

Carbone Dolce della Befana: Un Dolcetto Travestito da Monello!

scritto da goditilavita.it | 6 Gennaio 2024



“Ah, l’Epifania! Quella festa che tutte le feste si porta via, come recita il famoso detto. Ma prima di concludere il giro delle celebrazioni, lasciatemi portarvi in un viaggio straordinario tra magie, misteri e tradizioni che risveglieranno il bambino che è in voi. Sì, cari lettori, stiamo parlando dell’arrivo dei Re Magi e della nostra amatissima Befana!”

La storia ci racconta che i Re Magi, seguendo una stella luminosissima, arrivarono a rendere omaggio al bambino Gesù. Ma chi erano questi misteriosi personaggi? Secondo le tradizioni, erano saggi venuti da lontano, ognuno con un dono

prezioso.

Melchiorre dall'Europa porta l'oro a Gesù, simbolo della sua regalità.

Baldassarre probabilmente proveniente dall'Africa porta l'incenso, simbolo della divinità di Gesù.

Gaspere dall'Asia porta la mirra, simbolo della sofferenza e dell'umanità di Gesù.

Qui in Italia, amiamo ricordarli in vari modi, dal presepe alle processioni.

Ma non dimentichiamoci della vera star della festa: **la Befana! Questa anziana signora volante su una scopa, secondo la leggenda**, va di casa in casa a riempire le calze dei bambini. Se siete stati buoni, aspettatevi dolci e cioccolatini; altrimenti... beh, un bel po' di carbone!

Volete sapere come si prepara il carbone? Eccovi la ricetta veloce e nera come la notte della Befana:

Ingredienti:

- 300 g di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di colorante alimentare nero (in polvere o liquido)
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 2 cucchiai di acqua

Strumenti Necessari:

- Un termometro da cucina
- Una teglia
- Carta da forno

Procedimento:

1. Rivesti una teglia con la carta da forno.
2. In un pentolino, mescola lo zucchero con l'acqua e il colorante nero. Riscalda a fuoco medio.
3. Utilizzando il termometro da cucina, monitora la temperatura dello zucchero. Dovrai raggiungere i

145-150°C. È importante non superare questa temperatura per evitare che lo zucchero caramellizzi.

4. Quando lo zucchero raggiunge la temperatura desiderata, toglì il pentolino dal fuoco e aggiungi rapidamente il bicarbonato di sodio, mescolando energicamente. Lo zucchero inizierà a schiumare e aumentare di volume.
5. Versa immediatamente il composto nella teglia preparata. Non appiattire o toccare il composto, lascialo espandersi e raffreddare naturalmente.
6. Lascia raffreddare completamente il carbone di zucchero a temperatura ambiente.
7. Una volta raffreddato, rompi il carbone in pezzi irregolari, imitando l'aspetto del carbone vero.

Consigli:

- Assicurati di avere tutto pronto prima di iniziare, poiché il processo è abbastanza rapido.
- La manipolazione dello zucchero caldo richiede cautela. È un'attività per adulti o da fare sotto stretta supervisione se ci sono bambini.
- Puoi conservare il carbone in un contenitore ermetico per mantenerlo croccante.

Ogni regione d'Italia ha il suo modo unico di celebrare questa festa. Dalle dolci 'befane' di cioccolato in Lombardia ai grandi falò in Puglia, l'Epifania è un affascinante mosaico di tradizioni che rispecchia la ricchezza culturale del nostro bel paese.

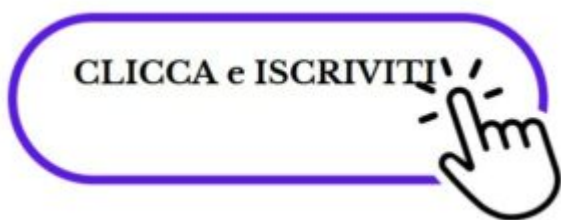
Oggi, l'Epifania è un momento per stare in famiglia, per riflettere sul passato e per guardare con speranza al futuro. È una festa che, nonostante i cambiamenti dei tempi, continua a incantare grandi e piccini.

E così, amici lettori, mentre la Befana vola via sulla sua scopa, noi salutiamo le festività con un sorriso. L'Epifania, con i suoi Re Magi e la sua adorabile vecchietta, ci lascia

con ricordi dolci e la promessa che, ogni anno, la magia tornerà a visitarci.

Di: Geco Gaudenzio

Contributo in liberalità annuale per l'iscrizione al Club di Gaudenzio (pari a 50,00 euro per nucleo familiare – oppure 25,00 euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti



- Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
- Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
- Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
- Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

[Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it](mailto:info@goditilavita.it)