

ENJOY

PERIODICO DI INFORMAZIONE DEL LIVELLO PRIMARIO
a.s.2024/2025 N. 1



VOCI EUROPEE:

La ricchezza della multiculturalità



INDICE

PAGINA 3

La Castagnata

PAGINA 5

Astronauti alla Scuola Europea di Varese

PAGINA 7

La Course des P5

PAGINA 8

Sankt Martin

PAGINA 9

Sinterklaass alla Scuola Europea di Varese

PAGINA 11

Le Attività delle Ore Europee

PAGINA 13

Paese che vai.... usanze che trovi: I dolci di Natale

PAGINA 22

ABC del Natale: Lo spettacolo teatrale per grandi e piccini

PAGINA 23

Santa Lucia

Direttore responsabile: Michela Surace

In redazione:

MILA ACOSTA NAVARRO, AUGUSTO AMOS, SANDRO ARCAND D'AMBRES, STEVE BALDUCCI, GIORGIO CHIARAMELLO, ANDREI DIPIETRO, ERIK EKLUND, FRANCESCO FIORINO, ARIS FONTARAS, EMMA HOLZHEID, ARUN KUMAR, MAXIME LEFEVRE, LEONARDO MANGANO, ELLA MCCORMICK, SERENA RIBOLZI, MARTIN SANTINI BAKKEN, ELEONORA SGAMMINI, ALICE SPADACCINI, MATEO VANOUDEWATER, CRISTINE VAN WIJK, MATTEO ZUCCHI.

«La castagnata»: un événement qui a lieu chaque année à l'école européenne de Varèse.

De Arun Kumar, Matéo Vanoudewater et Giorgio Chiaramello

La castagnata s'est déroulé le 23 octobre dans la cour d'en haut du bâtiment Comenius de l'école européenne de Varese.

Cet événement prend le but de faire tous les enfants de primaire récolter et manger des châtaignes qui sont cuites et lavés par la cantine. Le jour même les enfants ont fait des cornets de papier pour tenir les châtaignes. Pour Pendant larécréation qui était rallonger par 10 minutes, un a un, les enfants ont fait la queue pour recevoir des châtaignes

REPONSE DES QUESTIONS DE LA CASTAGNATA

Vu que le jour de la castagnata était important, nous avons posé la même question a tous les élèves : que pense tu de la castagnata. Voici les réponses :

"Je ne m'attendais pas que les châtaignes étaient si bonnes".

"La récréation était plus longue".

"C'est le deuxième meilleur évènement de l'année".

"Ils n'y avaient pas beaucoup de châtaignes".

"Ce n'était pas très bien parce-que nous ne pouvions pas prendre des châtaignes sans que notre professeur nous n'accompagne pas".

Sandro Arcand D'hombres, Andrei Di Pietro, Maxime Lefevre, Erik Eklund



Intervista a Giancarlo Benini 'custode' della Scuola Europea di Varese da oltre trent'anni.

Da quanti anni esiste la castagnata a scuola?

30-35anni.

Nel corso degli anni com'è cambiata la castagnata?

Prima si mangiavano solo le castagne. Nel corso degli anni è diventato un momento di allegria per tutti con la possibilità di rimanere più tempo nel cortile superiore tutti insieme.

Ha sempre coinvolto tutti?

Sì, sono sempre tutti molto coinvolti. L'organizzazione parte almeno due settimane prima. Si presta attenzione al tempo meteorologico e si chiede anche ai bambini di portare le castagne.

Quanto è importante questo evento per la Scuola Europea?

È molto importante. È un evento sempre tanto atteso.

Qual è stata la castagnata più bella?

Sono state tutte belle e ogni anno si rinnova sempre. È un evento allegro e gustoso che fa aumentare lo spirito di comunità e coinvolge tutti, grandi e bambini.

