San Valentino 2019

La ROSA nella mitologia romana, era il fiore sacro a Venere, dea dell’amore e della bellezza, e da allora ha mantenuto fino ai nostri giorni il primato di fiore dell’amore e della passione. Ed è il tipico fiore da regalare per San Valentino, oggi questa festa è conosciuta ovunque e si festeggia in tutto il mondo. L’EDERA è di buon augurio per San Valentino infatti è il simbolo della continuità del desiderio. E nella mitologia greca era associata al dio Dioniso che, era anche il dio del trasporto amoroso e gli sposi al momento del giuramento di eterna fedeltà, se ne scambiavano un rametto, i due innamorati per sempre legati l’uno all’ altro proprio come questa pianta che si attacca ai tronchi, alle rupi, ai muri per mezzo di numerosissime radici avventizie. VIOLA DEL PENSIERO il fiore della viola è da sempre al centro di infinite storie e leggende: la mitologia greca narra che quando Giove, per volere di Giunone aveva dovuto trasformare in giovenca la splendida IO, ninfa di cui si era follemente innamorato, aveva poi voluto creare per lei un fiore per nutrirsi, ovvero la viola odorata. Questo fiore fu scelto da Shakespeare come chiave di tutta la commedia “Sogni di una notte di mezza estate “. La CAMELIA è originaria del Giappone; per i suoi bei fiori, bianchi o rosei o rossi noti come “rose del Giappone” è coltivata a scopo ornamentale in oriente simboleggia l’unione e la devozione eterna tra innamorati poiché, quando appassisce i suoi petali e il calice si distaccano e cadono a terra insieme. Per festeggiare insieme il giorno più romantico dell’ anno, ecco una facile ricetta per realizzare dei golosissimi dolcetti da gustare in allegra compagnia.

Dolcetti alle nocciole

Ingredienti: 3 etti di nocciole tostate e tritate, 100 gr. di cacao amaro, una fialetta di Rum. 300 gr. di zucchero a velo, 100 gr. Di burro a temperatura ambiente, 4 cucchiai di caffè zuccherato, farina di cocco, o granella colorata e pirottini di carta piccoli. Mettere tutti gli ingredienti in un pentolino e fare sciogliere a fuoco moderato per pochi minuti. Quando è tutto amalgamato bene lasciare raffreddare un po’ e formare delle palline aiutandosi con il cucchiaino e farle rotolare nella farina di cocco (indicata per la preparazione di dolci) o nella granella colorata. Adagiarli nei pirottini di carta e metterli nel frigo per un ‘ ora circa prima di gustarli.