

Progetto SEIPIU' 2009/2010

Promosso da:

Istituto Aldrovandi Rubbiani

Comune di Bologna Settore Istruzione CD/LEI

in collaborazione con

CIOFS Emilia Romagna

ARCI Nuova Associazione Bologna

La **SALA DELLE CULTURE**

anche quest'anno vive la sua primavera

Laboratorio dei genitori

07 - 30 Aprile 2010

**Le madri degli alunni
intrecciano saperi e arti delle diverse culture...**



Sulla pista dei piatti preferiti

La lingua in scena

Davanti e dietro la telecamera senza paura

Cucito e ricamo, del mondo la trama

A spasso per città e servizi

Un saluto in festa

Progetto di Alice Lotti classe 3C | P.S. - Aldrovandi Rubbiani - Tipografia metropolitane bologna

Si ringraziano:

- i coordinatori, i docenti e tutor dei laboratori: Malika Anedam, Laura Belvedere, Luciana Nerozzi, Roman Khananouev, Francesca Barboni, Francesca Piatti, Benedetta Quadrini;
- le partecipanti: Nacer Mina Kebira, Nilanthi Wewaldeneyage, Samsunnahar Hossan, Confort Aning, Mahmuda Hossan, Aicha Chuokri, Zohra Samsam.

Progetto grafico opuscolo: Benedetta Quadrini

Progetto grafico copertina: Alice Lolli

Il Progetto SeiPiù all'Istituto "Aldrovandi-Rubbiani"

Il progetto SEIPIU' è promosso e finanziato dalla Fondazione del Monte al fine di sostenere il successo scolastico degli alunni stranieri nelle scuole medie e superiori di Bologna e provincia. Entrato ormai nella terza annualità vede operare il CD/LEI (Centro di Documentazione / Laboratorio di Educazione Interculturale del Comune di Bologna) presso gli Istituti Fioravanti, Aldrovandi-Rubbiani e Aldini-Valeriani-Sirani. La partecipazione al progetto ha coinvolto per ogni anno scolastico quasi tutti gli alunni stranieri nelle prime classi e mediamente la metà di loro nelle seconde, tra il 30 e il 50% dei genitori e tra il 20 e il 25% dei docenti.

Le azioni spaziano da interventi più tradizionali e consolidati che in mancanza di risorse strutturali della scuola cercano di concorrere alla copertura dei bisogni base tipici delle classi multiculturali, come la facilitazione linguistica per l'italiano L2, la mediazione culturale, i percorsi di accoglienza, i laboratori espressivi ed educativi, i seminari di formazione per insegnanti, ad altre di carattere più sperimentale ed innovativo come l'autoformazione tra docenti, mediatori e genitori, laboratori per e con i genitori stranieri, percorsi di tutoraggio e di sostegno linguistico-didattico personalizzato per i ragazzi in stretta collaborazione con i docenti della scuola. Attraverso alcuni esempi vogliamo qui accennare a questa seconda dimensione progettuale che maggiormente incide sulla qualificazione e innovazione dell'offerta formativa ed educativa delle scuole.

