Slow Food®
Orti

A SCUOLA

Annalisa D'Onorio, Ufficio Educazione Slow Food Italia
educazione@slowfood.it
www.slowfood.it/educazione

LA MERENDINA ME LA FACCIO io...

TORTINE DI MELE E CAROTE

250 gr. di mele – 250 gr. di carote –
300 gr. di farina – 200 gr. di zucchero –
2 uova – 1 bustina di lievito – la buccia
grattugiata di 1 limone biologico – 2 di olio
di mais – 60 gr. di farina di riso di riso –
1 cucchiaio di cacao – 1 cucchiaio di zucchero a velo.

Sbucciate le mele, pulite le carote, tagliatele a pezzetti e mettete in una farina; spremete le carote, tritatele, mescolate, passatele, quindi, aggiungete alle mele e mescolate.
Aggiungete le uova / tolto il mais, la farina di limone, la bustina e la farina di riso. Versate il lievito, la farina di riso e 300 gr. di farina e 3 lievito, mescolandoli fino ad ottenere un composto omogeneo.
Dividete il composto nelle stampine imburrate (o meglio, nei pirottini di carta), mettete il forno per circa 1 ora e fate cuocere per 35 minuti circa.
Sfornate, fate raffreddare e spolverate di zucchero con lo zucchero a velo.

Rita

TORTA AL COCCO

- 250 gr. di farina di cocco
- 3 uova
- 150 g. di zucchero
- Mezzo di latte di mandorla fresca
- 1 bustina di ammoniaca
- 50 g di cioccolato a pezzetti per dolci

Sbattere le due uova con lo zucchero fino ad ottenere una crema. Aggiungere la farina di cocco, l'ammoniaca per dolci, il latte di mandorla. Mescolare per 10 minuti. Versare l'impasto per due terzi in stampo da plumcake. Aggiungere il cioccolato a pezzetti per 20 minuti.
Tagliare rapidamente la crostata per non lasciare che si raffreddi. Mettere nel forno per 30/40 minuti.

BY ALESSANDRO

TORTA ALL'ARANCIO

DA NICOLETTA

MESCOLARE 3 TUORLI CON 200 GR. DI ZUCCHERO E 300 GR. DI FARINA BIANCA. AGGIUNGERE LA BUCCIA GRATTUGGIATA DI 2 ARANCE ED IL LORO SUCCO.
MESCOLARE BENE TUTTI GLI INGREDIENTI CON 3 ALBUMI MONTATI A NEVE E 1 BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI.
E TUTTO BENE AMALGAMATO?
INFORNARE PER MEZZ'ORA CIRCA A 160-170 GRADI

RICETTA DI SARACCA

COSA CI SERVE

2 UOVA	1 KILO DI BURRO
1 KL DI LARDO	5 CUCCHIAINI
2 BOTTIGLIE SERVIRE	500 GRAMMI
6 CUCCHIAI DI ZUCCHERO	5 CUCCHIAI
6 " DI CACAO	

Amalgamare il burro con il latte, aggiungere uova e latte a metà.
Cuocere in forno a 180° x 15/20 min.

LA TORTA DEL CAPO

150 g. di cioccolato fondente
60 g. di burro
4 uova
25 g. di zucchero
25 g. di farina
1 bustina lievito in polvere
sale

Sciogliete il cioccolato, mettete il burro e il cioccolato in un pentolino scaldate a fuoco basso mescolando. Aggiungete tuorli, zucchero, farina, mescolando le chiare e aggiungete i tuorli, aggiungete sale, mescolate. Versate il tutto in uno stampo imburrato e infarinato. Aggiungete le chiare montate a neve e mescolate. Infornate per 20 minuti circa a 170°.
Sfornate e lasciate raffreddare. Spolverate con zucchero a velo.

Versate nel stampo con il burro (o forse la carta da forno) e infornate per circa 40 minuti circa.

