

Valle d'Ombra,
62° giorno di primavera
24076 mese del Calendario Gnomico
Era Moderna

Cari amici,

sono il vostro amico Paracelso, vi ricordate di me? Spero che siate contenti di ricevere una mia nuova lettera. Non vi ho potuto scrivere prima perché per noi gnomi la primavera è un periodo molto intenso, durante il quale la natura e i nostri amici animali si risvegliano, e dobbiamo fare in modo che tutto nel villaggio funzioni a meraviglia.

Fra poco, comincerà la raccolta dei frutti primaverili, dei quali andiamo ghiotti. Le nostre mogli passano giornate intere in cucina a preparare marmellate di frutta per l'inverno. Spesso regaliamo questi prodotti ai nostri vicini e amici, per assaggiarne di nuovi tipi, e ogni volta che andiamo a fare visita a qualcuno, gliene portiamo un barattolo, decorato e pieno zeppo di dolce confettura. La nostra ricetta della marmellata di mele è segreta, ma visto che mi siete così simpatici, voglio confidarvela, così potete provare anche voi a cucinarla, miei piccoli amici.

Marmellata di mele

Ingredienti:

- 3 kg di mele renette
- 1,5 kg di zucchero

Lavare molto accuratamente le mele eliminando il picciolo, il torsolo e i semi. Tagliarle a pezzetti con tutta la buccia. Metterle in una pentola d'acciaio insieme ad un bicchiere scarso d'acqua e far cuocere per 10-15 minuti. Dopo aggiungere lo zucchero e far cuocere per 1 h e 1/2 o 2 fino a che raggiunge la giusta densità. Appena la marmellata si sarà intiepidita metterla nei vasetti chiusi ermeticamente.

Mi raccomando, non rivelate a nessuno questa ricetta segreta!!!

Mamma mia che golosi che siamo noi gnomi della Valle d'Ombra! Insieme alla marmellata mangiamo dei biscotti buonissimi, che al solo pensiero mi viene l'acquolina in bocca!! Anche questa è una ricetta tramandata da madre in figlia nel nostro villaggio, ma, come vi ho detto nella mia lettera precedente, vorrei diffondere le nostre tradizioni, e forse con voi potrei fare una piccola eccezione e rivelarvela... Ma sì, eccola:

Biscotti buoni

Ingredienti:

- 500g farina 00
- 3 uova
- 100g burro
- 150g zucchero
- 1 lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- scorza di limone gratt. o aroma vaniglia o aroma a piacere.

Impastare tutto e infornare a 150°-180° per circa 15 minuti al 2° scalino del forno.

*Penso che con queste due ricette possiate preparare una buona colazione per i vostri amici...
Magari, lasciatemene un sacchetto e un barattolo durante la vostra prossima passeggiata nel bosco, li troverò di sicuro...
Ora vi saluto, miei piccoli amici, vi scriverò presto, raccontandovi ancora qualcosa delle nostre usanze e tradizioni.*

*Con affetto,
Paracelso*