

LABORATORIO "ALIMENTAZIONE"

a cura delle Alunne e degli Alunni
delle Classi 1^aA e 1^aB di Armeno e di Orta San Giulio



Istituto Comprensivo SAN GIULIO

Scuola Secondaria di I grado di ARMENO e di ORTA SAN GIULIO

Anno scolastico 2016-2017



CORSO DI TECNOLOGIA

Prof. Paolo Andreoli

INDICE

<i>File sito</i>	<i>Ricetta</i>	<i>Autore</i>	<i>Plesso</i>	<i>pag.</i>
PRESENTAZIONE		Paolo Andreoli		4
§ 1 - IL PANE, LA PIZZA E LE PASTE				
I	IL PANE	Daniele Travagin	1A OSG	5
I	IL PANE	Filippo Miazza	1B OSG	5
I	IL PANE FATTO IN CASA	Giulia Pesenti	1B ARM	5
I	PIZZA AL PROSCIUTTO	Noemi Macaluso	1B ARM	6
I	TAGLIATELLE ALL'UOVO	Elia Cagnola	1B OSG	6
I	TAGLIATELLE FRESCHE	Mirko Martarello	1B OSG	7
I	GLI STRASCINATI	Luca Simonetto	1B OSG	7
I	PASTA ALL'UOVO	Caterina Belossi	1B OSG	8
I	FOCACCIA SALATA	Martin Marino Ferraris	1A OSG	9
I	PIZZA MARGHERITA	Davide Di Dio	1A OSG	9
I	TAGLIATELLE ALL'UOVO	Elena Zaretti	1B OSG	10
I	PASTA ALL'UOVO	Greta Catalano	1B OSG	10
I	TAGLIATELLE ALL'UOVO	Alessio Ziliotto	1B OSG	11
§ 2 - LE TORTE SALATE				
I	QUICHE- TORTA SALATA CON SALSICCIA	Nicolò Roi	1B OSG	12
I	TORTINO AGLI ASPARAGI	Alice Baroni	1B ARM	12
I	TORTA SALATA CON ZUCCHINI	Orso De Ponti	1A OSG	13
§ 3 - I DOLCI				
II	TORTA AGLI AMARETTI E CIOCCOLATO FONDENTE	Federico Ceresa	1B ARM	14
II	TORTA DI CAROTE	Giulia Carroccio	1A OSG	15
II	CIAMBELLA CON CIOCCOLATO E ZUCCHERINI COLORATI	Emma Gardoni	1A ARM	15
II	TORTA AL CIOCCOLATO	Stefano Giacobini	1B ARM	16
II	BISCOTTI DI AURORA	Aurora Morelli	1A OSG	16
II	BISCOTTI MILANESI	Beatrice Allegra	1A ARM	17
II	BISCOTTI TIROLESÌ	Maria Lovisi	1B ARM	18
II	FUGASCINA DI PRATOLUNGO	Matteo Bettoni	1A OSG	19
II	BISCOTTI PASTA FOCACCINA	Dominik Martina	1A ARM	19

<i>File sito</i>	<i>Ricetta</i>	<i>Autore</i>	<i>Plesso</i>	<i>pag.</i>
II	TORTA ALLA NUTELLA	Lavinia Caldi	1A OSG	20
II	CIAMBELLA AL SUCCO DI LIMONE E CIOCCOLATO	Salma Baya	1A ARM	21
II	CIAMBELLA MORBIDISSIMA	Fabio Ramponi	1A ARM	22
II	CIAMBELLA NUVOLA	Lisa Guidetti	1B ARM	22
II	<i>PUDDING</i>	Rosmery Guglielmina	1A OSG	23
II	BISCOTTI AL CACAO SENZA LIEVITO	Dennis Langianese	1A ARM	23
II	CROSTATINE CON <i>GANACHE</i> DI CIOCCOLATO FONDENTE	Riccardo Tabarini	1B OSG	24
II	<i>TROPICAL CAKE</i>	Chiara Primatesta	1A ARM	25
III	SALAME AL CIOCCOLATO	Simona Tonati	1A ARM	26
III	BISCOTTI	Javier Arrighi	1A OSG	26
III	TORTA DEL PANE	Matteo Della Giovanna	1A ARM	27
III	<i>WAFFLES</i>	Camilla Verrone	1B OSG	28
III	TORTA MERINGATA	Giulia Vittoni	1A ARM	29
III	BISCOTTI AL CIOCCOLATO	Jessica Raffaele	1A OSG	29
III	<i>MUFFIN</i> CON SORPRESA	Giorgia Dugo	1A ARM	30
III	<i>MUFFIN</i> ALLE GOCCE DI CIOCCOLATO & <i>MUFFIN</i> AL CIOCCOLATO KINDER	Giorgia Rigotti	1B ARM	31
III	BISCOTTI SECCHI ZUCCHERATI	Martin Berlingieri	1A ARM	31
III	TORTA PAN DI STELLE	Greta Piralli	1A OSG	32
III	BISCOTTI AL CIOCCOLATO	Imane Ahbabou	1B ARM	32
III	BISCOTTI AL CIOCCOLATO	Massimo Cadei	1B ARM	33
III	SFOGLIA CHIUSA DI MELE <i>GOLDEN</i>	Davide Zenoni	1A ARM	33
III	TORTA DI RICOTTA, CIOCCOLATO E MELE	Lorenzo Tonati	1B ARM	34
III	ZUPPA INGLESE ANALCOLICA	Giulia Gini	1B ARM	35
III	<i>COOCKIES</i> ZENZERO E CACAO AMARO	Gaia Barbotti	1A OSG	35
III	TORTA PAN DI STELLE	Ambra Arnaboldi	1B OSG	36
III	ROSE DEL DESERTO	Luigi Spirito	1A ARM	36
IV	CIAMBELLE	Mustapha Bendriouch	1B ARM	37
IV	TORTA ALLE MELE	Anna Beltrami	1A ARM	37

<i>File sito</i>	<i>Ricetta</i>	<i>Autore</i>	<i>Plesso</i>	<i>pag.</i>
§ 4 - LE CONFETTURE				
IV	CONFETTURA DI FRUTTI DI BOSCO	Beatrice Russo	1A OSG	39
IV	CONFETTURA DI MELE	Asia Vallazza	1B OSG	39
IV	CONFETTURA DI MELE AL CARAMELLO	Andrea Faravelli	1B OSG	40
IV	CONFETTURA DI FRAGOLE	Elia Funicelli	1A OSG	40
§. 5 VISITE DI ISTRUZIONE: AZIENDA AGRICOLA-ZOOTECNICA "BRUGI" DI ARMENO E LATTERIA TURNARIA; ATTIVITÀ C.L.I.L. (Content and Language Integrated Learning) CON PROF. DANIELA GUARDAMAGNA.				
IV	VISITA GUIDATA ALL'AZIENDA AGRICOLA-ZOOTECNICA "BRUGI" DI ARMENO		1A ARM 1B ARM	41
IV	VISITA GUIDATA ALLA LATTERIA TURNARIA DI CASALE CORTE CERRO (ECOCUSIUS)		1A OSG 1B OSG	43
IV	<i>HOMEMADE BUTTER</i>		1A OSG 1B OSG	44
IV	<i>HOMEMADE PASTA</i>		1A OSG 1B OSG	45
IV	<i>HOMEMADE JAM</i>		1A OSG 1B OSG	46
IV	FOTO DELLE CLASSI CHE HANNO PARTECIPATO ALL'ATTIVITÀ		1A ARM 1B ARM 1A OSG 1B OSG	47

PRESENTAZIONE

Nel Corso di Tecnologia per le Classi Prime, dopo aver trattato i temi relativi all'AGRICOLTURA e all'ALLEVAMENTO abbiamo preso in considerazione i prodotti derivati e quindi le tematiche dell'ALIMENTAZIONE intesa sia dal punto di vista degli **elementi nutritivi presenti negli alimenti**, sia dal punto di vista della **produzione di alimenti** stessi, seguendo le diverse filiere, dalle materie prime ai prodotti finali (alimenti freschi, trasformati, conservati).

Purtroppo, le problematiche legate al limitato tempo scolastico a disposizione, alla sicurezza e all'igiene non consentono di svolgere attività pratiche complesse durante le ore di lezione a scuola, ma ciò consente di sviluppare la metodologia del "Progetto" e della "*Flipped classroom*"; brutto termine esterofilo e scomoda immagine, la "Classe rovesciata", che sarebbe più opportuno definire "Classe allo specchio", con gli Alunni che apprendono in modo cooperativo, a partire dagli spunti e dai materiali dati dall'Insegnante, ma "mettendosi in cattedra", sviluppandoli autonomamente e creativamente con attività a casa, con l'aiuto dei Genitori e dei Nonni.

Non una vera e propria novità, ma la conferma di un metodo per coinvolgere e interagire con le Famiglie, superando la lezione frontale e utilizzando le tecnologie digitali (elaborazione di testi, schemi e immagini, formattazione documenti di sintesi) per illustrare l'attività svolta; e, di nuovo, "mettendosi in cattedra" per presentare e socializzare in classe la concreta esperienza fatta, a volte con l'assaggio del prodotto realizzato (a mo' di collaudo e di verifica); un metodo per migliorare l'autonomia, la consapevolezza, l'autostima degli Alunni.

La risposta è stata estremamente positiva; tutti ci hanno provato, partendo dalle prime istruzioni fornite, ma prevalentemente mettendoci *farina del loro sacco*, infatti si sono sbizzarriti in varianti, proponendo non solo le classiche tagliatelle all'uovo, ma anche formati diversi e poi pane, torte salate e dolci, biscotti, focacce dolci e salate, confetture di mele, piccoli frutti.

Gli Adulti di famiglia hanno naturalmente collaborato ma, come risulta dalle relazioni - ricette consegnate, l'attività è stata prevalentemente fatta direttamente dagli Alunni. Anche la forma di presentazione delle relazioni è stata creativa (nonostante fossero stati dati criteri comuni), utilizzando prevalentemente il mezzo informatico (che magari ha consentito di fare qualche correzione ortografica in automatico ... ma non tutte ...).

A Orta San Giulio l'attività è stata inserita tra le **attività C.L.I.L. (*Content and Language Integrated Learning*)** della Prof. Daniela Guardamagna con il commento in lingua inglese delle attività di produzione casalinga della pasta fresca, del burro e della marmellata.

Ad Armeno è stata fatta visita ad un'**Azienda agricola-zootecnica**, dove si è considerato quanto sta a monte della produzione alimentare e, in particolare, l'allevamento bovino, con la produzione di latte, crema, burro e yogurt materie prime utilizzate nelle diverse preparazioni.

I Ragazzi di Orta San Giulio hanno avuto un'opportunità ulteriore, avendo fatto una visita guidata alla **Latteria turnaria di Casale Corte Cerro**. Qui hanno potuto conoscere l'organizzazione di un'attività economica cooperativa e vedere attrezzature e materiali impiegati per la lavorazione del latte, facendo essi stessi l'esperienza della diretta produzione del burro.