BASILICO
€ 1,00
BASILICO
€ 1,00
BASILICO
€ 1,00
Scuola
R. NAT

Orto in Condotta®

COLTIVIAMO UN FUTURO DIVERSO

Festa dell'Orto 2019

CRISI CLIMATICA

POSSIAMO CAMBIARE IL MONDO A PARTIRE DALL'ORTO IN CONDOTTA

DALL'11 AL 18 NOVEMBRE, IN TUTTA ITALIA IN AZIONE CONTRO LA CRISI CLIMATICA PER LA FESTA DELL'ORTO IN CONDOTTA DI SLOW FOOD

860 CLASSI

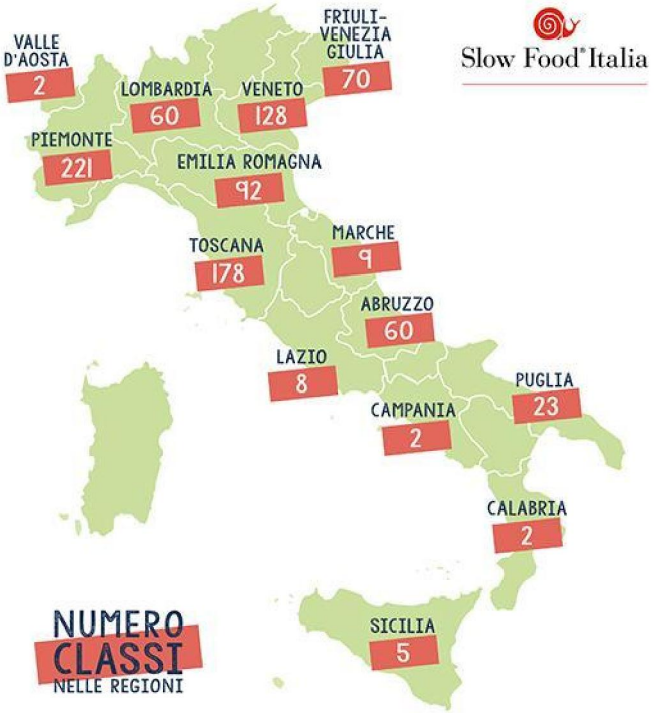
21.000 STUDENTI

300 CLASSI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA

517 CLASSI DELLA SCUOLA PRIMARIA

40 CLASSI DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

3 CLASSI DELLA SCUOLA SECONDARIA DI SECONDO GRADO



Slow Food® Italia

La Festa dell'Orto in Condotta 2019 è finanziata dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali – Direzione Generale del Terzo settore e della responsabilità sociale delle imprese - Avviso n.1/2018.

L'ORTO SLOW FOOD VUOLE BENE AL PIANETA

ECCO GLI IMPEGNI PER AIUTARE L'AMBIENTE E PER ESSERE CHIOCCIOLE ATTIVE E BATTAGLIERE!

Slow Food Italia

1. COLTIVO L'ORTO

2. COSTRUISCO UNA CASETTA PER GLI INSETTI

3. BEVO ACQUA DEL RUBINETTO

4. PER MERENDA MANGIO UN PRODOTTO NON CONFEZIONATO

5. MANGIO TUTTE LE VERDURE CHE HO NEL PIATTO

6. A CENA MANGIO UN FRUTTO LOCALE E DI STAGIONE

7. USO STOVIGLIE E TOVAGLIOLI RIUTILIZZABILI

8. FINISCO QUELLO CHE HO AVANZATO IERI

9. MANGIO UN PIATTO A BASE DI LEGUMI

10. FACCIO LA SPESA DAL CONTADINO

Il progetto è finanziato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali – Direzione Generale del Terzo settore e della responsabilità sociale delle imprese - Avviso n.1/2018

L'ORTO SLOW FOOD VUOLE BENE AL PIANETA

Le azioni maggiormente seguite per l'intera settimana sono state:

Bevo acqua dal rubinetto

Per merenda mangio un prodotto non confezionato

Uso stoviglie riutilizzabili

REDMI NOTE 9S
AI QUAD CAMERA

SCUOLA ELEMENTARE
BORRO
SCUOLA ELEMENTARE
DALBORRO

ou need is
Slo

L'ORTO CI FA BELLI
I bimbi dell'orto di Gigliola 5ª C Dal
SCUOLA ELEMENTARE
DAL BORRO
LIVORNO
PATATE BIO

Slow Food® Orti | A SCUOLA

educazione@slowfood.it
www.slowfood.it/educazione