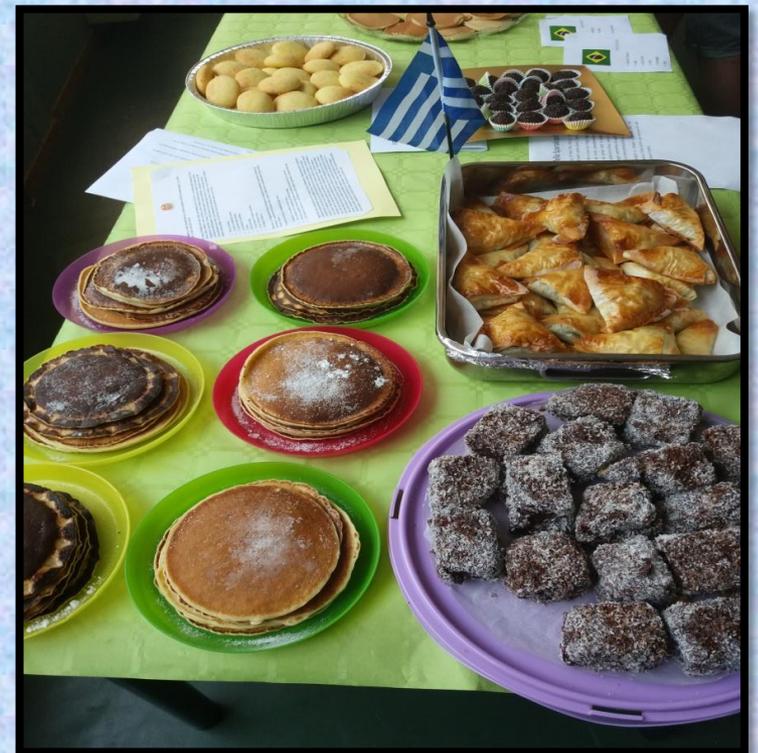
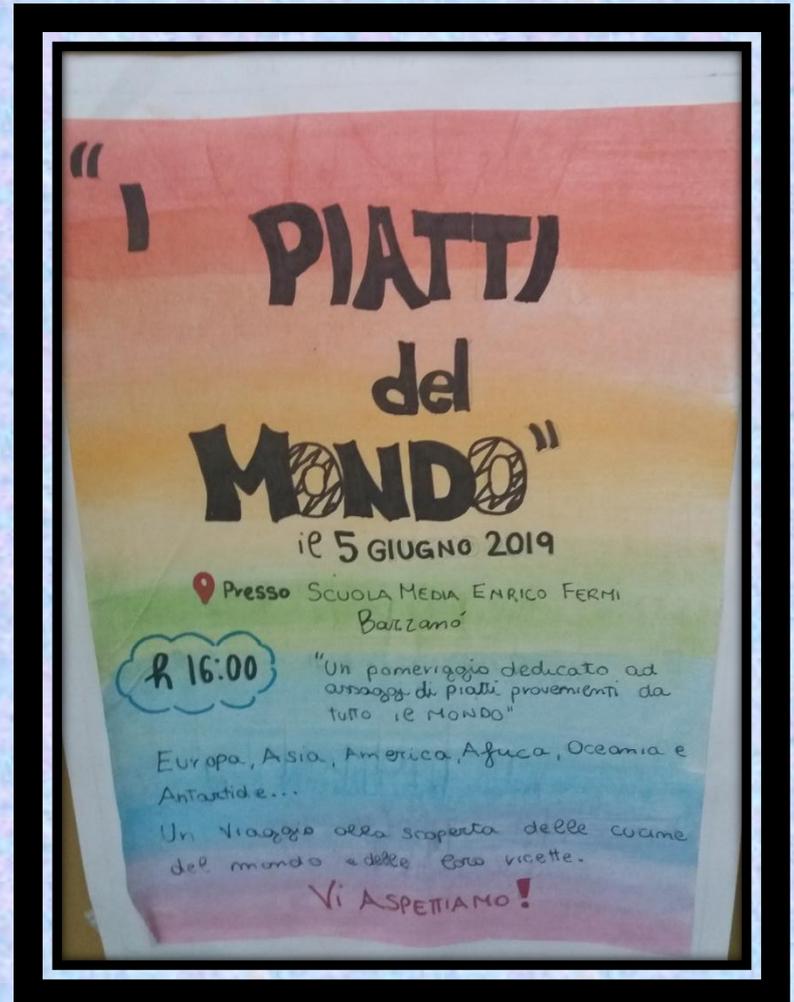


Ultima lezione di geografia per gli alunni di III B...un viaggio tra i profumi e i sapori dell'Europa e del mondo



Tutti grandi chef!

