



---

---

**~ LETTERA DAL DIRIGENTE SCOLASTICO ~**

*Carissimi genitori,  
con gioia vi comunico che dopo tanti anni riappare il  
giornalino a scuola.*

*Con il giornalino, che avrà cadenza trimestrale,  
abbiamo scelto di recuperare la tradizione del plesso  
della media di Vanzaghello riproponendo il titolo "Il  
Ficcanaso", ma questa volta aggiungendo 2.0 in  
riferimento alla veste digitale.*

*Convinti che la scuola deve mettere al centro gli alunni  
ed i loro bisogni, e che gli studenti rimangono i  
protagonisti del loro apprendimento, con Il Ficcanaso  
2.0 abbiamo voluto creare uno spazio che desse loro  
voce.*

*Ringrazio i docenti Crespi, Scrosati e Pisoni che con  
impegno e passione hanno collaborato con gli alunni  
perché si realizzasse questa iniziativa ed auguro a tutti  
buona lettura!*

*Il Dirigente Scolastico*

*Maria Gabriella Martorana*

**~ INDICE ~**

<i>Lettera dalla redazione.</i> <b>Pagina 2</b>	<i>Aspettando il Natale...</i> <b>Pagina 5</b>	<i>Tradizioni di Natale in Europa.</i> <b>Pagina 12</b>
<i>Come saranno suddivisi i prossimi numeri?</i> <b>Pagina 3</b>	<i>Nevicano lavoretti!!!</i> <b>Pagina 6</b>	<i>Natale fa rima con...mondiale!</i> <b>Pagina 15</b>
<i>Un logo per Il Ficcanaso 2.0.</i> <b>Pagina 4</b>	<i>Il Natale italiano in un menù.</i> <b>Pagina 8</b>	<i>Time to relax...</i> <b>Pagina 17</b>



---

---

**~ LETTERA DALLA REDAZIONE ~**

*Buongiorno a tutti, siamo lieti di potervi ospitare tra le pagine del nuovo giornalino d'Istituto.*

*Per prima cosa è doveroso ringraziare la Dirigente, Professoressa Martorana, che ha fortemente voluto e sostenuto questo progetto. Nell'era dei social, per assurdo, i ragazzi parlano poco e scrivono ancor meno; sono spesso isolati dietro ad uno schermo che non permette loro una vera condivisione di idee, pensieri, perché no, conoscenze.*

*Noi docenti, a volte pressati da mille impegni burocratici, abbiamo poco tempo per dialogare con loro e, forse, questo capita anche in famiglia dato che il tempo corre a velocità doppia e ci troviamo a sera stremati dalle incombenze quotidiane e solo con la voglia di non pensare più a nulla e rilassarci un pochino.*

*Forse allora questi piccoli uomini e donne necessitano di un nuovo spazio, un luogo che li veda protagonisti così da condividere con tutti noi il loro mondo.*

*E' in questo spirito che si pensa di far rinascere "Il Ficcanaso", storico giornalino scolastico, rinnovato in una veste digitale: "Il Ficcanaso 2.0".*

*Naturalmente questo primo numero è sperimentale e nasce all'interno delle classi a tempo prolungato della scuola secondaria di Vanzaghello, ma speriamo che cresca con la collaborazione di tutti voi!*

*E con tutti intendiamo proprio tutti, dagli alunni degli altri plessi ai loro docenti ma anche ai loro genitori.*

*Sì, stiamo proprio rivolgendoci a voi, papà e mamme! Non sprecate l'occasione di fornirci un bell'articolo scritto a quattro o magari a sei mani con i vostri figli!*

*Forza, aiutateci a comporre il prossimo numero del Ficcanaso 2.0 e, magari, partecipate anche al concorso per il logo del giornale!*

*Aspettiamo i vostri preziosi contributi!*

*Cogliamo anche l'occasione per augurare*

***Buone Feste a tutti voi!***

*Il comitato di redazione*

*Simona Crespi – Davide Pisoni – Giulia Scrosati*

## ~ COME SARANNO SUDDIVISI I PROSSIMI NUMERI? ~

Sezioni, spiegazioni e informazioni utili

Il nostro nuovo giornalino sarà suddiviso in nove sezioni, tutte diverse e ricche di interessanti informazioni. Spazieranno dalle notizie del territorio a quelle del mondo, dalle scienze allo sport e dalle curiosità fino ad arrivare ai vostri racconti personali che condividerete con noi.

### Pagina "notizie dalla scuola"

Sai che cosa hanno fatto i tuoi compagni di Magnago? Dove sono andate in gita le classi terze di Vanzaghello? Il giornalino avrà una sezione interamente dedicata alle notizie interne della nostra scuola, così da tenerti informato circa le attività svolte dai tuoi amici e quelle che ti vedranno partecipe e che ci vorrai raccontare.



### Pagina "notizie dal territorio"

Tutti i giornalisti di professione hanno iniziato a scrivere articoli di cronaca locale. Perché non provi anche tu? Il nostro territorio offre numerosi spunti di interesse: dalle sagre paesane agli eventi organizzati dagli enti pubblici, dalla presentazione di libri alle iniziative benefiche di solidarietà ce n'è per tutti i gusti. Conoscere e raccontare il proprio territorio, con le sue peculiarità e i suoi aspetti più curiosi e intriganti, permette di viverlo e sfruttarlo al meglio delle sue potenzialità.