La Sala delle Culture e i Laboratori per genitori presso le Aldrovandi-Rubbiani

Alle scuole Aldrovandi-Rubbiani, Istituto professionale per grafici, operatori della moda e del settore economico-turistico, gli alunni stranieri del biennio rappresentano circa 1/3 del numero complessivo degli studenti con provenienze molto diversificate anche in base all'indirizzo scelto, con larga maggioranza femminile. Per fronteggiare i problemi motivazionali, disciplinari e di rendimento inevitabilmente presenti in un contesto talmente complesso, la scuola mette in campo un forte impegno nel valorizzare talento e partecipazione di ogni singolo studente. Un punto centrale è stato individuato nel rapporto tra la scuola e i genitori stranieri, in particolare con le madri, rapporto segnato da scarsa conoscenza e difficoltà di interazione. Per ridurre tale distanza sono stati attivati laboratori di formazione in campo linguistico, informatico e di conoscenza delle opportunità del territorio. Inoltre è stata creata la Sala delle Culture, luogo insieme fisico e simbolico di valorizzazione delle diversità e di "ricerca di terreni comuni", uno spazio di facile fruibilità per operatori, genitori e studenti. Una mediatrice culturale di lingua araba, un'insegnante e una collaboratrice scolastica hanno curato un primo allestimento dello spazio rendendolo accogliente con arredi, foto e altri oggetti, in modo da ricreare l'atmosfera di varietà e diversità culturali presenti a scuola. In una seconda fase, sulla base dei contatti avviati nei laboratori precedenti, attraverso contatti telefonici e passaparola tra i genitori stranieri, sono stati coinvolti numerosi genitori stranieri, prevalentemente madri. Alcuni di loro hanno partecipato anche ai momenti di programmazione delle attività da sviluppare. Non si è trattato quindi di ottenere soltanto l'adesione a proposte già strutturate e "pronte per l'uso", ma soprattutto di scoprire ed attivare disponibilità, desideri e competenze dei partecipanti in una prospettiva di "empowerment" e di mutuo sostegno, vale a dire di appropriazione attiva e costruttiva da parte dei genitori dei tempi e degli spazi solitamente gestiti ed organizzati istituzionalmente.

Pur continuando a rappresentare il punto di riferimento progettuale ed organizzativo del percorso, la mediatrice ha cercato di intervenire il meno possibile in un'ottica di controllo e di direzione delle attività, ma cercando il più possibile la co-costruzione e la condivisione del percorso.

L'elemento formativo in termini di informazioni e competenze da acquisire, che nei precedenti laboratori per genitori era prevalente, qui è passato in secondo piano, a favore dello scambio e della socializzazione tra i partecipanti, della sperimentazione e della messa in gioco delle loro abilità ed inclinazioni.

Il Laboratorio con le madri 07 – 30 aprile 2010

Dal confronto tra le madri e la mediatrice culturale è nato un programma molto articolato di attività svolte nell'arco di 18 incontri pomeridiani nel mese di aprile 2010:

- un Laboratorio di "video", dove i partecipanti hanno sperimentato l'emozione di trovarsi davanti, ma anche dietro una telecamera imparando i fondamentali della ripresa digitale. Il percorso era strettamente legato alle "lezioni" di italiano L2 creando una serie di divertenti scenette.
- un Laboratorio di cucito, nel quale il gruppo ha espresso le sue abilità nel lavorare la lana, nel cucire e ricamare; sotto la guida di una volontaria esperta ha inoltre appreso l'uso della macchina per cucire elettrica.
- un Laboratorio di cucina, nel corso del quale i partecipanti non solo hanno imparato le ricette di pietanze italiane tipiche ma hanno anche presentato alcuni dei loro piatti preferiti; un vero e proprio breve corso di cucina auto-gestito, che si è concluso con la realizzazione di un abbondante buffet multiculturale nell'occasione della festa finale;
- un Laboratorio di "editoria digitale", nel quale, partendo dal racconto delle tradizioni culinarie dei diversi paesi di origine, si è lavorato al computer sulla documentazione del percorso e in particolare sulla trascrizione delle ricette sperimentate cercando le "parole giuste" di ingredienti e procedimenti.
- le uscite per conoscere meglio le opportunità e i servizi del territorio: AVIS, Consultorio familiare, gita di piacere alla Madonna di San Luca, momenti quindi non solo informativi, ma anche socializzanti e improntati alla promozione di una sempre maggiore autonomia delle donne coinvolte.

Alla fine del percorso, in segno di riconoscimento del loro impegno attivo e continuativo, ad ognuna delle partecipanti è stata consegnata una macchina da cucire.