L'ultima lezione di geografia per gli alunni di III B si è svolta in un modo alquanto insolito: fuori dalle mura dell'aula, senza banchi e libri, senza lavagna, nessuna interrogazione, nessuna verifica! Solo tanti profumi e tanti assaggi grazie ai prelibati piatti dal sapore internazionale preparati dalle ragazze e dai ragazzi!



...iniziamo col salato...

Dalla Grecia... "Spanakopita" di R. G. e S. Po.



Ricetta della Spanakopita:

Ingredienti: 300 gr. di Pasta fillo, 500 gr. di feta, 500 gr. di spinaci, 2 rametti di aneto, cipolla, burro, 2 uova.

Prendere la pasta fillo in strati da 3 fogli, tagliarla a rettangoli, spennellarla con del burro precedentemente fuso in un pentolino. Farcire con spinaci cotti in padella con cipolla e successivamente mischiati con la feta, uovo e aneto. Chiudere la pasta a forma di triangoli, spennellare la superficie con dell'uovo sbattuto e poi mettere in forno preriscaldato.o.

In Grecia la Spanakopita si mangia a qualsiasi ora, ma principalmente a colazione. Esiste anche una versione con solo formaggio feta che si chiama Tiropita.

Dal Messico “Burrito” di M. C. e D. C.



INGREDIENTI

- Tortillas Di Farina 8
- Carne Bovina Macinata 500 g
- Fagioli Rossi Precotti 400 g
- Cheddar 16 fette
- Cipolla 1
- Peperone Rosso 1/2
- Salsa Di Pomodori Messicana 4-5 cucchiari
- Spezie Messicane Abbondanti
- Olio Di Semi (o di mais) q.b.
- Lattuga q.b.
- Salsa (guacamole, panna acida, BBQ) q.b.