### Pagina "notizie dal mondo"

Hai mai sognato di essere un

giornalista o un fotografo che viaggia in giro per il mondo?

Ecco, questa è la tua occasione di metterti alla prova con tutto ciò che succede a chilometri di distanza da qui! Dovrai tenerti informato per poter poi raccontare agli altri dei tuoi "viaggi".

Il mondo è un libro e chi non viaggia ne conosce solo una pagina.

-Sant'Agostino-

### Pagina della cultura e della scienza

In questa sezione potrai metterti nei panni del grandissimo Piero Angela o di suo figlio Alberto e scrivere articoli su argomenti di arte, letteratura o scienza che abbiano stimolato la tua curiosità. Potrai, ad esempio, spiegare come avviene l'affascinante spettacolo dell'aurora boreale o accompagnare i tuoi compagni in viaggio con Colombo o Magellano. Se preferisci, invece, puoi illustrare loro la vita dei monaci benedettini o di un cavaliere medioevale.

### Pagina di attualità, tecnologia e costume

Se sei sempre aggiornato sugli ultimi ritrovati della tecnologia e ti interessi di attualità, allora fai al caso nostro! In questa sezione potrai scrivere di tutte le novità tecnologiche, degli usi e dei costumi riguardanti un determinato contesto culturale e sociale.

### Pagina dello sport, della musica e dello spettacolo

In questa sezione potrai provare l'ebbrezza di pubblicare sul nostro giornalino, articoli riguardanti eventi sportivi, concerti e spettacoli, fatti che

coinvolgono l'opinione pubblica per la loro rilevanza dal punto di vista sociale e culturale. Perché non cimentarti nella scrittura della cronaca di una partita di calcio, basket, pallavolo o di una gara di nuoto cui sei stato protagonista? E che ne dici di raccontare un concerto cui hai assistito? O uno spettacolo teatrale che hai vissuto da protagonista? Forza, il giornalino ti aspetta!



### Lo sapevi che....

Finalmente un po' di relax! In questa sede puoi raccontare storielle divertenti, fatti curiosi o folcloristici, magari legati alle tue tradizioni e tutto ciò che ti viene in mente per divertire i tuoi compagni.

### Vorrei raccontarti di quella volta che....

Forza, qui potrai essere il protagonista di un articolo raccontando qualche tuo aneddoto simpatico o commovente, dipende dall'umore del momento.

### Pillole di saggezza

Inserisci qui i tuoi motti di spirito, le tue battute divertenti che riguardano sia la scuola, sia la società in cui vivi... Ricorda che il giornalino deve essere accattivante e catturare l'attenzione dei lettori, coinvolgendoli con queste perle di saggezza!

*Il comitato di redazione*



## **~ UN LOGO PER IL FICCANASO 2.0 ~**

Nella lettera introduttiva vi abbiamo chiesto di essere protagonisti e non stavamo scherzando.

Vi va di diventare gli autori del logo del nostro giornalino?

Forza, non siate timidi provate ad immaginare come rappresentare in un disegno ciò che vi suggerisce “Il Ficcanaso 2.0”.

Fateci pervenire, tramite i rappresentanti di plesso entro e non oltre il 20 gennaio 2023, il vostro lavoro tenendo presente che l’unico vincolo che avete è la dimensione: deve stare in un quadrato di 10 centimetri per lato.

Utilizzate la tecnica che preferite, via libera alla fantasia!

Una giuria, formata dai professori del comitato di redazione, dalle professoresse Laura Aretti, Roberta Colombo, Cristina Calò e Tiziana Vanzelli, sceglierà il più adatto a essere inserito nella testata del Ficcanaso 2.0.

Chi volesse, invece, contribuire con un articolo, può inviarlo al seguente indirizzo mail

[ilficcanaso2.0@gmail.com](mailto:ilficcanaso2.0@gmail.com)

Ricordatevi che deve essere scritto in Word, il carattere deve essere Arial 12, l’interlinea 1,50.

Mentre per i titoli potete utilizzare anche WordArt. Potete aggiungere anche fotografie ma non più di tre per articolo.

Solo con il vostro aiuto possiamo farcela. Aspettiamo tanti vostri scritti!

*Il comitato di redazione*

*Simona Crespi – Davide Pisoni – Giulia Scrosati*

***Sul secondo numero magari proprio il tuo disegno sarà in prima pagina!***

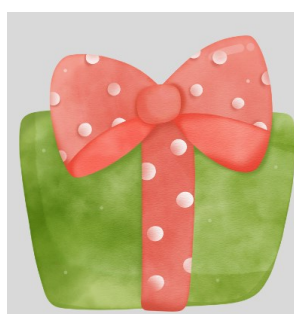
**Il Ficcanaso 2.0**





A sinistra un'immagine dell'incontro con il professor Luca Palugan, referente del Banco alimentare; a destra i ragazzi del nostro Istituto che si sono offerti come volontari durante la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare.

