



Cal é o proceso para que as patacas que comemos pasen da terra ao supermercado?

Recorta estas oracións e pégaas na orde que corresponda.

A) Cada planta produce un gran número de tubérculos para obter moitas patacas.

B) Faise unha fotografía de cada pataca para ver os defectos externos da pataca.

D) Comézanse a botar as patacas.

F) Estudo no laboratorio para controlar a calidade das patacas.

H) Clasifícanse as patacas por tamaños.

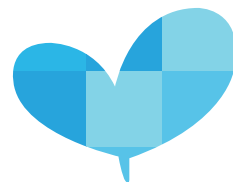
J) Cepillado, lavado e secado para eliminar a terra que se acumula sobre os tubérculos.

C) Chegan ao supermercado para que todos poidamos ter patacas nas nosas casas.

E) Proceso de embolsado nas moegas.

G) Despois de aproximadamente 5 meses, xa se pode proceder á colleita xa que a planta exterior das patacas está seca.

I) Conservación en caixóns nunha sala verde, porque se á pataca lle dá a luz normal ponse verde.





Gústanvos as patacas? Como vos gusta comelas? Hai unha morea de receitas coa pataca como ingrediente. Animádesvos a crear un libro de receitas?



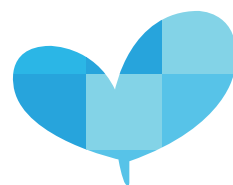
TÍTULO:

INGREDIENTES:

UTENSILIOS:

PREPARACIÓN:

DEBUXA A TÚA RECEITA





E, para rematar, podemos facer un experimento. Anímate a sementar unha pataca na túa casa!

Pódelo facer nunha maceta grande con terra ou nun frasco de cristal para ver como agrelan as patacas.