Eleonora Sgammini, Alice Spadaccini, Mila Acosta Navarro



ASTRONAUTI ALLA SCUOLA EUROPEA DI VARESE

L'11 OTTOBRE 2024, LA SCUOLA EUROPEA DI VARESE HA COLLABORATO CON ARISS (RADIOAMATORE DELLA STAZIONE SPAZIALE INTERNAZIONALE). ALCUNI RAGAZZI DELLA S7 HANNO POTUTO FARE DOMANDE A UN' ASTRONAUTA IN ORBITA, GRAZIE AL COLLEGAMENTO, PER BEN 8 MINUTI, CON LA STAZIONE SPAZIALE INTERNAZIONALE DI RICERCA. LO SCOPO EDUCATIVO DI QUESTA ESPERIENZA È STATA LA POSSIBILITÀ DI PARLARE CON LA ISS. PRIMA DEL COLLEGAMENTO, IL PROFESSOR DI MARCO HA SPIEGATO LA MOTIVAZIONE DEL PROGETTO: NEL 1999 È STATO PRESENTATO IL PROGETTO DELLA ISS MENTRE PER COSTRUIRLA CI SONO VOLUTI 10 ANNI. IN QUEI 10 ANNI CI SONO STATE 30 MISSIONI PER COMPLETARNE LA COSTRUZIONE. NEL 2009, LA ISS È ENTRATA IN FUNZIONE OPERATIVA. LA ISS È ANCORA UNA STAZIONE DI RICERCA INTERNAZIONALE. QUEST'ULTIMA VIAGGIA NELLO SPAZIO AD UNA VELOCITÀ DI 7.600 KM AL SECONDO; IN 24 ORE GIRA 16 VOLTE INTORNO ALLA TERRA E OGNI GIRO DURA 80 MINUTI. IL PROFESSOR DI MARCO HA MOSTRATO, AD UNA FOLTA ASSEMBLEA DI S7, S6, S5, S2, P5, UNA MAPPA DELLA TERRA E LA POSIZIONE DELLA STAZIONE IN DIVERSI MOMENTI: ALLE 9.58 LA ISS APPROCIA IL SUD AMERICA; ALLE 10.06 È SOPRA IL BRASILE; ALLE 10.13 È SOPRA L'AFRICA. L'ESPERIENZA È STATA APPREZZATA DA TUTTI GLI ALUNNI CHE HANNO PARTECIPATO ALLA CONFERENZA.

Leonardo Mangano, Martin Santini Bakken

Κλίση στον ΔΔΣ

Στις 11 οκτωβρίου 2024, τα παιδιά της πεμπτης δημοτικού, του γυμνασίου και του λυκείου μαζευτήκαν στην αιθουσα θεατρου για να ακουσουν καποια παιδια της Γ λυκείου να μιλιανε, μεσο ασυρματου, με μια αστροναυτη στον ΔΔΣ.

Τα παιδια της Γ λυκείου ρωτουσαν διαφορα, για την ζωη στον ΔΔΣ και την δουλεια τους. Δυο απο τις ερωτησεις, και τις απαντεισεις ειναι αυτες.

Τι κανετε στον ελευθερο χρονο σας;
Βλεπουμε ταινιες, παιζουμε επιτραπεζια και πολλα ακομα.
Ποση ωρα διαρκει ενας διαστημηκος περηπατος;
Περιπου δυο ωρες.

Αρης Φονταρας



Eng<aVersion

Space interview

How do you keep healthy?
We have a treadmill



How do you solve arguments?
We don't have arguments because we are very little people

How do you have enough water to drink?
We have a water recycling system.

What were your feelings at lift off?
Anxiety but also excitement and happiness.

Do you miss your family when you're in space?
A little bit.

Matteo Zucchi ed Ella McCormick



La course des P5



Le 21 octobre 2024 il y aura une course pour les P5 de l'école Européen de Varese.

