

# MARMELLATE FAI DA ME!

CON UN Po' DI FANTASIA FAREMO UN PIZZICO DI MAGIA

## Programma:

1. Presentiamoci!
2. Differenza fra marmellata e confettura
3. Un po' di nozioni alimentari e benefici degli ingredienti usati, frutta di stagione, fruttapec SI O NO....
4. Zucchero bianco e zucchero di canna
5. Attrezzatura...
6. Piccola pausa (tisana/caffè/bagno)
7. Proviamoci insieme: preparazione della marmellata con guida vocale
8. Piccole ricette con ingredienti sfiziosi: rhum, vaniglia ecc
9. Conclusione, prendiamo appunti e confrontiamoci
10. Saluti finali !

## Procurarsi :

- un mestolo lungo in legno
- barattoli sterilizzati con chiusura ermetica
- 1 pentola alta con fondo spesso in rame, acciaio o alluminio
- 1 kg di frutta a scelta (pesche, pere, fichi, lamponi, prugne...)
  - Tanta buona volontà, un pizzico di curiosità, una spolveratina di felicità!

VI ASPETTO Madre Ashanti