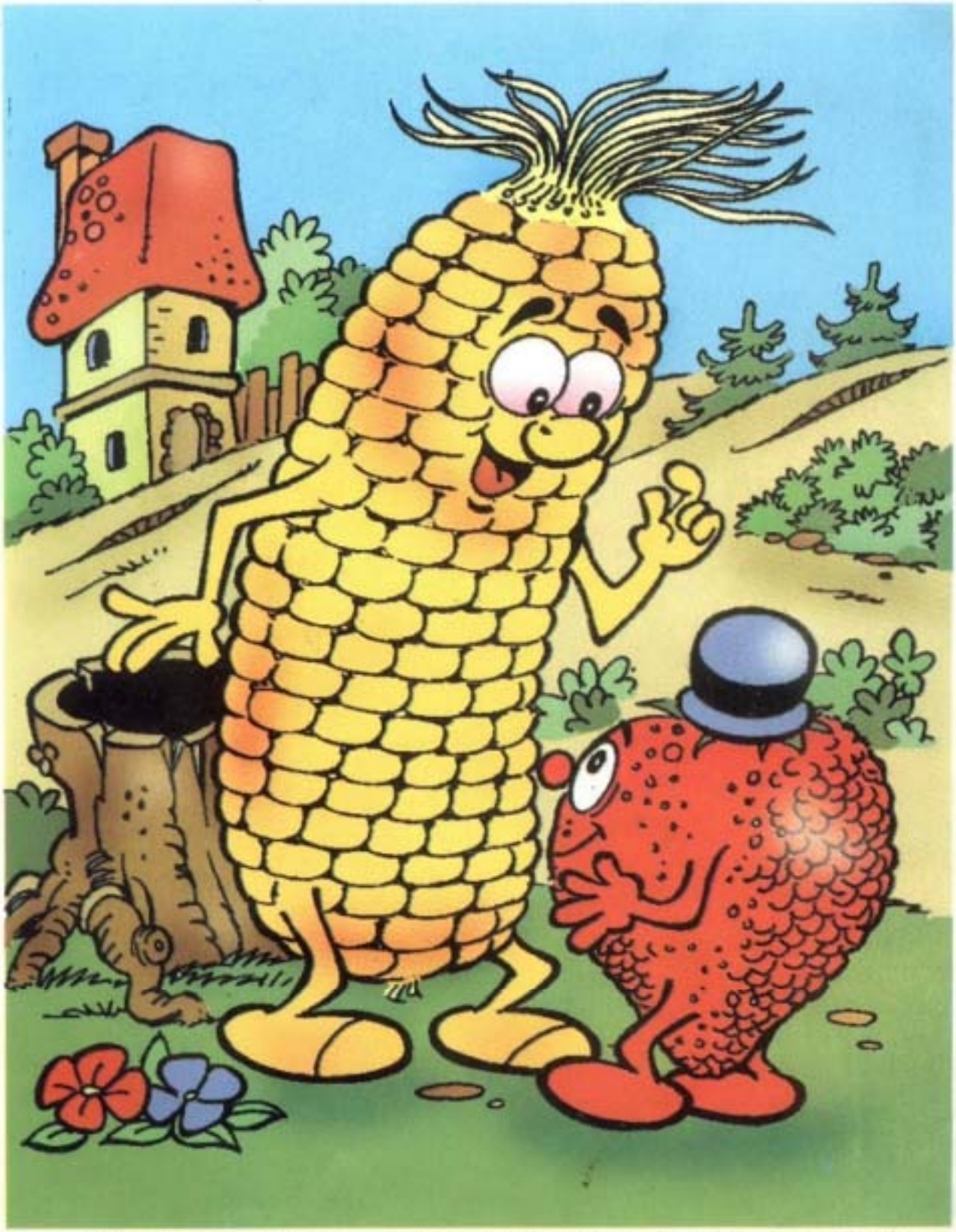