La course aura lieu aux secondaires. La course a été organisé par les professeurs de sport des secondaires. D'abord les filles, puis les garçons de P5 vont passer. 5 garçons et filles de chacune des classes P5 vont être choisis pour la course. Séparément, les secondaires vont courir aussi. La course a eu et aura lieu chaque année. La première place des garçons va à Leo Casalini de la P5 Eng, alors que Francesca Meneghin prend la première place des filles P5.

De Arun Kumar, Matéo Vanoudewater et Giorgio Chiaramello



À propos de la course...

Nous avons posé des questions à propos de la course, au professeur de sport de la secondaire :

1. Pourquoi avez - vous inventer cette course ? Parce que l'athlétique est la reine du sport.
2. Pourquoi vous faites participer que les P5 ? Parce que c'est une préparation pour la course d'un km des secondaires, et avant les P4 participaient aussi.
3. Pourquoi une course de 500 mètres ? Parce que ce n'est pas trop difficile.
4. Quelle est l'objectif de cette course ? L'objectif c'est de ce donne à fond et de participer.
5. C'est le combienième fois que la course a été faites.

C'est LA 18 IEME FOIS

Masculin	Féminin
1. Léo : ENG	1. Francesca : ITA
2. Ricardo : ITA	2. Éléonore : FRE
3. Cristforo : ITA	3. Lia : EN

Sandro Arcand D'hombres, Andrei Di Pietro, Maxime Lefevre.

Sankt Martin : Eine Tradition die sich wiederholt

Am 15. November 2024, in der ersten Unterrichtsstunde, wurde in diesem Jahr Sankt Martin in der Schule gefeiert. Die Klassen P1, P2, P3, P4, P5 und der Kindergarten der deutschen Abteilung bastelten wieder wunderschöne Laternen und zogen mit Martinsliedern durch die Gänge. Jede Klasse hat extra für diesen Tag eine Laterne gebastelt und jede Klasse hat sich ihr eigenes Laternenmotiv ausgedacht. Wie immer startete der Umzug in der Aula und führte zu Anna. Dort wartete bereits die Schulleiterin auf die Kinder. Dann erreichte der Zug den unteren Bereich, wo viele Kinder auf den deutschen Teil warteten und den bunten Laternen applaudierten.



Auch im Kindergarten warteten viele Kinder auf die deutsche Gruppe und waren sehr glücklich. Die deutsche Gruppe wollte auf die gute Tat des Heiligen Martin aufmerksam machen: Eines Abends ging er durch eine kleine Stadt, als er an einem Bettler vorbeikam, der in Lumpen gekleidet war und fror. Alle gingen vorbei, aber Martin blieb vor ihm stehen, nahm ihm den Mantel von den Schultern und teilte ihn in zwei Teile.

Aus diesem Grund wird dieses Fest in Deutschland gefeiert. Die deutsche Sektion der Europäischen Schule in Varese feiert dieses Fest jedes Jahr, um ihre Tradition zu bewahren.

Emma Holzheid



La festa di San Martino: due chiacchiere con le insegnanti della sezione tedesca.

Qual è la storia di San Martino?

Martino era un soldato e ha fatto molte cose belle. Una di queste è stata di aver tagliato la sua giacca per far riparare dal freddo una persona povera.

Perché si festeggia San Martino?

Per dimostrare che si può essere gentili.

In Germania, in occasione di S. Martino, cosa viene organizzato?

Si fanno messe e processioni con le lanterne, come facciamo in questa scuola, ogni anno.

Ci sono dei dolci che vengono preparati e mangiati per questa occasione?

Sì, il Pretzel di San Martino, chiamato anche Martinsbrezel. Dopo la parata, è usanza regalare ai bimbi questi dolcetti, una versione dolce del tipico pane tedesco, più soffici e arricchiti di zuccherini.

Serena Ribolzi, Steve Balducci, Francesco Fiorino

Sinterklaass alla Scuola Europea di Varese

Il 4 Dicembre 2024 sono iniziati ufficialmente i festeggiamenti per il Natale alla Scuola Europea di Varese.

