

GIORNALINO TRA I BANCHI

Classe 5B, A. Gorfer

IN QUESTO NUMERO:

Attualità.....	Pag. 2
Ai tempi del covid.....	Pag. 4
Flash news.....	Pag. 5
Notizie dallo spazio.....	Pag. 6
Domande e risposte.....	Pag. 8
Sport of the month: cricket..	Pag. 10
Special Natalizio.....	Pag. 11
Storie, poesie e fumetti.....	Pag. 15
English corner: Idioms.....	Pag. 17
Angolo delle ricette.....	Pag. 18
Pagine creative.....	Pag. 20
Barzellette	Pag. 22
Giochi e quiz.....	Pag. 23
Disegni.....	Pag. 25
I nostri consigli.....	Pag. 26
La redazione.....	Pag. 28



Questo è il primo numero del "Giornalino tra i banchi".

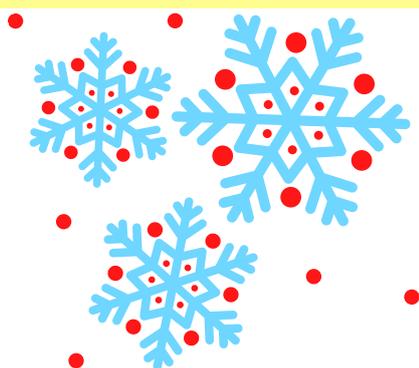
Il momento che stiamo vivendo è molto difficile e delicato. Il rispetto tra noi bambini, seguire le regole, la collaborazione e la condivisione sono più importanti che mai.

L'idea del giornalino nasce per creare qualcosa insieme anche a distanza.

Questo che avete in mano è stato realizzato grazie al contributo di tutti noi alunni della 5B.

Buona lettura!!!!!!!!!!

Erik H.L. Frenoz



GIORNATA INTERNAZIONALE PER I DIRITTI DELL'INFANZIA E DELL'ADOLESCENZA 20 NOVEMBRE

DI FEDERICO ALDIGHERI

A New York, il 20 novembre del 1989 l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite (ONU) ha approvato la Convenzione Internazionale sui Diritti dell'Infanzia e dell'Adolescenza.

Da allora il 20 novembre di ogni anno viene celebrata in tutto il mondo la Giornata Internazionale per i Diritti dell'Infanzia e dell'Adolescenza. La Convenzione, a cui hanno aderito 193 Paesi, è composta da 54 articoli e da due Protocolli opzionali (sui bambini in guerra e sullo sfruttamento sessuale). L'Italia l'ha ratificata (= confermata in modo ufficiale) il 27 maggio 1991.

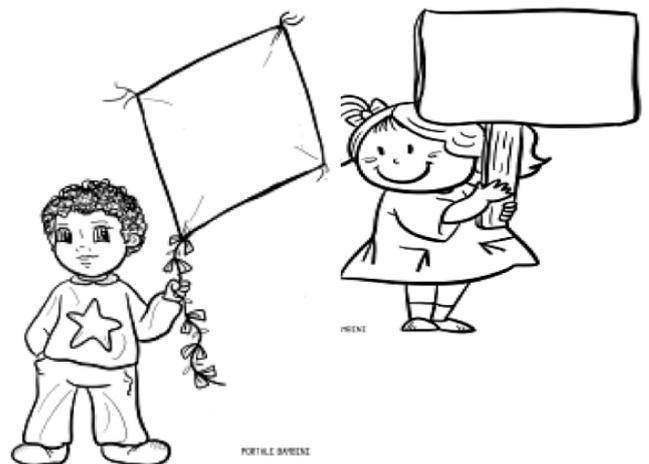
I principi fondamentali sono quattro:

- 1) **Principio di non discriminazione** (art. 2): i diritti sanciti dalla Convenzione devono essere assicurati a tutti i minori, senza distinzione di razza, sesso, lingua, religione, opinione del bambino/adolescente o dei genitori.
- 2) **Superiore interesse del bambino** (art. 3): in ogni decisione, azione legislativa, provvedimento, iniziativa pubblica o privata, l'interesse del bambino o dell'adolescente deve avere la priorità.
- 3) **Diritto alla vita, alla sopravvivenza e allo sviluppo del bambino** (art. 6): gli Stati devono impegnare il massimo delle risorse disponibili per tutelare la vita e il sano sviluppo dei bambini.
- 4) **Ascolto delle opinioni del minore** (art. 12): prevede il diritto dei bambini a essere ascoltati in tutti i processi decisionali che li riguardano, e il corrispondente dovere, per gli adulti, di tenerne in adeguata considerazione le opinioni.

I diritti fondamentali dei bambini sono questi:

- Diritto alla vita
- Diritto al nome
- Diritto di essere nutrito
- Diritto alla sicurezza
- Diritto al gioco
- Diritto alla religione
- Diritto all'informazione
- Diritto alla libertà di espressione
- Diritto a non essere sfruttato
- Diritto allo studio
- Diritto alla salute
- Diritto di essere adottato
- Diritto a non essere umiliato

Scrivi i diritti più importanti per te sui cartelloni:



Il personaggio del mese: Iqbal, un piccolo grande eroe

DI ERIK H.L. FRENEZ

Chi è Iqbal Masih? È in tutto il mondo il simbolo della lotta contro lo sfruttamento del lavoro minorile.

Iqbal nacque nel 1983 a Muridke, in Pakistan, in una famiglia molto povera. A quattro anni già lavorava in una fornace, a cinque fu venduto dal padre ad un venditore di tappeti per pagare un debito di 26 dollari. Fu costretto a lavorare 10-12 ore al giorno, incatenato al telaio e nutrito molto male, ricevendo 1 rupia al giorno, l'equivalente di 3 centesimi di euro attuali.

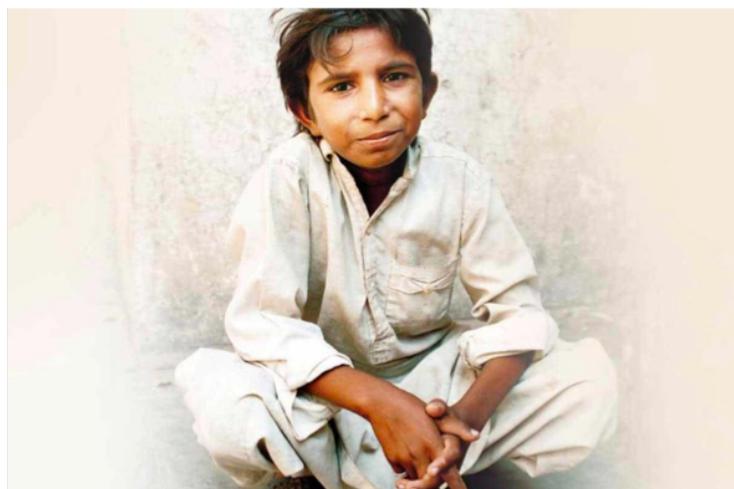
Un giorno del 1992 uscì di nascosto dalla fabbrica e partecipò, insieme ad altri bambini, a una manifestazione del Fronte di Liberazione dal Lavoro Schiavizzato (BLLF). Decise di raccontare la sua storia e la condizione di sofferenza degli altri bambini nella fabbrica di tappeti. Quando tornò dal suo padrone si rifiutò di continuare a lavorare. Lo picchiarono ma lui non si arrese e fu costretto a lasciare il villaggio con la sua famiglia.

Aiutato dal Fronte di Liberazione, Iqbal cominciò a studiare, a viaggiare, a partecipare a incontri internazionali per portare la sua testimonianza sulla questione del lavoro minorile. Grazie a lui, circa tremila bambini uscirono dal loro inferno. Sotto la pressione internazionale, infatti, il governo pakistano chiude decine di fabbriche di tappeti.

Il suo cammino si fermò il giorno di Pasqua del 1995 quando il bambino operaio e difensore dei diritti dei bambini, morì misteriosamente.

Al giorno d'oggi, si stima che siano 150 milioni i bambini schiavi nel mondo.

