



L'ora del tè

Otello si diverte a inventare le storie delle persone che passano per la strada, immagina da dove vengono e dove stanno andando. Una mattina, davanti allo scalino su cui siede tutti i giorni, si ferma la tonda Signora Bignè. Un'amicizia tra torte e bauli pieni di sorprese, per capire che ciascuno, come il tè, è un'unica pianta con tanti sapori da scoprire! (Giunti)

La signora Bignè (Giunti, 2018) è un racconto breve scritto da Cristina Petit, divenuta celebre con il suo [blog maestrapiccola](#). Di professione fa l'insegnante della scuola primaria quindi è un'attenta osservatrice e conoscitrice delle dinamiche infantili.

Otello e la Signora Bignè con la loro amicizia riusciranno a prendere decisioni importanti che influiranno in maniera positiva nella loro vita e la miglioreranno!

La Signora Bignè non era sempre stata tonda come un bignè, ma lo era da così tanto tempo che nessuno sapeva come fosse prima. [...] - Perché stai sempre da solo e non giochi con gli altri bambini del condominio? - Perché dopo un po' mi stanco a correre [...] - Ti capisco... anch'io mi stanco in fretta! Vuoi salire a prendere una fetta di torta? - La mamma dice che non posso mangiare dolci ... non posso mangiarli perché sono un po' ciccio, non tantissimo il dottor Andrea lo dice sempre alla mamma e lei lo dice a me. - Allora faremo una partita a carte bevendo un tè – disse la signora Bignè con una mezza luna di sorriso. Da quel giorno Otello imparò tutti i giochi di carte e assaggiò tutte le qualità di tè che esistono sulla terra. [...] Sai perché mi piace il tè, Otello? - Perché è buono? - Provo ad indovinare lui. - No, perché esistono tantissimi tipi di tè: tè verde, tè nero, tè giallo, tè bianco ... e la cosa bella è che non vengono da piante diverse, ma dalle foglie della stessa pianta. Anche una persona può avere tanti sapori e fare cose diverse in momenti diversi.

Lo sapevate, Cucinanti in erba che il tè verde è prodotto da foglie appena raccolte, fatte asciugare al sole? Mentre per avere il tè nero le foglie devono prima appassire e poi essere schiacciate, arrotolate e messe in stanze di fermentazione? E il tè bianco è un prodotto molto pregiato e costoso che si ottiene dal solo germoglio apicale (sulla punta) fatto appassire e seccare lentamente? Infatti l'aggettivo 'bianco' si riferisce alla sua qualità superiore e non al colore. Come faccio a conoscere tutte queste notizie? Semplicemente, ho consultato l'[Enciclopedia dei ragazzi Treccani](#), presente in bct!

Oggi seguendo il consiglio del Dottor Andrea personaggio del racconto, non mangiamo dolci ma prepariamo un buon tè. Ce ne sono di molti tipi classici e aromatizzati con frutta e spezie la scelta è ampia! Cosa occorre?

Acqua bollente, una teiera, bustine di tè e grandi tazze.



Apro la mia grande scatola di latta di bustine di tè aromatizzati e classici e scelgo quello da gustare: prendo una bustina di tè al caramello e vaniglia e un'altra di tè nero.

Il primo lo gusterò all'inglese, mentre il secondo al limone.

Verso l'acqua bollente nella teiera (questo passaggio lo potete anche evitare Cucinanti in erba se la versate direttamente in tazza) poi la verso nelle due tazze dove ho già sistemato le bustine.

Lascio in infusione per 4/5 minuti. Estraggo le bustine, aggiungo in una tazza la fettina di limone e nell'altra un po' di latte (all'inglese), un poco di zucchero o miele, non troppo! E voilà due buone salutari tazze di tè sono pronte da gustare! Sorge spontanea una domanda: due tazze... una per chi è?

Naturalmente per la *Signora Bigné*!

Vuoi prendere in prestito il **libro**? E' collocato in sala Zerosei in **P.LET PET.A.5** oppure sali al terzo piano in sala Tweenager. Lo trovi tra i romanzi brevi in **R RB.PET.B.1**

Il libro è realizzato con criteri accessibili per facilitare la lettura in **MAIUSCOLO**.

Non importa dove, con chi o come, la coccola ideale per te è sempre una deliziosa tazza di tè!

MRC

