

Il primo giorno di scuola!

Per alcuni bambini sarà il primo giorno di una nuovissima avventura: andare a scuola! Una esperienza particolare che porterà delle novità e alcuni cambiamenti: il maestro o la maestra, i compagni di classe ed anche i compiti a casa!

La vita non sarà più la stessa. Non tutti i piccoli sono entusiasti di andare a scuola, ma leggendo l'albo, che con poesia li accompagna in un mondo magico, forse riusciranno a superare le loro paure.

In "**Anselmo va a scuola**" (Topipittori, 2006) scritto da Giovanna Zoboli e illustrato da Simona Mulazzani, incontriamo un coniglio di pezza che ha la stessa età del suo piccolo proprietario-amico: quasi sei anni. È dotato di grandi orecchie che sapientemente Simona Mulazzani fa "parlare", infatti muovendole rivela i propri stati d'animo.



Questo è Anselmo. Ha cinque anni e nove mesi, come me. Siamo nati lo stesso giorno. Ad Anselmo piacciono le carote, ma soprattutto, quando andiamo in automobile, gli piace viaggiare sul ripiano di dietro, perché si vede meglio che dal finestrino e si possono salutare i cani e i gatti nelle altre macchine (nella quarta di copertina).

La storia è narrata in prima persona dal piccolo proprietario-amico di Anselmo. Il coniglio ama essere vestito bene e adora le torte di carote - *Anselmo davanti una torta di carote ritrova coraggio, salute e buon umore* - ma da quando ha saputo che dal mese di settembre dovrà andare a scuola è agitato e triste. È vero, Anselmo è intimidito da questa nuova situazione ma riuscirà a trovare la serenità e scoprirà che la vita dietro ai banchi non è così brutta, anzi!

Il suo padroncino-amico ha deciso di portarlo a fare un viaggio nella notte, sulla sua macchina volante, fino alla scuola dove scoprirà un mondo veramente divertente e tornerà il sorriso sul musetto di Anselmo!

Un libro per iniziare la scuola primaria... senza paura! Età di lettura: dai 5 anni.

Il libro lo trovi in **sala Tweenager** alla collocazione **R AL.ZOB.3**

La torta di carote è una bontà infinita anche per chi coniglietto non è. Ispirati dalla leccornia di cui è ghiotto Anselmo, noi golosi "Cucinanti in erba" prepareremo la **torta Camilla**, un dolce dalle origini antichissime. Una curiosità storica: la prima forma di torta Camilla risale al Medioevo, quando la gente povera, non potendo permettersi l'acquisto della barbabietola da zucchero per i propri dolci, la sostituì con la carota, un ortaggio economico, facilmente reperibile e dolce. La torta è una specialità molto diffusa in Gran Bretagna e negli Usa.

Ma torniamo in cucina.

Ecco cosa occorre per fare la torta: due grosse carote, mezzo bicchiere di olio di semi di girasole, mezzo di yogurt alla vaniglia, un etto circa di farina 00, un etto di farina di mandorle, 70 grammi di zucchero, mezza bustina di lievito per dolci, un uovo e due o tre gocce di aroma all'arancia (oppure la buccia edibile, grattugiata, di mezza arancia). Infine per decorare: un cucchiaino di zucchero di canna e uno a velo.



Un goloso consiglio: potete aggiungere nell'impasto una cucchiata di gocce di cioccolato fondente! Allacciamo il grembiule! Tagliamo a pezzetti le carote (lasciamone da parte un pezzo), mettiamole a cuocere in un pentolino con un poco di latte. Dopo una decina di minuti possiamo metterle in un mixer e le frulliamo fino a formare una purea (queste operazioni sono a cura del *Sous Chef*).

In una ciotola mettiamo l'uovo con lo zucchero, con una frusta montiamo fino a che non diventi un composto spumoso, solo allora aggiungiamo l'olio di semi e lo yogurt. In un'altra ciotola mischiamo le due farine di grano tenero e di mandorle con il lievito per dolci. Al composto spumoso aggiungiamo pian piano le farine ottenute mescolando delicatamente, infine versiamo qualche goccia di aroma d'arancia o la buccia grattugiata. Prendiamo uno stampo (a cupola se lo avete), imburriamo bene, spolverizziamolo con farina e zucchero e versiamo l'impasto. Inforniamo a 180 gradi per circa una mezz'oretta, fino a quando non diventa di colore dorato. Sforniamo, facciamo raffreddare e rovesciamo la teglia aiutandoci con un piatto ricoperto di carta da cucina. Se non si stacca aiutiamoci con la punta di uno stecco di legno lungo, quello per gli spiedini. Nel frattempo tagliamo a bastoncini il pezzo di carota lasciato da parte, mettiamo un pentolino con dell'acqua a bollire e poi sbollentiamoli (operazioni a cura del *Sous Chef*). Dopo averli asciugati con la carta da cucina passiamoli nello zucchero di canna e lasciamo riposare.



Ripeteremo all'infinito: "In cucina maneggiare coltelli e fornelli è opera dell'aiutante adulto, ovvero il *Sous Chef*!"

Rovesciamo la torta su di un piatto ricoperto di carta da cucina e aspettiamo che raffreddi. Solo allora possiamo adagiare la torta Camilla su di un piatto di portata. Spolverizziamo con lo zucchero a velo e decoriamo il centro della torta con il mucchietto di bastoncini di carota zuccherosi.

Anselmo ne va pazzo, ma anche la nostra coniglietta Rosetta non scherza!

Il sapore della torta è una miscela di mandorle e arancia, non è possibile resistergli.

Allora, piccoli studenti, leggete l'albo e dopo gustate una super golosa fetta e tutto cambierà, scompariranno magicamente le paure e affronterete come dei supereroi il fantastico mondo "dietro ai banchi!"

Buon anno scolastico a tutti, "Cucinanti in erba" e non!

MRC