*"Nessun bambino dovrebbe
impugnare mai uno
strumento di lavoro. Gli unici
strumenti di lavoro che un
bambino dovrebbe
tenere in mano sono penne e
matite"*



Ai tempi del covid!

COME TRASFORMARE UNA MASCHERINA PER RENDERLA PIU' COMODA

di Jacke Norman



Foto 1: Questa è una delle mascherine che ci ha regalato la Protezione Civile. Io la trovo scomoda così com'è... ma per renderla più comoda vi insegnerò una tecnica!

Foto 2-3-4-5: per prima cosa prendiamo entrambi gli elastici della mascherina e con attenzione li dobbiamo tagliare a metà così diventano più sottili.



Foto 6-7 tagliare a metà gli elastici e risulta così.



Foto 8-9-10-11: unire gli elastici appena tagliati e scaldare con l'accendino (farsi aiutare da un adulto!!!): subito schiacciare tenendoli uniti con le dita e vedrete che si attaccano.

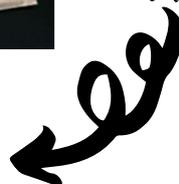


Foto 12-13-14: fate la stessa cosa dall'altro lato e la mascherina è trasformata!!!



Ed è molto comoda!!

Flash News



FOR A BETTER WORLD

2000 000 and more children die every day; but we can stop these... Save the Children is one of many associations that help children of the world. There are not only these problems, also nature and animals are in danger so... CAN WE HAVE A BETTER WORLD???

by Diana Boscia

USA ELECTIONS

Joe Biden is the new president of the USA.

The vice-president is Kamala Harris who made history as the first female, first black and first Asian-American USA vice-president-elect.

by Erik H. L. Frenz



KOALA ON CHRISTMAS TREE

An Australian family found a koala hanging out in their Christmas Tree and they called the Koala Rescue. The volunteers helped detangle the koala and released it by a tree near the family's home.

by Erik H. L. Frenz

ARTIST'S ILLUSIONS TRANSFORMING THE STREETS

A graffiti artist from Portugal, Sergio Odeith, is becoming famous around the world for his ultra-realistic 3D murals that transform the mundane (that means dull and uninteresting) into the magnificent, earning him the nickname "The Illusionist". To see more creations search "odeith" on Instagram.

by Erik H.L. Frenz



Notizie dallo spazio

DRAGON: IL SUCCESSO

di Jacopo Schiavinotto

Il giorno 15 novembre la capsula dragon crew é partita dal Kennedy Space Center in Florida (USA) su un razzo falcon 9 e il 17 novembre la capsula dragon ha attraccato alla ISS (International Space Station : Stazione Spaziale Internazionale) che è distante circa 400km dalla terra. La missione dragon crew rompe il monopolio dei razzi russi soyuz, permettendo così di raggiungere con un modo alternativo l'ISS. Un equipaggio americano non raggiungeva l'ISS con un proprio vettore sin dal 2013 con la fine della missione space shuttle. A differenza della NASA la SpaceX, la produttrice della capsula dragon e del razzo falcon 9, é un' azienda privata con cui la NASA ha un contratto. La dragon crew conteneva 4 astronauti tra cui un afroamericano.



How OLD IS...

-  ... the universe?
13.4 billion years old
-  ... the Milky Way?
(our galaxy)
10 billion years old
-  ... the sun?
4.6 billion years old
-  ... Earth?
4.6 billion years old
-  ... the moon?
4.5 billion years old
-  ... life on Earth?
3.8 billion years old
-  ... *Homo sapiens*?
(the human species)
200,000 years old

by Raheel Muhammed

A CHE VELOCITÀ SI MUOVE LA TERRA NELLO SPAZIO?

di Sofia Cattaneo

La velocità di rivoluzione della Terra intorno al Sole è di 108mila chilometri orari, cioè 30 al secondo, per uno studio recente la Terra si sposterebbe 5184 milioni di chilometri al giorno!



CHI HA COSTRUITO IL PRIMO RAZZO?

di Elisa Marone

Nessuno lo sa con certezza. I Cinesi usavano razzi più di 800 anni fa. Questi razzi erano spinti da polvere da sparo, erano simili ai razzi che si sparano come fuochi d'artificio in occasione di feste popolari. Nel 1903, un maestro di scuola russo di nome Konstantin E. Tziolkovskij ebbe l'idea di usare i razzi per volare nello spazio. Nel 1926, lo scienziato americano Robert H. Goddard lanciò un razzo che raggiunse l'altezza di un edificio di 20 piani.



IL GUARDIANO DELLA LUNA

di Erik H.L.Frenez



Domande e risposte

PERCHÈ I CACTUS HANNO LE SPINE? di Elisa Morone

Perché il cactus è ricoperto di spine? Le spine sottili e acute del cactus lo proteggono in due modi. Innanzitutto, impediscono che il cactus perda acqua (le piante perdono sempre acqua attraverso le foglie, quelle che hanno foglie larghe possono perdere fino a qualche decina di litri d'acqua al giorno). Il cactus vive nel deserto, dove c'è pochissima acqua: se perdesse molta acqua, in breve morirebbe. Perciò, invece di avere foglie larghe, il cactus le ha trasformate in spine: queste sono così sottili che pochissima acqua può sfuggire. Le spine, inoltre, proteggono il cactus perché sono pungenti. Il cactus accumula nel fusto molta acqua: gli animali del deserto potrebbero rompere il cactus per bere l'acqua, ma le spine aguzze li tengono lontani.



What happens if I don't get enough sleep?

Doctors believe that a good night's sleep comes with many benefits, including improved creativity and mental sharpness. Avoid going to bed and you'll soon suffer the consequences: crankiness, clumsiness—even hallucinations if you miss a few days. Your brain will go on strike, and easy tasks will become supremely difficult until you turn in and switch off.



Q: tips

How CAN I GET A GOOD NIGHT'S SLEEP?

- Keep to a sleep schedule. Set a bedtime and a wake-up time and stick to them.
- Relax with a book before bed, but don't keep your smartphone within reach. It's a certified sleep stopper.
- Don't fall asleep with the television on.
- Don't eat any big meals or chug any large drinks within two hours of bedtime.
- Getting plenty of sun exposure during the day helps you sleep at night, so spend some waking hours outside!

Sapete che...

i lamantini non escono mai dall'acqua ma, come tutti i mammiferi marini, devono risalire in superficie per respirare. Un lamantino a riposo può stare sott'acqua anche per un quarto d'ora, ma quando nuota deve riemergere ogni 3-4 minuti.

by Raheel Muhammad

di Diana Boscia

What IS THE FASTEST...



... land animal? CHEETAH

Cheetahs can sprint for up to 60 seconds at speeds reaching 75 miles an hour (120 kph).

... two-legged land animal? OSTRICH

Although they're flightless birds, ostriches can zoom 43 miles an hour (70 kph) and use their wings for steering when being pursued by a predator.

... fish? MARLIN

This shimmering sport fish can zoom to 80 miles an hour (129 kph) when trying to escape the hook of a fishing line.



... animal overall? PEREGRINE FALCON

This master raptor achieves speeds over 240 miles an hour (386 kph) when it dives, making it the fastest creature on Earth.



... fastest animal based on body size? HUMMINGBIRD

A dive-bombing hummingbird is speedier (relatively speaking) than the space shuttle on reentry. Scientists have declared these birds the world's fastest animals relative to their size.

... human? JAMAICAN OLYMPIC ATHLETE USAIN BOLT

This aptly named sprinter has reached speeds above 23 miles an hour (37 kph).



by Raheel Muhammad

CHE COSA SONO I "GHIACCIOLI" DI PIETRA CHE SI TROVANO DENTRO MOLTE CAVERNE?

