

CUOCO

Un bravo cuoco è in grado di ideare con poco delle gustose ricette di alto gradimento, mescolando un misurino di, sapori, profumi e colori, aggiungendo ordine e pulizia quanto basta e fantasia a volontà... il successo è assicurato. Non ci credete? Proviamo!



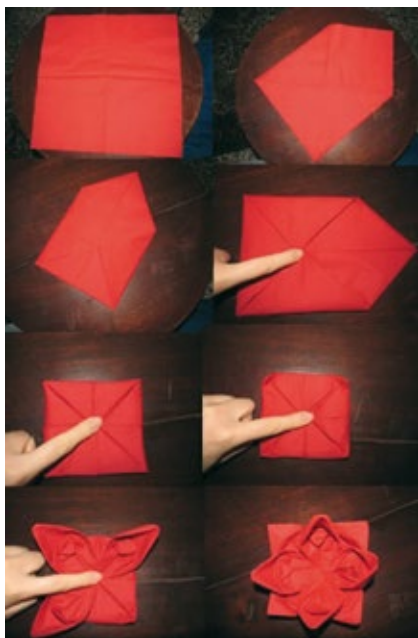
Letizia Busetto
disegno di Giulia Bracesco

DECORARE LA TAVOLA



A casa o al campo la decorazione principale di un tavolo è l'ordine: tovaglia pulita, posate e piatti al loro posto saranno già un'ottima base su cui mettere i decori. Ecco delle semplici idee per delle cene di squadriglia, e non.

A CASA: Se fai un pasto a tema con la squadriglia, ad esempio una cena parigina, un'idea simpatica è quella di mettere sul tavolo degli oggetti e dei colori che ricordino Parigi. Non serve comprare piatti e posate diverse da quelle che hai a casa, ma **cerca di sfruttare le cose che hai in maniera originale:** creare nuovi abbinamenti o aggiungere piccoli dettagli ti permetterà di stupire i tuoi ospiti, senza far cambiare ai tuoi genitori tutte le stoviglie. Usa i colori della bandiera francese (blu, bianco e rosso) per preparare il tavolo, come pane compra una bella baguette e stampa qualche foto di monumenti parigini da usare come sottopiatto (se le stampi in grande) o come sottobicchiere (se le stampi in piccolo). Cambia la forma dei tovaglioli con dei semplici origami di fiori e poi dai il via alla cena.



AL CAMPO: Siamo al campo, in mezzo alla natura: usiamola ma stando attenti a non distruggerla! Cosa c'è di più bello e semplice di un piccolo mazzolino di fiori appoggiato al centro del tavolo? E per il resto usa la fantasia: cortecchia pulita usata come sottopiatto o per contenere piccole composizioni di sassi, fiori e fili d'erba. Usa dei legnetti per creare un divertente centro tavola o prova a fare delle piccole sculture, sbizzarrisciti e ricorda che, se non hai idee, **anche solo pulire e riordinare ti farà brillare agli occhi dei capi!**



testo e foto di Letizia Busetto

QUATRE QUARTS O QUATTRO QUARTI



Devi portare la merenda per la tua squadriglia e vuoi un'idea originale? Ecco qui una ricetta di un dolce francese semplice, veloce e facile da memorizzare: il

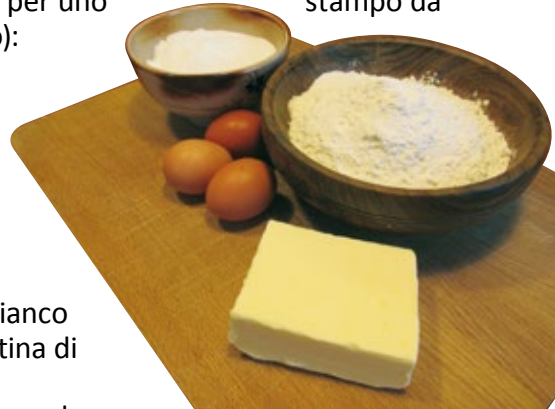
quattro quarti!

Quattro quarti è un nome strano per un dolce, lo ammetto, ma se leggi come si fa, capirai il perché di questa particolarità!

Voilà la ricetta con le dosi giuste per uno plumcake (quello lungo e stretto):

stampo da

- Pesa tre uova con il guscio e poi pesa lo stesso peso di farina, zucchero e burro (ecco spiegato il nome)
- Sbatti le uova con lo zucchero e un pizzico di sale finché il composto non diventa bello bianco
- Mescola la farina con una bustina di lievito per dolci
- Aggiungi un pò alla volta alle uova la farina con il lievito e mescola bene
- Quando l'impasto sarà bello liscio, sciogli il burro in un pentolino a fuoco basso, aggiungilo all'impasto e mescola
- Quando l'impasto sarà omogeneo versalo sullo stampo ben imburrito ed infarinato ed inforna a forno già caldo per 45 minuti a 170°C
- Aspetta che si raffreddi prima di assaggiarlo.



Anche se la ricetta ha delle dosi fisse ti puoi sbizzarrire aggiungendo ingredienti che ti piacciono come gocce di cioccolato, uvetta o marmellata... una vera delizia!



testo e foto di Letizia Busetto

SCULTURE DI ORTAGGI



Quante volte, anche al campo scout, ci siamo ritrovati davanti a delle verdure dall'aspetto poco appetitoso? E quante volte, non attratti da loro, le abbiamo lasciate là senza nemmeno assaggiarle?

Un modo per divertirsi a prepararle, e poi a mangiarle, è **trasformarle in cose che non assomigliano a ciò che sono realmente...** come? Bastano solo tre ingredienti: un coltello, della verdura (o della frutta se volete) e un pò di fantasia! Non mi credi?

Guarda come si possono creare delle calle, dei fiori, da mangiare con un bel pinzimonio:

1. Prendi un finocchio e stacca delicatamente le falde, lavale e, se hanno la barba (quelle foglioline piccole alla fine dei gambi), levala.
2. Prendi in mano una falda del finocchio e tienila per il gambo con la parte convessa verso di voi.
3. Taglia i lati della falda in modo da darle una forma un pò triangolare.
4. Prendi una carota e tagliane la punta con una lunghezza di 2 cm, sbuccia e arrotonda con un pela patate questo pezzetto ed ecco il nostro pistillo.
5. Con metà stuzzicadenti attacca il pistillo al petalo.
6. Conserva i "fiori" in acqua fresca fino al momento del pasto.



Quando sarà ora di cena prepara il pinzimonio con un pizzico di sale, pepe, aceto balsamico e olio extravergine e mescolali bene assieme. Non scoraggiarti se la prima calla non ti verrà perfetta vedrai che, man mano che le farai, prenderai la mano e diventerai bravo e poi potrai creare altri fiori fatti con frutta o verdura.

testo e foto di Letizia Busetto