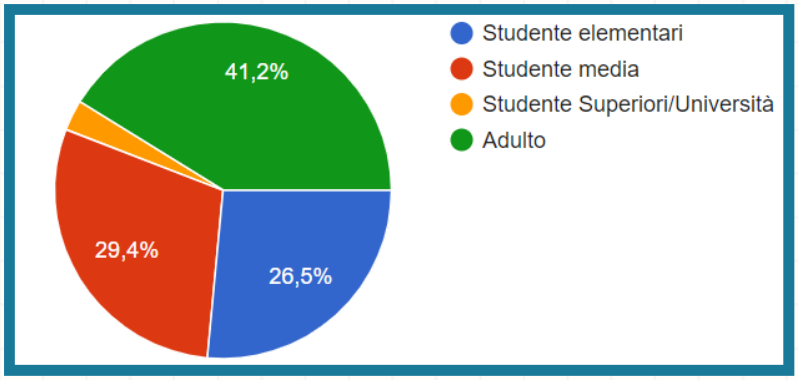
VOCI DI CORRIDOIO

IL GIORNALINO SCOLASTICO DELL'IC SPILIMBERGO 11/06/20

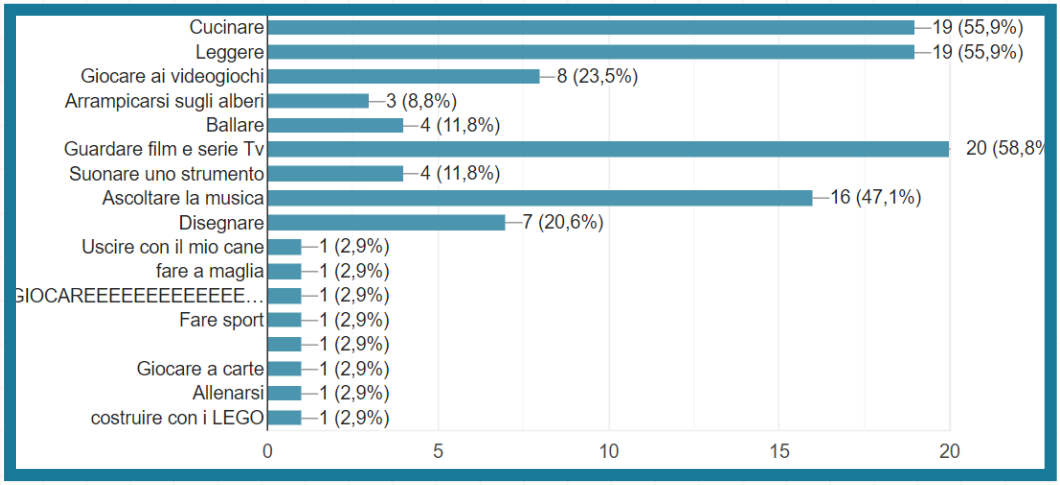
ECCO ALCUNI RISULTATI DEL NOSTRO SONDAGGIO "COME VA?"

Nello scorso numero del giornalino vi abbiamo proposto un sondaggio per sapere come avete passato le lunghe settimane della quarantena e che cosa vi è mancato di più e anche per farci dare da tutti voi dei consigli su ricette da provare, libri da leggere, musica da ascoltare e film e serie da guardare in TV. Ecco alcuni dei risultati.