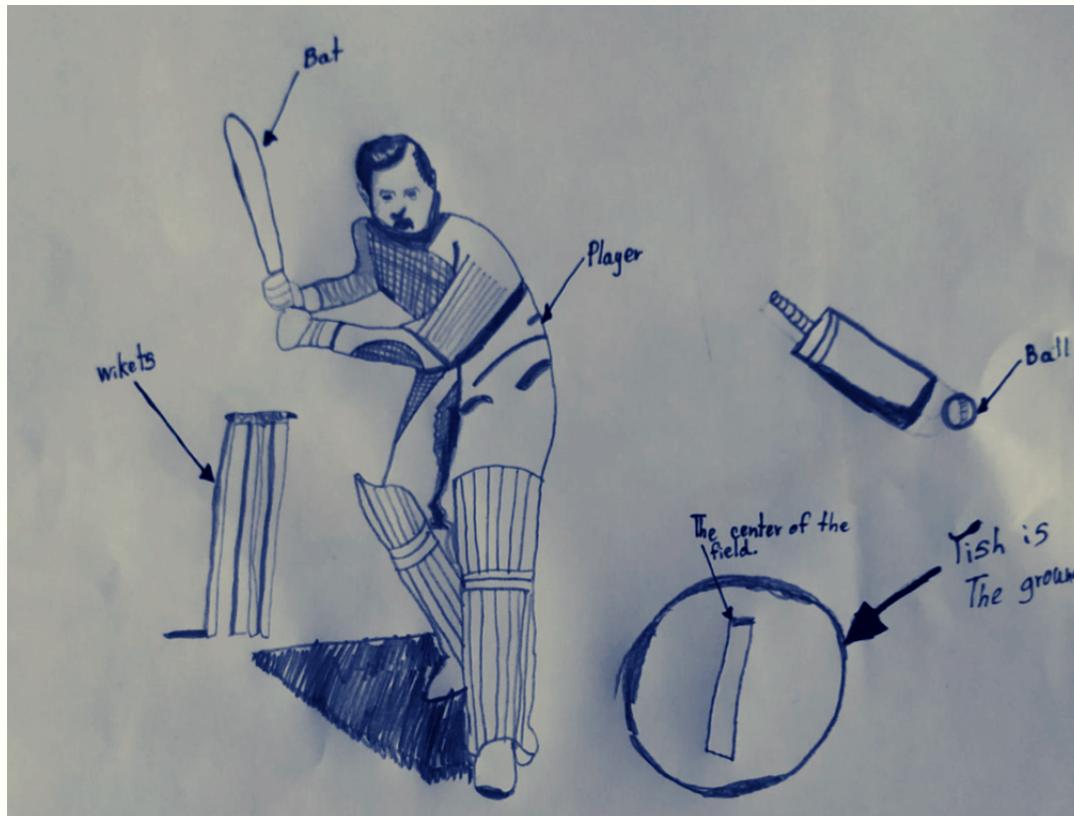
DI ELISA MARONE

L'acqua scorre lungo la volta delle caverne o grotte calcaree, portando con sé particelle di un materiale detto calcite, contenuto nel calcare. Parte dell'acqua si disperde nell'aria, cioè evapora. Ma la calcite non evapora, rimane attaccata alla volta. A mano a mano che l'acqua evapora, sempre più calcite si accumula sulla volta. Comincia quindi a formare una protuberanza. Lentamente sempre più acqua scorre sulla protuberanza e stilla giù: la protuberanza si allunga pendendo dalla volta come un ghiacciolo. Questa formazione si chiama stalattite. Anche l'acqua che gocciola sul pavimento della caverna evapora. La calcite lasciata dall'acqua si accumula salendo dal pavimento. La calcite forma ciò che ha tutta l'apparenza di un ghiacciolo capovolto. Questa formazione si chiama stalagmite. Talvolta una stalagmite cresce fino a raggiungere la stalattite che le pende al di sopra. Saldandosi, formano una lunga colonna che va dal pavimento alla volta.



SPORT OF THE MONTH: CRICKET

by Enosh Matisha Piskal Kankanmalage Don



Cricket is a ball game played between two teams of 11 players on a large round field. In the center of the field there is a rectangular pitch (20m long) where the bowling and batting action takes place. Like baseball, one team "bats" while the other "fields". However in cricket the batting team bats in pairs, and they continue batting until 10 of the 11 team members are "out". The fielding team must continue fielding until 10 of the batting team are "out" (i.e. there is only one batter left—no pair). A game of cricket is dividing into "Overs" and "Innings". One "Over" is made up of 6 balls. After 6 balls have been bowled the bowler must change. Anyone of the fielding team can bowl but most team usually have 4 or 5 specialist bowlers and 5 or 6 specialist batsman. The batting team must score as many "runs" as possible by hitting the ball and running to the other end of the pitch. If the batsman can reach the other end of the pitch successfully, he scores 1 "run". If he can reach the other end of the pitch and return, he scores 2 "runs", etc.. If he hits the ball to the edge of the field he scores 4 "runs". If he hits the ball to the edge of the field without bouncing, he scores 6 "runs". Then batsman can continue to bat until he is "out" and then he will be replaced by his next teammate. Sometimes the first batsman is never out, and he scores 100 or 200 more runs in the game.

There are many different kinds of bowlers; some bowl very fast and some bowl slower but sprint the ball. One very important rule for bowlers is that the ball must bounce one before reaching the batsman. This is obviously very different from baseball where the ball does not bounce between pitcher and hitter.

Special natalizio

IL SENSO DEL NATALE

di Diana Boscia

A NATALE si è felici, si ricevono regali, si sta con gli amici ed' è questo l' importante perché a NATALE oltre a ricevere doni preziosi si sta con i parenti e con persone a te care... quindi vi auguro un FELICE NATALE!!!

Tradizioni natalizie in Trentino Alto Adige

di Sofia Cattaneo

In Trentino Alto Adige, il periodo dell'Avvento è davvero molto sentito: a parte i caratteristici mercatini di Natale che nascono dalla tradizione popolare di scambiarsi doni artigianali, fatti a mano anziché comprati, c'è una consuetudine particolare, quella della Corona dell'Avvento. Ogni famiglia realizza una corona intrecciando rami di abete e nastri rossi di seta; su di essa vengono inserite quattro candele ed ogni domenica precedente al 25 dicembre, le famiglie si ritrovano intorno al tavolo per accenderne una insieme aspettando il giorno di Natale.

Pepparkakor o biscotti di pan di zenzero (aniceecannella.com).

Ingredienti e procedimento per circa 150 biscotti:

540 gr di farina (ho aggiunto 7 gr. di cacao), 182 gr di burro, 140 gr di miele, 126 gr di zucchero di canna scuro, 50 gr di zucchero semola, 1 cucchiaino e mezzo di cannella in polvere, 1 cucchiaino e mezzo di zenzero in polvere, mezzo cucchiaino di chiodi di garofano in polvere, 2 cucchiaini di lievito per dolci, 180 gr di acqua. Ho aggiunto 1 pizzico di sale.

In un pentolino scaldare l'acqua insieme al miele, gli zuccheri e le spezie e, mescolando di continuo, portare a ebollizione. Spegnerne, aggiungere il burro a pezzetti e mescolare finché non sia del tutto fuso. In una ciotola capiente versare la farina e il lievito, mescolare e aggiungere a filo il composto al miele ancora caldo. Mescolare bene finché l'impasto sia omogeneo; *se necessario, aggiungere altra farina (a me ne sono occorse 4/5 manciate) fino ad ottenere un impasto morbido ma lavorabile senza che attacchi troppo.

Avvolgere nella pellicola trasparente e conservare in frigorifero per una notte: non preoccupatevi se sembra molto morbido, il giorno dopo sarà bello compatto. Lavorare poco impasto per volta, conservando il rimanente in frigorifero. Stendere la pasta su un tagliere leggermente infarinato, ad uno spessore di circa 2mm (se li volete croccanti, altrimenti teneteli un pelo più alti). Ritagliare i biscotti con stampini a piacere e disporli su una placca rivestita con carta da forno. Far cuocere a 170° per una decina di minuti e lasciar raffreddare su una griglia. Conservare in scatole di latta.

di Jacopo Schiavinotto



Will it be a White Christmas?

What is a "White Christmas"?

by Sofia Cattaneo

It could be an easy definition but....

The criteria for a "white Christmas" varies from country to country. In the United States, the official definition of a white Christmas is that there has to be a snow depth of at least 1 in or 2.5 cm at 7:00 a.m. local time on Christmas

morning, and in Canada the official definition is that there has to be more than 2 cm (0.79 in) on the ground on Christmas Day.

