

Ciao bambini,

è ora di fare un viaggio tra colori e profumi dell'*India*. Siete pronti? Ci servirà il nostro olfatto per apprezzare tutte le sfumature delle **SPEZIE** indiane!

L'India è infatti molto famosa per la quantità innumerevole di spezie che si possono trovare e, pensate un po', vengono usate per diversi scopi. Si utilizzano, infatti, nella *medicina ayurvedica*, la medicina tradizionale indiana in cui la cura avviene non con i farmaci che conosciamo noi ma con preparati di erbe e, indovinate, spezie!

Inoltre, le spezie vengono usate per assaporare i piatti nelle *cucine indiane*, e non solo... sono sicura che anche le vostre mamme usano molte di queste spezie in cucina!

Vediamole insieme...

- **ZENZERO**: molto usato in pasticceria, ma anche nella cucina in genere, aromatico, persistente ma delicato!



- **PEPE NERO**: l'India ne è uno dei maggiori produttori al mondo, ha notevoli proprietà medicinali!



- **ZAFFERANO**: è una delle più usate anche in Italia...chi non ha mai mangiato il risotto alla milanese?



- **CURRY**: viene utilizzato in tutta l'India per insaporire piatti di pesce, carne e verdure.



- **CANNELLA**: è un ingrediente estremamente diffuso in pasticceria!



- CUMINO: ricco di sali minerali e vitamine, è molto energetico e gustoso!



- CARDAMOMO: si presenta in semi, va sminuzzato, triturato fino a ridurlo in polvere.



- CORIANDOLO: appartiene alla famiglia del prezzemolo, ma nonostante ciò gli aromi sono molto differenti!



- CURCUMA: è di un giallo tanto acceso che viene utilizzato come colorante alimentare e per colorare i tessuti!



E ora divertitevi a cercare queste spezie in casa e provate ad annusarle!!!