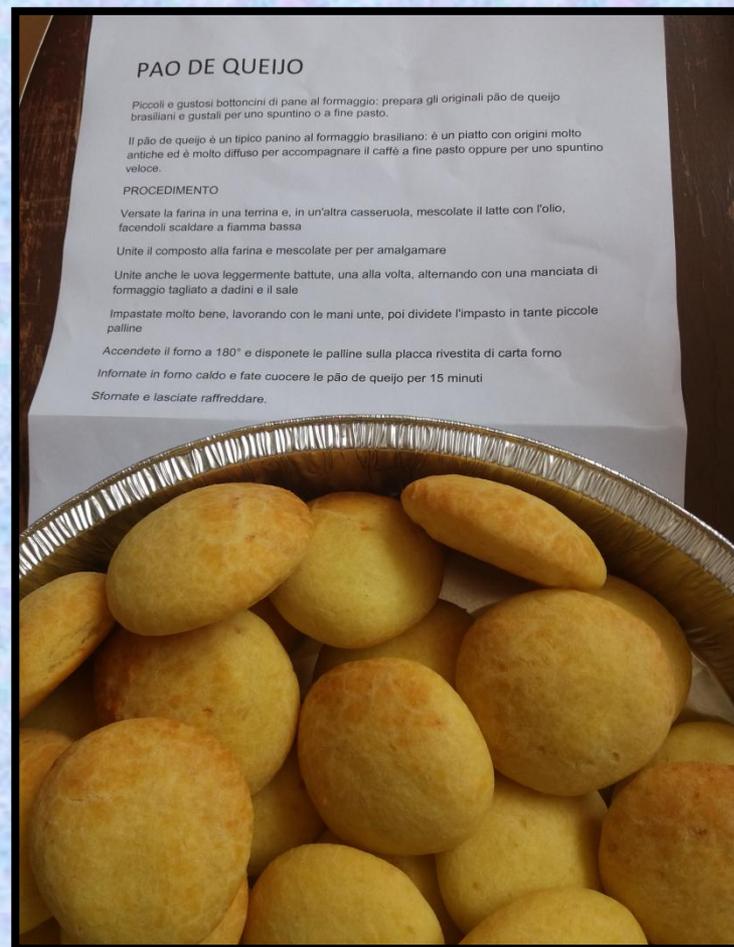
PREPARAZIONE

1. si trita la cipolla finemente e si fa rosolare delicatamente in olio di mais o olio di semi. Poi si aggiunge la **carne macinata** e si mescola per bene, si regola di sale e si condisce con il **mix di spezie tex-mex**, che si trova già pronto. Si fa rosolare anche la carne e quando comincia a colorarsi per bene si unisce la **salsa per burritos** (oppure una salsa di pomodoro piccante), il peperone rosso mondato e tagliato a julienne e i fagioli rossi in scatola. Si mescola tutto il ripieno per i burritos, si abbassa la fiamma e si copre col coperchio, lasciando cuocere per una decina di minuti. Se notate che il ripieno si asciuga troppo, aggiungete un poco di acqua calda.
2. munitevi di bisticchiera e fatela scaldare, ci servirà per intiepidirli per bene. Una volta cotta la carne con i fagioli, è il momento di **farcire le tortillas**, disponendone una generosa quantità nella parte centrale della tortilla, mettendoci sopra se volete 1-2 fette di cheddar grattugiate o tritate al coltello. Se volete aggiungere una **nota fresca**, unite ora la lattuga a strisciole. Chiudete i burritos e fateli scaldare sulla piastra grigliata per qualche minuto da ogni lato. Servite subito, accompagnandoli con una salsa a vostra scelta.

STORIA

La parola burrito deriva dallo spagnolo "piccolo asino". La dicitazione ha origine durante la Rivoluzione Messicana quando un venditore di cibo, Juan Méndez, per conservare il cibo al caldo cominciò ad avvolgerlo in una grande tortilla. Quest'idea fu un successo al punto che Méndez comprò un "burro", cioè un asino, e andò oltre i confini del Messico per vendere la sua invenzione. Ecco perché lo troviamo negli USA o in Canada.

Dal Brasile “Pao de queijo” di A. P. e M. P.



Dall'Egitto Di A. K.



Falafel e
kebab...
e...tanto
altro !!!

Sapori d'Italia... “torta Pasqualina”



Dal Messico...S. C., A. e S.

NACHOS

I nachos sono stati ideati per la prima volta nel 1943 da Ignacio Anaya detto "Nacho", il quale lavorava come maitre in un ristorante messicano a Piedras Negras, al confine con il Texas. Quando un giorno si fermarono a pranzo dieci donne, mogli di soldati americani, Ignacio si inventò questa ricetta tagliando delle tortillas di mais in triangoli e servendole con formaggio fuso e peperoncini jalapenos tagliati a rondelle. Le donne rimasero piacevolmente stupite e gli chiesero come si chiamava quel piatto, al che Ignacio rispose "Special Nachos", nome che tuttora è rimasto in voga.

Nel 1950 la ricetta dei nachos entrò di diritto nel libro di cucina tradizionale messicana e il 21 ottobre, giorno della nascita di Nacho Anaya, fu dichiarato l'International Day of Nachos, un festival molto sentito in Messico con tanto di preparazione del nachos più grande del mondo e competizioni tra vari ristoratori.