In the United Kingdom, the official definition by the British Met Office and British bookmakers is for snow to be observed falling, however little (even if it melts before it reaches the ground), in the 24 hours of 25 December. Consequently, even 91 cm (3 ft) of snow on the ground at Christmas, because of a heavy snow fall a few days before, will not constitute a white Christmas, but a few snowflakes mixed with rain will, even if they never reach the ground.

-Conditions for snow!

Snow forms when temperature are low and there is moisture (umidità) in the atmosphere. The perfect temperature is between -2°C and 2°C .

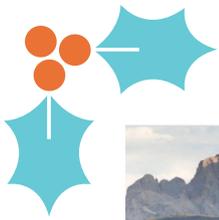
PANETTONE A SORPRESA di Elisa Marone

Sia subito chiaro che la comparsa del panettone sulle men se natalizie avvenne molto molto più tardi del tempo, ora oggetto delle nostre ricette. Ma trattandosi d'un dolce a sorpresa che, di sorpresa, piazerete in tavola il giorno di Natale, pensiamo ci sia consentito chiudere un occhio sul... futuro.

Secondo la leggenda, il "panettone" fu introdotto verso la fine del '300 dalla corte viscontea, ma si crede abbia origini ben più antiche. Che cosa occorre:

1 panettone (di marca) da 1,2 chili; gr 150 panna; gr 50 frutta candita; qualche noce.

Come si procede: con delicatezza e tenendo il coltello con mano elastica e leggera, tagliate e togliete (e riponete) la calotta superiore del panettone. Quindi, sempre con garbo, svuotate il panettone ben bene lasciando però sia lungo le pareti sia sul fondo uno strato di "mollica" (chiamiamola così) spesso cm 2-3. Quindi procedete al riempimento con questa crema: panna montata e mescolata con i frutti canditi e i gherigli di noce, tagliati tutti a dadetti. Riprendete la calotta superiore (che avete riposto) e richiudete il panettone. Mettete il dolce in fresco per un'oretta prima di servire.



Home / Mangiare e bere / Ricette dell'Alto Adige / Biscotti

Vanillekipferl

Mescolare la farina, lo zucchero e le mandorle tritate sulla spianatoia. Aggiungere il burro a flocchetti, impastare bene e lavorare fino a ottenere un panetto uniforme e morbido. Lasciare riposare l'impasto in frigorifero per un'ora. Quindi formare delle mezzelune regolari. Posarle su una teglia e infornare a 180°C per circa 8 minuti finché non iniziano a prendere colore. Mescolare lo zucchero a velo e lo zucchero vanigliato e girarvi le mezzelune ancora calde.

INGREDIENTI per circa 80 biscotti:

- > 280 g di farina
- > 70 g di zucchero
- > 100 g di mandorle pelate e tritate
- > 210 g di burro
- > 2 cucchiaini di zucchero a velo
- > 2 cucchiaini di zucchero vanigliato



How to make cocoa

di Francesco Zaltron

di Giada di Prima

Dad made cocoa to cheer everyone up! Here's the recipe so you can enjoy it too. You will need a grown-up to help you.

INGREDIENTS: I pint of milk I tablespoon of icing sugar 2 tablespoons of cocoa powder 50g dark chocolate, finely grated (ask a grown-up to do this for you!) 1/2 teaspoon ground cinnamon (optional) Whipped cream, marshmallows, sprinkles (optional, for decorating)

METHOD:

1. Pour the milk into a large saucepan. Ask a grown-up to turn the heat up to medium, and wait until it is simmering gently (not boiling).
2. Add the icing sugar, cocoa powder, grated chocolate and cinnamon. With the pan still on the heat, whisk for a couple of minutes until all the ingredients are mixed.
3. Ask a grown-up to carefully pour the hot cocoa into mugs. Add whipped cream, marshmallows and sprinkles to decorate, if you want.
4. Drink your cocoa and try not to get a chocolate moustache!



Cane racconta...

di Christian Zaltron

CHI FESTEGGIA IL NATALE NEL BOSCO SE QUASI TUTTI GLI ANIMALI SONO IN LETARGO? GLI GNOMI! E SONO SEMPRE LORO A FAR SI CHE ANCHE GLI ANIMALI, AL LORO RISVEGLIO, TROVINO UN BEL REGALO SOTTO L'ALBERO! E PER I REGALI? C'È GNOMO NATALE!



È LUI CHE DURANTE TUTTO L'ANNO PREPARA SPLENDIDI DONI NATALIZI. QUANDO I REGALI SONO PRONTI, GLI GNOMI ELFI, I SUOI AIUTANTI DAL BERRETTO VERDE, VANNO DI CASA IN CASA E DI TANA IN TANA A CONSEGNARLI.



ANCHE QUEST'ANNO GLI GNOMI SI METTONO IN MARCIA. MA SUBITO INIZIA A NEVICARE MOLTO FORTE:

LA NEVE CANCELLA TUTTI I SENTIERI E GLI GNOMI ELFI SPAESATI, NON SANNO PIÙ IN CHE DIREZIONE ANDARE.

"CHE GUAIO! NON RIUSCIREMO MAI A FINIRE IN TEMPO!". MA, SI SA, A NATALE TUTTO È POSSIBILE... INFATTI ALL'IMPROVVISI SI SENTE GRIDARE: "EHI, VOI, VI SERVE UN PASSAGGIO?". CHI SARÀ QUELLO GNOMO IN SELLA AL FALCO PELLEGRINO? MA È GNOMO NATALE! "EVVIVA!" GRIDARONO GLI GNOMI ELFI. PER FORTUNA ANCHE QUEST'ANNO IL NATALE SARÀ "PUNTUALE"...



LE DOMANDE DI GUFETTO di Diana Boscia

Gufetto e Mamma Gufa volavano nella notte. "E quasi Natale", disse Mamma Gufa. "Che cosa è il Natale?" chiese Gufetto. "Non è facile da spiegare", rispose la mamma, "Ma ti piacerà". "Che aspetto ha?" chiese Gufetto. Mamma Gufa guardò in basso e vide un villaggio con un grande abete decorato e le strade addobbate con lucine scintillanti. "E' così", indicò. "Che bello", disse Gufetto. "E che voce ha?" Gufetto e la mamma volavano sopra un villaggio dove la gente intonava canti di Natale. Le voci salivano fino al cielo. "Questa", rispose la mamma. "Che bella", disse Gufetto. Mamma Gufa atterrò sulla cima di un albero. "Siamo a casa ed è ora di dormire", disse. "Posso fare un' ultima domanda?" chiese Gufetto. "Come ci si sente a Natale?" Mamma Gufa si appollaiò sul ramo accanto a Gufetto. "La risposta è semplice", disse. "Davvero?" si stupì Gufetto. "Come ci si sente?" "Così!" rispose la mamma... e avvolse Gufetto in un caldo e tenero abbraccio. "Mi piace il natale", disse Gufetto e si addormentò.

Christmas crackers jokes

by Giada di Prima

Why did the turkey cross the road?



Because it was the chicken's day off!

What do you get cross Santa with a duck?
... Christmas quacker!...



What do you get if you cross a Christmas bell with a skunk?
... Jingle smells!...



What did one snowman say to another snowman?
I can smell carrots!



What is Father Christmas's dog called?
...Santa Paws!...



What goes Oh oh oh...
Santa walking backwards

Storie, poesie e fumetti



Diario di Covid-19

28 ottobre 2044

di Margherita Grisenti

Oggi sono sdraiato sul divano a guardare video di vecchi ricordi. Quelli si che erano bei tempi, il video che sto guardando è ambientato nel 2020.

Nel 2020 ero un virus del tutto nuovo, dalla Cina mi sono sparso in tutto il mondo. A causa mia avevano chiuso scuole, ristoranti e bar; insomma, tutti erano chiusi in casa. Io ne ero fiero. Ora però gli uomini mi conoscono alla perfezione, non riesco a contagiare nemmeno una persona! Se si potesse tornare indietro nel tempo tornerei al primo momento in cui sono comparso nel mondo. Sarebbe bello rivivere quei momenti di gioia. Tutti, anche al telegiornale, parlavano di me. Mentre adesso sono solo un ricordo, mi sento insignificante e piccolo. La cosa brutta dell'essere un virus, è che quando compari al mondo ti senti fortissimo, ma poi quando gli uomini riescono a sconfiggerti rimani da solo e triste. Adesso però devo preparare la cena, a presto mio caro diario.

