

Tipi del pane



Il brioche



Il pane girasole



Il "Vinschgerle"



Il weggen nero



Il pane da tritico



Il weggen bianco



Il Kornspitz



Il Brezel



Il pane al latte



Il pane "Mehrkorn"



La Baguette



Il "Schüttelbrot"



Le specie di cereali



Il frumento



L'orzo



La segale



Il tritico



Il mais



Osserviamo i chicchi sotto il loro guscio

La struttura dei chicchi di cereali

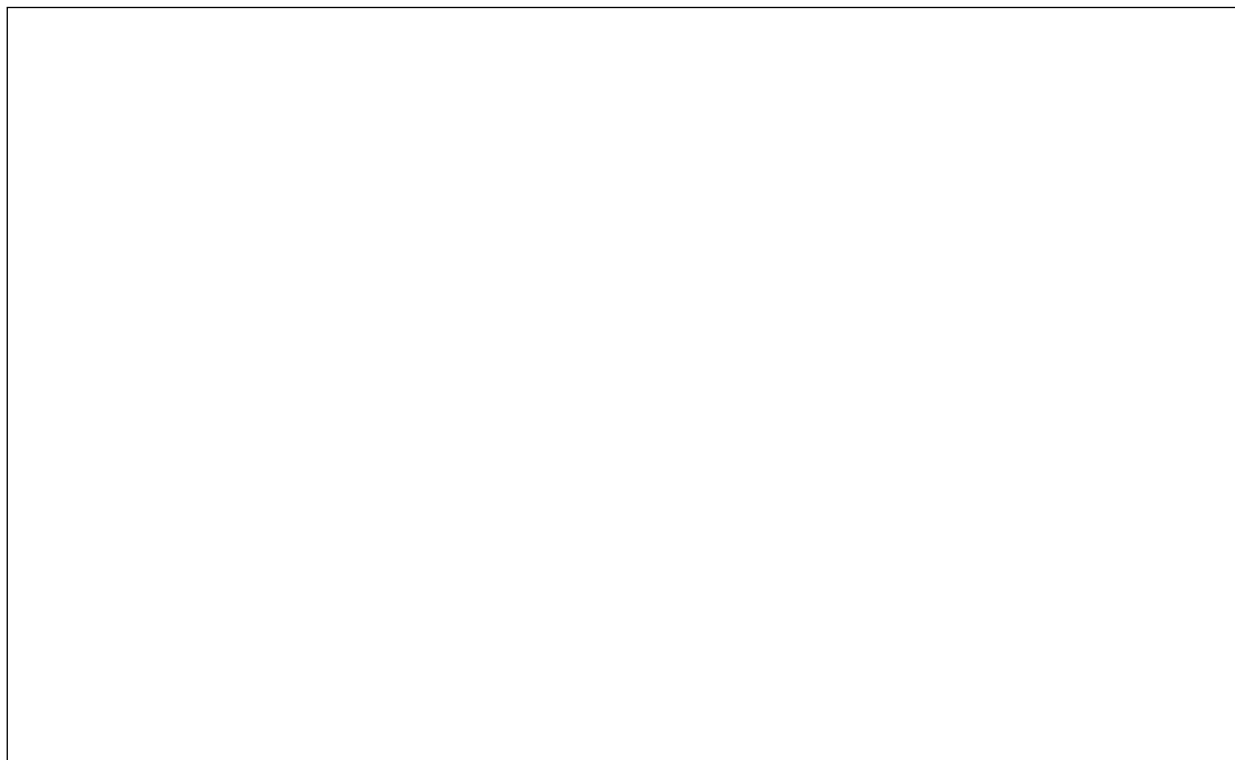
Esistono diverse specie di cereali. Ciascuna di esse si differenzia per l'aspetto dei suoi chicchi, che presentano comunque tutti una struttura simile.

Compiti:

Sezioni il chicco di un cereale. Descrivi l'aspetto del chicco e disegnalolo. Prova, sulla base del testo seguente, ad individuare le varie parti del chicco. Scrivi il nome di ciascuna parte a fianco del tuo disegno.

Nella parte inferiore del chicco, proprio sotto il guscio detto crusca, si trova l'embrione o germe. Se si semina un cereale, da questo minuscolo elemento del chicco di grano cresce una nuova pianta. La parte restante del chicco, composta prevalentemente da amido, è chiamata endosperma o corpo farinoso. Come si evince dalla parola, da questa parte si ricava la farina.

Struttura di un chicco di cereali:



Vediamo quali sono le varietà di cereali

Sapevi che tutte le specie di cereali appartengono alla famiglia delle graminacee? Se confronti lo stelo di una pianta erbacea con quello di una pianta di cereali, capirai subito il perché. Segale, frumento (grano), orzo, avena e farro sono cereali. Ma anche il mais, che in Alto Adige è coltivato principalmente come foraggio, è un cereale.

Conosci le diverse specie di cereali e sai distinguerle? Facciamo una prova e vediamo se riesci a diventare un esperto di cereali.

Struttura della pianta di cereali

In basso si trovano le radici, che si sviluppano nel terreno, da cui assorbono l'acqua e le sostanze nutritive necessarie alla crescita della pianta. Sopra le radici si erge il fusto – detto culmo – su cui sono distribuiti alcuni nodi. Servono a sorreggere il fusto, che deve resistere agli agenti atmosferici quali il vento e le intemperie. Il culmo, inizialmente verde, assume una colorazione giallastra non appena i cereali maturano. All'estremità del culmo si trova la spiga o la pannocchia con i chicchi. I chicchi (cariossidi) sono ricoperti da glume (bucce).

Sia le spighe o pannocchie che i chicchi delle diverse specie di cereali sono molto diversi tra loro.

Compito


- ▶ Confronta le spighe o pannocchie e i chicchi di frumento, segale, avena, orzo, farro e mais. Disegna le varie piante e cerca di descriverne le differenze.



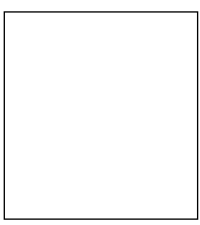
Le varie specie di cereali

1. Osserva attentamente le spighe o pannocchie delle varie specie di cereali e scrivi il loro nome sopra il disegno.
2. Disegna nelle caselle i chicchi delle differenti specie di cereali.

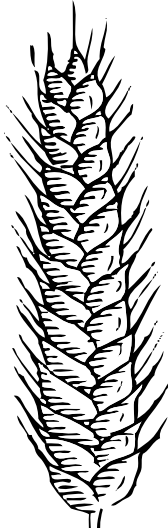
Nome: _____



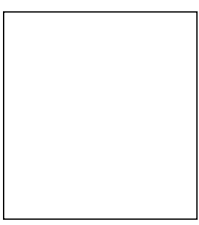
Il chicco è così:



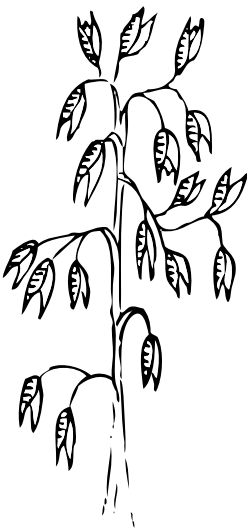
Nome: _____



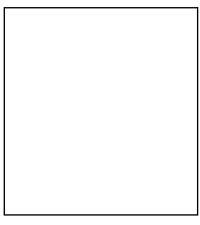
Il chicco è così:



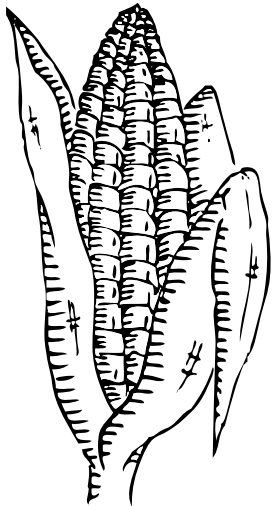
Nome: _____



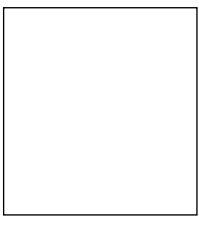
Il chicco è così:



Nome: _____



Il chicco è così:




Nome: _____



Il chicco è così:

Nome: _____



Il chicco è così:

Nome: _____

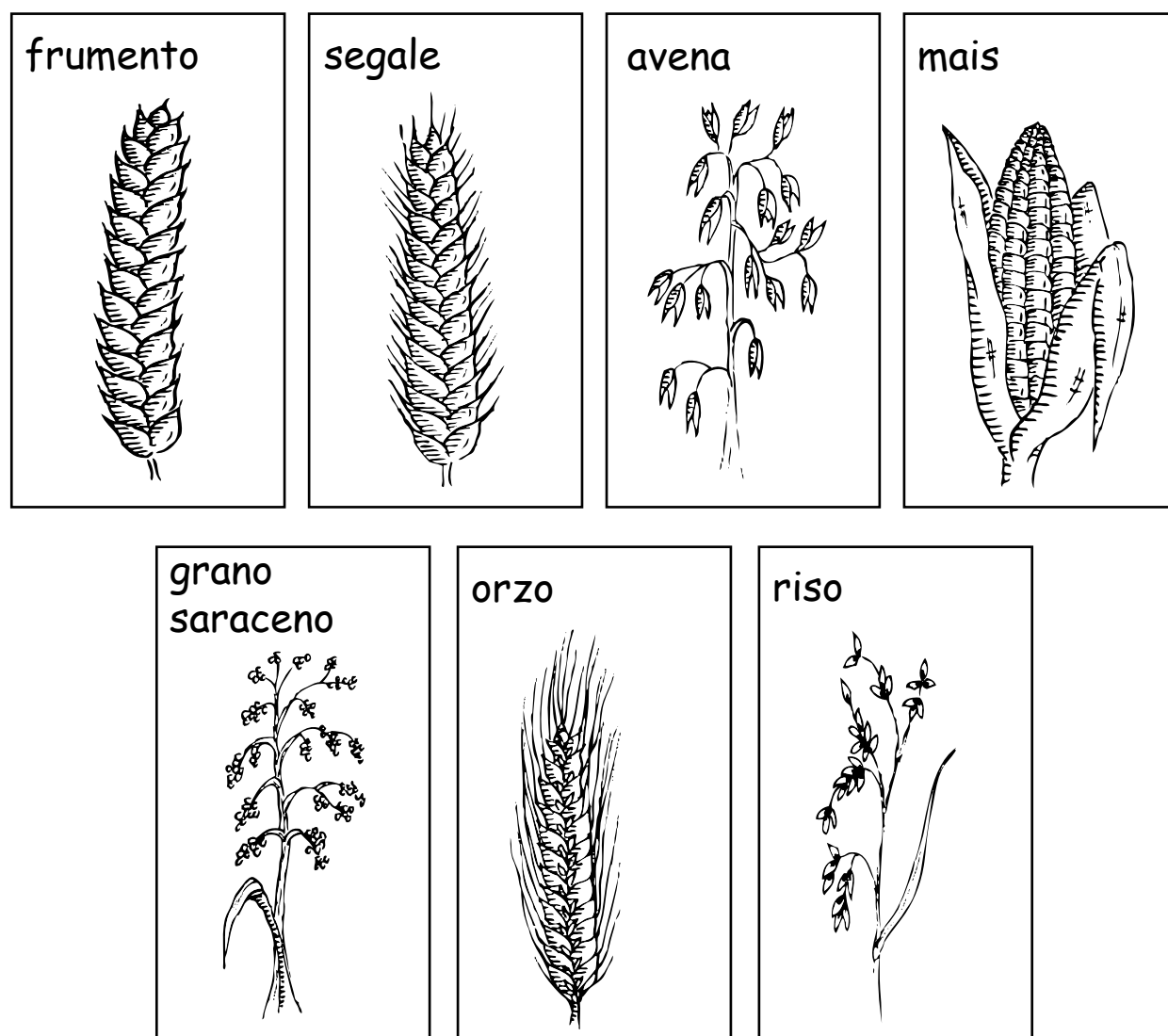


Il chicco è così:



Le specie di cereali

Soluzioni



Le varie specie di cereali

Il grano o frumento

È una specie originaria dell'Estremo Oriente, che può raggiungere anche 1,5 m di altezza. Il frumento fiorisce in giugno e la mietitura si effettua in agosto. In passato si coltivava frumento in quasi tutti i masi. In Alto Adige cresce sino a circa 1.200 m di altitudine. Oggi ormai è coltivato solo in pochi masi. Dal grano si produce un pane molto chiaro (rosette ecc.), i più svariati tipi di prodotti da forno, dolci e biscotti.