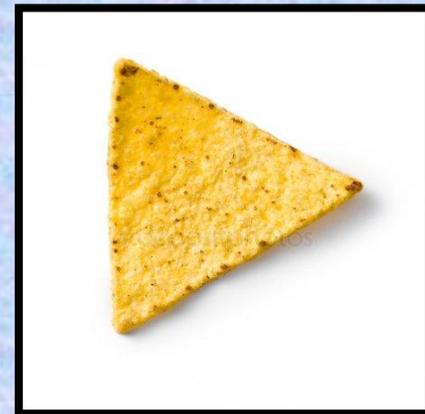
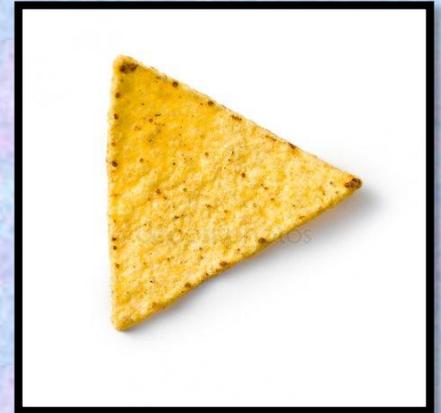
INGREDIENTI

Patatine tortilla

Salsa Guagamole

Salsa Para Dippear

Salsa Nacho Cheese



... e ora il dolce!!!

Dalla Francia "Macarons" di S. F. e M.B.

I MACARONS

LA RICETTA:

Ingredienti:

per i macarons:	per il ripieno:
215g di farina di mandorle	250g di mascarpone
30g di farina 00	60g di zucchero
350g di zucchero	250ml di panna fresca
190g di albumi (più o meno 6 albumi)	una bacca di vaniglia
90g di zucchero semolato	marmellata di fragole q.b.

Coloranti alimentari a piacere

Difficoltà: difficile

Cottura: 12 minuti

Preparazione: 20 minuti + 1 ora di riposo

Setacciate in una ciotola la farina di mandorle con lo zucchero a velo, poi aggiungete anche la farina 00.

Montate gli albumi a neve con lo zucchero semolato usando la planetaria.

Aggiungete le farine all'albume montato a neve soda e mescolate con un cucchiaino dal basso verso l'alto per non smontare gli albumi.

Dividete il composto ottenuto in due ciotole distinte e aggiungete i coloranti alimentari che avete scelto a ciascuna porzione delle basi per i macarons.

Disegnate dei cerchietti sulla carta forno aiutandovi con una formina e un pennarello alimentare: in questo modo sarete certi di creare dei biscottini tutti uguali.

Trasferite gli impasti colorati in due tasche e fate delle porzioni a forma di palline sulla teglia: lasciate quindi riposare i macarons per circa un'ora.

Infornate quindi le basi per 12 minuti a 150° in modalità ventilata. Mentre i biscotti cuociono, preparate la farcitura. Montate nella planetaria il mascarpone aggiungendo la vaniglia, lo zucchero a velo e la panna fredda: mettetelo in una tasca. Farcite quindi metà dei macarons con la crema al mascarpone e metà con la confettura di fragole, poi accoppiateli. Potete servire subito i macarons oppure conservarli: sono perfette allo scopo scatole di latta oppure barattoli di vetro a chiusura ermetica.



Dall'Australia "Lamingtons" di C.A., M. P. e C. C.



LAMINGTONS

I lamingtons australiani sono dolcetti deliziosi e molto semplici da preparare e devono il loro nome a Lord Lamington, governatore del Queensland dal 1896 al 1901. Sono cubotti con una consistenza simile al pan di Spagna farciti con la marmellata e ricoperti di cioccolato fondente e scaglette di cocco. Si possono trovare in diverse varianti e inoltre si conservano molto bene per diversi giorni.

INGREDIENTI

Ingredienti per una teglia rettangolare da 30,5x22,5 cm

Burro 100 g
Farina 00 200 g
Uova medie 5
Baccello di vaniglia 1
Zucchero 130 g
Lievito in polvere per dolci (1 bustina) 16 g

per la farcitura

Marmellata di mirtilli rossi 170 g

per la copertura

Cocco rapè 300 g
Cioccolato fondente 500 g
Panna fresca liquida 300 g

PREPARAZIONE

Per preparare i lamingtons australiani, per prima cosa fondete il burro a fuoco dolce e una volta pronto lasciatelo intiepidire. Poi preparate l'impasto: sbattete le uova con lo zucchero nella planetaria dotata di fruste per almeno 10 minuti a velocità media (se non avete la planetaria potete utilizzare uno sbattitore elettrico), poi aggiungete il burro fuso e intiepidito e continuate a sbattere fino a ottenere un composto molto spumoso e chiaro.

