



MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA
NOURRIR LA PLANETE
ENERGIE POUR LA VIE
FEEDING THE PLANET
ENERGY FOR LIFE

Nome: **Fernando Ashmitha**

Classe: **2DL°**

WATALAPPAN

(වට්ටප්පන්)



***Il watalappan** è un dolce tipico srilankese. **Sri lanka** per celebrare le feste religiose più importanti, che è entrano a far parte della consuetudine culinaria dell'intera isola.

***INGREDIENTI:** 6 uova, 250g kithul hakuru(chiamato anche jaggery o zucchero di Sagù) 1 bicchiere di latte di cocco, 1 cucchiaino di cardamomo in polvere, 100g di anacardi, coppette di alluminio.

***COME SI PREPARA:** Grattugiare il panetto di zucchero di sagù con una comune grattugia per carote. In seguito sbattere leggermente le uova e lo zucchero grattugiato in una ciotola capiente. Dopo aver aggiunto al composto il bicchiere di latte di cocco e il cardamomo, mescolare con un cucchiaio di legno. Versare il composto così ottenuto nelle coppette di alluminio e guarnire ciascuna coppetta con gli anacardi. La cottura del dolce può essere eseguita in due modi: la tradizione mussulmana prevede l'utilizzo di una pentola riempita per $\frac{1}{4}$ di acqua dove vengono riposte le coppette e fatte cuocere per 30 minuti a coperchio chiuso. Ma la via più semplice è il bagnomaria in forno a 180° per 45 minuti. Ultimata la cottura del dolce servirlo freddo.



Io amo tutti dolci come il mio nonno, ho scelto questo perché il Watalappan è uno dei miei cibi preferiti, è un nome strano anche per noi perché è nato dalla tradizione musulmana. Di solito mangiavo in Sri Lanka quando c'era un matrimonio, nelle feste o quando andavo alle case di amici di mia mamma. Un giorno mia mamma voleva fare a casa anche io volevo imparare come si faceva io, mie sorelle e le cugine eravamo sempre insieme. Quando arriva un compleanno o qualche festa di matrimonio per noi è come il natale perché i nonni fanno dei dolci buonissimi però dovevamo aspettare tanto per mangiarli dovevamo aspettare il giorno di matrimonio o della festa. Quel giorno che mia mamma voleva preparare watalappan noi eravamo contentissimi tutte 5 intorno alla mamma. Lei dava i piccoli lavori da fare eravamo molto contenti di aiutare la mamma con queste cose. Abbiamo una famiglia abbastanza grande, mentre aiutiamo alla mamma mangiavamo di nascosto kithul hakuru e anacardi. Questi sono i pezzi di kithul hakuru e anacardi:



*KITHUL HAKURU



*ANACARDI

Tutti stavano aspettando a mangiare questo buonissimo dolce. Quando avevamo finito di fare tutto avevamo messo sul frigorifero mia mamma a detto che si mangiava alla cena. Tutti eravamo molto contenti di mangiare il watalappan. Io e mio nonno siamo i più amanti dei dolci. Quando era pronto il dolce non volevamo aspettare alla cena, volevamo assaggiare prima quindi noi 5 abbiamo rubato 2 pezzi dal frigorifero e abbiamo mangiato senza accorgere alla mamma che buono che era, buonissimo mi piace da matti il watalappan. Mi viene fame vedendo. Eravamo contentissimi voglio ancora tornare ai quei tempi adesso a mamma non ha più tempo di fare niente almeno stare con noi. Che peccato! Non dimenticherò mai questi bellissimi miei ricordi.