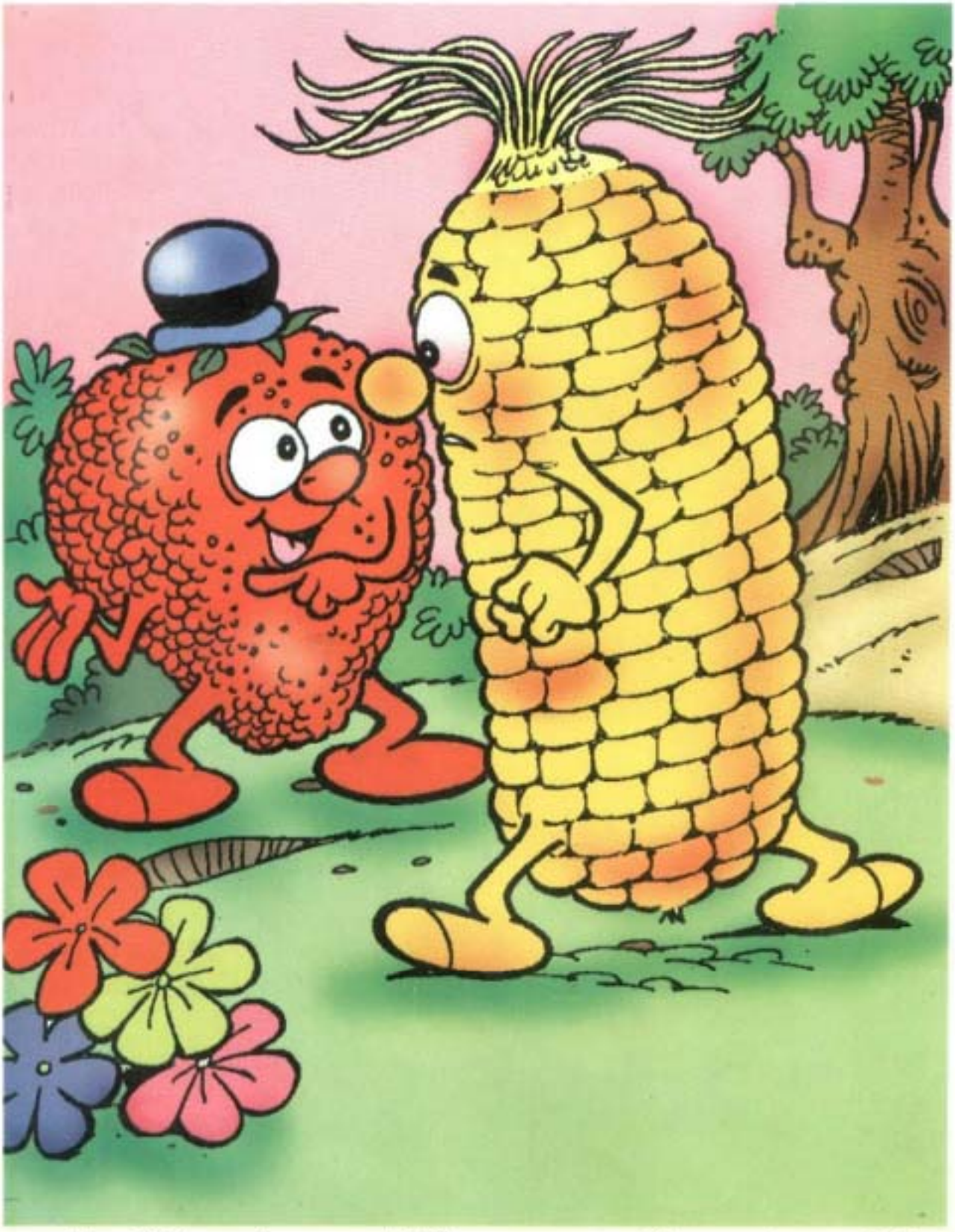

