

SOLARI

3B



CHINA'S NEW POLITICAL LEADERSHIP
Mao and his associates
continued to lead the nation
and worked to bring China
back to a state of peace
and stability.

1. Definition
 2. Properties
 3. Applications
 4. Conclusion
 5. References
 6. Appendix
 7. Index
 8. Summary
 9. Notes
 10. Questions
 11. Answers
 12. Exercises
 13. Problems
 14. Projects
 15. Reports
 16. Presentations
 17. Debates
 18. Games
 19. Activities
 20. Assessments
 21. Reflections
 22. Conclusions
 23. Final Thoughts
 24. Thank You
 25. Goodbye

1. Definition
 2. Importance
 3. Types
 4. Causes
 5. Effects
 6. Prevention
 7. Conclusion

2. 3. 2. 1. 0

[illegible]

LA ZUCCA.

1. THEORY
 2. EXPERIMENT
 3. CONCLUSION
 4. REFERENCES
 5. APPENDIX
 6. ACKNOWLEDGEMENT
 7. LIST OF FIGURES
 8. LIST OF TABLES
 9. ABSTRACT
 10. INTRODUCTION
 11. OBJECTIVES
 12. LITERATURE REVIEW
 13. MATERIALS AND METHODS
 14. RESULTS AND DISCUSSION
 15. CONCLUSION
 16. REFERENCES
 17. APPENDIX
 18. ACKNOWLEDGEMENT
 19. LIST OF FIGURES
 20. LIST OF TABLES
 21. ABSTRACT
 22. INTRODUCTION
 23. OBJECTIVES
 24. LITERATURE REVIEW
 25. MATERIALS AND METHODS
 26. RESULTS AND DISCUSSION
 27. CONCLUSION
 28. REFERENCES
 29. APPENDIX
 30. ACKNOWLEDGEMENT
 31. LIST OF FIGURES
 32. LIST OF TABLES
 33. ABSTRACT
 34. INTRODUCTION
 35. OBJECTIVES
 36. LITERATURE REVIEW
 37. MATERIALS AND METHODS
 38. RESULTS AND DISCUSSION
 39. CONCLUSION
 40. REFERENCES
 41. APPENDIX
 42. ACKNOWLEDGEMENT
 43. LIST OF FIGURES
 44. LIST OF TABLES
 45. ABSTRACT
 46. INTRODUCTION
 47. OBJECTIVES
 48. LITERATURE REVIEW
 49. MATERIALS AND METHODS
 50. RESULTS AND DISCUSSION
 51. CONCLUSION
 52. REFERENCES
 53. APPENDIX
 54. ACKNOWLEDGEMENT
 55. LIST OF FIGURES
 56. LIST OF TABLES
 57. ABSTRACT
 58. INTRODUCTION
 59. OBJECTIVES
 60. LITERATURE REVIEW
 61. MATERIALS AND METHODS
 62. RESULTS AND DISCUSSION
 63. CONCLUSION
 64. REFERENCES
 65. APPENDIX
 66. ACKNOWLEDGEMENT
 67. LIST OF FIGURES
 68. LIST OF TABLES
 69. ABSTRACT
 70. INTRODUCTION
 71. OBJECTIVES
 72. LITERATURE REVIEW
 73. MATERIALS AND METHODS
 74. RESULTS AND DISCUSSION
 75. CONCLUSION
 76. REFERENCES
 77. APPENDIX
 78. ACKNOWLEDGEMENT
 79. LIST OF FIGURES
 80. LIST OF TABLES
 81. ABSTRACT
 82. INTRODUCTION
 83. OBJECTIVES
 84. LITERATURE REVIEW
 85. MATERIALS AND METHODS
 86. RESULTS AND DISCUSSION
 87. CONCLUSION
 88. REFERENCES
 89. APPENDIX
 90. ACKNOWLEDGEMENT
 91. LIST OF FIGURES
 92. LIST OF TABLES
 93. ABSTRACT
 94. INTRODUCTION
 95. OBJECTIVES
 96. LITERATURE REVIEW
 97. MATERIALS AND METHODS
 98. RESULTS AND DISCUSSION
 99. CONCLUSION
 100. REFERENCES
 101. APPENDIX
 102. ACKNOWLEDGEMENT
 103. LIST OF FIGURES
 104. LIST OF TABLES
 105. ABSTRACT
 106. INTRODUCTION
