

Multicultural ePortfolio in pre-primary schools

Cofinanziato dal
programma europeo

Erasmus+



I bambini della Scuola dell'Infanzia di Rignano,
1° Sezione Rossa, preparano i biscotti
«QUARESIMALI» in occasione della visita della
delegazione dell'Erasmus in Italia.

STORIA E TRADIZIONE

Sono essenzialmente due le versioni della storia che narra le origini dei tradizionali biscotti Quaresimali Fiorentini. Quella più suggestiva colloca la nascita di questi dolcetti durante il XIX secolo, in un convento situato tra Firenze e Prato, dove le monache avevano ideato una ricetta adatta al periodo di magro (non contengono, infatti, burro o altri tipi di grasso, né tuorli d'uovo) che risultasse gustosa e che, allo stesso tempo, potesse in qualche modo richiamare le 'parole' del Vangelo. Fu così che cominciarono a preparare questi biscotti arricchendoli soltanto con un pochino di cacao amaro, ai quali diedero la forma delle lettere dell'alfabeto per ricordare i contenuti delle sacre scritture. Una versione ormai sempre più accreditata, invece, afferma che questi dolcetti tradizionali non siano nient'altro che il frutto della creatività dei gestori di una nota fabbrica dolciaria fiorentina che li produsse per la prima volta agli inizi dello scorso secolo. Quel che è certo è che i Quaresimali si diffusero rapidamente nelle case fiorentine diventando una delle ricette tradizionali del periodo di Quaresima.

QUARESIMALI

Ingredienti:

- Zucchero a velo: 120 gr.
- Farina: 100 gr.
- Cacao: 15 gr.
- 2 chiare d'uovo
- La scorza grattata di ½ arancia



Ponete tutti gli ingredienti insieme in una zuppiera e amalgamateli bene a lungo, in modo da formare un impasto cremoso molto denso.

Imburrate leggermente una teglia grande e aiutandovi con una tasca o una siringa da pasticceria disegnateci sopra con l'impasto le lettere dell'alfabeto che desiderate.

Infornate a calore basso (150°) e cuocete per circa 10 minuti.














BRAVI!
 PROGETTO **ERASMUS**
BISCOTTI dell'Italia
 (1 LUPACCHIOTTI - 1° sez. ROSSA)

BISCOTTI "QUARESIMALI,"
dall'Italia...

COSIMO

"ABBASTO FINO I BISCOTTI A FORMA DI LETTERE, CON LA PAROLA, IL CIOCCOLATO, E ABBIAMO USATO UNO, FINE, CIOCCOLATO, SUGHERO A VELA E LA PAROLA!"

BISCOTTI "QUARESIMALI,"
dall'Italia...

LEONARDO

"ABBASTO FINO I BISCOTTI ALLE LETTERE, CON LA PAROLA, IL CIOCCOLATO, E ABBIAMO USATO UNO, FINE, CIOCCOLATO, SUGHERO A VELA E LA PAROLA!"

BISCOTTI "QUARESIMALI,"
dall'Italia...

GIVLIA L

"ABBASTO FINO I BISCOTTI A FORMA DI LETTERE, IO HO FATTO LA 'G'... ABBIAMO USATO UNO, FINE, CIOCCOLATO, SUGHERO A VELA, LA PAROLA, LA LINEA E LA PAROLA BASTUGHERA!"

BISCOTTI "QUARESIMALI,"
dall'Italia...

LORENA

"ABBASTO FINO I BISCOTTI CON LE LETTERE, FINE, A FORMA DI LETTERE... ABBIAMO USATO UNO, FINE, CIOCCOLATO, SUGHERO A VELA E LA LINEA DELLA PAROLA!"

BISCOTTI "QUARESIMALI,"
dall'Italia...

MAROUA

"ABBASTO FINO I BISCOTTI A FORMA DI LETTERE, CON LA PAROLA, IL CIOCCOLATO, SUGHERO A VELA... CON LA BUCCHIERA, IL CIOCCOLATO, LA PAROLA, LE BUCHE E ABBIAMO USATO UNO, FINE, CIOCCOLATO, SUGHERO A VELA E LA LINEA DELLA PAROLA!"

BISCOTTI "QUARESIMALI,"
dall'Italia...

DIEGO-O-

"ABBASTO FINO I BISCOTTI AL CIOCCOLATO, A FORMA DI LETTERE... DI E FINO CON IL CIOCCOLATO, CON LA PAROLA, CON LA LINEA... CON LA BUCCHIERA E CON IL CIOCCOLATO... CON LA LINEA... ABBIAMO USATO UNO, FINE, CIOCCOLATO, SUGHERO A VELA E LA LINEA DELLA PAROLA!"

BISCOTTI "QUARESIMALI,"
dall'Italia...

