

Tartalomjegyzék



Gabonafélék



Gyümölcsök



Méz, kávé
és csokoládé



Zöldségek



Só, olaj
és cukor



Tej



Hal



Hús



Ma reggel valami nagyon furcsa dolog történt. Bementem a konyhába és... micsoda **meglepetés!**

Az edények **életre keltek**... Odajöttek hozzám, meghajoltak és így üdvözöltek: – Jó reggelt, **Hami!** Készítettünk neked finom reggelit. – Bizony tátva maradt a szám. Olyan csodás illat terjengett, hogy még Gaszton, a hihetetlenül torkos cicám is megnyalta a száját. Leültünk és együtt megreggeliztünk.

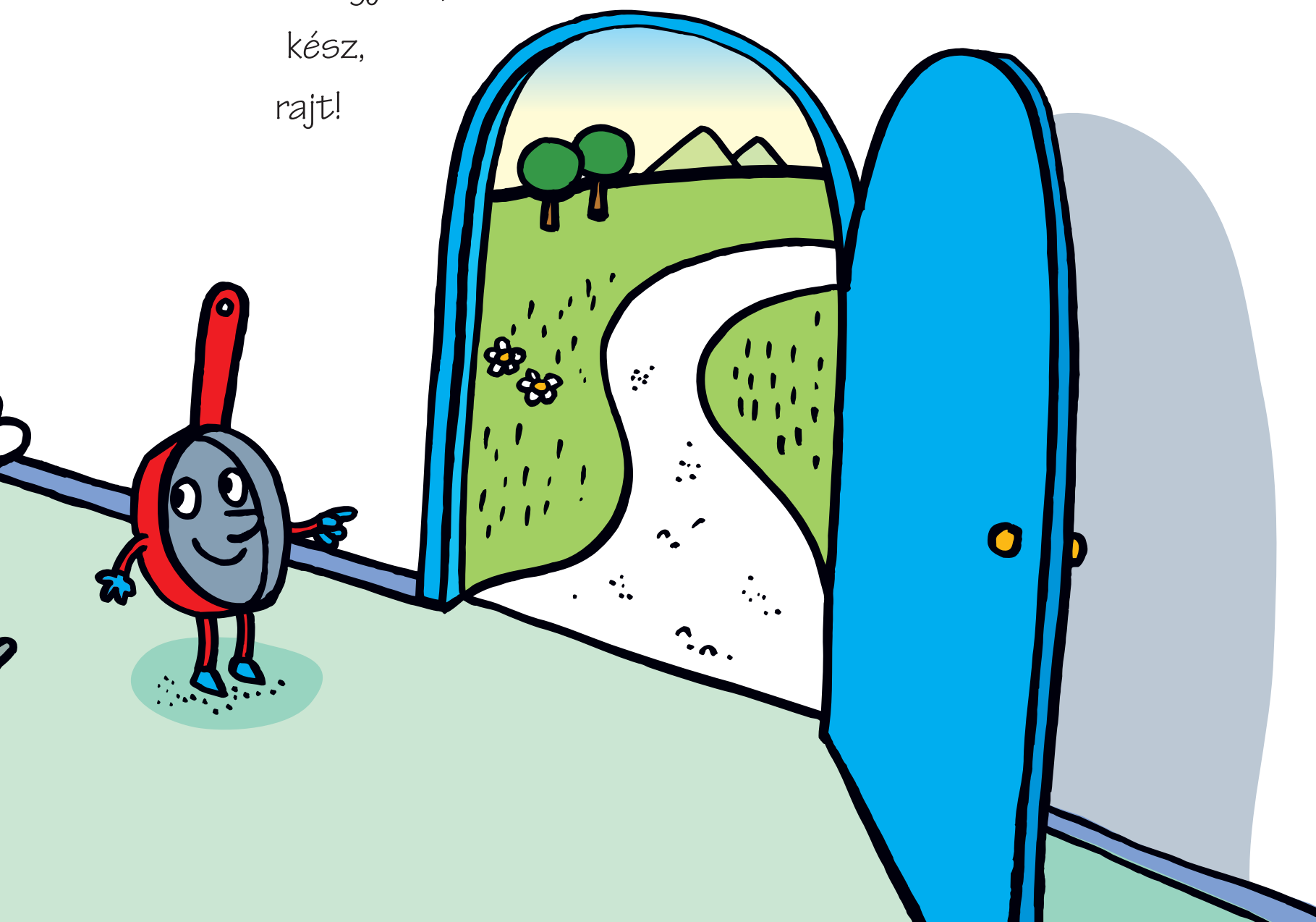
– Hami, honnan vannak azok a finomságok, amiket bennünk főzöl meg? – kérdezte a még meleg Serpenyő.

