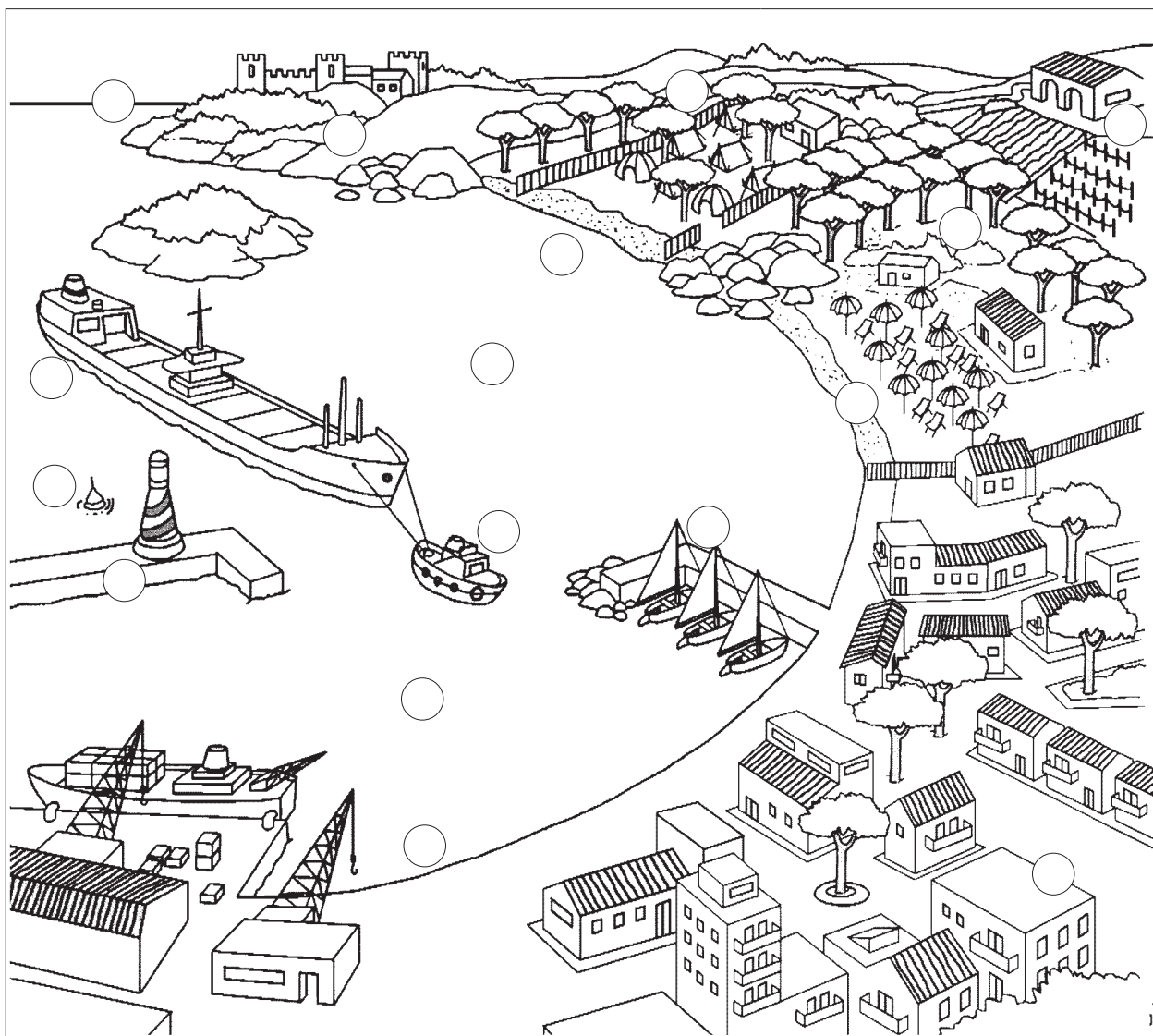


AMBIENTI GEOGRAFICI - il mare

L'uomo e il mare

In questo disegno puoi vedere tanti elementi che segnalano la presenza dell'uomo. Sottolinea di blu i nomi che indicano gli elementi naturali del mare e di rosso quelli artificiali; poi riporta nei cerchietti del disegno il numero corrispondente all'elemento rappresentato.



- | | | | |
|----------------|--------------------------|------------------|---------------|
| 1 porto | 2 rimorchiatore | 3 costa sabbiosa | 4 boa |
| 5 promontorio | 6 banchina | 7 cambeaio | 8 aolfo |
| 9 coltivazioni | 10 costa rocciosa | 11 città | 12 petroliera |
| 13 faro | 14 stabilimento balneare | 15 pineta | 16 molo |

AMBIENTI GEOGRAFICI - il mare

I porti sul mare

Unisci il tipo di porto alla sua descrizione.