DCL
O MILHO E O
PÁSSARO

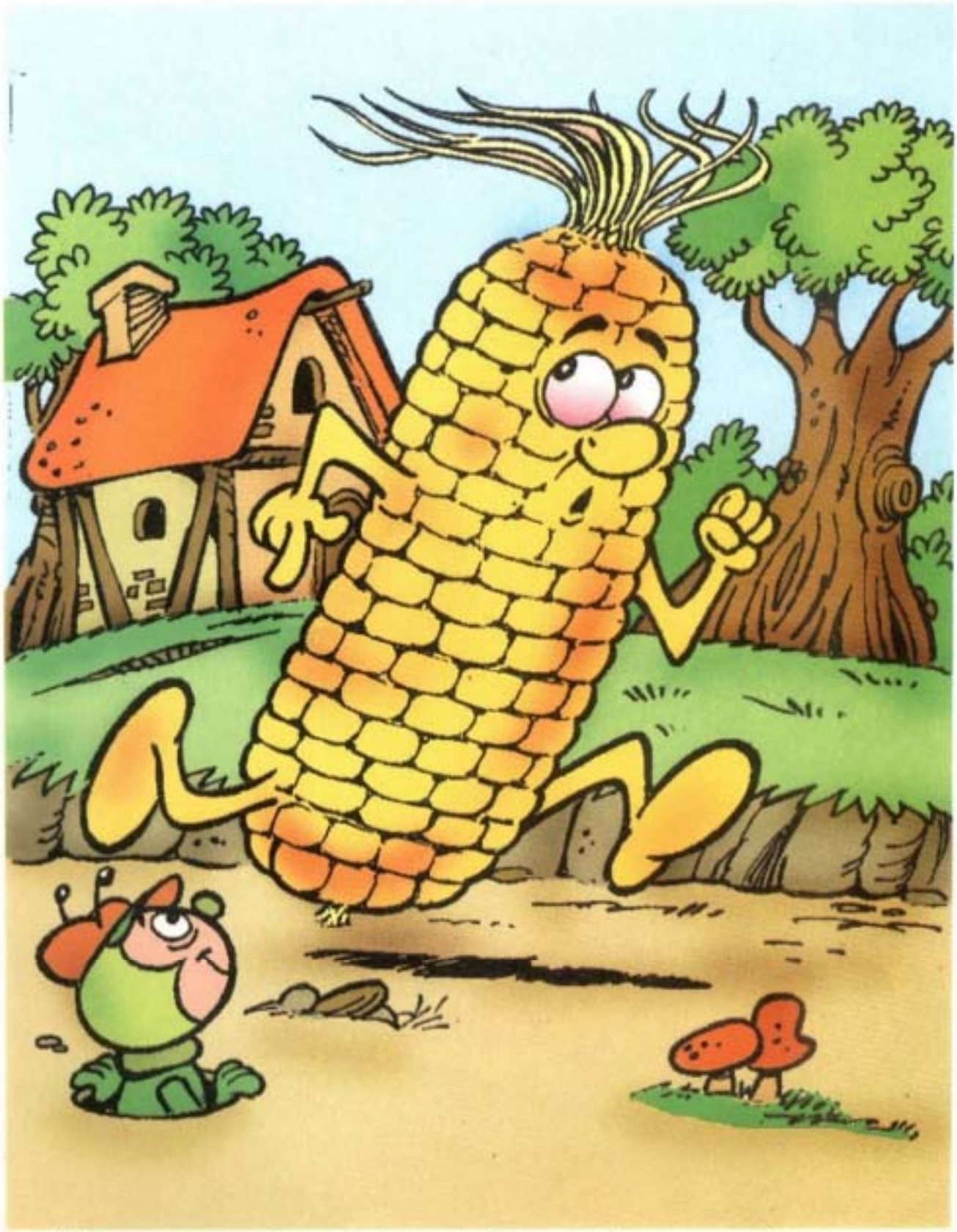


– Olá, senhor Figo-da-índia! Há quanto tempo não nos vemos?

