

IL GIORNALE DEL VITROTTI



Prossimi Eventi

13/04

Laboratorio di Teatro

13/04

Tombolata

14/04

Ginnastica

15/04

Incontri danza di
comunità

18/04

Laboratorio di Cucito



Cronaca della Settimana

Eccoci tornati dopo una settimana di pausa, pronti a ricominciare dopo la Pasqua. Siamo carichi più che mai perché manca pochissimo al centesimo numero del nostro giornalino!

GLI AMICI DI PIERO E LOLLO

Claudia l'Uccello Lira

Ciao, siamo il Gatto Piero e il Pappagallo Lollo, e ci piacerebbe parlarvi, all'interno dei numeri del giornale, di alcuni nostri amici!

Claudia è una nostra amica australiana ed è una grande musicista.

L'uccello lira si chiama così perché, oltre ad avere le piume della coda che ricordano una effettivamente una lira (arpa), è anche in grado di memorizzare e ripetere moltissimi suoni, naturali e non.

Si narra che un suonatore di flauto nel 1920 teneva come animale domestico un parente di Claudia, una volta rilasciato in natura trasmise alle generazioni successive tutti i pezzi musicali che aveva imparato dal suo padrone.



La Ricetta della settimana: Torta Chiffon

Gli ingredienti:

- Zucchero extrafine 300 g
- Farina 00 290 g
- Acqua 200 g
- Olio di semi di girasole 120 g
- Uova (circa 6 medie) 385 g
- Baccello di vaniglia 1
- Scorza di limone non trattato 1
- Lievito in polvere per dolci 16 g
- Cremor tartaro 8 g
- Sale fino 2 g
- Zucchero a velo q.b.

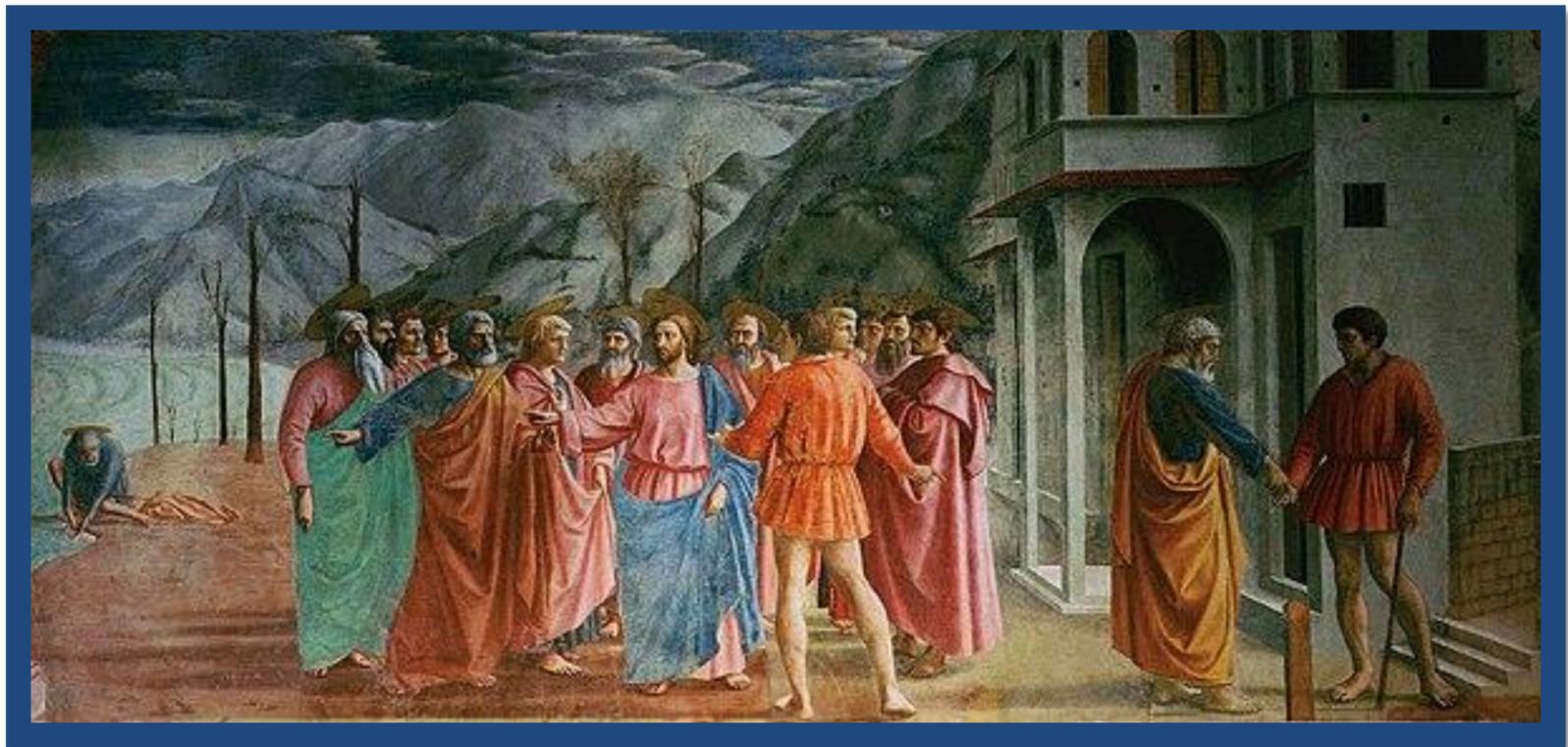
Ricetta:

Iniziate a setacciare la farina in una ciotola. Setacciate anche il lievito e aggiungete lo zucchero extrafine. Unite anche il sale e mescolate con un cucchiaino per amalgamare le polveri. Prendete le uova e separate tuorli e albumi in due ciotole diverse. Riponetevi gli albumi in frigo. Aggiungete ai tuorli l'acqua a temperatura ambiente e l'olio di semi. Aggiungete anche la scorza grattugiata di un limone. Incidete una bacca di vaniglia per estrarre i semi con la punta di un coltellino e aggiungeteli al composto di tuorli. Sbattete il composto con una frusta fino ad ottenere una crema omogenea, non ci sarà bisogno di montarlo. Quindi versatelo all'interno delle ciotole con le polveri. Mescolate con una frusta sino ad ottenere un composto liscio e privo di grumi, poi tenete da parte. Riprendete gli albumi freddi e versateli nella ciotola di una planetaria (se non avete una planetaria potete utilizzare uno sbattitore elettrico), quindi azionate la frusta e iniziate a montare gli albumi. Quando saranno diventati bianchi e spumosi, versate il cremor tartaro setacciandolo all'interno e continuate a far andare le fruste per qualche minuto. Una volta che gli albumi saranno ben montati, trasferitene una parte nell'impasto tenuto da parte e mescolate rapidamente con una spatola per stemperare il composto. Aggiungete poi gli albumi rimasti un po' alla volta mescolando sempre con una spatola dall'alto verso il basso per non smontarli. Ora che l'impasto del dolce è pronto, versatelo delicatamente nello stampo per chiffon cake: noi abbiamo utilizzato uno stampo da 21 cm di diametro del fondo, 25 cm di diametro in superficie e 10 cm di altezza (non dovrà essere imburrato e infarinato), cercando di distribuirlo uniformemente. Poi infornate la chiffon cake in forno statico preriscaldato a 160° per circa 60 minuti (per forno ventilato a 150° per 45-50 minuti), posizionando il dolce nella parte bassa del forno. Fate sempre la prova dello stecchino prima di sfornare il dolce per verificare la cottura. Aspettate 5-10 minuti e capovolgete lo stampo velocemente, aiutandovi con un piatto. Poggiate lo stampo sugli appositi piedini, in modo che il dolce prenda aria, si raffreddi e si stacchi dai bordi da solo. Quando la torta sarà completamente fredda eliminate il fondo dello stampo aiutandovi con un coltellino. Questa operazione va fatta velocemente per evitare che una parte di torta rimanga attaccata e si "strappi" sotto il peso del dolce.

Fonte: GialloZafferano.it

STORIA DI UN'OPERA

Colori, impressioni ed espressioni



“Pagamento del tributo”

Masaccio, 1425

Oggi parliamo di un affresco famosissimo, parte della decorazione della Cappella Brancacci nella chiesa di Santa Maria del Carmine a Firenze. L'opera ritrae una scena delle storie di san Pietro in cui Gesù lo invita a pagare il tributo chiesto da un gabelliere per entrare nella città di Cafarnao.

Se si osserva la scena si nota che la figura di San Pietro è raffigurata tre volte. Infatti nell'affresco sono raffigurate tre scene diverse: si parte da quella in centro, dove Gesù dice all'apostolo Pietro di andare in riva al lago. A sinistra si vede poi il protagonista che trova un pesce vicino alla riva del fiume. Il pesce dà un obolo a Pietro che poi lo porta al gabelliere per poter entrare nella città, come si vede nella scena a destra.

Quindi, prima si deve guardare al centro, poi a sinistra e, infine a destra.

E quindi uscimmo a riveder le stelle

La Divina Commedia canto dopo canto

Dante e Virgilio incontrano le anime dei simoniaci, ovvero di coloro che in vita comprarono e vendettero in maniera peccaminosa e delittuosa i beni sacri e spirituali (come i sacramenti o una carica ecclesiastica). Le anime di questi dannati si trovano dentro una buca a testa in giù, solo le gambe fuoriescono dalle varie fosse. Sopra i piedi delle fiammelle ustionano e bruciano coloro che peccarono di simonia.

Dante sente forti le urla di un dannato e decide di avvicinarsi. Inizia così a parlare con Niccolò III, un tempo Papa. Egli fu così avido da finire all'Inferno.

Dante utilizza questo personaggio per condannare tutti i papi che utilizzarono il proprio ruolo per arricchirsi.

Dopo lo sfogo, Dante e Virgilio tornano sull'argine della Bolgia e si incamminano per entrare nella Bolgia seguente.

Per chi se lo stesse chiedendo, il termine “simonia” deriva dal nome di Simon mago, un personaggio del Nuovo Testamento. Questo mago provò a comprare con del denaro i doni dello Spirito santo dagli apostoli. Alla sua offerta San Pietro rispose così:

“Il tuo denaro ti conduca alla dannazione, dal momento che hai creduto che il dono di Dio si potesse acquistare col denaro”.

**Ci vediamo la prossima settimana,
di Giovedì in Giovedì ci trovate sempre qui!**