 107. OBJECTIVES
 108. LITERATURE REVIEW
 109. MATERIALS AND METHODS
 110. RESULTS AND DISCUSSION
 111. CONCLUSION
 112. REFERENCES
 113. APPENDIX
 114. ACKNOWLEDGEMENT
 115. LIST OF FIGURES
 116. LIST OF TABLES
 117. ABSTRACT
 118. INTRODUCTION
 119. OBJECTIVES
 120. LITERATURE REVIEW
 121. MATERIALS AND METHODS
 122. RESULTS AND DISCUSSION
 123. CONCLUSION
 124. REFERENCES
 125. APPENDIX
 126. ACKNOWLEDGEMENT
 127. LIST OF FIGURES
 128. LIST OF TABLES
 129. ABSTRACT
 130. INTRODUCTION
 131. OBJECTIVES
 132. LITERATURE REVIEW
 133. MATERIALS AND METHODS
 134. RESULTS AND DISCUSSION
 135. CONCLUSION
 136. REFERENCES
 137. APPENDIX
 138. ACKNOWLEDGEMENT
 139. LIST OF FIGURES
 140. LIST OF TABLES
 141. ABSTRACT
 142. INTRODUCTION
 143. OBJECTIVES
 144. LITERATURE REVIEW
 145. MATERIALS AND METHODS
 146. RESULTS AND DISCUSSION
 147. CONCLUSION
 148. REFERENCES
 149. APPENDIX
 150. ACKNOWLEDGEMENT
 151. LIST OF FIGURES
 152. LIST OF TABLES
 153. ABSTRACT
 154. INTRODUCTION
 155. OBJECTIVES
 156. LITERATURE REVIEW
 157. MATERIALS AND METHODS
 158. RESULTS AND DISCUSSION
 159. CONCLUSION
 160. REFERENCES
 161. APPENDIX
 162. ACKNOWLEDGEMENT
 163. LIST OF FIGURES
 164. LIST OF TABLES
 165. ABSTRACT
 166. INTRODUCTION
 167. OBJECTIVES
 168. LITERATURE REVIEW
 169. MATERIALS AND METHODS
 170. RESULTS AND DISCUSSION
 171. CONCLUSION
 172. REFERENCES
 173. APPENDIX
 174. ACKNOWLEDGEMENT
 175. LIST OF FIGURES
 176. LIST OF TABLES
 177. ABSTRACT
 178. INTRODUCTION
 179. OBJECTIVES
 180. LITERATURE REVIEW
 181. MATERIALS AND METHODS
 182. RESULTS AND DISCUSSION
 183. CONCLUSION
 184. REFERENCES
 185. APPENDIX
 186. ACKNOWLEDGEMENT
 187. LIST OF FIGURES
 188. LIST OF TABLES
 189. ABSTRACT
 190. INTRODUCTION
 191. OBJECTIVES
 192. LITERATURE REVIEW
 193. MATERIALS AND METHODS
 194. RESULTS AND DISCUSSION
 195. CONCLUSION
 196. REFERENCES
 197. APPENDIX
 198. ACKNOWLEDGEMENT
 199. LIST OF FIGURES
 200. LIST OF TABLES
 201. ABSTRACT
 202. INTRODUCTION
 203. OBJECTIVES
 204. LITERATURE REVIEW
 205. MATERIALS AND METHODS
 206. RESULTS AND DISCUSSION
 207. CONCLUSION
 208. REFERENCES
 209. APPENDIX
 210. ACKNOWLEDGEMENT
 211. LIST OF FIGURES
 212. LIST OF TABLES
 213. ABSTRACT
 214. INTRODUCTION
 215. OBJECTIVES
 216. LITERATURE REVIEW
 217. MATERIALS AND METHODS
 218. RESULTS AND DISCUSSION
 219. CONCLUSION
 220. REFERENCES
 221. APPENDIX
 222. ACKNOWLEDGEMENT
 223. LIST OF FIGURES
 224. LIST OF TABLES
 225. ABSTRACT
 226. INTRODUCTION
 227. OBJECTIVES
 228. LITERATURE REVIEW
 229. MATERIALS AND METHODS
 230. RESULTS AND DISCUSSION
 231. CONCLUSION
 232. REFERENCES
 233. APPENDIX
 234. ACKNOWLED

Page 54

[illegible]

CASINO

[illegible]

R. C. FIFE

[illegible]

