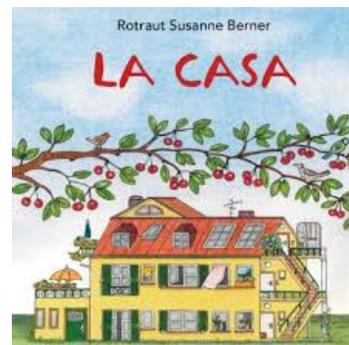


## Aria di casa

«Non siamo isole» è il primo pensiero che viene in mente leggendo l'albo illustrato **'La casa'** di Rotraut Susanne Berner uscito nel 2024 per i tipi di Topipittori. La casa in questione è circondata da un orto e un giardino, abitata da molte persone e da animali di ogni tipo: pipistrelli, ricci, gatti, pappagallini, topi, eccetera eccetera. In quel condominio variegato la condivisione regna sovrana. Ognuno aiuta l'altro, sono talmente uniti che hanno deciso di fare una cosa davvero straordinaria. *“Una casa di pietra, in un quartiere silenzioso e tranquillo un posto molto speciale. Peccato non si riesca a vedere attraverso i muri. Così ci è venuta l'idea di eliminarli...”*



Il libro cartonato, con illustrazioni a piena pagina, è accompagnato da un testo semplice ma efficace scritto in stampatello maiuscolo, adatto alle prime letture. I disegni descrivono le molteplici attività degli inquilini. *Lisa taglia il prato, Pallina e Felix giocano con la loro palla preferita, Friedrich dà da bere alle piante, Thomas si prepara per il mercatino delle pulci, Tanja e Barbara si godono il giardino tutto il giorno. Dopo cena, Lina e Niko vanno sull'altalena sotto il melo e Linus si mette comodo nella sua tenda.*

L'autrice spalanca la porta della grande casa di Wimmlingen dove ogni momento è buono per fare qualcosa! Impossibile non citare la meticolosità e accuratezza dei disegni. Ogni singolo appartamento descrive una storia nella storia attraverso le ventiquattro ore, dalle prime luci dell'alba a notte inoltrata. Entriamo in ogni alloggio e conosciamo i suoi abitanti, le loro abitudini e affetti. Anche la soffitta è abitata da inquilini davvero particolari! Noi, “Cucinanti in erba”, non potevamo che sostare al primo piano nella cucina di Lisa e Friedrich per osservarli mentre stanno preparando una golosa marmellata di ciliegie. Età di lettura: da 1 anno. Se volete entrare nella grande casa trovate il libro in **sala Zerosei** alla collocazione

### P.LET BER.O.I

Siamo in autunno e non è tempo di ciliegie, ohimè! Ma è sempre l'ora per preparare una golosa confettura. Allacciamo il grembiule per **la confettura di mele al profumo di cannella.**

La confettura è uno degli ingredienti per una colazione dolce e sana, da gustare sulle fette biscottate o sul pane. Per due vasetti, tipo omogeneizzato, occorrono: 300 g di mele (una mela verde e una rossa), 100 g di zucchero semolato, un pezzetto di scorza (edibile), un cucchiaino di succo di limone



e cannella in polvere. La ricetta non è affatto complicata. Se decidete di conservarla a lungo dovete essere accorti nella sterilizzazione dei barattoli. Potete utilizzare barattoli di vetro che già avete in casa. È un modo economico ed ecologico per riciclare ciò che già si possiede. Assicuratevi solo che siano sterilizzati. Mentre per i coperchi, il nostro consiglio è quello di usarne sempre di nuovi. Un tappo che non chiude bene, potrebbe creare problemi per tenuta del sottovuoto e la conseguente conservazione della confettura. La nostra dose però è talmente minima che la confettura servirà a farcire delle golose fette di pane o biscottate per la prima colazione o merenda. E durerà poco nel vasetto. Vi consigliamo di provarla, ne vale proprio la pena!

Preparazione: per prima cosa facciamo tagliare al *Sous Chef* le mele in quarti, le deve sbucciare, privare del torsolo e poi tagliare la polpa a dadini. I “Cucinanti in erba” possono raccogliere in una casseruola i pezzetti di mele (assaggiateli!) insieme allo zucchero, alla scorza (prelevata dal *Sous Chef* con un pelapatate o con un coltellino) e al cucchiaino di succo filtrato del limone. Naturalmente le operazioni relative alla cottura sono a cura dell’aiutante adulto, ma i “Cucinanti in erba” possono essere nominati “Assaggiatori ufficiali”. Mescoliamo, poniamo sul fuoco, a fiamma bassa, e portiamo la frutta a bollore. Cuociamo le mele per circa 30-40 minuti, poi frulliamo tutto grossolanamente non appena vediamo le mele diventare morbide. Aggiungiamo (solo se piace) mezzo cucchiaino di cannella in polvere. La confettura è pronta quando una piccola quantità adagiata su un piattino inclinato non colerà subito via, ma mostrerà una certa resistenza a scendere verso il basso. Gli assaggiatori entreranno in azione per verificare il sapore!



Trasferiamola bollente (il *Sous Chef*) nei vasi sterilizzati, chiudiamo i barattoli e capovolgiamoli subito per il sottovuoto. Lasciamo raffreddare la confettura. Una volta raffreddata è pronta per il consumo. I barattoli che non consumate subito (se ne avete preparato una grande quantità) potete conservarli in un luogo buio, fresco e asciutto. La nostra confettura ha riempito due vasetti. È una prova-assaggio. Spalmata sopra una fetta di pane integrale è veramente golosa! Siamo certi che *Lisa* e *Friedrich*, gli inquilini della casa, apprezzeranno molto la nostra confettura.

Golose letture!

MRC

