

## **Un cuoco?**

di Nathan Monaco

Categoria Scuola media (1.a e 2.a)

L'ultima volta che ho cucinato una torta è successo un disastro. Non ho letto bene la ricetta e ho messo il sale al posto dello zucchero. Non vi dico che schifezza. Un'altra volta ho cucinato la pasta, mi sono allontanato un momento, a dire il vero forse anche un po' di più, e l'acqua che bolliva ha cominciato a uscire dalla pentola cadendo a terra e rovinando il tappeto della cucina. La mamma non era molto felice e di conseguenza mi ha proibito di avvicinarmi ai fornelli per un po' di tempo. Per non parlare di quella volta che ho rosolato troppo le bistecche e oltre che ad aver affumicato la casa ho reso il pranzo immangiabile.

E che dire dei biscotti di Natale? Ci ho messo tanta cura nel prepararli, non sbagliando niente nella preparazione, ma quando li ho messi in forno ho girato troppo la manopola e invece dei 180 gradi ne ho messi 230. Dopo 10 minuti ho cominciato a sentire un odorino di bruciato e i biscotti erano ormai carbonizzati. Accidenti, ne ho provato uno ma mi sono bruciato la lingua e avevano uno strano sapore, non proprio di biscotti. Ora ho deciso: domani cucinerò una torta e mi impegnerò a non allontanarmi dalla cucina, a leggere bene la ricetta, ad usare correttamente la bilancia e a programmare il forno alla giusta temperatura. Se in questo modo non funzionerà mi sa proprio che dovrò iscrivermi a una scuola di cucina!