FEB 1961

[illegible]

FACCHINO



NOMI IN DIVERSE LINGUE:

ORIGINE: DERIVA DAL MELEAGRIS DEL MEXICO CHE I CONQUISTADORES TROVANO ALLEVATI DAGLI AZTECHI E CHE PORTANO IN EUROPA C. COLONBO PROBABILMENTE È STATO IL PRIMO EUROPEO A CONOSCERE IL FACCHINO QUANDO

NEL 1902 È SBARCATO IN HONOLULU
FOI IMPORTATO DALL' AMERICA IN SPAGNA
E POI IN EUROPA

CARATTERISTICHE: UCCELLO DI GRANDE STATURA CON TESTA E
COLLO NUDI CON ESCRESIENZE CARNOSE CHIAMATE BARGHI

HA UN PIUMAGGIO CON SEGNATURE DI COLORE MARRONE
NERO, MA PUÒ ESSERE ANCHE BIANCO E NERO

USI IN CUCINA: IL TACCHINO È UNA
CARNE BIANCA CON PROTEINE, POCCHI
GRASSI ED È UNA BUONA FONTE DI
VITAMINA B E DI MINERALI COME IL
SELENIO, LO ZINCO, FERRO. SI MANGIA
AL FORNO, AL CARTOCCIO, INSALATA
CON VERDURE, CON PATATE

CURIOSITÀ: ANIMALE FEDELE E TERRITORIALE CHE
RESTARE SEMPRE NELLO STESSO POSTO SENZA SCAPPARE

IL MASCHIO PUÒ PESARE 9/15 KG FEMMINA 6/8 KG IL VERG

COSCIOTTO DI TACCHINO FARCITO ARROSTO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 COSCIA DI TACCHINO DA 800/900 g
- 200 g DI SALSICCIA
- 50 g MONTEDUELLI TRITATA
- 100 g MOLICA DI PANE AMMOLLATA NEL LATTE
- 20 g PORCINI SECCHI AMMOLLATI IN ACQUA CALDA
- 1 UOVO
- 1 SPICCHIO DI AGLIO
- 2 RAMETTO DI ROSMARINO
- 1 CIUFFETTO DI MAGGIORANA
- 50 g PARMIGIANO GRATTUGGIATO
- 10 g PINOLI
- 50 g BURRO
- 3 CUCCHIAI OLIO EVO
- 1 BICCHIERE DI VINO BIANCO
- 2 CUCCHIAI FARINA
- SALE e pepe qb
- 1 FOGLIO DI CARTA FORTO
- SPAGO DA ARROSTO

DISOSSATE LA COSCIA ELIMINANDO OSSA E TENDINI, CON L'AUTO DI UN BATICARNE BATTETE LA CARNE CON DELICATEZZA PER E APPRIATIRLA.

UNGETE CON L'OLIO LA CARTA DA FORNO, SALATE E PEPATE LA COSCIA SU AMBO I LATI E STENDETELA SULLA CARTA DAL LATO DELLA PELLE.

TRITATE FINEMENTE AGIO E ROSMARINO, STRIZZATE I FUNGHI E TRITATE ANCH'ESSI.

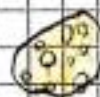
IN UNA COTOLA METTETE LA SALSICCIA SPELATA, LA MONTAGNA, PARMIGIANO, IL PANE BEN STRIZZATO, GLI INGREDIENTI TRITATI, LA MACIOTRANA, UOVO E ANZOLLI IMPASTATE FINO AD OTTENERE UN COMPOSTO OMOGENEO. STENDETE IL RIPIENO SULLA COSCIA E CON L'AUTO DELLA CARTA DA FORNO SROTOLATE PER OTTENERE UN CILINDRO BEN COMPACTO. LASCIATE AVVOLTO NELLA CARTA E LEGATE BEN STRETTO CON LO SPAGO.

INFORNATE A 180 GRADI PER CIRCA 45/50 MINUTI.