Porto militare

È animato da tante barche, piccole e grandi. Si scarica il pesce pescato, si imbarcano reti e provviste.

Porto mercantile

Vi attraccano le navi da guerra. È attentamente sorvegliato e protetto.

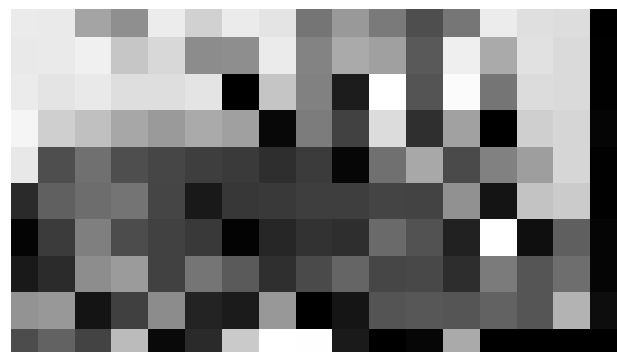
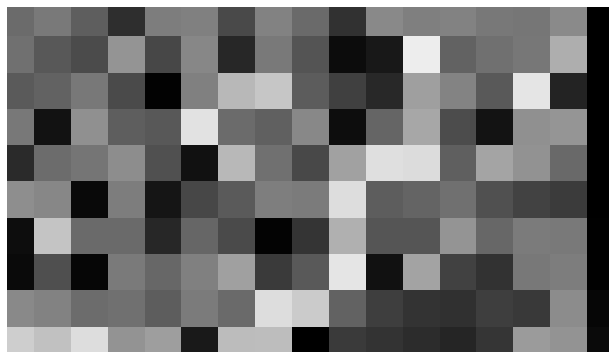
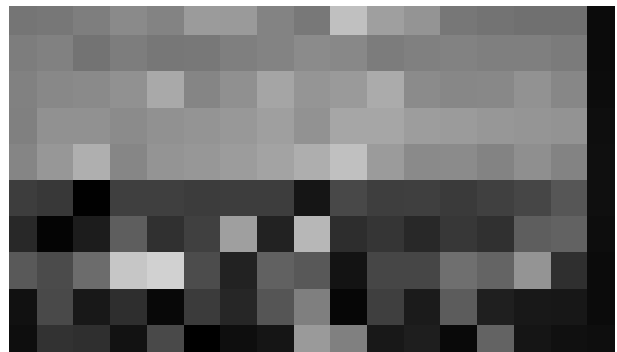
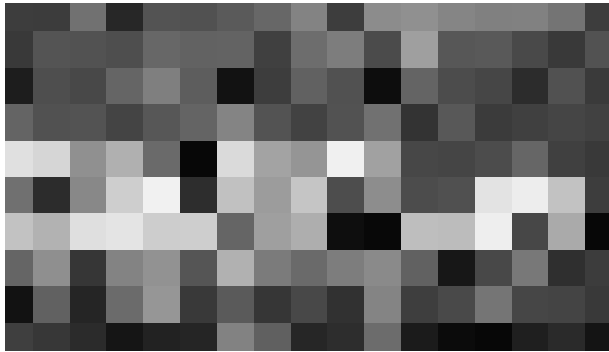
Porto per pescherecci

Vi sostano tanti motoscafi ed eleganti imbarcazioni da diporto.

Porto turistico

Vi attraccano le grandi navi che trasportano merci e viaggiatori. Sulle banchine si vedono tante gru.

Scrivi sotto a ogni foto di quale tipo di porto si tratta.



.....

.....

AMBIENTI GEOGRAFICI - il mare

Pesca e pescatori

La pesca è una delle principali attività di un ambiente marino. Nei paesi in riva al mare il pesce pescato da piccole barche viene venduto direttamente al ritorno dei pescatori. La maggior parte del pesce pescato dalle grandi barche, invece, viene posto in contenitori e spedito ancora fresco ai mercati e ai negozi delle città. Un'altra parte del pesce pescato, infine, viene conservata congelandola o mettendola in scatola.



Leggi e completa il seguente brano.



Le navi che pescano in alto mare sono dotate di strumenti modernissimi per segnalare i banchi di

Alcune di queste navi sono delle vere e proprie fabbriche galleggianti.

attrezzate in modo da poter lavorare il pesce appena

queste navi si chiamano Sulle navi-fattoria.

infatti, il pesce viene subito pulito, tagliato a pezzi, surgelato e a volte anche inscatolato. In altri casi, invece, come per le sardine, le acciughe e il tonno, il pesce viene solo pulito e poi portato negli stabilimenti conservieri per essere