### ~ ASPETTANDO IL NATALE...~



Per predisporre l'animo all'atmosfera natalizia gli allievi della nostra scuola hanno vissuto un mese di novembre all'insegna dell'apertura verso il prossimo.

Il primo evento è stata la testimonianza di suor Genoveffa Colombo, missionaria da una vita nel poverissimo Venezuela.

Gli alunni sono rimasti stupiti di come i vari capi di abbigliamento, farmaci o alimenti per l'infanzia che periodicamente sono invitati a portare e che sono per noi di vita quotidiana, possano fare la differenza tra vita e morte per altre persone.

Hanno ascoltato, in emozionato silenzio, il racconto della sua esperienza straordinaria seppur presentata con estrema semplicità ed umiltà.

A questo è seguito un incontro con il professor Luca Palugan, referente del Banco alimentare, che ha illustrato le finalità di questa benemerita associazione e alcuni studenti, come accade già da diversi anni, hanno prestato opera di volontariato durante la colletta alimentare presso i supermercati di zona.

***"Quello che noi facciamo è solo una goccia nell'oceano ma se non lo facessimo l'oceano avrebbe una goccia in meno."***

- Madre Teresa di Calcutta -

~ NEVICANO LAVORETTI!!! ~

~ PALLE PER L'ALBERO ~

Noi ragazzi delle classi I abbiamo creato delle originali palline per l'albero di Natale.

Materiale:

- Pallina di polistirolo
- Colla vinilica e acqua
- Tovaglioli natalizi
- Stecchino
- Cordino
- Colla a caldo

Procedimento:

Con un pennello mescolare la colla vinilica con poca acqua. Inserire lo stecchino all'interno della palla per poterla tenere in mano e non sporcarsi.

Ricoprire la palla di polistirolo con la colla/acqua; strappare i tovaglioli in piccoli pezzi e iniziare a stenderli sulla superficie.

Dopo aver ricoperto interamente il polistirolo ripassare di nuovo la colla vinilica e lasciare asciugare. Una volta asciugata passare una vernice lucidante; togliere lo stecchino e con la colla a caldo fissare nel buco il nastro colorato. In questo modo avrete la vostra palla decorativa per l'albero.

*I ragazzi delle classi I*



~ DOLCI AUGURI ~

Quest'anno, per il laboratorio di Natale, ho pensato di realizzare dei sacchetti segnaposto in pannolenci. Ognuno di essi è rosso e grigio e sulla sommità ho applicato un Babbo Natale, un elfo o una renna realizzati da me con la tecnica degli origami.

Ho poi inserito all'interno un bigliettino di auguri per queste festività, insieme a una dolce sorpresa, che regalerò ai miei compagni di classe e a tutti i professori come ringraziamento per questi tre anni passati insieme. Buone feste a tutti!

*Leo, III B*



### ~ ICONE SACRE ~

Nelle classi II abbiamo creato delle icone sacre su base dorata.

#### Materiale:

- Supporto in legno/compensato
- Colore acrilico (oro)
- Immagini sacre
- Nastro in velluto rosso
- Colla vinilica
- Colla a caldo
- Spugnetta

#### Procedimento:

Con una spugnetta tamponare il supporto con la vernice acrilica dorata (o un altro colore a piacimento).

Dopo aver lasciato asciugare, incollare sulla superficie l'immagine sacra scelta.

Una volta completato il lavoro, ricoprire il bordo con un nastro a piacere. Noi abbiamo scelto il velluto rosso!

*I ragazzi delle classi II*



### ~ PIATTO NATALIZIO ~

Un'idea simpatica per servire dei dolcetti durante le prossime feste è decorare un piatto a tema natalizio come abbiamo fatto noi alunni di terza.

#### Materiale:

- Un piatto di qualsiasi materiale purché rigido (melanina, ceramica, vetro...)
- Tovaglioli di carta con soggetti natalizi
- Colla vinilica diluita con acqua
- Una vernice di finitura trasparente lucida
- Un pennello

#### Procedimento:

Preparare lo spazio mettendo un giornale sul tavolo.

Strappare a pezzi il tovagliolo per un risultato astratto oppure strappare il soggetto e poi il contorno.

Diluire la colla vinilica in acqua e iniziare a stenderla sull'area che si vuole ricoprire. Appoggiare il pezzo di tovagliolo cercando di togliere tutte le grinze e ricoprirlo con altra colla.

Continuare finché il piatto non sarà coperto del tutto.

Aspettare che tutto sia completamente asciutto e poi stendere la vernice coprente per terminare il lavoro.

Ed ecco pronto il vostro piatto di natale, ricordatevi solo che dovete utilizzare alimenti confezionati come cioccolatini perché la vernice non è alimentare.

*I ragazzi delle classi III*



## ~ IL NATALE ITALIANO IN UN MENÙ ~

Noi ragazzi del tempo prolungato delle classi I di Vanzaghello abbiamo preparato per voi un menù natalizio di ricette tutte italiane.

Durante le ore del pomeriggio abbiamo ricercato le ricette tipiche delle varie regioni e abbiamo scelto quelle che ci hanno colpiti maggiormente.

