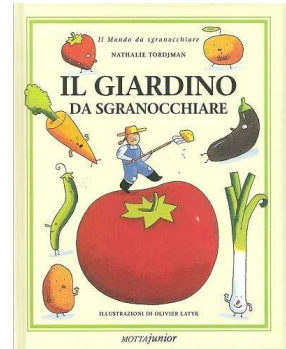


Semina, pianta e cucina!

Gli alimenti, la loro coltivazione e il loro impiego in cucina entrano spesso nelle storie per bambini e ragazzi. Quando “cibo” e “illustrazione” si incontrano non possono che scoccare scintille.

Il libro di Nathalie Tordjman **Il giardino da sgranocchiare** (Motta junior, 2002) è un albo divulgativo in cui le illustrazioni di **Oliver Latyk** sono accompagnate da notizie e informazioni scientifiche per i più giovani.

Il libro è suddiviso in quattro capitoli: *alla scoperta della frutta e verdura, un anno nell'orto, l'orto dietro le quinte e la storia della frutta e verdura*. Le carote, i pomodori, i cavoli, il basilico, le fragole che troviamo nei nostri piatti sono le radici, i germogli o le foglie di piante che si coltivano nell'orto. Sapevi che non esistono per caso ma grazie a cure talvolta molto antiche e a scelte precise? In questo libro troverai la storia della frutta e della verdura con ricette, esperimenti divertenti e consigli di giardinaggio. Un libro per seminare e raccogliere (dalla quarta di copertina).



Tra le tante notizie troviamo alcune ricette, ad esempio il **Carciofo alla coque e un fiore nel piatto**. Metti un carciofo su un piatto. Aallarga le foglie esterne. Strappa le foglie più piccole che formano un cappello nel mezzo. Togli la parte stopposa centrale e versa al suo posto un'emulsione formata da due parti d'olio, una d'aceto e un pizzico di sale. Porta in tavola e comincia a mangiare le foglie più vicine al cuore del carciofo. Lo sai che la parte che si mangia del carciofo è un fiore, una specie di margherita verde? Il termine botanico è **capolino**. E' formato dai fiori cioè la “stoppa”, protetti da scaglie carnose, “le foglie”, poste su un ricettacolo carnoso, “il cuore”. La margherita ha le foglie bianche, i fiori gialli e il ricettacolo verde!

Sarà buono, Cucinanti in erba o è una corbelleria? Lo scopriamo solo preparandolo!

Sfogliando il libro a pagina 17 incontro una ricetta molto più invitante: la **Zuppa di fragole**. Occorrono solo due ingredienti: 500 grammi di fragole e 2 arance. Prendi le fragole mature. Passale rapidamente sotto il rubinetto [...] Taglia le fragole a fette e mettile in una coppa. Lava bene due arance e pelale. Tieni da parte la scorza di una delle due arance senza la parte bianca. Taglia poi la scorza a lamelle sottili e mescolala alle fragole. Spremi le arance e versa il loro succo sulle fragole. Metti in fresco prima di portare in tavola. E'



È semplice farla, molto buona e fornisce una grande carica di energia. Una zuppa da dieci e lode! I nostri Cucinanti in erba si trasformano in “Cucinanti Giardinieri”!

Vuoi “sgranocchiare” anche te? Vieni a prendere in prestito il libro in biblioteca.

Lo trovi nella sala **Tweenager** alla collocazione **R 635.9.TOR. I**

Scopri la bellezza della natura e del vivere “green” nei libri presenti nelle sale bambini e ragazzi della biblioteca. Consulta il **catalogo opac regionale** specifico per i giovani dal nome **BIG (Biblioteche giovani)**. Effettuando la ricerca trovi contemporaneamente, sul titolo o argomento richiesto, tutti i documenti presenti nelle singole biblioteche (si può fare una selezione puntuale) e tutte le risorse della biblioteca digitale **Media Library Online** (Ebook, Periodici, Audiolibri, Audio Open, Audiolibri Open, Banche dati Open, E-Learning Open, Immagini, Libri digitali Open, Manoscritti, Mappe e molto altro).



Al lavoro, Cucinanti Giardinieri! Dopo aver letto datevi da fare: in terrazzo, in giardino, nell'orto create un angolo verde e poi allacciate il grembiule!

MRC