È arrivato Sinterklaas, in sella ad una moto, accolto da tutte le classi della Scuola Primaria e Materna della Scuola Europea di Varese. Assieme a lui, Zwarte Piet, Pierino il Nero a capo di tutti gli altri Pierini aiutanti che hanno distribuito i pepernoten, tipici biscotti olandesi, preparati tradizionalmente in occasione della festa di San Nicola.

Sinterklaas è il nome olandese di San Nicola, il santo patrono dei bambini che si ritiene sia morto il 6 dicembre 343. San Nicola ha ispirato il Babbo Natale.

Gli olandesi celebrano la festa di Sinterklaas da almeno 700 anni e la sezione olandese della Scuola Europea di Varese, propone ogni anno questa festa, diventata un evento sempre tanto atteso e gradito da festeggiare insieme.

Francesco Fiorino, Serena Ribolzi.





Sinterklaas: de Nederlandse kerstman

Sinterklaas is een Nederlandse feestdag.

Elk jaar op de avond van 5 december laten Nederlandse kinderen een klomp of schoen achter bij de open haard, een wortel voor het paard van Sinterklaas, genaamd Ozosnel, een vrucht om de Pieten - de helpers van Sinterklaas - te bedanken en een verlanglijstje. Meestal zingen de kinderen voordat ze in slaap vallen een liedje voor Sinterklaas om zijn aandacht te trekken.

Gedurende de nacht komen de Zwarte Pieten door de schoorstenen van de huizen en laten cadeautjes achter voor de brave kinderen. De slechte kinderen daarentegen krijgen geen cadeautjes en volgens de legende worden ze in Spanje zelfs in de zak van Sinterklaas gedragen.

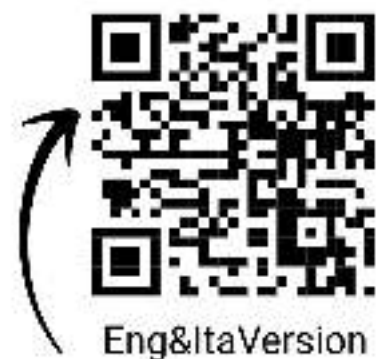
Op de middag van 5 december bakken ouders met de kinderen pepernoten, peperkoek of meringues terwijl ze gedichten opzeggen of liedjes zingen over Sinterklaas.

De uitvinder van Sinterklaas is Jan schenkman die het in 1427 bedacht en elk jaar op 5 december komt Sinterklaas voor de kinderen.

In onze streek, in Angera, wordt een evenement georganiseerd om Sinterklaas te verwelkomen: families bereiden eten voor, er worden liedjes en dansjes georganiseerd om de kinderen van het dorp erbij te betrekken. Sinterklaas is net als de Italiaanse kerstman: hij ziet eruit als een oude man met een lange witte baard en haar, een mijter op zijn hoofd, een rood bisschopskostuum, een lange kromstaf en een boek met een leren kaft en gouden schrift in zijn linkerhand. Op het boek staan de namen van de goede en slechte kinderen en hoe ze zich gedurende het jaar hebben gedragen.



Christine Van Wijk



Le attività delle Ore Europee

Questions pour la classe heures européennes échec

De Matéo Vanoudewater, Arun Kumar et Giorgio Chiaramello

On a posé des questions au maître Peter Tuohy et ses élèves de la première période Heures européennes.

Voilà les réponses :



Questions au maître Peter Tuohy:

Avez-vous un horaire fixe ? Oui. Il est important de concevoir le chemin que les élèves doivent suivre. Les échecs sont un jeu avec de nombreuses règles complexes qui doivent être respectées.

Enseignez-vous des techniques ? Oui. Avant tout, il est important que les élèves apprennent que l'action dans ce jeu doit être partagée, ce qui signifie des règles sur le mouvement des pièces, le timing, l'équité pour atteindre la victoire.

