

LA 1° B DIETRO I FORNELLI (E DIETRO I COMPITI)

"Il 10 aprile, sulle pagine online di 'La Repubblica', il giornalista Riccardo Luna ha pubblicato un articolo intitolato *La sorprendente rivincita del cibo cucinato a casa*.

Dopo aver letto il testo, che parla di come durante il lockdown le persone abbiano imparato a preparare da sole il cibo invece di utilizzare le app di food, lo abbiamo riassunto commentando se siamo d'accordo con il giornalista o meno.

Inoltre, abbiamo raccontato la nostra esperienza ai fornelli descrivendo accuratamente una ricetta scoperta in questo periodo. Non ci siamo limitati a elencare gli ingredienti e le fasi di preparazione, ma abbiamo spiegato come superare i passaggi più difficili e dato consigli o trucchi per facilitare la riuscita della ricetta.

Infine, abbiamo descritto il nostro stato d'animo e le sensazioni provate prima, durante e dopo la preparazione del piatto." (Beatrice D.)

E qui abbiamo assemblato i nostri testi

"È divertente e istruttivo come a volte si possono sbagliare le previsioni del futuro. Per esempio, la fine del cibo cucinato in casa. Una cosa fondata sui dati. Chi aveva tempo per andare al mercato, scegliere le cose giuste, tornare a casa, prepararle con cura e solo a quel punto mangiarle? Per questo si formarono nuove App che ti permettevano di ordinare il cibo, attraverso il telefono, in modo veloce e semplice. A quel punto dopo pochi minuti arrivava il fattorino e il gioco era fatto. Molte persone sostenevano che in fondo era socialmente più economico e si inquinava di meno; ma culturalmente era stato un disastro. Intanto il declino del cibo cucinato in casa era un trend iniziato a cavallo del nuovo secolo, più precisamente nell'anno 2017, quando il declino era stato inarrestabile al punto che una delle bibbie del settore, Epicurious, aveva sentenziato «l'abitudine di cucinare a casa sta morendo». E l'anno dopo era arrivato un report a chiedersi «la cucina è finita?». Adesso, ai tempi del coronavirus, si ha molto più tempo per cucinare e l'abitudine ha ricominciato a circolare nelle case. Si capisce

perché nei supermercati non c'è più la farina e ancor meno il lievito. Alcune persone si incontrano perfino per strada e, di nascosto, si scambiano le bustine di lievito." (Maria P.)

"Poi è arrivato il Coronavirus e il tempo si è dilatato, anzi come scrive il giornalista, si è squagliato, allungato, come un orologio di Dalì." (Greta M.)



"Le persone, durante la quarantena, stanno riscoprendo la cucina e anche a me è successo così... In questo periodo, dovendo stare in casa, ho scoperto che cucinare è molto divertente ma soprattutto che è un bel modo per passare il tempo.

Quando ero piccola aiutavo mia nonna: insieme preparavamo crostate, tiramisù, lasagne e molto altro anche se, in realtà, non facevo granché: sporcavo il tavolo di farina oppure modellavo la pastafrolla utilizzando formine e stampi." (Beatrice D.)

Abbiamo cucinato di tutto: dai primi:

"La pasta al pomodoro con il tonno per tutti" (Camilla R.); "la lasagna con la besciamella" (Asia C.); "In questi giorni mi sono dedicata abbastanza alla cucina, per esempio ho fatto la carbonara" (Margherita G.), "il risotto al Taleggio" (Matilde G.); "pasta con le olive e il pomodoro" (Greta M.)

alla cucina mediterranea:

"Anche io in questi due mesi mi sono messa a cucinare, particolarmente il cous-cous" (Sofia L.)

ai secondi:

"le polpette di ricotta al sugo di pomodoro" (Matilde L.)

... con entusiasmo

"Io mi sento molto euforico ed entusiasta all'idea di cucinare." (Mattia R.)

"La mia scoperta in cucina di questa quarantena è la preparazione del pane, con la nostra nuova macchina Planetaria, arrivata a Natale.