– Jó kérdés! – válaszoltam. – Menjetek és készülődjetek: ma kirándulni megyünk... **ellátogatunk a finomságok világába!**”

Vigyázz,

kész,

rajt!



A **rizs**, a **kukorica** (vagy **tengeri**) és a **búza** a **gabonafélék** közé tartoznak, ám ha jól körülnézték, észrevehetitek, hogy léteznek más gabonafélék is. Gabonát termesztani nem egyszerű mulatság! Először felszántják a földet, aztán elvetik a magokat, megöntözik a vetést, és betakarítják a termést. Nézzétek, milyen ügyesek ezek a gazdálkodók!

A gabonamagvak



Ezen a kukoricaföldön már megérett a kukorica: nézd, milyen szépek a kukoricacsövek!

Milyen finom a szabad tűzön sült kukorica!

Várj, mi is segítünk!

Ez a forrófejű Lábos milyen türelmetlen! Pedig még rengeteg látnivaló vár ránk!

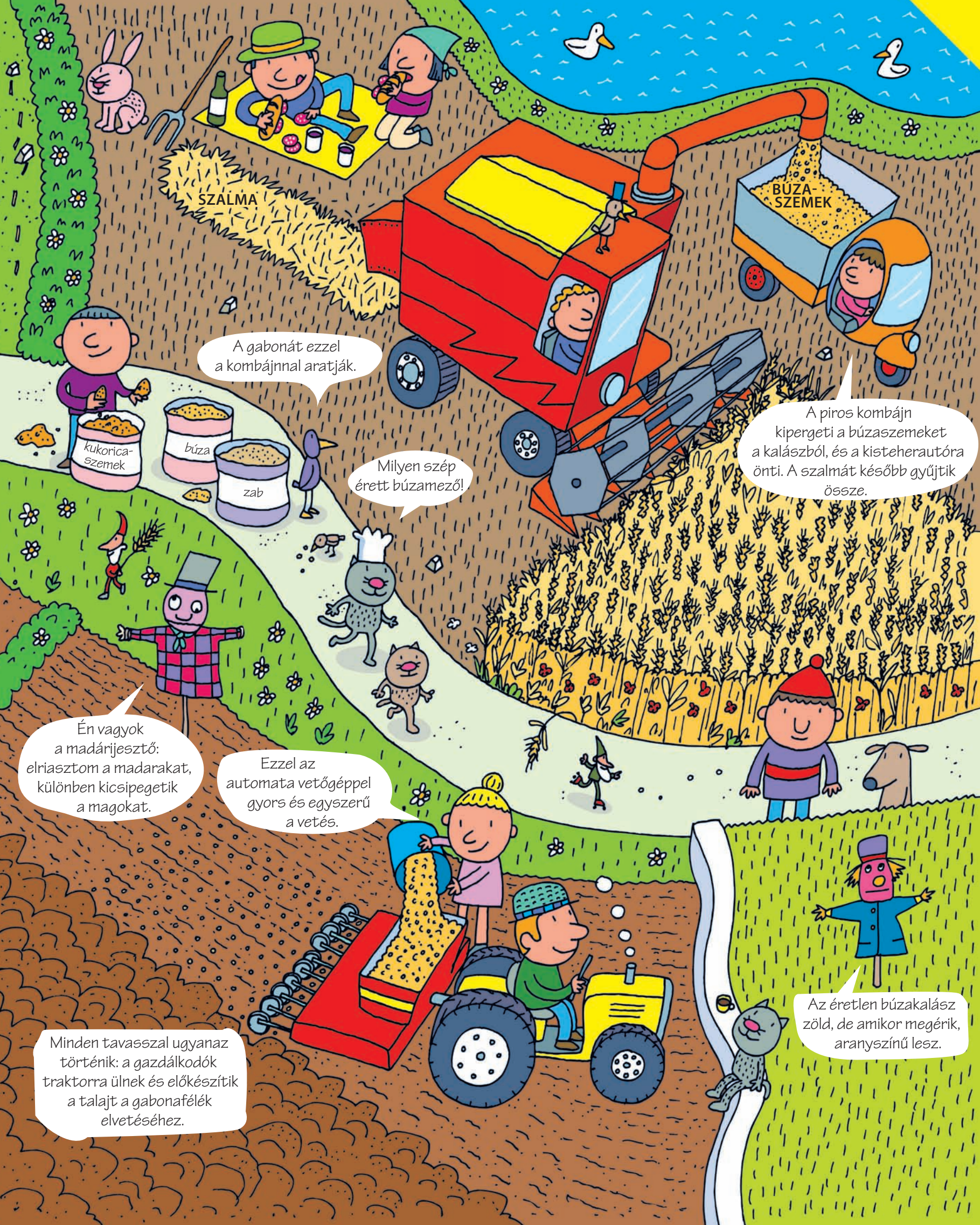
Bevetem a földem.