Est-ce la première fois que l'Ecole européenne enseigne

les échecs ? Oui, c'est la première fois que l'École européenne enseigne les échecs. C'est un très beau jeu qui a une grande valeur éducative en termes de respect de l'adversaire et d'acceptation du résultat de la partie.

En outre, il permet d'acquérir des compétences telles que la capacité d'attendre son tour et de rejeter certaines attitudes telles que la prévarication, l'iniquité et l'injustice qui ne permettent pas de jouer régulièrement.

Combien d'élèves avez-vous ? 22

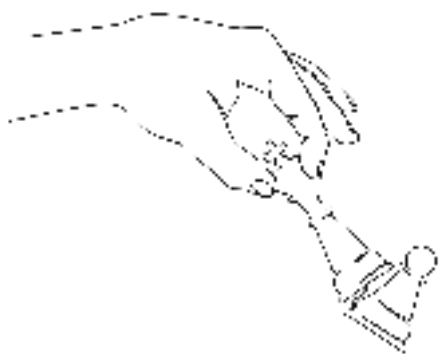
Utilisez-vous des tablettes ? Oui, nous les utilisons comme chronomètres.

Question pour les enfants :

Organisez-vous des tournois ? Oui.

Faites-vous des tests ? Non, car nos tournois sont des tests.

Avez-vous appris quelque chose entre-temps ? Oui, beaucoup.



Qualche domanda alla classe di sport delle ore europee...

Alla maestra Michèle Heinelt della sezione tedesca

È difficile insegnare a così tanti alunni?

Si è difficile per il poco spazio.

Gli alunni sono bravi ad apprendere la materia?

Si sono bravi ad apprenderla.

Da cosa nasce l'idea di insegnare sport durante le ore europee?

Voglio che gli alunni si possano muovere di più in questa scuola, e visto anche che sono un'insegnante che ama lo sport, ho pensato di realizzare delle attività sportive durante queste ore.

Agli alunni

Cosa fate nei due periodi di sport?

Durante il primo periodo scriviamo o facciamo lavoretti; invece, nel secondo periodo giochiamo a doge ball.

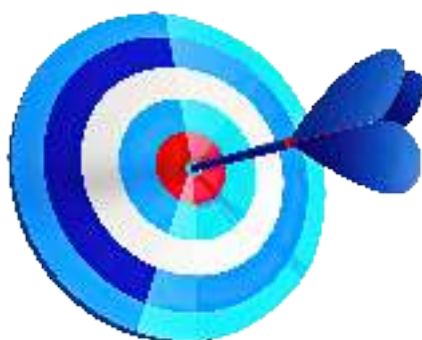
Che sport viene praticato?

È facile, anche se alcune volte inventiamo un'altra versione e quindi diventa un po' più difficile apprendere le regole.

Vi piacciono le attività proposte dalla maestra?

Si ci piacciono. La nostra attività preferita è Doge ball nella nostra versione T ball che realizziamo così: quando vieni preso vai sulla linea laterale finché la tua squadra prende la palla al volo.

Martin Santini Bakken e Leonardo Mangano



Paese che vai... usanze che trovi...



Dolci e Tradizioni Natalizie in Grecia

ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

Τα μελομακαρονα επινωθηκαν στα αρχαια χρονια απο τους Αρχαιους Ελληνες.Μαγειρευονται και τρωγωνται τα Χριστουγεννα.Να τα υλεια τους

- 1.αλευρι
- 2.νερο
- 3.μπιρα
- 4.σιροπι
- 5.καριδια
- 6.κανελα
- 7.ζαχαρη
- 8.βουτυρο



Αρης Φονταρας

ΤΑ ΚΑΛΑΝΤΑ

Ηρθαν τα Χριστουγεννα... Τα παιδια τριγυρνανε στους δρομους και λενε τα καλαντα.Πηγαινουν απο σπιτι σε σπιτι τραγουδανε τα καλαντα.Η παραδοση λεει πως πρεπει να δινουμε ενα παραδακι στα παιδια που μας τραγουδανε τα καλαντα.

