

THE GEEK CORNER - PARTE QUARTA

di Raffaele Grieco

Quarto appuntamento con i gadget; chi ha perso le prime tre puntate può scaricare i relativi numeri da memento.mensa.it. Oppure può chiederle a me e le avrà pure a colori: basta mandare la solita riga ☺

LOCATION FINDER



Ehe!... certe magagne si scoprono solo dopo... ☺

Un amico di vecchissima data ha confessato solo recentemente che la moglie ha il terrore di perdersi quando vanno in vacanza, e ha vuotato il sacco solo dopo aver visto questo giocattolino e pregandomi di prestarglielo per l'imminente partenza.

Cheddé? Il nome direbbe tutto, ma dettagliamo un po': per esempio parcheggio la macchina, premo il pulsantino e lui registra la posizione GPS. Quando ho finito i fatti miei, se ho dimenticato dov'è l'auto, accendo il giocattolino e lui mi indica attraverso le 8 frecce rosse a cerchio la direzione da prendere.

Quando arrivo a 50 metri la lucina diventa lampeggiante, e a 15 metri si accende la luce blu. A questo punto se non riesco a trovare la macchina, sono socio onorario Densa; oppure me l'hanno rubata ☺

Oltre alla funzione Location Finder, l'oggettino fa anche da Data Logger (memorizza il percorso fatto punto per punto) e Photo Tagger (associa a una foto appena scattata le coordinate GPS del posto) con il software in dotazione.

Io l'ho preso da chinavasion.com (come pure i 2 oggetti successivi) per la tenue somma di 38 euri. Per l'epoca in cui leggerete questo Memento, si sarà diffuso e reso più economico ☺

BLUETOOTH BRACELET



Il trattamento che le signore riservano ai telefoni portatili è ormai quasi leggenda metropolitana; quando squilla, il telefono "generalmente è a in fondo alla borsa, a testa in giù, avvolto in una sciarpa..." (citazione). I tempi di risposta (se risposta avviene) si allungano. Regalandole questo gadget, che è un braccialetto che comunica col telefono via Bluetooth e vibra mostrando il numero chiamante, non ci saranno più chiamate perse ☺. Il pulsantino permette anche di rifiutare la chiamata (sempre via bluetooth) o di rispondere, presumibilmente per dare all'interlocutore la conferma che c'è qualcuno ancora vivo, mentre viene disbrigata la procedura di disseppellimento del telefono...

Euri 18,08

COLOR BULB



Lampadina a LED colorati attivabile con attacco standard, capace di emettere luce di 16 colori

diversi in 3 intensità luminose; telecomandabile con il classico comando formato carta-di-credito. Ricorda in sedicesimo il Living Colors della Philips, che però è molto più grande e capace di 16 mega colori. D'altro canto, per il Philips ci estorcerebbero sui 150 euri, mentre per questo ce la caviamo con 13, 98J Ottima per creare un'atmosfera piacevole e personale.

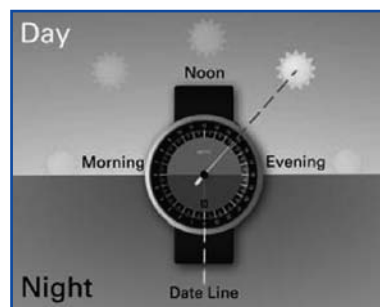
WIFI-N-SPY DETECTOR



Questo minuscolo scatolino permette di localizzare le telecamere-spia wireless che qualcuno teme siano in alcuni alberghi e simili, o -più concretamente- a localizzare gli hot spot WiFi senza dover accendere il PC o il palmare.

OROLOGI 24-ORE

Capita di tanto in tanto nella vita di imbattersi in qualcosa che fa ripensare completamente concetti e convenzioni che finora avevamo assorbito e date per scontati. Qui paliamo di orologi a lancetta: alzi la mano chi ha mai messo in discussione la loro struttura, o può precisamente il fatto che la



lancetta delle ore fa due giri al giorno? Io mai; ma dopo aver scoperto che esistono orologi a ciclo 24, in cui la lancetta delle ore fa UN giro/die, gli altri mi sembrano illogici, artificiosi e obsoleti. Qui vediamo alcuni esemplari siffatti.

Precisiamo subito che ne esistono due famiglie (e ovviamente due insiemi non intersecanti di aficionados delle due parti... se fossimo in Italia avrebbero già fondato due partiti per combattersi ☺): quelli col mezzogiorno sopra e quelli con la mezzanotte sopra. Io personalmente sto col primo tipo, che francamente mi sembra più naturale e spontaneo... ma c'è persino un sito che propone un sondaggio su quale sia la tipologia preferita: ai navigatori più capaci l'onere di trovarlo ☺.

Qui c'è una discreta carrellata di modelli: www.24houwatch.info lo ho acquistato, tra gli altri, dei modelli da parete da un rivenditore su eBay che molto cortesemente me li ha anche personalizzati: due con il semicerchio per le ore notturne e uno con delle bande colorate per segnare le ore da lavorare in ufficio :D. Oltre a mettermi il mezzogiorno sopra, naturalmente...