Hová sietsz, Szűrő?

Én is segítek!

Erre a traktorra tárcsát szereltem, ami nagy gereblyeként egyengeti el a földet.

Az eke jól átforgatja a földet.



SZÁLMA

BÚZA-SZEMEK

A gabonát ezzel a kombájnnal aratják.

A piros kombájn kipergeti a búzaszemeket a kalászból, és a kisteherautóra önti. A szalmát később gyűjtik össze.

Milyen szép érett búzamező!

Én vagyok a madárijesztő: elriasztom a madarakat, különben kicsipegetik a magokat.

Ezzel az automata vetőgéppel gyors és egyszerű a vetés.

Minden tavasszal ugyanaz történik: a gazdálkodók traktorra ülnek és előkészítik a talajt a gabonafélék elvetéséhez.

Az éretlen búzakarász zöld, de amikor megéri, aranszínű lesz.

Gyertek, nézzük meg, hogyan lesz a beta-
karított gabonából **rizibizi, tészta, kenyér**
és még rengeteg más finomság! Figyeljé-
tek csak, mi történik a malomban: beöntik
a magokat és kijön az értékes liszt. És
ez még csak a kezdet! Gondoljátok el,
a pék az éjszaka közepén kel fel, hogy
megsüsse az illatos kenyeret, és
a tésztagyárban is szorgalma-
san dolgoznak, hogy elkészüljön
az a sokféle tészta!

Főzők rizibizit.



Jaj, de finom ez
a rizsgombóc!

RIZSSALÁTA

RIZS

SÁFRÁNYOS
RIZOTTÓ

A puliszkát kukorica-
lisztből készítik.

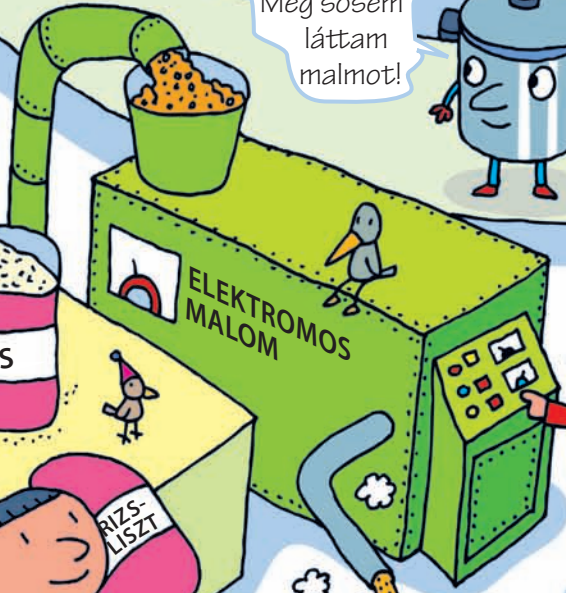
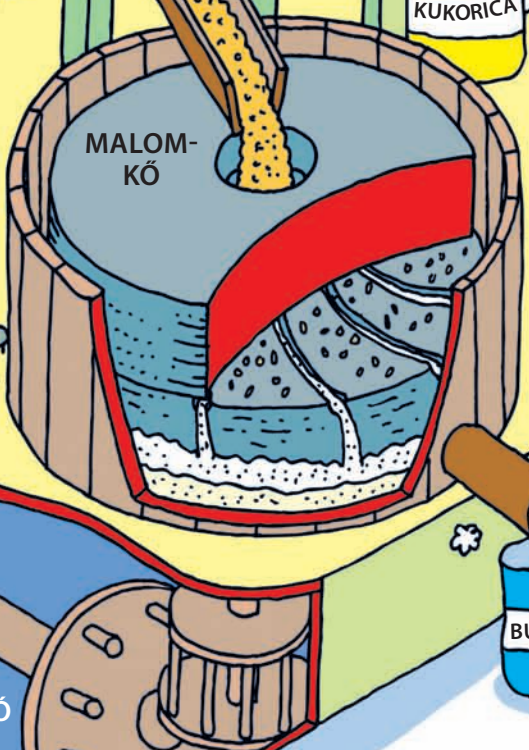
Most befalom ezt
a gombás rizottót!