IN UNA CASSENOLA METTETE A SCALDARE UN FILO D'OLIO E FATE ROSOLARE LE OSSA E I TENDINI DEL PICCIANO FINO A FARLI QUASI BROCARE, SALATE E PEPATE. AGGIUNGETE IL VINO BIANCO, FATE EVAPORARE E COPRITE D'ACQUA, FATE

CUOCERE A FUOCO LENTO PER 30 MINUTI CON UN RAMETTO DI ROSMARINO. ELIMINATE LE OSSA E IL ROSMARINO, AGGIUNGETE BURRO E FARINA E MESCOATE, SE TROPPO DENSO AGGIUNGETE ACQUA SE TROPPO LIQUIDO UN PO' DI FARINA. CUOCETE QUALCHE MINUTO, POI EMULSIONATE CON UN FORCETTO A IMMERSIONE 2

PATATA



1) Nomi ED EVENTUALI DENOMINAZIONI IN ALTRE LINGUE?

1) PATATA: PATATA

2) ORIGINE E STORIA DEL PRODOTTO?

VIVACE MENTE

PARMENTIER E LE PATATE



La patata veniva coltivata nell'America del Sud già quattro millenni fa. Venne importata in Europa intorno al XVI secolo, da alcuni viaggiatori spagnoli.

Inizialmente fu considerata soltanto una pianta esotica e non propriamente commestibile, ma più adatta ad essere impiegata come foraggio per il bestiame. In alcuni casi, trovò un impiego nell'ambito curativo e farmaceutico. Molti anni dopo, fu proprio l'astuto farmacista francese Parmentier che riuscì a diffondere l'utilizzo della patata come sano alimento per tutti.

Parmentier, in accordo con il re di Francia Luigi XVI, fece piantare un campo di patate nei pressi di Parigi. Per spronare l'intera popolazione a vincere la diffidenza riguardo alla patata, fece sorvegliare notte e giorno la piantagione dai gendarmi.

Un'idea geniale. Infatti tutta la popolazione pensò: se è così preziosa, sarà anche buona e genuina.

Così la assaggiarono e ci provarono gusto. Presto, la patata si diffuse in tutta Europa.

Ottima, sana e anche economica, oggi viene consumata in grandi quantità e cucinata nei modi più svariati.



FINE DEL 1500

1) PRIMI

EUROPEI CHE

LA MANGIARONO

DISSERO CHE

COME GUSTO AS-
SOMIGLIAVA ALLA

GASTAGNA IN

EUROPA VENNE
CHIAMATA PATATA

PERCHÉ CONFEUSA

CON LA PATATA
DOLCE AMERICANA
E UNA PIANTA

SPONTANEA DEL

SOLE PORTATA IN

EUROPA DAGLI

SPAGNOLI ALLA

3) ASPETTI BOTANICI

LA PIANTA HA FOGLIE PELOSE, FIORI BIANCHI/ROSSE, È UNA PIANTA CICLO ANNUALE. (CIOE SI PIANTA UNA VOLTA ALL'ANNO, LE RADICI ANNO NUMEROSI DIRAMAZIONI, LE PATATE CRESCONO IN 3/4 MESI. LA PIANTA PUO RAGGIUNGERE 50 CM.

4) LE PATATE HANNO UNA BUCCHIA GRIGIA/MARRONCINO, VIOLA, SONO CASSERE MENTRE AMARE. INTERAMENTE POSSONO ESSERE BIANCA, GIALLA, VIOLA/ROSSE

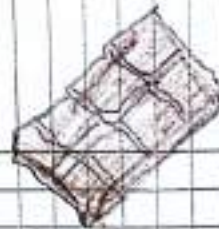
5) USI IN CUCINA LE PATATE A PASTA BIA, CASOLVE A FARE IL PURE, CENOLLO E PER FARE POLPETTON LA PASTA GIALLA/ROSSE PER FARE FRITTE O AL FORNO NE ESISTONO 30 VARIETA

6) A SECONDA DEL COLORE HANNO PIU' MENO ANIDO E SON PIU' O MENO MORBIDI IL COLORE DELLE PATATE ROSSE E VIOLA VIENE DA DEI PIGMENTI DALL'AZIONE

ANTI OSSI DANTE



CACAO:

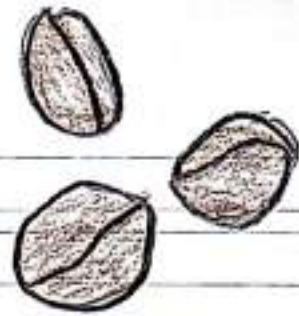


IN INGLESE SI DICE COCOA.