Horst Wiedemann,

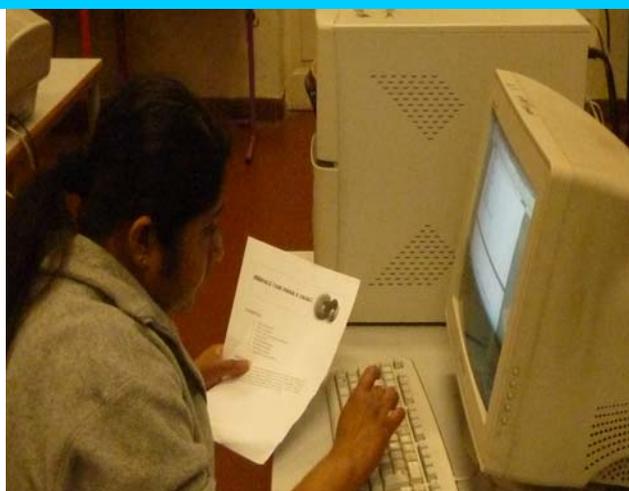
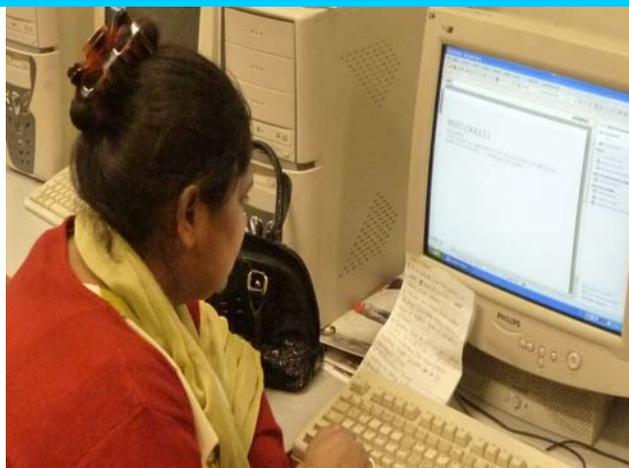
coordinatore progetti SEIPU' per conto del CD/LEI, Comune di Bologna - Settore Istruzione

Le mamme a lavoro!



- ❖ Laboratorio di informatica
- ❖ Laboratorio di cucito
- ❖ Laboratorio di cucina

Laboratorio di informatica



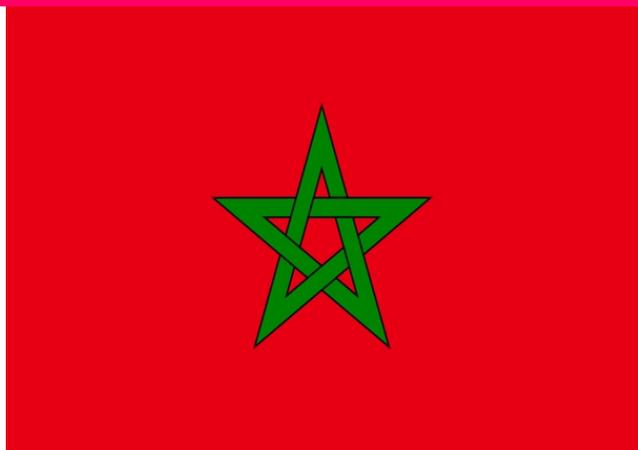
Laboratorio Di cucito



Laboratorio di cucina



LE NOSTRE RICETTE!



Ragù alla Bolognese



INGREDIENTI (per 4 persone):

- 400 g di polpa di manzo e 100 g di salsiccia macinati insieme;
- ½ bicchiere di vino;
- ½ bicchiere di latte;
- ½ l di salsa di pomodoro;
- 1 cipolla;
- 1 carota;
- 1 costa di sedano;
- olio extravergine di oliva;
- sale q.b.;

PROCEDIMENTO:

Per prima cosa lava la carota e il sedano, poi sbuccia la cipolla e affetta finemente le verdure. Poi prendi una casseruola larga e dai bordi abbastanza alti e fai scaldare un cucchiaino di olio extravergine di oliva. Una volta che l'olio è caldo, fai soffriggere le verdure. In seguito aggiungi la carne tritata e fai rosolare per una decina di minuti. Poi versa il vino nella preparazione e mescola bene. Quando il vino sarà evaporato, aggiungi prima il latte e dopo qualche minuto la salsa di pomodoro e continua a mescolare. Regola di sale e pepe e fai cuocere a fuoco basso per circa due ore, mescolando ogni tanto. Una volta terminata la cottura, potrai usare il sugo per condire la pasta, le lasagne e altri piatti a tuo piacimento.