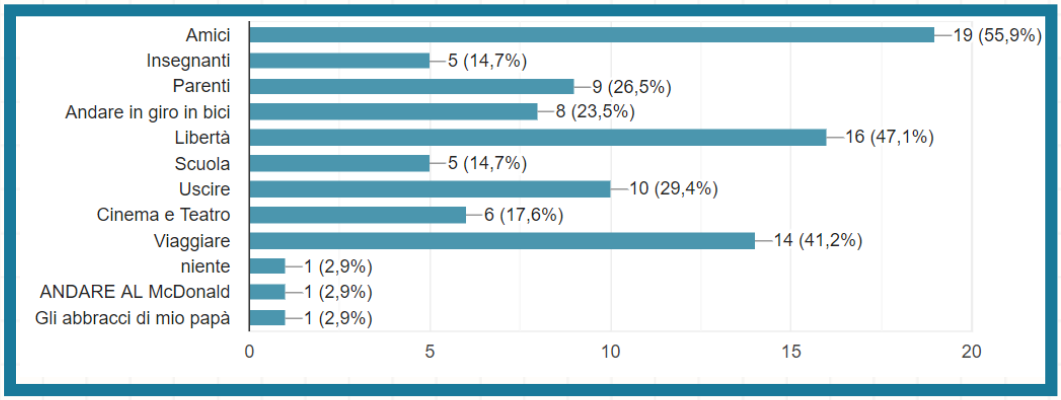


Al sondaggio hanno risposto 34 persone:
- 9 studenti delle elementari
- 10 studenti delle scuole medie
- 1 studente delle scuole superiori/università
- 14 adulti

Tra chi ha risposto al sondaggio, i più giovani tra sono 3 bambini/bambine di 9 anni, mentre il più grande ha molti anni in più... ben 78! Forse il nonno di un consigliere? Grazie a tutti!



Le cose che sono piaciute di più durante la quarantena sono state:
1) guardare film e serie TV
2) cucinare e leggere
3) ascoltare la musica
4) giocare ai videogiochi
5) disegnare
6) ballare e suonare
7) arrampicarsi sugli alberi
8) uscire col cane, fare a maglia, giocare, fare sport,...



Le cose che sono mancate di più durante la quarantena sono state:
1) gli amici
2) la libertà
3) viaggiare
4) uscire
5) i parenti
6) andare in giro in bici
7) il cinema e il teatro
8) la scuola e gli insegnanti

Il film più consigliato è stato "Ritorno al futuro", mentre i libri da leggere segnalati più volte sono "Tom Sawyer" e "Il piccolo principe". Se non hai ancora risposto al nostro sondaggio, puoi farlo cliccando qui.

UN MOMENTO IMPORTANTE PER MOLTE PERSONE: IL RAMADAN (PARTE 2)

Durante il Ramadan si mangia 2 volte al giorno per dare energia al corpo: all'iftar, subito dopo il tramonto e al suhur, poco prima dell'alba. La sera è il pasto più importante perché lo facciamo assieme a tutta la famiglia, seduti sul tappeto in cerchio attorno al tavolino pieno di cose da mangiare. Per prima cosa si mangiano dei datteri in numero dispari (per mangiare si deve sempre usare la mano destra) e si beve dell'acqua.
Poi mangiamo la harira (una zuppa con i ceci, le lenticchie, il pollo, il pomodoro, la pasta e molte spezie), le uova sode con sale e cumino, e tante altre cose che cucino assieme alla mia nonna. I venerdì, che è il nostro giorno speciale, prepariamo il cous cous.
Alla fine ci sono i dolci tradizionali, quelli che a me piacciono di più sono le chebakia (alcuni le chiamano anche "rose del deserto" perché assomigliano ad un fiore). Si preparano con la farina di mandorle, il sesamo. il miele, l'acqua di fiori d'arancio e molte altre cose. Non sono facili da fare, ma sono buonissime!
Dopo aver mangiato iniziamo a pregare e poi si va a dormire. Il suhur invece è un pasto più leggero per non avere fame durante il giorno. Ci alziamo verso le 3, l'orario dipende dal momento in cui sorge il sole. Di solito noi beviamo il tè alla menta e un succo di frutta, e mangiamo pane arabo (fatto da mia nonna Aisha) con l'olio, frutta e yogurt.
Noi ogni giorno preghiamo 5 volte, ma quando si fa il Ramadan si fa una preghiera in più: dopo aver mangiato la sera si va tutti in moschea a pregare assieme agli altri, si chiama Taraweeh, la preghiera della notte. Adesso siamo molto tristi perché a causa del coronavirus non si può andare a pregare in moschea tutti assieme.
Sembra difficile seguire queste regole, ma non lo è. Il primo giorno è un po' duro, ma poi ci si abitua e a me piace molto perché sto assieme alla mia famiglia e ad ogni iftar è come una festa. Ma la vera festa la facciamo quando finisce il Ramadan (Eid al-Fitr) e ci troviamo tutti assieme per mangiare, pregare e scambiarci regali. Il Ramadan inizia e finisce con la luna, quindi quando in cielo si vede la luna nuova finisce il nostro mese sacro e festeggiamo per 3 giorni.. **- testo e fotografia di Hiba Zaira**

