

P6.19.09.03/195 B16

# BIBLIOTECA DI LAVORO

# 24

Quindicinale a cura del gruppo sperimentale coordinato da MARIO LODI  
Editore Luciano Manzuoli - via G. Modena 20/22 - 50121 Firenze - tel. 055/577304  
Dir. resp. Giampaolo Taurini - reg. Trib. Firenze n. 2249 del 4-12-72  
St. Nuova Grafica Fiorentina  
Anno II - N. 24 - 21/5 - 10/6 - abb. annuo (15 numeri) L. 5.000 - questo numero L. 500

## MANGIAMO INSIEME

Testo a cura di Ornella Landucci e Fiorenzo Alfieri - Impag. di Egidio Rossi

LETTURE   
GUIDE   
DOCUMENTI



bambino che ci sta leggendo.

amo Ornella e Fiorenzo, i due maestri che nella guida intitolata « Io in  
niglia » ti hanno proposto la ricerca che i loro bambini avevano condotto  
seconda classe.

a, che abbiamo finito la terza, vorremmo parlarti di alcune delle attività  
i interessanti e divertenti che abbiamo realizzato quest'anno con i nostri  
mbini. In questo numero tratteremo dell'attività di cucina.

133 B16

Siccome la nostra scuola è a tempo pieno, ogni giorno pranziamo tutti insieme. Per noi questo momento è molto importante, ma purtroppo è dalla prima che il menù settimanale è sempre lo stesso.

Siccome ci siamo stancati di mangiare sempre le stesse cose, abbiamo deciso di preparare noi alcuni cibi che ci piacciono. Per questo un gruppo di lavoro (formato anche da bambini delle altre terze a tempo pieno) ha preparato per alcuni mesi la colazione delle 10,30 e qualche volta anche il dessert. (Ogni mese i componenti del gruppo cambiavano).

Ti vogliamo parlare di questa nostra esperienza perchè pensiamo che potresti farla anche tu insieme ai tuoi compagni.

Ornella e Fiorenzo

### COME POTRESTE FARE PER ALLESTIRE IL LABORATORIO DI CUCINA.

- Cercate un locale anche piccolo, nel quale poter sistemare:
  - un armadio o uno scaffale,
  - un fornello,
  - uno o più tavoli.

Sarebbe bene che vicino al locale ci fosse un lavandino con acqua corrente.

- Chiede alla mamma di prestarvi qualche attrezzo di cucina che non le sia indispensabile:
  - cucchiari, cucchiaini, forchette, coltelli (qualcuno con lama seghettata);
  - mestoli, paletta per il fritto;
  - grattuge per formaggio e per verdura;
  - schiacciapatate, passaverdura;
  - pentole di diversa misura;
  - padelle;
  - tortiere e stampi (anche uno col buco);
  - zuppieri di plastica;
  - piatti di diverse forme e dimensioni;
  - scodelle;
  - frusta per montare a neve;
  - spugne, detersivo, asciugapiatti.
- Raccogliete nelle vostre case e in quelle dei vostri parenti e amici gli ingredienti necessari per cucinare:
  - farina di grano, farina di granturco, riso, fecola di patate;
  - zucchero, sale, lievito, cacao;
  - noci, nocciole, mandorle, castagne secche, pinoli, arachidi, uva passa;
  - miele, marmellata;
  - olio di semi, olio di oliva.

(Altri ingredienti che si deteriorano, come burro, uova, latte, formaggio fresco ecc., ve li procurerete di volta in volta).

Disponete gli attrezzi e gli ingredienti nell'armadio o nello scaffale, che sarà la vostra dispensa.

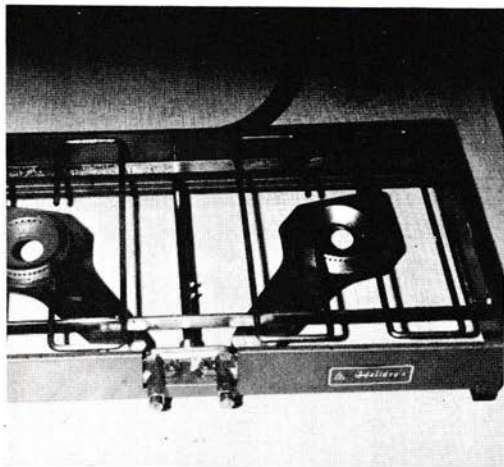
- Procuratevi una bilancia a piatti. (Se non vi è possibile usate i bicchieri di plastica graduati; per misurare gli ingredienti vanno bene ugualmente).
- Procuratevi un fornello a gas con bombola.
- Se nella scuola non c'è un forno, procuratevene uno di quelli che si dispongono sul fornello a gas.

