



La magia del Natale!

Sta per arrivare il Natale, il periodo più dolce dell'anno. Questa ricorrenza cambia molto il suo 'sapore' quando ci sono i piccoli in casa. Se gli adulti spesso la vivono come una festa del tutto consumistica, nei bambini s'accende il vero spirito natalizio la cui magia cresce con l'aspettativa. E allora Cucinanti in erba, e loro *Sous chef*, che ne dite di leggere due libri dalle collezioni bambini e ragazzi della biblioteca e poi metterci ai fornelli?

L' albo illustrato **La cena di Natale**, scritto da Nathalie Dargent e illustrato da Magali Le Huche (Edizioni Clichy, 2020) narra di una volpe, un lupo, una donnola che vogliono allestire una cena di Natale con 'i fiocchi' cucinando un prelibato piatto di tacchino, anzi di tacchina. Ma non conoscono la tacchina Cesarina... e non andrà come hanno sperato! Nessuna prelibatezza ma tanta amicizia e affetto.



Gnam gnam! La volpe ha catturato un bel tacchino anzi una Signora Tacchina! I suoi compagni, il lupo e la donnola, si leccano già i baffi: la cena di Natale quest'anno sarà formidabile! Il problema è che la Signora Tacchina ha la pelle dura (è proprio il caso di dirlo) e non ha nessuna intenzione di lasciarsi cucinare tanto facilmente... al contrario: vista la confusione che regna nella casa dei tre bricconi la Signora Tacchina decide di mettere un po' di ordine nella loro vita e molto presto i tre amici si pentiranno di non essere vegetariani! (Edizioni Clichy).

Lettura divertente e veramente 'gustosa' da leggere ai più piccoli o da far leggere ai piccoli lettori. Età di lettura: da 3 anni.

Il Natale è il periodo in cui arriva dal Polo Nord un omino bianco e rosso che dispensa doni a volontà. Sapete che Babbo Natale, con la sua slitta guidata dalle renne, oltre a portare i bellissimi regali è anche un provetto cuoco? Ha scoperto per caso questo talento. Un giorno durante una tempesta di neve la renna Mangiafiori, che non si era coperta bene, prese un bruttissimo malanno con raffreddore e mal di pancia. Così Babbo Natale, che ama molto le sue amiche renne, è stato costretto a fermarsi in un igloo (una casa di ghiaccio), curarla e cucinare la cena per tutti, anche per le altre due renne Mangiaerba e Mangiaradici. Solo allora si accorse che sapeva cucinare e anche molto bene. La renna si riprese in un battibaleno!

Così di nuovo in viaggio per la consegna dei doni.

Nel libro **Le ricette di Babbo Natale** (BNE, Babbo Natale edizioni, 2020), scritto dall'omino rosso con la lunga barba bianca, si racconta proprio questa storia e "udite udite" possiamo 'rubare' le ricette che Babbo Natale prepara per sé e per i suoi piccoli aiutanti Elfi: i biscotti di Babbo Natale, le polpette del mastro carpentiere, gli gnocchetti magici, il lattuccio caldo del vecchio Ghanastar, lo zuppone al pomodoro, il pane degli elfi.

Il cuoco dal cappello rosso inoltre chiede nel libro ai giovani lettori consigli e suggerimenti sulle sue ricette, le foto dei piatti che vengono realizzati e addirittura fornisce il suo indirizzo dove spedirle: Santa Claus, Santa Claus's main post office, 93930, Napapirii (Circolo polare artico).

Proprio l'altro giorno, l'elfo scrittore Ninnananni mi ha convinto a scrivere questo libro di ricette, perché dice che cucino molto bene e che dovrei fare il cuoco... beh, io questo non lo so, anche perché a me piace fare i regali [...] e non mi rimane molto tempo per cucinare. Bene, incominciamo! I biscotti di Babbo Natale. Ecco quello che serve: 300 grammi di farina, 100 grammi di miele di acacia, 80 grammi di burro, 2 uova, 1 pizzico di sale, 1 pizzico di allegria, 1 canzone



natalizia, 1 cucchiaino di cacao, acqua fredda, carta da forno. Prendi una bella ciotolona... e crea una specie di vulcano montagnoso con la farina. Nel cratere metti sopra le due uova, il burro, il miele, il sale. Mescola bene prima con la forchetta e poi con le manine [...] con delicatezza altrimenti la frolla si sbriciola! Mescola tutto bene, aggiungi la farina e il cacao [...] buttaci l'acqua fredda piano piano... fino ad ottenere un salamone (da pagina 8 del libro).

Mettiamolo in frigo per mezz'ora avvolto in una pellicola da cucina. Dopo di ciò stendiamo la pasta e ritagliamola con le formine per biscotti (se sono natalizie è meglio!). Poniamo i biscotti sulla teglia ricoperta di carta forno. Ricoprile una ad una di un pizzico di allegria e di 1 canzone natalizia. Cuoci a 180 gradi per dieci minuti. Se vuoi, per decorare i tuoi biscotti con zucchero, gocce di cioccolato, nocciole, mandorle, semi di sesamo [...] mi raccomando chiedi alla mamma o al papà se ha per caso delle allergie.

Letture e buona cucina: cosa c'è di meglio da fare in questi giorni che precedono il Natale?

Allora Cucinanti in erba allacciamo il grembiule, accendiamo il forno e prepariamo i **biscotti con la ricetta segreta di Babbo Natale** che poi utilizzeremo (pochi!) per decorare l'albero di Natale. Come? Fate un semplice buchino con una cannuccia nella parte superiore dei biscotti prima della cottura e poi, dopo cotti, fate passare un nastrino nel foro per appenderli! (come nella piccola foto).

Ho utilizzato molti stampini di vario tipo: a forma di omini (o gingerbread cookies), di cuore, di stella, d'albero di Natale, di piccola renna, di orsetti, di quadrifoglio...

E molte decorazioni: zucherini colorati in varie forme, granella di pistacchi, canditi.

Se non avete gli stampini potete farli rotondi tagliando la pasta con la parte superiore di un piccolo bicchiere (diventeranno così delle palle di Natale) e avrete comunque bellissime decorazioni!

Si sa che la notte di Natale 'Santa Claus' ha bisogno di rifocillarsi. Non dimenticate, Cucinanti in erba, di preparare uno **spuntino per Babbo Natale**. Bastano alcuni i biscotti (quelli che avete preparato vanno benissimo) con un bicchiere di latte, della cioccolata e dei mandarini (che mangeranno anche le renne, per loro anche qualche carota)!

Volete leggere i due libri? 'Le ricette segrete di Babbo Natale', lo trovate in sala **Tweenager** alla collocazione **R 641.568.BAB.I**

e 'La cena di Natale', in sala **Zerosei** alla collocazione **P.LET DAR.I**

Cosa aspettate? Prendeteli in prestito e poi deliziatevi con dei golosi biscottini.



'Dolce Natale!' a tutti i nostri lettori, in particolare ai Cucinanti in erba!
MRC