Prof. Paolo Andreoli

Armeno - Orta San Giulio, Febbraio 2017

§ 1 - IL PANE, LA PIZZA E LE PASTE

IL PANE

1A OSG - Daniele TRAVAGIN

500 g di farina
15 g di lievito di birra
12 g di sale
375 ml di acqua

INGREDIENTI

- ✓ 1 kg di farina
- ✓ 500ml di acqua
- ✓ 20 g di lievito di birra
- ✓ 2 cucchiaini di olio

PREPARAZIONE

Bisogna impastare il tutto fino a quando si forma una pagnotta.

Bisogna lasciarlo lievitare un po' e dopo si da la forma del pane che si vuole.

Poi bisogna lasciarlo lievitare circa una mezzoretta e poi si inforna a 180°C per circa 30'.

✓ Ho messo gli ingredienti nella teglia e abbiamo amalgamato fino ad ottenere un impasto solido

✓ Abbiamo fatto lievitare per 60 minuti

✓ Dopo di che abbiamo fatto delle piccole palline con la pasta e infornato.



IL PANE FATTO IN CASA

1B ARM - Giulia PESENTI

INGREDIENTI :

FARINA BIANCA DI FRUMENTO
ACQUA 50% DEL PESO DELLA FARINA
LIEVITO 1% DEL PESO

PROCEDURA :

GLI INGREDIENTI VENGONO MESSI NELLA PLANETARIA FINO AD OTTENERE UN IMPASTO ELASTICO, LISCIO E OMOGENEO.
POI L'IMPASTO VIENE DIVISO A PEZZI DI QUANTITÀ DIVERSE E GLI VIENE DATA UNA FORMA.

LIEVITAZIONE :

LE FORME VENGONO MESSE A RIPOSARE PER QUALCHE ORA SU DEI VASSOI (SONO MEGLIO DI LEGNO); SONO COPERTI DA TELI IN UN AMBIENTA RISCALDATO.

COTTURA :

DOPO AVER LASCIATO LIEVITARE LE FORME VENGONO MESSE IN FORNO, TEMPERATURA A 250°C. COTTURA DI CIRCA 1 ORA.

IL PANE É PRONTO PER ESSERE SERVITO.
BUON APPETITO !!!

PIZZA AL PROSCIUTTO

1B ARM - Noemi MACALUSO

PROCEDIMENTO:

1. prendere una ciotolina e versare 500 g di farina e 1/4 di acqua; mescolare il tutto poi sciogliere
2. il lievito con acqua calda e lo versare sull'impasto; impastare fino a che si miscelerà il tutto, poi faccio riposare 1 ora; mentre riposa la pasta prepariamo gli ingredienti del prossimo passaggio,
3. Allora condisco con la conserva di pomodoro e, passata 1 ora, prendo l'impasto e lo stendo sulla pizza.
4. Inforno per 30' a 150°C, togliendo a cottura ultimata.

INGREDIENTI:

- acqua
- farina 00
- lievito
- sugo
- prosciutto

TAGLIATELLE ALL'UOVO

1B OSG - Elia CAGNOLA

INGREDIENTI

- 500 g di farina
- 5 Uova
- Tavola di legno (spianatoia)
- Macchina inox per la pasta
- Forchetta
- Canovaccio pulito
- Vassoio di cartone

PREPARAZIONE

→ Per fare l'impasto:

Mettere la farina a montagnola sulla spianatoia, poi fare un buco in mezzo e versarci le uova. Con l'aiuto di una forchetta amalgamare le uova e la farina partendo dal centro, finire di impastare a mano fino all'ottenimento di una palla omogenea ed elastica.

→ Per tirare la sfoglia:

Se si ha una buona manualità si può usare il mattarello altrimenti, con l'aiuto della macchina, regolare lo spessore dei rulli lisci al numero 1 (il più grande) e fare passare la pasta. Ripetere lo stesso passaggio regolando al numero 3 e poi al numero 5 ottenendo così una sfoglia lunga e sottile. Stendere la sfoglia su un canovaccio e lasciarla essiccare per 20 minuti.

→ Per tagliare le strisce:

Togliere la manovella dai rulli lisci e metterla nei rulli per tagliatelle. Poi prendere la sfoglia e con una mano appoggiare la pasta, infilarla tra i 2 rulli e girare con la manovella.

→ Per essiccare le tagliatelle:

Prendere le tagliatelle con le mani e farle un po' attorcigliare tra di loro. Metterle su un vassoio di cartone e lasciarle essiccare per almeno



TAGLIATELLE FRESCHE

1B OSG - Mirko MARTARELLO

INGREDIENTI

- 3 uova
- 200 g di farina
- un pizzico di sale

PREPARAZIONE

- Impastare
- Tirare la sfoglia
- Arrotolarla e tagliarla a listarelle



STRASCINATI

1B OSG - Luca SIMONETTO

INGREDIENTI

- ✓ farina tipo "00" di grano tenero g 500
- ✓ uovo n. 1
- ✓ Acqua tiepida 1 bicchiere
- ✓ Tagliere, bicchiere, coltello



PREPARAZIONE

- ✓ Prendere un tagliere, poi mettere la farina sul tagliere, fare un buco al centro della farina e metterci l'uovo; iniziare a mescolare i due ingredienti.
- ✓ Appena l'uovo si è mischiato con la farina si mette poco per volta l'acqua tiepida; si riprende a mischiare finchè la pasta sia diventa bella gialla. Poi fare dei "serpentini" e tagliarli alla misura di quattro dita
- ✓ Successivamente: schiacciarli e trascinarli ... ecco gli STRASCINATI !!!

PASTA ALL'UOVO 1B OSG - Caterina BELOSSI

INGREDIENTI x 2 persone

- 200 g di farina bianca "00"
- 2 uova

MATERIALI; TEMPO di PREPARAZIONE

- ✓ tavola di legno(spianatoia)
- ✓ macchinetta inox per la pasta
- ✓ forchetta
- ✓ canovaccio pulito
- ✓ vassoio di cartone
- ✓ E' previsto un tempo di 1 h

PREPARAZIONE

1) fare l'impasto

- versa la farina sulla spianatoia e scava al centro un buco. Rompi le uova e versa tuorlo e albume al centro;
- amalgama uova e farina (eventualmente aiutandoti con una forchetta);
- quando l'impasto diventa denso continua a lavorarlo aggiungendo tutta la farina;
- impasta fino ad ottenere una palla (se è troppo dura aggiungi 1 o 2 cucchiai d'acqua; se diventa appiccicosa spolvera la farina sulla spianatoia).

2) Tirare la sfoglia

- appoggia la macchinetta sul bordo del tavolo e bloccala;
- regola sullo spessore 1 e fai passare dentro all'apertura la striscia di pasta. Regola sullo spessore 3 e fai la stessa cosa. Regola sullo spessore 5 e ottieni una sfoglia lunga e sottile che appoggerai sulla spianatoia. Se è troppo lunga tagliala in due o in tre.

3) Tagliare le strisce

Prendi la sfoglia e metti la cima tra i cilindri gira la manovella ... ed ecco le tagliatelle che devi sostenere delicatamente con la mano.

4) Essiccare le tagliatelle

Solleva le tagliatelle per farle attorcigliare, disponendole in ordine sparso su un vassoio di cartone infarinato in modo che si asciugano senza appiccicarsi e lasciale all'aria per almeno 2 ore.



FOCACCIA SALATA

1A OSG - Martin Marino FERRARIS

INGREDIENTI

- ✓ 600 g di farina
- ✓ 10 g di sale
- ✓ 1 cucchiaino di zucchero
- ✓ 25 g lievito di birra
- ✓ 200 ml acqua tiepida
- ✓ 20 ml latte
- ✓ 15 ml olio

PROCEDIMENTO

1. Prendere una insalatiera mettere la farina, il sale, lo zucchero fare un buco nella farina sbriciolare lievito di birra.
2. Aggiungere acqua tiepida, latte, olio
3. Impastare e mettere a lievitare per un'ora circa.
4. Dopo aver fatto lievitare, stendere nella teglia, fare buchi classici nella focaccia spennellare con emulsione di olio e acqua regolare di sale infornare forno già caldo 180°C per 20'.



PIZZA MARGHERITA

1A OSG - Davide DI DIO

INGREDIENTI

500 g di farina
250 ml di latte
un cucchiaio di olio
salsa al pomodoro
mozzarella
un cucchiaino di sale
10 g di sale

PREPARAZIONE

Mettere il lievito a sciogliere, iniziare a impastare la farina con acqua farina lievito, lasciare riposare per qualche ora. Poi re-impastare di nuovo, stendere la pasta, mettere sopra pomodoro e mozzarella. Poi infornare a 180°C per 20'.



TAGLIATELLE ALL'UOVO 1B OSG - Elena ZARETTI

INGREDIENTI

- 4 uova
- 500 g di farina



PREPARAZIONE

- versare la farina in un mucchio scavare al centro un buco
- aggiungere le uova e impastare fino ad ottenere una palla omogenea
- farla passare nella macchinetta fino ad ottenere una sfoglia sottile
- prendere la sfoglia farla passare nella macchina che taglia a strisce
- cucinarla a piacere



PASTA ALL'UOVO 1B OSG - Greta CATALANO

INGREDIENTI

- ✓ 150 g di farina bianca 00
- ✓ 1 uovo intero
- ✓ 1 pizzico di sale
- ✓ 1 goccio d'acqua

PREPARAZIONE

Dopo aver preso tutti gli ingredienti si deve impastare finché si ha una palla di pasta ben morbida.

Si divide in 2 pezzi e si passa nella macchina "della pasta".

Ogni volta che si passa nella macchina, bisogna stringere i rulli e mettere un po' di farina sulle strisce di pasta.

Quando sono belle sottili si passano nella macchina dove poi si formano le striscioline di tagliatelle.

Quando si è finito tutto, bisogna mettere le tagliatelle su un telo per farle seccare.

TAGLIATELLE ALL'UOVO 1B OSG - Alessio ZILOTTO

INGREDIENTI e ATTREZZATURE

- ✓ Farina
- ✓ Uova
- ✓ Acqua
- ✓ Sale

- ✓ Mattarello
- ✓ Coltello
- ✓ Canovaccio

PREPARAZIONE

- ✓ All'inizio ho versato la farina sul piano di lavoro, vi ho fatto un buco al centro e ci ho versato tre uova
- ✓ Ho impastato con le mani fino a quando non ho ottenuto un impasto omogeneo e pronto per essere steso
- ✓ Quando l'impasto ha raggiunto la giusta consistenza ho steso la pasta con un mattarello (non avendo la macchinetta)
- ✓ Dopo aver steso la pasta l'ho arrotolata e tagliata a rondelle, poi le ho distese ad asciugare su un canovaccio.



