

San Luigi in Cartella

Anno 3—numero 5

Aprile 2020

22 aprile: EARTH DAY — La terra è preziosa!

Earth Day è il nome usato per indicare il giorno in cui si celebra l'ambiente e la salvaguardia del pianeta Terra. Le Nazioni Unite (193 Paesi) celebrano questa ricorrenza ogni anno, il **22 aprile**. Nel 1969, l'attivista per la pace John McConnell ha proposto una giornata per onorare la Terra e il concetto di pace.

Nata il 22 aprile 1970, per sottolineare la necessità della conservazione delle risorse naturali della Terra, nel tempo la Giornata della Terra è divenuta un avvenimento educativo ed informativo. I gruppi ecologisti lo utilizzano come occasione per valutare le problematiche del pianeta: (l'inquinamento, la distruzione degli ecosistemi...).

Si cercano soluzioni che permettano di eliminare gli effetti negativi delle attività dell'uomo; queste soluzioni includono il riciclo dei materiali, la conservazione delle risorse naturali, il divieto di utilizzare prodotti chimici dannosi, la cessazione della distruzione di habitat e la protezione delle specie minacciate.



SPECIE MINACCIATE: ALCUNI ANIMALI IN VIA DI ESTINZIONE

- ⇒ L' orso polare (per il riscaldamento globale)
- ⇒ La tigre (per il bracconaggio)
- ⇒ Il giaguaro (per la scomparsa del suo habitat naturale)
- ⇒ La tartaruga marina (per l'inquinamento)
- ⇒ I rinoceronti (cacciati per i loro corni)
- ⇒ Il gorilla (per il bracconaggio)
- ⇒ L' elefante (cacciato per le zanne d'avorio)

Sommario

Earth Day	1
In cucina con...	2
In cucina con...	3
25 aprile	4
Ridi o... ridi!	5
IndovinaFILM	5
Vivaldi da vedere	5

Arianna Sassano

Parco Safari delle Langhe a Murazzano

Questo parco esiste dal 1982 ed ospita numerose specie, alcune locali, altre esotiche.

In questo periodo gli animali mangiano grazie alle donazioni. Se vuoi contribuire e donare loro del cibo, puoi consultare il sito:

www.parcosafarimurazzano.it/donazione/

(a fianco la pecora nana Pasqualotta, nata a Pasqua)





IN CUCINA CON...

... SARA per fare i BISCOTTI!

<i>Farina 00</i>	300 g
<i>Burro morbido</i>	250 g
<i>Lievito per dolci</i>	5 g
<i>Uova</i>	2
<i>Zucchero di canna</i>	100 g
<i>Zucchero</i>	100 g
<i>Gocce di cioccolato</i>	200 g
<i>Estratto di vaniglia</i>	1 cucchiaino
<i>Sale fino</i>	1 pizzico



PROCEDIMENTO

- Mescolate il **burro** morbido a pezzi con lo **zucchero** e lo **zucchero di canna**: lavorate il tutto finché non risulta omogeneo.
- Aggiungete le 2 **uova** e mescolate lentamente, quindi aggiungete **l'estratto di vaniglia**.
- Una volta inglobati tutti gli ingredienti e aver mescolato in modo omogeneo setacciate la **farina** in una seconda ciotola, unite i 5 g di **lievito** e un pizzico di **sale**.
- Unite i due composti versando le polveri nell'altra ciotola con il composto di uova zucchero e burro; mescolate energicamente fino ad ottenere un impasto abbastanza denso.
- Infine aggiungete le **gocce di cioccolato** e amalgamatele al tutto.
- Create con un cucchiaio delle palline di impasto di media dimensione (circa 50 g l'una) e ponetele sopra una teglia o una leccarda con della carta da forno, abbastanza distanti le une dalle altre, fate anche due teglie, se necessario.
- Cuocete i cookies in **forno statico preriscaldato a 160° per circa 35/40 minuti** nel ripiano di mezzo del forno. Una volta cotti lasciateli raffreddare per un po' prima di rimuoverli dalla teglia. Ponete i biscotti su un piatto e il vostro dolce è pronto!

BUON APPETITO!

IN CUCINA CON...

... GIORGIA per fare i PANCAKES!



