

IL GIORNALE DEL VITROTTI



Prossimi Eventi

16/03

Laboratorio di Teatro

16/03

Tombolata

17/03

Ginnastica

17/03

Laboratorio di Musica

20/03

Laboratorio di Cucito



Cronaca della Settimana

Eccoci di nuovo qui, con un nuovo numero del nostro giornale e con una nuova settimana alle porte!

“Marzo ventoso, frutteto maestoso” dice il detto. Se il mese continuerà così, probabilmente, festeggeremo con tantissima frutta. Marzo ci sta regalando delle belle giornate di sole, ma anche del gran vento.

State attenti e reggetevi forte!

GLI AMICI DI PIERO E LOLLO

Camilla la Spatola rosata

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 della amica Camilla, una Spatola rosata.

Una cugina dei pellicani e degli aironi. Il suo nome si deve al suo colore del suo piumaggio e al suo becco.

La parola spatola deriva infatti dalla strana forma del suo becco.

Camilla ha infatti un becco lungo e grigio che termina con una parte più larga e appiattita.



La Ricetta della settimana: Crocchette di carote

Gli ingredienti:

- Carote 150 g
- Cipolle 70 g
- Patate 300 g
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.
- Aglio in polvere q.b.
- Paprika q.b.
- Farina 00 115 g
- Pangrattato 75 g
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Ricetta:

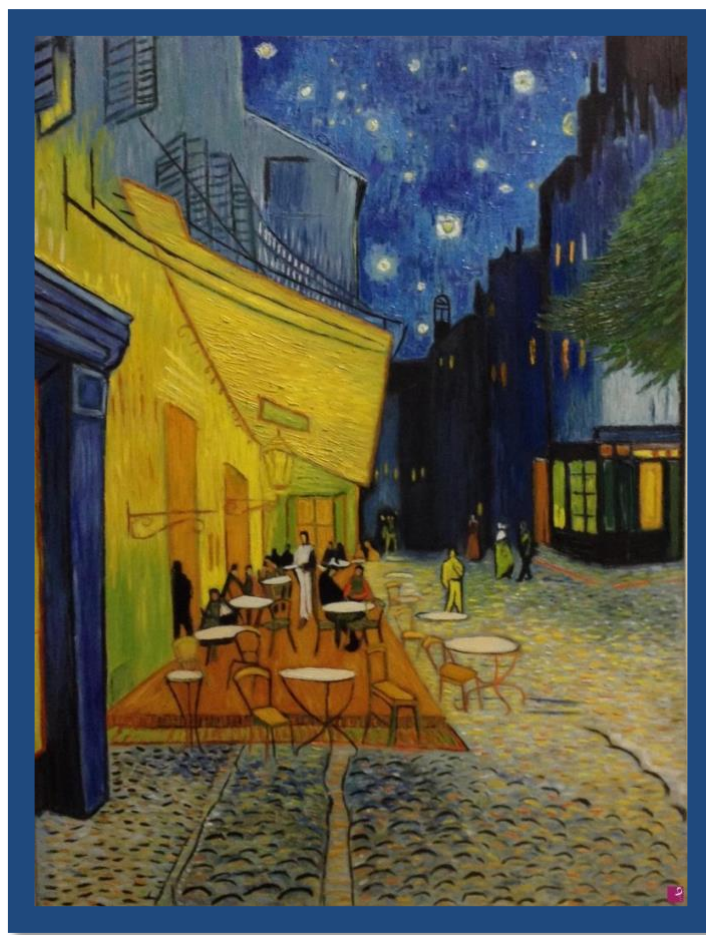
Per preparare le crocchette di carote, lessate le patate. Ci vorranno circa 30 minuti, dipende molto dalla loro grandezza. Una volta pronte scolatele e lasciatele intiepidire. Sbollentate poi anche la cipolla, in questo modo risulterà più dolce. Ora pelate le carote e tagliatele a tocchetti.

Tagliate a pezzi anche la cipolla; poi sistemate in un mixer carote e cipolle. Frullate il tutto finemente e trasferite in una ciotola. Schiacciate all'interno anche le patate. Aggiungete sale, pepe nero macinato e aglio in polvere. Se non amate l'aglio potete anche ometterlo in questo caso. Unite la paprika e mescolate bene, aggiungete la farina e mescolate sino a che non sarà completamente assorbita. In ultimo versate il pangrattato. Terminate l'impasto lavorandolo con le mani, in questo modo riuscirete a regolare meglio la consistenza, qualora ce ne fosse bisogno. Ungetevi le mani e prelevate una porzione di impasto. Formate la crocchetta ottenendo la tipica forma cilindrica. Sistemate man mano le crocchette di carote su un vassoio; ne otterrete 10-12. Versate in padella un filo d'olio e lasciatelo scaldare. Posizionate le crocchette all'interno. Aspettate un paio di minuti sino a che non si sarà creata una bella crosticina, girate le crocchette e rosolatele così su tutti i lati. Non appena pronte scolatele su un vassoio con carta assorbente e poi impiattatele. Potrete accompagnarle con la salsa che preferite.

Fonte: GialloZafferano.it

STORIA DI UN'OPERA

Colori, impressioni ed espressioni



“Terrazza del caffè, Place du Forum, Arles”

Vincent Van Gogh, 1888

Vincent Van Gogh è sicuramente uno dei pittori più noti della storia dell'arte. Le sue pennellate, i suoi colori e le sue emozioni sono tutti elementi riconoscibilissimi del suo stile.

Data la sua fama abbiamo deciso di parlare di un quadro sicuramente noto, ma comunque non tra i più famosi, come La notte stellata o la Camera, solo per fare qualche esempio.

Nell'opera in questione viene fuori il tocco e la pennellata del pittore. La luce è la protagonista dell'opera con i suoi lampioni e le stelle sì tanto care al grande Van Gogh.

E quindi uscimmo a riveder le stelle

La Divina Commedia canto dopo canto

Nel XVI canto Dante e Virgilio sono ancora nel III girone del VII cerchio. Luogo infernale fatto di sabbia e pioggia di fuoco. I dannati sono costratti a camminare sotto il fuoco senza mai potersi fermare.

Dante ad un certo punto scorge tre anime che lo riconoscono come fiorentino, sono però irriconoscibili per il protagonista, date le loro ustioni.

Dopo aver detto i loro nomi però Dante li riconosce, i tre furono tre grandi fiorentini. Essi chiedono al poeta di dare loro novità sulla loro città, Firenze. Dante risponde che purtroppo la città è ormai in preda alla corruzione e all'eccesso.

Una volta ricevuta la risposta i tre dannati scappano via veloci e quindi Virgilio suggerisce a Dante di ricominciare il viaggio.

Arrivano finalmente alla foce del fiume Flegetonte, il suono dell'acqua che cade in basso nel burrone è forte, tanto da coprire le voci di dei due protagonisti.

Virgilio chiede a Dante una corda che quest'ultimo teneva intorno al bacino. Una volta ricevuta, Virgilio getta la corda giù dal fiume, quasi a richiamare qualcosa o qualcuno.

Così dal buio del burrone Dante scorge un figura mostruosa che risale il fiume, il suo nome è Gerione e di lui parleremo la prossima settimana.

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