§ 2 - LE TORTE SALATE

QUICHE - TORTA SALATA con SALSICCIA 1B OSG - Nicolò ROI

INGREDIENTI

- ✓ 6 uova
- ✓ 2 cucchiaini di sale
- ✓ 1 cucchiaino di paprika
- ✓ 200 g di salsiccia
- ✓ 1 cipolla bianca
- ✓ Un rotolo di pasta brisé
- ✓ 1 cucchiaio di olio EVO

PREPARAZIONE

- ✓ Tagliare la cipolla a dadini fini, metterla a rosolare con l'olio e 200 g di salsiccia.
- ✓ Nel frattempo stendere la pasta brisé su una teglia rotonda.
- ✓ In un recipiente mettere le 6 uova, sbatterle e aggiungere il sale, la paprika e le due mozzarelle tagliate a cubetti.
- ✓ Mescolare il tutto, aggiungere le cipolle e la salsiccia, amalgamare e versare nella teglia sulla pasta brisé.
- ✓ Infornare nel forno preriscaldato a 180°C per 30-40'
- ✓ Estrarre dalla teglia e servire tiepida

TORTINO AGLI ASPARAGI 1B ARM - Alice BARONI

INGREDIENTI

- 1 confezione di pasta brisé
- asparagi (noi abbiamo usato 1 confezione di asparagi congelati da 300 g)
- 100 g di Emmental
- 100 g di prosciutto cotto
- 3 cucchiaini di formaggio grana
- 50 g di burro
- 2 cucchiaini di latte
- sale a piacere



PREPARAZIONE

Fare bollire gli asparagi in abbondante acqua. Poi scolarli e saltarli in una pentola con il burro. Lasciarli raffreddare.

Foderare una tortiera con la carta forno e imburrare i lati.

Appoggiare la pasta brisé e con una forchetta forare il fondo.

Tagliare l'Emmental e riempire il fondo.

Sopra il formaggio stendere il prosciutto cotto.

Sopra il tutto stendere gli asparagi.

Sbattere le uova con il latte e versare il composto nella teglia. Spolverare con il grana.

Piegare la pasta in eccesso. Infornare a 180°C per circa 40'.



TORTA SALATA DI ZUCCHINE E PASTA SFOGLIA
1A OSG - Orso DE PONTI

INGREDIENTI

- un rotolo di pasta sfoglia
- tre zucchine medie
- un uovo
- 150 g di formaggio Emmental
- 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- un cucchiaio di olio
- sale e pepe
- panna vegetale



PREPARAZIONE

→ PASTA SFOGLIA: Mettere la farina a montagnola sulla spianatoia, scavare un buco al centro, rompere le uova, versare l'acqua fredda, 40 g di burro fuso freddo e sale. Impastare fino a formare una palla, poi fare una croce in superficie e mettere a riposare in frigorifero avvolta da una pellicola per 30 minuti.

→ TORTA: Lavare e cimare le zucchine quindi tagliarle a fette. In una padella mettere un cucchiaio di olio extravergine di oliva unire le zucchine e farle saltare per qualche minuto, salare e pepare, far cuocere mescolando spesso. Spegnerne il fuoco mettere da parte e far intiepidire.

→ Tagliare i formaggi a cubetti.

→ Stendere la pasta sfoglia e rivestire con essa una teglia circolare, bucare il fondo con i rebbi della forchetta.

→ Quando le zucchine saranno fredde, rompere un uovo, unire il formaggio tagliato e il parmigiano, mescolare bene per amalgamare gli ingredienti quindi versarli nella teglia con la sfoglia. Eliminare la pasta in eccesso dai bordi, tagliandola con un coltello affilato. Con i ritagli di pasta, decorare la superficie della torta salata.

→ Infornare la torta salata di pasta sfoglia con zucchine e cuocere a 190-200°C per circa 35-40 minuti o fino a che la pasta comincerà a prendere un bel colore dorato e i formaggi leggermente abbrustoliti.

§ 3 - I DOLCI

TORTA AGLI AMARETTI E CIOCCOLATO FONDENTE 1B ARM - Federico CERESA

La "torta" è un prodotto da pasticceria, generalmente di forma rotonda, utilizzata spesso per festeggiare eventi particolari. In Italia si intende come la pietanza dolce che conclude il pasto. Ne esistono di svariati tipi classificati generalmente così:

in base al tipo di preparazione: dolce o salata.

in base alla temperatura di servizio: calda o fredda.

secondo il metodo di produzione: cotta o cruda.

in base alla forma dello stampo: a ciambella, a mattonella, a cupola.

I valori nutrizionali dei dolci di solito vanno da 250 Kcal a 500 Kcal circa in base alla quantità di zuccheri utilizzati.

La torta agli amaretti e cioccolato è una torta dal sapore molto caratteristico grazie alla presenza di questi biscotti dal sapore particolare: gli amaretti.

INGREDIENTI

- FARINA 00 130 g
- UOVA 2
- AMARETTI 130 g
- CIOCCOLATO FONDENTE 100 g
- LIEVITO PER DOLCI 1 CUCCHIAIO DA THE
- BURRO 100 g
- ZUCCHERO BIANCO 50 g
- ZUCCHERO DI CANNA 50 g
- UN PIZZICO DI SALE



PREPARAZIONE

1) Nella planetaria montare il burro a temperatura ambiente con lo zucchero fino ad ottenere una sorta di crema.

2) Aggiungete le uova una alla volta ed un pizzico di sale.

3) Aggiungete poco alla volta la farina, precedentemente setacciata insieme al lievito.

4) Tritate grossolanamente il cioccolato fondente aggiungetelo all'impasto mescolando dal basso verso l'alto.

5) Rompete grossolanamente gli amaretti e uniteli all'impasto

6) Foderate uno stampo da 22 cm di diametro con la carta forno o una tortiera in silicone imburata trasferitevi l'impasto appena realizzato.

7) Infornate nel forno già caldo a 180°C per 35 minuti circa

8) Sfornate il dolce una volta cotto, fatelo riposare per qualche minuto, una volta freddo potete mangiarlo.



Prima ...



... e dopo la cottura ...

TORTA DI CAROTE 1A OSG - Giulia CARROCCIO

INGREDIENTI per 4 persone:

- ✓ 100 g di burro
- ✓ 100 g di zucchero
- ✓ 3 uova intere
- ✓ 300 g farina 00
- ✓ 1 limone grattugiato
- ✓ 200 g di carote grattugiate
- ✓ 1 bustina di lievito

PROCEDIMENTO:

- ✓ Lavorare a spuma uova, zucchero, burro
- ✓ Poco alla volta incorporare la farina e, da ultimo, lievito e carote
- ✓ Versare il composto in uno stampo rotondo imburrato
- ✓ Mettere il dolce nel forno già caldo a 180°C per 45 minuti



CIAMBELLA con CIOCCOLATO e ZUCCHERINI 1A ARM - Emma GARDONI

INGREDIENTI

- ✓ 3 uova intere;
- ✓ 210 g di zucchero;
- ✓ 1 bustina di zucchero vanigliato;
- ✓ 2 cucchiaini da caffè di rum;
- ✓ 200 ml di panna fresca;
- ✓ 250 g di farina;
- ✓ un cucchiaino di lievito per dolci.

PREPARAZIONE

1. Unire in una ciotola le uova allo zucchero e lavorare fino ad ottenere un composto spumoso;
2. Unire al composto i due cucchiaini di rum e la panna liquida, sempre mescolando;
3. Aggiungere la farina e il lievito setacciati;
4. Imburrare la teglia e infarinarla poi inserire l'impasto;
5. Infornare in forno caldo a 180°C per 30 min. circa;
6. Decorare a piacere.



TORTA AL CIOCCOLATO 1B ARM - Stefano GIACOBINI

INGREDIENTI

- 1) 200 g cioccolato fondente
- 2) 200 g burro
- 3) 200 g zucchero
- 4) 4 uova
- 5) 1 pizzico di sale
- 6) 4 cucchiaini di farina
- 7) Zucchero a velo



PROCEDURA

Sciogliere in un pentolino il cioccolato fondente amaro con qualche cucchiaino di acqua, aggiungere il burro e lo zucchero e amalgamare il tutto sul fuoco fino ad ottenere una crema. Lasciare raffreddare poi incorporare i tuorli. Montare a neve gli albumi e aggiungere anche questi infine unire il sale e la farina.
Versare il composto in una teglia e infornare a 180° (forno preriscaldato) per 20 minuti.
Una volta cotta e raffreddata cospargerla con zucchero a velo.



COMMENTO: Ho impiegato circa 30 minuti per preparare gli ingredienti e fare la torta con l'aiuto della nonna, la cosa più difficile è stata far sciogliere il cioccolato sul fuoco perché bisogna mescolare continuamente perché non si attacchi alla pentola. La torta è risultata buonissima ...

BISCOTTI di AURORA 1A OSG - Aurora MORELLI

INGREDIENTI

- ✓ farina 500 g
- ✓ uova 2
- ✓ burro 250 g
- ✓ zucchero 300 g



PROCEDIMENTO

- 1) pesare gli ingredienti
- 2) mettere il burro in una ciotola e scioglierlo in forno microonde per 1 minuto
- 3) versare gli ingredienti nella ciotola di un robot da cucina
- 4) impastare per 2 minuti
- 5) stendere la pasta con mattarello
- 6) ritagliare la pasta stesa con formine
- 7) mettere in teglia ed infornare i biscotti
- 8) cuocere per 20 minuti con forno ventilato a 150°C circa
- 9) togliere dal forno e lasciar raffreddare i biscotti.

* * *

A questo punto assaggiare i biscotti.
Se il risultato è buono proseguire nell'assaggio.



Aurora Morelli

BISCOTTI MILANESI 1A ARM - Beatrice ALLEGRA

Ecco come ho fatto per ottenere i biscotti "milanesi".

INGREDIENTI:

- ✓ 500 g di farina;
- ✓ 550 g di burro;
- ✓ 250 g di zucchero,
- ✓ 2 uova intere;
- ✓ scorze di limone.



ATTREZZATURE:

- ✓ 1 grattugia;
- ✓ 1 ciotola;
- ✓ 1 rotolo di pellicola trasparente;
- ✓ 1 mestolo;
- ✓ 1 bicchiere dosatore graduato con grammi e decilitri.



PROCEDURA

Ho preso una ciotola ed al suo interno ho messo tutti gli ingredienti: 500 g di farina, 550 di burro, 250 g di zucchero, 2 uova intere ed infine qualche scorza di limone.

Ho messo il tutto nell'impastatrice.

In seguito ho estratto il composto, l'ho impastato e poi ho fatto una palla di pasta e l'ho lasciata riposare per 2 ore in frigorifero.

Ho tolto l'impasto dal frigorifero, l'ho steso con il mattarello, ho creato dei quadrati ed infine ho messo a cuocere nel forno per 20' a 160°C.



Ecco i biscotti!

BISCOTTI TIROLESI

1B ARM - Maria LOVISI

INGREDIENTI (x circa 40 biscotti)

➔ Per la PASTA FROLLA:

- 500 g di farina 00 per dolci
- 1 bustina di lievito per dolci
- 200 g di zucchero
- 2 bustine di vanillina
- 2 pizzichi di sale
- 2 uova intere
- 250 g di burro [a temperatura ambiente]

➔ Per la DECORAZIONE:

I biscotti possono essere farciti a due a due con crema di nocciole (Nutella) come mostrerò di seguito e con sopra una spolverata di zucchero a velo.



