



venti gennaio duemilaventidue Buon compleanno, bct!



Klitting Lars, Teodoro fa la torta, Editoriale scienza, 2015

Teodoro fa la torta di Lars Klitting è un piccolo libro, della collana dedicata ai castorini Teodoro e Ciccio, presente nel catalogo di Editoriale Scienza, riedita in formato quadrato con testo in stampato maiuscolo. Le storie di Ciccio e Teodoro, tra le opere più famose di Lars Klitting tradotte in moltissime lingue, hanno il sapore quotidiano delle avventure e delle scoperte che scandiscono un'amicizia fatta di complicità ed entusiasmo. Narrano la gioia delle piccole cose, nel libro *Teodoro fa la torta*, i due castorini cucinano insieme, seguendo la ricetta della nonna, un dolce per il compleanno di Teodoro. Il protagonista è Teodoro, Ciccio è la sua controparte essenziale. Sono buoni amici, e sono due castorini paffutelli, uno più grande (Teodoro) e uno più piccolino (Ciccio). Il ricorso al mondo animale, in questa serie, così come in generale in molti altri libri, è funzionale a creare dei personaggi che siano privi di qualsiasi caratteristica umana specifica, e pertanto che siano figure "universali" in cui ogni bambino possa riconoscersi.

L'autore accompagna così il bambino, insieme a Ciccio e Teodoro, a preparare con cura il necessario, ad attendere pazientemente che il tempo faccia il suo corso (la cottura della torta nel forno), e infine a gioire del risultato, che appare come una magia. Le immagini illustrano tutte le fasi della preparazione, in dettaglio tutti gli strumenti da cucina e gli ingredienti che i due utilizzano per realizzare il dolce.

La storia poi prosegue e si conclude con l'arrivo a sorpresa degli amici a cui offriranno la deliziosa torta di compleanno.

Leggiamo la storia e poi mettiamoci ai fornelli, Cucinanti in erba. Il manicaretto di oggi è un omaggio alla biblioteca che ci accoglie ogni giorno, a braccia aperte, non solo a "scaffali aperti"!

LA TORTA DI TEODORO

- una tortiera di 22 cm di diametro
- 75 g di burro sciolto
- 160 g di zucchero
- 2 uova
- 170 g di farina
- 1 cucchiaino e mezzo di lievito in polvere
- 2 cucchiaini di zucchero vanigliato
- 1 dl di latte
- pangrattato per il fondo della tortiera



1. Accendete il forno a 175 gradi.
2. Sciogliete il burro in un pentolino a fuoco basso.
3. Spennellate il fondo della tortiera con un po' di burro fuso.
4. Versate un po' di pangrattato nella tortiera e scuotetela con delicatezza in modo che si distribuisca dappertutto. È importante imburrare e spolverizzare il fondo, altrimenti la torta non si staccherà bene dalla tortiera.
5. Sbattete uova e zucchero in una terrina, possibilmente con lo sbattitore elettrico, in modo che diventino bianche e spumose.
6. Mescolate il latte con il resto del burro sciolto e versate il tutto nell'impasto.
7. Mescolate farina, lievito in polvere e zucchero vanigliato in una scodella. Amalgamate bene e aggiungete al composto.
8. Trasferite l'impasto nella tortiera e fate cuocere il dolce per circa 35 minuti nella parte centrale del forno.

Prepariamo una golosa **torta margherita**, seguendo la ricetta della nonna di Teodoro, per festeggiare, il suo compleanno.

Il 20 gennaio bct diventa maggiorenne, compie 18 anni!
Allaccio il grembiule e preparo tutti gli ingredienti necessari.

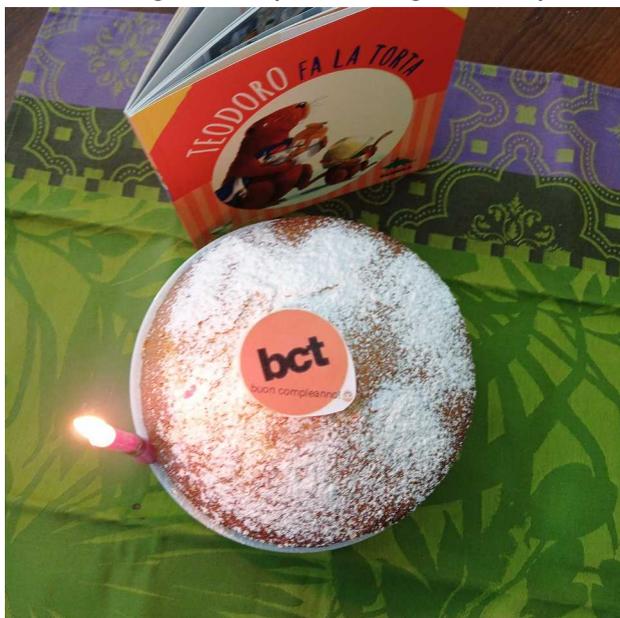
Seguo, passo passo, i consigli di Teodoro nell'impastare la torta.

Al punto quattro verso del pangrattato mescolato con un po' di zucchero nella tortiera. La ricetta è semplice da preparare, *Cucinanti in erba!*

Verso l'impasto nella tortiera, inforno, e non resta che aspettare la cottura! Ogni tanto sbircio dal vetro del forno e ... sta crescendo!

Sfornata la torta, con un coltellino, delicatamente cerco di staccare il bordo dalla teglia, la capovolgo in un piatto e di nuovo in un'altro nel verso giusto. Attendo che raffreddi, la spolvero con lo zucchero a velo e infine la decoro.

La torta margherita è pronta da gustare e possiamo festeggiare bct!



Vuoi preparare la torta di Teodoro, prendi in prestito il [libro](#), lo trovi negli scaffali della sala tweenager, collocato tra i romanzi brevi con la segnatura **R RB.KLI.I**.

Leggilo e poi allaccia il grembiule.

Il compleanno di un amico è un ottimo pretesto per tirare fuori un libro di ricette e preparare una torta. E' il pensiero più bello.

Siete pronti, *Cucinanti in erba*, a spegnere le candeline e festeggiare insieme la Vostra amica biblioteca?

Buon compleanno bct, cento di questi giorni! MRC