LE ORIGINI DEL CACAO VENGONO FATTE RISALIRE ALL'EPOCA DEI MAYA CHE FURONO I PRIMI A COLTIVARE LE PIANTE DI CACAO CIRCA 2000 ANNI FA. IL SUO FRUTTO E' CONTENUTO IN UNA GROSSA CAPSULA DEL PESO DI CIRCA 500 GRAMMI LUNGA 10 / 15 CM. DETTA CAMBOSSA.

IL COLORE E' MARRONE. IL PROFUMO E' DI CIOCCOLATO. IL GUSTO E' AMARO. LA CONSISTENZA E' UN PO' DURA. SI USA IN CUCINA PER FARE IL CIOCCOLATO, TORTE..... GLI ALTRI UTILIZZI E' LA CIOCCOLATA CALDA, CIOCCOLATA AL LATTE, BUDINO, CIOCCOLATO FONDENTE. LA CURIOSITA' DEL CACAO E' ^{CH E'} TANTO COSTOSO.

IL CAFFÈ



NOME ED EVENTUALI DEFINIZIONI IN ALTRE LINGUE:

SEMBRA CHE IL TERMINE CAFFÈ DERIVI DALLA PAROLA QAHWA ("ECITANTE"). PUÒ ESSERE CHIAMATO IN ALTRE LINGUE COME: SPAGNOLO = CAFÉ, TEDESCO = KAFFEE, INGLESE = COFFEE; LA PAROLA HA ORIGINE DAL TURCO O DALL'ARABO.

ORIGINE E STORIA DEL PRODOTTO: IL CAFFÈ SI PENSAVA CHE SIA ORIGINARIO DALL'ETIOPIA ED È ARRIVATO IN EUROPA NEL 600.

ASPETTI BOTANICI: IL CAFFÈ È UN PICCOLO ALBERO SEMPRE VERDE ORIGINARIO DELL'ETIOPIA OGGI DIFFUSAMENTE COLTIVATO NELLE REGIONI DEL CENTRO AMERICA.

CARATTERISTICHE SENSORIALI (COLORE, PROFUMO, GUSTO, CONSISTENZA)

LE CARATTERISTICHE SENSORIALI DEL CAFFÈ, SONO: DOLCE, AMARO, SALATO,

ACIDO.

USI IN CUCINA: IL CAFFÈ PUÒ ESSERE UTILIZZATO

ANCHE IN CUCINA. PUÒ ESSERE UTILIZZATO PER FARE

DOLCI, FARE IL GELATO E ANCHE I CIOCCOLATINI

ED È USATO ANCHE PER PROFUMARE LE SALSE

DI ACCOMPAGNAMENTO DI ALCUNE CARNI SIA

PRIMA CHE DURANTE LA COTTURA.

ALTRI UTILIZZI: IL CAFFÈ VIENE UTILIZZATO IN PIÙ SETTORI COME

AD ESEMPIO NELLA COSMESI PER PRODURRE LE CREME PER IL CORPO. VIENE

UTILIZZATO IN AGRICOLTURA COME FERTILIZZANTE NATURALE. VIENE

INOLTRE UTILIZZATO COME ANTI PULCI NATURALE.

CURIOSITÀ: IL CAFFÈ CON IL LATTE RESTA CALDO

PIÙ A LUNGO DEL CAFFÈ NERO.

ANCHE IL GATTO PIÙ LONGEVO DEL MONDO BEVEVA

IL CAFFÈ.

Pomodoro



IN INGLESE POMODORO SI DICE TOMATO.

IL POMODORO È ORIGINARIO DEL PERÙ, FU PORTATO IN EUROPA DAGLI SPAGNOLI.

È UNA BACCA DI FORMA E DIMENSIONI VARIABILI. GENERALMENTE ROSSO; IL SUO COLORE PUÒ VARIARE DAL GIALLO

ALL'ARANCIONE AL VERDE. L'ODORE È DOLCE, LA CONSISTENZA DEL POMODORO È MORBIDO E IL GUSTO È DOLCE.

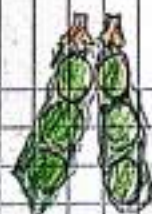
IL POMODORO SI PUÒ USARE PER DIVERSE COSE PER ESEMPIO: IL KETCHUP, LA SALSA, IL RAGÙ E IL SUGO.

IL POMODORO PUÒ ESSERE ^{UN} ANTI CALCARE NATURALE CHE PUÒ LUCIDARE: L'OTTONE, L'ACCIAIO, E L'ALLUMINIO.