Curiosità: all'estero, il ragù alla bolognese è usato per condire gli spaghetti, i quali vengono chiamati spaghetti alla bolognese. In realtà, però, la tradizione di Bologna associa il ragù alle tagliatelle tipiche all'uovo bolognesi e non agli spaghetti, quindi questa ricetta si può considerare errata.



Sugo al pomodoro



INGREDIENTI:

- 500 g di salsa di pomodoro;
- olio di oliva;
- 1 cipolla grande tritata finemente;
- sale;

PROCEDIMENTO:

Questa è la classica ricetta che accompagna il classico piatto di pasta o di riso. Scaldate in una padella, a fuoco moderato, l'olio. Unite la cipolla e quando avrà preso un colore dorato aggiungete il pomodoro. Fate cuocere, piano piano, girando ogni tanto con un cucchiaio di legno per 15 minuti. Aggiungete il sale, il pepe.

Varianti:

- Aggiungere il tonno (pasta al sugo di tonno), aggiungere ricotta (sugo alla ricotta).
- Con le verdure (vanno fatte cuocere dopo aver fatto rosolare la cipolla, prima di mettere il pomodoro Esempio: sugo alle zucchine o sugo alle melanzane).



Pesto alla Genovese



INGREDIENTI (4 persone, 350 g di spaghetti):

- **Basilico** (*Ocimum Basilicum*) - 50 g di foglioline di basilico.
Il basilico, possibilmente giovane e fresco, deve essere quello che presenta i requisiti qualitativi e varietali previsti dal Disciplinare che regola il corretto uso della denominazione "basilico genovese", sia utilizzato direttamente, sia in alternativa quale componente di un semilavorato composto da basilico genovese, fresco o conservato, olio extravergine di oliva di produzione ligure o ottenuto in regioni italiane contigue.
- **Olio extravergine di oliva** - ½ bicchiere.
- **Formaggio grattugiato** - 6 cucchiaini da cucina di parmigiano reggiano e 2 di pecorino. Devono appartenere alle tipologie DOP "Parmigiano reggiano" o "grana padano" e alla tipologia "pecorino" (romano, toscano, sardo o siciliano).
- **Aglio** - 2 spicchi.
Quello tradizionalmente utilizzato.
- **Pinoli** - 1 cucchiaio da cucina.
- **Sale grosso** - qualche grano.

PROCEDIMENTO:

Inserisci nel mixer le foglie di basilico, l'aglio, i pinoli, il sale, il parmigiano, l'olio. Trita finemente. Nel frattempo bolli l'acqua per la pasta e trasferisci il pesto in una ciotola dove condirai gli spaghetti. Unisci al pesto un po' di acqua di cottura della pasta fino a renderlo quasi liquido.

Scola gli spaghetti e versali nella ciotola mescolando bene.

Per congelare il pesto basta chiuderlo in un foglio di alluminio o in barattoli di vetro (2 cucchiaini per porzione) e scongelarli al bisogno.



ABBRACCI

(con panna e cacao)



INGREDIENTI:

- 200 g di farina 00;
- 100 g di zucchero;
- 150 g di burro (temperatura ambiente);
- 2 rossi d'uovo;
- 50 g di fecola di patate;
- 1/4 bustina di lievito;
- 1 bustina di vanillina;
- 1 cucchiaio di cacao in polvere;

PREPARAZIONE:

Lavorare il burro e lo zucchero fino ad ottenere una crema ben montata. Aggiungere gli altri ingredienti lasciando per ultimi la farina e il lievito. Lavorare lentamente fino ad ottenere un impasto omogeneo. Dividere l'impasto in due parti e successivamente aggiungere il cacao in polvere facendolo amalgamare bene. Mettere gli impasti in frigo per 10-15 minuti. Prelevare piccole quantità dagli impasti, formare a mano dei salamini lunghi 5 cm circa ed unirli sovrapponendoli leggermente. Cuocere in forno a 180° per 12-15 minuti.



