

## COMPRESIÓ LECTORA 4

Llegeix amb molta atenció. Primer fes una lectura ràpida; després torna a llegir el text lentament per a respondre les preguntes.

### La mel

La mel és un fluid dolç i viscos produït per les abelles i d'altres insectes a partir del nèctar de les flors. El seu gust i color depén del tipus de flors de les quals se'n recull el nèctar.

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

Es creu que els humans van començar a collir la mel dels ruscs fa més de 10 000 anys, segons unes pintures trobades a la cova de l'Aranya, a Bicornb (València). Hipòcrates, el pare de la medicina grega, la va fer servir per a guarir diverses afeccions de la pell, i per a alleujar el dolor en general. Els egipcis la van fer servir per a tractar les cataractes, nafres, tallis i cremades. A l'antiga Roma, els metges la usaven per a ajudar els pacients a adormir-se. També servia com a moneda de canvi.

Els usos primaris de la mel són la cuina, la pastisseria, com a acompanyament del pa (comú o torrat, generalment durant l'esmorzar) o begudes com el te. Però també s'utilitza per a guarir algunes malalties o afeccions de la pell, en cremes i suavitzants i per a combatre els refredats: un tassó de llet o una infusió calenta amb una cullerada de mel n'és un bon remei.

### Tipus de mel

Mel de flors: és la que produïxen les abelles a partir del nèctar de les flors. Pot ser d'un sol tipus de flor (castanyer, romaní, farigola, bruc, taronger o flor de taronger, til·ler, acàcia, eucaliptus, etc.) o de diversos (mil flors). Aquest tipus de mel és transparent i se solidifica amb el temps.

Mel de rosada o mel de bosc: és la que produïxen les abelles a partir de les secrecions dolces de pugons, cotxinilles i altres insectes xucladors de saba, normalment de pi, avet, alzina, surera, etc. Sol ser menys dolça, de color més fosc, se solidifica amb dificultat i pot tindre una olor i un gust especiats i resinosos.

Adaptat de <<http://ca.wikipedia.org/wiki/Mel>>

1 Què és la mel? .....

.....

.....

2 Quan van començar a recollir la mel els humans?

.....

3 Quins altres pobles, a més d'Hipòcrates, usaven la mel com a medicina?

.....

4 Quins tipus de mel hi ha?

.....

5 Explica com es produïx la mel de flors.

.....

.....

.....

6 T'agrada la mel? Si la resposta és afirmativa explica com la fas servir.

.....

7 Marca vertader o fals, segons corresponga.

V F

- La mel es fa malbé de seguida.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

- El gust de la mel és sempre el mateix.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

- La mel sols s'utilitza a la cuina.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

- La mel és bona per a combatre els refredats.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

**Pensa un poc més**

Saps què és l'apicultura? Pensa un poc i explica-ho.

.....

Captura de Pantalla