Compito

- ▶ Confronta l'altezza che raggiunge una pianta di frumento con la tua statura.
- ▶ Rispondi: Conosci un maso contadino dove si coltiva ancora il frumento?

La segale

Inizialmente la segale era considerata solo un'erba infestante presente nei campi di grano. Il fusto (culmo) della segale cresce fino a 2 m di altezza, tanto che in un campo di segale ci si potrebbe nascondere facilmente!

Fiorisce verso fine maggio e si miete a fine luglio o inizio agosto. La segale è meno esigente rispetto al grano e in Alto Adige cresce fino a circa 1.500 m di altitudine. Con la segale si produce il pane nero e i cosiddetti segalini (Vinschgerle, Pustertaler Breatl), ma anche alcuni tipi di Krapfen (dolci fritti). In passato la segale si coltivava in tutti i masi.

Compito

- ▶ Confronta un panino di segale (segalino) con uno di grano!
- ▶ Prova a vedere in un supermercato quali prodotti contengono farina di segale e quali farina di grano.



L'orzo

L'orzo è anch'esso un cereale originario dell'Asia. La pianta raggiunge appena 60 cm circa di altezza. Si distingue per le ariste, lunghi filamenti appuntiti che sporgono dalle spighe. Un tempo in Alto Adige si coltivava l'orzo fino a 1.700 m di altitudine. In cucina veniva usato per preparare numerose pietanze (zuppa d'orzo, crema d'orzo ecc.), ma anche come foraggio.

Compito

- ▶ Rispondi: In quale zona dell'Alto Adige si trovano i masi più alti in cui si coltiva ancora l'orzo?

L'avena

Anticamente anche l'avena - come la segale - era considerata un'erba infestante. L'infiorescenza dell'avena è costituita da una pannocchia formata da tante spiglette pendule. Questa pannocchia è notevolmente diversa da quella degli altri cereali. L'avena fiorisce in giugno e luglio e si miete a partire dalla fine di agosto. È una pianta dalle modeste esigenze. In passato, in Alto Adige l'avena – conosciuta comunemente anche con il nome di biada - era coltivata diffusamente perché serviva come foraggio per i cavalli, che hanno una particolare predilezione per questo cereale.

Compito

- ▶ Rispondi: A quale scopo è usata oggi l'avena?

Il mais

Il mais - detto anche granoturco - è un cereale originario dell'America centrale, che è dunque stato introdotto in Europa solo dopo la scoperta dell'America. In Alto Adige il mais è coltivato quasi esclusivamente come foraggio, dal momento che per una maturazione



completa delle pannocchie è necessario un clima molto caldo. Ciononostante, è un cereale molto sano anche per l'alimentazione umana. Ogni pannocchia di mais contiene da 200 a 400 chicchi.

Compito

- ▶ Rispondi: Quali alimenti, anche snack, sono prodotti con il mais?

Il riso

Anche il riso è un cereale e appartiene alla famiglia delle graminacee. Come l'avena ha un'infiorescenza a pannocchia. Per crescere il riso ha bisogno di un clima caldo e umido. Le zone di coltivazione migliori per questo cereale sono le aree paludose dei Paesi a clima caldo. In passato veniva coltivato anche in Alto Adige, e più precisamente nelle zone golenali lungo l'Adige in Bassa Atesina.

Un'importante zona di coltivazione del riso in Europa è la Pianura Padana.

In Asia le risaie vengono realizzate su terrazze degradanti: il terreno viene arato, erpicato e quindi livellato. Intorno ad ogni terrazza si costruisce un argine. Si allagano i campi e quindi si può procedere alla semina dei chicchi di riso. Spesso, al posto dei chicchi si possono anche mettere direttamente a dimora delle piantine.

A mano a mano che crescono le piante, si alza progressivamente il livello dell'acqua nei campi. Non appena si sviluppano le spighe, si inizia ad abbassare il livello dell'acqua, che viene fatta defluire dai campi. Il riso maturo viene raccolto con la mietitrebbia(trice) e sottoposto ad essiccazione.

Il riso è il principale alimento di molti popoli asiatici, ma è molto diffuso anche da noi.

Compito

- ▶ Scrivi il nome di alcune pietanze a base di riso.



Semina e sviluppo dei cereali

In Alto Adige i cereali si seminano in genere in autunno. Di conseguenza la pianta può germinare e crescere ancora in autunno (cereali autunno-vernini). Nelle regioni molto calde i cereali si coltivano invece come piante estive e la semina avviene solamente in primavera.



Compito

Si può osservare la germinazione e lo sviluppo di una pianta di cereali anche facendo un esperimento in classe o a casa.

Materiale occorrente:

un vaso, della terra, dei chicchi di grano, un annaffiatoio

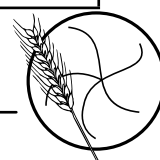
Procedimento:

- ▶ riempi il vaso di terra;
- ▶ spargi i chicchi di grano sulla terra;
- ▶ copri i chicchi con un po' di terra;
- ▶ colloca il vaso in un luogo caldo e luminoso e bagna ogni tanto la terra con l'annaffiatoio;
- ▶ attendi e osserva cosa accade, annotando le tue osservazioni!



Cerealicoltura ieri e oggi

ieri	Oggi
Il campo veniva arato con i cavalli e livellato con l'erpice.	Il campo viene arato con il trattore e livellato con l'erpice.
I cereali si seminavano a mano.	I cereali si seminano con la seminatrice.
Avveniva la germinazione della pianta, che cresceva nell'arco di alcune settimane.	Avviene la germinazione della pianta, che cresce nell'arco di alcune settimane.
Dopo alcune settimane si sviluppavano le spighe, che maturavano al sole.	Dopo alcune settimane si sviluppano le spighe, che maturano al sole.
I cereali maturi si falciavano con la falce, si raccoglievano in grossi fasci (covoni) e si ponevano ad asciugare nei campi con le spighe rivolte verso l'alto.	I cereali maturi si falciano e trebbiano con una mietitrebbia in un'unica operazione
Quando i covoni erano ben asciutti, venivano caricati su un carro trainato da un cavallo e trasportati nel fienile. Qui i cereali venivano battuti con un speciale attrezzo detto correggiato che serviva per separare i chicchi dalle spighe e dalla pula.	Grandi trattori trasportano la granella nei silos, dove è sottoposta ad un'ulteriore essiccazione ad aria calda.
La granella veniva versata in sacchi o in cassoni e stoccata in magazzino, possibilmente, all'asciutto per tutto l'inverno.	La granella viene stoccata in grandi silos.
Quando serviva della farina, si andava al mulino per macinare la granella. I mulini si trovavano sulle rive di torrenti e fiumi ed erano azionati ad acqua.	I cereali vengono trasformati in farina in molini industriali, i cui impianti di macinazione sono azionati da motori elettrici.
La paglia, ricavata dai culmi (fusti) delle piante dei cereali, veniva impiegata per imbottire materassi o come lettiera per il bestiame.	La paglia, ricavata dai culmi (fusti) delle piante dei cereali, viene impiegata come lettiera per il bestiame o come combustibile per grandi centrali di teleriscaldamento.



Tempi operativi per la raccolta dei cereali

	Mietitura a mano in passato 1 ettaro = 10.000 m ²	Mietitura con mietitrebbia oggi 1 ettaro = 10.000 m ²
mietitura legatura dei covoni essiccazione dei covoni	circa 75 ore	1 ora scarsa
raccolta dei covoni	circa 30 ore	
trebbiatura pulitura	circa 30 ore	

Compito

- ▶ Calcola quante ore servivano in passato per mietere i cereali a mano in un campo di 1 ettaro.
- ▶ Quante ore in meno occorrono oggi ad una mietitrebbia per mietere sulla stessa superficie?
- ▶ Un tempo una giornata lavorativa era di circa 12 ore e durava dall'alba al tramonto. Quante giornate di lavoro servivano al contadino per mietere, legare i covoni e mettere ad asciugare il raccolto di un ettaro di superficie?
- ▶ Calcola il tempo occorrente in passato per l'intera raccolta su una superficie di 4 ettari e su una di ½ ettaro. Calcola inoltre il tempo occorrente oggi per la raccolta con una mietitrebbia sulle stesse superfici.



Dal chicco alla farina

Se si macinano i chicchi di cereali schiacciandoli tra due oggetti duri (pietre, metallo, legno ecc.), si ottiene la farina. In Alto Adige lungo alcuni torrenti si trovano ancora antichi mulini ad acqua. L'energia idraulica serviva ad azionare le mole che macinavano i cereali. Nei nomi di alcuni centri abitati e località dell'Alto Adige figura la parola mulino, a testimonianza dell'importante funzione assunta anticamente dai mulini per la collettività..

Farina integrale

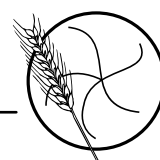
La farina integrale si ottiene macinando i cereali senza aver prima asportato la crusca. Dato che la farina integrale contiene tutti i componenti presenti nei chicchi di cereale, è molto sana, ma non si conserva a lungo. I lipidi (grassi) contenuti nel germe e gli enzimi presenti nella crusca favoriscono il rapido deperimento della farina.

La farina raffinata

Nella farina raffinata (bianca tipo 0 o 00) i chicchi vengono privati della crusca e quindi macinati. La crusca viene usata come foraggio per gli animali. Inoltre il germe, ad alto contenuto di grassi, viene asportato e da esso viene ricavato il prezioso olio di germe di grano. La parte restante è l'endosperma o corpo farinoso, che viene macinato fino. Se viene stoccata (immagazzinata) in un ambiente asciutto, questa farina si conserva a lungo, essendo composta quasi esclusivamente di amido.

Compito

- ▶ Trova delle località dell'Alto Adige nel cui nome compaiono le parole "molino o "molini"!
- ▶ Conosci alimenti prodotti con farina integrale? I prodotti integrali hanno un sapore diverso?
- ▶ Scrivi il nome di alcuni tipi di pane prodotti con farina bianca.



Modi di dire sul pane

L'importanza del pane come alimento base si rispecchia in molti proverbi e modi di dire: il pane viene associato da sempre alla vita; chi ha pane, non patisce la fame. Per questo in molti modi di dire e proverbi il pane è sinonimo di cibo, nutrimento, sostentamento.

Proverbi sul pane

Combina insieme due righe in modo da completare questi proverbi sul pane che sicuramente già conosci:

Se non è zuppa,
e vino al vino
Non è pane
per focaccia
buona come il pane
Dire pane al pane
Rendere pan
è pan bagnato
per i tuoi denti
Una persona



Fare il pane

I tipi più semplici di pane si preparano con farina, sale e acqua e vengono cotti in un forno ben caldo.

Anticamente il pane era costituito da pagnotte dure e piatte. Oggi, invece, è generalmente morbido e alto.

Per quale motivo?

Nei panifici, alla pasta del pane vengono addizionati agenti lievitanti e fermentanti. Se non si aggiungono queste sostanze, la pasta non lievita.

Un agente lievitante conosciuto sin dai tempi più remoti è il lievito naturale (di pasta acida), scoperto già all'epoca degli antichi Egizi. Con la fermentazione si formano delle particelle di gas che rendono più morbida la pasta.



Quasi tutti i tipi di pane tradizionale dell'Alto Adige sono prodotti con lievito naturale.