CIAMBELLA ALLA PANNA



INGREDIENTI:

- 250 g di farina;
- 3 uova;
- 250 g di zucchero;
- 250 ml di panna liquida fresca;
- 1 bustina di lievito;

PREPARAZIONE:

Montare le uova con lo zucchero finché non diventano gonfie e soffici; unire la panna e poco alla volta la farina precedentemente setacciata; mescolare bene; versare in una tortiera possibilmente col buco e cuocere in forno a 170° per 40 minuti.



PIZZA



INGREDIENTI:

- 1Kg di farina 0;
- 150 g di olio extravergine d'oliva;
- 40 g di lievito di birra;
- 30 g di sale;
- 300-350 g di acqua;

PREPARAZIONE:

Per incominciare a preparare la pasta per la pizza disponete la farina a fontana su di una spianatoia (o in una capiente bacinella) e formate un buco al centro. Prendete una ciotolina di vetro, versateci un bicchiere di acqua tiepida, sbriciolatevi dentro i due cubetti di lievito di birra e mescolate fino a fare sciogliere bene il tutto. Mettete al centro della farina il composto di acqua e lievito, aggiungere sale, l'olio e poi iniziate ad impastare.

Tenete vicino a voi un po' di farina e la restante acqua tiepida, che integrerete nell'impasto mano a mano, fino a raggiungere la consistenza desiderata, che deve essere morbida ed elastica. Continuate ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio e morbido ma consistente, con il quale formerete una palla che andrete ad adagiare in una capiente ciotola (ricordatevi che l'impasto raddoppierà il suo volume), adeguatamente spolverizzata di farina sul fondo. Coprite la ciotola con un canovaccio pulito e riponetela in un luogo tiepido e lontano da correnti d'aria. Attendete che l'impasto abbia raddoppiato il proprio volume (ci vorrà circa 2 ore) e poi procedete alla stesura della pasta per la pizza.



Nome: **NACER**
Cognome: **MINA KEBIRA**
Paese: **MAROCCO**



Kika
(CIAMBELLA)

INGREDIENTI

- 2 uova;
- 5 cucchiari di zucchero;
- 7 cucchiari di latte;
- 7 cucchiari di olio;
- 9 cucchiari di farina;
- 1 lievito;
- 1 scorza di limone;

PROCEDIMENTO

Sbattere a lungo le uova con lo zucchero, unire poi la farina setacciata e lievito infine aggiungere l'olio, il latte e la scorza di limone . Mescolare per bene poi versare in uno stampo a ciambella ben imburrrato ed infarinato. Infornare a 180° per circa 30 minuti.



BEBHRIR

(CREPES MAROCCHNE)

INGREDIENTI

- 350 g di farina;
- 150 g di farina di semola rimacinata;
- 7 g di lievito in polvere;
- 2 cucchiani di sale;
- 700 ml circa d´acqua;
- 1 puntina di zafferano;

PROCEDIMENTO

Mischia tutto e fai lievitare per 1 ora. L´impasto deve essere come quello delle crepes! Prendi una padella antiaderente, non ci devi mettere dentro niente né olio né burro, metti dentro un po´ d´impasto e fai le crepes, prima metti a fuoco alto... poi abbassa, così si cuoce anche di sopra!! così vengono i buchini, queste crepes non si girano....se noti che la padella diventa troppo bollente sciacquarla con l´acqua fredda. Quando il beghrir é cotto mettilo su uno strofinaccio. Puoi condirle come vuoi quando sono calde.. si usa spalmarle leggermente con olio d´oliva...oppure con burro e miele. Io le congelo sempre senza condirle...poi le riscaldo... sono ancora più buone!!

Servile con un bel the alla menta!
Buon Appetito!

