

LABORATORIO

“LA CIUCA” (LA ZUCCA)



BYE
BYE



CIAO
CIAO

NONNA ADRIANA CI RACCONTA ...

- Una volta le zucche erano coltivate da tutte le famiglie: si tenevano i semi delle zucche dell'anno precedente, per seminarle l'anno dopo
- Era abitudine in autunno raccogliere le zucche, pesarle e confrontarle con quelle del vicino per vedere chi era stato più bravo o più abile nel piantarle
- La zucca era uno degli alimenti più ricorrenti nei pasti dei nonni: dopo il pane, seguivano la polenta e poi la minestra di “RISECIUCA CUM AL LAC”
- Era il piatto unico del giorno
- Ecco la “riceta” (la ricetta nella versione di un tempo): *“in una cazzarola asmet 1 litar ad lac e un po' d'acqua e un pizzighin ad sal gros e un toc at ciuca; asmet a cosa cum 3 grampai at ris e aslasa cosa una ventina at minut, ma ascuntinua a trusà cum un cugiar at legn e par ultim un toc ad buter”* .

TRADUZIONE DELLA RICETTA DI RISO E ZUCCA

- In una pentola si mettono un litro di latte, un po' di acqua, un pizzico di sale grosso e un pezzo di zucca; poi si mettono tre manciate di riso e si lascia cuocere per una ventina di minuti, ma si continua a mescolare con un cucchiaino di legno e per ultimo un pezzetto di burro.



VOILÀ: IL PIATTO CUCINATO!



NOI E LE ZUCCHE IN CLASSE



SI AVVICINA HALLOWEEN



ZUCCHIAMO TOGETHER



IL PRODOTTO FINALE



PRONTI PER LA “SERATA MOSTRUOSA!”

