

Draghetta!

Sappiamo tutti che il Drago è il simbolo della città di Terni, ma forse non tutti conoscono la storia di una draghetta ghiottona. La scopriamo leggendo l'albo illustrato **"Di la verità, draghetta!"** (Fatatrac, 2023) con i testi di Bianca Schulze e i disegni di Samara Hardy. I draghi amano da morire le torte, così i due cuochi con i loro Sous Chef - dei topini deliziosi e un gattone dal pelo rosso -, ogni volta che ne preparano una devono cercare di nascondere molto bene, altrimenti Draghetta la fa scomparire in un batter d'occhio nella sua grande bocca! E come sempre, cercherà di nascondere la sua "cattiva" azione incolpando qualche altro. La preparazione della torta è un grande evento seguito passo passo da Draghetta: la farcitura, le decorazioni con tutti quei golosi zuccherini e poi, che bontà leccare la ciotola con la glassa rimasta, terminata la guarnizione! Tutti gli Chef e Sous Chef la controllano a vista, perché non si sa mai cosa possa combinare! Al termine della golosa preparazione, la magnifica torta sarà messa al sicuro dalle "mascelle" di Draghetta!

Lo scoprirete leggendo la storia che trovate in **sala Zerosei** alla collocazione **P. LIB.842**

L'albo, con grandi disegni a piena pagina, è stampato con caratteri tipografici di varie dimensioni che rendono ancor più accattivante la lettura. Una storia coinvolgente e interattiva che esplora i temi del dire la verità e ammettere i propri errori. Età di lettura: da 3 anni.

Noi "Cucinanti in erba" abbiamo pensato di preparare una golosità che piacerebbe certamente a Draghetta. Allacciamo il grembiule per gli **spiedini di marshmallows!** Occorrono: marshmallows di vari colori e dimensioni, qualche spiedino di legno da cucina e zuccherini colorati in varie forme. Prendiamo i marshmallows e infiliamoli sullo spiedino secondo la vostra creatività. Nel frattempo il *Sous Chef* deve aver acceso il grill del forno (se avete un caminetto è il top!). Foderiamo con alluminio una teglia con i bordi alti, in modo che appoggino su di essi gli spiedini. Inforniamo per pochissimi secondi. Le toffolette, è questa la traduzione del termine inglese, dorano in un battibaleno. Il *Sous Chef* le deve sfornare mentre i "Cucinanti in erba" possono decorarle ancora caldissime con un po' di zuccherini colorati. Gli spiedini golosi sono pronti e possono essere gustati caldi fumanti.

Certo Draghetta non avrebbe avuto bisogno del grill per dorarli, sarebbe bastata una fiammata dalla bocca!

Il **20 gennaio** festeggiamo gli anni della nostra amata biblioteca così: un libro, una draghetta e una dolcezza. **«Tanti auguri bct!»**. MRC