Nome: **NILANTHI**
Cognome: **WEWALDENEYAGE**
Paese: **SRI LANKA**



KIRITOPPI

INGREDIENTI:

- 500 g di panna;
- 150 g di burro;
- 150 g di zucchero;
- 10 g di vaniglia;
- 50 g di mandorle;
- 1 bicchiere d'acqua;

PROCEDIMENTO:

Mescolare panna e zucchero e farlo bollire per circa 20 minuti, dopo aggiungere il burro e cuocere per altri 10 minuti. Mettere la crema in una teglia e decorare con le mandorle a lamelle. Lasciar raffreddare la torta e tagliarla a quadretti.



BIBIKKAN

INGREDIENTI:

- 250 g di burro;
- 6 uova;
- 250 g di farina;
- 250 g di zucchero;
- 250 g di cocco;
- ½ litro di succo di mela;
- 100 g di mandorle;
- 100 g di zenzero;
- 100 g di ciliegie candite;
- 200 g di datteri;
- 1 stecca di vaniglia;
- 2 cucchiaini di Brandy;
- 1 barattolo di marmellata di fragola;
- 1 bustina di lievito;

PROCEDIMENTO:

Mescolare burro e zucchero poi unire le uova e la farina. Tagliare a piccoli pezzi i datteri, le ciliegie, lo zenzero e le mandorle. In un tegame cuocere per 20 minuti il succo di mela con il cocco. Unire all'impasto i datteri, le ciliegie, le mandorle, lo zenzero ed il succo di mela con il cocco. Mescolare bene il tutto ed aggiungere la vaniglia, il brandy ed il lievito. Versare in uno stampo e cuocere per 30 minuti.

Nome: **SAMSUNNAHAR**
Cognome: **HOSSAN**
Paese: **BANGLADESH**



PATISAPTA

INGREDIENTI:

- 4 l di latte;
- 50 g di uva secca;
- 200 g di zucchero;
- 100 g di riso (basmati);
- 300 g di farina;
- 1 pizzico di sale;
- 4-5 bicchieri d'acqua;

PREPARAZIONE:

Bollire 4 l di latte con 500 g di zucchero per circa 2 ore per farlo ritirare. Mescolare uva secca, polvere di riso basmati ed unire il tutto al latte precedentemente cotto con lo zucchero.

Per fare le crepe:

Mescolare farina, acqua e sale e cuocere l'impasto in una padella precedentemente riscaldata. Aggiungere il ripieno alla crepe e successivamente arrotolarla.

PATISAPTA PRONTA!

SAMUSA



INGREDIENTI:

- 1000 g di carne macinata;
- ½ cipolla;
- 4-5 peperoncini verdi;
- un pizzico di sale;
- 1 tazza d'olio;
- 500 g di farina;
- 200 g di mix di verdure tagliate;

PERPARAZIONE:

In una pentola far soffriggere: olio, cipolla, peperoncini verdi, poi aggiungere la carne macinata ed il mix di verdure e cuocere a fuoco lento.

Iniziare a preparare la pasta sfoglia con farina, acqua e sale. Stenderla e tagliare dei pezzettini a forma di triangoli, riempirli con l'impasto di carne macinata e verdure, chiudere bene e friggere bene con olio bollente. Lasciar freddare e samusa è pronta!!!



Nome: **CONFORT**
Cognome: **ANING**
Paese: **GHANA**



MEETPAH

(ravioli)

INGREDIENTI:

per la pasta:

- 500 g di farina;
- 2 cucchiai di brodo di pollo;
- 2 cucchiai di brodo classico;
- 2 cucchiai di brodo di verdure;
- noce moscata;
- 100 ml di latte;
- 250 g di margarina;

per il ripieno:

- 2 scatole di tonno;
- 1 cipolla;
- 1 rosso d'uovo;

PERPARAZIONE:

Fare un impasto con la farina latte margarina e i cucchiai di brodo stendere con il mattarello e formare dei ravioli a forma di mezza luna nel frattempo per il ripieno mescolare il tonno con la cipolla tagliata fini chiudere bene i ravioli e spennellarli con rosso d'uovo e cuocere in forno 180° per 20 minuti.



