



Un forno particolare!

"**La panetteria dei corvi**" è un classico della letteratura nipponica per ragazzi.

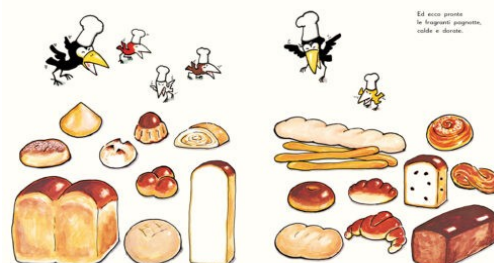
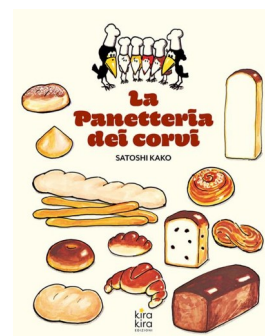
Un racconto lieve scritto e illustrato da **Satoshi Kako**, con la traduzione dalla lingua originale a cura di **Roberta Tiberi**. Il libro, uscito per la prima volta in Giappone nel 1973, ebbe ed ha un grande successo editoriale. Amato da piccini e grandi è a tutt'oggi utilizzato nelle Scuole dell'Infanzia giapponesi. In Italia è uscito per la prima volta nel 2025 per i tipi dell'editore Kira Kira.

Una coppia di corvi gestisce un forno panetteria, ma quando nascono i loro pulcini dal nome goloso Latte, Limone, Mela e Cioccolato, è molto difficile per loro conciliare vita lavorativa e familiare. La qualità dei prodotti da forno ne risente!

Il pane non è più cotto a puntino. Cosicché i clienti iniziano a non andare più nel loro forno. *Papà corvo si svegliava la mattina presto per cuocere il pane. Infaticabile preparava l'impasto, ne faceva palline e le metteva in forno. Ma, quando i pulcini scoppiavano a piangere, volava da loro, li cullava, li prendeva in braccio e così qualche volta il pane usciva nero bruciato oppure cotto solo a metà. Mamma corvo riordinava il negozio e puliva ogni angolo da mattina a sera. Ma, quando i pulcini scoppiavano a piangere, volava da loro, dava il latte, cambiava i pannolini e così ogni tanto faceva aspettare i clienti oppure lasciava il negozio in disordine.*

La famigliola entra in un profondo dissesto economico. Solo con l'unione familiare e l'aiuto di un'idea dei piccoli corvi riusciranno a trovare la soluzione per uscire dalla brutta crisi. Con uno stratagemma - *il pan-merenda* - e finalmente un bel caos di clienti vissero felici e contenti! Un racconto sull'importanza della famiglia, del pensiero creativo che, seguendo logiche fuori dagli schemi, permette di trovare soluzioni innovative.

I disegni dal sapore vintage fanno entrare il lettore in un mondo magico. Età di lettura: da 4 anni.



Il libro lo trovi in sala **Zerosei** alla collocazione **P.LET.KAK.I**

Con i "Cucinanti in erba" abbiamo messo le mani in pasta per sfornare deliziosi pani. Ricetta per i **panini ai semi**: 400 g di farina; 3 cucchiaini di olio di oliva; mezzo cucchiaino di miele; un pizzico di sale e mezza bustina di lievito istantaneo per torte e pizze salate; semi di sesamo, papavero e girasole. In una ciotola poniamo la farina, il lievito in polvere, il miele, il sale e i cucchiaini di olio. Versiamo lentamente mezzo bicchiere di acqua tiepida e mescoliamo con un cucchiaino, se necessario aggiungiamo altra acqua. Quando l'impasto forma una bella palla compatta, la mettiamo su una spianatoia infarinata, la impastiamo ancora un po' e dopo la dividiamo in tre parti, di cui una più grande.



Prendiamo questa parte la suddividiamo in tre parti. Le manipoliamo e formiamo tre panetti. In un piatto mettiamo i tre tipi di semi, prendiamo ogni pane e ne "intingiamo" la parte superiore in un tipo di seme. In una teglia, avviciniamo i tre panini per costruire un'unica forma. Con il secondo pezzo della pasta creiamo un lungo filoncino che poi arrotoleremo a forma di chiocciola e decoriamo con i semi di papavero. Infine sull'ultimo pezzo di pasta versiamo i semi di papavero restanti e impastiamo per farli penetrare nell'impasto. Poi formiamo un filoncino. Sopra con un coltello facciamo due tagli trasversali (operazione a cura del Sous Chef). Mettiamo sul filoncino farcito di papavero i semi di sesamo. Per fare aderire bene i semi ai pani, dobbiamo spennellare i pani con dell'acqua tiepida e dopo facciamo "cadere" sopra i semi. Inforniamo in forno caldo, a 180 gradi, per circa 20/25 minuti. Quando sono belli gonfi, spegniamo il forno e li lasciamo ancora all'interno.

Una volta sformati sono pronti per essere sgranocchiati, imbottiti o così!

Se un giorno ti capitasse di ritrovarti in una foresta sconosciuta e di sentire un buon profumo provenire da chissà dove, prova a guardare in alto. Se vedi delle girandole, significa che sei nella Foresta Splendifonte e che lassù c'è la Panetteria dei corvi.

Golosa lettura!

MRC