Paese che vai... usanze che trovi...

Il Panettone di Milano

A cura di Steve Balducci, Eleonora Sgammini, Francesco Fiorino

Una leggenda attribuisce la nascita del panettone a Toni, un semplice inserviente della cucina di Ludovico il Moro, che, per riparare al danno del capocuoco - che aveva bruciato il dolce destinato al banchetto ducale - impastò un nuovo dolce con uova, farina, burro, zucchero, acqua e un panetto di lievito, aggiungendo uvetta e canditi, fino ad ottenere un dolce sofficissimo. Fu così che nacque il "Pan de' Toni". Da qui il nome.

La ricetta:

Tempo di Preparazione 15-20 ore

Cottura 1 ora

Per la preparazione di un Panettone Tradizionale da 1 kg occorrono:

Per l'impasto serale:

250 g di preparato per Panettone a Lunga Lievitazione,

1 g di lievito di birra

50 g di tuorli

50 g di burro

90 g di acqua

Per l'impasto mattutino:

440 g di impasto serale

100 g di farina manitoba

60 g di tuorli

70-75 g di zucchero

100 g di burro

2-3 g di miele

2 g di sale

50 g di latte

175 g di cedro/arancia canditi e/o uva sultanina



Paese che vai... usanze che trovi...

De pepernoten van Sinterklaas *a cura di Christine Van Wijk*

In alle Nederlandse steden komt Sinterklaas op 5 december aan in de haven (zee of rivier) met zijn stoomboot, zijn troep negerknechten (met Zwarte Piet, Zwarte Pierino aan het hoofd van alle andere Pietenhelpers) en zijn witte paard. Alle kinderen stromen toe om hem te zien en de pepernoten en andere snoepjes te verzamelen die Zwarte Piet en de andere Pieten als confetti uitstrooien.

Ingrediënten voor 30 koekjes

150 g zelfrijzend bakmeel

75 g bruine suiker

100 g boter

1 snuifje zout

melk naar smaak

30 g kaneel

10 g kruidnagel

10 g nootmuskaat

5 g witte peper

5 g anijs

5 g koriander

Bereidingstijd

Een uur verwerkingstijd en een dag rusten in de koelkast.



Ce come en navidad en Puerto rico.

di Mila Acosta Navarro

Dulce de almendras

3 vasos de almendras

2 tazas de azucar

Cocina

Mescal

Corta

Paese che vai... usanze che trovi...

LA BUCHE DE NOËL (RECETTE)



ÉTAPE 1

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

ÉTAPE 2

Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre et 3 cuillères à soupe d'eau tiède, pour faire mousser.

ÉTAPE 3

Ajouter, peu à peu, la farine et la levure.

ÉTAPE 4

Monter les blancs d'œuf en neige puis les incorporer délicatement au mélange précédent.

ÉTAPE 5

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Etaler la pâte dans un moule long et plat (type lèchefrite) recouvert d'un papier cuisson sur 1 cm d'épaisseur.

ÉTAPE 6

Enfourner pour 10 à 15 minutes de cuisson, le biscuit doit être légèrement doré.

ÉTAPE 7

A la sortie du four, poser sur le biscuit un torchon propre humide puis le démouler dessus et rouler. Laisser refroidir.

ÉTAPE 8

Briser le chocolat, et le faire fondre au bain-marie.

ÉTAPE 9

Lorsqu'il est fondu, ajouter beurre mou et mélanger.

ÉTAPE 10

Dérouler le gâteau et y étaler les 2/3 du chocolat. Rouler ensuite à nouveau le biscuit sur lui-même.

ÉTAPE 11

Recouvrir le biscuit du reste de chocolat puis, à l'aide d'une fourchette, strier le dessus.

