

Minestra di bucce di piselli

Fiabe Classiche – H.C.Andersen: Cinque in un baccello.

... C'erano cinque piselli in un baccello, erano verdi e anche il baccello era verde,

così loro credevano che tutto il mondo fosse verde, e avevano pienamente ragione! Il baccello cresceva, e anche i piselli crescevano, così si assestarono

Così scriveva H.C. Andersen, tante favole, tra cui La principessa sul pisello, che

personalmente trovo molto più "utile" nella versione delle Matefiabe: un percorso di

lavoro dove si esplora una fiaba e si identificano i contenuti matematici. Per esempio:

Troviamo domande per il contenuto "Altezza del letto"

Quanto è alto il letto?

Quanto è spesso ogni materasso?

Quanto è spesso un piumino?

Quanti pioli deve salire la principessa per andare a letto?

Sotto 20 piumini che temperatura c'è?

Che rete ci vuole per reggere 20 piumini e 20 materassi?

Un buon uso della storia, vi pare?, ma azzardiamo ancora e arriviamo alle mie Mangiafiabe, anzi preferisco Mangiastorie.

Qui non si esplorano argomenti matematici, perché dosi e proporzioni sono segnalate

ma, le possibilità di usare tutto ciò che è buono, e rimettere in equilibrio il concetto "rifiuti".

L'ingrediente in questione è lo stesso, così come per la principessa, perché qui da me, lo siamo tutte; diciamo che è assai diversa la morale: invece di fanciulle che

diventano a pieno titolo principesse solo per aver individuato qualcosa di "molto

fastidioso", durante il sonno (che certifica la grande sensibilità del dolce far niente e

quindi il rango di appartenenza), qui si esalta il lavoro, la terra, l'ingegno e il rispetto

di cose e persone: non azioni elettive ma comprensive. Bisogni e desideri, nei quali

riconoscersi, sedendo ad una tavola chiacchierona e curata, usando al meglio, il

meglio che abbiamo imparato, e allora scrivo anche io:

C'era una volta.....

la minestra di bucce di piselli

Dovete provare per rendervi conto del sapore di questo piatto, che per essere per noi

“di recupero”, entra a pieno titolo in cucina, e dalla porta principale, lasciandovi

l'amaro in bocca pensando a tutte le volte che avete buttato via.....

La primavera porta con sé questa pianta della quale utilizziamo fiori e frutti.

I fiori nel vaso, i piselli come contorno, cotti in tegame con olio e aglio e per i goduriosi, un pezzetto di pancetta, lasciando leggermente rosolare e portando a cottura con aggiunta di brodo di verdura o di acqua, aggiustando di sale.

Le bucce ben lavate, avendo cura di togliere il picciolo e usate così per soddisfare 4/6 bocche:

600 gr di bucce

3 patate medie

6 cipolline fresche

sale-pepe-olio ex

In pentola mettiamo le patate sbucciate e fatte a pezzettoni, le cipolle. Rosoliamo per

5 minuti, uniamo le bucce e acqua a coprire, abbassando il fuoco appena spiccato il bollore e quando il tutto sarà ben sfatto,

prendete il passaverdure con sotto un altro recipiente e romaiolo dopo romaiolo, cominciate a girare, senza aggiungere troppo liquido per ottenere la densità di una crema.

E' di un verde pallido questo passato, aggiustatelo di sale e pepe macinato fresco, magari aggiungendo della cipollina fresca tagliata finissima, una C di olio e qualche fogliolina di maggiorana o di menta.

***Barbara Zattoni, cheffa, autrice di libri di cucina e molto altro**