Se però si vuole veramente entrare nello 'spirito' di questi oggetti, ci vuole quello con una lancetta sola: per esempio, i Botta Uno 24 della foto, che oltretutto hanno uno splendido design e che trovate su www.botta-design.de/en_uno_24.html.

Con una sola lancetta la precisione di lettura è giocoforza inferiore



a quella con i minuti separati, ma con un minimo di allenamento si riesce a dire l'ora con un'approssimazione sui 5 minuti. Eppoi potremmo fare una riflessione: quante volte ci serve veramente sapere l'ora precisa al minuto? Se rispondiamo "spesso", è possibile che siamo un po' troppo ansiosi o imbarcati in uno stile di vita che teoricamente siamo pronti a criticare...

Ho trovato su un sito l'opinione che questi orologi diano un grande senso di libertà: fondamentalmente sono d'accordo ☺. Comunque, per quelle -speriamo rare- volte in cui ci serve davvero sapere l'ora esatta al secondo c'è quest'altro giocattolino, con una lancetta sola ma anche l'indicazione digitale (occultabile, eh): lo YES Watch.

Il sito di riferimento è www.yes-watch.com, dove si trova l'intera collezione e tutte le specifiche tecniche. Preparare un cardiotonico prima di sbirciare i prezzi. Per chi non gradisce troppo l'inglese si può dare una scorsa a www.marcodesalvo.it/yes.htm. Dopo lunghe tribolazioni per l'ingente esborso necessario, alla fine mi sono deciso a prenderne uno (e naturalmente il modello che piaceva a me era appena uscito di produzione, ma faccio grazia ai miei 3 lettori sul come sia riuscito a procurarmelo) e posso dire sinceramente che indietro non torno; anzi, da quel momento compro solo orologi

siffatti, come quelli che ho detto sopra... Lo Yes fornisce l'ora lancettosa, quella digitale, la parte giorno/notte (col mezzogiorno sopra, ehe), la fase lunare (il circoletto all'interno dello spicchio notte), il periodo in cui la luna è visibile, ore precise del sorgere e tramontare di luna e sole, prossima luna piena e nuova, sveglia, allarme alba e tramonto, il tutto duplicato per la nostra posizione corrente più un'altra località, il tutto a scelta tra 583 città pre-memorizzate o qualunque posto individuato con le coordinate; in più cronometro, indicatore di tempo mancante o trascorso da un evento... manca qualcosa? Eppoi lo YES può fungere anche da bussola, con una procedura semplificata rispetto agli orologi 12-ore (non c'è da fare bisezioni, come qualcuno ricorderà di aver imparato dal "Manuale delle Giovani Marmotte").

Insomma, proprio un bell'oggetto, oltretutto fornito in una elegante confezione di legno, con tre cinturini (metallo, pelle e da sub) intercambiabili con gli accessori forniti.

Piccola avvertenza per chi ci stia facendo un pensiero: i modelli sono alquanto numerosi, divisi per serie e suddivisi per numerosi dettagli, come forma della lancetta, grafica della ghiera, colore del fondo e della retroilluminazione, oltre alle evidenti differenze estetiche; sarà bene ponderare attentamente la scelta.



Il rompicapo di Emma la pasticcerina

L'OSTE, di Lorenzo Pescini

Fabrizio, un lontano parente di Emma ha da tempo aperto in campagna, non lontano dalla città, una simpatica osteria-enoteca. Il locale, molto alla buona, è aperto solo quattro giorni la settimana, dal giovedì alla domenica ed è una tipica meta di giovani e turisti che vogliono spendere poco ma soprattutto bere parecchio. L'oste, che ha un innato senso degli affari anche se un po' "borderline", ha riscoperto un trucco vecchio quanto il cucco ma ancora sempre funzionante: annacquare il vino, o meglio, aggiungere vino scadente a quello buono. Il meccanismo è semplice: nel locale ha messo una botte, di quelle originali, trovata in una cantina di un vicino casolare. Il giovedì la riempie con 100 litri di vino di qualità. Ad ogni fine serata rimette tanto vino quanto ne ha venduto con uno di quelli a basso prezzo che vengono venduti nelle confezioni di *tetrapack* al supermercato per poi miscelare perfettamente le due tipologie. La domenica sera ciò che rimane lo cede ad altri ristoranti come vino sfuso.

Grazie alla scenografia ben congegnata ed alla notevole parlantina di Fabrizio il vino spillato dalla botte viene venduto ai clienti dell'osteria come "Vino Supremo" ad un prezzo coerente con il vino messo all'apertura del giovedì ma certamente non con la mistura servita nei giorni successivi. Questo trucco ha reso discreti guadagni all'oste se non si fosse manifestato un piccolo inconveniente...