BOFRUT

(ciambelline fritte)

INGREDIENTI:

- 500 g di farina;
- 30 g di lievito birra;
- 10 g di sale;
- noce moscata;
- 2 uova;
- 200 g di zucchero;
- vaniglia;
- latte e acqua quanto basta (per rendere morbido l'impasto);

PERPARAZIONE:

Mescolare la farina con la noce moscata, sale le uova lo zucchero la vaniglia e il lievito sciolto in un bicchiere di latte tiepido. Aggiungere acqua se necessario per rendere morbido l'impasto. Lascia lievitare per circa 2 ore.

Friggi le fritelline in olio bollente.

Nome: AICHA
Cognome: CHUOKRI
Paese: MAROCCO



M'semmen

INGREDIENTI:

- 1 Kg di farina
- 1 pizzico di sale;
- 1 pizzico di lievito fresco;
- acqua tiepida;
- burro;
- olio;

PREPARAZIONE:

Impastare la farina con l'acqua tiepida, il sale ed il lievito e lavorare molto bene l'impasto finché diventa omogeneo e morbido. Formare delle palline di pasta (ungendosi ogni tanto le mani). Stendere ogni pallina finché non diventa sottile e rotonda, spalmarvi sopra un po' di burro fuso e farina e ripiegarla più volte fino a ottenere un quadrato, che successivamente verrà steso prima di cuocerlo. Mettere i quadrati di pasta in una padella antiaderente, aggiungere olio e cucinarli da entrambe le parti fino a dorarli.

طاجين اللحم بالبرقوق

من المغرب

Tagine di carne alle prugne *dal Marocco*



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 750 g di spalla di agnello tagliata a pezzi;
- 250 g di prugne lavate e gonfiate nell'acqua;
- 1 cipolla media;
- 50 g di mandorle pelate e fritte;
- 2 spicchi d'aglio;
- 1 bastoncino di cannella;
- ½ cucchiaino di cannella in polvere;
- ½ bicchierino di grani di sesamo;
- ½ cucchiaino di zenzero in polvere;
- 1 pizzico di zafferano;
- 2 cucchiari e mezzo di zucchero;
- 3 cucchiari d'olio d'oliva;
- 1 cucchiaino di sale;

PREPARAZIONE:

In una pentola a pressione mettere la carne tagliata a pezzi, il sale, l'olio, le spezie, mezza cipolla e l'aglio tritati. Mescolare con cura, lasciare insaporire poi coprire d'acqua, chiudere il coperchio e far cuocere per 20 minuti a fuoco moderato.

Prendere poi due mestoli di questo brodo, metterli in una casseruola e far cuocere le prugne. Quando sono quasi cotte aggiungere 1 cucchiaino di zucchero, mezzo cucchiaino di cannella e lasciare cuocere a fuoco lento. Aggiungere la carne, la mezza cipolla tritata, spolverare con il rimanente zucchero e terminare la cottura (15 minuti circa) mescolando frequentemente. Nel frattempo pelare, friggere, scolare le mandorle e grigliare leggermente i semi di sesamo in una padella asciutta. Mettere la carne con sopra le prugne in un piatto di portata, condire con la salsa e decorare con le mandorle dorate e il sesamo.



Il piatto tradizionalmente è fatto interamente di terracotta, spesso smaltata o decorato, composto da due parti: una parte inferiore piatta e circolare con i bordi bassi, ed una parte conica superiore che viene appoggiata sul piatto durante la cottura. La forma del coperchio è pensata per facilitare il ritorno della condensa verso il basso e presenta sulla sommità un "pomello" che ne facilita la presa. La parte inferiore viene usata per servire il piatto in tavola.

