

# Autunno

# Inverno

# Primavera

# Estate

| SETTEMBRE | OTTOBRE | NOVEMBRE | DICEMBRE | GENNAIO | FEBBRAIO | MARZO | APRILE | MAGGIO | GIUGNO | LUGLIO | AGOSTO |
|-----------|---------|----------|----------|---------|----------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
|           |         |          |          |         |          |       |        |        |        |        |        |

## E Burleng

### ROBA PAR FELA

- 100 gr de farină zala
- 200 gr de farină bălăcă
- 100 gr de pangrațe
- 200 gr de zăcă
- 3 ou
- meț litr lă
- 100 gr de uva seacă
- 100 gr de figarăna viajăzică
- 1 băza de limon
- 1 băza d'ua melarânza
- meț chili d'mela
- meț bichir d'oli
- 1 cucchiari ad să



### MANIRA D' FELA

Impastă tot al farin e pangrațej d'v iniri, l'ou, e să e ligher tota la robă cun e lă. A zănsar mela, figarăna, limon e melarânza. Onzar la teja d'v fărăn cun l'oli. Svarvê timpast e metâr in tē fărăn a 160°/170° par 50/60 minut.

### INGREDIENTI

- 100 gr di farina gialla
- 200 gr di farina bianca
- 100 gr di pangrattato
- 200 gr di zucchero
- 3 uova
- mezzo litro di latte
- 100 gr di uva passa
- 100 gr di fichi secchi fatti a pezzetti
- 1 scorza di limone
- 1 scorza d'arancio
- mezzo Kg di mele sbucciate e fatte a pezzetti
- mezzo bicchiere di olio extra vergine d'oliva
- 1 cucchiaino di sale

### PREPARAZIONE

Impastate le farine, il pangrattato, le uova intere, l'olio, il sale, amalgamando con il latte. Aggiungere poi le mele, fichi secchi e uvetta poi grattugiate le scorze degli agrumi. Ungete una teglia da forno con olio, versatevi il composto. Infornate in forno a 160°/170° per circa 50/60 minuti.

# A ricettario della Tradizione

Gli alunni della classe IV hanno osservato il calendario - mensile della frutta e verdura.

Hanno svolto una ricetta riferita all'autunno "Il Burleng" e una alla primavera "La focaccia primavera".

Il Burleng (in dialetto "Bustrang") è un dolce tipico della Bassa Romagna facile da preparare. Il nome suggerisce origini barbariche, anche se sicuramente affonda le proprie radici nella cultura contadina. È una ricetta tipica del periodo autunnale ed utilizza gli ingredienti che si avevano a disposizione al momento: il pasticcio ci insegna che il cibo non si deve gettare e sprecare, questo principio nasce con lo scopo di ricordare tutto ciò che si trovava in dispensa. Non sono stati contati oltre 30. Proprio per questa ragione ne esistono numerose varianti. Ci sono alcuni ingredienti costanti che ricorrono in quasi tutte le preparazioni, ma c'è spazio per la personalizzazione e la fantasia. Ancora, oggi ogni famiglia ha la sua ricetta, diversa da zona a zona, ma gli ingredienti di base sono gli stessi: uova, pane, latte e zucchero.

La focaccia primavera è una semplice ricetta che raffigura un "quattro fioreale". Può usare tutte le verdure che hai a disposizione, addegi sopra la focaccia le verdure tagliate dicorandole come per formare un prato in fiore. Usa gli asparagi come se fossero gli steli, i pomodorini, le cipolle, le carote come corolle.

La ricetta è stata scelta in modo da valorizzare maggiormente la tradizione.

## Focaccia Primavera

### ROBA PAR FELA

- farina bianca 100° 250 g
- farina Manitoba 250 g
- lieve 7 g
- olio evo 20 g
- acqua 350 ml
- sali 10 g
- 8 spertz
- 2 pivaconi 1 sal. fero e 1 verd
- quindurèn 50 g
- 1 carota
- 4 oliu magri
- 3 fetine ad zia rossa
- 1-2 cucchiari ad emina ad len
- oli evo e sal q b

### MANIRA D' FELA

Impastè tot al farin cun e lievi, aqua, sal e oli. Crui l'impast cunde celatun e tris a livid in tē fărăn samurê par 2 ar. Onzar la teja d'v fărăn cun l'oli. Spianê l'impast e decur cun la verdurâ tajada coma sa fo e grê flurî. Unzar cun l'oli e salê. Cusar in tē fărăn a 220° par 20/25 minut.

### INGREDIENTI

- farina 100° 250 g
- farina manitoba 250 g
- lievito 7 g
- olio extravergine di oliva 30 g
- acqua 350 ml
- sale 10 g
- 8 asparagi
- 3 pomodori 1 giallo e 1 verde
- 1 pomodoro 50 g
- 1 carota
- 4 olive nere
- 3 fette cipolla rossa
- 1-2 cucchiari di semi di lino
- olio evo e sale q b

### PROCEDIMENTO

Impastate le due farine con il lievito di birra, acqua, il sale e l'olio. Crui l'impast cunde celatun e tris a livid in tē fărăn samurê par 2 ar. Onzar la teja d'v fărăn cun l'oli. Spianê l'impast e decur cun la verdurâ tajada coma sa fo e grê flurî. Unzar cun l'oli e salê. Cusar in tē fărăn a 220° par 20/25 minut.