Vi invitiamo a leggere il nostro menù di Natale nella speranza di esservi d'aiuto nella creazione del vostro!

Per facilitare la preparazione delle portate abbiamo inserito nel nostro articolo anche le ricette.

Buon appetito!

*Adam, Adama, Anmol, Dominique, Fatima, Gavril, Mouhamed, Riccardo, Simone.*

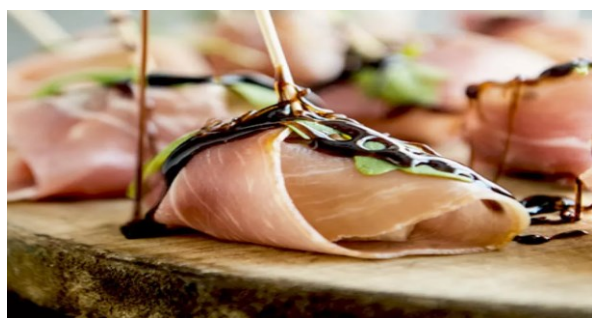


## ~ ANTIPASTI ~

### *Involtini di prosciutto e pere*

#### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

Una manciata di foglie di rucola  
4 pere mature  
160 g di prosciutto crudo  
50 ml di crema di aceto balsamico



#### **PREPARAZIONE**

Per preparare gli involtini di prosciutto crudo, pere e rucola iniziate lavando e centrifugando le foglie di rucola.

Lavate le pere, tagliatele a metà, eliminate i torsoli e tagliatele a spicchi.

Arrotolate ogni spicchio in una fetta di prosciutto crudo, copritelo con una foglia di rucola e fermate il tutto con uno stuzzicadenti.

Prima di servire, insaporite gli involtini di prosciutto crudo con pere e rucola con 1-2 cucchiaini di crema di aceto balsamico.



### *Insalata russa*

#### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

3 patate  
3 carote  
10 cetriolini sott'aceto  
100 g di piselli  
maionese (dose con 4 uova)



#### **PREPARAZIONE**

Per prima cosa mettere a cuocere le verdure tagliate a dadini e successivamente lasciatele raffreddare.  
Nel frattempo, preparate la maionese e unitela alle verdure una volta raffreddate.  
Mescolate in modo da amalgamare completamente le verdure e la maionese.  
Coprite con della pellicola e riponete in frigorifero per almeno due ore.

### *~ PRIMO PIATTO ~*

### *Pasta con le sarde*

#### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

360 g di bucatini o di pasta lunga a piacere  
500 g di sarde fresche  
250 g di finocchietto selvatico  
300 ml di salsa di pomodoro  
mezza cipolla bianca  
acciughe sotto sale  
un cucchiaio di uva sultanina  
1 cucchiaio di pinoli  
80 g di pangrattato  
1 spicchio d'aglio



#### **PREPARAZIONE**

Per prima cosa pulite le sarde.  
Mettete in una tazzina con l'acqua l'uva passa per circa 10-15 minuti. Lavate il finocchietto e lessatelo in acqua bollente salata, scolatelo e tritatelo. Conservate l'acqua di cottura.  
Pulite e tritate mezza cipolla e mettetela ad appassire in un tegame con un po' d'olio, del peperoncino e un goccio d'acqua. Unite le acciughe e dopo un paio di minuti le sarde e il finocchietto selvatico e mescolate.  
Unite anche l'uva passa ben strizzata e i pinoli, regolate di sale. Aggiungete al soffritto la passata di pomodoro e continuate a cuocere a fiamma bassa per almeno 30 minuti finché il sugo diventi denso.  
In un tegame versate un giro d'olio e uno spicchio di aglio in camicia. Fate appena rosolare e unite la mollica di pane. Fatela dorare girando di continuo con un cucchiaio di legno.  
Portate a bollire l'acqua di cottura del finocchietto e lessate la vostra pasta. Conditela con il sugo alle sarde, impiattatela con una spolverata di pangrattato tostato e buon appetito!

---

~ **SECONDO PIATTO** ~

*Vitello tonnato*

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

800 g di magatello di vitello  
 1 cipolla  
 1 carota  
 1 costa di sedano  
 mezzo bicchiere di vino bianco  
 mezzo bicchiere di acqua  
 mezzo bicchiere di olio extravergine di oliva  
 sale fino  
 300 g di tonno sott'olio sgocciolato  
 30 g di filetti di acciuga sott'olio  
 20 g di capperi dissalati  
 200 g di maionese  
 Un ciuffetto di prezzemolo



**PREPARAZIONE**

Versiamo mezzo bicchiere d'olio d'oliva in una pentola e aggiungiamo la carne, una cipolla intera, un sedano tagliato a metà e una carota tagliata a metà.

Portiamo sul fuoco e lasciamo rosolare su tutti i lati per qualche minuto. Man mano che giriamo la carne, saliamo.

Una volta che la carne è diventata bianca, aggiungiamo anche il vino bianco e l'acqua. Facciamo cuocere la carne per un'oretta girandola di tanto in tanto.

Dedichiamoci alla salsa tonnata.

Mettiamo in un tritatutto la maionese, il tonno ben sgocciolato, le acciughe, i capperi dissalati e un po' di prezzemolo.

