

Arriva il Natale!

Fuori è freddo, in qualche luogo nevica, le giornate si fanno sempre più brevi, tra poco arriva il Natale... Ma al calduccio della propria casa qualcuno cucina, prepara uno squisito dolce della festa: il pandolce. Con l'albo illustrato **"La Festa di Natale"** (Emme edizioni, 2024) entriamo nella tana di un animaletto del bosco, nel pieno delle sue preparazioni natalizie. I testi brevi di **Giuditta Campello** con le gioiose e poetiche immagini di **Melinda Berti** fanno assaporare ancor prima del 25 dicembre l'aria della festa. Oggi, che nevica, l'orso cucina. Zucchero, uvetta, pinoli, farina. Cucina un dolce, di certo. Ma quale? Il tipico pandolce di Natale. L'orso lo assaggia, però in quel momento... Gustando il dolce si scopre che è una delizia con il suo profumo, poi che sapore! Ma anche molto altro: è consolatorio non solo per il goloso l'orso cuoco ma anche gli altri amici del bosco... Un albo con testi in rima da leggere insieme ai più piccoli, per scoprire la magia del Natale. Un racconto che celebra i valori dell'amicizia, della condivisione e dell'altruismo. Età di lettura: da 3 anni.

Trovi il libro in sala **Zerosei** alla collocazione
P.LET.CAM.H.12



Dopo averlo letto e riletto, perché ci è piaciuto molto, entriamo nel regno dei "Cucinanti in erba" per preparare una **ciambella pandolce di Natale**, facile da cucinare. Occorrente: una confezione di pasta lievitata per focacce (si trova nel banco frigo di ogni supermercato); uvetta; pinoli; zucchero a velo; cannella e canditi di frutta mista. Srotoliamo la sfoglia di formato rotondo, aspettiamo dieci minuti che riposi a temperatura ambiente, poi iniziamo a farcire: una spolverata di cannella, una abbondante di zucchero a velo, i pinoli e l'uvetta che precedentemente abbiamo messo in ammollo in acqua tiepida, poi asciugata con la carta da cucina. Quando abbiamo farcito la sfoglia con tutti gli ingredienti possiamo arrotolarla partendo da un lato per formare un grosso salame. Nel frattempo accendiamo il forno a 180 gradi. Uniamo gli estremi del salame per formare una ciambella, decoriamo sopra con



pezzetti di candito alternando il rosso al verde. Spolveriamo sopra lo zucchero a velo. Ora adagiamo la ciambella nella teglia sopra un foglio di carta forno, e inforniamo per circa 30 minuti, fino a quando diventa di un bel colore ambrato. Dopo averla sfornata, facciamola raffreddare.

È un prelibatezza molto buona da gustare tiepida, ancor di più insieme agli amici del cuore!

Il cibo condiviso ha più gusto. La sua dolcezza è come un abbraccio. Per questo motivo abbiamo dato al pandolce la forma a ciambella!

Buon attesa de “*La Festa di Natale*”! MRC