VAL DI SELLA

by Margherita Grisenti

*In Val di Sella you can play
and with your friends you can stay.
With my cousins all the day,
I can go far away.
The nests on the trees,
the grass with the bees,
the flowers are blossoming
and the time is passing.
The summer goes to end
The school starts again.*

Arriva l'inverno

di Margherita Grisenti e Federico Aldighieri

*Arriva l'inverno
portandosi dietro
i suoi regali
pieni di silenzio
mentre avvolge il mondo
con il suo gelo glaciale.*

Vento Burlone

di Sofia Cattaneo e Erik H. L. Frenez

*Vento, vento corri nel deserto per arrivare al mare aperto,
vento burlone, sei proprio un birbone!
Arrivi in Paesi dalle diverse culture,
come un libro dalle diverse letture,
sorpassi le montagne senza difficoltà
e conosci persone dalle diverse età,
vedi i bambini studiare a scuola, passando da un'aiuola,
i bambini ti guardano e tu ti nascondi dietro un albero*

Signor Gatto

di Annalaura Turconi



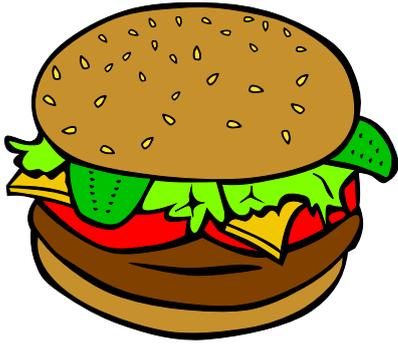
Idioms

Hello! These are some idioms, read and learn!

by Sofia Cattaneo and Raheel Muhammad

- To get bent out of shape = To get upset
- It's not rocket science = It's not complicated
- Speak of the devil = The person we were just talking about showed up!
- That's the last straw = My patience has run out
- Kill two birds with one stone = Get two things done with a single action
- Let the cat out of the bag = Give away a secret
- Live and learn = I made a mistake
- Look before you leap = Take only calculated risks
- Once in a blue moon = Rarely
- It's a piece of cake = It's easy
- Hit the nail on the head = Get something exactly right
- Pull someone's leg = to joke with someone
- Pull yourself together = Calm down
- So far so good = Things are going well so good
- To make matters worse = Make a problem worse
- You can say that again = That's true, I agree
- Break the ice = Make people feel more comfortable
- Rain on someone's parade = To spoil something
- Far cry from = very different
- Take it easy = relax, rest
- Piece of cake = easy or simple
- On the ball = be alert, active
- Hit the sack = go to bed
- Up in the air = not yet finished
- Go bananas = to become extremely angry
- In touch = in contact, or in communication
- Whole nine yards = everything
- A thumbs up = that's good

Angolo delle ricette



Panini per Hamburger

di Samantha Basurto

INGREDIENTI: 600 g di farina metà 00 e metà manitoba, 7 g di lievito di birra disidratato, 2 cucchiaini di zucchero, 250 ml di acqua, un vasetto di yogurt bianco, 100 ml di olio di semi di girasole, 40 g di zucchero, un cucchiaino di sale, un tuorlo, semi di sesamo q.b.

PROCEDIMENTO In una ciotola mettiamo la farina, il lievito di birra, lo zucchero e amalgamiamo bene. In un'altra ciotola versiamo l'acqua tiepida, lo yogurt a temperatura ambiente, l'olio, lo zucchero, il sale e mescoliamo bene con una forchetta. Poco per volta incorporiamo le polveri. Inizialmente aiutandoci con la forchetta, poi, quando l'impasto diventa più consistente, trasferiamolo sul tavolo e continuiamo a lavorare a mano. È importante impastare a lungo per sviluppare bene il glutine e ottenere così dei panini molto soffici. Quando avremo un panetto morbido ed elastico, mettiamolo in una ciotola, copriamolo con pellicola e lasciamolo lievitare per 2 ore o comunque fino al suo raddoppio. Dividiamo il panetto in 12 pezzi da circa 90 g l'uno. Lavoriamo ogni porzione di impasto formando dei paninetti tondi, quindi sistemiamoli sulla placca del forno ben distanziati fra loro e lasciamoli lievitare ancora per 20 minuti. Spennelliamoli con un po' di rosso d'uovo e spolveriamoli con dei semi di sesamo. Cuociamo i panini in forno statico preriscaldato a 180°, oppure in forno ventilato a 170° per circa 25 minuti. Lasciamoli leggermente raffreddare prima di farcirli a piacere.

PRONTO IN FAVOLA: Come fare gli EXTRABUDINI!

di Annalaura Turconi

INGREDIENTI per 4 budini: 400 ml di latte di cocco, 60 g di zucchero di canna, 150 g di cioccolato fondente, ½ cucchiaino scarso di agar agar (alga che solidifica), 1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia, Biscotti al cacao farciti (ringo), Confetti di zucchero colorati, Biscotti stick al cioccolato, Scaglie di cioccolato, Meringhe.

FINALMENTE DOPO UNA LUNGA LISTA DI INGREDIENTI, POSSIAMO INIZIARE!

Porta a ebollizione il latte di cocco con lo zucchero di canna e la vaniglia. Aggiungi l'agar agar precedentemente sciolto in un cucchiaio di acqua fredda e continua a cuocere per altri 2 minuti a fuoco basso, mescolando di tanto intanto. Togli dal fornello e aggiungi il cioccolato tritato. Mescola e distribuisci il composto in 4 stampi per budino. Fai raffreddare a temperatura ambiente, e almeno 4 ore in frigo. Decora il budino con i biscotti farciti aperti a metà per formare gli occhi, confetti di zucchero per le pupille, meringhette per la bocca, biscotti stick per le antenne e scaglie di cioccolato per i capelli.

NOTA: senza decorazioni questo budino è perfetto per chi è intollerante al glutine, al lattosio e alle uova.

La Stigghiule

di Sofia Maria Cavaleri

INGREDIENTI

Budella di agnello o di capretto

Limoni

Prezzemolo q.b.

Cipollotti= (cipudda scalogna in Siciliano)

Sale e pepe q.b.



PROCEDIMENTO

Dopo aver lavato con molta attenzione le budella in acqua corrente tagliarle in lunghezza aiutandosi con le forbici. Sgrassarle con abbondante succo di limone e quindi lavarle in acqua salata, sgocciolarle ed asciugarle.

Nel frattempo, dopo aver pelato la cipolla e aver preso i migliori gambi di prezzemolo interi, formare dei fastelli formati da cipollotti e gambi di prezzemolo ravvoltolati con le strisce di budella. A questo punto le stigghiule sono pronte per la cottura.

Preparare la brace usando possibilmente legna di ulivo. Disporre una griglia sulla brace, ad una distanza di almeno 30 cm. e quando la brace sarà meno viva, disporre sulla graticola le stigghiule. Lo

scopo è di farle arrostitire lentamente. Quando saranno ben cotte servire ben calde spolverandole con sale e pepe. C'è pure chi preferisce condirle semplicemente con sale e limone spremuto.

