

Tutti giardinieri!

Avete mai pensato come sarebbe vivere in una casa piena di erbe e fiori con l'aria piena dei loro profumi? Una casa dove è sempre primavera? Una personaggio di nostra conoscenza ce l'ha: Carlo! Lui vive in un mondo che potremmo definire un paradiso, dove i fiori, le piante, i bulbi, i semi sono tutto per lui. La cura delle sue piante è fondamentale tanto che Carlo non vorrebbe uscire mai da quell'Eden.

'I fiori di Carlo', con i testi e i disegni di Mario Onnis uscito, nel 2024 per i tipi di Topipittori, narra la storia di questo fantastico topolino. Sì, non l'abbiamo detto, ma Carlo è un piccolo grazioso roditore!

A Carlo non piacciono i videogiochi, non gli piace suonare e nemmeno fare sport. La sua più grande passione sono i fiori. Ogni giorno ci sono nuovi semi e bulbi da piantare: viole cornute, ciclamini, gigli, margherite, bocche di leone e i vasi non bastano mai.

Carlo è proprio come noi: adora comprare i fiori in piccole bancarelle pur visitando i grandi vivai e soprattutto compra di tutto e di più per fare il giardinaggio. E come noi Carlo ama le vendite per corrispondenza (oggi online, veramente!). Acquista un concime con dei superpoteri. Sarà efficace oppure è solo un imbroglio del venditore? E la passione di Carlo lo allontanerà dagli amici? Una storia tutta da leggere e godere.

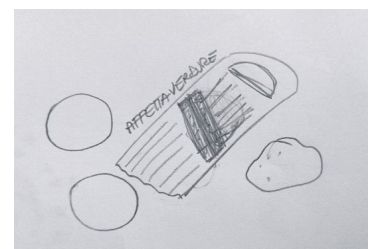
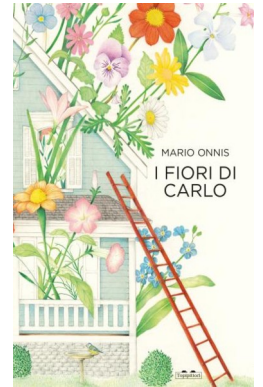
L'incanto dei disegni di Onnis crea un mondo magico in cui perdersi.

Il libro scritto in stampatello maiuscolo è adatto per le prime letture e per quelle in autonomia. Età di lettura: dai 3 anni.

Il libro, che è stato donato alla biblioteca dai Micromercanti 2024, lo trovate tra gli Albi illustrati della sala **Tweenager** alla collocazione

R AL.ONN.I

I 'Cucinanti in erba' hanno pensato di far fiorire delle roselline nella loro cucina. Allacciamo il grembiule per 'seminare' dei **boccioli di rosa golosi**. Ingredienti: una confezione di pasta brisé, due confezioni di marmellate monoporzione (albicocca e fragola), zucchero di canna, cannella e zucchero a velo e sticks di cioccolato per decorare. Attrezzi da giardino, ops da cucina, una rotella tagliapasta e un'affetta verdure o mandolina. Iniziamo con la mela. Dopo averla lavata con la buccia, tagliamola in quarti e poi a lamelle con la mandolina (operazione a cura del *Sous Chef*). Apriamo la confezione di pasta brisé (noi abbiamo acquistato quella rotonda, va benissimo anche quella rettangolare), tagliamo con la rotellina delle strisce a zig-zag alte circa 3 centimetri (in una sfoglia tonda se ne ricavano nove).



Con un cucchiaino spalmiamo un poco di marmellata lungo ogni striscia. In ognuna sistemiamo nella metà superiore l'uno accanto all'altro i 'petali'



di mela (come nella foto).

Sigilliamo con la parte inferiore della striscia.

Prendiamo una estremità di quella imbottita e iniziamo ad arrotolare fino alla fine della striscia. Sigilliamo bene.

Mettiamo ogni rosellina in una teglia antiaderente o ricoperta di carta forno.

Continuiamo fino al completamento di tutti i fiori.

In una ciotolina mischiamo un

cucchiaino di zucchero di canna e un poco di cannella. Inaffiamo, cioè spolveriamo, sopra ogni bocciolo di rosa questo miscuglio di dolcezze. Inforniamo i nostri fiori in forno caldo a 180 gradi per circa 15 minuti, fino a che non diventano dorati. Sforriamo le roselline e aspettiamo che raffreddino. Dopo le mettiamo in un piatto di portata e sistemiamo il nostro roseto, avvicinando a ciascuna rosellina un 'gambo' di cioccolato. Spolveriamo con dello zucchero a velo e... l'aiuola è pronta o la prelibatezza è servita?

Carlo sarà orgoglioso dei 'Cucinanti in erba'!

Quanto è poetica la lettura di questo albo! Carlo lo adoriamo e vorremmo essere tutti giardinieri amorevoli come il topolino.

E nei primi giorni di primavera usciamo in giardino e coltiviamo delle buone letture!

MRC

