

COMENTARI DE TEXT. TEMA 8.



La mel és un líquid dolç i viscos produït per les abelles a partir del nèctar de les flors.

La mel és el producte alimentari que més temps es pot guardar sense fer-se roïn. De fet, els arqueòlegs que van entrar a les piràmides d'Egipte van trobar mel en bon estat.

Les persones van començar a recollir la mel fa més de 10.000 anys, segons unes pintures trobades a la cova de l'Aranya, a Bicorn (València).

A Grècia la usaven per a curar ferides de la pell i aliviar el dolor. A l'antiga Roma, els metges la usaven per a ajudar els pacients a adormir-se.

La mel s'utilitza per a fer pastissos, cuinar o posar-la al pa. Però també per a endolcir la llet o les infusions.

PREGUNTES

1. Què és la mel?
2. Qui fa la mel?
3. La mel és un producte alimentari?

4. Per a què es usa la mel?

5. Quants anys fa que les persones agafen la mel?

6. T'agrada la mel?

Si has contestat que sí, conta'm com te la menges.

7. Marca vertader o fals, segons corresponga. (V) (F)

- La mel es fa roïn enseguida. (roïn significa que se pone mala).
- El gust de la mel és salat.
- Abans la mel també s'usava per a curar.
- Ales piràmides d'Egipte els arqueòlegs van trobar mel.
- Les persones van recollir la mel fa més de 10.000 anys.
- A l'antiga Roma, els metges la usaven per a fer gofres.
- La mel s'utilitza per a fer pastissos, cuinar o posar-la al pa. Però també per a endolcir la llet o les infusions.