Non avevamo ancora avuto tempo di provarla ed è stato veramente emozionante vedere che, in così poco tempo, la Planetaria riusciva ad impastare benissimo." (Samuele Q.)

"Quando ho iniziato a porre gli ingredienti in una ciotola mi sentivo eccitata perché è uno dei passaggi che preferisco fare in tutti i dolci, ovvero mischiare gli ingredienti!" (Cecilia B.)

... e con qualche timore

"Vi devo svelare un segreto però, questa era proprio la prima volta che cucinavo un piatto da sola, quindi ho voluto che la mia mamma mi stesse a fianco per darmi i consigli giusti perché se no avremmo potuto non avere nulla per cena e avremmo dovuto ricorrere alla famosa App per farci portare il cibo a casa" (Matilde L.)

...ma soprattutto con estrema perizia

"Versare il contenuto della bustina di lievito nel robot facendo attenzione che non vada vicino al sale perché altrimenti si disidrata" (Filippo B.)

Naturalmente non potevano mancare i dolci:

"i biscotti alla nutella" (Martina C.); "la famosa torta allo yogurt" (Filippo B. e Riccardo G.); e *gettonatissimi* "i pancake" (Matilde M., Ludovica C., Cecilia B.)

Prima di condividere una ricetta, ricordiamo che per cucinare ci vogliono gli attrezzi giusti

Attrezzi necessari

- 2 teglie
- Carta da forno
- 1 paio di forbici
- 2 cucchiaini grandi
- 1 cucchiaino
- Una spatola
- 1 robot da cucina
- 1 forno



(Filippo B.)

Ed ecco le istruzioni:

LA NUVOLA IN..."CORONATA"



INGREDIENTI:

1. 25 g di burro
2. 125 g di farina OO
3. 2 uova medie
4. 200 g di latte intero fresco
5. 6 g di lievito in polvere per dolci
6. 15 g di zucchero

Difficoltà: molto Facile

Preparazione: 15 minuti

Calorie Per Porzione: 263

Dosi: Per 4 persone

*Guarnizioni: il pancake si può accompagnare sia con il dolce (sciroppo d'acero, nutella), ma è buonissimo anche con il salato (prosciutto).

*I pancake sono adatti in ogni occasione (colazione, pranzo e anche per la cena!).

*E' meglio consumarli subito oppure conservarli in frigorifero per massimo due giorni.

PREPARAZIONE:

1. Fondere il burro nel microonde oppure sui fornelli a fuoco bassissimo. Attenzione a questo passaggio, la prima volta l'ho lasciato troppo nel microonde e poi è praticamente esploso e ho dovuto pulire tutto il burro contro le pareti (per punizione...). Piuttosto impostare pochi secondi per volta.

2. Dividere i tuorli (parte rossa dell'uovo) dagli albumi e metterli rispettivamente in due contenitori grandi e ben puliti. Questo è uno dei passaggi più difficili all'inizio. Presta attenzione e ci vuole solo un po' di pratica. Piuttosto se non riesci riutilizza comunque le uova per una frittatina.



3. Sbattere i tuorli con una frusta a mano.

4. Aggiungere ai tuorli il burro fuso a temperatura ambiente e continuare a mescolare

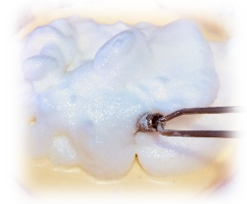
5. Aggiungere al composto, il latte a filo ovvero molto lentamente come se formasse veramente un filo.

6. Unire il lievito alla farina e quindi setacciare il tutto nella ciotola contenente i tuorli con il burro fuso e il latte; mescolare con cura.



Questo passaggio è il più faticoso, se i genitori volessero aiutare...ecco il compito per loro!

7. Lasciare il composto da parte e prendere la ciotola con gli albumi. Sbatterli vigorosamente con una frusta ben pulita fino a farli diventare una nuvoletta bianca e spumosa. L'immagine ricorda proprio una nuvoletta, ecco perché ho chiamato così la mia creazione; poi ho aggiunto incoronata perché se non ci fosse stato il coronavirus forse non sarei stata ancora capace di cucinare...