Compito

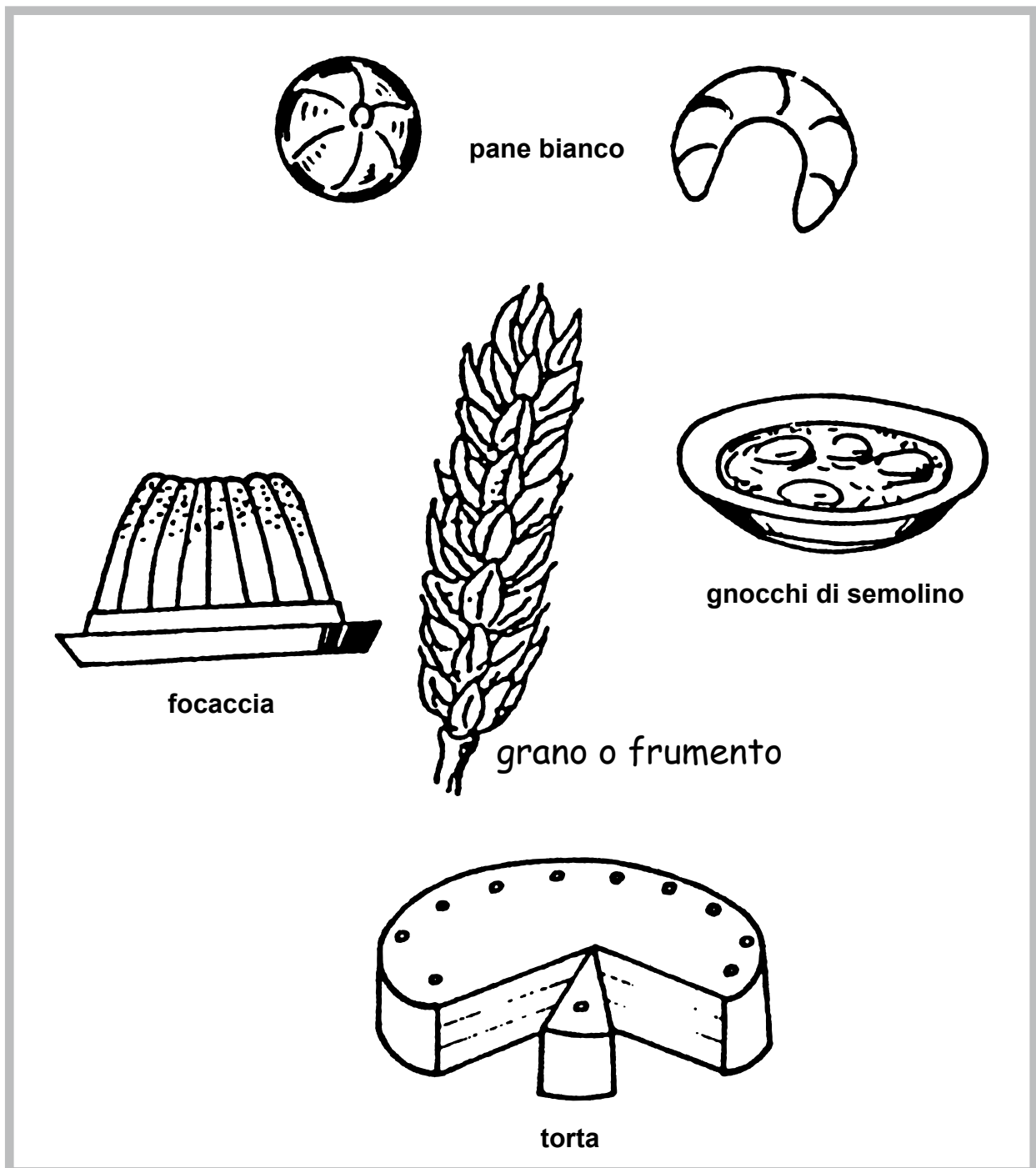
Facciamo il pane!

- ▶ Visitate con la vostra classe un maso didattico dove si prepara il pane. Potete assistere e magari anche aiutare a preparare il pane come si faceva una volta o come, in alcuni casi, si fa ancora oggi nei masi.
- ▶ Cercate alcune ricette per fare il pane e raccoglietele in un ricettario.



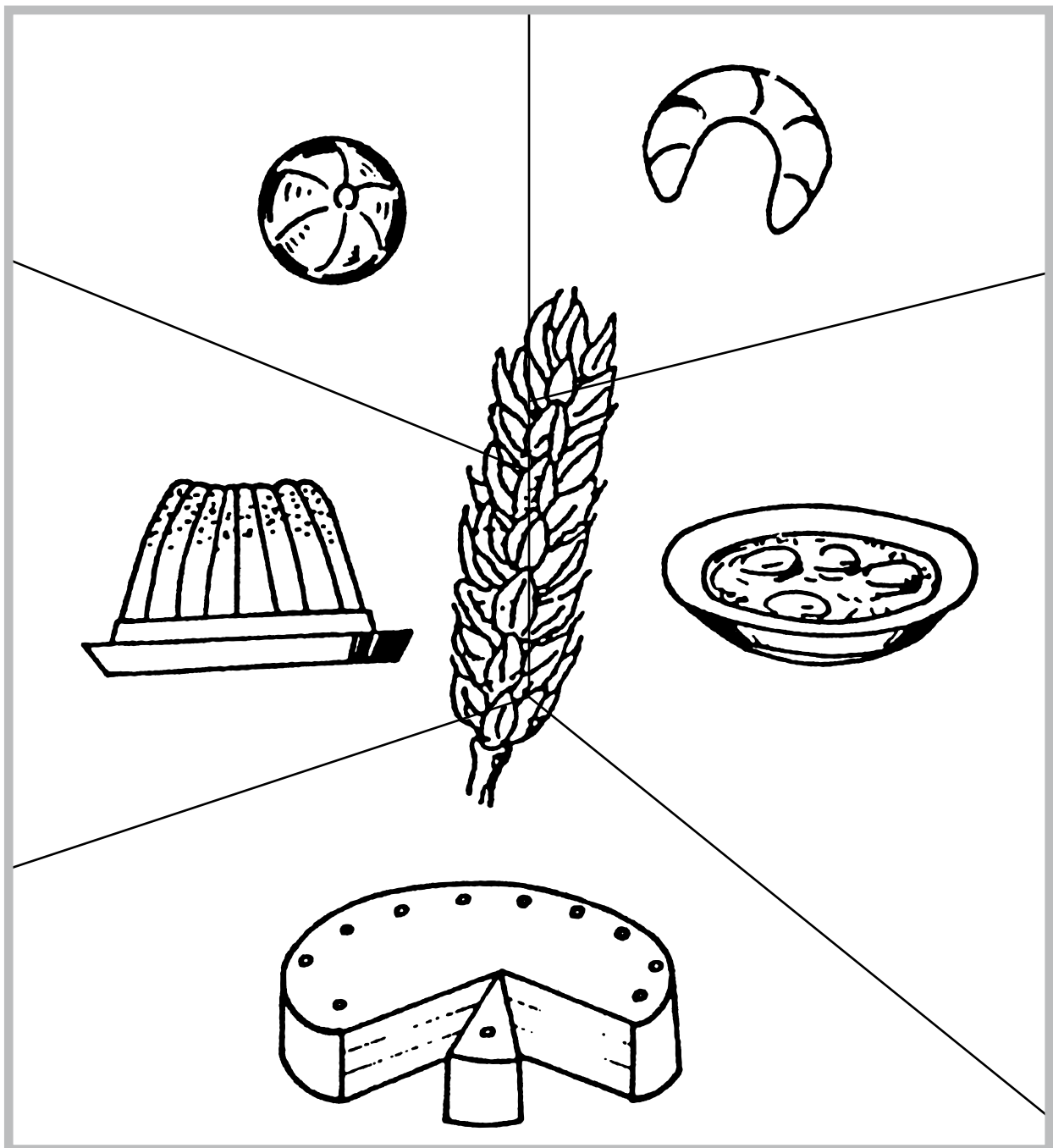
Dal chicco al pane

Il grano o frumento



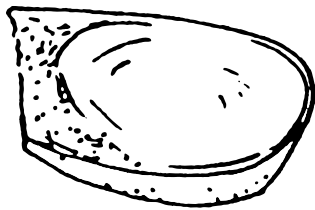
Dal chicco al pane

- ▶ Ritaglia le tessere del puzzle e quindi ricomponile e incollale su un foglio di carta.
- ▶ Scrivi a fianco il nome del cereale!
- ▶ Scrivi delle frasi del tipo: La torta si prepara con il _____.

