

MASSIMO BIRATTARI

INVECE DI FARE I COMPITI

27 idee e ½
per divertirsi come matti
e scoprire un sacco di cose



best
BUR

Massimo Birattari

Invece di fare i compiti

27 idee e $\frac{1}{2}$ per divertirsi come matti
e scoprire un sacco di cose!

Disegni di Ilaria Faccioli

BUR
Rizzoli

Publicato per

BUR
Rizzoli

da Mondadori Libri S.p.A.

© 2017 Rizzoli Libri S.p.A. / Rizzoli, Milano

© 2020 Mondadori Libri S.p.A., Milano sulla presente edizione

ISBN 978-88-17-14669 -2

Prima edizione best BUR: aprile 2020


Progetto grafico Due mani non bastano
Illustrazioni Ilaria Faccioli

Seguici su:

www.rizzolilibri.it

 /RizzoliLibri

 @BUR_Rizzoli

 @rizzolilibri

*A Marco, Giulia e Lorenzo,
Massimo*

*A Bianca, Giulio e Lele,
Ilaria*

DIVERTITEVI!

D'accordo, i compiti sono necessari, nessuno lo mette in dubbio. Però ogni tanto – solo ogni tanto – invece di fare i compiti sarebbe bello dedicarsi a qualche attività un po' più appassionante o più insolita. Non vi piacerebbe che i vostri insegnanti, invece di darvi due esercizi di grammatica e tre problemi da risolvere, vi chiedessero di inventare un nuovo gioco, organizzare le Olimpiadi, raccogliere fotografie o cucinare con i nonni? Ecco: non c'è bisogno che ve lo chiedano gli insegnanti. Questo libro vi propone ventisette idee e mezzo per impiegare con soddisfazione il vostro prezioso tempo. È un libro da leggere, ma soprattutto un libro da aprire quando vi prudono le mani dalla voglia di fare cose. Buon divertimento!



CUCINATE CON I NONNI





La cucina non serve solo a fornirci gli alimenti di cui abbiamo bisogno per crescere e per vivere, e nemmeno a soddisfare semplicemente la nostra golosità (anche se queste funzioni sono importantissime). La cucina è anche un mezzo per **TRASMETTERE RICORDI**, tradizioni, abitudini di una nazione, di una città, di un paese, di una famiglia. Imparare a cucinare un piatto significa possedere un pezzetto di storia, e avere la possibilità di comunicarlo a chi verrà dopo di noi.

Chiedete quindi ai nonni, agli zii, ai vostri genitori di insegnarvi a cucinare un piatto che ha un significato particolare per la vostra famiglia o per la vostra comunità, un **PIATTO DELLE FESTE** con **INGREDIENTI TIPICI**.

Chiedete proprio di cucinarlo insieme a loro, perché è il modo migliore di imparare.



↙ Alla fine, mettete per iscritto la ricetta che avete cucinato. È importante indicare con precisione* prima gli ingredienti e le loro quantità, e poi, passo dopo passo, le varie fasi della lavorazione.

Per mostrarvi come si fa, in questo momento sono accanto a mia mamma, che ha novantun anni e che quindi potrebbe essere, più che vostra nonna, la vostra bisnonna, per imparare a fare il celebre strudel della zia Ancilla.

Sapete cos'è lo **STRUDEL**? È un dolce di pasta (frolla, sfoglia o speciale) ripiena di mele, uvette e pinoli, tipico della Germania, della Svizzera e in particolare dell'Austria e delle terre che appartenevano all'impero austro-ungarico (come il Trentino e il Sudtirolo). Infatti mia mamma ha imparato questa ricetta da sua cognata, una delle sorelle di mio padre, originaria come tutta la mia famiglia paterna dell'Istria, una penisola che è stata per oltre un secolo sotto il dominio austriaco.



* SFORZATEVI DI ESSERE PIÙ CHIARI CHE POTETE, E ANCHE PRECISI: BASTA DIMENTICARE UNO ZERO O METTERNE UNO DI TROPPO PERCHÉ UNA TORTA SIA IMMANGIABILE.



LO STRUDEL DELLA ZIA ANCILLA

INGREDIENTI

FARINA BIANCA, g 300

OLIO D'OLIVA, ml 50

ACQUA TIEPIDA, ml 100

ACETO BIANCO, UNA SPRUZZATA

SALE, UN PIZZICO

BURRO, g 30

PANE GRATTOGIATO, g 100

MELE GOLDEN DELICIOUS, g 600 (FETTINE SBUCCIATE)

PINOLI, g 20

UVETTA, g 50

ZUCCHERO, g 125

CANNELLA IN POLVERE

1 LIMONE (SUCCO E SCORZA)

ZUCCHERO A VELO