"E così cara Emma tutto va bene fino a quando il vino aggiunto è inferiore a quello originale. I clienti sono contenti e io ho un buon margine sulle vendite..." disse l'oste alla nostra pasticce-

ra mentre sorseggiava un buon caffè.

"Hai avuto sempre il pallino del commercio Fabry...però certe volte esageri un po'!"

"Vedi il problema è che se supero quel limite immediatamente qualche cliente comincia a brontolare...una volta addirittura un tizio, di sicuro un po' arzillo, iniziò ad urlare e se non fosse stato per mio figlio mi avrebbe messo anche le mani addosso!"

"Non hai mai fatto qualche conteggio per evitare questo tipo di grane?"

"Eccome - esclamò l'oste - ma mi sono sempre confuso nei calcoli...con tutte le relative conseguenze!"

"Quanto vino consumi normalmente?"

"Non è facile dirtelo. Comunque ho notato che di media il venerdì vendo un numero di litri doppio del giovedì mentre il sabato tanto quanto ne ho smerciato i due giorni precedenti."

Fabrizio uscì un attimo dalla pasticceria per fumarsi una sigaretta.

Emma allora prese quattro bicchieri vuoti e li mise sul bancone. Cominciò a ragionare tra se e se...poi tirò fuori una calcolatrice tascabile e fece alcuni conteggi. Quando l'oste rientrò Emma gli mise davanti agli occhi una salviettina con sopra scritto una cifra cerchiata ripetutamente.

"Ecco Fabry - disse fiera la nostra pasticcerina - questo è il numero massimo di litri che puoi vendere il giovedì perché tu possa stare tranquillo che la clientela non contesterà il tuo vino...un litro di più e la domenica avrai qualche grattacapo!"

L'oste la guardò un po' stralunato.

"...e comunque...quando la fini-

rai di fregare la gente che viene da te e cercherai di trattare con più rispetto la tua onorata clientela?"

Domanda: Se l'osteria smercia giornalmente un numero intero di litri di vino e l'andamento dei consumi non si discosta mai dalla media indicata da Fabrizio, quale cifra ha scritto Emma sulla salvietta?

A tutti coloro che invieranno almeno una risposta esatta, di questo o di episodi precedenti all'indirizzo "personale" della nostra pasticceria (dilemma@mensa.it), sarà data l'opportunità di entrare nel club "I risolutori di Emma"...

Partecipate numerosi!



**L'APPUNTAMENTO
SETTIMANALE
CON IL MENSA ITALIA**

Mensa News è la newsletter ufficiale del Mensa Italia riservata agli iscritti: consultabile via web su <http://news.mensa.it>, esce ogni lunedì ed è articolata in sezioni (SIG e altre iniziative, eventi internazionali, giochi, interventi dei lettori, notizie regionali, informazioni anche istituzionali sulla vita associativa, approfondimenti). Il sito permette anche il download del file eml originale, oltre che la lettura on-line (versione integrale riservata ai Soci), e contiene l'archivio dal primo numero uscito (7 giugno 2004).

13TH MIND SPORTS OLYMPIAD

London - The Royal Horticultural Halls & Conference Center
21-31 agosto 2009

di Dario De Toffoli

Ma cosa sono queste "Olimpiadi"?

Per dirla in breve, si tratta di un insieme di una settantina di eventi agonistici che riguardano tutti i principali giochi e abilità mentali. Dagli scacchi al calcolo mentale, dal poker al pensiero creativo, dai Coloni di Catan al Rummikub, dai test IQ al Mastermind. Il tutto collegato dal fil rouge del "Pentamind", la combinata in cui ogni giocatore tiene conto dei suoi 5 migliori risultati in altrettante diverse discipline.

Insomma un paradiso. Un vero paradiso per i giocatori come me, che non riescono a dedicarsi ad un solo gioco, ma preferiscono sfarfallare di tavoliere in tavoliere.

E anche la "filosofia" dell'evento è davvero accattivante. Ecco come loro stessi si descrivono.

There has been an explosive growth of physical sports in the first half of the decade. Now, with increased leisure time and more people working from home, MIND SPORTS will be the great growth area of the 21st century. And above all, the Mind Sports Olympiad is great fun for the players and spectators. MSO is a ten day festival of face-to-face boardgames and mental skills, which has been described as the single greatest concentration of intellectual ability in one building anywhere in the world.

Tutto perfetto, allora? Beh... non proprio.

Perché la manifestazione, dai fasti delle prime edizioni, si è enormemente ridimensionata. Il gruppo organizzatore si è sfaldato e gli indispensabili supporti politici, mediatici e soprattutto economici sono venuti progressivamente a mancare.

Per capirci, alle prime edizioni partecipavano alcune migliaia di giocatori, molti dei quali specialisti

che competevano in una sola disciplina. Guadagnare punti-pentamind era davvero un'impresa improba. Quest'ultima edizione invece, si è ridotta alla presenza di meno di un centinaio di appassionati combinatisti (tipo me, per capirci) che erano lì per partecipare a quanti più tornei possibile. Dunque niente più grandi tornei di una singola specialità, ma piccoli tornei di tante specialità diverse, una sorta di grande Giocatore dell'Anno Internazionale.