Frulliamo il tutto.

Mettiamo la salsa in una ciotola e lasciamola riposare.

Quando la carne è cotta, lasciamola raffreddare completamente, poi tagliamola a fettine sottili.

Prendiamo un piatto da portata e disponiamo le fette di carne.

Ricopriamo tutto con abbondante salsa tonnata.

Infine, decoriamo con capperi, olive, foglioline di prezzemolo e qualche fettina di limone.



*~ DOLCE ~*

*Pan'e saba (pane di sapa)*

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

800 g di farina  
500 ml di sapa  
300 g di mandorle  
300 g di uva passa  
100 g di pinoli  
300 g di gherigli di noci  
100 g di zucchero  
1 uovo  
40 g di lievito di birra  
1 arancia  
cannella e sale q.b.



**PREPARAZIONE**

Impastare qualche cucchiaino di farina con il lievito sciolto in acqua tiepida; mettere a lievitare il composto ottenuto coperto.

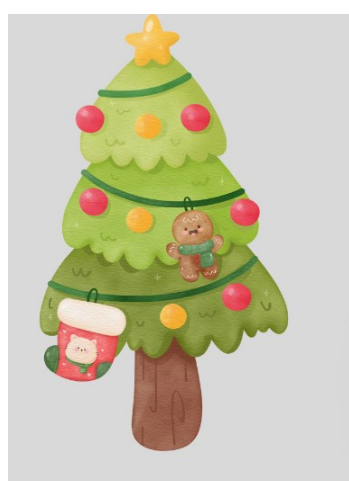
Nel frattempo, impastare il resto degli ingredienti (lavare e asciugare l'uva passa per renderla morbida) con la scorza dell'arancia grattugiata fine.

Quindi incorporare i due composti e farli nuovamente lievitare fino al raddoppiamento del volume.

Infine, con il composto, formare tanti panetti, metterli su una teglia rivestita di carta forno, farli lievitare ancora mezz'ora e infine infornarli a 170° per circa un'ora.

Far raffreddare il pane di sapa e decorarlo con codette colorate.

*I ragazzi del tempo prolungato delle classi I vi augurano buon appetito!*



## ~ TRADIZIONI DI NATALE IN EUROPA ~

In occasione dell'uscita del primo numero del giornalino, noi ragazzi di II B abbiamo lavorato sulle tradizioni natalizie presenti in territorio europeo.

Abbiamo imparato molte cose nuove e abbiamo compreso che ogni luogo ha tradizioni differenti.

Buona lettura!

### ~ NATALE IN LETTONIA ~

La Lettonia festeggia il Natale il 25 dicembre e molti lettoni, ispirandosi al canto "Twelve Days of Christmas", iniziano a scartare i regali dodici giorni prima.

Nessuno sa per certo dove sia nata la tradizione di decorare un albero sempreverde a Natale, ma i lettoni ne rivendicano l'origine.

Le leggende raccontano che il primo albero di Natale fu eretto e decorato nel centro storico di Riga, nella piazza del Municipio nel 1510. Ancora oggi, gli alberi vengono decorati con ornamenti e candele e alcuni elementi naturali, come la paglia, sono utilizzati per decorare le case.

Come in tutti i paesi, il giorno di Natale si pranza insieme alla famiglia. Sulle tavole non possono mancare arrosti, pancetta e pan di zenzero. La tradizione vuole che durante la cena di Natale vengano servite dodici portate. Tra i piatti tradizionali troviamo gli *speķa pīrādziņi* ("torte di carne grassa"), ossia dei panini a forma di mezzaluna ripieni di pancetta e cipolla, oppure verdure, carne, pesce.

Nel periodo di Natale, inoltre, nella piazza del Duomo di Riga, si può visitare il mercatino natalizio ai piedi dell'abete decorato.



### ~ JOYEUX NOËL ~

In Francia la parola Natale è **Noël**. La tradizione vuole che i bambini francesi lascino le loro scarpe alla finestra o vicino al camino, sperando di trovarle piene di doni.

Nelle Alpi francesi, si raggiunge la Chiesa per la messa di mezzanotte scendendo per i pendii con gli sci e con delle fiaccole.

Il giorno di Natale le famiglie si riuniscono per consumare un pranzo molto ricco che si differenzia a seconda della regione.

A Parigi si mangiano ostriche, salmone affumicato, svariati prodotti del mare, paté di foie gras o lumache.

In Alsazia si prepara l'oca, mentre nella Borgogna si preferisce il tacchino servito con una purea di castagne.

Sulle tavole non possono mancare i diversi tipi di formaggi accompagnati dallo champagne.

Protagonista indiscusso è il dolce.

In Provenza ne vengono serviti tredici tipi diversi che rappresentano Gesù Cristo e i dodici apostoli.

Tipico è la **Bûche de Noël**, il tronchetto natalizio usato come centrotavola. La sua preparazione è semplice: la base, composta da uova, zucchero a velo, farina e fecola viene farcita con creme diverse. Il tutto viene ricoperto da ganache al cioccolato o crema al burro.



Infine, la **Galette des Rois**, la torta dei re o torta dei Re Magi, è un dolce di pasta sfoglia ripieno di crema alle mandorle, che viene servito soprattutto il giorno dell'Epifania.