CURIOSITÀ

Gaetano Basile, palermitano doc e narratore coinvolgente di vicende siciliane, nel suo "Dizionario sentimentale della parlata siciliana", sotto la voce stigghiola scrive testualmente:

si facevano arrostitire già nel thermopolion (luogo dell'agorà dove si potevano consumare bolliti e frittore) delle città greche di Sicilia le delicate budellina di capretti e agnelli, ma pure quelle vaccine. Per fortuna sono arrivate fino a noi sopravvivendo a bandi, divieti, norme igieniche. È cibo da pomeriggio, roba da five 'o clock, quando il cielo viene invaso da fumi biancastri e odorosi che portano in alto, nei cieli, l'odore delle nostre umane miserie. È cibo greco che, curiosamente, ci perviene con un nome latino: extilia sono gli intestini, ed extiliola è un diminutivo da innamorato, se permettete. Li vendevano crudi gli striffizzàri di una volta (chi macellava gli animali e ne vendeva le carni), ora si trovano soltanto arrostitite, pronte a essere prese delicatamente con tre dita della mano destra e portate in bocca. Ce ne sono due modelli: il primo, quello cittadino, è fatto di budella, ben lavate naturalmente, infilzate ad anse su uno spiedo di ferro; l'altro è la ricercata stigghiola viddàna, che si fa nei paesi della provincia con budelline di agnello e/o capretto ravvoltolate attorno a un pezzetto di cuore, fegato o altro della bestia stessa. Non possiamo esprimerci: tutti e due sono antiche delizie che surrogarono la carissima carne, lontana anni luce dalle possibilità economiche dei poveracci. Non beveteci sopra intrugli di lattine colorate: è cibo che vuole il vino, un buon vino rosso della stessa terra che ha dato loro i natali. Oggi rappresentano una facies importante dell'antichissimo cibo di strada. Un aspetto della mobilissima cucina dei buffittieri.

Pagine Creative

Mandala (disegno)

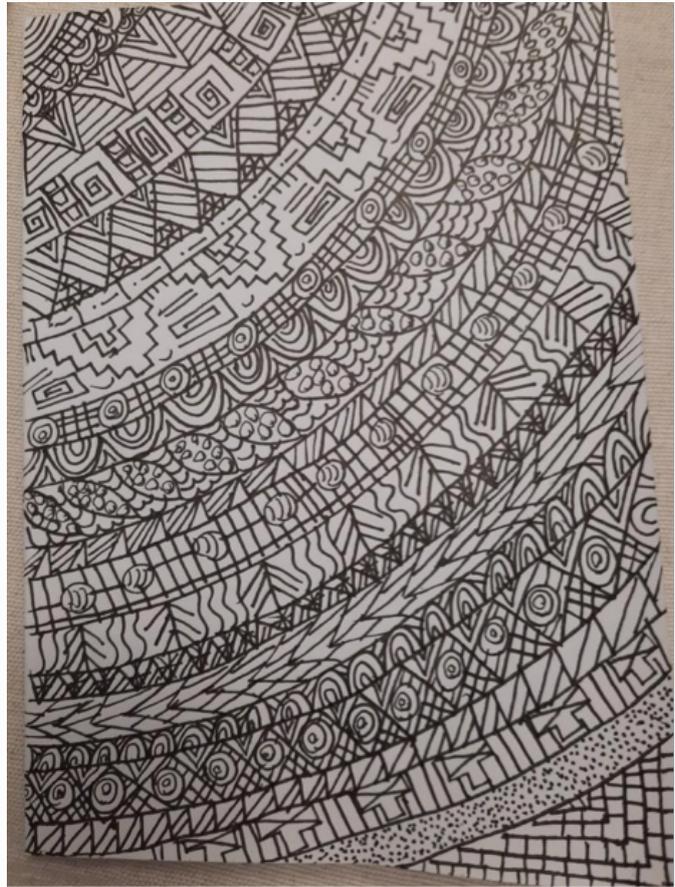
di Yasna Fazel

I mandala non hanno un metodo particolare per essere progettati ma vi suggerisco alcuni consigli che potrebbero aiutarvi a fare mandala:

Prendetevi il vostro tempo e non cercate di essere veloci perché potrebbe venirvi un pasticcio.

Dovete usare la vostra immaginazione e prima di disegnare il mandala immaginatevelo nella vostra mente.

P.S: Esistono diversi tipi di mandala quindi prima di disegnare vi suggerisco di guardare alcuni mandala su internet.



Origami del gufo

di Yasna Fazel

Oggi voglio insegnarvi come creare l'origami del gufo:

- Abbiamo bisogno di un foglio di forma quadrata.
- Poi piegate li angoli al centro.
- Piegate un piccolo pezzo dell'angolo per creare il becco.
- Colorate e disegnate gli occhi del vostro gufo.

Origami del coniglio

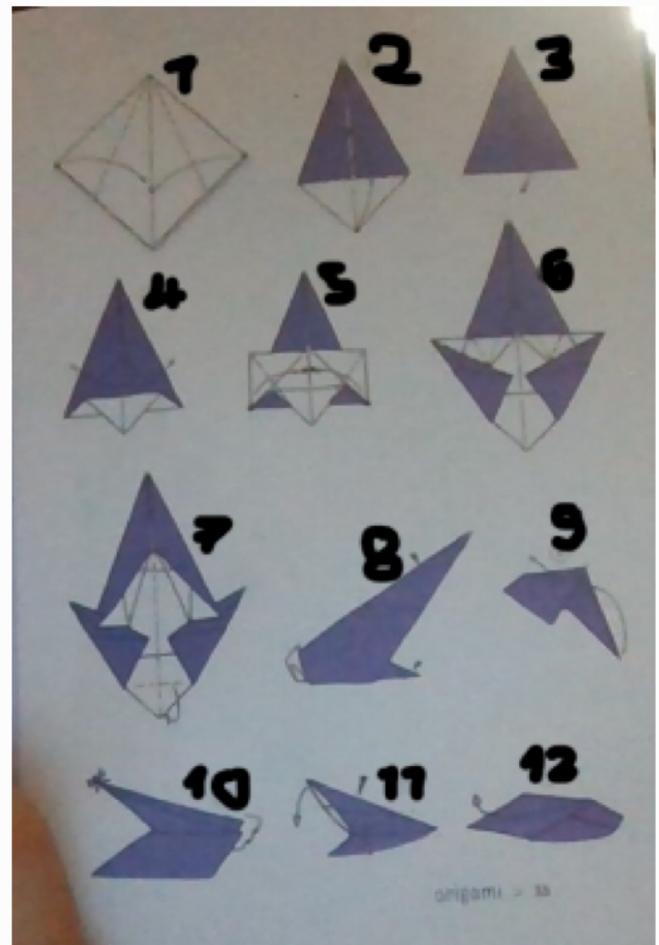
di Sofia Cattaneo

Queste istruzioni sono per fare un coniglio.

Serve: una forbice, un foglio quadrato lungo 20 cm.

Procedura:

1. congiungete i lati sulla piega centrale
2. sollevate il triangolo inferiore.
3. ripiegate un terzo verso il basso unendo i punti indicati.
4. liberate le alette piegandole lungo i bordi della piega precedente.
5. riabbassate i lati rispettando le proporzioni.
6. per assottigliare le punte, ripiegate il foglio verso il basso seguendo le pieghe marcate.
7. curvate la punta inferiore all'indietro per realizzare la coda, poi piegate il modello a metà secondo la piega verticale.
8. eseguite una piega rovesciata lungo la linea tratteggiata. Per le zampe, eseguite una piega appiattita.
9. risollevate la punta all'interno con una piega rovesciata.
10. tagliate la punta a metà per separare le orecchie. Ripiegate la parte inferiore e incastrate i due risvolti per formare il muso. 11. marcate la piega di base dell'orecchio.



BARZELLETTE DI GERONIMO STILTON

di Leonardo Lisi

FOR...MAGGIO

**Che cosa diventa il formaggio dopo un mese?
..... Forgiugno**

STILI DI NUOTO

Due topini al mare. Io adoro nuotare a delfino. E tu? A cozza. A cozza? Sì, attaccato allo scoglio

**Che cosa fa una cassiera con due automobiline?
Uno scontrino**

IN BIANCO

Un tipo si siede a tavola vestito di bianco, dal berretto sulla testa, a calze e guanti bianchi. Ma che ci fai vestito così? - chiede un amico.

Eh, il dottore mi ha detto di mangiare in bianco

ALLE PRIME ARMI

Il pilota Jack decolla con l'aereo. Poco dopo viene chiamato dalla base: - Jack, comunica la tua altezza e la tua posizione.

E Jack: - Sono alto un metro e ottanta e sono seduto.

BARZELLETTE DI PIERINO

di Nicole Vienna

Pierino dice alla mamma: -Mamma e' vero che i morti diventano polvere?