Noi abbiamo fatto così.

Il laboratorio di cucina lo abbiamo sistemato nel locale delle docce.

Ornella ha messo a disposizione il suo fornello da campeggio.

In un armadio datoci dal Comune abbiamo messo gli attrezzi e gli ingredienti.





## COME POTRESTE FARE PER ORGANIZZARE IL LAVORO.

- Decidete i cibi che volete preparare e scrivetevi la ricetta in più copie in modo che ogni due o tre bambini ce ne sia una.
- Tirate fuori dall'armadio gli ingredienti che già avete a disposizione e andate a comprare quelli che mancano.
- Misurate i vari ingredienti con la bilancia o con i bicchieri graduati.
- Dividetevi i compiti (per esempio: due bambini sbucciano, due sbattono le uova, due fanno la pasta ecc.).

Noi per preparare le mozzarelle in carrozza abbiamo fatto così.

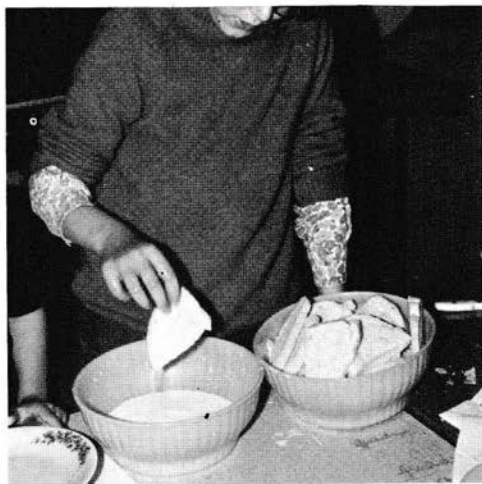
- Abbiamo chiesto a una mamma come si preparano.
- Abbiamo deciso di farne 15.
- Ci siamo procurati 30 fette di pane, 4 mozzarelle, 10 uova, 1 litro e mezzo di latte, olio di semi, sale.
- Quel giorno abbiamo fotografato tutte le operazioni del gruppo di cucina, così possiamo presentarvele.



1. Tutti i bambini del gruppo hanno tolto coi coltelli la crosta alle fette di pane.



2. Daniela e Luciano hanno affettato le 4 mozzarelle ricavandone 15 fette.



3. Paolo e Marco hanno versato il latte in una terrina, lo hanno salato e vi hanno passato le fette di pane. Poi hanno lasciato riposare le fette imbevute di latte in un'altra terrina.



5. Luciano, Marco e Daniela hanno rotto le uova in una terrina, le hanno salate e le hanno sbattute molto bene.



4. Paolo, Claudio, Luciano, Angelina e Rosa hanno inserito tra due fette di pane una fetta di mozzarella e hanno premuto leggermente.

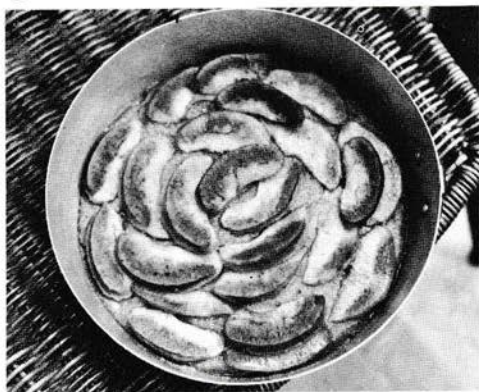


6. Tutti insieme ci siamo divisi i compiti per la friggitura. Due passavano le mozzarelle nell'uovo, uno le metteva in padella, tre curavano la cottura (facevano attenzione che non attaccassero sul fondo della padella e quando erano ben dorate le giravano dall'altra parte), uno aggiungeva olio, altri due le toglievano dalla padella e le disponevano su di un piatto grande.

## QUALCHE RICETTA

Perchè possiate iniziare la vostra attività, vi facciamo qualche proposta. In seguito sarete voi a informarvi sulle ricette che vorrete realizzare o, meglio ancora, sarete voi ad inventarne insieme.