### ~ TRADIZIONI IN GERMANIA ~

Le celebrazioni iniziano il 30 novembre e culminano il 25 dicembre. In diverse città della Germania troviamo i famosi mercatini di Natale, un misto di odori e sapori.

La Germania rivendica l'origine dell'addobbo dell'abete: secondo la tradizione, la prima testimonianza si ha a Strasburgo nel 1605.

Anche la tradizione del calendario dell'Avvento è tedesca (*Adventskalender*) e si fa risalire al XIX secolo quando si segnavano con il gesso sul pavimento i giorni che mancavano al 25 dicembre.

Nelle case viene costruita la piramide natalizia (*Weihnachtspyramide*), in legno e a più piani con all'interno la Sacra Famiglia e altre figure.

Sulle tavole non possono mancare i *biscotti al burro*.



#### **INGREDIENTI:**

250 grammi di farina, 90 grammi di zucchero, 125 grammi di burro, 1 uovo

#### **PREPARAZIONE:**

Mettete in una ciotola la farina e lo zucchero. Aggiungere il burro a pezzetti e l'uovo e impastare. Formate con l'impasto due palline, avvolgetele nella carta stagnola e mettetele in frigo.

Riscaldare il forno a 175 gradi. Tirate fuori dal frigo la prima palla di impasto e lasciatela per un attimo a temperatura ambiente. Appiattire con la mano e stendere su un piano di lavoro leggermente infarinato o tra un foglio di alluminio. Adagiateli su una teglia foderata con carta da forno, leggermente distanziati tra loro. Procedere allo stesso modo con la seconda porzione di impasto. Cuocere e decorare.

### ~ NATALE IN RUSSIA ~

I festeggiamenti per il Natale a Mosca iniziano a dicembre e si protraggono almeno fino al 14 gennaio, quando si festeggia il Capodanno ortodosso. Ma il culmine dei festeggiamenti è il 7 gennaio, il giorno del Natale ortodosso.

Di solito, il giorno di Natale si visitano parenti e amici e si partecipa alla messa ortodossa. Il Natale nella tradizione russa-ortodossa è preceduto da un periodo di purificazione di 40 giorni in cui è vietato mangiare la carne. Il digiuno finisce "quando appare la prima stella" la notte del 6 gennaio, simbolo della nascita di Gesù Cristo. La stessa stella segna anche l'inizio della cena di Natale.

Durante la cena di Natale, sulle tavole non possono mancare maiale e carne arrostita, oca con mele, agnello, pesce, ecc. Per quanto riguarda il dessert, troviamo lamponi, frutta, caramelle, biscotti e miele.

Un piatto tipico è sicuramente il manzo alla Stroganoff che consiste in carne bovina tagliata a pezzi e cotta insieme alla cipolla e ai funghi champignon. A fine cottura viene aggiunta anche la panna acida per legare insieme gli ingredienti.



Ci sono due leggende intorno all'origine di questo piatto: alcuni riportano che sia stato preparato per la prima volta da uno chef francese, altri che sia stato un medico che lo aveva preparato per curare un'intossicazione.

*I ragazzi della classe II B*





## ~ TRADIZIONI NATALIZIE IN UCRAINA ~

Il Natale è una festa dalla forte valenza familiare, nel vero senso della parola e soprattutto nei piccoli paesi: tutti i membri di una famiglia rientrano nella propria casa d'origine per festeggiare insieme.

Si festeggia Natale il 7 gennaio, l'8 è la festa dedicata alla Madonna Madre di Dio, il 9 è Santo Stefano martire, il 14 Capodanno (secondo il calendario giuliano), il 19 si celebra la solennità del Battesimo di Gesù: dopo questa data il sacerdote inizia a visitare le famiglie e le benedice. Il periodo natalizio termina il 15 febbraio, con la festa della Presentazione di Gesù al Tempio. Dal 7 gennaio al 15 febbraio ci si saluta così: «*Chrystos narodyvsia, slavimo logo*» («Cristo è nato, lodiamo Gesù»).

La mattina della vigilia (6 gennaio), dopo aver assistito alla Messa di primo mattino, si prepara il cibo tradizionale. Le pietanze, rigorosamente senza carne o latticini, perché quello della vigilia è giorno di digiuno fino a sera, sono dodici: diversi tipi di ravioli di verdura, involtini di riso, varie specialità di pesce e dolci preparati senza usare grassi e uova. Il piatto principale, senza il quale la vigilia non è vigilia, si chiama *Kutia* e rappresenta il benessere della famiglia: papavero macinato, farro, miele e noci.

Il padrone di casa, con l'acqua benedetta e un aspersorio da lui costruito, benedice i campi, gli orti e gli animali, ai quali subito dopo dà da mangiare. Prima di cominciare la cena è obbligatorio recitare una preghiera in ginocchio. Il più anziano della tavola benedice le pietanze e tutti i presenti.

I bambini e giovani si raggruppano, munendosi di una grande stella e vanno di casa in casa a cantare le canzoni natalizie per avvisare tutti della nascita di Cristo e ad augurare al padrone di casa tanta prosperità per la festa e per il nuovo anno.

