

MASSIMO BIRATTARI

INVECE DI FARE I COMPITI



27 idee e 1/2
per DIVERTIRSI
come matti e SCOPRIRE
un sacco di cose!

Rizzoli

MASSIMO BIRATTARI

INVECE DI FARE I COMPITI

27 idee e 1/2
per DIVERTIRSI
COME MATTI e SCOPRIRE
un sacco di cose!

DISEGNI DI
Elaria Faccioli

Rizzoli

© 2017 Rizzoli Libri S.p.A. / Rizzoli, Milano

Prima edizione giugno 2017

Progetto grafico Due mani non bastano

Illustrazioni Ilaria Faccioli

ISBN 978-88-17-09425-2

*A Marco, Giulia e Lorenzo,
Massimo*

*A Bianca, Giulio e Lele,
Ilaria*

DIVERTITEVI!

D' accordo, i compiti sono necessari, nessuno lo mette in dubbio. Però ogni tanto – solo ogni tanto – invece di fare i compiti sarebbe bello dedicarsi a qualche attività un po' più appassionante o più insolita. Non vi piacerebbe che i vostri insegnanti, invece di darvi due esercizi di grammatica e tre problemi da risolvere, vi chiedessero di inventare un nuovo gioco, organizzare le Olimpiadi, raccogliere fotografie o cucinare con i nonni? Ecco: non c'è bisogno che ve lo chiedano gli insegnanti. Questo libro vi propone ventisette idee e mezzo per impiegare con soddisfazione il vostro prezioso tempo. È un libro da leggere, ma soprattutto un libro da aprire quando vi prudono le mani dalla voglia di fare cose. Buon divertimento!



CUCINATE CON I NONNI





La cucina non serve solo a fornirci gli alimenti di cui abbiamo bisogno per crescere e per vivere, e nemmeno a soddisfare semplicemente la nostra golosità (anche se queste funzioni sono importantissime). La cucina è anche un mezzo per **TRASMETTERE RICORDI**, tradizioni, abitudini di una nazione, di una città, di un paese, di una famiglia. Imparare a cucinare un piatto significa possedere un pezzetto di storia, e avere la possibilità di comunicarlo a chi verrà dopo di noi.

Chiedete quindi ai nonni, agli zii, ai vostri genitori di insegnarvi a cucinare un piatto che ha un significato particolare per la vostra famiglia o per la vostra comunità, un **PIATTO DELLE FESTE** con **INGREDIENTI TIPICI**.

Chiedete proprio di cucinarlo insieme a loro, perché è il modo migliore di imparare.



↙ Alla fine, mettete per iscritto la ricetta che avete cucinato. È importante indicare con precisione* prima gli ingredienti e le loro quantità, e poi, passo dopo passo, le varie fasi della lavorazione.

Per mostrarvi come si fa, in questo momento sono accanto a mia mamma, che ha novantun anni e che quindi potrebbe essere, più che vostra nonna, la vostra bisnonna, per imparare a fare il celebre strudel della zia Ancilla.

Sapete cos'è lo STRUDEL? È un dolce di pasta (frolla, sfoglia o speciale) ripiena di mele, uvette e pinoli, tipico della Germania, della Svizzera e in particolare dell'Austria e delle terre che appartenevano all'impero austro-ungarico (come il Trentino e il Sudtirolo). Infatti mia mamma ha imparato questa ricetta da sua cognata, una delle sorelle di mio padre, originaria come tutta la mia famiglia paterna dell'Istria, una penisola che è stata per oltre un secolo sotto il dominio austriaco.



* SFORZATEVI DI ESSERE PIÙ CHIARI CHE POTETE, E ANCHE PRECISI: BASTA DIMENTICARE UNO ZERO O METTERNE UNO DI TROPPO PERCHÉ UNA TORTA SIA IMMANGIABILE.



LO STRUDEL DELLA ZIA ANCILLA

INGREDIENTI

FARINA BIANCA, g 300

OLIO D'OLIVA, ml 50

ACQUA TIEPIDA, ml 100

ACETO BIANCO, UNA SPRUZZATA

SALE, UN PIZZICO

BURRO, g 30

PANE GRATUGIATO, g 100

MELE GOLDEN DELICIOUS, g 600 (FETTINE SBUCCIATE)

PINOLI, g 20

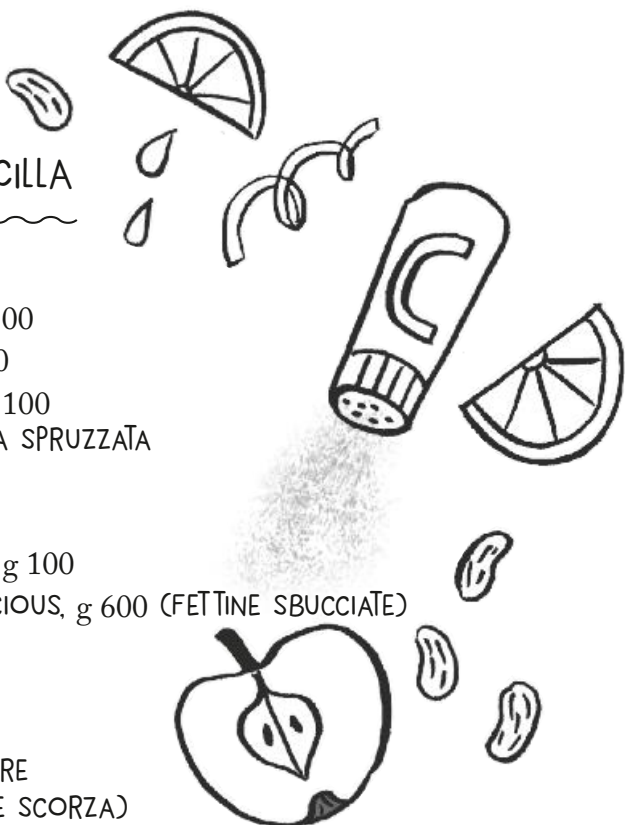
UVETTA, g 50

ZUCCHERO, g 125

CANNELLA IN POLVERE

1 LIMONE (SUCCO E SCORZA)

ZUCCHERO A VELO



RICETTA

Mettete l'uvetta a bagno in acqua tiepida. Mescolate lo zucchero con abbondante cannella in polvere. Sbucciate le mele, eliminate i torsoli, tagliatele a fettine sottili e disponetele in una ciotola, spruzzandole con succo di limone per evitare che anneriscano e aggiungendo lo zucchero aromatizzato alla cannella e un po' di scorza di limone. Impastate (in un'impastatrice, in una terrina con un cucchiaino di legno o su un piano con le mani) la farina con l'olio, l'acqua tiepida (dove avrete versato la spruzzata di aceto: servirà a stendere più facilmente la pasta) e il sale. Quando l'impasto sarà uniforme, morbido ed elastico, formate una palla, posatela su un piatto e copritela con una ciotola che nel frattempo avrete scaldato in forno. Lasciatela riposare per 30 minuti.

Allo scadere dei 30 minuti, dopo aver aggiunto alle mele l'uvetta sciolata e i pinoli, stendete sul piano di lavoro un grosso foglio di carta da forno, spolveratelo di farina, appoggiate al centro la palla di pasta, spolverate di farina anche quella e cominciate a tirarla delicatamente con il mattarello fino ad avere un foglio rettangolare sottilissimo e quasi trasparente (1 mm di spessore). Fate sciogliere il burro in un pentolino e spennellate la pasta di burro fuso, poi cospargetela di pane grattugiato che avrete abbrustolito su una padella antiaderente.