Puliszka
és kolbász:
hamm!

Régen így őrlték
a malmok a gabonát:

Ide öntik
a gabona-
szemeket.

Még sosem
láttam
malmot!



A kenyértésztát lisztből, vízből és élesztőből készítjük.

A pékségben kenyeret, pizzát és péksüteményeket sütünk.

Megformázom a zsemléket.

A tésztát forrásban lévő vízben kell megfőzni.

Végre nekem is lesz feladatom!

A tészta elkészítéséhez összekeverem a vizet és a búzalisztet.

SZÁRAD A TÉSZTA

És mindet meg lehet enni!

Rengeteg különféle formájú tésztát lehet készíteni.



Minden emlős termel **tejet**, és azzal táplálja a kicsinyeit. Mi viszont csak néhány állat tejét isszuk meg. A hegyekben élő tehenek fűvet és virágokat esznek, és nagyon finom, illatos tejet adnak. A juhtej nem olyan hófehér, mint a tehéntej, a kecsketej édesebb és tejszínesebb ízű, míg a bivaly teje sűrűbb és tápanyagokban gazdagabb, mint a tehéntej.

Amikor tejet iszol reggelire, gondoldj rám!

Kiterelem a teheneket a legelőre.

Megetetem a bivalyokat!

GULYA

TEHÉNLÉPÉNY

Télen a tehenek jobban érzik magukat az istállóban.

Télen a nyáron összegyűjtött szénát esszük.

A teheneket mindennap meg kell fejni.

Automata fejtőgéppel gyorsabban végzük.



Itt
legelésznek
a birkák.

Megfejem
az állatot.

Farkaséhes vagyok!

FARKAS

JUHOK

Én vagyok
a pásztorkutya.

Pont erre
vágytam!

Én vagyok
a kecskepásztor.

Hát ezzel
végeztünk is!

KECSKÉK

Mindennap
jön a tartálykocsi,
hogy elvigye a frissen
fejt tejet.

TEJSZÁLLÍTÁS

TEJESKANNA

A tejet
elviszem a gyárba,
ahol vajat és sajtot
készítenek belőle.

Nincs is ennél
finomabb!



Látjátok? Megérkeztünk a tengerhez. Szálljunk be *Umbertóba*, a tengeralattjáróba, és induljunk felfedezőútra ebben a csodás világban! A halászhoz háló, horog vagy szigony és sok-sok ravaszság kell, és a munka gyakran veszélyes, de nagyon izgalmas is. A halászok mindennap kihajóznak a tengerre, és **halat**, **rákot** vagy **kagylót** fognak. Neked mi a kedvenc halételed?



Ezek az édesvízi halak.



Kapd el!

TENGER

Hm, de finom a grillezett hal!

De nagyra nőttek ezek a kagylók!

