

A SCUOLA DI PASTICCERIA:



LA SCARCELLA

Era da tanto che le nostre maestre non escogitavano qualcosa di sorprendente quando, la settimana scorsa, vedemmo arrivare le mamme rappresentanti e confabulare con loro.

CAPIMMO CHE QUALCOSA BOLLIVA IN PENTOLA!!!!

Ma alle nostre domande rispondevano con fare misterioso.

La mattina del 19 marzo, giorno in cui eravamo ancora alle prese con il lavoretto per la festa del papà, vedemmo che le insegnanti portarono fuori al corridoio le cattedre e, subito dopo, vedemmo arrivare mamme, zie e nonne con tante buste.



FINALMENTE IL MISTERO FU SVELATO!



Stavamo per assistere alla preparazione di un tipico dolce pasquale molfettese:
LA SCARCELLA!



Proviamo a raccontarvi l'esperienza in rima.



Uova, farina, zucchero e vanillina
tutto insieme per fare la nostra scarcellina.



Marmellata e nutella



per farla più bella.

A forma di cuore con confetti colorati



per essern tutti quanti deliziati.

In grandi teglie sistemate



per essere al forno da noi portate.

Profumi, colori, fiamme e "tielle"



pronte ad entrar nelle nostre pance belle.

Dopo mezz'ora dorate e profumate



escon le nostre creazioni prelibate.

**SU BAMBINI A SCUOLA OCCORRE TORNAR
PERCHE' FINO A PASQUA VI TOCCA ASPETTAR!**

Alunni delle classi 2[^]
dell'Istituto Comprensivo "Manzoni-Poli"
Plesso Carlo Alberto