8. Aggiungere lo zucchero delicatamente per non far "sgonfiare" la nuvoletta e continuare a mescolare per bene.

9. A questo punto possiamo aggiungere la nostra nuvoletta all'impasto fatto in precedenza e continuare a mescolare fino a farlo diventare un composto uniforme.

...E ORA AI FORNELLI

Dopo aver unto la padella piatta col burro la lasciamo qualche minuto (uno o due minuti) in pace su fuoco medio in modo tale che si riscaldi bene.

Nel frattempo, possiamo ancora mescolare (se necessario) il composto.

Una volta che la padella si è riscaldata possiamo procedere:

Ricordarsi:

- piattino dove andremo mettere i pancake pronti;
- un cucchiaino di acciaio;
- una padella piatta che andremo a ungere tutta con un filino di burro;
- uno o due cucchiaini piatti in legno e infine - una forchetta in acciaio

1) Mettiamo due cucchiaini di impasto al centro della padella e aspettiamo qualche secondo...

cerchiamo di dargli una forma circolare magari muovendo un pochino la padella o aiutandoci con il cucchiaino.

Attenzione: i pancake non devono essere né troppo spessi né troppo sottili, altrimenti si potrebbero spezzare. 😞 Non ho mai capito il perché, ma il primo pancake viene sempre male (forse la padella non è ancora ben calda per la troppa fretta di iniziare) e quindi non preoccupatevi ma continuate fiduciosi.



2) Dovrebbero comparire delle bollicine, queste sono il segnale che il pancake deve essere girato dall'altra parte (lo giriamo con cura usando il cucchiaino piatto).

3) Appena lo abbiamo girato, dobbiamo solo aspettare che prenda un buon colorito.



E VOILA' il nostro golosissimo pancake è pronto e possiamo metterlo nel piattino!

.....procediamo così fino alla fine di tutto l'impasto.

NOTE DELL'AUTRICE

La prima volta che ho provato a fare questa ricetta, mi è sembrata subito molto facile e ho capito di poter essere in grado di rifarla tutta da sola con solo l'aiuto minimo di un genitore al momento di accendere il fuoco.

Gli ingredienti sono semplici da trovare in cucina e così li posso rifare ogni volta che ho voglia di mangiarli.

Ogni volta che ho riprovato a farli, ho sempre fatto dei miglioramenti e adesso sono buonissimi e gustosissimi.

Solitamente mi vengono molti più pancake di 12, ma è solo una questione di grandezze del singolo pancake.

Li consiglierai a chiunque.

Le mie guarnizioni preferite sono il prosciutto cotto e la nutella.

Ho scoperto non solo di divertirmi molto a cucinare, ma soprattutto di essere anche abbastanza brava. Le mie specialità sono i dolci: pancake, salame al cioccolato, muffin, crostata, torta di carote etc...

Devo solo migliorare... nell' "impiattamento", come direbbe Bruno Barbieri." (Valentina R.)

Il momento più bello? Mangiare, ma su una tavola ben apparecchiata:



"E infine è arrivato il momento che più aspettavo, ovvero mangiare i pancake!"
(Cecilia B.)



"sono anche una appassionata di *mise en place*... penso che il buon cibo e la bella tavola aiutino a stare bene!" (Greta M.)

Ripensiamo all'articolo e alla nostra esperienza:

"In questa quarantena fare dolci, primi o secondi più che lavoro è divertimento e anche quando sarà finito questo brutto periodo, speriamo presto, bisognerà trovare, anche se con qualche difficoltà, del tempo libero per divertirsi cucinando insieme e dicendo: <<Ti ricordi quando lo facevamo in quarantena, che esperienza!>>". (Ludovica C.)

E alla fine occorre autovalutare il proprio compito

Cosa ti è riuscito bene? "La parte che mi piace di più del testo è il mio riassunto perché penso di avere messo all'interno le cose fondamentali" (Maria P.)

In cosa posso migliorarmi? "A non bloccarmi quando ho davanti un foglio bianco" (Matilde L.)

BUON APPETITO!

GRAZIE A TUTTI!