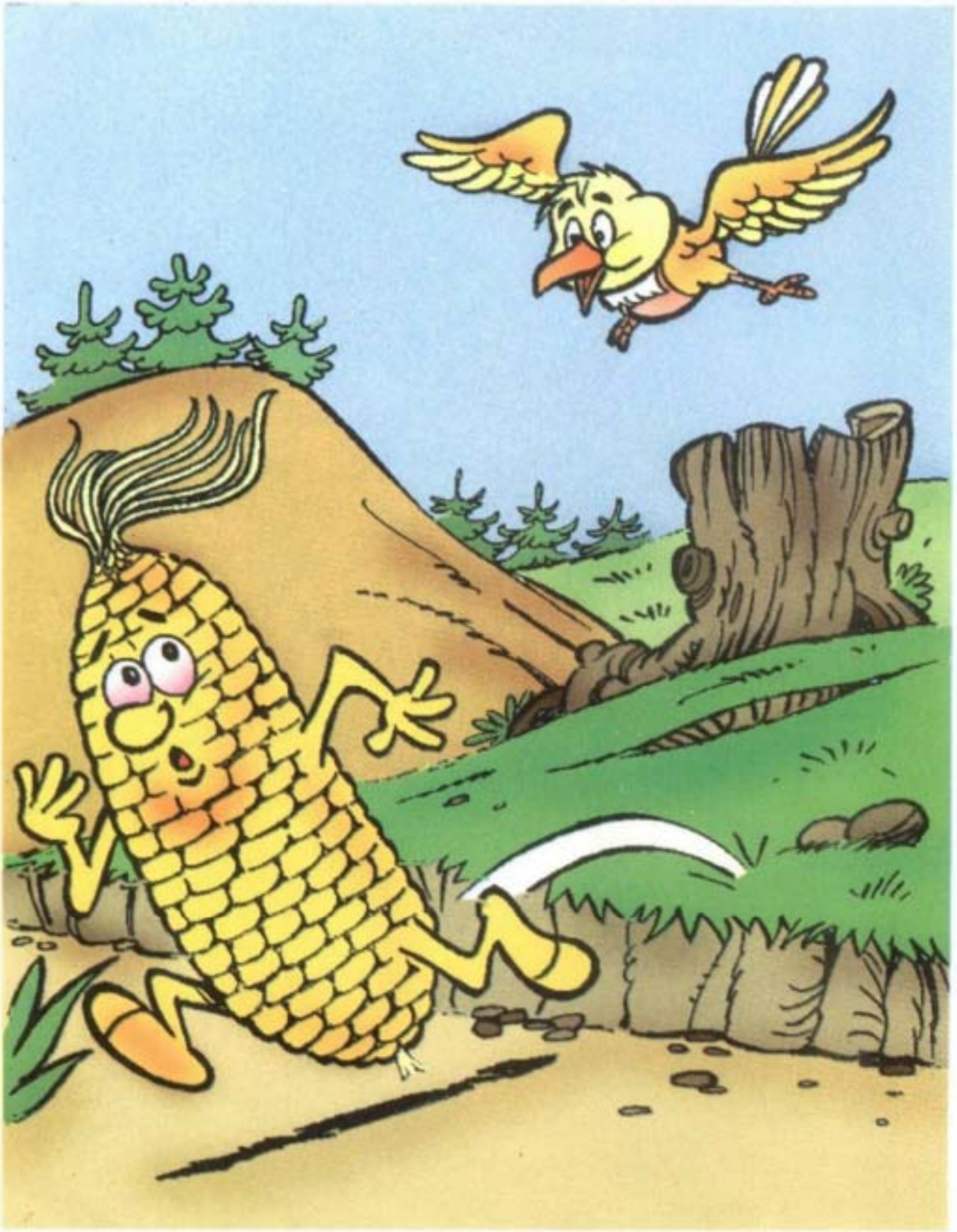
– Desde o verão passado.



– Você já soube, seu Milho, o que está acontecendo? Tem um pássaro que anda bicando todo mundo por aí!



