



The Hope

“La speranza non è la stessa cosa dell’ottimismo. Non si tratta della convinzione che una certa cosa andrà a finire bene, ma della certezza che quella cosa ha un senso, indipendentemente da come andrà a finire.”

Vaclav Havel

Una lezione di cucina



A pag. 2

Il parrucchiere a casa tua!



A pag. 4

Le stupende barzellette e i giochi



A pag. 7-8

LA VITA IN POESIA



A pag. 3

INGREDIENTI

863 CALORIE PER PORZIONE

INGREDIENTI PER UNA TORTIERA DI 22 CM DI DIAMETRO

Burro freddo 110 g
Farina 00 215 g
Tuorli 3
Zucchero a velo 85 g
Nutella 400 g
Burro di cacao 90 g
Panna fresca liquida per spennellare q.b.



PREPARAZIONE

COME PREPARARE LA CROSTATATA ALLA NUTELLA

Per preparare la crostata alla nutella cominciate dalla frolla. In un mixer versate la farina ed il burro freddo **1** e frullate per qualche istante. Trasferite la sabbatura sul piano da lavoro **2**, formate una conca nel mezzo e versate i tuorli **3**, setacciate lo zucchero a velo tutt'intorno alla conca **4**. Cominciate ad impastare brevemente mescolando con le dita le uova al centro e raccogliendo man mano la farina; cercate di impastare brevemente il tempo necessario per ottenere un impasto sufficientemente compatto **5** che potrete avvolgere nella pellicola trasparente **6**. Lasciate riposare il panetto in frigorifero per almeno 30 minuti. Dopodiché riprendete la pasta e battetela su una spianatoia leggermente infarinata **7** in questo modo la ammorbidirete un po' rendendo più semplice il momento della distensione. Tirate la frolla fino a mezzo centimetro di spessore **8**. Poi avvolgete l'impasto intorno al matterello e sistematelo in una tortiera da 22 cm già imburrata e infarinata **9**. Pareggiate i bordi **10** e raccogliete l'eccesso di pasta, con il quale preparerete le losanghe. Infine bucherellate la base **11** e tenete da parte la teglia. Occupatevi della crema: quindi sistemate il burro di cacao in una ciotola **12** e fondetelo al microonde altrimenti anche a bagnomaria (se non avete il burro di cacao, potete sostituirlo nella stessa dose con del burro classico), unitelo alla Nutella poco alla volta **13** mescolando fin quando non sarà completamente assorbito. Infine versate la crema appena ottenuta nello stampo **14** e distribuitela su tutta la superficie **15**. Riprendete la frolla e tiratela nuovamente, sul piano infarinato, e formate delle losanghe larghe circa 1 cm, con una rotella dentellata **16**. Sistematele sulla tortiera prima in un verso **17** e poi nell'altro **18**, in modo da farle incrociare e creare un motivo a rombi. Infine spennellate con della panna fresca liquida **19** e cuocete in forno preriscaldato, in modalità statica, a 160° per 40 minuti **20** (potete provare la cottura in forno ventilato a 150° per circa 30-35 minuti cuocendo nel ripiano basso del forno; potete coprire a metà cottura con un foglio di carta alluminio se vi sembra che si stia cuocendo troppo in superficie). Una volta cotta, lasciate raffreddare completamente la vostra crostata alla nutella e poi sformatela per servirla **21**.

CONSIGLIO

Se non avete il burro di cacao, sarà sufficiente sostituirlo con quello classico nella stessa quantità: la consistenza potrebbe variare leggermente ma il sapore sarà ugualmente buonissimo!

LA VITA

*Ancor'oggi come allora
il sol risplende sui campi,
e il verde della terra
forte e sano rifiora.
E mille creature arzille
e nel cielo splendenti faville
si volgono un sorriso sereno.
Su la terra cresce la flora
fra splendenti raggi di sole
e ancor'oggi come allora
l'immensa bellezza si svela in un
fiore.*

*Cresce in rosei petali profumati
si regge forte s'uno stelo
e in albero si trasforma
tornando a troneggiare i prati.
Un albero forte e sano
che si staglia nell'immenso azzurro
toccando quasi il cielo
coi suoi rami frastagliati.
E gli animali corrono felici,
spensierati e incuranti
dei pericoli attorno
perché loro lo sanno:
"la bellezza ha fatto ritorno!"
E tra le api ronzanti e le farfalle,
tra la natura ch'oggi rifiorisce
tra gli animali, spensierati e felici
tra l'universo, eterno e ammaliante*

*e tra le stelle, brillanti e lucenti,
tra la bellezza dell'infinito e
dell'immenso
e tra la Luna di splendente luce
riempita
ancor'oggi come allora penso
nell'immenso, brullo terreno
"Quanto è bella e gioiosa la vita!"*

Mauro Giacomo



SUPER BOCCOLI!

Ciao a tutte ragazze, oggi vi vorrei proporre un metodo per avere dei capelli mossi, fantastici e durevoli!

Io ho sperimentato questa tecnica, e la trovo semplicemente spettacolare!

