



PICCOLE ORME

NAUTICHE

12-15 GIUGNO 2014- MARINA DI BIBBONA

SEGNAPOSTO

Materiale:

- colla vinilica
- acqua
- farina
- sale
- stuzzicadenti
- fogli colorati

Preparazione:

Con l'acqua la farina e il sale, cose che possiamo trovare in una locanda, facciamo la pasta di sale.

Ognuno dovrà pensare ad una forma per la sua nave, e fare la chiglia con la pasta di sale. Useranno gli stuzzicadenti per fare l'albero, al quale attaccheranno una piccola vela triangolare fatta dai fogli colorati.

Precedentemente sul foglio dovranno scrivere il proprio nome, così da far diventare la barca il loro segnaposto.



LA LANTERNA DELL'AMMIRAGLIO BENBOW

Materiale Occorrente:

- Un barattolo di vetro (yogurt, sughi...)
- Colori acrilici e pennelli (se li avete per il vetro, meglio!!)
- Filo di ferro
- Carta velina colorata
- Forbici
- Colla vinilica
- Lumino

Preparazione:

Prendi un barattolo di vetro, magari uno di quelli dello yogurt o del sugo, e lavalo bene.

Prima colora il vasetto all'**interno** con i colori acrilici. Dai due mani di colore lasciando asciugare bene tra una e l'altra.

Poi, dopo aver fatto il disegno di prova su un foglio bianco, disegna i particolari sulla carta velina, ritagliali e incollali sul lato **esterno** del barattolo.

L'ultima cosa da fare è aggiungere il **fil di ferro** per costruire il manico ed inserire il lumino all'interno del barattolo.



BARBA

PREPARAZIONE

- 1- Tagliare una striscia di stoffa larga 4 cm e lunga 50 cm
- 2- Vedere se la striscia di stoffa si riesce a legare bene dietro la testa facendola passare sopra la bocca. Segnare con un pennarello dove si trova la bocca seguendo il profilo delle labbra. Non segnarela troppo vicino al bordo!!
- 3- Tagliare la stoffa con le forbici dove si è segnata la bocca
- 4- Tagliare la lana in fili di circa 20 cm
- 5- Stendere con il dito la vinavil in un piccola zona e mettere la lana disposta per fili partendo dalla zona bassa e andando verso l'alto. Disporre non più di 10 fili di lana!!!
- 6- Ricoprire di vinavil e lana tutta la parte di stoffa dove sarà presente la lana
- 7- Lasciare asciugare il vinavil (non alzare mai la stoffa con la lana attaccata prima che sia tutto asciugato!)
- 8- Tagliare i fili della barba per dargli la forma che si vuole

MATERIALE OCCORRENTE:

- stoffa
- lana
- forbici
- vinavil



PREPARARE LA MARMELLATA IN CASA

Materiale occorrente

- Frutta
- zucchero
- una pentola larga e bassa di rame oppure acciaio inox
- vasetti di vetro con possibilità di chiusura sottovuoto
- una pentola alta e capiente, adatta a contenere tutti i vasetti
- un mestolo di legno
- un piattino da dolce
- se necessario un preparato a base di **pectina** per marmellate

Procedura

- Per prima cosa mettere il piattino da dolce in **frigorifero**: servirà più avanti per saggiare la consistenza della confettura.
- Lavare accuratamente la frutta ed eliminare quante più impurità possibili; tranne nel caso degli agrumi, sarebbe meglio **non sbucciare** i frutti, dal momento che la scorza solitamente contiene la **pectina** necessaria alla gelificazione della marmellata stessa.

1. La frutta pulita dev'essere quindi **sminuzzata ma non frullata** in parti piccolissime e quindi versata nella pentola di rame o di acciaio inox (da evitare assolutamente l'alluminio)

2. Riempire l'altra pentola d'acqua e portarla ad ebollizione; quando l'acqua bolle, abbassare la fiamma ed immergervi i vasetti aperti per circa 10 minuti, quindi spegnere la fiamma ed estrarre i vasetti

3. Nel frattempo, **portare ad ebollizione** la frutta mantenendo la fiamma a un livello medio di intensità; mescolare costantemente ed aggiungere gradualmente lo zucchero in quantità variabile da 500g (per frutti molto dolci) a 1kg (per frutti molto acidi) per ogni kg di frutta. Eliminare eventuali impurità (non le bucce) o la schiuma che dovessero venire in superficie.