Per la cena di Natale si cucinano 12 piatti oltre a *Kutia*, a simboleggiare i 12 apostoli di Gesù. Anche in Ucraina, la cena comincia con la prima stella che appare nel cielo, sul tavolo si accendono le candele e si spengono le luci. Prima di cominciare a mangiare tutta la famiglia si riunisce in preghiera oppure canta la *kolyadka* "Boh predvichnyi narodyvsia" - "Dio eterno è nato".

Finita la cena bisogna dare qualche avanzo anche a tutti gli animali presenti nel cortile, e sul tavolo lasciare i cucchiari – perché si credeva che quella sera dovessero venire a mangiare anche le anime dei defunti... Mentre la famiglia si preparava ad andare in chiesa per la celebrazione.

Il giorno di Natale la famiglia si riunisce nuovamente per la celebrazione della Messa, accompagnata da brani musicali molto conosciuti (*Koliada*), così che tutta l'assemblea possa partecipare alla loro esecuzione. Si pranza sempre a base di *Kutia* e si può mangiare la carne, la Vigilia è rigorosamente di magro. In Ucraina non c'era la tradizione di un presepio *vertep* (che vuol dire grotta) fisso come nelle chiese cattoliche. Ma nel XVI secolo è nata una tradizione molto particolare e unica nel suo genere: si faceva la presentazione della nascita di Cristo tramite il teatro delle marionette o burattini. Oggi si allestisce un presepe vivente che, dopo il pranzo natalizio, gira per le strade.

Chissà come sarà questo Natale del 2022.

Ci auguriamo tutti che, come nella Prima Guerra Mondiale, ci possa essere una tregua a cui, in tempi brevissimi segua la pace, una pace duratura che brilli in tutto il mondo come la stella di Betlemme!



Simona Crespi

## ~ NATALE FA RIMA CON...MONDIALE! ~

Noi ragazzi della III B, abbiamo ricercato informazioni inerenti alle tradizioni legate al Natale nei diversi Stati del mondo. Viste le innumerevoli curiosità, ne abbiamo estrapolate alcune da condividere con voi. Che il viaggio abbia inizio...

### ~ NATALE IN...AFRICA ~

Qui il Natale coincide con la raccolta del cacao e, in alcuni Stati, si festeggia il 7 gennaio. Visto il clima caldo, le persone preferiscono stare all'aria aperta.

In occasione di questa festa, i lavoratori visitano le proprie famiglie, mentre i giovani intonato per strada i canti natalizi della loro terra.

A seconda del luogo, il pranzo di Natale può prevedere pietanze come zuppa di pane e carne, zuppa di okra, arrosto di capra, riso e pasta di patate, stufato di pollo.

I negozi vengono abbelliti con candele e neve finta.

In Nigeria, le ragazze visitano le case della loro zona cantando e ballando al suono dei tamburi.

In Gambia, le persone sfilano con grandi lanterne, a forma di barche o case, chiamate fanals.

In Uganda, per tutta la settimana si sente il suono dei tamburi e i bambini girano tra le capanne invitando le persone a cantare e ballare.

Nel Sudan del Sud, gli abitanti di Juba decorano gli alberi di mango, i cui frutti maturano proprio nel periodo di Natale.

Sarebbero ancora moltissime le tradizioni natalizie dei paesi africani...a voi il compito di ricercare!

*In eritreo...Rehus-Beal-Ledeats a tutti voi!*



### ~ UN NATALE ESTIVO ~

Il 20 dicembre, in Oceania, iniziano le vacanze di Natale che coincidono con quelle estive. Dopo lo scambio mattutino dei doni, molti consumano il pranzo in spiaggia.

Si mangiano principalmente salumi, formaggi, carne alla griglia e il Christmas pudding al brandy, che può contenere al suo interno un piccolo oggetto portafortuna. Le celebrazioni continuano anche nel giorno di Santo Stefano.

I bambini immaginano Babbo Natale in calzoncini e con una slitta trainata da canguri che consegna i regali passando dalle finestre.



Anche in Oceania si decorano l'albero di Natale e i giardini delle case e si ascoltano canzoni tradizionali (six white boomers).

In Australia, il Natale non viene festeggiato solo dai cristiani, ma anche da persone di altre religioni.

A Brisbane si tiene l'annuale Brisbane Queen St Mall Christmas Parade.

Curiosità: in Australia viene praticata l'usanza anglosassone del Secret Santa: ciascuno deve provvedere a comprare un regalo per una sola persona, la quale non saprà da chi ha ricevuto il dono.



### ~NATALE NEL CONTINENTE ASIATICO~

Il Natale è celebrato come festa religiosa solo in alcuni paesi dell'Asia, mentre in altri è una festa commerciale. Nelle Filippine, paese in prevalenza cristiano, i preparativi iniziano con mesi di anticipo e le famiglie celebrano la festa insieme a casa. Il sabato precedente alla Vigilia di Natale, nella città di San Fernando, ha luogo il Festival delle Lanterne Giganti: le lanterne sono realizzate con diversi materiali e arrivano fino a circa sei metri di altezza.