LA MIA QUARANTENA di Raphael Esposito

È come se il tempo all'improvviso si fosse fermato!! Tutti chiusi in una bolla (la nostra casa). Le strade vuote, i negozi chiusi, senza poter uscire, niente scuola, niente amici ,niente nonni, niente passeggiate ma
tanta paura perché nessuno sapeva cosa stava succedendo.
Pian piano ci siamo abituati ed è stata questa la nostra nuova normalità, ma con qualche novità: mascherina e guanti!

IL CONSIGLIERE CONSIGLIA!

Sul canale YouTube del Progetto Giovani abbiamo cominciato a caricare i video che stiamo realizzando per raccontare come abbiamo passato la nostra quarantena. Potrete trovare molti consigli su come passare il tempo a casa. Il nuovo video è stato realizzato dal consigliere **Daniele Clemente**, che ci mostra come preparare dei buonissimi dolcetti alla Nutella.

LA FRASE MISTERIOSA

a cura di Raphael Esposito

A	S	D	A	V	E	B	V	C	D	S
M	E	A	T	E	R	M	L	H	G	F
E	A	S	F	D	E	U	N	E	L	A
D	C	D	V	A	T	E	A	D	G	I
C	G	F	B	B	B	E	F	F	J	C
V	V	G	O	R	U	H	D	N	K	Z
B	I	H	L	E	H	S	F	T	U	Q
N	O	C	A	D	J	X	M	D	A	K
M	L	A	K	L	K	Z	O	B	S	T
I	P	V	A	G	H	Y	L	C	E	S
O	I	A	L	L	O	P	X	D	T	G

Qual è il colmo per un gatto? Scoprilo muovendoti nel senso delle frecce a partire dalla casella verde!

→ 2 lettere ↓ 2 lettere
→ 2 lettere ↓ 2 lettere
← 3 lettere ↓ 3 lettere
← 2 lettere ↓ 3 lettere
→ 3 lettere

SOLUZIONE (5, 3, 6, 2, 7): __ !

IN CUCINA CON IL CCR:

TORTA SBRICIOLATA CON RICOTTA E CIOCCOLATO

1

Ingredienti per la base:
300 gr. di farina
100 gr. di zucchero
100 gr. di burro
1 uovo
1 bustina di vanillina
1 bustina di lievito
sale q.b.

Ingredienti per il ripieno:
500 gr. di ricotta
150 gr. di zucchero
150 gr. di cioccolato fondente

ricetta di Federico Locatelli

Preparazione:
Per la base mettere in una terrina la farina, lo zucchero, la vanillina, il lievito ed il sale. Mescolare il tutto, quindi aggiungere il burro (precedentemente ammorbidito) mescolando con le mani. Aggiungere l'uovo e amalgamare il tutto sempre con le mani. Si ottengono delle grosse briciole. Versare 3/4 di questo composto in una tortiera foderata con carta da forno. Preparare il ripieno mescolando la ricotta con lo zucchero e il cioccolato sminuzzato. Disporre il ripieno sulla base e ricoprire con 1/4 di composto rimasto. Infornare per 30 minuti a circa 180 gradi.

ed ecco il risultato finale!

UNA BEVANDA AFRICANA

2

ricetta di Soubaibatou "Suba" Zinsonni

Ingredienti:
acqua
succo d'ananas
zenzero
limone
riso
zucchero

Preparazione:
Prendere del riso e metterlo in una ciotola piena d'acqua e lasciarlo a mollo tutta la notte. Tagliare lo zenzero a pezzettini. Mettere lo zenzero e il riso in un mixer e frullare insieme. Mettere il composto in una ciotola, aggiungiere dell'acqua; poi prendere un setaccio, versare il composto in modo che esca solo il liquido e buttare via il resto. Aggiungere zucchero, limone, succo d'ananase mescolare.