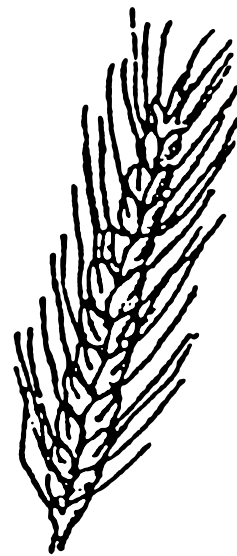


Dal chicco al pane

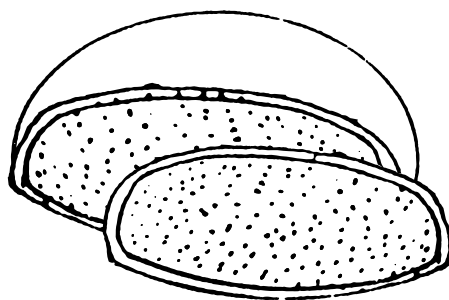
La segale



farina di segale



segale

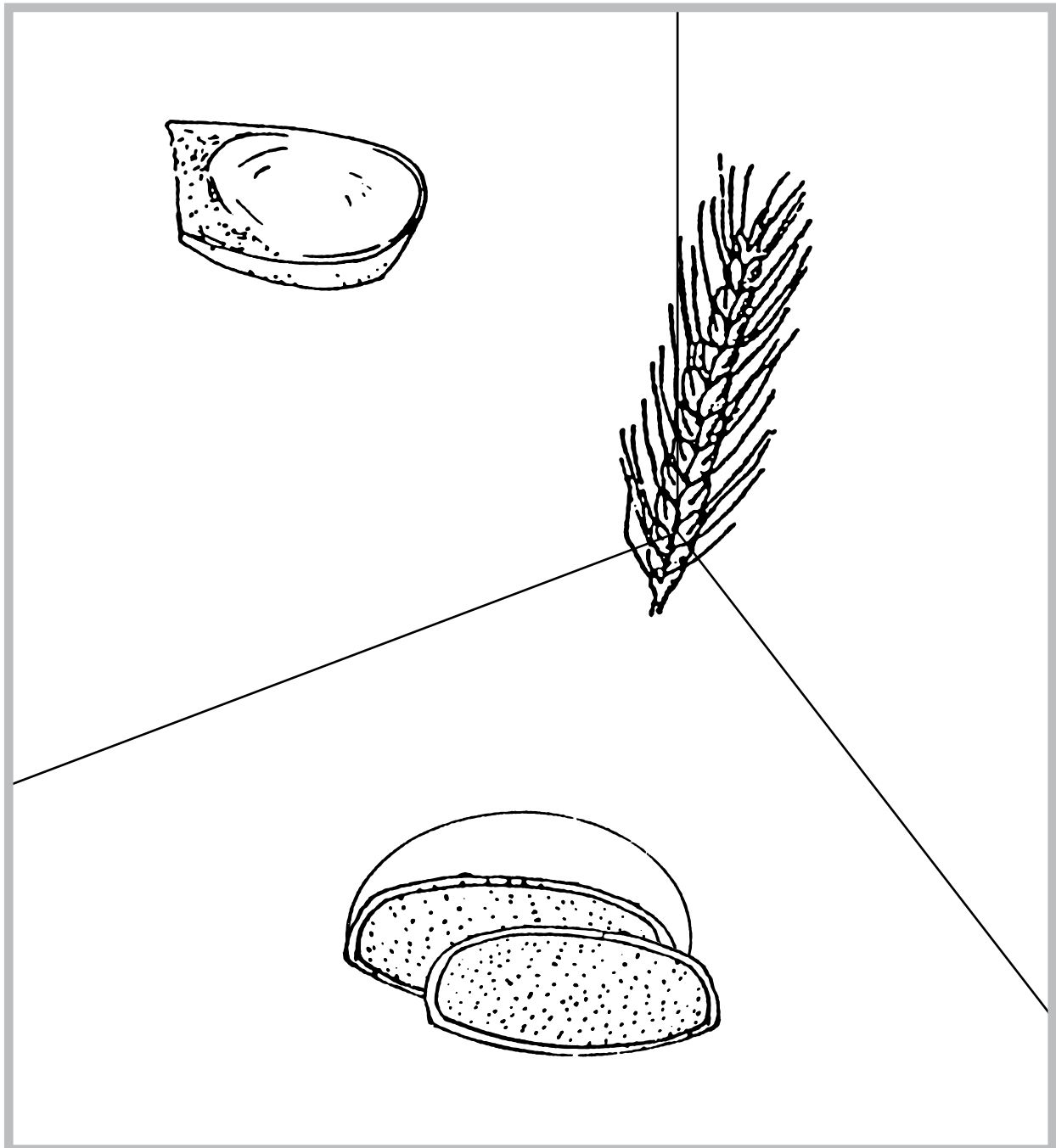


pane nero/pane del contadino



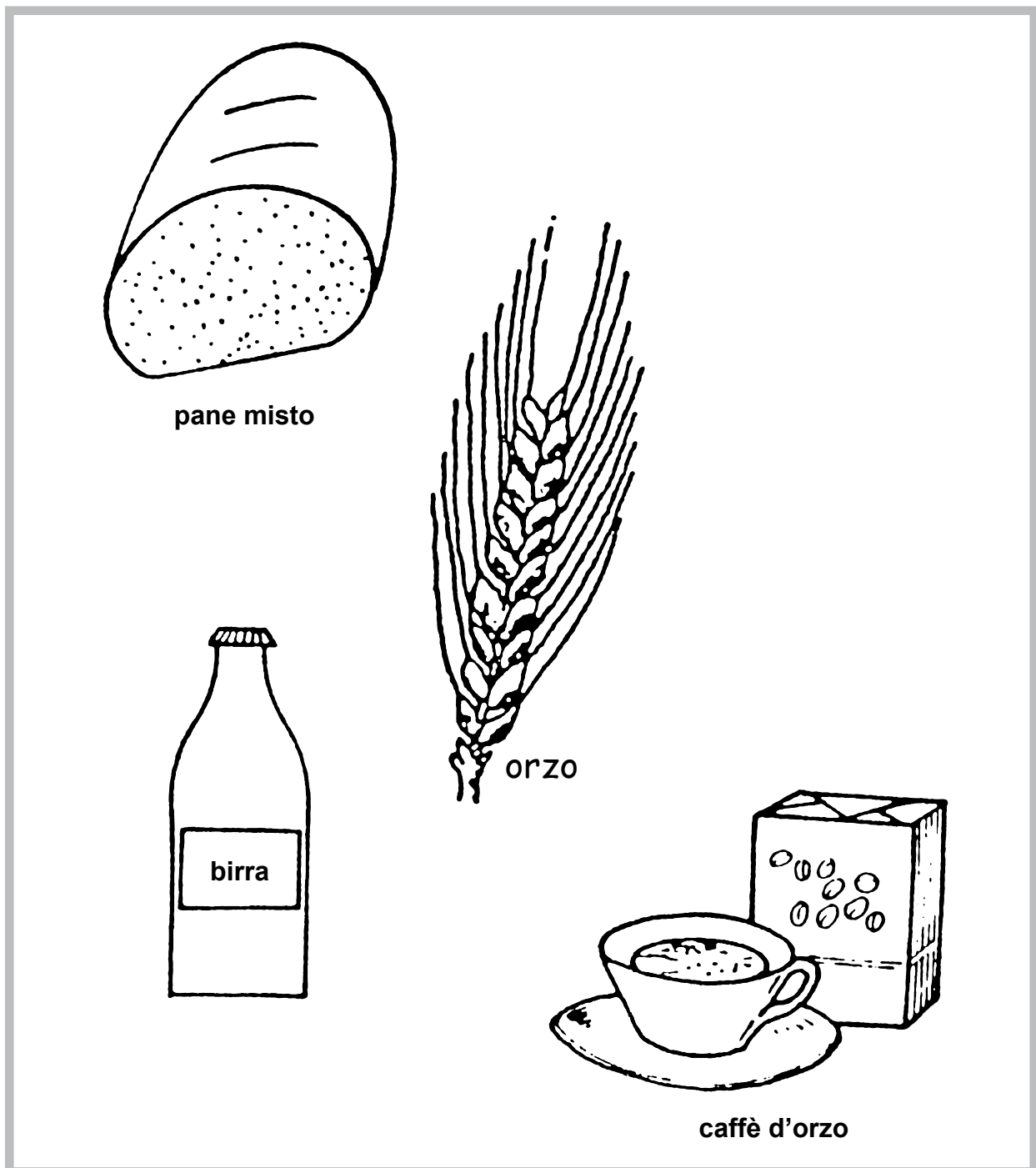
Dal chicco al pane

- ▶ Ritaglia le tessere del puzzle e quindi ricomponile e incollale su un foglio di carta.
- ▶ Scrivi a fianco il nome del cereale!
- ▶ delle frasi del tipo: Il pane del contadino si prepara con la _____.



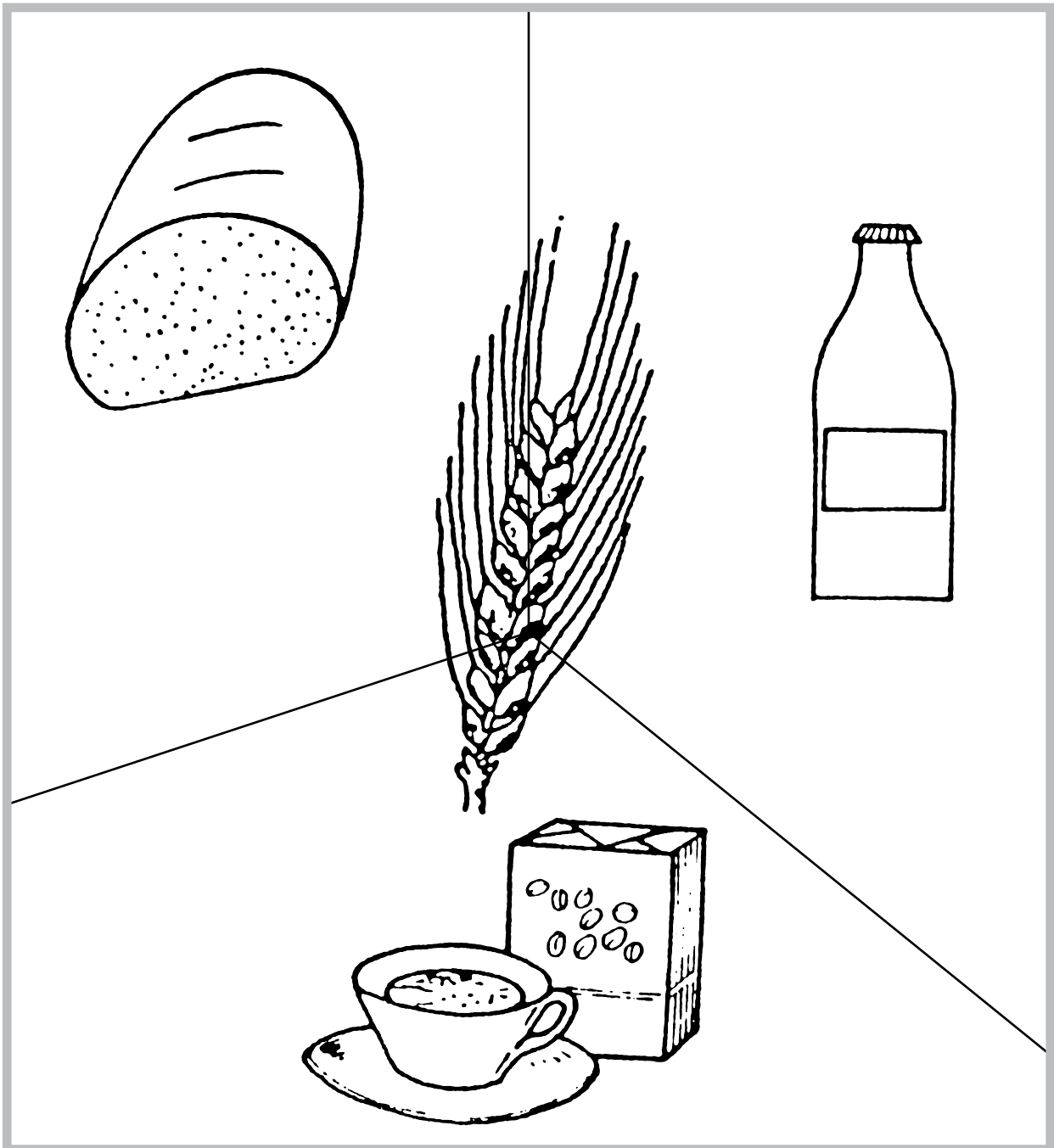
Dal chicco al pane

L'orzo



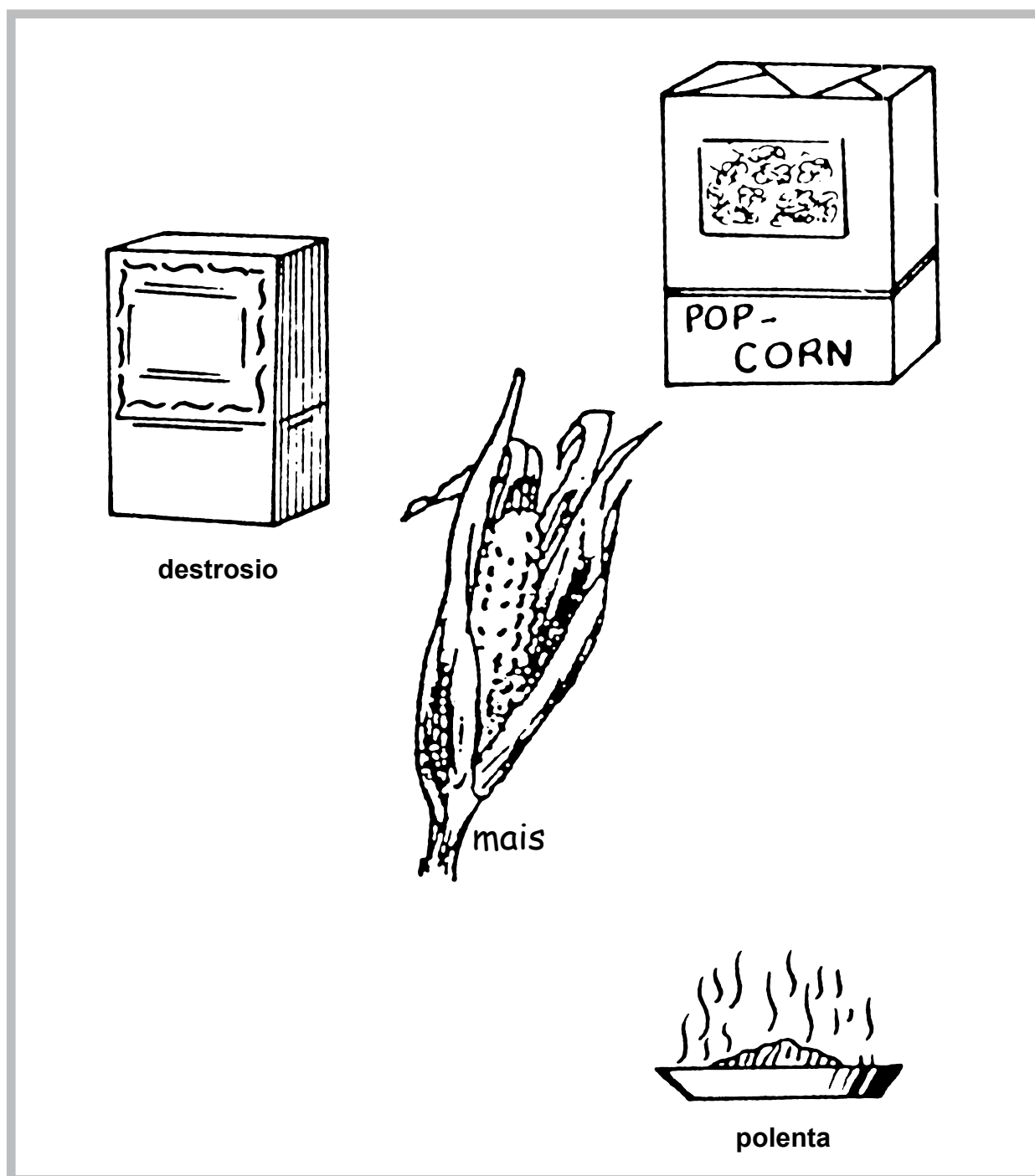
Dal chicco al pane

- ▶ Ritaglia le tessere del puzzle e quindi ricomponile e incollale su un foglio di carta.
- ▶ Scrivi a fianco il nome del cereale!
- ▶ Scrivi delle frasi del tipo: La birra si prepara con l'_____.



