

CLASSE III

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 pesce sono tanti. Moki li ha divisi in cinque mucchi uguali, ha portato alla rastrelliera due mucchi e alla fine era stanca. Allora suo padre chiede al cuginetto (che è più piccolo) di trasportare metà di quelli che aveva portato Moki e poi dice a tutti e due che possono andare a giocare: degli ultimi 12 secchi si occuperà lui.

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

Quanti secchi c'erano in ogni mucchio?