I tornei erano tantissimi, forse troppi, e ce n'erano sempre almeno 3 o 4 in contemporanea e dunque il numero di partecipanti era in media molto basso (in genere non si superavano i 20 e spesso si stava sotto i 10), ma il livello della competizione era a volte elevatissimo per la presenza appunto di molti forti combinatisti inglesi e internazionali.

Certo, avrei preferito l'atmosfera di grande evento dei primi anni, ma ormai ero lì... e così mi sono tuffato nella competizione, un'apnea durata 10 giorni stando ai tavoli anche 12 ore al giorno, col mio bravo sacchettino di junk food accanto.

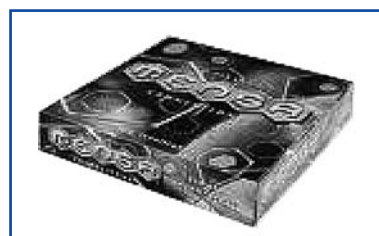
Mi ci voleva proprio! Mi sono davvero sfogato per bene.

Dal punto di vista agonistico, me la sono cavata benino, certo meglio di quanto mi aspettassi data la mia quasi totale assenza di preparazione. Ho appesantito la valigia con 14 medaglie, di cui 5 d'oro: backgammon, poker 7-card stud, Acquire, Rummikub e Mensa connection. Un bottino che in anni passati sarebbe stato impensabile.

Nel pentamind ho chiuso a 497 punti su un massimo teorico di 500 (un punteggio che in altre edizioni sarebbe valso automaticamente l'oro per distacco), ma

che in questa edizione per pochi intimi mi ha fruttato solo il bronzo.

Tra le varie performance, sono particolarmente soddisfatto della vittoria a *Mensa connection*. Pubblicato in Germania col nome di *Einfach Genial* e in Italia come *Geniale!*, questo bel gioco astratto di Reiner Knizia nel mondo anglosassone è diventato IL gioco del MENSA e gli ha dato anche il nome. Questo perché l'autore è riuscito a riproporre le sue tipiche modalità di punteggi da realizzare in differenti categorie, in un gioco dalla meccanica purissima e dalle regole assai semplici. In breve: in un tavoliere esagonato si piazzano tessere (ognuna copre due caselle) che raffigurano diversi simboli. I punti si guadagnano simbolo per simbolo accostando "genialmente" le tessere, in modo da formare sequenze di simboli uguali. Ma lo score finale - e questa è la vera firma dell'autore - è quello del simbolo con meno punti.



Per concludere, gli organizzatori si sono resi ben conto della traballante situazione della manifestazione e si stanno già dando da fare per riportare le Mind Sports Olympiad ai livelli che gli competono: sponsorizzazioni, promozioni, un vero sito ufficiale e quant'altro serve per rilanciare tutto il movimento anche a livello internazionale. Spero davvero abbiano successo e che riescano a farmi divertire giocando competitivamente per molti anni ancora.

DAL SIG CUCINA

1) ZUPPA DI CAVOLO — DI CLAUDIA VASSELLI

Ingredienti per 2 persone (moltiplicare a dovere nel caso di più commensali):

- mezzo cavolo nero (quello a palla)
- una fetta di fontina DOP da circa 120 - 150 g
- 4 fette di pane, possibilmente un po' raffermo
- circa 3/4 di litro di brodo, di carne, ma sostituibile con quello vegetale
- 5 cucchiaini di olio

Strumenti:

- un tagliere
- un coltello
- una padella antiaderente
- una pirofila da forno
- un forno

Preparazione:

Tagliare e lavare il cavolo a strisce sottili, scaldare l'olio nella padella antiaderente e farla appassire nel frattempo tostare le fette di pane nel forno che sta raggiungendo la temperatura di circa 200°. Tagliare la fontina a strisce sottili. A questo punto gli ingredienti saranno pronti per essere assemblati: verdura pane formaggio verdura pane formaggio, io ho fatto solo 2 strati, ma nulla impedisce di proseguire oltre, avendo cura di lasciare la fontina come ultimo strato; al termine degli ingredienti aggiungere il brodo, possibilmente caldo (nella fretta ho utilizzato quello pronto alle verdure), a questo punto infornare fino alla doratura dell'ultimo strato di fontina e all'invasione del profumo in cucina.