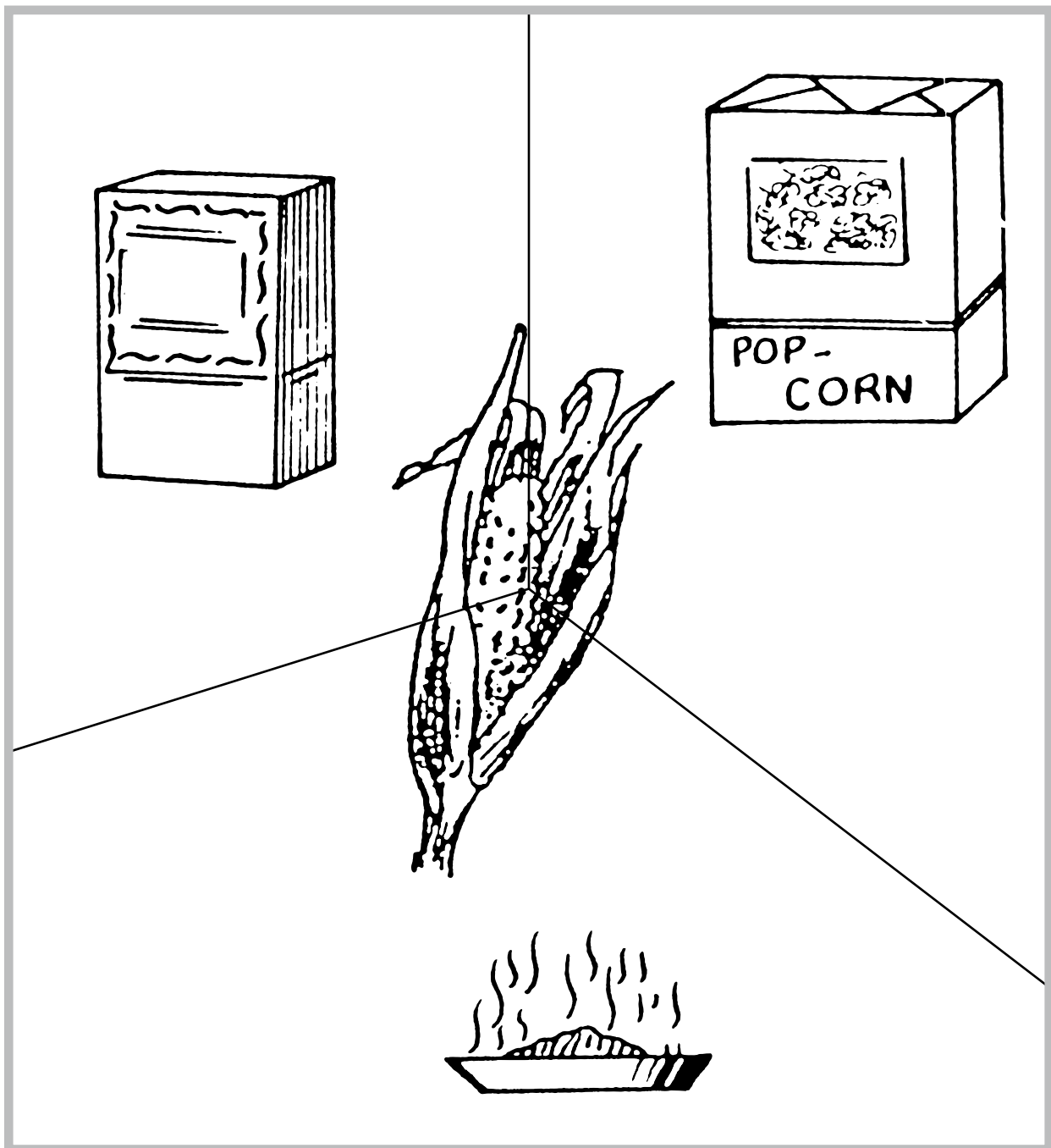
Dal chicco al pane

Il mais



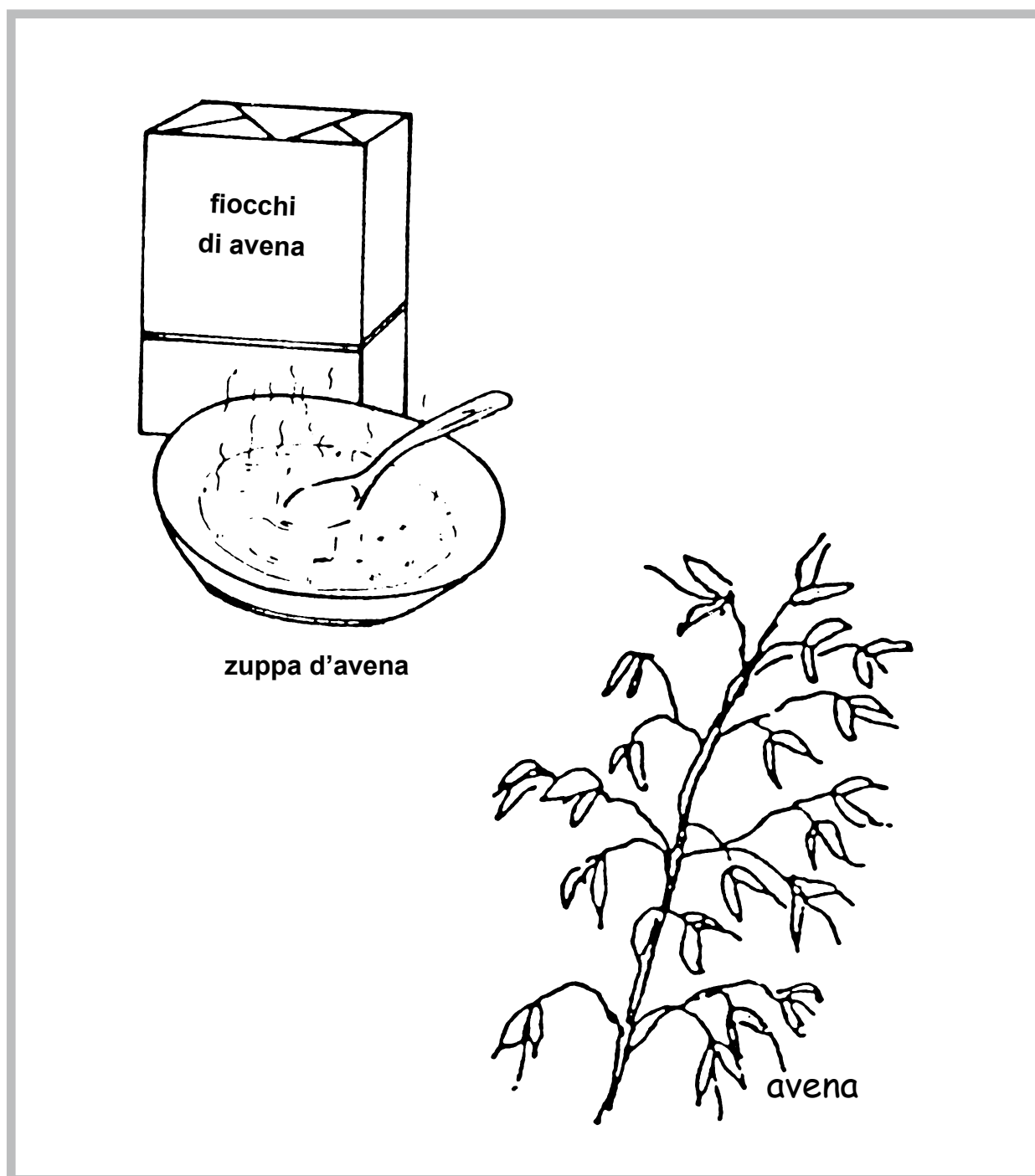
Dal chicco al pane

- ▶ Ritaglia le tessere del puzzle e quindi ricomponile e incollale su un foglio di carta.
- ▶ Scrivi a fianco il nome del cereale!
- ▶ Scrivi delle frasi del tipo: I popcorn si preparano con il _____.



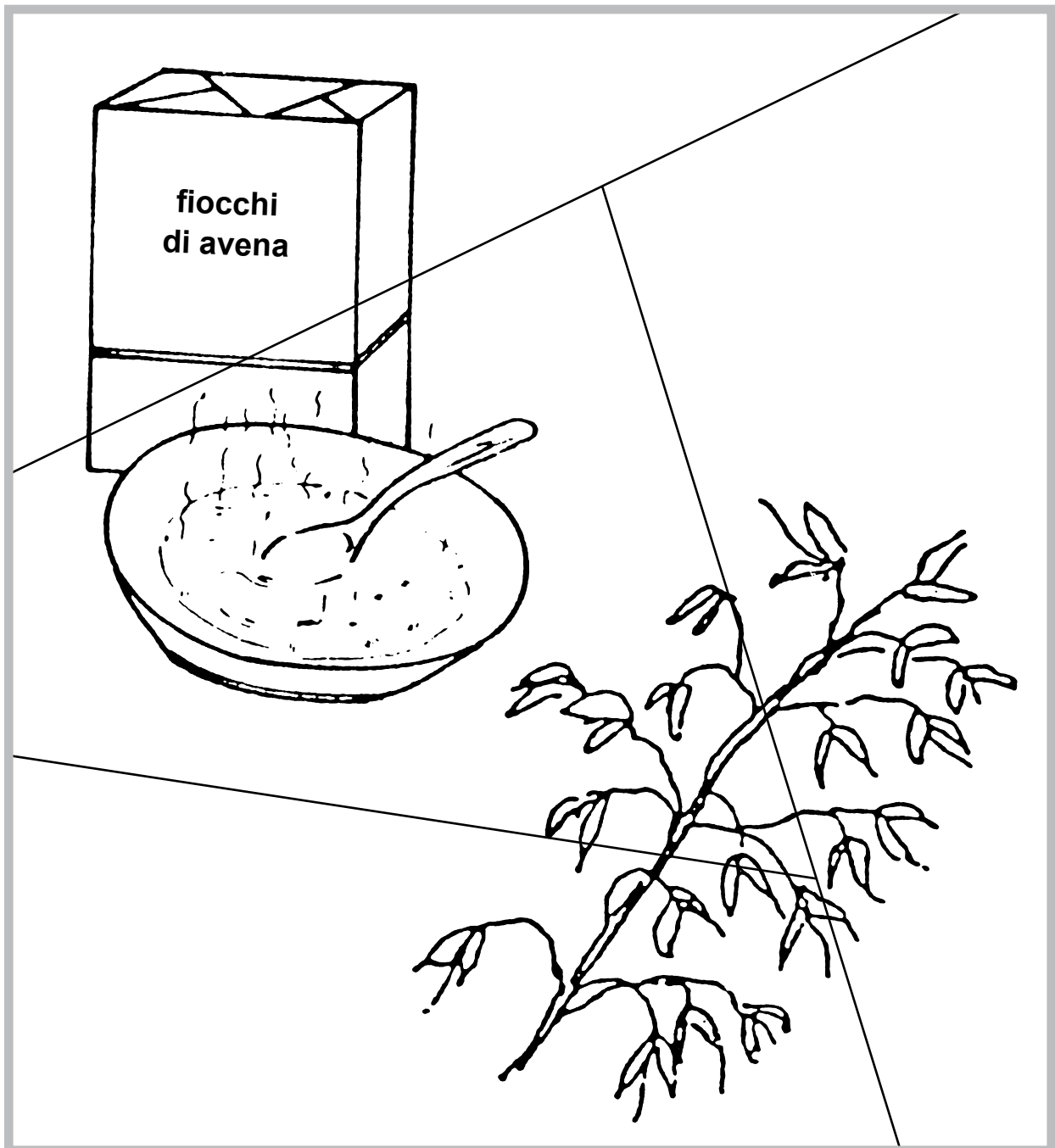
Dal chicco al pane

L'avena







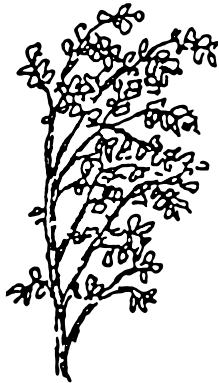
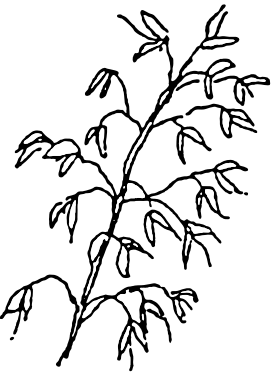



Dal chicco al pane

- ▶ Ritaglia le tessere del puzzle e quindi ricomponile e incollale su un foglio di carta.
- ▶ Scrivi a fianco il nome del cereale!
- ▶ Scrivi delle frasi del tipo:
La zuppa di _____ si prepara con i _____.