IL POMODORO PUÒ SERVIRE ANCHE A TENERE LONTANE LE ZANZARE, PER LEVARE IL PRURITO DELLE PUNTURE E ANCHE COME CREMA PER LA PELLE. GLI AZTECHI CHIAMAVANO IL POMODORO CON IL TERMINE XITMAT, OSSIA COSA PAFFUTA CON L'OMBELICO.



I FAGIOLI



IL FAGIOLO È DI ORIGINE DEL MEXICO E DELL'AMERICA CENTRALE (PERÙ)

COLOMBO HA TROVATO IL FAGIOLO NEL SUO SECONDO VIAGGIO SULL'ISOLA

DI CUBA, TORNATO IN EUROPA LO PORTO' AL PAPA CLEMENTE VII E

DA LÌ INIZIO LA COLTIVAZIONE DAL 1529.



IL FAGIOLO SI PUO' DIRE IN DIVERSI MODI: DANESE BØNNE,

FINLANDESE PAPU, GALLESE FFA, GIAPPONESE 豆, INGLESE BEAN,

SPAGNOLO FRÍJOLE, IN POLACCO FASOLA.



LA PIANTA DEL FAGIOLO PUO' ESSERE RAMPICANTE O NANO. FIORI

FIORISCONO A GRAPPOLI. I FAGIOLI SONO RICCHI DI FIBRE, VITAMINE

E SALI MINERALI. ESISTONO TANTI TIPI DI FAGIOLI: I CANNELLINI CHE

SONO PICCOLI BIANCHE CON BUCCIA SOTTILE, I BORLOTTI CON

BUCCIA ROSATA E STRIATA. GLI AZZUKI CHE SONO MARRONI E



SONO RICCHI DI SALI MINERALI. I FAGIOLI CON L'OCCHIO CHE HANNO

UNA MACCHIA NERA. I FAGIOLI SI USANO PER MINESTRE, COME CONTORNO

PER FARE LA PASTA CON I FAGIOLI O PER INSALATE MISTE.

I FAGIOLI AIUTANO LA DIGESTIONE, REGOLANO LA GLICEMIA, ABBASSANO IL COLESTEROLO.



CARCIOFO

ARTICHOKE (INGLESE), ALCACHOFA (FRANCESE), ARTICHAUT (SPAGNOL)

HA ORIGINI MEDIORIENTALI ED ERA GIÀ CONOSCIUTO DAGLI EGIZI.

GIUNGE IN ITALIA GRAZIE AGLI ETRUSCHI.

È AMARISSIMO, ED È INODORE.

CON IL CARCIOFO SI PUÒ FARE L'INSALATA DI CARCIOFI

E ANCHE LA FRITTATA DI CARCIOFI.

E ANCHE UNA MEDICINA OMEOPATICA.

SI PUÒ TROVARE IN QUADRI E SOLFURE.

LE SUE FOGLIE POSSONO RAGGIUNGERE UN' ALTEZZA

DI 14-16 CM. E IL TEMPO DI CULTURA È DI 42

LA ZUCCA.



NOME ED EVENTUALI DEFINIZIONI IN ALTRE

LINGUE: INGLESE = PUMPKIN

TEDESCO = KURBIS NOME SCIENTIFICO = CUCURBITA
MAXIMA.

ORIGINE E STORIA DEL PRODOTTO

ORIGINE = NORD AMERICA. È ARRIVATA IN ITALIA
GRAZIE AI FENICI.

ASPETTI BOTANICI = C'È LA ZUCCA A FORMA DI FARD,
C'È QUELLA A LUNA, LA ZUCCA LUNGA, LA ZUCCA
A FORMA DI PERA. LE ZUCCHE POSSONO ESSERE
DI DIVERSI COLORI, E CRESCONO DAL TERRENO.

LA ZUCCA SI MANGIA DA SETTEMBRE A NOVEMBRE.

(CARATTERISTICHE SENSORIALI (COLORE, PROFUMO,
GUSTO, CONSISTENZA))

Il colore è verde, ha un profumo albastro forte ha un gusto molto very very good, ha una consistenza fragile, sottile e liscia.

Usi in cucina...

Si usa per fare il pesto ed è tipico di Genova.

E si usa per la pizza, pollo, pasta al sugo.

Altri utilizzi:

Uguale al basilico ha un profumo forte, si usa per fare l'olio essenziale che serve per allontanare gli insetti.

Curiosità:

In passato si usava imbalsamare