Mamma:-Be'si...

Pierino:-Ma allora quanti morti ci sono sotto il mio letto?

**Un giorno Pierino chiese a suo padre: - Papa', mi regali la bicicletta?
- Hai studiato l'alfabeto?**

E Pierino: - NO!

- Allora niente bicicletta fin quando non lo impari!

Il giorno dopo il babbo chiese a Pierino: - Hai studiato l'alfabeto?

- Sì, l'ho studiato! -

Bene, fammi sentire... - A... B... C... CLETTA!!!

GIOCHI E QUIZ

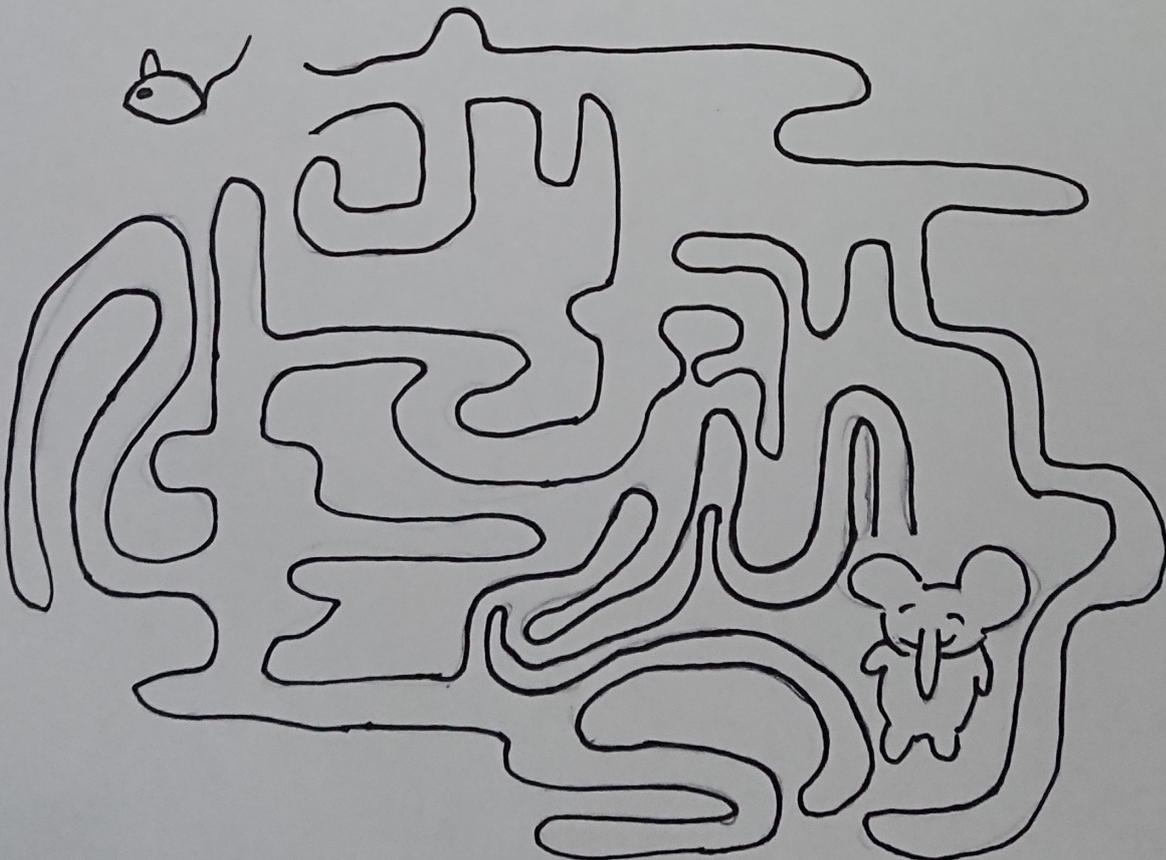
di Diana Boscia

TROVA LE PAROLE SCRITTE IN ORIZZONTALE E VERTICALE

- MONDO
- GATTO
- GUFO
- FIUME
- CANE
- ELEFANTE
- TOPO
- AMICI
- NATURA

G	R	C	D	L	M	P	Q	N	E
F	A	M	I	C	I	F	C	G	L
B	T	T	E	A	T	O	A	E	E
M	N	A	R	N	T	H	N	O	F
O	A	R	G	A	A	A	E	P	A
N	F	U	U	F	G	U	F	O	N
D	L	T	E	M	U	I	F	T	T
O	A	A	G	A	T	T	O	I	E
O	A	N	C	I	A	N	M	O	A
R	M	O	N	D	A	S	I	F	F

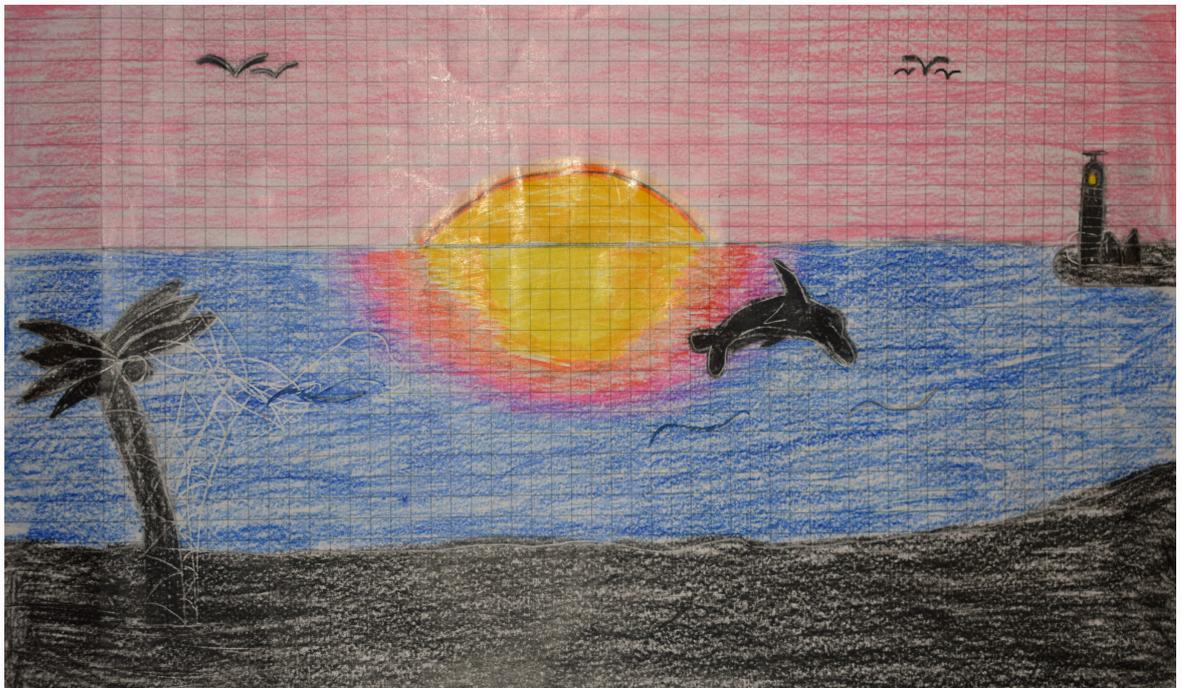
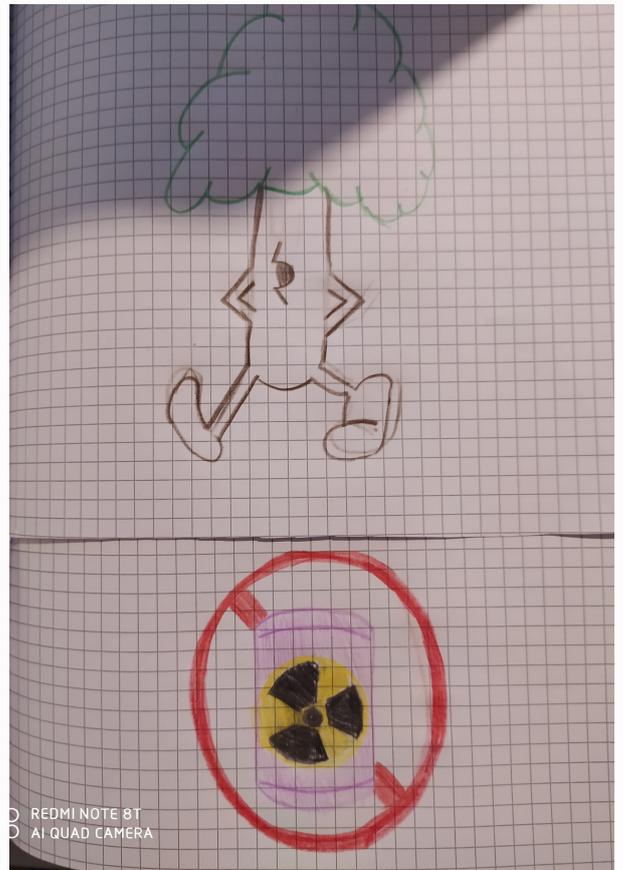
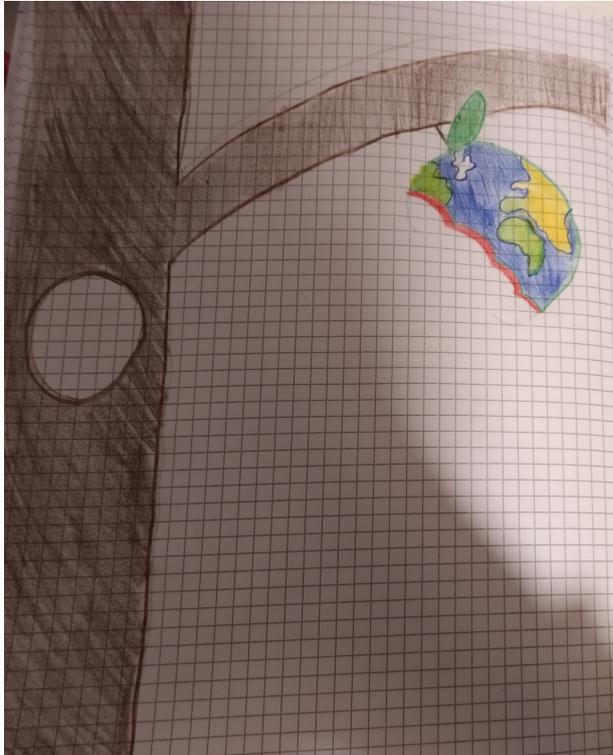
AIUTA IL TOPO AD ARRIVARE ALL' ELEFANTE.