### ● Torta della bisnonna



Vi diamo le indicazioni per 4 persone. Procuratevi 5 cucchiaini di farina bianca, 3 cucchiaini di farina gialla, 1 cucchiaino di zucchero, latte (quanto basta per fare un impasto morbido), mezzo etto di burro, un pizzico di sale, due mele oppure altra frutta sugosa sbucciata (pere, pesche).

Mescolate la farina gialla con la farina bianca, aggiungete il latte e fate un impasto morbido e senza grumi. Imburrate e infarinate una tortiera, versatevi l'impasto e allargatelo in modo che ricopra tutto il fondo.

Cospargete di zucchero e ricoprite con la frutta tagliata a fette sottili. Lasciate riposare per due ore. Aggiungete fiocchetti di burro e fate cuocere in forno finchè, messo uno stuzzicadenti nella torta, lo estraete pulito.

La torta della bisnonna si mangia calda.

### ● Budino al cioccolato



Vi diamo le dosi per 6 persone.

Procuratevi mezzo litro di latte, 4 cucchiaini di zucchero, un cucchiaino di cacao, 3 cucchiaini di maizena (amido di granturco).

Mescolate insieme lo zucchero, il cacao e la maizena; aggiungete a poco a poco il latte continuando a mescolare in modo che non si formino grumi.

Mettete sul fuoco e, mescolando sempre, fate bollire per 2 o 3 minuti. Versate nello stampo e lasciate raffreddare.



## ● Focaccette con la ricotta

Procuratevi mezzo chilo di farina, una noce di lievito di birra, 2 etti e mezzo di ricotta, un bicchiere di olio di oliva, un mazzetto di salvia fresca



(7 o 8 cime), qualche pomodoro fresco o conservato, sale e acqua (quanto basta per ottenere una pasta morbida).

Mettete sul piano del tavolo la farina a fontana (cioè una montagnola con una conca in mezzo).

Sciogliete il lievito di birra in due cucchiaini di acqua tiepida e versatelo sulla farina. Aggiungete l'olio, il sale, la salvia tritata finissima e un po' d'acqua.

Impastate e aggiungete di tanto in tanto altra acqua in modo da ottenere un impasto morbido.

Aggiungete un po' per volta la ricotta; durante questa operazione spolverate il tavolo di farina in modo che la pasta, che sarà diventata molto umida, non si attacchi.

Lasciate riposare l'impasto per 2 ore, possibilmente vicino a una fonte di calore.

Formate delle focaccine schiacciando con le mani dei pezzi di pasta grandi quanto un uovo.

Disponetele in una teglia unta abbondantemente di olio e sopra ciascuna mettete qualche pezzetto di pomodoro che salerete.

Versate sul tutto un filo d'olio d'oliva e mettete a cuocere per circa un'ora e mezza.

Le focaccette si mangiano calde o fredde.

## ● Torta di pane

Vi diamo indicazioni per 4 persone.

Procuratevi qualche panino (6 o 7), tre quarti di latte, un etto di zucchero, 2 uova, una noce di burro, mezzo etto di uva passa, mezzo etto di pinoli, un cucchiaino di cacao.

Fate bollire il latte, aggiungete i panini spezzati, in modo da ottenere un impasto morbido.

Unite lo zucchero, l'uva passa (dopo averla fatta ammorbire nell'acqua tiepida), i pinoli, il burro e il cacao. Impastate. Versate l'impasto in una tortiera imburrata e infarinata.

Fate cuocere in forno per 35-40 minuti. La torta di pane si mangia fredda.



● Frittelle di mele



Procuratevi 125 grammi di farina, mezzo chilo di mele, 175 grammi di zucchero, 20 grammi di burro, un uovo, mezzo bicchiere di vino bianco, un bicchiere di cognac, zucchero a velo vanigliato (quanto basta per ricoprire le frittelle quando saranno cotte), olio di semi per friggere. Sbucciate le mele, togliete il torsolo (con il vuotamele se ce l'avete) e tagliatele a fette rotonde. Mettetele in una terrina con il cognac e lo zucchero.

Fate una pastella con la farina, il burro fuso (scioglietelo sul fuoco senza farlo friggere) e il vino. Aggiungete il tuorlo dell'uovo, il bianco montato a neve e il liquido che si è formato nella terrina dove erano le mele.

Mescolate finchè la pastella sia morbida e piuttosto densa (se necessario aggiungete un po' d'acqua).

