

Avete mai esplorato un prodotto
della vostra terra con tutti i **5 sensi?**

SÌ?

Quali **emozioni** avete provato?
Quali **sensazioni, ricordi** e **impressioni?**

Pensate di saperle raccontare?

SÌ!

**Infatti il prodotto
che abbiamo scelto è:**

LA GIUGGIOLA

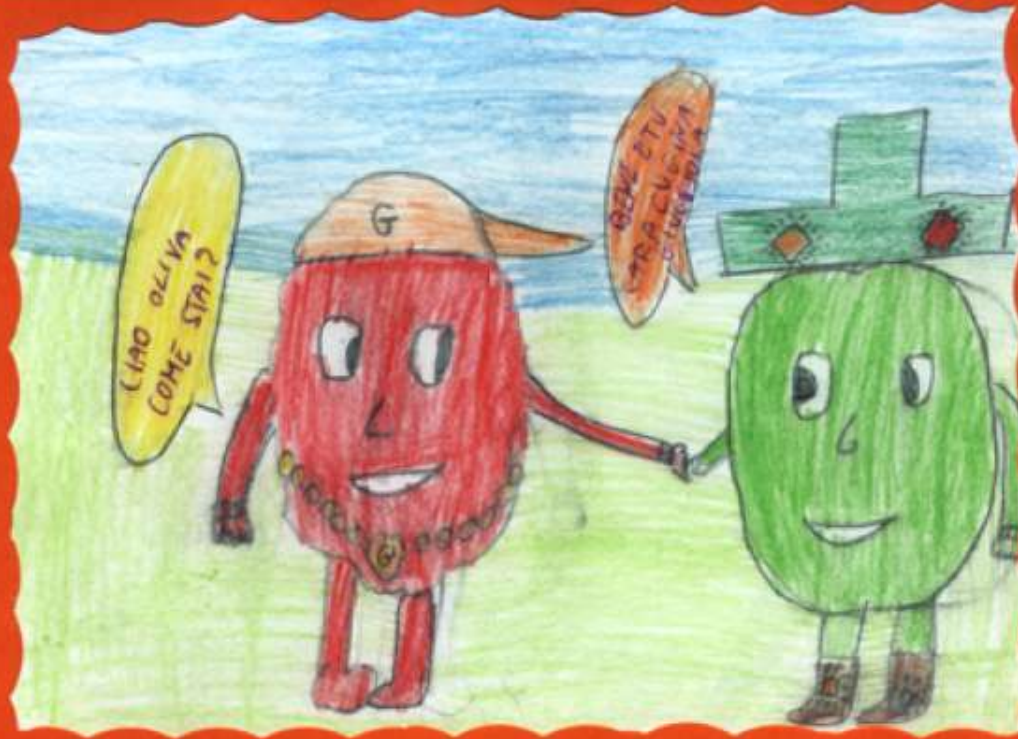
IN DIALETTO "SCE SC(E)L"

Molto bene. Ma prima di cominciare, i vostri 5 sensi
hanno qualcosa da dirvi. Cercate i loro suggerimenti!

PSSST...

Classe 3^a SCUOLA PRIMARIA
VIA ROHA, 69
STIGLIANO (MT)





LE GIUGGIOLE

Le giuggiole sono frutti assai buoni:
dolci, saporiti e gustosi come i con.
Sono ovali e rosse rosse,
piccole come olive e non grosse.

Contengono la vitamina Ci,
ne mangerei fino a lunedì.

Giuggiola liscia, poi raggrinzita
Se ne mangi ti allunga la vita.

Giuggiole spremute da Greci, Egizi e Fenici.



giuggiule

SCESCE

giuggiula

GIUGGIULE

SCESCE(L)

Giuggiule

giuggiule

SCESCE

giuggiule

giuggiule

giuggiule

QUESTO ODORINO È
PROPRIO INEBRIANTE!
UN BICCHIERINO E VADO
IN BRODO DI GIUGGIOLÈ.





W
LE GIUGGIOLE

W
LE
GIUGGIOLE

LE W
GIUGGIOLE

W
LE
GIUGGIOLE

W
LE
GIUGGIOLE

Biscottini alle Giuggiole

- 300 gr. di farina gialla fina
- 175 gr. di farina bianca 00
- 150 gr. di burro freschissimo
- 100 gr. di zucchero semolato
- 70 gr. di latte
- 30 gr. di uvetta sultanina
- 1/2 limone
- 1/2 bustina di vanillina
- zucchero a velo
- burro
- un pizzico di sale

Le dosi sono per 38 biscottini. Mettete ad ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida. Sulla spianatoia mescolate le due farine, poi fate la fontana, ponetevi al centro il burro fuso e ancora caldo, lo zucchero semolato, la vanillina e un pizzico di sale. Mescolate e aggiungete l'uvetta e la scorzetta grattugiata del limone; lavorate bene l'impasto unendo il latte freddo, così da ottenere un composto piuttosto sodo. Ricavate dalla pasta delle palline grosse come una noce, arrotondandole tra le palme delle mani; quando tutte saranno pronte schiacciatele leggermente con le dita appiattendole un poco, indi disponetele su una placca leggermente imburrata. Passateli in forno già caldo a 200 gradi, cuocendoli per circa 15 minuti; staccate poi i biscotti dalla placca e metteteli a raffreddare sopra una gratella.

Giuggiole sotto spirito

Cocktail assoluto di class.
Le Giuggiole sotto spirito è uno
in loco digestive
con sapori caratteristici
ed apprezzabili.

Ingredienti

giuggiole
semplici 400 gr
in pezzetti di
un litro di frutta secca
di buccia di 1/4
Dolce
Cachou 200 gr
alcool 40° 40 cl

Attrezzatura

Bilancia da cucina
misura graduata
da 1/2 litro
vase di vetro a chiusura ermetica da 1 litro

Dose

8 bicchieri circa

Preparazione

Porre nel vase le giuggiole, le mandorle,
il limone tagliato in fette sottili,
la vaniglia 10 cl di alcool.
Chiudere ermeticamente ed esporre
al sole, agitando qualche volta.
Fare a temperatura ambiente della zucchero.
Aggiungere il restante alcool,
agitare bene, porre in cantina e stagionare.
Attendere almeno 9 mesi prima dell'uso.

Giuggiole da bere e...da mangiare


Brodo di Giuggiole

Per 600 grammi di liquore servono:

- 1300 grammi di giuggiole mature
- 1000 grammi d'uva
- 350 grammi di mele cotogne
- 2 litri d'acqua
- buccia di limone



Mettere il tutto in una pentola e fare bollire in acqua fino ad ottenere uno sciroppo cremoso; passarli, lasciare raffreddare ed imbottigliare chiudendo le bottiglie, o barattoli alimentari lasciandoli al fresco e al buio. Il brodo di giuggiole è così pronto per essere servito nelle occasioni particolari. E' ottimo anche per accompagnare i biscottini secchi.



ANDIAMO
A MANGIARE
IL BRODO
DI GIUGGIALE

SÌ, CERTO,
VENGO
VOLENTIERI!







EIAM
VA DO
PRO PRO
IN BRO
DI GUG
GIO LE!



FRANCESCA







ANTONIO
FORNABAI O



PAGGIA DA
DOJE
SCESCE(L).
(BOTTA)



TI PREGO,
NO! NON
FACCIO
PIU' I
CAPRICCI