PROCEDIMENTO

1. Setaccio la farina sul piano di lavoro, aggiungo lo zucchero, il sale e al centro le 2 uova intere. Inizio ad impastare.
2. Setaccio la farina sul piano di lavoro, aggiungo lo zucchero, il sale e al centro le 2 uova intere. Inizio ad impastare.
3. Aggiungo il burro a pezzetti e impasto fino ad ottenere un composto omogeneo tipico della pastafrolla.
4. A differenza delle altre, questa pastafrolla non ha bisogno di riposare in frigo, quindi inizio a stenderla in un disco alto circa 3-4 mm da cui ricavo i biscotti utilizzando una formina in acciaio a forma di cuore.
5. Posiziono i biscotti su una teglia foderata di carta forno e lascio cuocere per 7-8 minuti in forno ventilato a 180°C.
6. Aspetto che si raffreddino i biscotti e poi li farcisco con la crema di nocciole (Nutella).
7. Dopo aver disposto i biscotti sul vassoio da portata li cospargo con un leggero strato di zucchero a velo.

COMMENTO PERSONALE

I biscotti, belli da vedere e squisiti al palato, vanno conservati per 3 - 4 giorni in luogo fresco e asciutto. Ideali per uno spuntino pomeridiano accompagnati a tè o caffè o per un energica colazione e, naturalmente, molto graditi anche dai bambini!



FUGASCINA di PRATOLUNGO

1A ARM - Matteo BETTONI

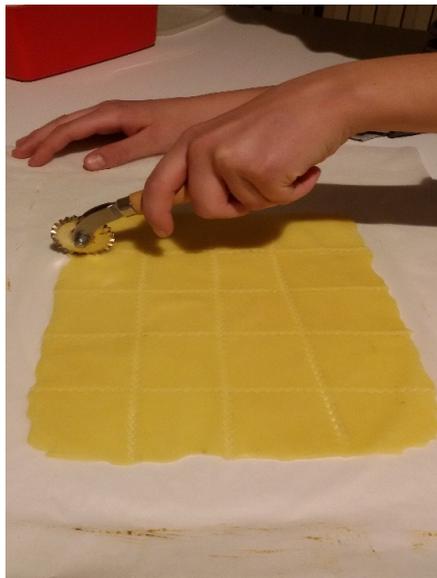
INGREDIENTI

- ✓ 250 g di farina
- ✓ 125 g di zucchero + quello per la decorazione
- ✓ 125 g di burro ammorbidito
- ✓ 1 uovo intero + quello per la decorazione
- ✓ Scorza grattugiata di mezzo limone
- ✓ Un pizzico di sale

PREPARAZIONE

- ✓ Disporre a fontana tutti gli ingredienti e impastare velocemente il tutto.
- ✓ Lasciare riposare in frigorifero l'impasto per alcune ore.
- ✓ Stendere l'impasto dello spessore di pochi mm sulla carta forno.
- ✓ Con la rotella dentellata rifinire i bordi e dividere in quadretti la pasta stesa.
- ✓ Decorare ogni quadretto con i rebbi della forchetta.
- ✓ Pennellare tutta la superficie con l'uovo sbattuto.
- ✓ Cospargere con lo zucchero.
- ✓ Cuocere in forno caldo a 180° C per alcuni minuti. Sfnare e dividere in quadretti.

BUON APPETITO!



BISCOTTI SECCHI (IMPASTO FOCACCINA DOLCE)

1A ARM - Dominik MARTINA

INGREDIENTI

- ✓ 1 Kg farina tipo 00
- ✓ 6 hg di burro
- ✓ 5 hg di zucchero
- ✓ 5 tuorli
- ✓ 1 uovo intero
- ✓ 1 pizzico di sale
- ✓ Una grattugiata di scorze di limone

PREPARAZIONE

- Fare amalgamare in una ciotola burro e zucchero; una volta ch è morbido aggiungere un pizzico di sale.
- Creare una grossa ciambella con la farina e al centro metterci le uova e il burro che precedentemente avevamo amalgamato.
- Impastiamo il tutto aggiungendo la scorza di limone fino ad ottenere un composto solido.

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

- Avvolgere l'impasto nella carta velina tenendolo in frigorifero per almeno 2 ore; togliere 10' prima della stesura.
- Cuocere 20' a 180°C.



Dominik

MARTINA

TORTA alla NUTELLA

1A OSG - Lavinia CALDI

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

- ✓ 3 uova
- ✓ 150 g di zucchero
- ✓ 200 ml di latte
- ✓ 160 g di farina
- ✓ 1 bustina di lievito
- ✓ 3 cucchiai di Nutella
- ✓ Per la farcitura: Nutella

- ✓ Mettere le uova e lo zucchero nella planetaria, con la frusta (per girare), fino a quando non si monta.
- ✓ Poi aggiungere la farina setacciata insieme al lievito girare fino a che non diventa omogenea.
- ✓ Aggiungere il latte e mescolare lentamente.
- ✓ Dopo mettere la nutella e mescolare fino a quando non si ottiene un impasto omogeneo.
- ✓ Mettere tutto nella tortiera, infornare a 180°C per 20' circa.
- ✓ Lasciar raffreddare, tagliare a metà e guarnire con la nutella sciolta.
- ✓ Decorare a piacere (con ev. zucchero a velo).



CIAMBELLA AL SUCCO DI LIMONE E CIOCCOLATO
1A ARM - Salma BAYA

INGREDIENTI

- farina
- 3 uova
- ¾ ml olio di semi di girasole
- ¾ g di zucchero
- ¾ ml di latte
- spremuta di 1/5 di limone
- cacao amaro q.b.
- una bustina di lievito per dolci

PROCEDURA

- Mettere gli ingredienti in un contenitore e amalgamare l'insieme con un battitore a mano oppure elettrico .
- Dopo aver battuto gli ingredienti e aver visto che l'insieme si è addensato togliere dall'insieme ¼ per mescolarlo con cacao amaro q.b.
- Sporcare il contenitore con burro oppure con olio di semi di girasole e con un po' di farina q.b.
- Cuocere tutto per 30 minuti a 180°C .



COMMENTO PERSONALE

Quando mi sono messa a cucinare la torta per il prof. Andreoli mi sono sentita una piccola pasticciera. Ho fatto bene a preparare questa torta perché vedevo sempre mia madre che la faceva e io le chiedevo se potevo aiutarla a preparare la torta, ma mia madre rispondeva di no, perché ero ancora piccolina e non riuscivo neanche a sollevare una bottiglia d'acqua. Ora io ho ribattuto dicendole che riuscivo, e mia madre mi ha lasciato fare.

Il risultato secondo me è eccellente perché quando la mordi senti una specie di bomba al gusto di limone e cacao.

CIAMBELLA MORBIDISSIMA

1A ARM - Fabio RAMPONI

INGREDIENTI

- 150 g di burro
- 300 g di farina
- 300 g di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci
- 3 uova
- 180 ml di latte
- sale

PROCEDURA

Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere del mixer senza seguire un ordine preciso. Frullare per un minuto e poi versare in uno stampo ad anello, imburrrato e infarinato. Far cuocere a 180° C per circa 30 minuti. Spolverizzare di zucchero a velo.



CIAMBELLA NUVOLA

1B ARM - Lisa GUIDETTI

INGREDIENTI x 4 persone

- 120 g di burro
- 120 g di zucchero
- 2 uova
- 120 g di farina
- confettura di pesche
- granella di zucchero
- sale

PROCEDURA

- o Montare il burro con lo zucchero fino a che non diventa spumoso, aggiungere le uova, poi la farina e un pizzico di sale.
- o Versare il tutto in una tortiera foderata di carta da forno e distribuire sull'impasto generose cucchiainate di marmellata che durante la cottura sprofonderanno nella pasta.
- o Mettere in forno a 180°C per 25 minuti: trascorsi 15 minuti, ricoprirli con la granella di zucchero.



Gli ingredienti prima dell'impasto



P U D D I N G

1A OSG - Rosmary GUGLIELMINA

INGREDIENTI

- ✓ 350 g di zucchero
- ✓ 4 uova
- ✓ 375 g di pane raffermo
- ✓ 2 ml di aroma vaniglia



PREPARAZIONE

- ✓ Tagliare il pane a cubetti e metterlo nel latte per 15'
- ✓ In un'altra ciotola mescolare le 4 uova con 200 g di zucchero e aggiungere l'aroma di vaniglia
- ✓ Unire i 2 composti, rimescolando bene con la frusta, finchè non diventi un impasto omogeneo
- ✓ Poi, in una pentola, caramellare i 150 g di zucchero residuo e versarlo nello stampo, distribuendolo sui lati
- ✓ Mettere il composto nello stampo e coprirlo con la carta stagnola
- ✓ Metter il tutto a bagnomaria in forno per 45'
- ✓ Capovolgere la torta nel piatto di portata e metterlo in frigo.

BISCOTTI AL CACAO SENZA LIEVITO

1A ARM - Dennis LANGIANESE

INGREDIENTI

- 150 g di zucchero
- 3 uova
- 5 cucchiaini di cacao in polvere
- 170 g di farina 00
- Un pizzico di sale
- 100 g di burro
- Zucchero a velo per guarnizione

PREPARAZIONE

Sbattere le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.
Aggiungere la farina setacciata ed il burro a tocchetti .
Aggiungere il cacao, un pizzico di sale ed amalgamare bene.
Versare il composto ottenuto aiutandosi con un cucchiaio su una placca da forno ricoperta con carta da forno.
Formare dei piccoli cerchi con circa 5 cm di distanza uno dall'altro.
Infornare in forno già caldo a 180°C per circa 15/20 minuti.
Sfornare e lasciare riposare prima di consumarli.



CROSTATINE CON *GANACHE* DI CIOCCOLATO FONDENTE 1B OSG - Riccardo Tabarini

INGREDIENTI x 10 crostatine:

- ✓ 150 g burro fresco
- ✓ 100 g zucchero
- ✓ 250 g farina
- ✓ 3 tuorli d'uovo
- ✓ q.b. scorzette di limone e arancio un pizzico di sale
- ✓ 200 g panna da cucina
- ✓ 150 g cioccolato fondente



PREPARAZIONE

PROCEDIMENTO PER LA FROLLA

Amalgamare burro, zucchero, sale, scorzette di limone e arancio. Unire farina e tuorli d'uovo fino ad ottenere un panetto omogeneo. Avvolgerlo in un canovaccio e lasciarlo riposare un paio d'ore in frigorifero. Passato il tempo stendere la frolla con il mattarello fino ad arrivare ad uno spessore di circa un centimetro ed adagiarlo nella tortiera. Con una forchetta praticare dei fori in modo che durante la cottura non si formino dei rigonfiamenti. Infornare a 180°C per 15' (valutando la doratura in base al proprio gradimento).

