? Lo raccontiamo con francobolli.



Le bibite

Le bibite possono essere semplicemente dell'acqua ma anche succhi, birra, vino, bevande alcoliche. Quali dei documenti filatelici hanno un legame con le bibite? Perché? Lo raccontiamo con francobolli.



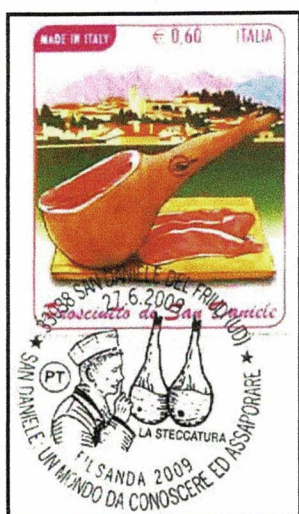
I francobollo, specie se ben fatto, si presta anche a scoperte che vanno oltre l'appariscenza.



non ci sono solo i mulini a vento



per fare la birra servono luppolo e malto



la steccatura cos'è?



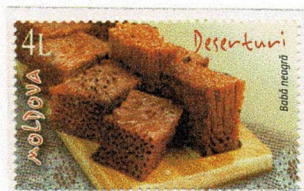
il casaro usa attrezzi. Quali?

Finita la pizza scopriamo che con francobolli possiamo anche girare le tavole di tutto il mondo e assaggiare le specialità di diversi paesi. Nella collezione di Pietro Gorini troviamo, fra altro, formaggi, dolci e naturalmente anche vini di tutto il mondo.

TORTE E DOLCI



CUȘMA LUI GUGUTĂ
(il cappuccio di Guguta)
Torta ispirata ad una fiaba moldava e dalla forma particolare.
Farina con burro, uova, panna da cucina, sale, aceto di vino bianco, marmellata di visciole e cioccolato fondente.



BABĂ NEAGRĂ
(Nonna nera)
Torta bucherellata con farina, uova, latte, zucchero, bicarbonato di sodio, zucchero vanigliato e un goccio di Vodka.
Cotta in forno a 180 gradi per circa 3 ore.



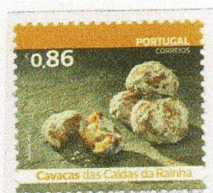
CAVACAS DE RESENDE
Torta di farina, uova, zucchero con sciroppo di miele e scorza di limone
Cotta in forno a legna.
Si accompagna con un bicchiere di Porto.



QUEIJADAS DE SINTRA
Torta di farina, uova, zucchero, formaggio e cannella.
E' leggermente croccante.



FATIAS DO FREIXO
Torta con farina, zucchero e tuorli d'uovo.
Non eccessivamente dolce.



CAVACAS DAS CALDAS DAS RAINHA
Dolce dalla consistenza molto secca e di lunga conservazione.
Ha forma conca come ricettacolo di vino per renderlo più morbido.



MARGADOS DO ALGARVE
Torta di farina, uova, zucchero, mandorle tritate con aggiunta di peperoncino.
Cotta in forno e lasciata raffreddare e quindi coperta con glassa reale.

GUSTI DOLCI NEL MONDO



GIANDUIA

Impasto di cacao, latte in polvere e pasta di nocciola tonda gentile macinata finemente. Perfezionato dal cioccolatiere Michele Prochet in società con Caffarel. Dall'impasto soffice nasce "Gianduiotto" presentato nel 1865 dalla maschera Gianduja in occasione del Carnevale.



NUTELLA

Crema di gianduja a base di cacao e nocciole. Creata nel 1964 dall'industria Ferrero di Alba.



CIOCCOLATINI

Prodotti dalla ditta estone Kalev di Tallinn su ricetta del 1806 del pasticciere svizzero Lorenz Caveziel.



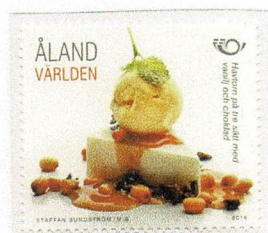
MAZAPÁN DE TOLEDO

Pasta di mandorle tritate con zucchero a velo, albume e tuorlo d'uovo, cotta in forno ad alta temperatura.



DRANIKI

Frittelle di patate fritte in olio con cipolla e sale. Si possono aggiungere farina, uova, aglio, carote, funghi e pancetta. Servite con panna acida (yogurt).



DESSERT DI ÅLAND

Composto di bacche di olivello spinoso con vaniglia e cioccolato in tre forme. Creato dal master chef Michael Bjorklund.



DESSERT

Tradizionale dolce della Bassa Austria con marmellata.

I FORMAGGI



Il casaro



EPOISSES – Prodotto con latte vaccino di mucca. È a pasta molle, la crosta va lavata con acqua limpida o salata. Dopo la seconda settimana, si lava con vinaccia di Borgogna. La pasta diventerà molle e burrosa, il gusto deciso e l'odore forte.



GOUGERES – Bigné di formaggio emmenthal con uova e cavolo, cotto in forno. Se ne fanno delle noci da servire con l'aperitivo.



FLAMMENKUECHE- Torta cotta in forno a legna. Pasta di pane tirata molto sottile, ricoperta di formaggio bianco o panna con cipolla e lardelli.