2) FUSILLI ALLA CREMA DI ZUCCA — DI CECILIA DENI

Ingredienti per 3/4 persone:

- Circa 400 grammi di zucca gialla già cotta al forno
- 250 grammi di fusilli
- Olio extra vergine di oliva
- Un cucchiaino abbondante di noce moscata macinata
- 80 grammi di scamorza tagliata

a piccoli cubetti oppure di parmigiano ridotto in piccole scaglie (anche grattugiato va bene, ma in scagliette è meglio)

Preparazione:

Mettere a cuocere la pasta. Passare la zucca al forno nel mixer riducendola in crema. Mettere al fuoco un salta pasta, versarvi un goccio d'olio d'oliva e scaldare. Versare nell'olio la zucca frullata, la noce moscata, aggiustare di sale e pepe (anche con un pezzetto di dado per brodo se si preferisce) e fare restringere alquanto. Scolare i fusilli al dente e saltarli nella crema di zucca. Finire all'ultimo col formaggio sbriciolato, servire bollente.

p.s. Per chi volesse partire dal vegetale crudo, la zucca al forno si fa così: si taglia in grosse fette la zucca dopo averla lavata, si levano i semi, si mettono le fette in una teglia e si infila nel forno a 250 gradi senza condimento alcuno fino a che non fa la crostina brunita: più o meno un'ora. Si conserva in frigo per alcuni giorni, nel congelatore per alcune settimane.

3) BISCOTTONI TENERI BOLOGNESI GLASSATI ALLA SAMBUCA — DI CECILIA DENI

Ingredienti per almeno 3 teglie (!) di biscotti:

- 500 grammi di farina
- 200 grammi di zucchero
- 100 grammi di burro morbido
- 2 uova
- 2 bustine di lievito per dolci
- mezzo cucchiaino di ammoniaca per dolci

per la copertura:

mezzo bicchiere di sambuca
almeno 300 grammi di zucchero a velo

Preparazione:

Sbattere velocemente uova, zucchero e burro, indi incorporare la farina mescolata al lievito e all'ammoniaca. lavorare l'impasto

con la spatola prima e poi con le mani fino a dargli una consistenza omogenea.

Formare con le mani delle palline simili a piccole polpette, bagnarle nella sambuca, rotolarle nello zucchero a velo da ricoprirle abbondantemente e disporle su una placca da forno coperta da un foglio di carta da forno.

Infornare a 175 gradi per una decina di minuti fino a che lo zucchero a velo sia diventato una bella crostina uniforme, come una glassa.

Non far cuocere troppo: non devono diventare dorati, ma restare bianchi.

4) FILETTO DI MAIALE CON PATATE AL FORNO — DI CECILIA DENI

Ingredienti:

- un filetto di maiale intero (filetto, non lonza)
- un chilo di patate (o uno e mezzo, a seconda dell'appetito dei commensali)
- sei o sette foglie di salvia
- un bel rametto di rosmarino
- due spicchi d'aglio
- sale
- olio extravergine

Preparazione:

Pelare le patate, tagliarle a tocchetti, lavarle e asciugarle. Bagnare e strizzare un foglio di carta da forno e usarlo per foderare una teglia o meglio la placca del forno.

Mettere nel bicchiere del frullatore o nel mixer due spicchi d'aglio mondati dalla camicia, sei o sette foglie di salvia lavate e ben asciugate, gli aghi del rametto di rosmarino (abbondante) e due cucchiaini di sale fino. Frullare il tutto.

Salare sia le patate che il filetto col composto, senza esagerare: usare la quantità necessaria per salare e rimescolare con le mani le patate per condirle uniformemente.

Mettere il filetto al centro della teglia e le patate intorno in modo che siano disposte su un solo strato. Ungere con un filo d'olio

extravergine e infornare a 250 gradi per circa 30-40 minuti, fino a che le patate non siano dotate di una bella crostina dorata. A quel punto anche il filetto sarà ben cotto. Se preferite un filetto tenero levatelo dal forno prima e lasciate terminare la cottura alle patate da sole. Se lo preferite ancora più tenero avvolgetelo in un pezzo di carta da forno prima di metterlo a cuocere e conditelo con soltanto salvia e rosmarino, senza sale: rimarrà più sugoso. Prima di servire scaloppate il filetto e disponetelo su una sperlonghina, mentre le patate staranno in un piatto di servizio a parte. Completabile con finocchi in pinzimonio e olive verdi.

5) UN MENU FESTIVO

Per quest'anno propongo il menu che avevo pensato di cucinare per il cenone del 31 dicembre (amica mia stai tranquilla, te lo cucinerò prima o poi)

- Aperitivo sfizioso:
torta di tramezzini
rustici
pizzette
dadini di formaggi accompagnati con miele, confetture e marmellate
- Anelletti al forno
- Cotechino con purea di patate
- Torta di capodanno

Porzioni per 6 persone

Torta di tramezzini:

Se si possiede la macchina del pane si può fare un pane bianco altrimenti si può comprare il pane per i tramezzini (quello rettangolare senza crosta)

Crema al salmone:

- 2 scatole di salmone cotto al vapore, in alternativa si può prendere prendere il salmone in scatola al naturale (credo che con quello sott'olio verrebbe troppo forte)
- 200 grammi di robiola