<i>Per 12 persone</i>	
<i>Farina 00</i>	200 g
<i>Latte</i>	250 g
<i>Lievito per dolci</i>	10 g
<i>Uova</i>	2
<i>Zucchero</i>	30 g
<i>Olio (di mais, o di oliva)</i>	1 cucchiaio
<i>Bicarbonato</i>	½ cucchiaino
<i>Burro</i>	q.b.
<i>Sale fino</i>	1 pizzico



PROCEDIMENTO

1. Montate a neve 2 **albumi** con una frusta elettrica.
2. Mescolate con una frusta a mano (non elettrica) i 2 **tuorli** con il **latte** e un cucchiaio di **olio**.
3. A parte, setacciate e mescolate la farina con **lievito**, ½ cucchiaino di **bicarbonato** e un pizzico di **sale**.
4. Amalgamate gli ingredienti secchi (farina, lievito, ecc.) a quelli liquidi (tuorli, latte, ecc.), facendo attenzione a non creare grumi.
5. Incorporate al composto gli albumi montati a neve mescolando con una spatola, dal basso verso l'alto: dovrete ottenere un composto liscio e consistente.
6. Ungete con una piccola noce di **burro** una padella antiaderente e scaldatela bene; versatevi quindi un mestolo di impasto e cuocetelo sulla fiamma media per 40-50 secondi.
7. Quando appariranno delle piccole bolle in superficie i bordi cominceranno a staccarsi dalla padella (verificate con una spatola); voltate i pancake e cuoceteli per altri 20 secondi circa sull'altro lato. Fate questa operazione con tutto l'impasto fino ad ottenere 12 pancake.

La ricetta è finita! Accompagnate i pancake con frutta o creme a vostro piacere.

NB. Mangiate in fretta sennò diventeranno un po' gommosi.

BUON APPETITO!

Settantacinque anni di pace: 25 aprile 2020



Oggi, nel 2020, noi italiani ricordiamo un evento avvenuto lontano nel tempo, ma vivo più che mai: la **liberazione dal nazifascismo**.

Quel giorno, tempo fa, i partigiani entravano nelle città occupate del nord del nostro paese, e con l'aiuto delle truppe Alleate del sud tutta la penisola poté ritrovare la **libertà e la pace**.

Adesso, dopo settantacinque anni da quel giorno, tre quarti di secolo, possiamo osservare i frutti di questa pace durevole.

Forse neanche ci rendiamo conto di come è cominciata, ma io credo che dovremmo pensare a Essa non come a un intervallo tra due guerre, ma qualcosa che va costruito e difeso.

Difeso, perché sappiamo che far cessare una pace è infinitamente più facile che far cessare una guerra.

Il concetto, difficile forse da mandare giù, è che il conflitto fra gli uomini è il risultato della mancanza di pace, e non viceversa la pace è la mancanza di guerre.

Quel valore, inafferrabile per molti, e da altri calpestato senza pietà, può esistere solo dove esiste il pericolo di infrangerlo, ovvero dove dimora l'umanità. La sfida è proprio questa: prendiamocene cura!

Grazie a coloro che hanno costruito la pace

Se dopo innumerevoli anni fatichiamo anche solo a ricordare il profondo significato di quelle quattro lettere, le domande possono essere una buona soluzione.

Se dopo tutto questo tempo ciò che era l'Essenziale è diventato un'abitudine grigia e stantia, non più riconosciuta come necessaria, ecco, forse è il caso di farla rivivere.

Guardiamo tra le rughe nel volto dei nostri nonni, che magari quella guerra loro l'hanno vista e hanno pagato la vita di un padre per uscirne. Ecco. Questa pace che oggi riceviamo come dono, per la quale nessuno oggi ci ha chiesto di pagare una tassa, questa pace è antica come il volto dietro quelle rughe.

Solo che a pagare ci hanno pensato loro, quelli prima. Per noi.

Oggi alcuni di noi lo hanno capito che smettere di combattere non è solo un obbligo per il presente: è una necessità per il futuro.

Dunque, dato che già settantacinque anni di esperienza ci sono, in questa nostra bella nazione, in questa terra già libera, il nostro compito è continuare, andare avanti sulla strada giusta, che è stata duramente conquistata quel mercoledì lontano sul finire di aprile.



REDAZIONE

Conte Corrado
D'Ovidio Eleonora
Galetto Giorgia
Rainieri Sara
Sassano Arianna

prof. Marta Audisio

Vivaldi... da vedere!

La professoressa Dellacasa e il professor Ronzitti hanno unito disegno e musica in un progetto... lungo quattro stagioni!

I ragazzi infatti si sono lasciati ispirare dalle *Quattro stagioni* di Antonio Vivaldi per creare un disegno o un dipinto che raffiguri le emozioni provate durante l'ascolto.

Proponiamo qui a fianco due opere!

Michela Garbero (3B)



Eleonora Dai Zotti (1C)

Ridi o... ridi!



- Dottore, mi aiuti, mi restano solo 59 secondi di vita!
- Un minuto e sono da lei!



- Cara, ma l'armadio canta?!
- Ma sì, caro, sarà la giacca che si intona ai pantaloni!



Una signora va dal fioraio:

- Mi scusi, lei due giorni fa mi ha venduto questo geranio, ma ora è morto!
- Davvero?! Strano, non lo aveva mai fatto!

IndovinaFILM!



Ecco un disegno che rappresenta un celebre film...

Quale?

I lettori possono provare a indovinare.

Indizio: ha a che fare con il tempo...



(Il disegno è opera di Sara Rainieri)