

Kascha Kolia

Per preparare un vero “ercole “ bisogna aggiungere un cucchiaino di fiocchi di avena aggiungere 120 g (6,5 cucchiaini e mezzo) di cocco (oppure qualcos'altro)grattugiato.

Zucchero (oppure qualcos'altro) per i tuoi gusti.

Igre... in- grie...ingre-di-en-ti mescolare in una tazza, versare nell' acqua bollente e cucinare mescolando 10 minuti.

Questa pappa l'hanno chiamata in onore di “ Ercole”.

Lui dopo tre piatti di questa pappa vinse contro il Leone di Nemea.

-Come è?- chiese papà.

- E' buona - accenno Kolia -mettine ancora -.

-Bravo - mi lodò papà -ogni giorno fanno mangiare questo cibo: agli atleti, ai soldati e durante le camminate quando lo zainone è pesantissimo.

Papà aspetta, aspetta, mi devo concentrare sembra che adesso riuscirò a sollevarmi tre volte.

Kolia si avvicinò alla sbarra e si tiro su quasi tre volte

-Che forza –accenno papà.

-Si- accettò Kolia- io mai nella mia vita sono riuscito a tirarmi su tre volte. Mettine ancora.

Kolia mangiò un altro piatto di “Ercole” si avvicino alla sbarra e si tiro su quasi cento volte.

-Ancora- chiese Kolia

Dopo quattro ore Kolia si sollevava quasi mille volte.

Lui poteva stare sollevato un giorno intero. E la pappa di avena è stata rinominata. Adesso la pappa si chiama “Kolia “.

Nel museo della scuola adesso c'è una statua “Kolia”.

(Copia di gesso)