

Cosa mangiamo?

Quando arriva quello strano languorino con un borbottio allo stomaco, è giunta l'ora di mettere qualcosa sotto i denti. Ma cosa mangiamo? Gli alimenti sono uguali per ogni specie vivente? Nelle cucine si preparano leccornie che piacciono proprio a tutti? Sono tante le domande che possiamo porre e altrettante sono le risposte.

Un albo molto particolare è quello scritto e illustrato da Katerina Gorelik: **'Indovina che cosa mangio!'** (Edizioni La Margherita, 2023). Una lettura curiosa che fa conoscere a tutti quali sono le specialità apprezzate dai suoi protagonisti.

Otto animali che sono in grado di gustare una serie di "leccornie" (per loro!) che non potremmo neanche assaporare o soltanto vedere, noi umani. Menù stranissimi con una serie di ingredienti da... 'perdere di vista': dai nigiri alla bava di lumaca allo zucchero filato alla falena, passando per la pizza mille gusti farcita con teste d'uccello e lucertole grigliate!

Ognuno ha un regime alimentare particolare: onnivoro, insettivoro, carnivoro, erbivoro.

Il libro è organizzato con delle alette da aprire che permettono la lettura attraverso lo scoprimento dell'animale in questione: basta aprire il cappotto o il mantello o il copriabito. Conosciamo così le specialità relative ai gusti della talpa, del tasso, del topo, del pipistrello, del coniglio, dell'orso, della volpe e del gufo. Per ogni animale una breve storia descrive il menù preferito (presentato con un pieghevole come il menù del ristorante) con gli ingredienti graditi e quelli meno apprezzati. Che cosa mangerà stanotte il gufo? E chi si lecca già i baffi pensando ad una succulenta candela alla rosa? Per avere le risposte basta alzare le alette per svelare i gusti, sorprendenti, dei golosi rappresentanti del regno animale! Gradite un pasticcio di corvi al forno o un gelato al criceto? O preferite un tortino ripieno di vermi e lumache? Non fanno per voi, vero? Provare a indovinare quali sono i preferiti di questi animali sarà un gioco per tutti i lettori più curiosi. Età di lettura: da 4 anni

Leggendo l'albo, quasi tutti i cibi preferiti dagli otto animali non sono di nostro gradimento, tranne uno: il coniglio.

La signora coniglio deve preparare il pranzo per la sua numerosa famiglia. I suoi 12 cuccioli hanno una fame... da lupo! Per fortuna c'è un intero 'supermercato' di tante golosità nell'orto fuori dalla tana: varie insalate croccanti, funghi profumati, tenere carotine... Quale sarà la specialità di oggi? Piatto del giorno: Torta di carote e trifoglio glassata con coulis di fragoline. Delicato dessert alla panna su una base di croccante biscotto ai cereali e arricchito da una salsa dolce di fragoline di bosco.

Tante bontà, non c'è che dire! Piatti che possono far gola a qualsiasi umano: dalle fresche insalatine alle carotine in agrodolce o un goloso bicchiere di centrifugato vitaminico.

Vuoi leggere il libro? Lo trovi in **sala Zerosei** alla collocazione **P CON.591.GOR.1**

Vogliamo preparare una prelibatezza da far gola alla Signora Coniglio? Allacciamo il grembiule, 'Cucinanti in erba', e cuciniamo una deliziosa **tortina con coulis ai frutti di bosco**.



Occorrente: frutti di bosco (anche surgelati): biscotti di forma rotonda tipo gran cereale; panna montata spray; qualche caramella gommosa al gusto di more e lamponi e dei rametti di trifoglio per guarnire (oppure qualsiasi altra erbetta aromatica).

Preparazione: per prima cosa prendiamo tanti biscotti quante tortine vogliamo preparare. Mettiamoli rovesciati (così sono più piatti) sopra ogni un piattino. Nel frattempo in un pentolino mettiamo un po' (un mestolino come misura) di frutti di bosco. Abbiamo aggiunto un cucchiaino di acqua e un cucchiaino di zucchero a velo. La coulis ai frutti di bosco è asprigna, quindi dosate la quantità di dolce in base ai vostri gusti. Ricordiamo sempre che i 'Cucinanti in erba' sono gli Assaggiatori Ufficiali!

Facciamo cuocere (Operazioni ai fornelli sempre a cura del Sous Chef). Appena si rapprende e vediamo che il liquido di cottura è diminuito, spegniamo il fuoco e versiamolo ancora caldo sopra ogni biscotto, che è

la base di ogni tortina, aiutandoci con un cucchiaino (in collaborazione con il Sous Chef). Aspettiamo che la coulis si raffreddi e con la panna spray facciamo un grosso ciuffo sopra ogni tortina.

Finiamo di decorare con alcuni frutti di bosco che abbiamo lasciato da parte, decoriamo con il fresco trifoglio o altre erbe commestibili e qualche caramella a forma di more e lamponi. Spolveriamo sopra un velo di zucchero a velo.

Lasciamo in frigo, o a temperatura ambiente, per circa una mezz'ora. La panna e la coulis si compattano, creando uno strato unico sul biscotto, ammorbidito dalla crema ai frutti di bosco. Che bontà!

Anche la coniglietta Rosetta ha apprezzato le nostre tortine!



Dopo aver letto l'albo, abbiamo fatto una riflessione. Il cibo non è solo un semplice alimento ma attraversa molti confini: storico-geografici, culturali, del mondo umano e animale.

È nutrimento per la mente, il corpo e il cuore.

Golose letture!

MRC

