

SPECIALE NATALE

Insero al n°1 di Fuori Classe interamente dedicato al Natale

I VINCITORI DEL CONCORSO “L’ACROSTICO DI NATALE”

...AND THE WINNER IS... GRETA TURCONI!

Oltre sessanta alunni della scuola secondaria hanno raccolto l’invito della redazione di “Fuori Classe” e hanno partecipato al concorso “L’acrostico di Natale”. La richiesta era, per l’appunto, quella di costruire un acrostico a partire dal termine NATALE; tema della frase composta doveva essere, naturalmente, il Natale.

La redazione ha poi votato gli elaborati (ovviamente senza sapere chi ne fosse l’autore/autrice) e qui di seguito ecco a voi i primi dieci classificati e il testo da loro creato: complimenti a tutti loro e grazie a tutti i numerosi partecipanti!

1° posto: GRETA TURCONI 1B

Natalizia armonia torna aspettando luci eterne

2° posto: GEMMA GIANNANTONI 2B

Nuvole angeliche trasmettono amore letizia emozioni

3° posto: MATTEO LEONI 2B

Nell’attesa trepidanti accendiamo le emozioni

4° posto: GAIA LECCHI 1B

Natività, attesa. Tutti attendiamo lieto evento

5° posto: SARA MARCHESI 1A

Natale arriva trasportando allegria lasciando emozioni

6° posto: NICOLE COLOMBO 1A

Nasce ancora tanta allegria luminosa emozionante

7° posto: PAOLA CORALLO 1A

Natale avvolge tutti assieme lasciando emozioni

8° posto: ROMINA FEDELE 1B

Natale annuncia tanto amore letizia entusiasmo

9° posto: MADDALENA COMI 1A

Natale aiuta tutti attraverso luce entusiasmanete

10° posto: MATTIA CASIRAGHI 1A

Natale accoglie trasmettendo amore luce emozioni

UNA GRANDE TRADIZIONE: IL PRESEPE di R.Cantù e G.Thullah

Come da tradizione ogni anno oltre che ad addobbare la propria casa e decorare il proprio albero di Natale si usa, in molti paesi, costruire un presepe di famiglia con modalità diverse a seconda delle usanze. Il termine presepe (o presepio) deriva dal greco e significa "recinto chiuso". Il presepe ha delle origini pittoresche, e cioè deriva dalla raffigurazione su tela o su parete nei quadri dell'epoca di san Francesco d'Assisi. Questi raffiguravano il momento in cui il Vangelo racconta della nascita di Gesù e dell'arrivo dei Magi. Questa immagine venne poi resa tridimensionale nel Medioevo. questa usanza si sviluppò primamente in Italia per poi diffondersi in tutti i paesi cattolici del mondo. Un altro modo per creare il presepe è quello di interpretarlo con persone umane, che si immedesimano nei suoi personaggi ricreando la scena della visita dei Magi: questa modalità prende il nome di presepe vivente. Quest'ultimo si è molto diffuso in Italia negli ultimi decenni ed ha avuto origine nel Medioevo. Nel presepe si trovano abitualmente diversi personaggi: la Vergine Maria, San Giuseppe, il bue e l'asino, i tre Magi solitamente all'esterno che hanno tra le mani i tre doni: oro incenso e mirra. Sullo sfondo troviamo la stella cometa e gli angeli e al centro una mangiatoia con al suo interno Gesù Bambino. Quest'ultimo si introduce nel presepe nella notte tra il 24 e il 25 Dicembre. I Magi invece vengono collocati davanti a Gesù nel giorno dell'Epifania. Il presepio si è diffuso in America Latina e ha preso il nome di presepe folkloristico, che a differenza di quello dell'origine ha uno sfondo azzurro con il sole e le nuvole candide, dato che il Natale in questi paesi si svolge in piena estate. In Africa, invece, il presepe era costruito in gesso grazie ai missionari, ma con il passare del tempo ci fu un'evoluzione e vennero usati i materiali africani. In Asia si racconta che in antichità l'imperatore Akbar lasciò diffondere l'usanza del presepio perché gli piacque l'idea anche se non era convertito al cristianesimo. In ogni caso e in ogni modalità il presepe ha sempre un significato profondo, perché riunisce tutte le genti in una notte di amore e fraternità. Ma soprattutto ci fa ricordare che a Natale l'importanza vera non sono i regali, ma è la nascita di Cristo!

CONSIGLI CINEMATOGRAFICI PER UN NATALE DA TRASCORRERE... COMODAMENTE IN POLTRONA! di A.Marchesi e G.Villa

Durante le vacanze natalizie uno dei migliori passatempi è quello di guardare film insieme a tutta la famiglia.