In una terrina capiente setacciate la farina con il lievito, incidete con un coltellino una bacca di vaniglia e prelevatene i semi; unite la farina setacciata con il lievito e i semi della bacca di vaniglia al composto e mescolate delicatamente con una spatola o una frusta.

Imburrate e infarinate uno stampo rettangolare da 30,5x22,5 cm e versate l'impasto. Infornate in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti (160° per 20 minuti se si tratta di forno ventilato). Una volta pronto, potrete sfornare la base

Dagli Stati Uniti “Red Velvet” di S. S., A. M. e S. C.



RED VELVET

La Red Velvet Cake, letteralmente torta di velluto rosso, è una torta di origine americana davvero spettacolare. Oltre ad un gusto leggermente acidulo, la sua particolarità è proprio il bel colore che crea un contrasto con il colore bianco del frosting al formaggio, dalla consistenza liscia e accostamento cromatico che la rende perfetta anche come dolce delle feste. Si dice che la ricetta risalgia agli inizi del '900, negli Stati Uniti, dove veniva servita nel ristorante The Waldorf. La Red Velvet Cake, come la New York Cheesecake, è uno dei dolci americani più diffusi negli Stati Uniti e più conosciuti nel mondo.

INGREDIENTI

Burro a temperatura ambiente 150 g
Zucchero 375 g
Uova 120 g
Sale fino 5 g
Baccello di vaniglia 1
Coloranti alimentari rosso liquido 30 g
Cacao amaro in polvere 50 g
Yogurt bianco naturale intero 300 g
Farina 00 375 g
Lievito in polvere per dolci 10 g
Aceto di vino bianco 30 g

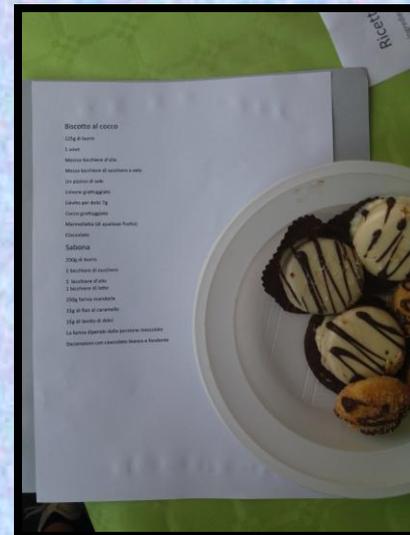
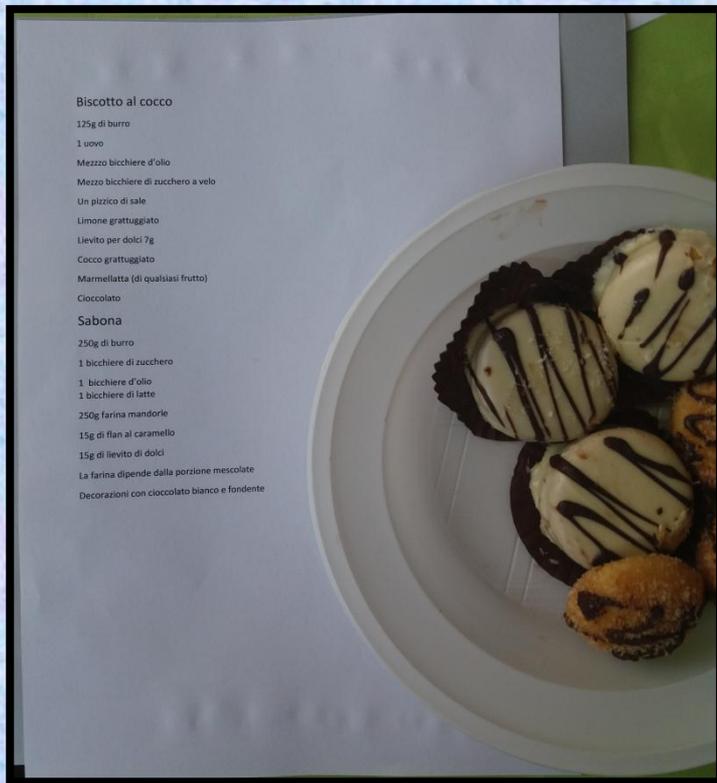
PER IL FROSTING AL FORMAGGIO