VIRI

"ABBASTO FINO I BISCOTTI DI CIOCCOLATO, SONO PARTICOLARI PERCHÉ HO FATTO IL CIOCCOLATO, A FORMA DELLA LINEA DELLA LETTERA... GLI INSEGNANTI ED INSEGNATE, LA PAROLA, IL CIOCCOLATO, LA BUCCHIERA E LA LINEA E LA LINEA!"

BISCOTTI "QUARESIMALI,"
dall'Italia...

EMMA

"ABBASTO FINO I BISCOTTI A FORMA DI LETTERE... ABBIAMO USATO UNO, FINE, CIOCCOLATO, SUGHERO A VELA... CON LA BUCCHIERA E CON LA LINEA... CON LA LINEA... ABBIAMO USATO UNO, FINE, CIOCCOLATO, SUGHERO A VELA E LA LINEA DELLA PAROLA!"

BISCOTTI "QUARESIMALI,"
dall'Italia...

ANTONIO

"ABBASTO FINO I BISCOTTI A FORMA DELLA LINEA, INIZIALLY... ABBIAMO USATO UNO, FINE, CIOCCOLATO, SUGHERO A VELA... CON LA BUCCHIERA, IL CIOCCOLATO, LA LINEA E LA LINEA... ABBIAMO USATO UNO, FINE, CIOCCOLATO, SUGHERO A VELA E LA LINEA DELLA PAROLA!"

BISCOTTI "QUARESIMALI,"
dall'Italia...

GIULIA

"ABBASTO FINO I BISCOTTI CON CIOCCOLATO, CON LA LINEA, LA LINEA E IL CIOCCOLATO... ABBIAMO USATO UNO, FINE, CIOCCOLATO, SUGHERO A VELA... CON LA LINEA... ABBIAMO USATO UNO, FINE, CIOCCOLATO, SUGHERO A VELA E LA LINEA DELLA PAROLA!"

BISCOTTI "QUARESIMALI,"
dall'Italia...

LEONARDO

"ABBASTO FINO I BISCOTTI A FORMA DI LETTERE, CON IL CIOCCOLATO, LA LINEA... CON LA LINEA... ABBIAMO USATO UNO, FINE, CIOCCOLATO, SUGHERO A VELA... CON LA LINEA... ABBIAMO USATO UNO, FINE, CIOCCOLATO, SUGHERO A VELA E LA LINEA DELLA PAROLA!"

BISCOTTI "QUARESIMALI,"
dall'Italia...

SOFIA S

"ABBASTO FINO I BISCOTTI A FORMA DI LETTERE... DI E FINO CON IL CIOCCOLATO, LA LINEA, LA LINEA E LA LINEA... DI E FINO CON IL CIOCCOLATO, LA LINEA, LA LINEA E LA LINEA... ABBIAMO USATO UNO, FINE, CIOCCOLATO, SUGHERO A VELA E LA LINEA DELLA PAROLA!"



Quaresimali

- Ingredients:
- Icing sugar: 120 gr.
 - Flour: 100 gr.
 - Cocoa: 15 gr.
 - 2 egg whites
 - The grated rind of 1/2 orange



Place all the ingredients together in a bowl and mix well for a long time to form a very thick creamy mixture.

Lightly knead the butter on a large baking tray and with the aid of a pocket or a pastry brush draw the letters of the alphabet you want on top with the dough.

Bake at low heat (150°) and cook for about 10 minutes.

Quaresimali

- Ingredients:
- Icing sugar: 120 gr.
 - Flour: 100 gr.
 - Cocoa: 15 gr.
 - 2 egg whites
 - The grated rind of 1/2 orange



Place all the ingredients together in a bowl and mix well for a long time to form a very thick creamy mixture.

Lightly knead the butter on a large baking tray and with the aid of a pocket or a pastry brush draw the letters of the alphabet you want on top with the dough.

Bake at low heat (150°) and cook for about 10 minutes.

Quaresimali

- Ingredients:
- Icing sugar: 120 gr.
 - Flour: 100 gr.
 - Cocoa: 15 gr.
 - 2 egg whites
 - The grated rind of 1/2 orange



Place all the ingredients together in a bowl and mix well for a long time to form a very thick creamy mixture.

Lightly knead the butter on a large baking tray and with the aid of a pocket or a pastry brush draw the letters of the alphabet you want on top with the dough.

Bake at low heat (150°) and cook for about 10 minutes.

Quaresimali

Ingredients:

- Icing sugar: 120 gr.
- Flour: 100 gr.
- Cocoa: 15 gr.
- 2 egg whites
- The grated rind of $\frac{1}{2}$ orange



Place all the ingredients together in a bowl and mix well for a long time to form a very thick creamy mixture.

Lightly spread some butter on a large baking tray and with the aid of a pocket or a pastry syringe draw the letters of the alphabet you want on top with the dough.

Bake at low heat (150°) and cook for about 10 minutes.