Ecco a voi il nostro consiglio per rendere il vostro Natale pieno di allegria e gioia.

UN FRATELLO SOTTO L'ALBERO

La storia inizia con Fred, un fannullone che vive con piccoli inganni e cerca sempre di realizzare il colpo grosso, si rivolge al fratello per avere i soldi per aprire un'agenzia di scommesse. Ma Santa Claus, stufo di avere notizie dal fratello maggiore solo quando si tratta di doverlo togliere dai guai in cui si caccia, questa volta gli concede il denaro a patto che si rechi al Polo Nord per dare una mano al lavoro per confezionare i regali di Natale. Il rapporto tra i due è tutt'altro che tranquillo anche a causa della madre che, tra i due fratelli, ha sempre preferito Nick al fratello maggiore. Il carattere eccessivo di Fred provoca diversi problemi ed entrambi dovranno fare i conti con l'ispettore per la commissione per l'annullamento del Natale, mandato a controllare l'efficienza di Babbo Natale, degli elfi e di tutta la truppa e che ha tutta l'intenzione di far chiudere l'attività di Nick. Dopo l'ennesimo litigio e quando tutto sembrava perso è proprio Fred a rinunciare ai 50000 dollari che il fratello gli aveva promesso investendoli in un viaggio di ritorno al Polo Nord dove grazie ad un astuto piano riuscirà, assieme al fratello, a salvare il Natale.

A NATALE SIAMO TUTTI CHEF: ECCO A VOI IL CROQUEMBOUCHE

di G.Bonanomi e D.Piccolo

Il Croquembouche è un dolce tipicamente Francese che in patria viene generalmente preparato in occasioni particolari come matrimoni, battesimi, cresime, comunioni; per la sua forma che ricorda un abete, è anche un'idea alternativa per le feste Natalizie.

La parola Croquembouche significa letteralmente “che crocca in bocca” e deriva dal metodo con cui viene preparato: il croquembouche, infatti, non è altro che una piramide conica, più o meno grossa, fatta di bignè farciti con crema o panna e fissati uno sull'altro con del caramello.

Ingredienti per i bignè

100 gr burro, 185 gr farina 00, 6 uova, 375 ml acqua

Ingredienti per la crema pasticcera

500 ml latte, un baccello di vaniglia, 5 tuorli, 80 gr zucchero, 40 gr farina 00, 2 cucchiaini Cointreau

Ingredienti per la crema Chantilly

500 ml panna fresca liquida, 100 gr zucchero a velo

Ingredienti per il caramello

500 gr zucchero

Preparazione

Accendete il forno a 220°.

Mettete il burro e l'acqua in un tegame, possibilmente dal fondo spesso, e fate sciogliere il burro senza far bollire l'acqua; quindi togliete il tegame dal fuoco e buttateci dentro la farina, precedentemente setacciata, in una volta sola, mescolando energicamente con un mestolo di legno. Rimettete il tegame sul fuoco dolce e continuate a mescolare energicamente fino a che il composto formerà una palla che si staccherà dal fondo del tegame.

Trasferite l'impasto in una ciotola e lasciatelo intiepidire mescolando di tanto in tanto.

Nel frattempo sgusciate le uova, mettetele in una ciotola e sbattetele con una forchetta; quando il composto precedentemente preparato si sarà raffreddato, unite le uova sbattute poco alla volta (due o tre cucchiaini alla volta) e, prima di aggiungerne altre, assicuratevi che siano bene incorporate all'impasto. Quando avrete unito tutte le uova, avrete ottenuto un impasto lucido e sodo. Foderate tre teglie della stessa dimensione di carta forno e formate i bignè di tre misure diverse: una teglia di bignè grossi per la base (1 cucchiaino d'impasto), una teglia di bignè medi (1 cucchiaino scarso d'impasto) ed una teglia di bignè piccoli (1 cucchiaino d'impasto). Cuocete i bignè per circa 30 minuti stando attenti al grado di doratura.