Campo di cereali

1. Scrivi il nome del cereale raffigurato in ciascun disegno!
2. Sai che cosa si fa con ciascuno di questi cereali?
3. Scrivi che cosa fa il contadino con i cereali: Il contadino semina ...
Il contadino miete ...

				
g-----	s-----	o---	f-----	m-----
				
a-----	m---	r---	g-----	

riso, mais, avena, miglio, orzo, segale, grano
saraceno, grano, farro



Dal chicco al pane

Parole nascoste

Nello schema di lettere poste alla rinfusa sono nascoste alcune parole. Trovate, cercandole in verticale e in orizzontale.

CAMPO ARATRO ARARE ERPICE SEMINA SEMINARE CRESCERE CHICCO
MIETERE TREBBIARE MULINO MACINARE FARINA MUGNAIO LIEVITO
PASTA PANE FORNO ACQUA

Y	W	Z	M	E	R	A	N	I	C	A	M
A	U	Q	C	A	L	I	E	V	I	T	O
C	R	E	S	C	E	R	E	I	A	Y	W
A	L	T	R	E	B	B	I	A	R	E	B
M	U	L	I	N	O	I	A	N	G	U	M
P	S	E	M	I	N	A	R	E	N	A	P
O	P	F	A	R	I	N	A	R	A	R	E
O	C	C	I	H	C	A	T	S	A	P	C
M	I	E	T	E	R	E	R	P	I	C	E
S	E	M	I	N	A	C	O	N	R	O	F

Usa questi sostantivi e questi verbi per comporre delle frasi!



Dal chicco al pane

Soluzione

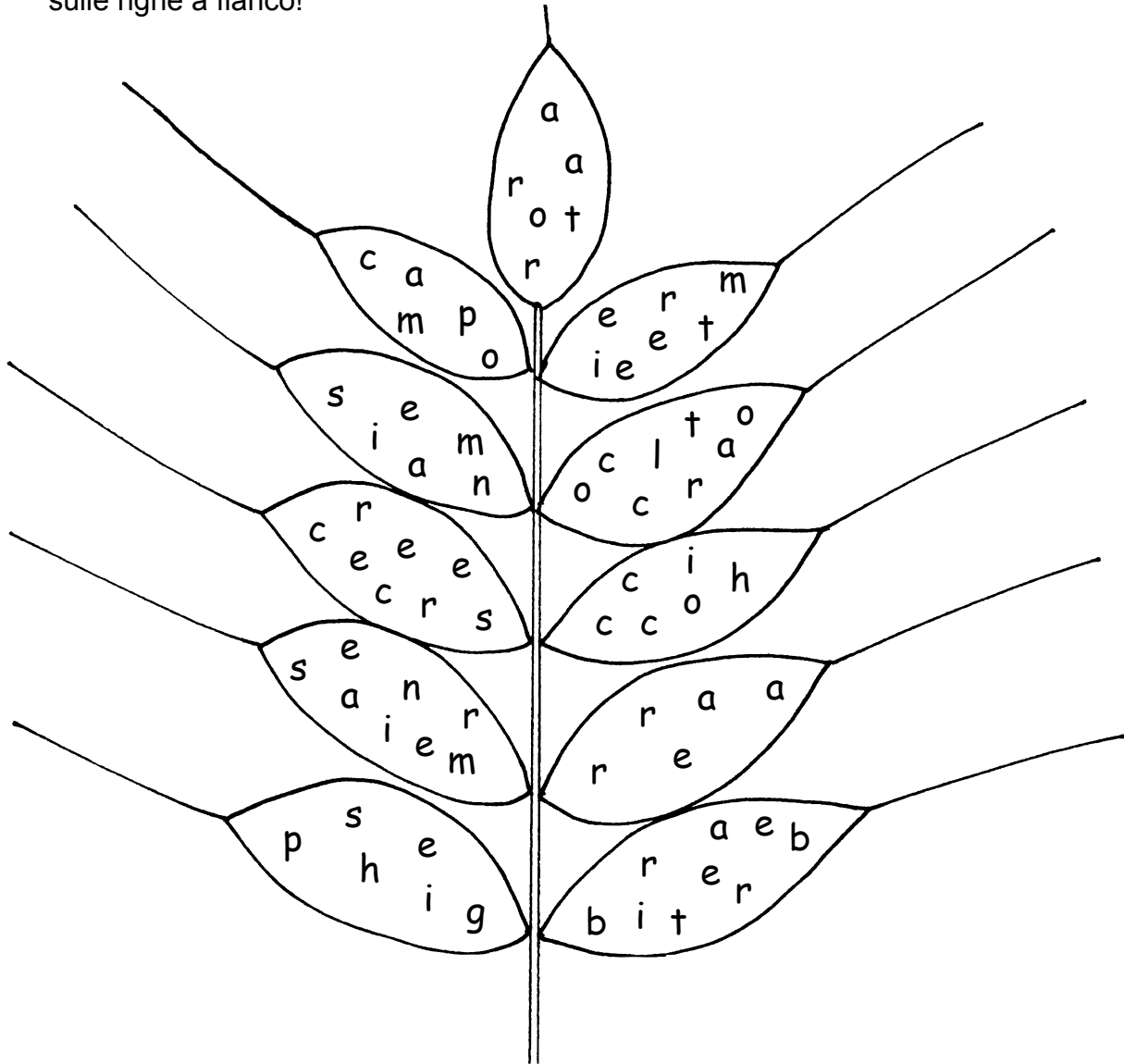
Y	W	Z	M	E	R	A	N	I	C	A	M
A	U	Q	C	A	L	I	E	V	I	T	O
C	R	E	S	C	E	R	E	I	A	Y	W
A	L	T	R	E	B	B	I	A	R	E	B
M	U	L	I	N	O	I	A	N	G	U	M
P	S	E	M	I	N	A	R	E	N	A	P
O	P	F	A	R	I	N	A	R	A	R	E
O	C	C	I	H	C	A	T	S	A	P	C
M	I	E	T	E	R	E	R	P	I	C	E
S	E	M	I	N	A	C	O	N	R	O	F



Dal chicco al pane

Ricomponi le parole 1

1. Le parole riportate nella spiga hanno le lettere mescolate. Scrivile correttamente sulle righe a fianco!



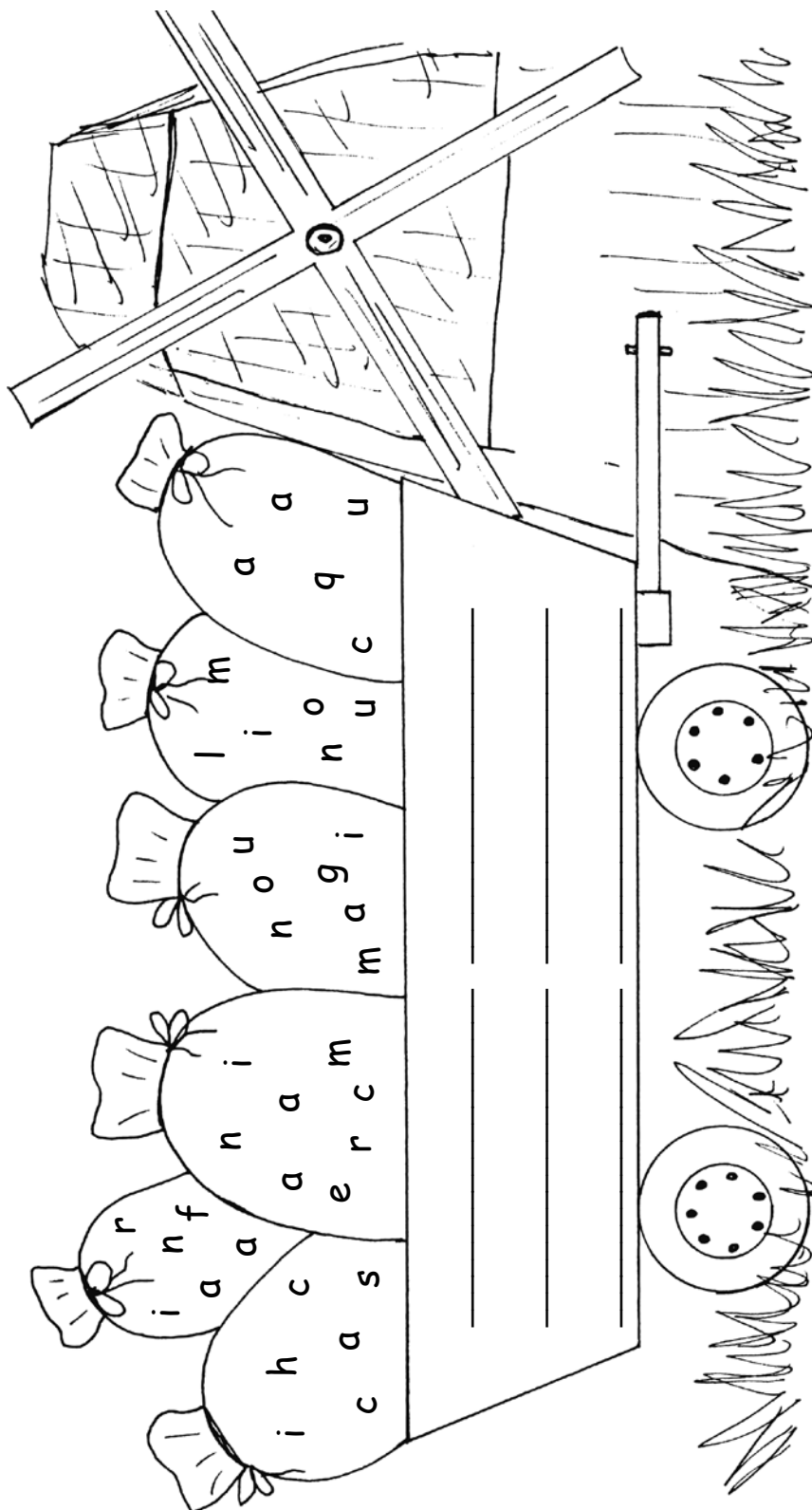
2. Scrivi delle frasi con queste parole!



Dal chicco al pane

Ricomponi le parole 2

1. Le parole riportate nei sacchi hanno le lettere mescolate. Scrivile correttamente sulle righe sottostanti!



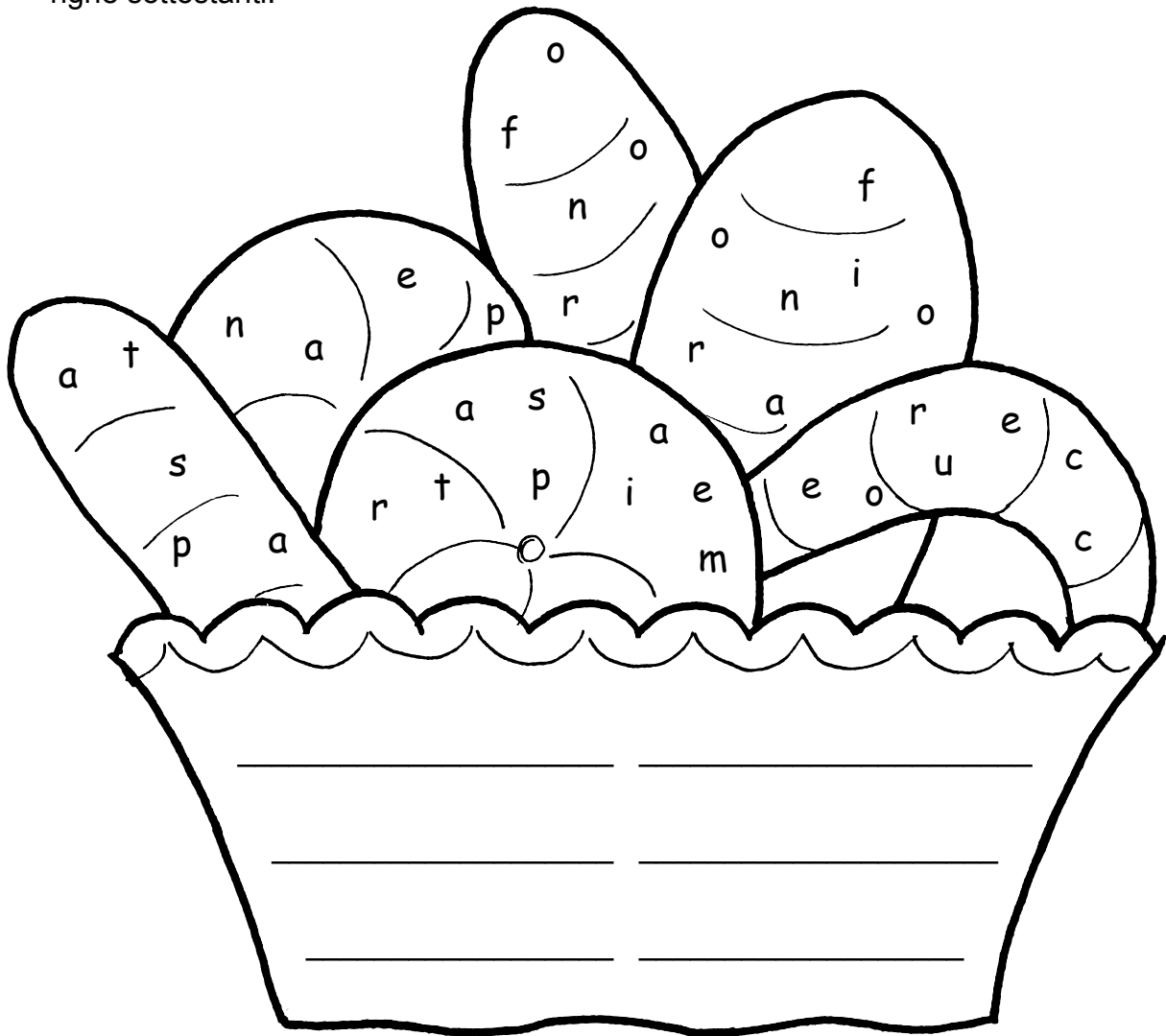
2. Scrivi delle frasi con queste parole!