DISEGNI

di Francesco Zaltron



di Raheel Muhammad

SOLUZIONI: 1. Il pomodoro-2. gli occhi-3. l'ombra-4. 54-5. Il domani-6. La spugna

I nostri consigli...

DA GUARDARE

Jacopo Schiavinotto propone "Qualcuno salvi il Natale" 1 e 2 perché sono due film natalizi molto avventurosi.

Sia che Babbo Natale abbia perso slitta e sacco, sia che un ex-elfo arrabbiato minacci il natale, il vecchio Babbo avrà bisogno di due aiutanti (bambini) che lo aiuteranno a salvare il Natale.



A Christian Zaltron è piaciuto molto il musical: "Jingle jangle"... C'era una volta, nel paesino Cobbleton, un giocattolaio-inventore tradito dal suo fidato assistente... Consiglio Jingle Jangle a tutti, un film molto bello e avventuroso, pieno di suspense e divertimento! Molto bello anche a chi piace la musica, pieno di canzoni e danza.

Erik H. L. Frenez consiglia "Iqbal, Bambini senza paura", ispirato alla vita di Iqbal Mashish. È un film che parla di bambini che con coraggio sfidano l'ingiustizia della schiavitù.

Lo potete vedere su Raiplay (gratis...)



If you have Netflix and you like music Diana Boscia suggests you to watch the

series JULIE AND THE PHANTOMS!

DA LEGGERE

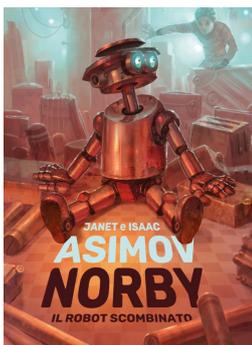
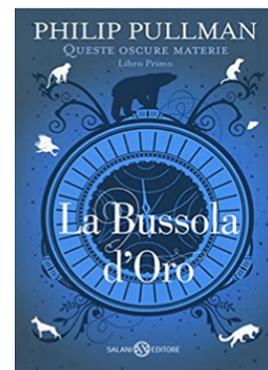


Erik H. L. Frenez ha letto "Per questo mi chiamo Giovanni" di Luigi Garlando: lo consiglio perché è molto istruttivo e parla di cose importanti come la mafia e un po' il bullismo attraverso la storia di Giovanni Falcone, un magistrato che è stato ucciso perché le sue idee non sono state accolte. Ecco una frase che viene citata nel libro: "Ero la persona più felice del mondo nel giorno più triste per Palermo che aveva perso il suo uomo migliore. Era morto anche per me, per difendere i miei negozi, la mia casa, la mia città. Per lottare contro il mostro al posto mio".

Sofia Cattaneo consiglia molto la collana "Queste oscure materie" composta da tre libri: "La bussola d'oro", "La lama sottile" e "Il cannocchiale d'ambra" di Philip Pullman. Il libro trascina il lettore in una miriade di avventure dal polo nord fino ad altri mondi sconosciuti con Lyra e Pantalaimon, i nostri due protagonisti.

GENERE: fantasy, thriller e avventuroso.

P.S.: non guardate ne il film, ne la serie tv perché sono completamente diverse.



Ad Erik H. L. Frenez è piaciuto tantissimo anche "Norby, il robot scombinato" scritto da Isaac e Janet Asimov. È molto originale e coinvolge molto il lettore; pensate, l'ho divorato in quattro ore...



Annalaura Turconi suggests
"How the Grinch stole the Christmas!"

DA ASCOLTARE

Annalaura Turconi recommends...

Hallelujah

by Leonard Cohen

Now I've heard there was a secret chord
That David played, and it pleased the Lord
But you don't really care for music, do you?

It goes like this
The fourth, the fifth
The minor fall, the major lift
The baffled king composing Hallelujah

Hallelujah (x4)

Your faith was strong but you needed proof
You saw her bathing on the roof
Her beauty and the moonlight overthrew you

She tied you
To a kitchen chair
She broke your throne, and she cut your hair
And from your lips she drew the Hallelujah

Hallelujah (x4)

You say I took the name in vain
I don't even know the name
But if I did, well really, what's it to you?
There's a blaze of light in every word
It doesn't matter which you heard
The holy or the broken Hallelujah

Hallelujah (x4)

I did my best, it wasn't much
I couldn't feel, so I tried to touch
I've told the truth, I didn't come to fool you
And even though it all went wrong
I'll stand before the Lord of Song
With nothing on my tongue but Hallelujah

Hallelujah, Hallelujah

Leonard Norman Cohen (September 21, 1934 - November 7, 2016) was a Canadian singer-songwriter, poet and novelist. His work explored religion, politics, isolation, depression, sexuality, loss, death and romantic relationships

This is one of my favourite songs and I like very much to sing it!

Christian e Francesco Zaltron consigliano anche la versione di Jeff Buckley, molto suggestiva e profonda

La Redazione

Direttore: Erik H.L. Frenez

Vice Direttrice: Sofia Cattaneo

Capo Redattore: Christian Zaltron

Vice Redattore: Jacopo Schiavinotto

Segretario&Correttore bozze: Federico Aldighieri

Hanno contribuito anche:

Samantha Basurto, Diana Boscia, Sofia Maria Cavaleri, Giada Di Prina, Yasna Fazel, Margherita Grisenti, Leonardo Lisi, Elisa Marone, Enoah Matisha Piskal Kankamalage Don, Raheel Muhammad, Jake Norman, Annalaura Turconi, Nicole Vienna, Francesco Zaltron



Impaginazione su canva.com a cura di Erik H.L. Frenez
con la collaborazione della sua mamma e di Sofia Cattaneo

Email: giornalinoitraibanchi@gmail.com