



Orchi mangiabambini

Gli Orchi mangiano come noi, perciò anche loro hanno diritto ad un piatto decente o meglio ad una leccornia, come tutti. E se gli va un bambino cucinato alla *gourmet*? (termine francese che significa buongustaio, ovvero chi sa mangiare bene).

Per fortuna c'è un ricettario scritto da Oster Grigorij e illustrato da Cecco Mariniello che aiuta in cucina i poveri orchi affamati.

Ne **Il libro del cibo sano e appetitoso dell'orco** (Interlinea, 2007) tutte le ricette presentate sono illustrate, così da facilitarne la preparazione, e sono spassosissime. In una trentina di pagine, si susseguono una serie di ricette brevi e veloci su come cucinare varie categorie di bambini: dall'antipasto al dolce. C'è lo spezzatino di vandali, il cocco di mamma scioppato, l'insalata di permalosi e permalose e molte, molte altre ricette.

Ecco un vero ricettario da orco, un'opera terribile da non leggere assolutamente ai bambini prima di dormire! Non è vero che l'orco mangia solo le bambine e i bambini maleducati: quelli educati gli piacciono di più perché sono più saporiti. Scopriremo così come cucinare un ottimo "brodo di sbadati", uno "spiedino di monelli" o "polpette di piccole pesti" (dalla quarta di copertina). Età di lettura: dai 7 anni.

Egredi genitori, ecco a voi il ricettario dell'educatore domestico. E' un'opera spaventosa! Che non vi venga in mente di leggerlo ai bambini prima di andare a letto! Solo la mattina! (a pagina 5 del libro).

Alla pagina 6, nella 'introduzione per i bambini', viene detto chiaramente che gli orchi non mangiano soltanto i bimbi maleducati.

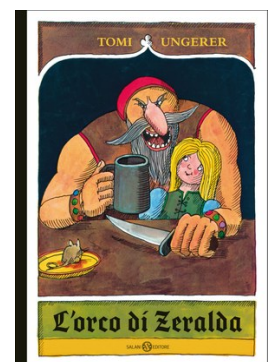
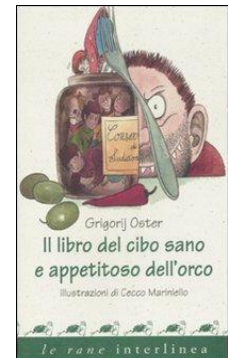
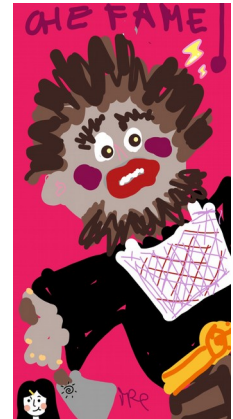
Le ricette prevedono, oltre ai bambini, degli alimenti comuni e a volte utilizzano come ingredienti le caratteristiche stesse dei bambini da cucinare: le 'bambine in salamoia' si saleranno con le loro stesse lacrime, mentre nel 'brodo di sbadati' sono essenziali, per insaporire, le cianfrusaglie dimenticate in tasca.

Le illustrazioni non sono paurose, ma solo molto divertenti. Nei disegni del libro i bambini cucinati non hanno un'espressione impaurita per quello che gli sta per capitare, ma soltanto molto, molto perplessa.

Cucinanti in erba, è ovvio che simpatizziamo per l'orco non perché punisce i bambini, ma perché è uno chef creativo come noi.