Passate le fette di mele nella pastella e frigatele in olio caldo e fumante. Quando sono croccanti toglietele e mettetele a sgocciolare su fogli di carta da pane.

Mangiatele calde dopo averle spruzate con zucchero a velo.

● Crocchette di patate



Procuratevi un chilo di patate, mezzo etto di burro, 2 o 3 cucchiaini di farina, 4 uova, 2 etti di pane grattugiato, un ciuffo di prezzemolo, sale. Fate bollire le patate fino a che la forchetta vi entri senza fatica.

Sbucciatele e schiacciatele (possibilmente con lo schiacciapatate, oppure con la forchetta).

Fate sciogliere il burro in una casseruola e aggiungete le patate, il sale, il prezzemolo tritato, 2 uova intere e 2 tuorli. Mescolate bene.

Infarinare il piano del tavolo e rovesciatevi il composto. Aggiungete a poco a poco tanta farina quanto basta per ottenere una pasta abbastanza consistente.

Formate poi tante polpettine, passatele nelle due chiare d'uovo rimaste (che nel frattempo avrete sbattuto con del sale) e nel pangrattato.

Friggete in olio fumante.

Le crocchette di patate si mangiano calde.



CHIEDETE AI VOSTRI GENITORI DI SCRIVERVI DELLE RICETTE DEL  
LORO PAESE D'ORIGINE.

Noi abbiamo usato un questionario fatto così.

Chiediamo a ogni famiglia di raccontarci come si prepara un  
piatto tipico del loro paese di origine (che non sia troppo compli-  
cato da fare).

A scuola durante l'attività di cucina leggeremo e discuteremo le  
ricette e prepareremo i piatti descritti.

Titolo della ricetta: .....

Da quale paese viene la ricetta: .....

Ingredienti: .....

Come si prepara il piatto: .....

Abbiamo ricevuto molte risposte. Ve ne presentiamo qualcuna (così come è  
stata scritta dai genitori).

- Titolo della ricetta: focaccine ripiene.

Da quale paese viene la ricetta: Bari.

Ingredienti: olive, farina, cipolle, acciughe, pepe, uva passa, sale, lievito.

Come si prepara il piatto: si mette un chilo di farina sul tavolo, si aggiun-  
ge il lievito sciolto nell'acqua calda e si impasta con altra acqua. Si mette  
la pasta a lievitare per 2 ore. Poi si taglia la cipolla, si fa friggere, dopo  
fritta la cipolla si aggiungono le olive, le acciughe, il pepe, il sale, l'uva  
passa e si mescola tutto insieme.

Quando la pasta è cresciuta si fa una sfoglia, si taglia a pezzi e si riempie  
ogni pezzo delle cose che sono scritte sopra. Poi si mettono tutti i pezzi a  
friggere in una padella. Dopo fritte si possono mangiare.

- Titolo della ricetta: pane - olio - pomodoro  
acciughe salate alla salsa rossa.

Da quale paese viene la ricetta: Barile prov. di Potenza.

Ingredienti: pane, olio, pomodoro e sale.

Acciughe, prezzemolo, aglio, olio, mezzo tubetto di concentrato di pomo-  
doro e un cucchiaino di zucchero.

Come si prepara il piatto: Si taglia una fetta di pane toscano o pugliese  
(che è più buono), si mette sopra dell'olio spalmato bene, del sale, poi si

prende un pomodoro bello maturo e se ne schiaccia il sugo sul pane. Poi si mangia; è molto buono, a me piace, la mia nonna al paese me lo faceva sempre ed è molto facile da fare.

Le acciughe si mettono in un piatto coperte di aceto. Poi si prende il prezzemolo e l'aglio e si tritano insieme. In una scodella si prepara la salsetta rossa: si mette dell'olio, del concentrato di pomodoro e un cucchiaino di zucchero, si aggiunge il prezzemolo e l'aglio, si gira tutto insieme e si lascia riposare un po'. Intanto si puliscono le acciughe, si tolgono le lische e si lavano nell'acqua. Si asciugano e si mettono dentro un barattolo di vetro e si fa uno strato di salsa e uno di acciughe finchè non ce ne sono più.

Sono molto buone, a me piacciono e anche a mamma e a papà. La mamma le prepara sempre perchè a me piacciono tanto.

BUON APPETITO A TUTTI. Spero che le due ricette vi piacciono; sono molto facili da fare.

● Titolo della ricetta: omelette con marmellata.

Da quale paese viene la ricetta: Austria.

