

## CLASSE II

*Ciao ragazzi,*

*ecco il problema che la maestra Helga ci ha dato ieri.*

*Ci ho pensato, ma non mi sembra di avere le idee chiare. A scuola non abbiamo mai fatto queste cose.*

*Forse pensa di parlare con quelli di quinta, mah.*

*Comunque, mi date una mano?*

*Per spiegarvi almeno di che cosa sta parlando vi scrivo quello che so del merluzzo. Spero vi basti.*

*Grazie Mari*

### IL MERLUZZO



Dopo essere stato pescato, il merluzzo viene messo a seccare su delle rastrelliere come quelle della foto.

Con il vento freddo e l'aria secca, restando all'aperto per circa 3 mesi, i pesci mantengono il sapore e perdono tutta l'acqua e in tal modo possono esser conservati a lungo.

Mio padre mi ha spiegato che una grande quantità di merluzzi così trattati (stoccafissi) viene esportata in Italia. Lo stoccafisso è particolarmente apprezzato in Calabria e in Sicilia dove, dopo essere stato tenuto a bagno in modo da riacquistare una percentuale di acqua che lo rende commestibile, viene cucinato in occasione di grandi feste. Anche in Veneto è molto diffuso, ma spesso viene chiamato baccalà, anche se il baccalà - per come lo intendiamo noi - è merluzzo salato e non essiccato.

### IL PROBLEMA

Moki e suo cugino stanno aiutando il padre di Moki a portare i merluzzi decapitati e puliti da casa alle rastrelliere dove verranno messi a seccare.

I secchi di pesci sono tanti. Moki ne ha già portato un terzo da casa alle rastrelliere e adesso è stanca. Allora suo padre chiede al cuginetto di portarne lo stesso numero e poi dice ai due che possono andare a giocare: degli ultimi 12 secchi si occuperà lui.

Quanti secchi, secondo voi, erano stati preparati in tutto?