ÉTAPE 12

Faire prendre au réfrigérateur. On la mange en regroupement de famille comme dessert de Noël.



ARUN KUMAR, MATEO VANOUDEWATER, GIORGIO CHIARAMELLO

Paese che vai... usanze che trovi...

Traditional Irish plum pudding

This typical Irish pudding, is eaten at Christmas, but it is best to make a few days before.
Ingredients

3/4 cup plus 2 tablespoons all-purpose flour
7 tablespoons butter, chilled and cubed, plus more for greasing
1 cup packed dark brown sugar
1/2 teaspoon freshly grated nutmeg
1/2 teaspoon ground cinnamon
1/2 teaspoon ground cloves
2/3 cup chopped almonds
2/3 cup golden raisins
2/3 cup raisins
2/3 cup dried currants
1/4 cup chopped candied citrus peel
1 small baking apple, peeled, cored, and shredded
1 cup dried white bread crumbs
2 large free-range eggs
1/3 cup Irish stout
Zest and juice of 1 orange
3 tablespoons Irish whiskey
Softly whipped cream

Instructions

Sift the flour into a large mixing bowl and, using your fingertips, rub in the chilled butter until the mixture resembles fine bread crumbs. Mix in the sugar, spices, almonds, dried fruit, citrus peel, shredded apple, and bread crumbs and set aside.

In a separate bowl, beat the eggs lightly, then beat in the stout, orange zest and juice, and whiskey. Stir the liquid mixture into the dry ingredients and mix well. It is traditional in Ireland that everyone in the house stirs the mixture and makes a wish. Once the wishes have been made, cover the bowl and refrigerate overnight.

The following day, lightly grease a 1-quart steam bowl. Pour the batter into the bowl. Cut a circle of wax paper 1-1/2 times the diameter of the top of the bowl. Grease, then fold a single pleat in the paper to allow room for the pudding to expand during cooking. Cover the top of the bowl with the paper and secure with string.

Place the bowl in a saucepan and fill with water to halfway up the side of the bowl. Cover and steam for 6 hours or longer. The longer the pudding cooks, the richer and darker it becomes. Top the pan up with boiling water as required and don't let the water boil dry.

To store the pudding, remove the wax paper and replace with a fresh piece. Wrap the pudding in a kitchen towel and store in a cool, dry place until required.

To reheat the pudding, steam for 2 hours. It is traditional in Ireland to pour the Irish whiskey over the whole pudding once it is on the table. Then the youngest member of the house sets light to the pudding using a match. Once the flames have gone out, serve with softly whipped cream.



Aris Fontaras

Paese che vai... usanze che trovi...



La Pogatcia ungherese



...con le indicazioni della maestra Dolores...

ingredienti :

- 1 bicchiere di yougurt
- 200 ml di acqua
- 100 ml di olio
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaio medio di sale
- 1 uovo
- 1 bustina di lievito
- 3.5 tazze di farina
- 2 cucchiaini di zucchero
- 100 grammi di sesamo
- varianti: pomodori/peperoni/salsiccia.



Infornare per 25 minuti ad una temperatura di 180 gradi

Tradizione:

Nella tradizione questo dolce viene mangiato la sera della Vigilia di Natale: A tavola si spezza la casa il pane e se ne dà metà alla Madonna e l'altra metà si distribuisce a tutta la parentela.

Martin Santini Bakken e Leonardo Mangano



Paese che vai... usanze che trovi...



L'AMOR POLENTA: Il dolce di Varese!



INGREDIENTI:

- 75 gr. Di farina di mais
- 75 gr. Di farina 00
- 4 uova medie a temperatura ambiente
- 75 gr. Di farina di mandorle
- 125 gr. Di burro a temperatura ambiente
- 125 gr. Di zucchero semolato
- mezza bustina di lievito in polvere per dolci
- semi di una bacca di vaniglia
- 1 cucchiaino di rum bianco
- 1 pizzico di sale
- zucchero a velo per decorare



PROCEDIMENTO:

Prima di tutto montare il burro con zucchero, vaniglia e rum per almeno 10 minuti in modo che risulti spumoso e chiaro.