4. Se si desidera aggiungere un preparato a base di pectina abbassare la fiamma, aggiungere il quantitativo adeguato di preparato e quindi riprendere l'ebollizione, mescolando costantemente. Altrimenti, procedere direttamente al punto 5

5. Mantenere l'ebollizione a fiamma vivace per circa 5 minuti, mescolando costantemente. **Non aggiungere mai acqua.**
6. Abbassare la fiamma al minimo; estrarre il piattino da dolce dal frigo, estrarre un cucchiaino di marmellata dalla pentola e versarlo sul piattino. Il composto dovrebbe presentarsi compatto e scivolare solo leggermente sul piatto. Se il composto risulta troppo liquido, aggiungere il succo di un limone (50 ml) per ogni kg di frutta e ripetere dal punto 5;
7. Se la marmellata ha raggiunto la consistenza desiderata, **versarla ancora bollente nei vasetti** con l'aiuto di un mestolo, lasciando circa 3 cm tra il livello raggiunto dalla marmellata e il tappo; chiudere immediatamente sigillando con il tappo ermetico e **capovolgere** i vasetti per circa 5 minuti.
8. Rimettere i vasetti ora pieni nella pentola usata per la sterilizzazione (nuovamente riempita d'acqua). Portare l'acqua ad ebollizione, raggiunta la quale abbassare la fiamma e fare sobbollire per circa 30 minuti.
9. Estrarre i vasetti, asciugarli e riporli in un luogo fresco e possibilmente lontano dalla luce.

Conservazione

La marmellata fatta in casa non dovrebbe essere conservata per più di un anno; è utile a questo proposito utilizzare delle **etichette** da applicare ai barattoli, che riportino sia il tipo di frutta sia (soprattutto) la data di preparazione della marmellata. E' possibile consumare la marmellata a partire da 24 ore dall'ultima sterilizzazione.

Una volta aperto, un vasetto di marmellata va conservato in **frigorifero** e consumato entro massimo 20 giorni.

Se qualcuno dei vasetti presenta gonfiore nella zona del tappo, oppure se la marmellata subisce alterazioni di colore o formazione di muffa in superficie, buttare il vasetto senza neanche aprirlo: potrebbe contenere muffe tossiche o batteri pericolosi.

PASTA PER LA PIZZA

Acqua circa 600 ml
Olio extra vergine di oliva 6 cucchiaini
Zucchero 2 cucchiaini rasi
Lievito di birra 25 gr
Farina 0 1 kg più q.b. per la spianatoia
Sale fino q.b.

Preparazione

Per preparare la pasta per la pizza disponete la farina a fontana su di una spianatoia (o in una capiente bacinella) e formate un buco al centro. Prendete una ciotolina di vetro, versateci un bicchiere d'acqua tiepida, sbriciolatevi dentro il cubetto di lievito di birra e lo zucchero. Mescolate fino a fare sciogliere bene il tutto e inserite al centro della farina il composto d'acqua e lievito.

Ora, a parte, sciogliete 20 gr di sale in un altro bicchiere d'acqua tiepida; aggiungete l'olio e inseriteli nella farina. Tenete vicino a voi un po' di farina e la restante acqua tiepida, che integrerete nell'impasto mano a mano, fino a raggiungere la consistenza desiderata, che deve essere morbida ed elastica (a seconda della farina usata, potrebbe servirvi un po' d'acqua in più o in meno). Continuate ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio e morbido ma consistente, con il quale formerete una palla che andrete ad adagiare in una capiente ciotola (ricordatevi che l'impasto raddoppierà il suo volume), adeguatamente spolverizzata di farina sul fondo. Coprite la ciotola con un canovaccio pulito e riponetela in un luogo tiepido e lontano da correnti d'aria, come il forno spento di casa vostra. Attendete che l'impasto abbia raddoppiato il proprio volume (ci vorrà 1 ora - 1 ora e 1/2) e poi procedete alla stesura della pasta per la pizza. Se siete poco pratici, forse vi sarà più facile lavorare l'impasto per la pizza in una ciotola capiente, almeno fino a quando tutti i liquidi non saranno ben assorbiti; in seguito però per rendere l'impasto ben liscio vi converrà impastarlo su di una spianatoia, dove avrete maggiore possibilità di movimento. Una volta impastata la pasta per la pizza, invece di formare un'unica massa, potete dividerla in tante pagnottelle quante saranno le pizze che vorrete ottenere (a seconda della dimensione che avete scelto); adagiate le pagnottelle su di un vassoio, distanziandole di qualche cm una dall'altra e lasciatele poi lievitare, in un luogo tiepido e privo di correnti d'aria, coperte da un canovaccio pulito.

