

Caramelle speciali!

Alzi la mano chi non ha mai mangiato qualche caramella. Le protagoniste delle storie che consigliamo di leggere hanno un 'gusto' diverso. **'Le caramelle magiche'** (Terre di Mezzo, 2022) è un albo scritto e illustrato da Heena Baek.

Il libro ha vinto nel 2023 diversi premi come il Premio Andersen (il premio forse più noto in Italia e riservato ai migliori libri per ragazzi) nella categoria 'Miglior albo illustrato' e il Premio Orbil (premio dato direttamente dai librai delle librerie indipendenti per ragazzi). Sia il testo che la grafica sono molto particolari. L'illustrazione non è definita da disegni e/o immagini bensì da personaggi in miniatura realizzati a mano e inseriti in ambienti ricreati perfettamente e poi fotografati.

L'attenzione ai dettagli è incredibile e rende la storia appassionante.

Protagonista è un bambino di nome Dong-Dong che ama vivere in solitudine. Trascorrendo il suo tempo giocando con le biglie. Un giorno, però, Dong-Dong decide di acquistare delle caramelle e sostituirle alle biglie. Le caramelle si riveleranno magiche: hanno la capacità di far ascoltare al bambino la voce degli oggetti e quella nascosta delle persone (la vocina che ognuno ha dentro di sé). In questo modo scopre cosa pensano gli animali, gli oggetti, i suoi genitori... *Caspiterina! Il sapore di menta è così intenso che mi arriva fin dentro le orecchie! Dong-Dong... Dong-Dong...*

Ehi Dong-Dong... sono qui .. qui... Basta mangiare una caramella ed ecco che Dong-Dong riesce ad ascoltare i pensieri più segreti. Con le nuove "compagne di gioco" scopre un modo nuovo di guardare e comprendere il mondo circostante. Esce dal suo isolamento, diviene disponibile, socievole e finalmente riesce a fare amicizia. Età di lettura: dai 4 anni.

Nel sequel **'Come si fanno le caramelle magiche'** di Heena Baek uscito sempre per i

tipi della casa editrice Terre di Mezzo nel 2024, scopriamo come si preparano le caramelle con i superpoteri. Con Dong-Dong entriamo nel negozio del vecchietto, la Cartoleria Morning Star, che vende le fantastiche leccornie. Nelle prime pagine dell'albo viene svelata la ricetta per prepararle in casa. *Ingredienti: 800 ml di acqua fresca. Una pentola grande (assicuratevi che il coperchio si chiuda bene). Un panno di seta pulito. Un caro amico (più è piccino, meglio è). Una sveglia (con un suono non troppo forte). Un bel libro. Una cannuccia. Un vassoio.*

Un libro particolare. Ogni pagina è una tavola in cui è rappresentata una posizione yoga o una qualsivoglia attività che fa il protagonista. Vi chiederete: «Cosa c'entra lo yoga con il vecchietto?» Beh, leggete il libro e rimarrete sorpresi!

La narrazione usa una forma colloquiale come nella descrizione delle ricette di cucina: «prendete lo zucchero» eccetera eccetera... Nel nostro libro si parte con un «Aspettate che arrivi una notte tranquilla» e si prosegue con una serie di passaggi e elementi che apparentemente potrebbero sembrare molti lontani e differenti dal concetto di ricetta che normalmente utilizziamo. Non dovete essere perplessi perché stiamo descrivendo una ricetta per delle caramelle magiche, quindi tutto può essere 'sopra le righe'. Occorre un poco di magia, essere scettici sulla riuscita e praticare dell'esercizio, sia fisico che spirituale, per



completare la preparazione. Il vecchietto del negozio sottolinea punti precisi: *Questa è la ricetta delle caramelle magiche: chi le mangia riuscirà a sentire la vera voce più profonda del cuore, i veri pensieri del proprio cane, del proprio papà, del proprio divano, per esempio. Solo chi ha un animo limpido sarà in grado di prepararle, e solo chi ha un animo limpido potrà sperimentarne l'efficacia.* Per sentire la voce più profonda di ogni cuore, dobbiamo avere sia l'animo limpido che un corpo sano favorito da una pratica che tonifica sia la mente che le membra. Lo stesso vecchietto fa sorgere nel lettore delle perplessità sulla valutazione di alcuni concetti presenti che non possono essere colti da un lettore bambino. O forse è un libro rivolto agli adulti? È rivolto agli adulti perché solo loro possono confezionare le caramelle magiche per i piccoli? Oppure è indicato ai bambini e bambine perché permette loro di ascoltare e comunicare con un mondo che non li ascolta molto? Verso la fine del libro fornisce una informazione rispetto all'età. Voi tenete in mente un numero: 67. Leggete l'albo e capirete. Età di lettura: da 4 anni.

Non finiremo mai di dirlo: letture molto particolari, entrambe. Heena Baek narra e disegna le storie in maniera affascinante e unica. Le narrazioni s'intrecciano tra loro. Leggere tutti i libri della Baek crea una 'lunga storia di piccole storie'. I libri li trovate in sala Zerosei alle collocazioni **P.LET.BAE.A.1** (Le caramelle magiche) e **P.LET.BAE.A.3** (Come si fanno le caramelle magiche).

L' 'Cucinanti in erba', non potendo seguire, passo dopo passo, la ricetta del vecchietto in quanto certi ingredienti consigliati sono 'fugaci' e poco tangibili, hanno pensato di preparare delle caramelle-biglie golose con un cuore dolce e morbido. Ingredienti: un piccolo grappolo di uva senza semi (con acini grandi è meglio), una manciata di mirtilli, zucchero semolato e un albume (la chiara dell'uovo). Per decorare alcune ciliege candite (rosse e verdi) e una lunghissima cannuccia. Allacciamo il grembiule per le **biglie di frutta brinata**.

Il *Sous Chef* dovrà rompere l'uovo e separare l'albume dal tuorlo (con il rosso d'uovo possiamo preparare una frittatina o pancake, per non sprecare nulla!). In una piccola ciotola montiamo a mano l'albume con una frusta e qualche goccia di limone (operazione a cura dei Cucinanti in erba). Tagliamo (il *Sous Chef*) i piccioli dell'uva rasente ai chicchi e mettiamoli in ammollo insieme ai mirtilli. Dopo li scoliamo, appoggiamo su un foglio di carta da cucina e li tamponiamo bene, altrimenti la 'colla magica' non aderisce. Tuffiamo ora i chicchi nella ciotola con l'albume semi montato (non è necessario che diventi una spuma bianca) e poi nell'altra ciotola con lo zucchero semolato e delicatamente ruotiamo il chicco-biglia fino a che non si ricopra tutto. Dopo lo adagiamo sopra un foglio di carta forno ad asciugare. Facciamo questa operazione per tutti i chicchi-biglie che abbiamo preparato. Dopo circa un'oretta, possiamo comporre il nostro bicchierino di biglie golose. Aggiungiamo anche qualche ciliegia candita e una lunga cannuccia. Sono anche queste delle biglie magiche? Certo! La magia è nei tempi della loro preparazione, passati con una persona a cui vogliamo bene; nel momento in cui le assaporiamo e sprigionano la dolcezza. E la cannuccia?

La cannuccia permette di sorbire la suggestione. Un po' di zucchero e la biglia... va giù!
MRC