BUREK – Torta salata di pasta sfoglia, a strati, con ripieno di formaggio, carne macinata e verdura, cosparsa di semi di sesamo.



CHEESECAKE – Torta di formaggi freschi e morbidi come ricotta e mascarpone, arricchita con frutta, canditi e cioccolato.



CHEDDAR CHEESE – Formaggio a pasta dura, di colore dal giallo pallido all'arancione, maturato in grotte con umidità e temperatura costante.

IL VINO

Bevanda alcolica ottenuta esclusivamente dalla fermentazione del frutto della vite, l'uva, o dal mosto. Pare che il vino sia stato una scoperta del tutto casuale di 9/10 mila anni fa, dovuta alla fermentazione accidentale di uva dimenticata in un recipiente, ma era già noto fin dai tempi del Neolitico.

In Italia, per la produzione del vino, si possono usare solo uve della *Vitis vinifera*.

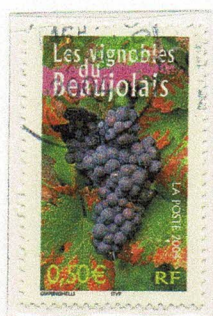
Sono classificati sia in funzione del vitigno che dalle zone di produzione.

I vitigni famosi nel mondo sono, per il rosso, Cabernet-Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Pinot, Zinfandel e Syrah. Per il bianco, Sauvignon, Chardonnay, Muscat e Riesling.

Zone di produzione in tutto il mondo con Italia e Francia all'avanguardia.

Dal 18° sec. ha inizio la produzione a carattere "moderno" con l'introduzione delle bottiglie di vetro ed i tappi di sughero.

I tipi di vino sono rosso, bianco, rosato, novello, passito, vin ruspo, vino barricato. Vi sono vini speciali come spumante, liquoroso e aromatizzato.



I vigneti



La vendemmia



Il bevitore



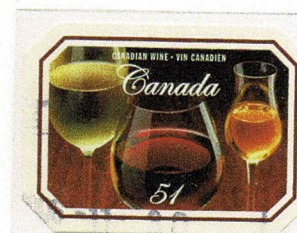
Il rosso e il bianco



Il tappo di sughero

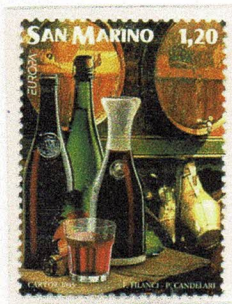


La bottiglia di vetro



Tre calici pieni

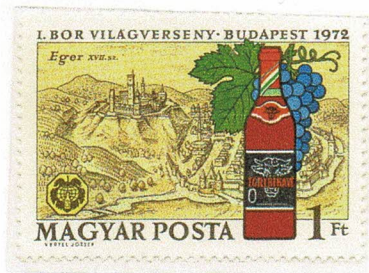
I VINI



**LA CARAFFA
BOTTIGLIE
BICCHIERE DI VINO ROSSO**



TANNAT
Vino rosso d'origine francese
con alti livelli di tannino.
Ottimo con piatti di carne, stufati
di manzo e formaggi stagionati.



EGRIBIKAVER
Vino rosso della regione Eger.
Fatto con almeno tre uve diverse
scelte fra uve di 13 vitigni.
Richiede 2/3 anni d'invecchiamento
in botti di quercia. Ottimo con il manzo
e cibi piccanti. Si serve a 16-18° c.



TOKAJI ASZU
Vino da dessert preparato con
procedimenti di alterazione delle uve
che vengono lasciate attaccare dalla
muffa nobile. Vino generoso, delicato,
ricco di sensazioni olfattive. Affinato
in botte per 2 anni e in bottiglia
per un anno.



**VINI DEL SUDSTEIERMARK
AUSTRIACO**
Calice con Sauvignon blanc.



LENZ MOSER
Vino dolce del Burgenland
austriaco, con note di botrite,
aromi di frutta esotica e miele.
Gusto armonico ed equilibrato.



**WEINVIERTEL
AUSTRIACO**
Calice con vino
Gruner Veltliner.

LE ECCELLENZE ALIMENTARI



JUODA DUONA
Pane nero di segale fatto solo
con farina grossolanamente
macinata.



AGURKAI SU MEDUMI
Dessert di cetrioli e miele
con sale, zucchero e pepe.



LIPIOSKA, - OUI TUGLAMA
Pane rotondo non lievitato e
porridge di riso con bollito di
montone, carote e cipolle.
Frutta.



KARJALANPIIRAKKA
Crostatina della Carelia con farina di segale
farcita con orzo ed anche con ripieno di riso
con burro spesso impastato con uova sode.



**CALAMAR, GAMBA BLANCA, FRESA,
JAMÓN, AMONTILLADO**
Seppioline, crostacei, fragola,
prosciutto e vino.
Le specialità di Huelva.



**MLEKO, JABOLKO, KRUH IN MASLO
NAZEREK, MEDU**
Prima colazione con latte, mela,
pane e burro, salumi e miele.



**RDEČE E BELO VINO, ČEŠNJE, NAZEREK,
SIR, COKOLADNI MOUSSE**
Vino rosso e bianco, ciliegie, salumi,
formaggio, mousse di cioccolato.
Le specialità del Collio.