Unire le uova una alla volta.

Incorporare le farine insieme al lievito e amalgamare con una spatola dal basso verso l'alto per non smontare il composto.

Imburrare e infarinare perfettamente lo stampo e versare all'interno il composto ottenuto.

Cuocere in forno statico a 175° per circa 30 minuti.

Sfornare e lasciare completamente raffreddare prima di aggiungere lo zucchero a velo.

Augusto Amos, Alice Spadaccini



Paese che vai... usanze che trovi...

MODO DI DIRE IN NORVEGESE



TRADISJON

Denne desserten blir laget i Norge på julaften. Inne i så setter man en nøtt, også gir man en del til alle, og den heldige som finner den får en liten gave.



Eng&ItaVersion

«Aldri så galt at det ikke er godt for noe»
Som mener aldri so galt at de ikke ar gått for noe

DOLCE NORVEGESE

“RISKREM”
Det er laget av ris, krem og sukker

Martin Santini Bakken



Varkenshaas



Resept

- 1 vlees
- 2 zout
- 3 peper
- 4 middelhoog vuur
- 5 verwarm de boter in het pan
- 6 dan het vlees in de pan
- 7 10 of 15 minuten laten bakken
- 8 dan haal de varkenshaas uit de pan en laat het rusten en eet het op kerts 24 25 of 30.



NOTES

De kerststol

Dit rustieke brood wordt alleen met kerst gegeten

Christine Van Wijk



ABC del Natale: Lo spettacolo teatrale per grandi e piccini

Le classi, dalla seconda alla quinta, della sezione italiana, hanno assistito, il 4 dicembre scorso, presso l'Aula Magna della Scuola Europea di Varese, ad uno spettacolo teatrale dal titolo "ABC del Natale".

Ambientato in una stalla e attraverso oggetti riciclati da oggetti comuni, i due attori, Alessandro Calabrese e Gianni Rossi, travestiti rispettivamente da Asino e Bue, con tanto di orecchie e coda, hanno raccontato la Natività attraverso le 21 lettere dell'alfabeto.

Storia dopo storia, Asino e Bue giocano con le parole ed in modo originale e divertente, cercano di far conoscere quelle parole che sembrano essersi perse ma che anche dopo secoli ricordano a tutti quello che è il mistero più grande: la nascita di Gesù.

Partendo dalle cose più semplici, dall'ABC, hanno costruito, coinvolgendo i bambini presenti, un alfabeto del Natale. I racconti sono stati accompagnati da canzoni e musiche riprodotte attraverso degli strumenti musicali costruiti artigianalmente. Uno spettacolo che ha trascinato tutti, alunni ed insegnanti.

Martin Santini Bakken, Leonardo Mangano





Santa Lucia

“Da Santa Lucia il freddo si mette in via”

Sankta Lucia Song

Natten går tunga fjät
rund gård och stuva;
kring jord, som sol
förlät*,
skuggorna ruva.
Då i vårt mörka hus,
stiger med tända ljus,
Sankta Lucia, Sankta
Lucia.



Mörkret ska flykta
snart
ur jordens dalar
så hon ett underbart
ord till oss talar.
Dagen ska åter ny
stiga ur rosig sky
Sankta Lucia, Sankta
Lucia.



Natten går stor och
stum
nu hörs dess vingar
i alla tysta rum
sus som av vingar.
Se, på vår tröskel står
vitklädd med ljus i hår
Sankta Lucia, Sankta
Lucia.



Eng&ItaVersion



Buon Natale

MERRY
CHRISTMAS

Joyeux Noël

FROHE WEIHNACHTEN

Vrolijk Kerstfeest