Salsa tonnata

- una scatola di tonno da 240 grammi
- 200 grammi di maionese
- alcuni capperi
- 2 alici sott'olio

Mousse al prosciutto cotto

- 300 grammi di prosciutto cotto tagliato a dadini
- 200 grammi di philadelphia o formaggio spalmabile
- 200 ml di panna da montare

Preparare il ripieno con il salmone cotto al vapore o in scatola e robiola frullando gli ingredienti con un pizzico di sale e pepe bianco; la salsa tonnata unendo tutti gli ingredienti con l'aiuto di un frullatore ad immersione; la mousse al prosciutto cotto così: frullare il prosciutto cotto col philadelphia, montare la panna e unire il tutto facendo attenzione a non smontare la panna, salare e pepare quanto basta.

Ora si deve comporre la torta di tramezzini tagliando orizzontalmente il pane, quindi farcirlo con le salse alternando i gusti, lasciare da parte circa metà della mousse di prosciutto che servirà a ricoprire tutta la torta di tramezzino anche sui lati; mettere in frigo a riposare, prima di portare in tavola guarnire con verdure tagliate molto sottili a creare decori di varie forme.

Per i rustici:

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- una confezione di wurstel
- un uovo
- un goccio di latte
- Arrotolare i wurstel con la pasta sfoglia e disporli in una teglia da forno abbastanza distanziati, poiché gonfieranno un pochino, sbattere l'uovo con il latte e usare il composto per spennellare i rotolini, infornare a 180° anche ventilato fino a completa doratura, servire tiepidi.

Pizzette:

- pasta della pizza
- 250 g di farina
- 125 g di acqua
- 1/2 cubetto di lievito fresco (in alternativa si può usare mezza bustina di lievito per pizze)
- 4 cucchiaini di extra vergine d'oliva
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- pomodoro in bottiglia

- 2 mozzarelle
- sale pepe e origano

Preparare l'impasto disponendo la farina in un recipiente, aggiungere l'acqua a temperatura umana (immergendoci un dito non si deve sentire differenza di temperatura) nella quale avrete sciolto il lievito; aggiungere gli altri ingredienti e quando sarà tutto ben amalgamato, e avrete ottenuto un impasto elastico molto morbido, mettere a lievitare in un luogo caldo e privo di correnti d'aria (io uso una scatola di cartone messa vicino al termosifone protetta da una copertina di pile, va bene anche il forno preriscaldato a 40-50 gradi) in alternativa si può usare la macchina per il pane, con la vostra ricetta della pizza, e programma solo impasto.

Quando l'impasto sarà lievitato stenderlo spesso qualche millimetro, ritagliare dei dischi del diametro di circa 5-6 cm, e metterli sulla teglia a lievitare di nuovo; nel frattempo condite il pomodoro con il sale e il pepe e tagliate le mozzarelle a pezzetti.

Dopo la seconda lievitazione dovrete formare la conca per il condimento e lo farete usando il fondo di un bicchierino da caffè, quindi guarnite con un cucchiaino di pomodoro condito per ciascuna pizzetta e alcuni pezzi di mozzarella, completate con un pizzico di origano e infornate le teglie a 180° per almeno 10 minuti, finché sono cotte e si staccano dalla teglia; si può non cuocerle completamente, così da terminare la cottura in un secondo tempo e cioè prima di portare in tavola ed evitare quindi che nella fase di riscaldamento si secchi tutto, servire caldo.

Anelletti al forno:

- 500 g di anelletti
- sugo di carne
- 1 bicchierino da caffè di olio evo
- 2 cucchiaini di burro
- 1 cipolla media
- 3 coste di sedano
- 1 carota
- 400 g di carne macinata
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 bottiglia di pomodoro

- sale
- pepe
- 300 g di mozzarella
- 1 melanzana

Preparare il sugo: tritare cipolla sedano e carota, e soffriggere in metà olio e metà burro (so già che qualcuno storcerà il naso, ma a me piace così, potete anche fare solo olio) quando sarà cotto aggiungere la carne macinata e lasciare sfrigolare, quando la carne sarà rosolata sfumare col vino rosso, quando il vino sarà evaporato aggiungere il pomodoro, salare e pepare e abbassare il fiamma, lasciare cucinare per un bel po', almeno fino a quando avrà la consistenza del sugo della nonna.

Pulire la melanzana e tagliarla a cubetti, cospargerla di sale grosso e mettere a riposare per almeno una mezz'ora, passato questo tempo preparate una padella con dell'olio per friggere i cubetti di melanzana che poi asciugherete con carta da cucina, ne frattempo lessate gli anelletti ben al dente (si trovano al supermercato tra i formati di pasta particolare, quelli che uso io sono prodotti dalla "Libera terra"); infine tagliare la mozzarella a cubetti.