Volete leggere questo ricettario molto particolare? Lo trovate in sala Tweenager tra i Romanzi brevi alla collocazione **R RB OST. I**

Un altro libro che parla di orchi affamati di bambini è **Il gigante di Zeralda** di Tomi Ungerer (Salani, 2021). Anche qua incontriamo un orco cattivissimo. **UFFI E SBUFFI! SALE, OLIO E ROSMARINO, NIENTE È PIÙ BUONO DI UN BAMBINO!** Tutti sanno che non esiste migliore colazione al mondo della carne tenera, profumata e dolce di un bambino. Ma quello che lo sa meglio di tutti è un orco dai denti aguzzi, una barba ispida e un appetito smisurato che ogni mattina va in città ad acchiapparne qualcuno per cominciare la giornata con un bel banchetto. Quando però i bambini si nascondono tutti, come farà il povero orco a non morire di fame? Ci pensa Zeralda! Un classico intramontabile splendidamente illustrato, un'ode al coraggio e alla creatività, al dialogo e all'accettazione (Salani). Zeralda sfamerà l'Orco.



'Il poverino sta morendo dalla fame' pensò Zeralda. Senza perder tempo, tirò giù dal carro qualche pentola, raccolse la legna, accese un fuoco e si mise a cucinare [...] una vellutata di crescione, una trota affumicata ai capperi, delle lumache con burro all'aglio, un vassoio di polli arrosto e un maialino da latte. L'orco ritornò completamente in sé.

La vicenda avrà degli esiti inaspettati e assolutamente sorprendenti. Anche questa volta la cucina sarà galeotta di una grande avventura! Età di lettura consigliata: dai 5 anni.

Il libro si trova in sala Tweenager tra gli Albi illustrati alla collocazione **R AL.UNG.3**

Tomì Ungerer, autore di questo albo, è nato in Francia poi si è stabilito a vivere in Canada (fino alla sua morte nel 2019) dove, oltre a scrivere e illustrare i libri, ha allevato pecore. Ebbe il grande talento nello scoprire le migliori qualità in personaggi poco amati dal pubblico. Ha vinto nel 1998 il Premio Hans Christian Andersen come migliore illustratore. Per i pochi che non lo conoscono, l'invito a leggere e scoprire le sue opere.

Cucinanti in erba, vogliamo preparare una **torta...**

mangiaorco? Questa volta l'orco ce lo gustiamo noi!

Allacciamo il grembiule, chiamiamo in nostro aiuto il *Sous chef* e iniziamo a preparare gli ingredienti: 200 g farina 00, 50 g cacao amaro in polvere, 160 g zucchero, una bustina lievito in polvere per dolci, 2 uova, 75 g olio di semi di girasole, 180 g latte, una vanillina e zucchero a velo (per la superficie se volete spolverizzare).

Per decorare la testa dell'orco: gherigli di noce e corn flakes per fare i capelli, canditi rossi e verdi per occhi e bocca, mandorle senza buccia per occhi e denti.

Strumenti da cucina necessari: due ciotole, una frusta per dolci, un cucchiaio, uno stampo e un foglio di carta forno.

Preparazione: Sgusciate le uova e mettetele in una ciotola, unite il latte, l'olio, la vanillina e mescolate il tutto con una frusta in modo da amalgamare bene gli ingredienti. In un'altra ciotola setacciate insieme la farina, il cacao e il lievito, unite lo zucchero e mescolate. Versate gli ingredienti solidi nella ciotola degli ingredienti liquidi e mescolate energicamente con una frusta, quando il composto è uniforme e senza grumi è pronto.

Ricoprite con un foglio di carta forno uno stampo da 22 cm (così non dovete ungere e poi infarinarlo), versate all'interno il composto e cuocete la torta per 30-35 minuti a 180 gradi. Fate sempre la prova stecchino per verificare la cottura. La torta con la forma di 'testa dell'orco' è pronta. Fatela intiepidire, poi estraetela dallo stampo, fatela raffreddare completamente, infine staccate la carta forno.

Con lo zucchero a velo ho disegnato due guanciotte, l'orco sembra meno cattivo e molto, molto impaurito...

Finalmente è l'orco ad aver paura: AAAAH... GASP!

Ed è proprio vero che la cucina, oltre ad allietare il nostro palato salva, talvolta, la vita!

MRC