PROCEDIMENTO PER LA *GANACHE* (crema morbida con panna e burro)

Portare a bollore la panna, nel frattempo ridurre il cioccolato a piccole scaglie. Togliere la panna dal fuoco e sciogliervi le scaglie di cioccolato fino ad ottenere una densa crema omogenea.

Adagiarla sulle crostatine sfornate e fatte raffreddare. Farle rapprendere in frigorifero.

Buon appetito!



TROPICAL CAKE

1A ARM - Chiara PRIMATESTA

INGREDIENTI

→ Per la torta:

3 uova intere
6 cucchiaini di zucchero (semolato bianco)
6 cucchiaini di farina
1 hg di burro d'alpeggio (Crodo)
1 bustina di lievito

→ Per il caramello:

5 cucchiaini di zucchero (semolato bianco)

ananas sciropato a fette

PROCEDIMENTO

Ungere una tortiera da forno col burro e spruzzarvi sopra un po' di farina.

Disporre nella teglia 5 cucchiaini di zucchero e farlo caramellare a fuoco lento.

Quando lo zucchero è ben caramellato, disporre sulla teglia le fette di ananas.

A parte, mettere in una ciotola 3 uova intere e montarle con 6 cucchiaini di zucchero, quindi aggiungere il burro ammorbidito a temperatura ambiente, amalgamando con la farina.

Infine, aggiungere una bustina di lievito, continuando a montare fino a ottenere un composto denso e spumoso.

Versare l'impasto sulle fette di ananas e far cuocere nel forno a 200°C per circa 20-25'.

Quando la torta è cotta, capovolgerla subito.



SALAME AL CIOCCOLATO
1A ARM - Simona TONATI

INGREDIENTI

- 150 g di burro
- 150 g di zucchero
- 3 uova
- 300 g di biscotti
- 1 tavoletta di cioccolato



PROCEDURA

Sbriciolare i biscotti in una ciotola, sciogliere il burro e il cioccolato a bagnomaria.
Sbattere le 3 uova insieme allo zucchero, unirli al burro e al cioccolato.
Versare tutto il composto nei biscotti sbriciolati e girare per bene fino a quando i biscotti non sono del tutto ricoperti di cioccolata.
Infine, arrotolare il contenuto nella carta da forno creando un rotolo e lasciarlo in frigo per un paio d'ore finché non diventi abbastanza solido: toglierlo dalla carta a forno cospargerlo di zucchero a velo.

B I S C O T T I
1A OSG - Javier ARRIGHI

INGREDIENTI

- ✓ 150 g di farina
- ✓ 50 g di zucchero
- ✓ 50 g di burro
- ✓ 6 g di lievito
- ✓ 1 uovo



PREPARAZIONE

- ✓ Si mescola il tutto
- ✓ si mette in frigo per 15'
- ✓ si bagnano con l'uovo
- ✓ si mettono in forno a 180°C per 10'

TORTA DEL PANE 1A ARM - Matteo DELLA GIOVANNA

INGREDIENTI

- 7/8 panini secchi
- 1l di latte
- 3 cucchiai di zucchero
- 1 scatola di amaretti
- 2 cucchiai colmi di cacao amaro
- 1 cucchiaio di canditi misti
- Q.b. di frutta secca (mandorle, noci, nocciole)
- 2 cucchiai di uvetta

PREPARAZIONE

Preparare la teglia foderata con carta da forno, mettere il pane a bagno nel latte, sbriciolare gli amaretti e unirli al composto. Attendere che il pane si sia ammorbidito nel latte e intanto mescolare fino a raggiungere la consistenza ottimale (se il composto risulta troppo liquido aggiungere altro pane se risulta troppo asciutto aggiungere altro latte). Poi aggiungere: lo zucchero, il cacao, i canditi, la frutta secca e se si vuole dei pezzi di cioccolato fondente; infine mescolare. Poi prendere il composto e versarlo nella teglia.
Accendere il forno ventilato a 180°C, infornare la torta sul ripiano medio del forno e attendere per 45' circa (la torta sarà pronta quando sulla superficie si sarà formata una crosta). Lasciare raffreddare prima di tagliarla e servirla.



W A F F L E S

1B OSG - Camilla VERRONE

INGREDIENTI

- 2 uova
- 60 g di zucchero
- 70 g di burro
- 300 ml di latte
- 250 g di farina
- un pizzico di sale
- Nutella q.b.

PREPARAZIONE

- ✓ Inizio con il separare l'albume dal tuorlo.
- ✓ Monto il bianco a neve con un pizzico di sale.
- ✓ Aggiungo ai tuorli lo zucchero e monto.
- ✓ Aggiungo ai tuorli montati il burro precedentemente sciolto.
- ✓ Incorporo gli albumi montati a neve mescolando delicatamente.
- ✓ Aggiungo prima il latte e poi la farina.
- ✓ Mescolo il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.
- ✓ Metto un po' di burro sulla piastra e poi verso con un mestolino una parte del composto ottenuto.
- ✓ Infine spalmo su ogni WAFFLES la Nutella e piego a metà.

N.B.: Siccome mio fratello è celiaco, io ho usato farina senza glutine e latte senza lattosio: sono venute buonissime comunque!

BUON APPETITO A TUTTI !!!



TORTA MERINGATA 1A ARM - Giulia VITTONI

Questa torta costituita da una base e da un ripieno, oltre che da una copertura di meringa.
Le dosi indicate sono di una torta per 10 persone; il tempo di preparazione è di 40'; quello di cottura 50'.

INGREDIENTI BASE	INGREDIENTI RIPIENO	INGREDIENTI MERINGA
<ul style="list-style-type: none">✓ 400 g zucchero semolato✓ 8 uova nostrane✓ ½ cucchiaino di scorza di limone Km 0 grattugiata✓ 200 g di farina 00✓ 120 g di fecola di patate✓ 50 g di burro✓ vanillina✓ sale	<ul style="list-style-type: none">✓ 4 tuorli✓ 100 g zucchero semolato✓ 30 g di farina 00✓ ½ l latte✓ vanillina✓ ½ cucchiaino di scorza di limone Km 0 grattugiata	<ul style="list-style-type: none">✓ 4 albumi✓ 120 g di zucchero a velo

BISCOTTI AL CIOCCOLATO 1A OSG - Jessica RAFFAELE

INGREDIENTI

- 1 Uovo
- 200 g di zucchero
- 100 g di burro
- 150 g di farina
- Mezza bustina di lievito
- 100 g di yogurt

PROCEDURA

- In una ciotola mettiamo: burro sciolto, uovo, zucchero, fecola
- Mescoliamo tutti gli ingredienti finché diventa un impasto omogeneo.
- Aggiungiamo poi: farina, lievito, scorze di limone; andiamo avanti a mescolare finché l'impasto non diventa omogeneo.
- Dividiamo l'impasto in due parti: in uno aggiungiamo il cacao, nell'altro non aggiungiamo niente.
- Prendiamo una striscia di ciascun impasto (con e senza cacao) e le arrotoliamo; le tagliamo a pezzettini che mettiamo poi nel forno a 150°C per 20'.

Gli impasti, *nature* e con il cacao:



MUFFIN CON SORPRESA
1A ARM - Giorgia DUGO

INGREDIENTI

2 UOVA
100 g DI ZUCCHERO
50 g DI OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
60 g DI LATTE
230 g DI FARINA
MEZZA BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI
NUTELLA a PIACERE

PREPARAZIONE

1. SBATTERE LE UOVA CON LO ZUCCHERO. AGGIUNGERE OLIO E LATTE SEMPRE MESCOLANDO.
2. AGGIUNGERE IL LIEVITO E LA FARINA POCO ALLA VOLTA.
3. DOPO RIEMPIRE META' DELL'IMPASTO NEGLI STAMPINI.
4. AGGIUNGERE UN CUCCHIAINO DI NUTELLA NEGLI STAMPINI.
5. AGGIUNGERE IL RIMANENTE IMPASTO E METTERLI IN FORNO A 180°C.

I MUFFIN A SORPRESA SONO PRONTI !



MUFFIN ALLE GOCCE DI CIOCCOLATO & MUFFIN AL CIOCCOLATO KINDER
1B ARM - Giorgia RIGOTTI

INGREDIENTI

- 2 vasetti di yogurt bianco dolce
- 3 vasetti di yogurt pieni di zucchero
- 6 vasetti di yogurt pieni di farina
- 2 bustine di lievito vanigliato
- 2 vasetti di yogurt pieni di olio di semi
- 6 uova
- Barrette kinder
- Gocce di cioccolato

PREPARAZIONE

1. In una terrina versa i 2 vasetti di yogurt, usa lo stesso vasetto per dosare gli altri ingredienti.
2. Versa 3 vasetti di zucchero, 6 vasetti di farina, 2 vasetti di olio di semi, 2 bustine di lievito vanigliato e 6 uova.
3. Mescolare il tutto per ottenere un composto omogeneo.
4. Questo composto è un'ottima base per preparare diverse torte.
5. Io ho deciso di fare dei muffin alle gocce di cioccolato e altri al cioccolato kinder
6. Ho quindi diviso l'impasto in 2 e ho aggiunto ad uno le gocce di cioccolato e all'altro le barrette di kinder spezzettate.
7. Prendi dei pirottini apposta per i muffin e riempi per $\frac{3}{4}$ con il composto.
8. Inforna a 180°C per circa 20/25 minuti.



BISCOTTI SECCHI ZUCCHERATI
1A ARM - Martin BERLINGIERI

INGREDIENTI

- ✓ 250 g di ricotta fresca
 - ✓ 175 g di burro
 - ✓ 150 di zucchero
 - ✓ 1 bustina di lievito per dolci
 - ✓ 1 bustina di vanillina
 - ✓ 220 g di farina 00
- Per guarnire: 100 g di zucchero di canna

PREPARAZIONE

TORTA PAN DI STELLE 1A OSG - Greta PIRALLI

INGREDIENTI

- ✓ 24 biscotti "pan di stelle"
- ✓ ½ ciotola di latte
- ✓ ½ ciotola di caffè
- ✓ 6 cucchiaini di Nutella
- ✓ 250 g di panna da montare



PREPARAZIONE

- ✓ Montare la panna
- ✓ Preparare il caffè
- ✓ Versare il latte e il caffè in 2 ciotole separate
- ✓ Prendere i biscotti
- ✓ Immergere i biscotti nel latte e nel caffè
- ✓ Mettere i biscotti immersi nella teglia
- ✓ Ricoprire il tutto con la panna montata
- ✓ Mettere la Nutella sciolta
- ✓ Ripetere il passaggio per 2 volte
- ✓ Mettere in frigorifero per 5-6 ore

BISCOTTI AL CIOCCOLATO 1B ARM - Imane AHBABOU

INGREDIENTI

- ✓ 500 g di farina "00
- ✓ una bustina di lievito
- ✓ 250 g di
- ✓ 2 uova
- ✓ sale q.b.
- ✓ 150 g di gocce di cioccolato
- ✓ 200 g di zucchero

PREPARAZIONE

1. Amalgamare tutti gli ingredienti
2. Impastare fin quando si ottiene un impasto morbido e liscio
3. Dare la forma desiderata al biscotto e disporre su una teglia
4. ALLA FINE, INFORNARE A 200°C PER 15'

BUON APPETITO !!!!!!!!!!!!!