In una grande terrina amalgamare tutti gli ingredienti, avendo cura che gli ingredienti non siano troppo caldi (altrimenti la mozzarella fonde e si compatta); mescolati tutti gli ingredienti disporre il composto in una pirofila (io uso quella di pyrex che è anche bella da portare in tavola), pressare tutto leggermente e infornare a 200° per almeno 30 minuti, fino a che non si sia formata una bella crosticina sopra.

Il cotechino potete prenderlo già pronto e seguire le istruzioni, oppure prenderlo dal vostro macellaio di fiducia e seguire le sue istruzioni, in questo caso.

Purea di patate:

- 800 g di patate
- 2 bicchieri di latte
- 2 cucchiaini di burro
- sale
- noce moscata (se piace, io non la uso)

Lessare le patate con la buccia, dopo averle lavate accurata-

mente, sbucciarle quando sono ancora calde, e schiacciarle con uno schiacciapatate, a questo punto rimettetele sul fuoco con il latte, fino a raggiungere la consistenza desiderata, salare e aggiungere il burro per rendere la purea più vellutata.

Torta di capodanno:

- pan di spagna
- 6 uova
- 150 g di zucchero
- 150 g farina
- bagna a scelta fra varie possibilità, in tutto dovete preparare una tazza come quantità, per il gusto potete andare a piacere, come base della bagna potete usare latte o acqua, e dare aroma con liquori o cacao, o nesquik o caffè, a gusto personale)
- 500 g di philadelphia
- 350 g di nutella
- decori a piacere

Il pan di spagna si può preparar da soli o potete acquistarlo già fatto, per chi si volesse cimentare nell'impresa servono obbligatoriamente le fruste elettriche o un elettrodomestico tipo impastatrice equipaggiato con la frusta, mettere le uova con lo zucchero e montare fino a che il composto non sia almeno triplicato di volume, aggiungere la farina setacciata un po' alla volta e unire senza smontare le uova, infornare a 170° NON ventilato fino a che non è dorato, attenzione all'apertura del forno: si potrebbe sgonfiare tutto. Per preparare la crema unire il formaggio con la nutella.

Tagliare il pan di spagna orizzontalmente in tre dischi e bagnare quindi spalmare la crema di nutella, lasciarne da parte circa un terzo per poter ricoprire tutta la torta esternamente, a questo punto guarnire e decorare a piacere, usando cioccolatini, scaglie di cioccolato e quanto la vostra fantasia vi suggerisca.

Tabella di marcia: prepariamo la cena del 31 a partire dal 28 dicembre:

- il 28 dicembre fare la spesa, preparare il sugo e figgere la

melanzana, preparare il pane per la torta di tramezzini e il pan di spagna;

- il 29 dicembre preparare gli anelletti nella pirofila e mettere nel freezer coperti da carta stagnola, preparare le creme per la torta di tramezzini e conservarle in frigo in contenitori ermetici; preparare la crema per la torta e conservarla in un contenitore ermetico;
- il 30 dicembre assemblare la torta di tramezzini e la torta di capodanno;
- il 31 dicembre al mattino: spostare dal freezer al frigo gli anelletti, preparare la pasta della pizza, lessate il cotechino e preparatelo in un tegame per scaldarlo più tardi, a ora di pranzo la pasta della pizza dovrebbe essere lievitata, quindi prima di pranzare stendete la pasta per la seconda lievitazione che avverrà durante il pranzo, quindi cuocere le pizzette, nel frattempo potete lessare le patate per la purea e procedere alla preparazione della purea di patate; dovrebbero essere circa le 16:00; se siete donne potete dedicarvi a voi per circa 1 ora, se siete uomini potete giocare con la wii o collegarvi a facebook; alle 17:00/17:30 impostare i rustici, preparare i formaggi con le confetture e preparate la tavola, alle 18:30 accendete il forno, alle 18:40 circa infornate pizzette e i rustici, sistemando i dettagli in tavola; quando avrete sfornato tutto e spento il forno andate a prepararvi, le 20:00 si avvicinano. Alle 20:00, quando i vostri ospiti arrivano, potete cominciare a servire un aperitivo e gli antipasti, infornare gli anelletti e avviarsi a tavola, alle 20:30 servire gli anelletti e scaldare il cotechino e la purea di patate, da servire bollenti, per la torta, servitela quando lo riterrete più opportuno.

E buon anno; se avete problemi potete contattarmi a cucina@mensa.it e per un confronto diretto tra cuochi o semplici appassionati il Sig Cucina aspetta nuovi palati da soddisfare.