Ingredienti: Uova, farina, latte, zucchero, marmellata.

Come si prepara il piatto: In una terrina mettere il rosso delle uova, sbatterlo, allungare con latte e aggiungere la farina (finchè diventi una pasta quasi liquida) e zucchero.

In una padella mettere poco olio. Quando è caldo si versa un poco della pasta nella padella, quel tanto che basta per lasciare uno strato sottile che prenda tutto il fondo. Voltare dai due lati, sarà cotta secondo piacere. Ripetere l'operazione finchè sarà finita la pasta.

Si prende poi ogni omelette, si mette in mezzo un po' di marmellata e si avvolge come un cannolo.

COME POTETE FARE PER ORGANIZZARE LA COOPERATIVA PER LA COLAZIONE DI META' MATTINA.

- Per procurarvi i fondi necessari potete mettere insieme i soldi che ogni mattina usate per comprarvi la colazione (brioche, patatine, biscotti, ecc.). Oppure potete vendere prodotti del vostro lavoro: pitture, giornali, vasi di creta, piante, animali, ecc.

- Decidete il menù per tutta la settimana successiva. Fate in modo che ogni giorno si possa scegliere tra due o tre tipi di colazione.
- Raccogliete le preferenze tra tutti i compagni delle classi che partecipano all'iniziativa.
- Organizzate gli acquisti per tutta la settimana.
- Ogni giorno il gruppo di cucina, mezz'ora prima dell'ora stabilita per la colazione, si mette al lavoro e, seguendo il menù con le preferenze, prepara i cibi scelti.

Vi presentiamo qualcuno dei menù decisi nelle nostre classi (all'iniziativa partecipavano tre classi).

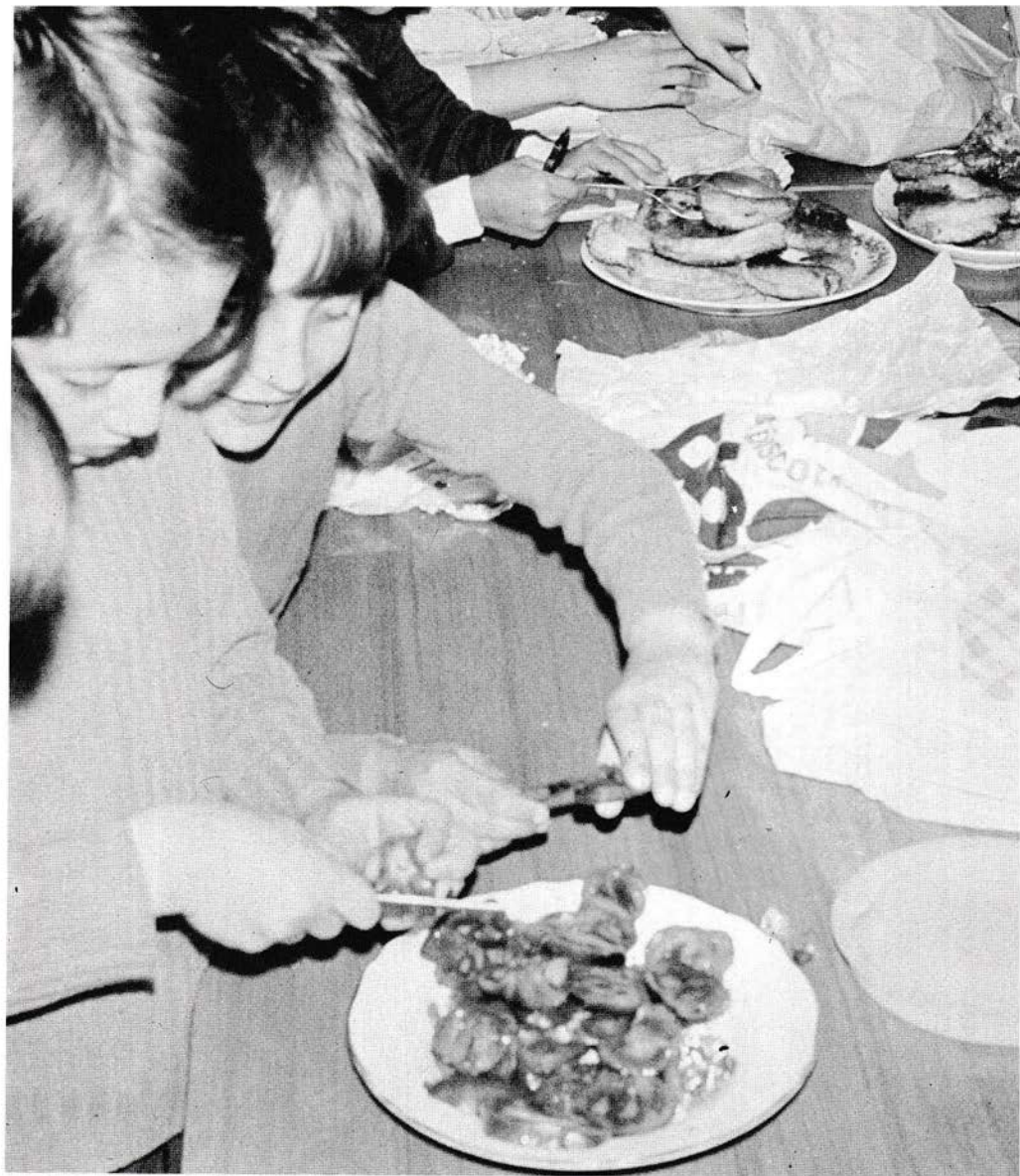
- |  |  |  |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lunedì</li> <li>- Pane e marmellata di castagne.</li> <li>- Mela.</li> <li>- Pane con peperone e acciughe.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Martedì</li> <li>- Pesche sciroppate.</li> <li>- Yogourth naturale o alla frutta.</li> <li>- Pane e formaggio.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mercoledì</li> <li>- Pane e crema di cioccolato.</li> <li>- Pasticcino.</li> <li>- Pera.</li> </ul> |
|--|--|--|