BISCOTTI AL CIOCCOLATO
1B ARM - Massimo CADEI

INGREDIENTI

- ✓ 250 g di FARINA
- ✓ 70 g di ZUCCHERO
- ✓ 90 g di CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE
- ✓ 2 UOVA
- ✓ 50 ml di OLIO di SEMI
- ✓ 1 BUSTINA di LIEVITO PER DOLCI (16 g)
- ✓ 1 PIZZICO di SALE



PREPARAZIONE

In una terrina mescolate insieme farina, lievito, sale e zucchero.

Successivamente unite uova e olio; amalgamate per bene fino a formare un impasto.

A quel punto aggiungete il cioccolato precedentemente fuso a bagnomaria e intiepidito.

Impastate bene e, se e necessario, aggiungete un po' di farina: l'impasto dovrà rimanere, comunque molto morbido.

Formate delle palline di impasto lavoratele con le mani e mettetele in una teglia da forno foderata con l'apposita carta e schiacciatele leggermente.

Cuocete in forno caldo a 180°C per 15'.

Una volta sfornati potete spolverare i vostri biscotti al cioccolato fondente con lo zucchero a velo.

SFOGLIA CHIUSA DI MELE *GOLDEN*
1A ARM - Davide ZENONI

INGREDIENTI

- ✓ 1 confezione di pasta sfoglia
- ✓ 3 o 4 mele *golden*
- ✓ 1 cucchiaio di confettura di prugne
- ✓ Zucchero a velo q.b.



PREPARAZIONE

- Stendere la pasta sfoglia in una teglia, bucherellarla per metà e lasciare a temperatura ambiente per 10'.
- Nel frattempo sbucciare e tagliare a fette sottili le mele e aggiungere il cucchiaio di confettura, amalgamando il tutto.
- Porre le mele su metà della pasta sfoglia e distribuire uniformemente.
- Richiudere la pasta sfoglia su se stessa e sigillare con le dita il bordo, infine incidere con un coltello la parte superiore della sfoglia.
- Mettere in forno ventilato (preriscaldato) a 180-200°C e lasciare cuocere per ca. 20' avendo cura di girare la teglia a metà cottura.
- A cottura terminata estrarre dal forno e lasciar raffreddare, cospargendo poi a piacere con zucchero a velo.

CONSUMO

Ideale servita tiepida con un cucchiaio di gelato alla panna.

TORTA DI RICOTTA, CIOCCOLATO E MELE 1B ARM - Lorenzo TONATI

INGREDIENTI

- 300 grammi di ricotta
- 300 grammi di zucchero
- 300 grammi di farina bianca tipo "00" oppure tipo "0"
- 3 uova intere
- una busta di lievito per dolci
- mezzo bicchiere di olio di semi
- due mele di media grandezza
- mezzo bicchiere di latte fresco
- 50 grammi di burro
- 100 grammi di cioccolato fondente
- un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

In una terrina amalgamare bene lo zucchero, la ricotta, il latte e il burro (quest'ultimo a temperatura ambiente) servendosi di uno sbattitore elettrico; separare gli albumi dai tuorli d'uovo, aggiungere questi ultimi uno alla volta all'impasto; montare a neve gli albumi ed aggiungere anch'essi. Successivamente unire la farina setacciata, un pizzico di sale, il lievito e l'olio.

Tagliare a dadini il cioccolato fondente ed aggiungerlo all'impasto, amalgamare bene il tutto.

Imburrare ed infarinare una tortiera del diametro di circa 24 cm, versare l'impasto.

Sbucciare e tagliare le mele a fettine, disporre quest'ultime a raggiera sull'impasto.

Infine distribuire due cucchiaini di zucchero semolato sulle mele.

Infornare in forno preriscaldato, per 50 minuti a 200°C (lo zucchero semolato sulla superficie della torta deve leggermente dorarsi).

Fare raffreddare per qualche ora e cospargere di zucchero a velo.



ZUPPA INGLESE ANALCOLICA

1B ARM - Giulia GINI

INGREDIENTI x 4 persone

- 1 limone
- 1 arancio
- 500 g di zucchero
- 500 ml di acqua
- 10 uova
- 1 l di latte
- 100 g di farina
- 300 g zucchero
- 0,5 g di vanillina
- 400 g di savoiardi

PREPARAZIONE

1. Mettere a bollire 500 ml di acqua con 500 g di zucchero, le scorze di limone e arancio e lasciare raffreddare per 5 minuti.
2. Filtrare il composto ottenuto con un colino e far bollire 1 l di latte.
3. Nel frattempo rompo le uova e tengo solo il tuorlo a cui aggiungo 300 g di zucchero e vanillina, e mescolando fino ad ottenere una crema soffice ed omogenea.
4. Aggiungo 100 g di farina e mescolo bene l'impasto.
5. Quando il latte prende bollore vi aggiungo l'impasto delle uova e cuocio dai 5/8 minuti.
6. Prendere una pirofila (vetro resistente al calore) e versare l'acqua precedentemente filtrata e inzuppare i savoiardi leggermente e adagiarli sul fondo; aggiungere la crema.



COOCKIES ZENZERO E CACAO AMARO

1A OSG - Gaia BARBOTTI

INGREDIENTI

- 200 g di farina
- 120 g di burro
- 60 g di zucchero
- 130 g di cioccolato fondente
- 10 g di zenzero in polvere
- 5 g di lievito per dolci
- 1 uovo
- 1 bustina di vanillina
- un pizzico di sale

Tempo preparazione 30' circa

PREPARAZIONE

- 1) Lavorare il burro, ammorbidirlo a temperatura ambiente e tagliarlo a pezzettini, insieme allo zucchero fino ad ottenere una consistenza cremosa ed omogenea.
- 2) A parte mescolare delicatamente l'uovo con la vanillina e poi aggiungerlo al composto di zucchero e burro.
- 3) Setacciare la farina con lievito, aggiungervi lo zenzero, un pizzico di sale e il cioccolato a tocchettini. Quindi unire il tutto alla crema, al burro, mescolando con cura.
- 4) Distribuire il composto a cucchiariate, in modo da ottenere piccoli dischi, su una teglia imburrata o coperta da carta da forno.
- 5) Porre a cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti. Lasciare raffreddare prima di servire.
- 6) Procedere con l'assaggio.

TORTA PAN DI STELLE 1B OSG - Ambra ARNABOLDI

INGREDIENTI

- ✓ 250 ml di panna
- ✓ ½ ciotola di latte
- ✓ ½ ciotola di caffè
- ✓ 24 biscotti pan di stelle
- ✓ 6 cucchiaini di nutella sciolta

PREPARAZIONE

- ✓ Montare la panna
- ✓ Preparare il caffè
- ✓ Prendere i biscotti e immergerli prima nel latte e poi nel caffè
- ✓ Mettere i biscotti nella teglia
- ✓ Ricoprire il tutto con la panna e metter in superficie la Nutella sciolta
- ✓ Ripetere il procedimento altre 2 volte e metter in frigorifero per 6 ore



ROSE DEL DESERTO 1A ARM - Luigi SPIRITO

INGREDIENTI

- 150 g di zucchero
- 200 g di farina
- 120 g di burro ammorbidito
- 80 g di fecola
- 250 g di uva sultanina (gocce di cioccolato in questo caso)
- 1 bustina di lievito con vanillina
- 2 uova
- 1 scatola di Kellogg's flakes
- Zucchero a velo (q.b.)

PROCEDIMENTO

- Ho mischiato lo zucchero con le uova e con la frusta a mano per ottenere un impasto spugnoso.
- Ho aggiunto il burro fatto ammorbidire.
- Ho aggiunto la farina setacciata; per evitare i grumi aggiungo la fecola, sempre setacciata, lievito e vanillina
- Infine, ho messo le gocce di cioccolato; in un piatto fondo ho messo i Kellogg's flakes
- Con un cucchiaino ho fatto delle palline di impasto che ho depositato sulla carta da forno; ho infornato per 10'.
- Dopo averli raffreddati li ho cosparsi di zucchero a velo.



C I A M B E L L E

1B ARM - Mustapha BENDRIOUCH

INGREDIENTI

- Farina grano duro: 250 g
- Lievito: 1 bustina
- Un cucchiaino di zucchero
- Un cucchiaino di olio d'oliva
- Mezzo cucchiaino di sale
- Acqua

PROCEDURA

Prendiamo una ciotola e mettiamo all'interno la farina (250 g). Dopodiché versiamo la bustina di lievito ed aggiungiamo un cucchiaino di zucchero, un cucchiaino di olio d'oliva e mezzo cucchiaino di sale.

Ora mescoliamo il tutto e poco a poco aggiungiamo l'acqua.

Dopo impastiamo il composto fino a che non diventa morbido per lasciarlo in seguito a riposo per ca. un'oretta. Dopodiché lo tagliamo in piccoli pezzi a forma di cerchio e personalizziamo l'impasto con la forma che più preferiamo.

Fatto questo lo lasciamo lievitare per poi friggerlo.



TORTA ALLE MELE

1A ARM - Anna BELTRAMI

INGREDIENTI

- ✓ 150 g di farina
- ✓ 150 g di zucchero
- ✓ 150 g di burro
- ✓ 1 bustina di vaniglia
- ✓ 1 bustina di lievito
- ✓ 4 uova
- ✓ 7 mele

PREPARAZIONE

Dopo aver sbucciato le mele ho messo il tutto in un recipiente e con un mestolo ho girato; dopo di che ho imburrrato una tortiera e messo l'impasto al suo interno.

Poi l'ho messa in forno a 180°C per un'ora.

Una volta pronta l'ho messa in un piatto.

Per farla raffreddare più velocemente ho messo sotto alla torta un cucchiaino.

§ 4 - LE CONFETTURE

CONFETTURA DI PICCOLI FRUTTI

1A OSG - Beatrice RUSSO

Questa è una ricetta molto semplice, con pochi ingredienti e anche molto veloce.

INGREDIENTI

- una ciotola di frutti di bosco
- spremuta di limone (un limone intero)
- due cucchiaini di zucchero

COME PROCEDERE

Mettere gli ingredienti in un pentolino e frullare il tutto.

Mettere il pentolino sul fuoco a fiamma lenta per circa cinque minuti e infine versare la confettura ormai pronta in un vasetto.



CONFETTURA DI MELE

1B - Asia VALLAZZA

INGREDIENTI

- ✓ 1 kg di mele renette mature
- ✓ 700 g di zucchero
- ✓ 2 limoni

Servono inoltre:

- ✓ pentola inox
- ✓ cucchiaio di legno
- ✓ fornello
- ✓ due vasetti di vetro con tappo nuovo

PREPARAZIONE

Ho sbucciato le mele, tolto il torsolo e le ho tagliuzzate a cubetti.