Formaggio fresco cremoso, a temperatura ambiente 525 g
Burro a temperatura ambiente 150 g
Zucchero a velo 300 g
Scorza di limone non trattata 1

PER DECORARE

Lamponi q.b.
Foglia d'oro 24 K q.b.
Meringhe (piccole) q.b.

Dal Nord Africa “biscotti al cocco”, “sabona” di O.B., F. T. e S. P.



Dagli Stati Uniti “pancake” di M. R. e A. P.



Il **pancake** è un dolce tradizionale per la prima colazione nell'America settentrionale e, con molte varianti, in altre parti del mondo.

Si tratta di frittelle simili alle *crêpe*, ma spesse circa 3,0-5,00 mm. La ricetta prevede l'impiego di burro, farina, latte, vanillina, sale, zucchero e uova. Esistono tuttavia alcune varianti, che vedono anche l'aggiunta di cannella o miele o l'uso dello yogurt al posto del latticello. Lo spessore è dovuto alla consistenza dell'impasto e alla presenza del bicarbonato di sodio o di un altro lievito chimico. Generalmente sono dolci, accompagnate da sciroppo d'acero, confettura o burro d'arachidi. Possono essere anche salate, con del burro fuso sul *pancake* caldo, uova o bacon.

- 200 g di farina.
- 1 pizzico di sale da cucina.
- 2 cucchiaini d'olio d'oliva.
- 3 cucchiaini di zucchero.
- 2 uova.
- 250 ml di latte.
- 2 cucchiaini di lievito in polvere.
- Un po' di burro fuso.
- Sciroppo d'acero.

Mischiare gli ingredienti finché l'amalgama non apparirà consistente. Far riposare il composto. Se necessario, aggiungere del liquido (latte o acqua) o della farina, se dovesse essere troppo solido o troppo liquido.

Il metodo di cottura è il medesimo delle *crêpes*:

- Ingrassare una padella con del burro.
- Farla scaldare fino ad ottenere la fusione del grasso.
- Versare la quantità d'impasto per ottenere una cialda del diametro da 12 a 20 cm.
- Una volta che il primo lato è sufficientemente cotto rivoltare il *pancake* e cuocere l'altro lato.

Negli Stati Uniti, i *pancake* sono anche chiamati *hotcake*, *griddlecake* o *flapjack*; britannici e irlandesi li mangiano tradizionalmente durante il Martedì Grasso, *Pancake Tuesday*. *Pancake* simili a quelli nordamericani, ma più piccoli, sono infatti consumati nelle isole britanniche e vengono chiamati *Scotch pancake*. In Australia e Nuova Zelanda si chiamano *pikelet*. Vengono serviti con panna e marmellata o solo col burro. Negli States questo tipo viene chiamato *silver dollar pancake*. In Scozia vengono raramente serviti a colazione, mentre vengono invece considerati dolci o dessert. I *pancake* inglesi sono simili alle *crêpe* francesi, ma la ricetta tradizionale viene accompagnata da zucchero e limone. Nei Paesi Bassi la parola *pannenkoek* è traduzione letterale di *pancake*. Gli ingredienti sono gli stessi delle *crêpe* francesi, ma si cucinano meno sottili. Vengono consumati come seconda colazione e in genere i ristoranti che vendono *pannenkoeken* separano la lista di quelli salati (con formaggio, prosciutto, cipolle, zenzero) da quelli dolci (con marmellata, uvetta, frutta). Per il *pannenkoek* semplice sono sempre a disposizione sul tavolo sciroppo di zucchero e zucchero a velo.



Dal Giappone... “dorayaki” di D. B.



