

SIRIA : IL CAFFÈ 25 maggio 2013

Ingredienti: caffè siriano o turco (polvere di caffè fine) - semi di cardamomo- zucchero- acqua

Fare bollire l'acqua con zucchero (o senza) con 3 semi di cardamomo con il pentolino (v. foto)

Quando bolle aggiungere un cucchiaino di polvere di caffè, mescolare bene con cucchiaino. Si versa su ogni bicchiere o tazzina, un cucchiaino di caffè per ciascuna tazzina, poi si aggiunge il resto. Si lascia un po' depositare, poi si beve

BISCOTTI di accompagnamento RAS BASUE

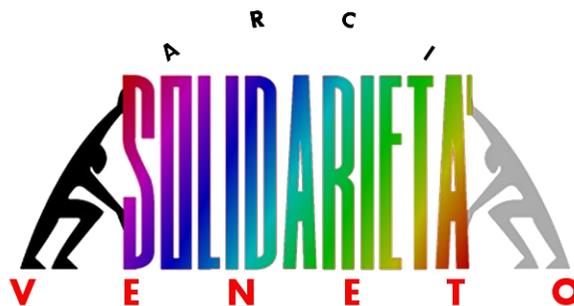
Ingredienti: 400 gr. di semolino - 100 gr di farina bianca 00 - zucchero- lievito-200 gr. burro- datteri - acqua di rose

Impastare farine con burro, poco zucchero, poco lievito sciolto in acqua tiepida. Dividere l'impasto fatto in palline di 2 cm di diametro.

Togliere ai datteri l'osso e frullare con acqua di rose (poca). Dividere l'impasto ottenuto in palline.

Preparare il forno a 200°

Schiacciare le palline del primo impasto in modo da formare un cerchio di circa 7cm, aggiungere nel centro una pallina di polpa di datteri, schiacciare, aggiungere un altro disco di pasta e chiudere i bordi. Mettere nel forno caldo, sorvegliando la cottura per circa 20 minuti. Sfnare e consumare con il caffè



Questa iniziativa si è svolta all'interno del progetto finanziato dal CoGe Veneto, presentato da ARCISOLIDARIETA' VENEZIANO, un coordinamento di OdV:

Arcisolidarietà di Rovigo

Arcisolidarietà di Venezia

Incontrarci di Padova

Spazio Solidale di Verona

Intervallo di Legnago

Per info: tel. 3281459263



LE BEVANDE DELL'ACCOGLIENZA

Da sempre e presso tutti i popoli l'ospite che entra in una casa viene accolto con un gesto di accoglienza, rappresentato da bevande e cibo. Far conoscere queste tradizioni è utile per superare i pregiudizi e sviluppare l'intercultura, in un mondo ormai mescolato di colori e di saperi diversi

IL LABORATORIO

"LA FORMICHIINA"

Via Giordano Bruno 15 ROVIGO

2013

EVENTI INTERCULTURALI : *le bevande dell'accoglienza*

MAROCCO : IL TÈ' 4 maggio 2013

Ingredienti: tè, zucchero, menta, acqua

Far scaldare acqua in un recipiente alto. Mettere nella teiera acqua calda, sciacquare e buttare via acqua. Mettere nella teiera acqua calda, aggiungere tè e lasciare riposare, versare un po' in un bicchiere, aggiungere acqua calda, lavare tè, buttare via acqua. Aggiungere l'acqua del bicchiere nella teiera, aggiungere zucchero e acqua calda, far bollire 5 minuti. Togliere dal fuoco, aggiungere menta, lasciare riposare per 5 minuti. Versare in un bicchiere e ributtare nella teiera per 4-5 volte. Poi servire nei bicchieri.



DOLCI

CUORI DI CIOCCOLATO

Sciogliere tavoletta di cioccolato fondente con un po' di margarina.

Mettere un po' negli stampi, poi mettere in freezer per consolidare. Preparare un impasto con semi di arachidi macinati e miele e sistemare un po' di questo impasto sopra i cuori di cioccolato consolidati. Schiacciare. Mettere sopra ancora la cioccolata fusa e mettere di nuovo in freezer per far consolidare. Togliere dal freezer e dagli stampi e servire in un piatto.

PIRROTTINI RIPIENI

Macinare semi di arachidi (tritare grosso), mescolare con semi di sesamo e semi di anice e cioccolata sciolta con margarina e 1 cucchiaino di miele. Mescolare e fare palline con cui riempire i pirrottini. Mettere in frigo per far consolidare

ROTOLINO FARCITO

Tritare fino semi di arachidi, aggiungere semi di sesamo, di anice e miele. Fare con l'impasto un rotolo

grosso come un dito, avvolgere con carta metallo, schiacciare un po', mettere in freezer. Poi tagliare a pezzetti, in diagonale, servire su un piatto insieme agli altri dolci.

CANDELINE

Tritare finemente mandorle con un po' di zucchero, aggiungere un po' di acqua di fiori d'arancio, un po' di margarina sciolta. Aggiungere cannella in polvere e miele. Impastare tutto e con l'impasto fare dei piccoli cilindri di 5 cm di altezza. Sciogliere cioccolata bianca e margarina e immergere i cilindri, mettere in cima un chiodo di garofano. Mettere in freezer per consolidare.

CILINDRI DI CIOCCOLATA

Tritare fino mandorle, aggiungere semi di sesamo e di anice, un po' di miele e margarina sciolta. Mescolare e fare un rotolo, tagliare cilindri di 5 cm, immergere in cioccolata sciolta sui bordi. Mettere in freezer per consolidare.

INDIA: IL TÈ' 11 maggio 2013

Ingredienti: tè indiano in foglie, - latte - zucchero - cardamomo - cannella in bacche.

Far bollire l'acqua, quando bolle aggiungere 2 semi di cardamomo (per 2-3 persone), un pezzo di cannella, far bollire ancora, aggiungere tè, zucchero, far bollire per 5 minuti, poi aggiungere latte (1/2 litro per 1 litro di acqua), far bollire. Poi spegnere il fuoco. Si versa con un colino in una caraffa di vetro. Poi si serve

POKORE frittelle di verdure che accompagnano il tè

Ingredienti (per 2 persone). 200 gr. di farina di ceci, sale, pepe, kurcuma, acqua.



Si mescolano questi ingredienti e si fa una crema, si aggiungono verdure tagliate sottili (spinaci, cavolfiore, peperoni, funghi, a piacere) e si mescola. In una padella si scalda olio, si butta la crema con cucchiaino, quando è dorato, si toglie dalla padella e si mette in un piatto. Si può mangiare con maionese o ketchup

IRAN : IL TÈ' 18 maggio 2013

Ingredienti: acqua, zucchero, tè iraniano

Fare bollire l'acqua nel samovar, nella teiera aggiungere il tè, poi acqua calda, sciacquare il tè e buttare via l'acqua. Aggiungere acqua calda e sistemare la teiera sul samovar o su altro recipiente con acqua che bolle, per 10 minuti. Si serve in bicchieri di vetro, chi vuole aggiunge zucchero in zollette o cristallizzato.

SOLESHOLLE ZARD (budino di riso)

Lavare bene riso di buona qualità. Mettere il riso nell'acqua con un po' di zafferano (questo la sera prima).

Cucinare il riso con acqua a fuoco lento, mescolare spesso, finché il riso diventa crema.

A parte preparare acqua e zucchero e far addensare sul fuoco, poi buttare nella crema di riso e mescolare. Aggiungere acqua di rosa ed eventualmente altro zafferano. Lasciare raffreddare, mettere sopra cannella in polvere, pistacchi e mandorle tritate.