Ricevo da una cara amica vegetariana, che fatalmente è anche la mia dietista, e inoltre molto volentieri due alternative vegetariane al menu festivi. (di Daniele Zanoni)

MENU SENZA CRUDELTA'

Ecco due menu molto invitanti proposti come Menu di Natale 2009 di Vegan3000 <<http://www.vegan3000.info/MenuNatale2009.htm>>_

MENU RUSTICO

- Crostini con cannellini ai funghi*
- Gnocchi di zucca con crema di radicchio
- Scaloppine pasticciate ai funghi
- Insalata di rinforzo e fritto misto alla romana
- Muffin al sapore di panettone*

Crostini con cannellini ai funghi

24 fette di pane tipo baguette
500 g di fagioli cannellini già cotti
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
2 cucchiaini di crema di funghi
1 cucchiaino raso di sale
Tostate le fette di pane nel forno, o in una padella con un filo d'olio. Frullate col minipimer 1/4 dei cannellini e unite il sale; cospargete il pane con la crema di cannellini. Mescolate i cannellini interi, caldi, con la crema di funghi, aggiustate di sale, distribuite sulle fette di pane e servite.

Gnocchi di zucca con crema al radicchio

500g di zucca già pulita, compatta
500 g di patate a pasta gialla
350 g di farina 00
1 pizzico di sale
Per la crema:
2 cespi di radicchio
1/2 cipolla rossa piccola
1 cucchiaio di aceto balsamico
2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
1 pizzico di sale
Riscaldare il forno a 200 gradi. Tagliate la zucca a dadi di circa 1 cm e poneteli su una teglia foderata di carta forno per 25 minuti, o finché saranno morbidi. Nel frattempo lessate in acqua leggermente salata le patate con la buccia; quando saranno cotte (circa 25 minuti) scolatele e sbucciatele. Passate entrambe le verdure al

passaverdura, mescolate le puree e aggiungete la farina e il sale. Impastate fino ad ottenere un composto omogeneo e nel frattempo mettete sul fuoco l'acqua di cottura.

Formate dei salsicciotti con l'impasto, staccatene dei piccoli pezzetti e arrotondateli con le mani per formare gli gnocchi; cuoceteli nell'acqua salata, pochi per volta, scolandoli quando torneranno a galla.

Per la crema di radicchio:

Tritate finemente la cipolla e fatela ammorbidire nell'olio; aggiungete il radicchio lavato e pulito e tagliato a striscioline.

Quando il radicchio si sarà ammorbidito, aggiungete l'aceto, aggiustate di sale e frullatene i 2/3. Condite gli gnocchi con la crema ottenuta e con le strisce di radicchio ancora intere.

Scaloppine pasticciate ai funghi

800 g di seitan tagliato in 16 fette farina 00
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
300 g di champignon, già trifolati
Per la salsa:

1 bicchierino da caffè di lievito alimentare in polvere
1 bicchierino da caffè di farina 00
4 bicchierini da caffè di acqua
1/2 bicchierino da caffè di margarina 100% vegetale
1/2 cucchiaino di sale
1/2 cucchiaino di aglio in polvere
1 cucchiaino raso di senape
Riscaldare l'olio in una padella. Infarinare bene le fette di seitan, eliminare la farina in eccesso e fatele rosolare da entrambi i lati per qualche minuto. Tenetele da parte.

Per la salsa:

Mescolate gli ingredienti (tranne senape e margarina) in un pentolino. Aggiungete l'acqua, poca per volta, mescolando con una frusta per non formare grumi e fate cuocere a fuoco medio, sempre mescolando, finché sarà denso. Spegnete il fuoco, aggiungete la senape e la margarina e mescolate finché il tutto sarà liscio e

omogeneo.

Condite le scaloppine con la salsa e con i funghi trifolati.

Insalata di rinforzo

(Deve essere preparata qualche ora prima)

1 cavolfiore
1 barattolo di sottaceti misti
200 g di olive verdi snocciolate
200 g di olive nere snocciolate
2 cucchiaini d'olio d'oliva
1 cucchiaio di aceto bianco
1 pizzico di sale
Pulite il cavolfiore eliminando le foglie, lavatelo e dividetelo in cimette. Lessatelo in abbondante acqua leggermente salata, scolatelo quando è al dente e tenetelo da parte a raffreddare. Mescolate il cavolfiore con gli altri ingredienti e condite con l'aceto, l'olio e il sale.

Fritto misto alla romana

4 carciofi
1 broccolo romanesco (o siciliano)
2 mele golden
abbondante olio di semi di arachidi

Per la pastella:

250 g di farina 00
200 g di birra chiara
1 pizzico di sale
Preparate la pastella versando la birra, poco per volta, sulla farina e mescolando con una frusta perché non faccia grumi. Aggiungete il sale e conservate in frigorifero fino al momento di utilizzarla (almeno per un'ora). Pulite il broccolo romanesco, dividetelo in cimette e sbollentatelo per qualche minuto, lasciandolo al dente. Pulite i carciofi togliendo le foglie esterne, la parte esterna del gambo e la parte superiore delle foglie, e lasciateli a bagno in acqua e limone. Sbucciate la mela, togliete il torsolo e tagliatela, in orizzontale, a fette spesse 1/2 cm. Quando l'olio è caldo, dividete il carciofo in 8 spicchi, impastellate e sgocciolate bene tutti gli ingredienti e frigeteli finché sono croccanti e coloriti. Servite subito.