

Riempiamo la calza



Non tutti sanno che con l'Epifania (dal greco epifania: apparizione) la Chiesa ricorda tre miracolosi avvenimenti che un tempo erano festeggiati nello stesso giorno (anche se accaduti in epoche diverse): l'apparizione della **stella cometa** che dal lontano oriente guidò i Re Magi fino a Betlemme per adorare Gesù appena nato; la conversione **dell'acqua in vino** alle nozze di Cana in Galilea; il **battesimo** di Gesù Cristo nel Giordano da parte di Giovanni Battista.

I Greci festeggiavano *Teofania* (cioè apparizione di Dio) insieme al Natale, fu Giulio I, nel IV secolo a separare questi due eventi nella Chiesa Latina, in seguito, a partire dal V secolo, anche le Chiese di Siria ed Alessandria decisero di dedicare due date differenti all'Epifania ed al Natale.

Ma **Epifania vuol dire soprattutto Befana**, la mitica e simpatica vecchietta che a cavalcioni della sua inseparabile scopa, nella notte tra il 5 ed il 6 gennaio, si cala dai camini e riempie le calze lasciate dai bambini, con **noci**, **mandarini**, **caramelle**, **cioccolatini**, carbone e semplici giochini.

Per aiutare l'impegnatissima Befana divertitevi a preparare lecca lecca e caramelle per riempire le vostre calze!

Se volete dare un tocco personale potete dar sfogo alla vostra fantasia **inventando forme dimensioni e colori particolari!**

Lecca lecca e caramelle

Ingredienti

- 100 g di acqua
- 70 g di sciroppo di frutta
- 200 g di zucchero
- Bastoncini di legno per ghiaccioli
- carta colorata trasparente

Mettere sul fuoco a fiamma bassa tutti gli ingredienti e cuocere mescolando fino a quando lo zucchero non si è sciolto. A questo punto smettete di mescolare e lasciate che lo zucchero raggiunga il giusto grado di cottura detto "della caramella".

Ungere della carta da forno con dell'olio di mandorle e far colare una cucchiata di sciroppo ancora calda, ottenendo un dischetto di 3-4 cm., porre al centro del lecca-lecca il bastoncino di legno.

Lasciare indurire e raffreddare.

Lo stesso procedimento vale per la preparazione delle caramelle: raggiunta la cottura cosiddetta "della caramella", versare piccole cucchiatae del composto in una ciotola d'acqua fredda, si formeranno così delle caramelle che avvolgerete in carta colorata.

Per ottenere colori diversi usate diversi sciroppi: alla menta (verde), alla fragola (rosso), all'arancia (arancione), al limone (giallo) e così via.

Davide Mattei

Pavia, 03/07/2001 (722)

RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

Articoli della stessa rubrica

- » [e fugasette ...](#)
- » [La mia focaccia al formaggio](#)
- » [Buone Feste con il pandolce genovese!](#)
- » [Ricetta senza nome...](#)
- » [Un gusto di dolcezza...](#)
- » [Il panettone gastronomico](#)
- » [La Torta Virulà](#)
- » [Riso alla certosina](#)
- » [Il risotto allo champagne](#)
- » [Prepariamo il panettone](#)
- » [Insalate... del mondo!](#)
- » [... in via d'estinzione?](#)
- » [Marmellate di frutta](#)
- » [A tutta insalata!](#)
- » [Una bella coppa di gelato!](#)
- » [Mimosa da mangiare](#)
- » [La zuppa alla pavese](#)
- » [Risotto con uvärtiss \(Risotto con cime di luppolo\)](#)
- » [Meini](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Apri in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Ciccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)