- |  |  |   |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Giovedì</li> <li>- Latte e fiocchi di granturco.</li> <li>- Pane olio e pomodoro.</li> <li>- Banana.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Venerdì</li> <li>- Pane e datteri.</li> <li>- Pane e salame crudo.</li> <li>- Pane burro e zucchero.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sabato</li> <li>- Macedonia.</li> <li>- Pizzetta.</li> <li>- Pane e marmellata di albicocche.</li> </ul> |
|--|--|---|

- 
- |  |  |  |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lunedì</li> <li>- Pane con carote crude.</li> <li>- Pane e insalata russa.</li> <li>- Tortina di mele.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Martedì</li> <li>- Latte con biscotti.</li> <li>- Pane, mozzarella e pomodoro.</li> <li>- Mozzarella in carrozza preparata dal gruppo di cucina.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mercoledì</li> <li>- Pane burro e cacao.</li> <li>- Pane burro e capperi.</li> <li>- Sfogliatella alla napoletana.</li> </ul> |
|--|--|--|

- |   |  |   |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Giovedì</li> <li>- Torta di riso preparata dal gruppo di cucina su ricetta proveniente da la Toscana.</li> <li>- Pane e marmellata di fichi.</li> <li>- Olive verdi e nere.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Venerdì</li> <li>- Pane, olio e pomodoro.</li> <li>- Pane e prosciutto cotto.</li> <li>- Fichi secchi.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sabato</li> <li>- Pane e acciughe.</li> <li>- Macedonia di banane, mele, ciliegie e pesche sciroppate.</li> <li>- Torta all'arancia preparata dal gruppo di cucina.</li> </ul> |
|---|--|---|





- Qui il gruppo di cucina sta preparando pane, mozzarella e pomodoro.



- Le colazioni sono pronte. I bambini ritirano quelle che hanno scelto.

Ecco un menù settimanale con le preferenze segnate.

Lunedì

Pesche sciroppate: Antonietta, Rita, Anna, Loredana, Giorgio, Jacqueline, Luca, Massimo M., Claudio, Matteo, Roberto, Marco, Valeria, Maurizio, Giuliana, Daniela, Ivano, Gianluca, Luciano, Giacomo, Magda, Loredana, Franca, Renato, Enzo, Rita (26).

Pane, uovo e maionese: Daniela, Corrado, Sergio, Daniele, Valter, Nicoletta, Eliana, Monica, Vincenzo, Enzo, Alberto (11).

Pane, peperone e acciughe: Massimo P., Tea, Ezio, Laura, Valeria, Antonello, Maurizio, Monique, Michele, Roberta, Denise, Mimmo, Angelina, Maria, Luisa (M 15).

ecc. ecc.

