



## Una “fruppa” spaventosa

“Una zuppa cento per cento strega” è una divertentissima storia scritta da Simon Quitterie e illustrata da Magali Le Huche, edita dalle edizioni Clichy (2014). Per sfatare la credenza che le streghe siano tutte brutte e spaventose e cucinino in grossi paioli delle cattivissime pozioni magiche, vi invitiamo leggere questo albo illustrato. Cambierete senz’altro idea.



Sì perché la simpatica strega Sgranocchia, protagonista del libro,

si è messa all’opera per preparare la sua squisita zuppa... *una zuppa cento per cento strega!* Ma prima deve recuperare gli ingredienti perché la sua dispensa è vuota. Ci riuscirà con il suo ingegno. Basterà, infatti, sgraffignarli ai suoi vicini di casa che sono Cappuccetto Rosso, l’Orco Cattivo, Pollicino e tanti altri... Ad esempio, le carote potrà recuperarle dalla nonna di Cappuccetto Rosso che abita a due passi da lei, le patate potrà prenderle all’Orco Cattivo. Ma da chi, la simpatica strega Sgranocchia, otterrà i porri?

Una storia da leggere tutta d’un fiato la sera di Halloween da soli oppure in compagnia, per avvicinare i più piccoli alle zuppe non sempre tanto amate. E cattiva questa zuppa non lo è di certo. Età di lettura: da 5 anni. Se volete sapere come finisce la storia, leggete il libro, lo trovate in **sala Zerosei** alla collocazione **P.LET.SIM.A. I**

Noi “Cucinanti in erba” nella sera di Halloween prepariamo un manicaretto speciale: la “**fruppa**” **spaventosa!** No, non abbiamo sbagliato a nominarla, non è una zuppa ma una “fruppa”. Il termine fruppa inventato da noi deriva dalla fusione di due parole: frutta e zuppa. Si tratta di una “parola macedonia” - che coincidenza! - cioè la fusione di più parole che incontrandosi perdono dei pezzi.

Allacciamo il grembiule e procuriamo gli ingredienti necessari per la fruppa.

Occorrono: un pompelmo rosa, una pera, uno o due kiwi dalla polpa gialla, un pezzo (quello centrale) di banana e un po’ di ricotta, qualche mirtillo, farina di cocco o cocco grattugiato (si trova facilmente in commercio) e lo zucchero a velo (per addolcire la ricotta). Sbucciamo la frutta con l’aiuto del *Sous Chef*, dividiamo in pezzi la pera, il kiwi e spremiamo mezzo pompelmo. Tagliamo la banana in tre pezzi e utilizziamo quello centrale. Se il *Sous chef* ha il magico attrezzo da cucina ovvero una taglierina ondulata che taglia la frutta e verdura con il bordo frastagliato, usiamo questa, altrimenti bastano dei semplici taglietti al bordo delle due parti esterne (servirà per formare due fantasmini, con occhi e bocca disegnati dalle gocce di cioccolato infilate nella polpa). Mettiamo la frutta nel frullatore o nel mixer. Facciamo una frullato senza



latte, la parte liquida è data dal succo di pompelmo. Adesso prepariamo dei golosi bulbi oculari. In una ciotola mettiamo qualche cucchiaino di ricotta, un poco di zucchero a velo e amalgamiamo bene, aggiungiamo farina di cocco e continuiamo a mescolare fino a che la pasta sia molto asciutta (se necessario aggiungiamo altro cocco). Prendiamo un cucchiaino dell'impasto e formiamo con le mani tante palline. Inseriamo in ciascuna un mirtillo, precedentemente lavato e asciugato. Mettiamo i **mostruosi bulbi oculari** qualche minuto in freezer per farli rassodare.

Ora possiamo preparare la particolarissima zuppa di frutta, *ops* la Fruppa! In una ciotola o in qualsiasi altro piccolo contenitore versiamo la frutta frullata (deve essere densa), aggiungiamo sopra i bulbi oculari (galleggiano!) e spolverizziamo con dello zucchero a velo (se non gradite il sapore aspro del pompelmo rosa). Poniamo tutto in frigo: la fruppa e i fantasmini di banana per circa una mezz'ora. Dopo questo riposino la **Fruppa spaventosa** è pronta da mangiare accompagnata dai **golosi fantasmini!**

*Mmmm, è deliziosa! [...] Questa nuova zuppa è molto nutriente [...] fa veramente meraviglie! Beh è certamente un modo molto particolare per gustare la frutta, concordate?*

Leggete storie da paura e poi assaggiate leccornie...

GNAM-GNAM... disgustevoli.

Spaventosa serata di Halloween.... BRRR BRRR... MRC

