


IO POMODORO RE DELL'ESTATE...



**PROGETTO
ESTATE**

1 Dopo aver lavato e tagliato i pomodori a metà, si fanno passare nella macchina elettrica passamodori per essere macinati.



2 Quello che esce dalla macchina è la passata di pomodoro, composta soltanto dalla polpa, quindi senza semi né buccia.

3 In una bacinella mettiamo la passata di pomodoro, in un'altra i pomodori tagliati ma ancora da macinare.

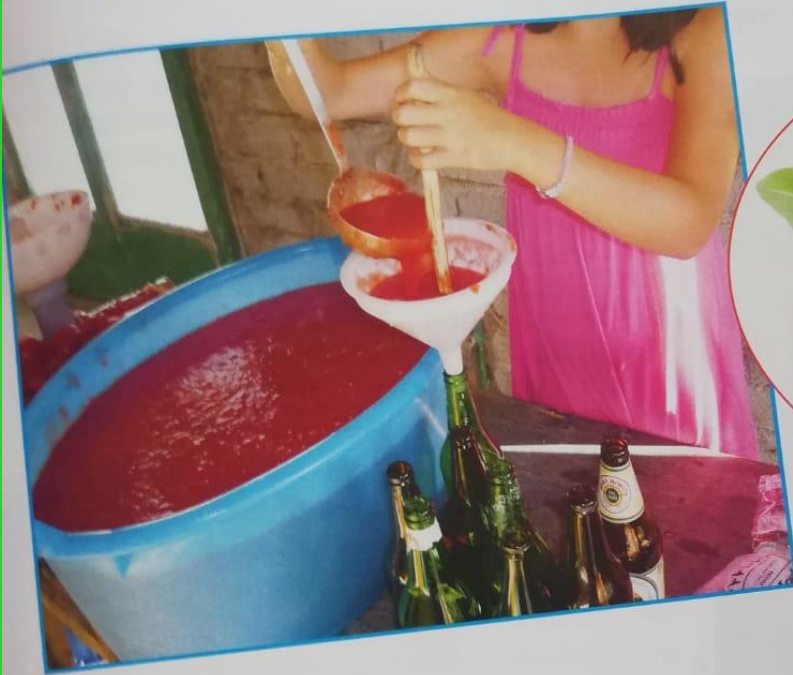


Ecco i semi del pomodoro che vengono esclusi dalla conserva.



4

L'operazione successiva da compiere è quella di riempire le bottiglie, che avevamo precedentemente preparato, servendoci di un imbuto.



5

Per rendere la conserva più aromatica, possiamo inserire una fogliolina di basilico fresco all'interno di ogni bottiglia.



OGGETTO
STATE

Per conservare meglio il prodotto, le bottiglie vengono chiuse con un tappo che viene attaccato sulla bottiglia con un'apposita macchina.

LA CONSERVA È PRONTA!



Sapete bambini che il pomodoro è un potente salva cuore? Ebbene sì, grazie ai lipidi contenuti nella buccia, il succo di pomodoro è davvero benefico, soprattutto se consumato cotto. Spieghiamo ai bambini che con la salsa al pomodoro della conserva si possono cucinare alcuni dei loro piatti preferiti, come gli spaghetti al pomodoro o la classica pizza, in qualsiasi momento... basta aprire una delle bottiglie di salsa che abbiamo preparato durante l'estate.

Ecco la salsa al pomodoro da utilizzare in ogni occasione!



COLORATE DI ROSSO LA FANTASIA E BUON APPETITO