

esplorandocartoline.blogspot.com



Buona
Festa della
Mamma!



La festa della mamma ha un'origine molto antica. E' una ricorrenza diffusa in tutto il mondo celebrata in onore della figura di madre. Anna M. JARVIS, la prima promotrice di questa festa, scelse come simbolo il garofano, fiore preferito della madre, rosso per le mamme in vita, bianco per le mamme scomparse. Oggi i simboli di questa festa sono il rosso, il cuore e la rosa che più di ogni altro fiore rappresenta l'amore, la bellezza e l'affetto dei figli.

Soltanto nel 1914 il Presidente americano WILSON THOMAS WOODROW decise di rendere la manifestazione pubblica in onore di tutte le madri dei soldati e decise che il giorno dei festeggiamenti sarebbe stato la seconda domenica di maggio. In Italia venne celebrata per la prima volta soltanto quarant'anni dopo, nel 1957 da don Otello Migliosi ad Assisi.

Per festeggiare questa ricorrenza festosa oltre alla solita torta, stupiamo la mamma realizzando due dessert facili da eseguire e sempre graditi.

La zuppa inglese è un dolce a strati alterni di biscotti inzuppati di liquore e di crema. Questo dessert nacque a Siena con il nome “zuppa del Duca” in onore del Duca di Correggio. Gli fu inviato, infatti, nel 1500 dal Duca Cosimo de' Medici per sedare gli scontri tra senesi e spagnoli. Arrivò poi a Firenze dove fu riproposto nel 1700 dal celebre pasticciere e cioccolatiere Doney e acquistò larga fama e tanto piacque alla colonia inglese da diventare **la “zuppa degli inglesi”**.

La ricetta originale cita l'uso del pan di Spagna, ma i savoiardi sono una variante migliorativa. Ecco gli ingredienti per realizzare questa ricetta: gr. 300 di savoiardi, 3 cucchiaini di zucchero, 3 uova, un cucchiaio e mezzo di farina, mezzo litro di latte e liquore al Kermes.

Esecuzione: in una pentola sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina e mescolare bene sino a fare un composto omogeneo. Sempre mescolando versare lentamente il latte, mettere sul fuoco senza far bollire finché la crema ha raggiunto la giusta densità e dopo far raffreddare. Coprire completamente il fondo ed i bordi dello stampo con i biscotti inzuppati nel liquore. Versare sopra la crema e proseguire a strati alterni con biscotti e crema. Una volta completata mettere in frigo per alcune ore prima di servire.

Il secondo dessert : la “meringata alle fragole”. **Occorrono:** gr. 400 di fragole, gr. 300 di meringhe, gr. 200 di panna montata. Frullare le fragole con le meringhe e dopo unire la panna montata, amalgamare bene il composto e disporlo in uno stampo o in piccole ciotoline e mettere in freezer per due o tre ore prima di servire.

E' bello e divertente nelle festose ricorrenze mangiare a parenti ed amici perché fanno bene allo spirito ma anche al palato.