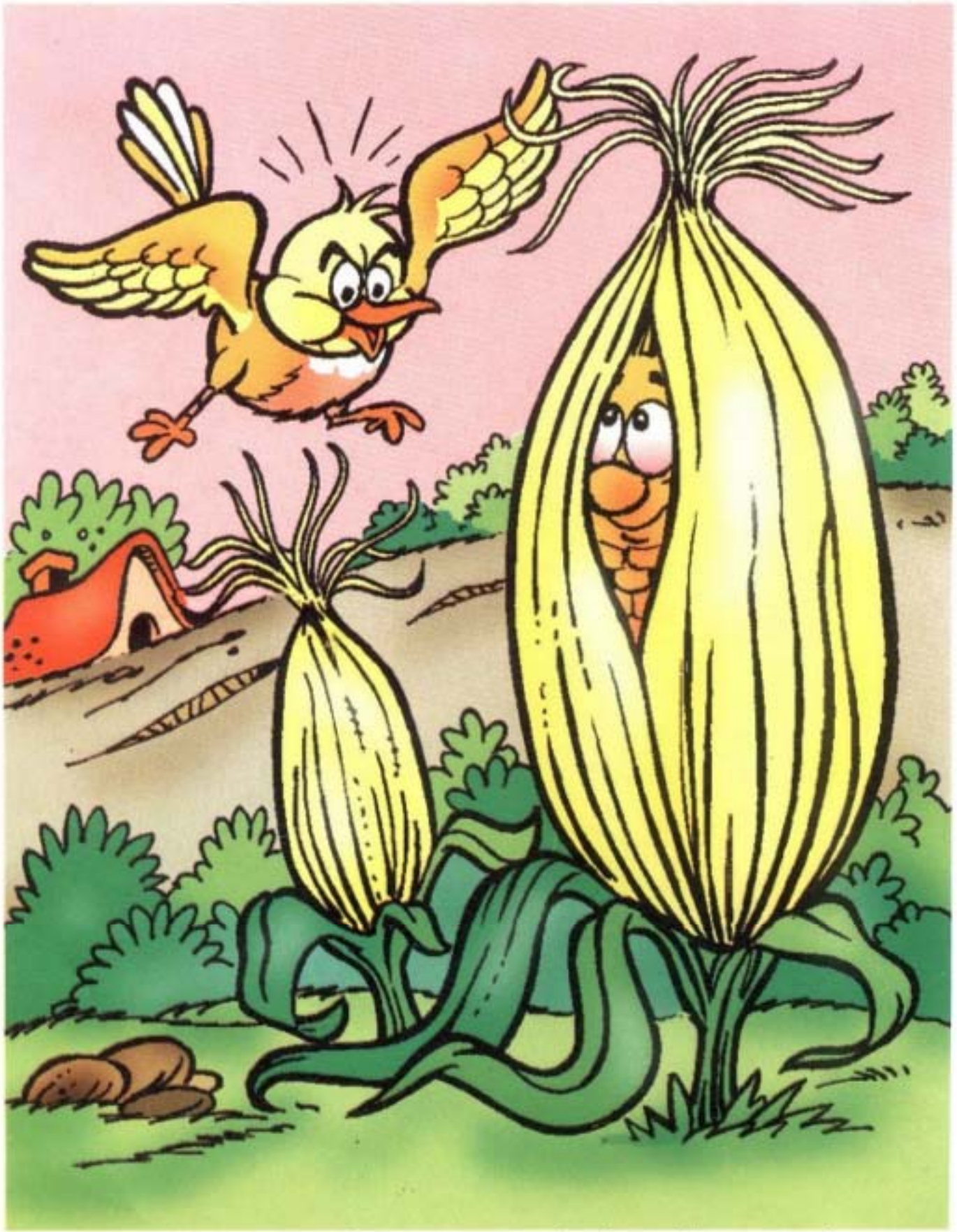
"Deus meu, eles gostam é dos que tem os grãos grandes, como eu", pensou o Milho.



"Será que terei tempo de me esconder?
Este pássaro vai me bicar!"



– Ufa! Cheguei a tempo, quase que me pega.



Seu Milho se escondeu na sua própria palha e o pássaro não conseguiu bicá-lo.



– Não saio, até que este pássaro suma daqui.



Chegou seu Figo-da-índia com um chapéu dizendo: – Saia daí! Veja a idéia que eu tive: faça o mesmo e ele não poderá bicá-lo. Ah, ah, ah!



Você já viu um milho vestido com roupinha?

Pamonha de Milho

Ingredientes:

12 espigas de milho verde grandes
3 xícaras de leite
Açúcar a gosto
Uma pitada de sal

RECEITA

Modo de preparar:

1. Rale as espigas e bata no liquidificador juntamente com o leite.

2. Passe numa peneira e junte açúcar a gosto (em geral, 3 ou 4 colheres de sopa são suficientes). Acrescente uma pitada de sal e mexa bem.



3. Com as folhas das espigas, faça saquinhos, costurando-as à máquina e deixando um lado aberto.

4. Despeje um pouco de massa de milho em cada um desses saquinhos e amarre-os fortemente.

5. Cozinhe as pamonhas durante 30 minutos, numa panela com água fervente. Escorra e sirva.

MILHO



Seus frutos,
fornecem espigas
com grandes quantidades
de grãos, são muito nutritivos,
ricos em gorduras, carboidratos
e proteínas, de larga
aplicação na indústria alimentícia:
ex: óleos, rações animais

ISBN 85 7338 122 1

DCL