In Corea del Sud si festeggia un Natale religioso: al termine della messa di mezzanotte si celebrano i battesimi. Il giorno di Natale si scambiano i doni e si consuma un pranzo in famiglia. Ciò avviene anche in Vietnam, che ha ereditato la tradizione dalla Francia: nelle vetrine fa capolino anche la figura di Babbo Natale. A Singapore prevale un Natale di tipo commerciale: in città si vedono i Babbi Natale, gli abeti addobbati e anche la neve finta. La stessa cosa succede in Giappone, dove il 24 dicembre si celebra la festa per gli innamorati e le famiglie con bambini: le coppie escono a cena e si mangia la Christmas Cake, una torta di pan di spagna, panna montata e fragole. In India, invece, il 25 dicembre è festa nazionale. Nelle città si possono trovare addobbi come renne, slitte e neve finta uniti a quelli locali. Questi servono ad abbellire i banani e gli alberi di mango.

### ~ NATALE IN...AMERICA ~

Il continente americano è molto vasto, pertanto anche le tradizioni cambiano da luogo a luogo.

Negli Stati Uniti d'America i simboli del Natale sono l'albero realizzato nel Rockefeller Center di New York, gli addobbi alla Casa Bianca e Santa Claus.

Le decorazioni tipiche sono l'agrifoglio e il vischio.

Durante la cena di Natale si mangia tacchino arrosto con verdure e salse di mirtillo; il dolce tipico è il *Christmas pudding* con salsa al brandy e il *Mince pies*, cioè una tortina di pasta frolla ripiena di frutta secca che, secondo la tradizione, è il cibo preferito di Babbo Natale.

In Canada, a Labrador City, le famiglie partecipano alla gara della casa meglio decorata: vengono utilizzate numerose luci e statue di ghiaccio!

In Nova Scotia, al posto del tacchino, il pranzo di Natale prevede il consumo di aragosta e frutti di mare.



Anche in America del sud le tradizioni variano da stato a stato.

In Bolivia, il Natale coincide con la festa del raccolto.

In Brasile non si usa fare l'albero di Natale, ma il Presepe e le persone si riuniscono per intonare canti tradizionali.

I bambini in Cile aspettano "el Viejo Pascuero", ossia Babbo Natale, mentre in Argentina devono aspettare il 6 gennaio, il "Giorno dei tre Re", per ricevere i doni.

Alcuni piatti tipici sono i tamales, bucce di mais ripiene, l'Ajiaco, una zuppa di pollo fatta con diversi tipi di patate e le frittelle ojuelas, pasta di mais frita con lo zucchero.

*I ragazzi della classe III B*





*~ TIME TO RELAX ~*

Per concludere questa prima uscita, vi lasciamo dei giochi enigmistici per rilassarvi durante le vacanze di Natale.

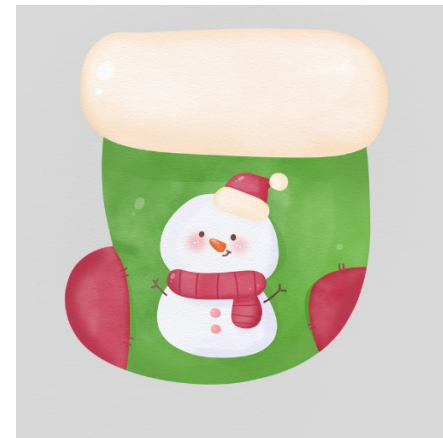
USE THE CLUES TO COMPLETE THE CROSSWORD PUZZLE.

**Across**

1. One of Santa's Reindeer
3. Santa's Helpers
5. December 25th is \_\_\_\_\_.
7. Christmas Drink
10. The name of a popular snowman.

**Down**

2. Christmas Month
4. He hates Christmas!
6. You hang them by the chimney.
8. On Christmas morning we unwrap our \_\_\_\_\_.
9. \_\_\_ to the world!



**INDOVINELLI**

Cosa ha dicembre che non ha nessun altro mese?

---

In quale unica occasione il Natale viene prima del Ringraziamento?

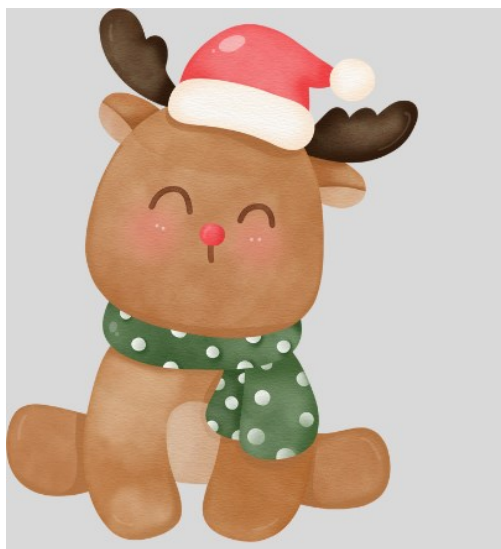
---

La slitta di Babbo Natale parte dal Polo Nord...in che direzione viaggia?

---

In questo posto nevicava spesso ma non fa mai freddo.

---



**Arrivederci al prossimo numero!**