Nome: ZOHRA
Cognome: SAMSAM
Paese: MAROCCO



BRIOCHINE MAROCCHINE

INGREDIENTI:

- 500 g di farina;
- 150 g di zucchero;
- 6 cucchiaini di burro;
- 3 cucchiaini di sesamo;
- 2 cucchiaini di semi di finocchietto/anice;
- 3 cucchiaini d'acqua di fiori d'arancio;
- 15 cl di latte tiepido;
- 25 g di lievito fresco;
- 1 uovo;
- 1 punta di gomma arabica *;
- ½ cucchiaino di sale;
- 1 tuorlo + sesamo;

PREPARAZIONE:

Mescolare la farina, lo zucchero, il sale, i semi di sesamo e di finocchietto e la gomma arabica. Diluire il lievito nel latte, versarlo sul composto secco, aggiungere il burro fuso, l'acqua di arancio e l'uovo sbattuto. Mescolare bene tutto e impastare su un piano di lavoro spolverando con poca farina fino a ottenere un impasto liscio (aggiungere poco latte se risulta troppo secco durante la lavorazione). Lasciar lievitare in un luogo tiepido per 1 ora e 30 minuti. Rimpastare e formare 8-10 brioches tonde, lasciar lievitare di nuovo per un 45 minuti. Dopo questo tempo scaldare il forno a 170°, spennellare le krachel con il tuorlo sbattuto e spolverarli con altro sesamo e infornare fino a quando saranno belli dorati.

* **la gomma arabica** è un antichissimo addensante estratto dall'acacia. Veniva già usato dagli egizi per la confezione delle mummie, più ordinariamente è ciò che fa collare i francobolli. Correntemente usato in pasticceria, si presenta sotto forma di polverina o come semini da pestare, non si è però rivelata indispensabile in questa ricetta.

KEFTA

AL SUGO DI POMODORO



INGREDIENTI: (per 4 persone):

- 600 g di carne magra macinata;
- 3 cipolle;
- 2 pomodori freschi;
- 1 scatola di pomodori pelati;
- 1 tubetto di concentrato di pomodoro;
- 3 spicchi d'aglio;
- 1 rametto di prezzemolo e/o coriandolo;
- ½ bicchiere d'olio extravergine d'oliva;
- ½ cucchiaino di cumino;
- ½ cucchiaino di paprica dolce;
- pepe e sale (a piacere);

PREPARAZIONE:

Tritare una cipolla e del prezzemolo e/o coriandolo e amalgamarli con la carne come si fa per le polpette, aggiungere un pò di cumino, sale, pepe e paprica dolce. Tagliare le altre due cipolle e l'aglio a pezzettini e farli soffriggere nell'olio. Aggiungere i pomodori interi ed i pomodori freschi tagliati a pezzi, speziare con il cumino, pepe, prezzemolo e/o coriandolo, sale ed il concentrato di pomodoro. Mescolare bene e aggiungere un po' di olio extravergine di oliva. Lasciar cuocere a fuoco lento finché si riduca un pò la salsa. Fate delle piccole palline con la carne tritata e aggiungetele alla salsa. Lasciar cuocere ed assaggiare controllandone la cottura.

VARIANTE:

Potete anche aggiungere delle uova alle polpette di Kefta in salsa cinque minuti prima di spegnere il fuoco.

PRESENTAZIONE:

Servire come piatto principale accompagnato, per esempio, da riso.

Nome: **MAHMUDA**
Cognome: **HOSSAN**
Paese: **BANGLADESH**



MISTI

(Palline dolci)

INGREDIENTI:

- 1 lattina di latte condensato;
- 1 noce di burro;
- 2 bicchieri di farina;
- olio per friggere;
- 3 bicchieri di zucchero;
- 6 bicchieri d'acqua;

PROCEDIMENTO:

In una ciotola impasta il latte condensato, con la farina ed il burro; forma delle palline grandi come una noce. In una padella friggi le palline e lasciale raffreddare. A parte bollire tre bicchieri di zucchero con 6 bicchieri d'acqua, per circa 30 minuti. Versare le palline nel caramello e lasciarle riposare per 2 ore prima di servire.

La festa finale!



SEIPIÙ

જ્યે સોજ
+ સુવ

બેવલ +

સે.1 + ટવ.1