

Pancake day

A cura dell'insegnante Sara Fiorentini



Origini

La leggenda narra che circa cinquecento anni fa, una signora stava preparando i pancake nella sua casa. Quando sentì lo scampanio che richiama in chiesa i fedeli, corse fuori affrettandosi per andare verso la chiesa indossando il grembiule e tenendo ancora in mano la padella con i pancake che stavano cuocendo. Quest'ultimi, siccome ancora bruciavano, venivano fatti saltellare per aria per evitare che bruciassero.

Questa scena è rimasta famosa e ha dato inizio alla tradizione della "pancake race" → gara delle frittelle.

Il *pancake day* viene festeggiato il martedì grasso (Shrove Tuesday) in moltissimi paesi inglesi. Le persone trascorrono questa giornata di divertimento con i propri famigliari e amici a casa o al ristorante. Naturalmente, è tradizione mangiare i pancake in compagnia.



Pancake race

I concorrenti devono indossare un grembiule da cucina e percorrere un breve tratto di strada tenendo in mano una padella con all'interno un pancake. Quest'ultimo deve essere fatto saltare sia all'inizio che alla fine della corsa.

Vince il primo che riesce a tagliare il traguardo senza aver fatto cadere il proprio pancake.



Pancake day nella classe V della scuola rognoni di sozzago

Dopo aver studiato in classe il *Pancake day* quale festa tradizionale inglese, ho ritenuto opportuno e stimolante proporre ai piccoli ragazzi di V, un'esperienza culinaria.

Così, anche grazie alla collaborazione della maestra Luigia, siamo riusciti a cucinare e a gustare i pancake seguendo la ricetta originale.

Abbiamo creato due diversi impasti: uno con la farina 00 e uno con quella di riso (per la presenza di una bambina celiaca).

I bambini sono stati degli ottimi cuochi: hanno preparato personalmente i due impasti, aiutandosi e collaborando tra di loro. Dopodiché ognuno ha cotto il proprio pancake sulla piastra elettrica.

Il risultato è stato davvero ottimo. Devo dirvi orgogliosa di tutti loro!!!

Ingredienti per 20 pancake:

(abbiamo usato un bicchiere come misurino)

- 1 ½ bicchieri di latte;
- 2 uova;
- 2 bicchieri di farina 00 + una bustina di lievito per dolci o farina 00 con lievito già all'interno;
- Un pizzico di sale;
- Due cucchiaini di zucchero;
- ½ cucchiaino di bicarbonato;
- Due cucchiaini di olio o una noce di burro.

Per guarnire

- Burro;
- sciroppo d'acero;
- succo di limone e zucchero;
- cioccolata.

Buon appetito!!!