



**da Federica Buglioni di “Bambini in cucina”:**

Un buon paio di **forbici** con lame d'acciaio e punte arrotondate può regalare ore e ore di divertimento. Noi abbiamo cominciato a usarle prestissimo e all'inizio tagliavamo di tutto: stoffe, giornali, fogli, pasta di sale, l'erba del giardino... qualsiasi cosa si trasformava in strisce e pezzetti, che a loro volta diventavano materiale per giocare e inventare.

In cucina le forbici si sono rivelate utili per tagliare la frutta, le erbe aromatiche, le verdure, il formaggio, il pane affettato, le acciughe...

A poco a poco hanno preso vita piccole macedonie (a volte profumate con striscioline di menta), colorati condimenti per l'insalata di riso (tante verdure lesse tagliate a dadini, con formaggio ed erbe aromatiche) e quadratini di pane, da infornare con olio, sale, salvia e rosmarino (per farne squisiti crostini) o da servire per un antipasto con burro e acciughe.

E la pasta? Basta tagliare pomodorini, mozzarella e basilico, ed ecco pronto un saporito condimento, tutto fatto dai bimbi, ottimo anche per insaporire le bruschette.

- BAMBINI IN CUCINA  
Contatti: Federica Buglioni 348.5286270

- BAMBINI IN CUCINA in libreria o in biblioteca:  
F. Buglioni, "In cucina con mamma e papà", San Paolo NOVITA'  
F. Buglioni, M. Gallorini, "In cucina con i nostri bambini", FrancoAngeli
  
- BAMBINI IN CUCINA nel Web:  
[www.associazioni.milano.it/cucinabimbi](http://www.associazioni.milano.it/cucinabimbi) – [www.milanoperibambini.it](http://www.milanoperibambini.it)