- Per prima cosa procuratevi una fascetta per capelli, meglio se stretta, altrimenti va altrettanto bene una più larga.
- Inumidite un po' i capelli con l'acqua, o, se li avete appena lavati, non asciugateli del tutto.
- Successivamente posizionate la fascetta sulla fronte come se fosse una bandana.
- Poi prendete una ciocca di capelli, abbastanza piccola e infilatela dall'alto nella fascia, tirate la ciocca in giù, e, se avete eseguito correttamente il passaggio dovrete vedere un anello di capelli sulla fascia, e il resto della ciocca che pende.
- Successivamente unite alla ciocca scesa un altro po' di capelli e rifate lo stesso procedimento di prima avvolgendo i capelli intorno alla fascia.
- Continuate aggiungendo capelli alle ciocche.
- Una volta finito di raccogliere i capelli vi rimarrà una ciocca a cui non potrete aggiungere capelli, allora attorcigliatela intorno alla fascia finché non pende più. Alla fine dovrete avere la vostra fascia ricoperta di anelli di capelli. Se volete che i capelli si fissino meglio e che i boccoli rimangano più a lungo, allora aggiungete un po' di lacca sugli anelli alla fine e all'inizio sulla ciocca che state per avvolgere. Dormite sopra questa acconciatura (tranquille non dà fastidio) oppure tenete la stramba pettinatura per qualche ora.

Il giorno dopo togliete i capelli dalla fascia partendo dall'ultimo anello fatto.

Il risultato è assolutamente magnifico! Avrete dei boccoli molto naturali e voluminosi!

Alla prossima chicca!

Anna Carolina Gomarasca



I PASSATEMPO PREFERITI DA TUTTI!

Questa settimana per non annoiarci vi proponiamo degli esperimenti belli da fare a casa per...

CREARE UNA SALINA IN CASA!

Cosa serve:

- Un bicchiere
- Un cucchiaino
- Un po' di acqua (meglio quella del rubinetto)
- Sale da cucina
- Bicarbonato di sodio

Cosa fare:

Riempi il bicchiere con l'acqua e sciogli due cucchiaini di sale da cucina e due di bicarbonato di sodio. Mescola bene finché tutto il sale e il bicarbonato si sono sciolti.

Poni il bicchiere con l'acqua salata sul davanzale interno di una finestra, in modo che l'acqua possa evaporare. Dopo 2 o 3 giorni l'acqua dovrebbe essere evaporata del tutto e vedrete il sale che si è formato.

PALLONCINO AUTO GONFIANTE

Cosa serve:

- tre bottiglie uguali da massimo mezzo litro tre palloncini
- acqua tiepida,
- tre bustine di lievito di birra disidratato,
- 20 grammi di zucchero divisi in due parti uguali
- 10 g di sale

Cosa fare:

Versate in ogni bottiglia una bustina di lievito di birra. In due bottiglie mettete lo zucchero e nell'altra il sale. Aggiungete acqua tiepida fino a $\frac{2}{3}$ della bottiglietta. Chiudete e scuotete bene, in modo che il lievito si mescoli bene con l'acqua.

Prendete un palloncino e fate dei piccoli buchini con le forbici, quelle con la punta stondata! Chiudete una bottiglia con lo zucchero con il palloncino tagliuzzato e le altre due (una con il sale e una con lo zucchero) con palloncini normali. Mettete le bottiglie nel contenitore pieno di acqua calda e lasciatele al calduccio per qualche minuto. Dopo poco i lieviti contenuti nelle bottiglie con lo zucchero cominceranno a mangiare e, grazie al caldo dell'ambiente, si riposeranno dando il via alla digestione ed emettendo aria. Il palloncino integro quindi inizierà a gonfiarsi, mentre quello con i fori lascerà fuoriuscire tutta l'aria e non riuscirà ad espandersi. E quello con il sale? Il lievito è un bambino goloso e ama nutrirsi di zucchero, anche a cucchiainate, ma il sale.. quello proprio no!!! Così crolla tramortito in terra, non facendo crescere bene il palloncino.



E NON FINISCE QUI!

IL PALLONCINO CHE NON SCOPPIA

Cosa vi serve:

- un palloncino
- un lungo spiedino
- un po' di detersivo per piatti

Come fare:

Gonfiate il palloncino in modo che sia più piccolo dello spiedino e comunque non risulti troppo teso. A questo punto cospargete di detersivo lo spiedino e le due estremità del palloncino (dove lo avete chiuso e il punto opposto) dove la gomma risulta più spessa e quindi più colorata.

Fate entrare il vostro spiedino dalla parte del nodo e con molta attenzione fatelo uscire dalla parte opposta.

In realtà non servirebbe usare il detersivo perché non è quello che impedisce al palloncino di scoppiare, ma aiuta lo spiedino a scivolare meglio quando bisogna spingerlo all'interno.

Perché non scoppia?

La gomma che forma il palloncino si espande quando lo gonfiamo, ma vi sono 2 punti che, malgrado tutto, risultano meno tesi: le molecole cioè lì sono sotto uno sforzo minimo. Queste parti sono le due estremità. Si nota anche ad occhio che la gomma in questi punti è più densa: risulta infatti più colorata.