HORGÁSZ-BOT

KAPITÁNY

KARDHALAT HALÁSZÓ HAJÓ

KAGYLÓ-TENYÉSZET

ZÁRÓHÁLÓ

TINTA-HAL

TENGERI SÜN

ÖRDÖG-HAL

NYELV-HAL

TARISZNYARÁK

POLIP

ARANY-KESZEG

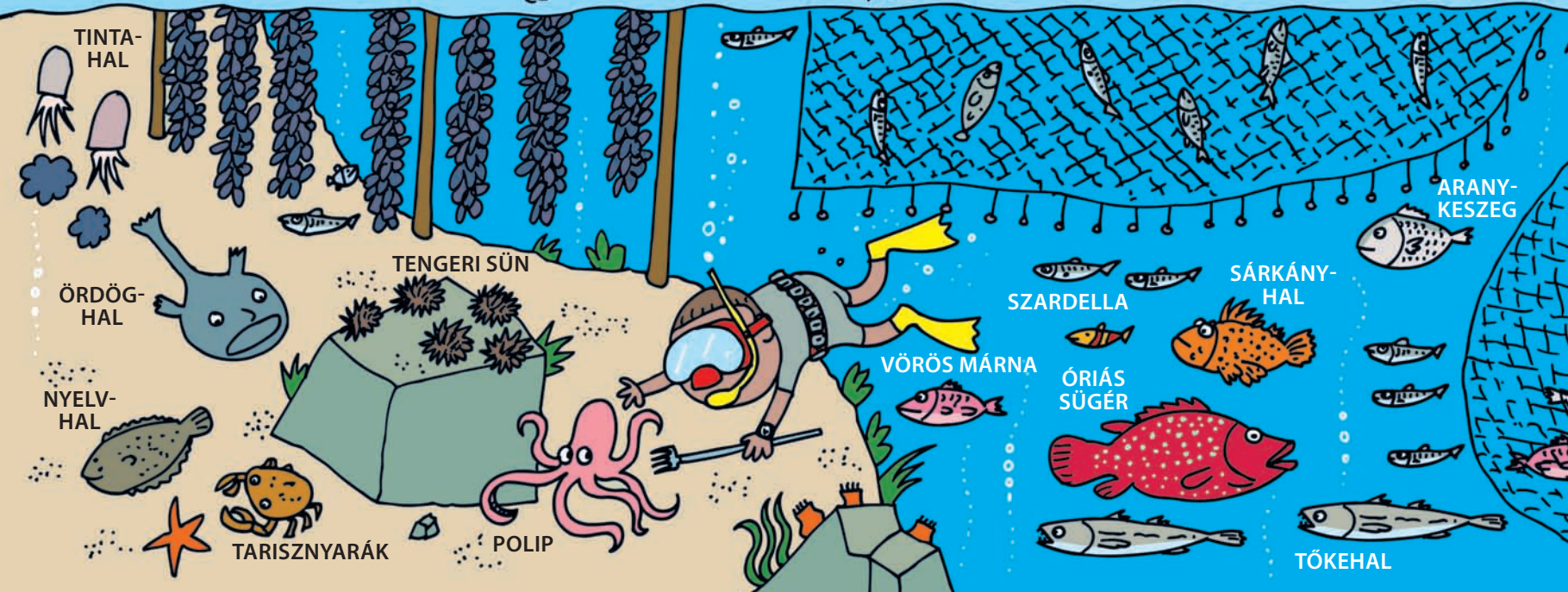
SZARDELLA

SÁRKÁNY-HAL

VÖRÖS MÁRNA

ÓRIÁS SÜGÉR

TÓKEHAL



KAGYLÓGYŰJTŐ
KOSÁR

KAGYLÓHALÁSZZOK

A kosarat végig-
húzzuk a tengerfenéken.

Jól kell
ám célozni!

Húzzuk be
a hálót!

MÉLYTENGERI
HALÁSZHAJÓ

KARDHAL

HALÁSZ
A SZIGONYÁVAL

A varsa olyan
csapda, amibe könnyű
beúszni, de nehéz
kijönni belőle.

Ma jó lesz
a fogás, érzem!

TELI
VARSA

LÁMPÁS

Én csak
vitorlázatok...

KIS HALÁSZHAJÓ

CSÓRÓS CSUKA

TENGERI
FOGAS

VILLÁS MAKRÉLA

PAPAGÁJHAL

HERING

TINTAHAL

LANGUSZTA

CÁPA

RÁK

Én sellő
vagyok!

HOMÁR

