

IL GIORNALE DEL VITROTTI



Prossimi Eventi

30/03

Laboratorio di Teatro

30/03

Tombolata

31/03

Ginnastica

31/03

Laboratorio di Musica

01/04

Pesce d'Aprile

03/04

Laboratorio di Cucito



Cronaca della Settimana

Attenzione attenzione cari lettori del nostro giornalino, Aprile è alle porte!

Mancano solo due giorni al quarto mese dell'anno, ma state attenti, perché sabato sarà il I d'Aprile, ovvero il giorno del "Pesce d'Aprile" e dei suoi scherzetti, chissà cosa accadrà!

GLI AMICI DI PIERO E LOLLO

Attilio il Cervo volante

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

Oggi parliamo di un nostro amico e vicino di casa. Attilio abita in Piemonte, in un castagno di un bosco qui vicino.

Il nome comune della sua specie è piuttosto particolare e fantasioso, ma deriva da caratteristiche specifiche che presentano soprattutto i maschi della specie. Il nome "cervo volante" si deve appunto alle grosse mandibole dei maschi, che ricordano le corna (o palchi, per usare il termine tecnico) dei cervi. L'aggettivo volante deriva invece dal fatto che, essendo un coleottero, Attilio è provvisto di ali ed è in grado di volare!



La Ricetta della settimana: Yogomisù

Gli ingredienti:

- Yogurt greco bianco intero 350 g
- Panna fresca liquida 90 g
- Zucchero a velo 10 g
- Frutti di bosco (lamponi, more e mirtilli) 200 g
- Zucchero di canna 50 g
- Acqua 40 g
- Savoiard 8
- Frutti di bosco q.b.
- Menta q.b.
- Lamponi disidratati (per la polvere) q.b.

Ricetta:

Versate lo zucchero di canna in un pentolino, aggiungete l'acqua e portate ad ebollizione senza mai mescolare. Quando lo zucchero sarà completamente sciolto aggiungete i frutti di bosco e cuocete il tutto per circa 5 minuti. Trasferite poi nel bicchiere di un mixer e frullateli fino ad ottenere una consistenza cremosa. Trasferite la purea all'interno di una pirofila e tenete da parte.

Passate alla crema. Come prima cosa iniziate a montare la panna ben fredda aggiungendo lentamente lo zucchero a velo (7-8). Trasferite poi lo yogurt in una ciotola e aggiungete la panna poco per volta facendo dei movimenti rotatori dal basso verso l'alto. Passate a comporre i vostri bicchierini. Prendete uno dei savoiardi e spezzatelo a metà. Immergete entrambi i pezzi all'interno della purea di frutti di bosco e utilizzando una forchetta rigirateli in modo da ricoprire i savoiardi su tutti i lati. Prendete uno dei vasetti da 175-200 ml massimo e create un primo strato di crema. Aggiungete entrambi i pezzi di savoiardi e un po' di purea. Ripetete la stessa operazione per l'altro stato, aggiungendo prima un cucchiaino di crema poi due pezzi di savoiardi passati nella purea e ultimate ancora con un cucchiaino di crema. Sbriciolate i lamponi disidratati fino ad ottenere una polvere e utilizzatela per guarnire la superficie dello yogomisù. Ultimate con frutti di bosco e foglioline di menta e ripetete la stessa operazione anche per gli altri 3. Riponete in frigorifero e lasciate rassodare per almeno 1 ora prima di servire il vostro yogomisù!

Fonte: GialloZafferano.it

STORIA DI UN'OPERA

Colori, impressioni ed espressioni



“Scolabottiglie”

Marcel Duchamp, 1914

Si, esatto, quella nella foto è solo uno scolabottiglie, né più né meno. Eppure è da molti considerata un'opera fondamentale dell'arte del 900.

A rendere questo oggetto un'opera d'arte non è la sua composizione, o il suo assemblaggio, bensì il fatto di essere stato scelto dall'artista Duchamp. Può sembrare un po' strano, ma questo è il concetto dietro il “ready-made”, che significa per l'appunto “già pronto”.

Per gli artisti come Duchamp non serviva più creare l'opera, poiché bastava il loro sguardo e la loro scelta per trasformare un oggetto in arte.

E quindi uscimmo a riveder le stelle

La Divina Commedia canto dopo canto

Come detto la settimana passata, con lo scorso numero abbiamo chiuso la prima parte. Iniziamo oggi con la seconda sezione della cantica, quella dedicata ai peccati di frode.

Una volta scesi dalla groppa del mostruoso Gerione, Dante e Virgilio vedono i nuovi dannati che subiscono nuove pene, tra questi coloro che in vita furono ruffiani e coloro che in vita seduttori. Le anime sono torturate di demoni cornuti armati di frusta che li colpiscono e li fanno camminare velocemente.

Dante riconosce tra la folla un'anima assai nota:

Giasone, che cammina in modo regale senza reagire al dolore creatogli dai demoni. Giasone, a capo degli argonauti in cerca del vello d'oro. Giasone che ingannò Medea e abbandonò Isifile dopo averla messa incinta. Nonostante il potere e l'importanza che Giasone ebbe in vita, davanti alla morte tutti si è uguali, e quindi la sua anima è nella bolgia punito insieme agli altri seduttori. I due poeti continuano il loro percorso e scorgono le anime degli adulatori che si lamentano e soffiano rumorosamente con le narici e si colpiscono con le loro stesse mani. Dante scorge altre anime con cui inizia a parlare, ma poi Virgilio lo invita a proseguire il percorso per scendere sempre più in basso, verso il centro della terra!

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