Poi ho messo le mele in una pentola inox sul fornello e le ho fatte cuocere con un succo di limone con il fuoco medio per 10 minuti.

Poi ho aggiunto 700 g di zucchero e ho abbassato il fuoco e le ho lasciate cuocere mescolando per circa 1 ora.

ATTENZIONE FARSI AIUTARE DA UN ADULTO:

Qua mi sono fatta aiutare; bisogna rovesciare la marmellata nei vasetti. Poi, chiudete il vasetto con il tappo e, dopo 1 ora circa, si sentirà uno "stock" il cui significa che la marmellata è pronta.



CONFETTURA di MELE al CARMELLO

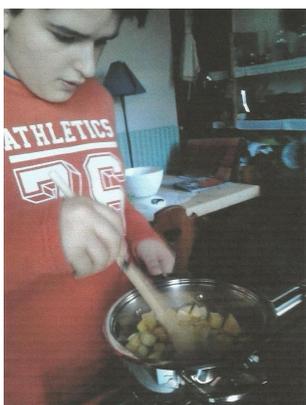
1B OSG - Andrea FARAVELLI

INGREDIENTI

- Mezzo chilo di mele
- 2 etti di zucchero
- Mezzo limone
- Un cucchiaino di rum
- Un bicchiere di acqua

PREPARAZIONE

- Sbucciare le mele e tagliarle a pezzettini
- Spruzzare le mele con il succo di limone
- Mettere sul fuoco in una casseruola 70 g di zucchero con l'acqua
- Portare a ebollizione lentamente per caramellarlo
- Far imbrunire lo zucchero
- Togliere dal fuoco la casseruola
- Aggiungere il rimanente zucchero
- Schiacciare le mele
- Cuocere per 1 h, sempre mescolando
- Aggiungere il rum
- Togliere dal fuoco
- Scaldare il vasetto
- Mettere la marmellata ancora calda nel vasetto
- Chiudere il vasetto e capovolgerlo per breve tempo
- Rigitare il vasetto: la confettura è pronta!



CONFETTURA di FRAGOLE

1A OSG - Elia FUNICELLI

INGREDIENTI

e ATTREZZATURE OCCORRENTI

- ✓ 2 Kg di fragole
- ✓ 1 Kg di zucchero di canna
- ✓ 1 limone

- ✓ Vasetti sterilizzati a chiusura ermetica

PREPARAZIONE

Lavate bene le fragole privandole del loro picciolo; poi passatele in un colapasta per farle sgocciolare bene. Trasferitele in una terrina e copritele con qualche cucchiaino di zucchero; aggiungete il succo del limone e lasciate macerare per almeno 2 ore. Fatto ciò trasferite le fragole in una pentola di acciaio e aggiungete il restante zucchero. Fate cuocere a fuoco lento fino a quando la marmellata si sarà addensata. Aspettare almeno 10 minuti, poi versate la marmellata nei vasetti sterilizzati. Chiudete i vasetti per bene e adagiateli su un ripiano, a testa in giù, per circa un'ora.

§. 5 VISITE DI ISTRUZIONE: AZIENDA AGRICOLA-ZOOTECNICA “BRUGI” DI ARMENO E LATTERIA TURNARIA; ATTIVITÀ C.L.I.L. (Content and Language Integrated Learning) CON PROF. DANIELA GUARDAMAGNA.

VISITA GUIDATA all’AZIENDA AGRICOLA-ZOOTECNICA “BRUGI” di ARMENO

Ai primi di Febbraio 2017 siamo stati con il Prof. Paolo Andreoli a visitare l’Azienda agricola-zootecnica BRUGI di Armeno. Il nome deriva dalle iniziali dei nomi dei Titolari BRUno e Glorgio Lavarini, giovani Allevatori di Coiromonte.

Ci hanno detto che hanno in allevamento 42 vacche di razza “pezzata rossa” che, insieme alla “bruna alpina” è una razza “da latte” adatta a vivere in montagna; l’altra famosa razza “da latte”, più produttiva, ma più delicata e adatta a vivere in condizioni di pianura è la “frisona” o “pezzata nera”, di origine olandese.

La stalla è costituita da 2 file di poste, con ringhiere che separano il corridoio di servizio dove vengono depositate le balle di fieno, dalla zona dove le mucche riposano sopra uno strato di paglia (residui secchi dei fusti e delle foglie dei cereali).

Ogni mucca ha a disposizione una tazza dove viene rifornita l’acqua da bere con un originale rubinetto azionato dal muso dell’animale.

Le mucche mangiano “fieno” (erba essiccata tagliata in estate sui prati intorno ad Armeno, 2-3-4 volte su ogni appezzamento) e “mangime pellettato” costituito da farine di girasole, di leguminose (erba medica, soia, trifoglio), cereali (frumento, orzo, avena, segale), compresse in modo tale da formare dei ciandretti, e da fiocchi di mais (molto simili ai nostri *corn-flakes*), integrato con vitamine e sali minerali. Il fieno viene distribuito in modo omogeneo a tutte le mucche, mentre il mangime viene dato individualmente in proporzione alla quantità di latte prodotta. In estate possono mangiare anche erba fresca, direttamente al pascolo.

Lungo le pareti della stalla corrono 2 canalette con delle catene e dei raschiatoi che prelevano la paglia frammista alle deiezioni solide e liquide e le trasportano alla letamaia, posta all’esterno; il *letame* verrà poi distribuito a fine inverno-primavera come concime sui prati “da pascolo” o “da fieno”.

La riproduzione avviene per *inseminazione artificiale*, quando nascono i vitelli comincia la produzione del latte. Le femmine vengono svezzate e mantenute in allevamento; i maschi vengono ingrassati per 6 mesi - 1 anno e poi macellati, destinando al consumo la carne. I vitelli nascono già con i denti e a poche ore dalla nascita sono già in grado di reggersi in piedi da soli!

A circa 30 giorni dalla nascita viene praticata la *recisione delle corna* per evitare che gli animali si feriscano

reciprocamente nelle stalle sovraffollate in cui si troveranno a vivere e per ridurre rischi di lesioni agli allevatori. Per questa operazione si ricorre alla cauterizzazione delle matrici cornee con un ferro rovente oppure può essere impiegata una pasta chimica caustica.

La *mungitura* viene effettuata 2 volte al giorno, in modo meccanico. Bruno ci ha fatto notare che lungo le griglie della stalla corrono 2 tubi di acciaio: uno è quello “del latte”, l’altro è quello “del



vuoto"; ad ogni postazione/ mucca c'è un attacco dove viene collegata la mungitrice, col doppio



condotto: quello che crea la pressione/ aspirazione [simulando il movimento sui capezzoli che una volta si faceva a mano] e quello che raccoglie il latte aspirato.

La mungitura deve essere fatta nella massima igiene: il mungitore massaggia brevemente la mammella, per stimolare l'emissione del latte, lavandola con una soluzione salina a base di cloro, collega la mungitrice e a fine mungitura immerge i capezzoli in una soluzione colorata a base di caseina per evitare infezioni dell'apparato mammario e contaminazioni dei possibili ristagni di latte (e per riconoscere immediatamente le vacche già munte).

Il latte viene convogliato tramite il condotto di *acciaio inox* in una vasca trasparente (dove il latte può essere visivamente controllato) contenente un filtro a maglia molto stretta, attraverso cui viene fatto passare il latte prima di versarlo nella vasca refrigerata (4°C) di acciaio.

Qui il latte viene mantenuto in agitazione da una pala rotante per distribuire il freddo in tutta la massa di latte e per evitare l'affioramento della crema (che si può invece separare lasciando il latte a riposo in bacinelle poco profonde o sottoponendo il latte a centrifugazione).

Terminata la mungitura di tutti gli animali l'impianto deve essere accuratamente lavato, facendo passare acqua corrente nel tubo "del latte", con saponi neutri e una spugnetta di forma cilindrica. Il latte viene poi inviato al Caseificio aziendale dove viene giornalmente lavorato per produrre formaggi, ricotta, yogurt, crema, burro.

Una attività apparentemente semplice ha dimostrato tutta la sua complessità, evidenziando quanto lavoro ci sia dietro a semplici prodotti alimentari che siamo abituati a trovare con facilità nei supermercati; alcuni di noi non erano mai stati in una stalla e non avevano mai visto da vicino questi animali. E' stata una visita molto istruttiva.



Il filtro del latte appena munto proveniente dalla stalla.



Il latte raffreddato nel serbatoio di *acciaio inox* può essere utilizzato tal quale per ottenere formaggi, ricotta o yogurt oppure se ne può ricavare la panna da utilizzare direttamente o per trasformarla in burro.

VISITA DI ISTRUZIONE alla LATTERIA TURNARIA di CASALE CORTE CERRO

Il giorno 18 gennaio 2017, noi ragazzi delle classi prime di Orta San Giulio, accompagnati dal professor Paolo Andreoli e dal professor Nunzio Dondi, abbiamo visitato la "LATTERIA TURNARIA" di Casale Corte Cerro.

Arrivati alla latteria, siamo stati accolti dalla signora Monica che, in seguito, ci ha seguiti durante tutta la visita. Alla Latteria turnaria di Casale Corte Cerro abbiamo visto come si trasforma il latte, in burro e in formaggio e abbiamo scoperto un'*attività cooperativa*.

Nel 1872, gli abitanti di Casale C.C. avevano tutti le mucche e ognuno si faceva il formaggio con il proprio latte. Allora decisero di creare una latteria dove, a turni, si raccoglieva il latte e si faceva il formaggio e altri prodotti caseari, per poi distribuirli a coloro che avevano fornito il latte: fu così fondata la LATTERIA TURNARIA, Società cooperativa.

Prima di tutto bisognava trasportare, con uno zaino di alluminio, che si chiama *brentino*, il latte dall'alpeggio alla latteria, dove il casaro lavorava il latte. Il latte veniva pesato e il peso veniva registrato su un grande libro; il latte, inoltre veniva filtrato con l'*erba braga*.



Ogni giorno parte del latte veniva venduto attraverso una finestrella dove i clienti lo acquistavano con il loro contenitore e in base alla quantità di latte che volevano. Il latte che rimaneva veniva messo in contenitori di rame e lasciato riposare per un giorno - un giorno e mezzo; i contenitori di rame erano in una vasca che, con un canale, derivava l'acqua da un vicino torrente; quindi il latte si manteneva fresco. Dopodiché con la *spannarola*, una paletta, si toglieva la panna che era affiorata e si faceva il burro. All'interno della latteria c'era un locale per il burro, formaggio e ricotta.

Per fare il burro si sbatteva la panna nella *zangola* azionata da una manovella. Scuotendo, la panna si addensava e quando era densa si sbatteva ancora affinché la parte densa (il burro) si staccasse da quella più liquida. Il burro prodotto, infine, si metteva in stampi con il marchio della Latteria (alpeggio o proprietario).