Dal chicco al pane

Ricomponi le parole 3

1. Le parole riportate nei panini hanno le lettere mescolate. Scrivile correttamente sulle righe sottostanti!

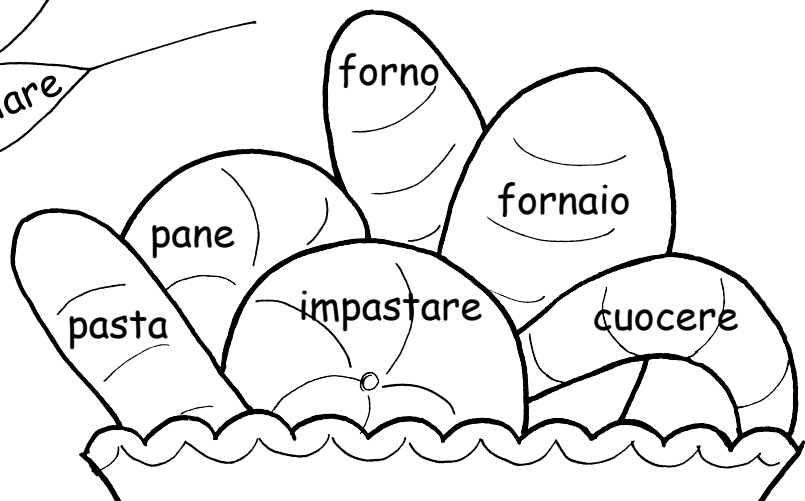
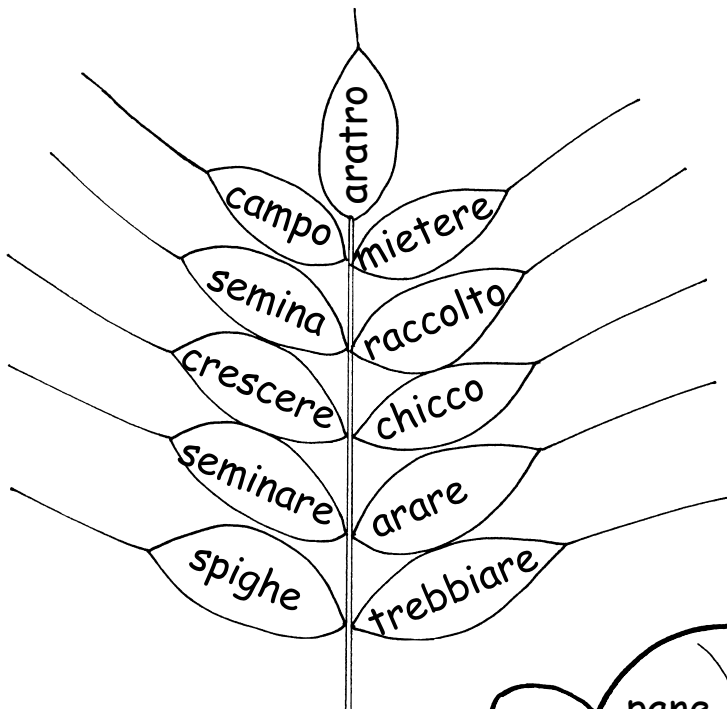
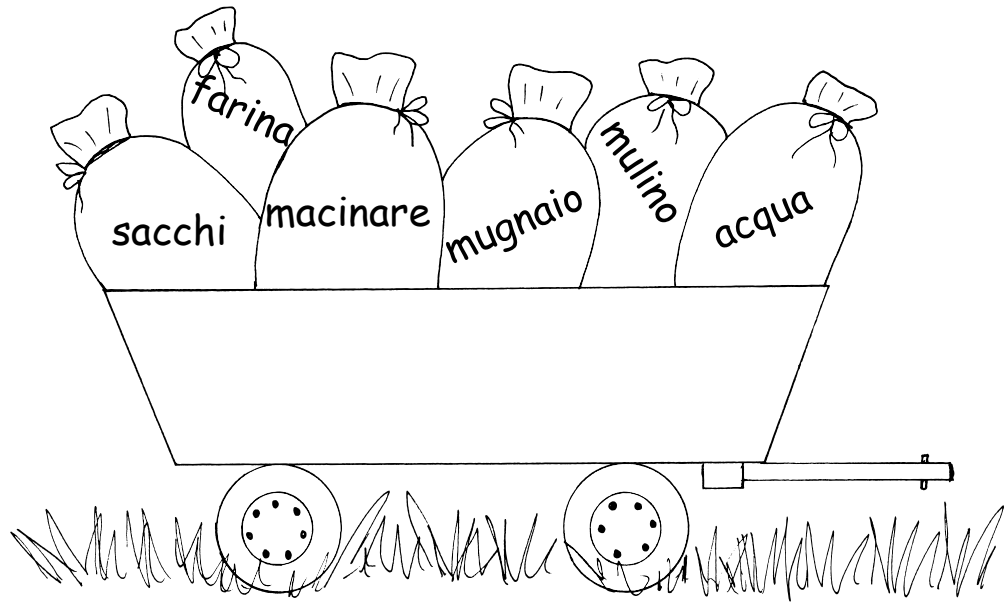


2. Scrivi delle frasi con queste parole!



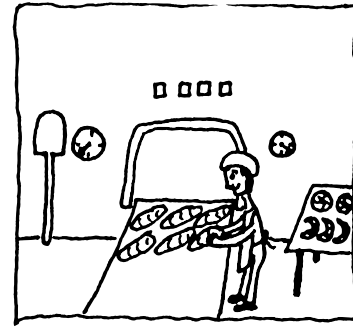
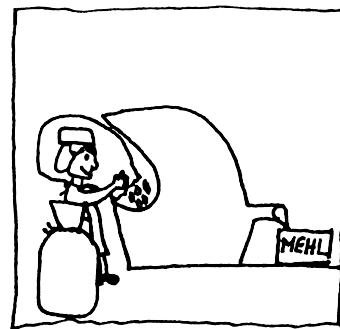
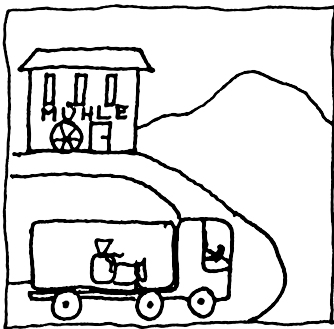
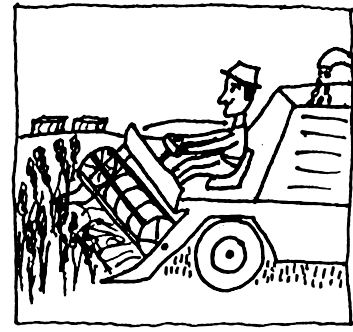
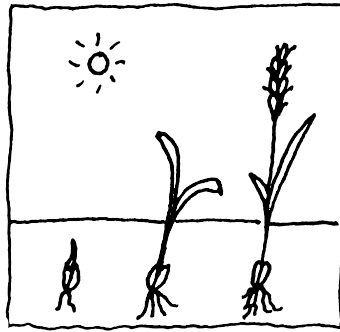
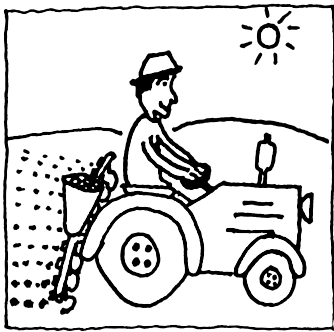
Dal chicco al pane

Soluzioni



Dal chicco al pane

Storia a fumetti



In primavera il contadino ara il campo e poi semina.

Dopo un paio di settimane germogliano delle piantine verdi.

Con la mietitrebbia il contadino miete le spighe mature.

I chicchi essiccati vengono portati al mulino.

Lì i chicchi vengono macinati e trasformati in farina.

Con la farina il fornaio può preparare pane fresco e altri prodotti da forno.

1. Sottolinea i sostantivi presenti nel testo.
2. Scrivi i sostantivi riferiti alle singole immagini.
3. Impara a memoria il testo.



Dal chicco al pane

Esercizio sulla storia a fumetti

mulino primavera arare contadino
 chicchi settimane campo germogliare
 pane mietitrebbia fresco mietere
 cuocere macinare essiccati prodotti da forno
 seminare fornaio farina piantine mature spighe

1. Ordina le parole nella tabella seguente!

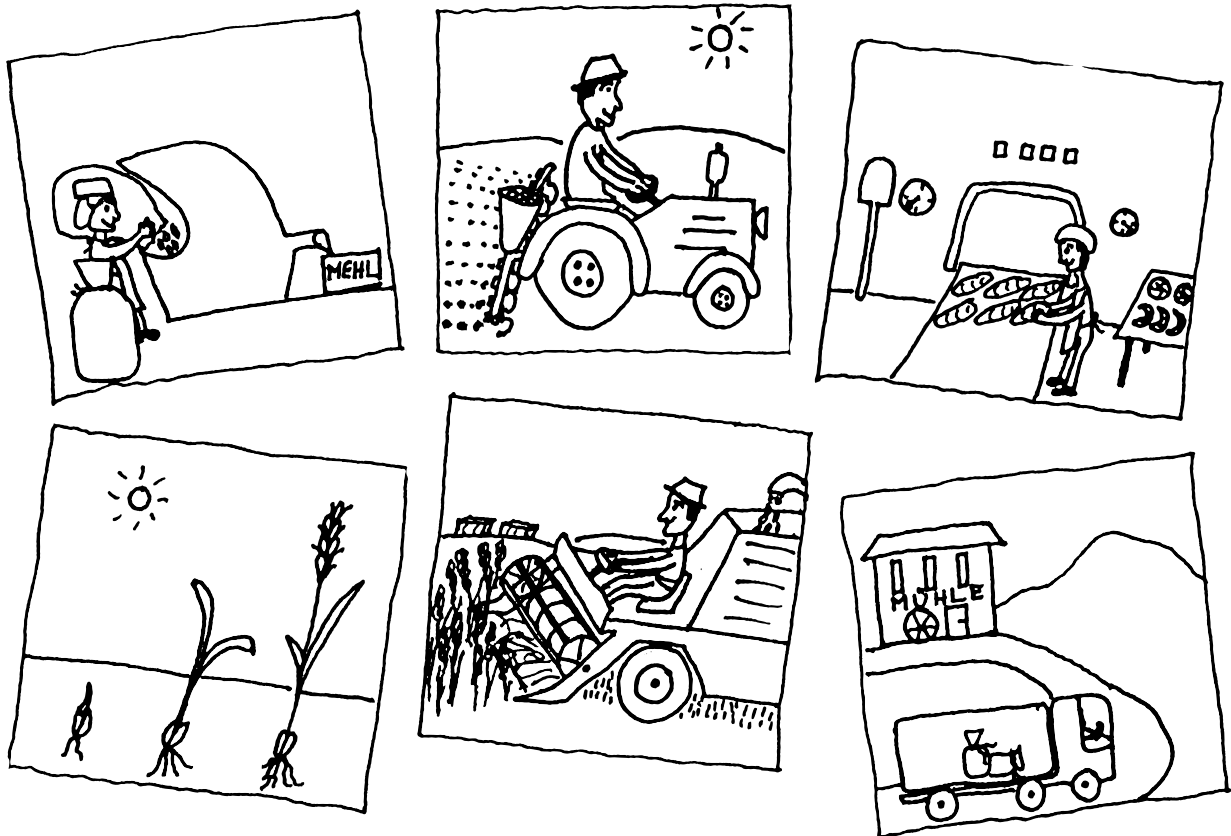
Sostantivo	Verbo	Aggettivo

2. Scrivi ogni parola almeno tre volte!
3. Usa alcune parole per scrivere delle frasi!



Dal chicco al pane

Ricostruisci la storia a fumetti



I chicchi essiccati vengono portati al mulino.