Facendo entrare lì la punta del nostro spiedino, le molecole della gomma si estenderanno sotto la nostra pressione senza che lo sforzo risulti eccessivo, permettendo allo spiedino di entrare senza far scoppiare il palloncino!



Letizia peschini

Non c'è divertimento senza barzellette!

Annunci

Quali sono le barzellette più belle e divertenti del mondo? E' impossibile dirlo. Se c'è qualcosa su cui è difficile mettere d'accordo il gusto e la sensibilità delle persone, questa è proprio la barzelletta. Una barzelletta può risultare esilarante e stupenda per alcuni, ed essere terribilmente noiosa e sciocca per altri. Ad alcuni piacciono le barzellette sporche, altri le trovano volgari, una barzelletta recitata da uno può risultare diversa da quella recitata da un altro, e così via.

Qui di seguito la redazione Aforisticamente ha provato a raccogliere quelle che sono le 30 barzellette più belle e divertenti del mondo. Tra i temi correlati si veda barzellette per bambini, i colmi più belli e divertenti, le frasi e battute più belle di Totò e I migliori tweet di Twitter.



Le barzellette più belle e divertenti

Una coppia di cacciatori del New Jersey sono nel bosco quando uno di loro cade a terra. Questo non sembra respirare e i suoi occhi sono assenti. L'amico chiama immediatamente i soccorsi al telefono. Urla: «Il mio amico è morto! Che posso fare?». «Cerchi di calmarsi, l'aiuto io – gli risponde l'operatore – Innanzitutto si assicuri che sia realmente morto». Un attimo di silenzio, poi si sente un colpo di fucile. «Ok. E adesso?»

Marito e moglie, in macchina, partono per il week end; dopo qualche chilometro: “Giovanni, Giovanni torniamo indietro, ho dimenticato il gas acceso.”

“Non ti preoccupare.”

“Come non ti preoccupare, potrebbe incendiarsi la casa”.

“Non ti preoccupare, io ho dimenticato aperto il rubinetto del lavandino”.

Pierino al compagno alla fine del compito in classe: “Come è andata?”.

“Male, ho consegnato il foglio in bianco!”.

“Maledizione anch'io; la maestra penserà che abbiamo copiato!”.

Una bambina torna a casa dopo il suo primo giorno di scuola. La madre le chiede: “Che cosa hai imparato oggi?”

La bambina risponde: “Non abbastanza, vogliono che torni anche domani”.

Sherlock Holmes e il dottor Watson si trovano in vacanza in un campeggio. Dopo una buona cena e un'ottima bottiglia di vino, si ritirano in tenda e si addormentano profondamente. Durante la notte Holmes si sveglia e scuote l'amico.

«Watson, guardate in alto nel cielo e ditemi cosa vedete!».

«Vedo milioni e milioni di stelle, Holmes».

«E cosa ne deducete?» chiede Holmes.



Watson riflette a lungo e poi replica: «Beh, da un punto di vista astronomico, questo mi fa pensare che ci sono nel cielo milioni di galassie e quindi, potenzialmente, miliardi di pianeti. Da un punto di vista astrologico, vedo che Saturno è in Leone. Da un punto di vista orario, se guardo la Luna, ne deduco che sono circa le 3:15. Da un punto di vista meteorologico, credo che domani avremo una bellissima giornata. Da un punto di vista teologico, mi fa capire che Dio è Infinita Potenza e che noi siamo solo una piccolissima e insignificante parte dell'Universo. Ma perché me lo chiedete? Cosa suggerisce a voi tutto questo?»

Holmes rimane un attimo in silenzio e poi esclama: «Watson, siete un idiota! Qualcuno ci ha rubato la tenda!»

Prof: (mettendogli davanti un mazzo di chiavi): “Forza, dimostri che queste chiavi sono mie.”

Alunno: “...”

Prof: “Allora?”

Alunno: “Ehm... Aristotele... Platone... ehm...”

Prof: “Se ne vada, torni al prossimo esame.”

Alunno: (alzandosi si prende il mazzo di chiavi) “Arrivederci...”

Prof: “Ma cosa fa??? Dove va con le mie chiavi???”

Alunno: “Ecco, dimostrato che sono sue!”

Prof: “Promosso!”



Anna Carolina Gomarasca



Santo della settimana

Floriano era un veterano dell'esercito romano e praticava in segreto la religione cristiana pur essendo un brutto momento per essa.

Durante le persecuzioni promosse da Diocleziano saputo che a Lorch (Borgo di una città chiamata Enns) un gruppo di quaranta suoi correligionari era stato arrestato e condannato a morte, decise di raggiungerli e di condividere la loro sorte: giunto nella città, si consegnò ad un gruppo di ex commilitoni confessando la sua fede e, dopo essere stato interrogato e fatto torturare dal governatore Aquilino, venne gettato nel fiume Anesius (Enns) con una palla di pietra legata al collo.

Il suo corpo venne raccolto dalla matrona Valeria e sepolto nel luogo dove fecero costruire un'abbazia. Oggi questa abbazia è uno dei più celebri monumenti barocchi dell'Austria.



Giacomo Mauro