Una volta pronti, spegnete il forno e ponete tutti i bignè al suo interno in modo da farli seccare bene. Nel frattempo preparate il ripieno: mettete il latte sul fuoco insieme alla bacca di vaniglia precedentemente incisa e dalla quale avrete estratto i semi. Portate il latte a sfiorare il bollore, quindi spegnete il fuoco e fate intiepidire; In una ciotola a parte sbattete i tuorli con lo zucchero e la farina fino ad ottenere un composto cremoso. Quando il latte sarà tiepido, filtratelo e versatelo a filo nel composto di uova e zucchero, aggiungendo anche 2 o 3 cucchiaini di Cointreau; mettete tutto sul fuoco e mescolate fino ad ottenere una crema densa. Togliete la crema dal fuoco e lasciatela raffreddare mescolandola di tanto in tanto, oppure coprendola con uno strato di pellicola per alimenti in modo da evitare la formazione della pellicina. Montate la panna, unite lo zucchero a velo, mischiate il composto ottenuto in modo delicato con la crema pasticcera e versate il composto ottenuto in una tasca da pasticciere munita di una bocchetta liscia da 1 cm. Forate tutti i bignè alla base e riempiteli con la crema ottenuta. Prendete un tegame dal fondo spesso e versateci dentro 500 g di zucchero: ponetelo sul fuoco a fiamma moderata e, mescolando, fatelo sciogliere finché non raggiunga un bel colore ambrato tipico del caramello. Toglietelo dal fuoco e cominciate a formare la piramide iniziando con i bignè più grandi che formeranno la base.

Decidete che piatto usare per poggiare il dolce e fate una prova coi bignè più grandi per stabilire come disporli poiché, una volta intinti nel caramello e poggiati sul piatto, non potrete più spostare i bignè in quanto il caramello avrà un'azione collante. Immergete le basi dei bignè più grandi nel caramello e disponeteli a cerchio sul piatto; riempite l'interno del cerchio con 1 o 2 bignè a seconda dello spazio che avete e, una volta terminate i bignè più grandi, procedete nella stessa maniera con quelli medi ed infine con i più piccoli. Alla fine di questa operazione, dovrete ottenere un cono di bignè. Se durante il montaggio del cono, il caramello dovesse solidificarsi, mettetelo a sciogliere sul fuoco dolce girandolo con un mestolo finché non raggiunga la fluidità desiderata.

Quando avrete finito di montare il Croquembouche prendete due forchette, poggiatele dorso contro dorso, ed intingete le punte nel caramello piuttosto denso; alzandole dal tegame noterete che si formeranno dei fili sottili con i quali dovrete decorare il Croquembouche a vostro piacimento.

Finite la decorazione ponendo sul dolce dei piccoli fiocchetti rossi, dei fiorellini o delle decorazioni natalizie secondo il vostro gusto. E....BUON APPETITO!!!

NATALE IN VERSI – QUALCHE POESIA SCELTA PER I NOSTRI LETTORI

di **R.Bergamo, L.Mondonico, A.Valagussa**

Sicuramente sarà capitato anche a voi di vivere, nel giorno di Natale, l'emozione del recitare a memoria una poesia a tema davanti a genitori, nonni, parenti vari con i quali vi siete trovati attorno ad un tavolo per festeggiare.

Se, per caso, non abbiate ancora trovato la poesia da recitare quest'anno... eccovi qualche consiglio: il risultato è garantito! Il vostro pubblico resterà a bocca aperta e vi tributerà un grande applauso!!

Il vecchio Natale (Marino Moretti)

Mentre la neve fa, sopra la siepe,
un bel merletto e la campana suona,
Natale bussava a tutti gli usci e dona
ad ogni bimbo un piccolo presepe.

Ed alle buone mamme reca i forti
virgulti che orneran furtivamente
d'ogni piccola cosa rilucente:
ninnoli, nastri, sfere, ceri attorti...

A tutti il vecchio dalla barba bianca
porta qualcosa, qualche bella cosa.
e cammina e cammina senza posa
e cammina e cammina e non si
stanca.

E, dopo avere tanto camminato
nel giorno bianco e nella notte
azzurra,
conta le dodici ore che sussurra
la mezzanotte e dice al mondo: È
nato!

L'albero magico (Gianni Rodari)

Non cercarlo nel libro di scienze naturali: l'albero
di natale è l'albero della magia.

Vi crescono in compagnia arance, mandarini,
caramelle, cioccolatini, torroni, lumini...
Ma i frutti più buoni sono i frutti a sorpresa che
maturano a mezzanotte nei loro pacchetti,
mentre tu aspetti a letto fingendo di dormire,
che ti vengano a chiamare per farteli scoprire.

Natale (Giuseppe Ungaretti)

Non ho voglia
di tuffarmi
in un gomitolo
di strade

Ho tanta
stanchezza
sulle spalle

Lasciatemi così
come una
cosa
posata
in un
angolo
e dimenticata
Qui
non si sente
altro
che il caldo buono
Sto
con le quattro
capriole
di fumo
del focolare.