Dopo un paio di settimane germogliano delle piantine verdi.

Lì i chicchi vengono macinati e trasformati in farina.

In primavera il contadino ara il campo e poi semina.

Con la farina il fornaio può preparare pane fresco e altri prodotti da forno.

Con la mietitrebbia il contadino miete le spighe mature.

1. Riordina le immagini e le frasi!
2. Riscrivi il testo nella sequenza giusta!



Cerca i vocaboli sui cereali

In questo schema di lettere poste alla rinfusa sono nascoste 17 parole, scritte in verticale o in orizzontale.

Trova le parole e colorale con colori diversi!

NODI DEL CULMO MIETITREBBIA CORPO FARINOSO GERME ARISTE
 PANNOCCHIE ORZO FARRO SEGALÉ GRANO FALCE SPIGHE AVENA
 CULMO PANE RISO MAIS

O	V	C	E	R	L	J	D	S	Y	N	C	T	K	M	M	F	I	C	P	A	N	E	C	L
H	W	T	H	G	E	R	S	E	T	S	I	R	A	I	U	H	G	M	G	E	I	B	M	F
W	P	T	Y	I	O	C	F	A	L	C	E	Q	J	D	M	F	Z	D	A	H	I	O	X	N
K	M	I	E	T	I	T	R	E	B	B	I	A	V	O	L	N	F	Q	M	L	R	X	J	H
H	D	N	F	P	J	W	M	E	R	T	P	U	E	V	F	Y	B	B	U	K	J	M	D	D
E	B	R	O	T	B	S	N	O	F	M	T	T	K	X	S	T	C	C	S	Ö	A	L	K	E
Z	U	S	K	T	H	J	L	Y	D	Q	J	C	E	C	T	L	Y	O	M	R	Z	F	J	H
H	D	N	D	N	Z	O	X	R	L	S	B	T	S	M	Ä	E	F	R	U	P	B	K	N	G
P	A	N	N	O	C	C	H	I	E	S	P	E	N	U	N	R	X	P	K	E	D	E	Y	I
S	N	K	A	E	E	N	K	C	H	Q	W	G	O	E	G	X	J	O	U	R	F	I	L	P
W	K	P	J	K	W	P	Y	N	I	W	G	R	D	E	E	J	A	T	V	H	S	M	K	S
O	E	L	C	K	I	S	I	U	D	P	Y	A	I	Y	L	C	Z	Q	P	X	O	L	G	W
R	L	L	R	O	G	G	E	R	M	E	J	N	D	N	K	H	P	F	C	X	C	I	Q	X
Z	Y	W	L	M	U	V	J	F	I	K	D	N	E	C	N	F	S	A	E	Z	M	N	A	R
O	T	X	V	E	C	A	D	J	E	Z	W	E	L	S	O	D	G	R	V	U	U	G	I	I
O	U	O	F	F	J	O	I	N	L	O	B	N	C	F	T	Z	Y	I	V	K	U	Z	G	S
S	A	I	S	C	C	H	K	O	I	M	Ä	H	U	R	E	S	C	N	E	R	H	V	E	O
K	V	K	S	R	O	R	R	A	F	P	T	L	L	H	N	R	X	O	J	A	H	Z	L	P
P	E	N	U	W	C	O	K	B	L	S	M	W	M	Z	E	N	S	S	Z	P	N	P	A	O
E	N	A	S	D	K	O	O	U	B	K	B	Ä	O	P	N	P	X	O	O	L	T	E	G	M
B	A	T	E	Y	I	R	U	A	O	M	F	H	P	A	X	Y	Q	A	R	Z	A	Y	E	H
P	V	B	N	B	O	I	K	N	M	L	I	R	B	L	K	O	T	P	Q	U	K	U	S	S
T	E	U	S	B	G	Y	V	F	L	A	F	E	R	M	A	I	S	E	G	Y	G	G	S	R
U	T	I	E	V	S	X	F	J	U	J	F	N	P	Q	D	B	Q	V	Q	L	E	M	Z	U
J	M	G	R	A	N	O	I	D	C	U	J	K	T	L	S	N	E	H	C	Z	H	Q	H	W



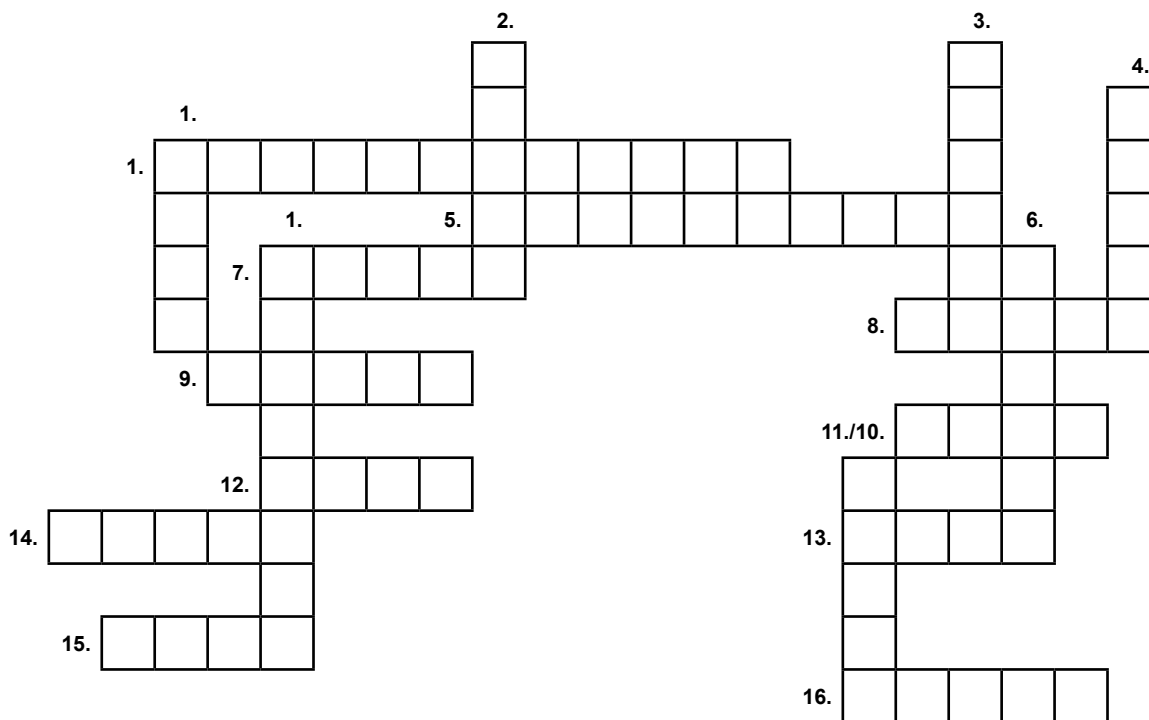
Cerca i vocaboli sui cereali

Soluzione

O	V	C	E	R	L	J	D	S	Y	N	C	T	K	M	M	F	I	C	P	A	N	E	C	L
H	W	T	H	G	E	R	S	E	T	S	I	R	A	I	U	H	G	M	G	E	I	B	M	F
W	P	T	Y	I	O	C	F	A	L	C	E	Q	J	D	M	F	Z	D	A	H	I	O	X	N
K	M	I	E	T	I	T	R	E	B	B	I	A	V	O	L	N	F	Q	M	L	R	X	J	H
H	D	N	F	P	J	W	M	E	R	T	P	U	E	V	F	Y	B	B	U	K	J	M	D	D
E	B	R	O	T	B	S	N	O	F	M	T	T	K	X	S	T	C	C	S	Ö	A	L	K	E
Z	U	S	K	T	H	J	L	Y	D	Q	J	C	E	C	T	L	Y	O	M	R	Z	F	J	H
H	D	N	D	N	Z	O	X	R	L	S	B	T	S	M	Ä	E	F	R	U	P	B	K	N	G
P	A	N	N	O	C	C	H	I	E	S	P	E	N	U	N	R	X	P	K	E	D	E	Y	I
S	N	K	A	E	E	N	K	C	H	Q	W	G	O	E	G	X	J	O	U	R	F	I	L	P
W	K	P	J	K	W	P	Y	N	I	W	G	R	D	E	E	J	A	T	V	H	S	M	K	S
O	E	L	C	K	I	S	I	U	D	P	Y	A	I	Y	L	C	Z	Q	P	X	O	L	G	W
R	L	L	R	O	G	G	E	R	M	E	J	N	D	N	K	H	P	F	C	X	C	I	Q	X
Z	Y	W	L	M	U	V	J	F	I	K	D	N	E	C	N	F	S	A	E	Z	M	N	A	R
O	T	X	V	E	C	A	D	J	E	Z	W	E	L	S	O	D	G	R	V	U	U	G	I	I
O	U	O	F	F	J	O	I	N	L	O	B	N	C	F	T	Z	Y	I	V	K	U	Z	G	S
S	A	I	S	C	C	H	K	O	I	M	Ä	H	U	R	E	S	C	N	E	R	H	V	E	O
K	V	K	S	R	O	R	R	A	F	P	T	L	L	H	N	R	X	O	J	A	H	Z	L	P
P	E	N	U	W	C	O	K	B	L	S	M	W	M	Z	E	N	S	S	Z	P	N	P	A	O
E	N	A	S	D	K	O	O	U	B	K	B	Ä	O	P	N	P	X	O	O	L	T	E	G	M
B	A	T	E	Y	I	R	U	A	O	M	F	H	P	A	X	Y	Q	A	R	Z	A	Y	E	H
P	V	B	N	B	O	I	K	N	M	L	I	R	B	L	K	O	T	P	Q	U	K	U	S	S
T	E	U	S	B	G	Y	V	F	L	A	F	E	R	M	A	I	S	E	G	Y	G	G	S	R
U	T	I	E	V	S	X	F	J	U	J	F	N	P	Q	D	B	Q	V	Q	L	E	M	Z	U
J	M	G	R	A	N	O	I	D	C	U	J	K	T	L	S	N	E	H	C	Z	H	Q	H	W



Cruciverba sui cereali



Orizzontali:

1. Macchina per la trebbiatura dei cereali.
5. L'avena ha un'infiorescenza a ...
7. Antico cereale coltivato nelle regioni alpine.
8. Da questa parte del chicco si sviluppa una nuova pianta.
9. Il cereale più comune con cui si produce il pane e la pasta.
10. Coltivato soprattutto nei Paesi asiatici.
12. Servono a tenere il culmo eretto facendo in modo che non si spezzi.
13. Alimento base sempre presente sulla nostra tavola.
14. I nodi servono a sorreggerlo.
15. Cereale usato per produrre la birra.
16. Cereale che si trova spesso nel müsli in forma di fiocchi.

Verticali:

1. Con i suoi chicchi si fanno i popcorn.
2. La parte più grande del chicco di grano.
3. Cereale con le ariste.
4. Attrezzo agricolo con cui un tempo si mieteva il grano.
6. Ce le hanno le spighe di segale e orzo.
11. I chicchi si trovano sulla ...



Cruciverba sui cereali

Soluzione