Dopo aver raccolto le preferenze, il gruppo di cucina organizzava gli acquisti. Compilava diverse liste: una per il panettiere, una per il salumiere, una per il fruttivendolo, una per il lattaio e così via.

Ecco un esempio di liste per gli acquisti.

- Lista per il salumiere  
Lunedì: 2 etti di maionese, 16 filetti di acciuga, 4 peperoni conservati.  
ecc. ecc.
- Lista per il fruttivendolo.  
Lunedì: 6 scatole di pesche sciroppate.  
ecc. ecc.
- Lista per il lattaio.  
Lunedì: 16 uova.  
ecc. ecc.
- Lista per il panettiere.  
Lunedì: 27 pagnottine.  
ecc. ecc.

Ogni giorno gli amici fornitori ci portavano i cibi ordinati, in modo che il gruppo potesse preparare le colazioni per tutti. Alla fine della settimana il gruppo di cucina pagava tutti i fornitori e controllava le entrate e le uscite.



Alla parete del corridoio dove ogni giorno si distribuiscono le colazioni, abbiamo attaccato manifesti pubblicitari preparati da un gruppo di bambini delle quattro terze. Eccone uno.



## DA FARE LEGGERE AI MAESTRI

Se vogliamo che la scuola sappia innestarsi veramente nel processo di crescita del bambino e non lo interrompa invece con un'opera di indottrinamento fine a se stesso, dobbiamo prestare la massima attenzione alle motivazioni profonde del bambino.

L'asse dell'educazione popolare, a nostro avviso, passa proprio dall'essenziale problema della motivazione, e non tanto e non solo da quello delle informazioni e dei cosiddetti « contenuti culturali ». Questo lo diciamo perché molto spesso gli stessi educatori che si dichiarano al servizio delle classi lavoratrici si limitano a sostituire a contenuti reazionari parole d'ordine rivoluzionarie, senza cambiare nulla nella sostanza della funzione autoritaria e selettiva della scuola attuale.

Fare la scelta della scuola che si impernia sulle motivazioni autentiche del bambino è faticoso e talvolta sconcertante. Si tratta infatti di rivedere dalle radici il discorso sul bambino, sul suo corpo, sulle sue relazioni con la famiglia e la società, sul sistema sociale col quale esso vive in rapporto di interazione. Si tratta di aprire improvvisamente gli occhi su realtà vecchie quanto il mondo ma che la scuola e il nostro sistema socio-politico considera a seconda delle volte banali, improduttive, immorali. Si tratta infine anche per noi insegnanti di mettersi in causa in quanto persone poiché veniamo a capire ben presto che non siamo certo al di fuori e al disopra della mischia.

Nella guida « Io in famiglia » abbiamo cercato di indicare alcune tecniche di « provocazione » che permettano di inserire nel circuito educativo della classe problematiche di capitale importanza per il bambino, che vengono in genere « censurate » dalla scuola anche da quella apparentemente avanzata. La nostra convinzione è che, a parte forse rari casi particolarmente complessi, non esistano problemi che una comunità impostata sulla comunicazione, sulla vita collettiva e sulla ricerca non riesca ad affrontare in maniera positiva.

In questa guida cerchiamo di indicare tecniche capaci di stimolare l'iniziativa circa un altro grande problema di fondo del bambino (e dell'uomo in genere): il cibo. Inutile richiamare qui l'importanza che fin dalla nascita ha « riempire il corpo »; basterà ricordare che la maggior parte delle iniziative dell'infante e poi del bambino è da ricondursi alle esigenze della nutrizione. Inutile ancora, perché risaputo, far notare che dal punto di vista manipolativo concreto e da quello intellettuale astratto preparare i cibi è un'attività di grande valore. Soppesare, bagnare al punto giusto, impastare, salare, dolcificare, assaggiare, far bollire, far cuocere ecc. sono attività che coinvolgono insieme i sensi, il raziocinio e l'affettività, meritando certamente di stare accanto (e qualche volta di sostituirsi) a tante attività comunemente ritenute scolastiche.

Per noi quest'anno la preparazione del cibo ha rappresentato un momento qualificante del nostro tentativo di « descolarizzare » la scuola e di procedere verso un modo di vita sempre più comunitario.

Abbiamo cercato di avviare il discorso con i bambini che leggeranno la guida nella maniera più piana e concreta possibile. Gradiremmo conoscere la reazione di bambini e insegnanti e per questo preghiamo tutti i lettori di scriverci le loro impressioni.