

GIOIA D' ESSERCI

Credo nelle mille magie dell'uomo.
Credo nella fede indiscussa.
Credo nella fragilità dell'esistenza.
Credo nel capriccio delle stagioni.
Credo nell'abbraccio smisurato.
Credo nella proiezione di noi.
Credo nella civetteria che trastulla.
Credo nella danza che ritma le giornate.
Credo nell'altalena dei pensieri.
Credo nella gioia del cibo.
Credo nel calore della terra.

rosalba girmania

T.F.

Negli anni 70 avevo trovato dei **wafer** a basso costo (50 lire) a confezione. Me li portavo a scuola e li mangiavo prima, durante e dopo la ricreazione. Non ricordo più con esattezza tutte le versioni, ma alcune avevano anche un profumo forte e, ovviamente, artificiale. Quando aprivo, per esempio, quelli alla banana tutta la classe si girava verso me. Lo stimolo olfattivo aveva innescato la curiosità tanto che alcuni compagni me li chiesero. Mi si presentò così l'occasione di iniziare un commercio comprando a 50 lire e rivendendo a 55, tutto sommato molto onesto; in breve, andavo a scuola senza libri perché in cartella ci stavano solo i wafer. Ma la nuova moda finì in fretta e riprese con una sola consegna un anno dopo all'università quando piazzai uno scatolone di wafer ad un mio compagno di collegio.

I.O.

Negli anni 80 mi ricordo che ogni pomeriggio preparavo le famose “spumiglie”, dolce fatto con albumi e zucchero e io preferivo usare zucchero semolato piuttosto di quello a velo. Le mie meringhe erano leggerissime e friabili e mi ricordo ancora la ricetta che qui di seguito riporto:

Ingredienti:

- 2 albumi
- 200 gr di zucchero

Tempo di preparazione: 1 ora

Mettere l’albume in un tegamino aggiungendo poco alla volta lo zucchero e mescolando energicamente. Si capisce che le meringhe sono montate perfettamente quando il composto è lucido e ben sodo e resta fermo senza cadere. Prendete 2 cucchiari e versate in una teglia da forno il composto formando delle piccole nuvole (classica forma delle meringhe). Fate cuocere in forno a 100 gradi per un’ora ed ecco pronte le meringhe.

M.B.

Ricordo che negli anni 60/70 ad Aabenraa (Danimarca) le merende erano a base di pane di segale con formaggio e marmellata (non si usavano i panini) e per portarlo a scuola se non si aveva una scatola, si incartava in un foglio di carta “paglia” che all’epoca si vendeva a fogli singoli. Niente da bere perché in ogni cortile di scuola c’erano le fontane molto comode. Poi venne pure il periodo del mangiare sano ed ho mangiato tanti steli di sedano e mele. Alla fine di ogni pasto si ringraziava chi aveva cucinato e non ci si poteva alzare da tavola finché quella persona non avesse detto: *Velbekamme*, traduzione: *Che ben ti venga oppure buon appetito*. Inoltre, le merende erano sempre preparate a casa e mai comprate in strada o altrove.