Per fare il formaggio, invece, si scaldava il latte in una *caldaia* fino alla temperatura di 36°C circa, e si metteva il caglio per far addensare (coagulare) la *caseina* del latte. Il casaro mescolava con la *lira*, uno strumento a corde che serviva per rompere la *cagliata*, e quando il formaggio era pronto il casaro, dall'esperienza, lo sapeva. Dopo questo il formaggio veniva messo in forme a cerchio. Sulle forme di formaggio veniva pressato il numero o la lettera che corrispondeva al *Socio* che c'era per quel turno. Una volta "marchiate" le forme dovevano essere salate e lasciate stagionare.

La *ricotta*, invece, era prodotta con la parte residua del latte (*siero*) avanzata dalla produzione del formaggio; il siero veniva cotto nuovamente (ecco perché si chiama ri-cotta) e quello che non serviva per la produzione di ricotte, non veniva assolutamente sprecato, ma dato agli animali da bere-mangiare.

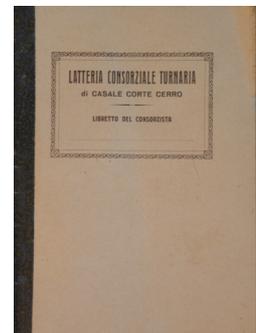
Alla fine del lavoro il casaro puliva tutte le superfici e gli attrezzi utilizzati con una spazzola di saggina (sorgo da scope).

Poi, finita questa parte della visita, siamo andati in una sala con dei tavoli dove abbiamo fatto il *burro*. Fare il burro è molto semplice; noi abbiamo proceduto così: abbiamo semplicemente messo la panna e due biglie in una bottiglia e abbiamo iniziato ad agitare la crema fino a quando non si abbiamo più sentito le biglie sbattere contro le pareti della bottiglia. Dopo aver lasciato riposare per circa due minuti abbiamo iniziato di nuovo ad agitare fino a quando le biglie si sono sentite sbattere contro le pareti della bottiglia, liberate dalla massa compatta di burro.



A quel punto abbiamo versato il burro, ormai pronto, in una ciotolina con sotto un po' di pellicola trasparente e abbiamo iniziato a premere sulla superficie per comprimere e dare la forma al panetto di burro.

Infine abbiamo assaggiato il nostro burro spalmandolo su *crackers* con degli zuccherini colorati: era talmente buono che lo abbiamo finito tutto!



HOMEMADE BUTTER

What you need:

- ✓ a jar
- ✓ cream
- ✓ salt

Directions:

1. Pour the cream into a jam jar until it's about half full.
2. Add a pinch of salt.
3. Make sure the lid is on really tight.
4. Then start shaking, shake more, keep shaking.
5. Keep shaking until it all turns into a solid lump with a milky substance around it. This is the *buttermilk*.
6. Pour the buttermilk into a cup.
7. Then take off the butter.
8. There you go! You have made some yummy butter.

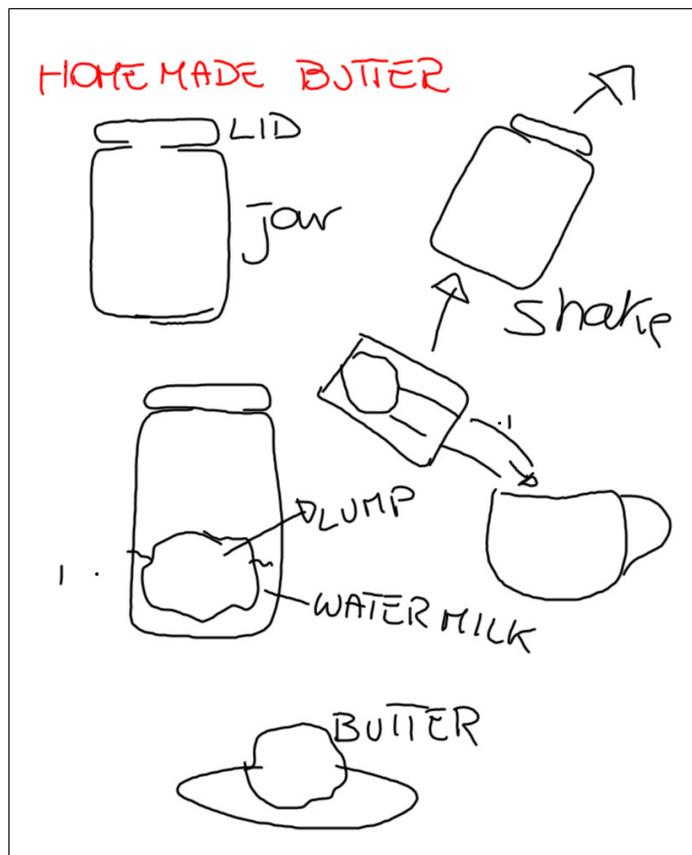
BURRO FATTO IN CASA

Che cosa ti serve:

- ✓ un barattolo
- ✓ panna
- ✓ sale

Preparazione:

1. Versa la panna in un barattolo della marmellata e riempilo fino a metà.
2. Aggiungi un pizzico di sale.
3. Assicurati che il coperchio sia ben chiuso.
4. Poi inizia ad agitare, agita di più e continua ad agitare.
5. Continua ad agitare finché tutto si trasforma in una palla solida con una sostanza lattiginosa intorno. Questo è il "latte del burro".
6. Versa il siero in una tazza.
7. Poi togli il burro.
8. Ecco qua! Hai fatto un burro delizioso.



HOMEMADE PASTA

Ingredients

3 large free-range eggs
300 g Tipo "00" flour

Directions

1. Place the flour on a board or in a bowl. Make a well in the centre and crack the eggs into it.
2. Using a fork, beat the eggs and then mix the eggs with the flour, incorporating a little at a time, all the flour; you'll have one big dough!
3. Once you've made your dough, knead and work it with your hands to make it smooth and elastic, but not sticky.
4. Roll lots of small pieces of pasta rather than a few ones. You can use a rolling pin or a machine.
5. If using a machine to roll your pasta, make sure it's clamped firmly to a clean work surface before you start.
6. Dust your work surface with some Tipo '00' flour, take a lump of pasta dough the size of a large orange and press it out flat with your fingertips.
7. Set the pasta machine at its widest setting and roll the lump of pasta dough through it. Lightly dust the pasta with flour if it sticks at all. Click the machine down a setting and roll the pasta dough through again.
8. Roll the dough out properly, working it through all the settings on the machine, from the widest down to the narrowest.
9. Lightly dust both sides of the pasta with a little flour every time you run it through.
10. When you've got down to the narrowest setting, go on folding and rolling the pasta to get tidy, rectangular, silky sheets.
11. Once you've rolled your pasta, cut or shape it the way you want. Pasta dries much quicker than you think. You can lay over a damp clean tea towel which will stop it from drying.

PASTA FATTA IN CASA

Ingredienti

3 grandi uova di galline ruspanti
300 g di farina tipo "00"

Preparazione

1. Metti la farina su un piano o in una ciotola, fai un buco al centro e sguscia le uova al centro
2. Con una forchetta, sbatti le uova e poi mescola le uova con la farina, incorporando poco alla volta tutta la farina; otterrai un impasto grande.
3. Una volta che hai fatto l'impasto, impasta e lavoralo con le mani, per renderlo liscio ed elastico, ma non appiccicoso.
4. Tira la sfoglia usando tanti piccoli pezzi, piuttosto che pochi. Puoi usare un mattarello o una macchina per la pasta.
5. Se usi una macchina per tirare la sfoglia, assicurati di averla fissata bene ad un piano di lavoro pulito, prima di iniziare.
6. Spolvera la superficie di lavoro con farina tipo 00, prendi un pezzo di pasta, la misura di un'arancia grande e appiattiscila con la punta delle dita.
7. Posiziona la macchina per la pasta con il massimo spazio tra i rulli e passa il pezzo di pasta tra i rulli. Se appiccica, infarina leggermente la pasta. Riduci lo spazio tra i rulli e passa nuovamente l'impasto.
8. Passa la pasta in modo corretto, spostando i rulli diminuendo gli spazi tra i rulli, fino ad arrivare all'ultima posizione.
9. Spolvera leggermente entrambi i lati della pasta con un po' di farina, ogni volta che lo passi
10. Quando sei arrivata all'ultima posizione, continua a piegare e a ripassare la pasta per ottenere fogli precisi, rettangolari e setosi.
11. Una volta che hai tirato la sfoglia, tagliala o dai la forma desiderata. La pasta secca prima di quanto immagini. Puoi coprirla con un canovaccio pulito umido per bloccare l'asciugatura.

HOMEMADE JAM

Ingredients

- Fruit
- Pectin
- Sugar
- Lemon juice

Equipment

- A large pot
- Large spoons and ladles
- Jar funnel
- 1 Canner (a huge pot)
- Ball jars
- Lids
- Rings - metal bands that secure the lids to the jars. They may be reused many times.
- Jar grabber (to pick up the hot jars)

Jam-making Directions

Step 1 - Pick the fruit! (or buy it already picked)

Step 2 - Wash the jars and lids

Step 3 - Wash and hull the fruit!

Step 4 - Crush the fruit.

Step 5 - Measure out the sugar

Step 6 - Mix the berries with the pectin and cook to a full boil.

Step 7 - Get the lids warming in hot (but not boiling) water.

Step 8 - Add the remaining sugar and bring to a boil again for 1 minute.

Step 9 - Skim any excessive foam.

Step 10 - Testing for "jell" (thickness).

Step 11 - Optional: let stand for 5 minutes and stir completely.

Step 12 - Fill the jars and put the lid and rings on.

Step 13 - Process the jars in the boiling water bath.

Step 14 - Remove and cool the jars → Done!

CONFETTURA FATTA IN CASA

Ingredienti

- Frutta
- Pectina
- Zucchero
- Succo di limone

Attrezzi

- Una pentola grande
- Cucchiaini grandi e mestoli
- 1 bollitore (a huge pot)
- Barattoli a chiusura ermetica
- Coperchi
- Anelli - fascette di metallo per fissare i coperchi ai barattoli. Possono essere riutilizzati molte volte.
- Pinza (per sollevare i barattoli bollenti)

Preparazione

1 - Raccogli la frutta! (o comprala già raccolta)

2 - Lava i barattoli e i coperchi

3 - Lava la frutta e toglilo l'acqua in eccesso!

4 - Schiaccia la frutta.

5 - Dosa lo zucchero.

6 - Mescola la frutta con la pectina e cuoci a bollore pieno.

7 - Scalda i coperchi in acqua calda (ma non bollente).

8 - Aggiungilo zucchero rimanente e porta nuovamente a bollore per un minuto.

9 - Togli la schiuma in eccesso

10 - Controlla la consistenza.

11 - Facoltativo: lascia riposare per cinque minuti e mescola bene.

12 - Riempilo barattoli e mettilo coperchi e gli anelli.

13 - Immergilo barattoli in acqua bollente.

14 - Togli e lascia raffreddare i barattoli → Fatto!

Le Classi che hanno partecipato all'attività: 1A e 1B di Armeno, 1A e 1B di Orta San Giulio



Armeno - Orta San Giulio
Gennaio-Febbraio 2017