In una ciotola versate due uova e unite lo zucchero e con una sbattitore manuale amalgamate bene il tutto fino a che il composto è bello cremoso e spumoso. Versate piano piano la farina setacciata e un cucchiaino di miele, sciogliete un cucchiaino di lievito in 2 cucchiari d'acqua e unite tutto al composto.

Continuate ad amalgamare il composto con un cucchiaio e appena sarà cremoso e uniforme riponetelo in frigo per 30 minuti circa. Ora fate riscaldare su fiamma media una padella antiaderente, versate il composto a cucchiainate e fate cuocere fino a che vedete formarsi delle bollicine sulla superficie o vi accorgete che la base è cotta.

Girateli con una spatola e fate cuocere anche l'altro lato, continuate così sino al termine degli ingredienti. Fateli raffreddare un po', farcite con della nutella o marmellata accoppiandone 2 insieme alla volta, spolverateli poi con dello zucchero a velo..

Dal mondo anglosassone...di S. C. e M. R.

BROWNIES

Ingredienti

- 110 gr di burro
- 150 gr di cioccolato extra-fondente
- 3 uova
- 200 gr di zucchero bianco
- 20 gr di cacao
- 95 gr di farina 00
- 1 bustina di vanillina
- un pizzico di sale

Sciogliere in un pentolino a bagnomaria il cioccolato e il burro, quando si saranno amalgamati togliere il cioccolato dal pentolino e unire tutto lo zucchero. Dopo aver mescolato aggiungere le uova una alla volta, mescolando finché si saranno ben incorporate. Aggiungere il cacao amaro e la farina, mescolare con una spatola per dolci, finché il composto non sarà diventato denso. Infine, aggiungere un pizzico di sale e la bustina di vanillina. Mettere l'impasto in una teglia rettangolare non troppo grande, con della carta da forno. Infornare a 170° per 35-40 minuti.

Prima di tagliare lasciare raffreddare il dolce e quando sarà freddo prendere un coltello a lama liscia e dopo averlo bagnato con acqua calda tagliare a fette quadrate.

DA DOVE NASCONO I BROWNIES?

Nel 1893, a Chicago, in occasione della World's Columbian Exposition, una celebrazione del quattrocentesimo anniversario della scoperta del Nuovo Mondo da parte di Cristoforo Colombo, Bertha Palmer fu nominata "President of the Board of Lady Managers". Doveva occuparsi del catering e Bertha ordinò ai cuochi di casa Palmer di preparare un buon dolcetto che fosse facilmente trasportabile, e che non sporcasse il vestito delle signore durante i ricevimenti.

La ricetta nasce dunque da questa semplice esigenza, ma poteva forse sapere, il cuoco della signora Palmer, che i brownies sarebbero diventati i dolci americani più famosi al mondo insieme ai cookies?



Dal Brasile “Brigadeiro” ... di A.P. e M. P.

BRIGADEIRO

I brigadeiro sono dei dolcetti molto famosi in Brasile a base di latte condensato, burro e cacao ricoperti con codette di cioccolato.

Si narra che la ricetta sia stata inventata negli anni Quaranta e che questi dolcetti al cioccolato siano stati chiamati così in onore del "brigadeiro" Eduardo Gomes, uomo politico e militare molto famoso in Brasile.

PROCEDIMENTO

In una casseruola mettete il latte condensato (1) e aggiungete poi il burro e il cacao. Fate cuocere a fuoco basso girando di continuo con un cucchiaino di legno, per evitare la formazione di grumi, continuando la cottura per una decina di minuti, o fino a quando il composto non si staccherà dalle pareti della pentola.(2) Una volta pronto, versate il composto in una ciotola foderata di burro, lasciate raffreddare a temperatura ambiente e poi trasferite in frigo per un paio d'ore.(3)

Trascorso il tempo necessario prendete la ciotola con il composto e formate tante piccole palline con le mani leggermente unte di burro.(4) Passate le palline nelle codette di cioccolato (5) e poi trasferitele nei pirottini di carta. I vostri brigadeiro sono pronti per essere gustati.(6)



**Un grazie alle
ragazze e ai
ragazzi di III B
che hanno reso
speciale e
SAPORITA
l'ultima lezione
di geografia!!!**

