

Leprotto di Pasqua

Un racconto per i più piccoli che narra di un animaletto e della sua passione. Nel libro scritto da Elena Forti Grazzini e illustrato da Piero Bernardini (Giunti, 2002) incontriamo una storia singolare: quella de **‘Il leprotto Codabella e le uova di Pasqua’**.

Codabella aveva una idea fissa: pensava sempre alla Pasqua. Non faceva altro che fare le uova - ma i leprotti fanno le uova? -.

Si narra la storia in rima di un leprotto e del suo viaggio nel paese delle fiabe. Attraversa molte storie e incontra molti personaggi: Cappuccetto rosso e il lupo, un bianco cigno, la povera Cenerentola, Hans e Gretel...

Camminando attraverso le storie giunge in un luogo sconosciuto dove stanno pure alcuni strani uccelli che hanno le gambe lunghe e secche come pruni e si appellano cicogne. Un prato abitato da paffuti bimbi che stanno lì come fiorellini in attesa di essere presi dalle cicogne, sistemati in un cesto tondo, e consegnati ai loro genitori. A forza di camminare arriva nel paese dove il vecchio Tempo sta. Corrono i giorni, le settimane, i mesi, le stagioni. Aprile dov'è? Non lo vedo, il dolce Aprile, gaio, giovane, fiorito, [...] dove mai sarà fuggito? [...] Oh, Leprotto smemorato, più non pensi al tuo lavoro? È la Pasqua ormai vicina [...] La tua cesta è quasi vuota, smetti, su, di andar pel mondo... In un batter d'occhio la Pasqua è lì.

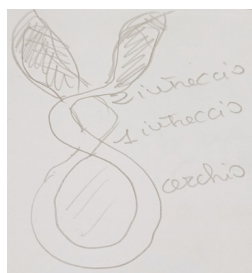
Il Leprotto ha quasi donato tutte le uova... deve tornare a casa... ma ora dov'è andato?

Codabella, in fondo al prato, presto non si vede più... Cerchiamo di scoprire dove sarà Codabella leggendo il libro che trovate in sala **Zerosei** alla collocazione **P.LET.COR.C.I.**

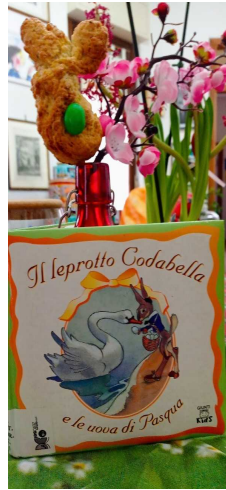
Età di lettura: a partite dai 4 anni.

‘Cucinanti in erba’, ispirati da Codabella, allacciamo il grembiule per preparare una famiglia di dolci

leprotti pasquali. Ingredienti: 300 g di farina, 120 g di zucchero, un cucchiaino di semi di anice, un bicchiere di latte, mezzo bicchiere di olio di oliva, mezza bustina di lievito in polvere per dolci, una bustina di vanillina, ovetto confettati per decorare, un poco di zucchero a velo e del succo di limone per fare la glassa. Versiamo gli ingredienti in una ciotola e amalgamiamo bene, se la pasta resta appiccicosa, possiamo aggiungere più farina. Formiamo una palla di pasta e suddividiamola in tante parti più o meno grandi che serviranno per definire la dimensione dei leprotti. Su una spianatoia o un tavolo lavabile iniziamo a fare tanti filoncini o rotoli di pasta lunghi da quindici centimetri in poi. Ogni rotolo va preso con le mani nella parte centrale. Creiamo un cerchio poi attorcigliamo le due estremità su se stesse due volte (come nel disegno). Lasciamo lunghi gli estremi che formeranno le orecchie.



Schiacciamoli dandogli la forma di lunghe orecchie. Passiamo i biscotti con un pennellino bagnato nel latte e spolveriamo sopra lo zucchero semolato. Inforniamo (il *Sous Chef*) per circa venti minuti in forno caldo a 180 gradi. Quando sono dorati, sforniamoli e lasciamoli raffreddare. Poi con un cucchiaino di zucchero a velo e pochissimo succo di limone prepariamo la glassa (il collante!). Mettiamo sopra ogni leprotto un poco di glassa e attacchiamo con una leggera pressione un ovetto confettato, sarà il pompon della coda. Aspettiamo un poco affinché solidifichi la glassa. La famiglia di leprotti è pronta per la nostra tavola pasquale. Possiamo usarla come centrotavola o come segnaposto inserendo ad esempio uno spiedino di legno nella parte bassa dell'animaletto e poi possiamo metterlo nei bicchieri oppure dove ispiri la vostra fantasia.



Ci siamo chiesti il perché a Pasqua si parla di leprotti e di coniglietti? Il leprotto (o il coniglietto), nei paesi del nord Europa (e in America) è delegato a nascondere nel giardino di casa le uova colorate, che poi i bambini la mattina di Pasqua vanno a cercare come in una sorta di caccia al tesoro. È, insomma, la versione pasquale di Babbo Natale, e, come quest'ultimo, deriva da una commistione di credenze pagane e gesti rituali della tradizione cristiana. Sia l'uovo, sia il leprotto (data la proverbiale capacità di riproduzione della sua

specie) sono simboli di fertilità, connessi con la primavera, stagione in cui la terra rinasce a vita nuova. Una nota di tradizione e costume non fa mai male!

Buona Pasqua a tutti i nostri *leprotti lettori* e *leprotti Cucinanti in erba*!

MRC

