



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

Tiramisù



A pag. 5-6-7

La scuola in camera



A pag. 2

La Madonna del bosco



A pag. 4

Il tempo passa lento? Osserva l’immagine! Stai molto attento!

L’angolo delle barzellette



A pag. 9



A pag. 8

LA SCUOLA IN CAMERA

Vorrei raccontare della scuola a distanza, un'esperienza molto particolare che speriamo non ritorni più!

Al mattino mi svegliavo poco prima delle lezioni, tanto nella strada per arrivare alla scrivania non c'è traffico e poi partivano le lezioni.

Certo, era bello non portare la cartella pesante sulle spalle al mattino, prendere la merenda dalla cucina e non fare la coda alla macchinetta, svegliarsi più tardi del solito.....

Ma tutto il resto che è la scuola, amici, compagni, professori e le lezioni erano rinchiusi in uno schermo. In un piccolo schermo piatto: era come se gran parte della mia vita fosse rinchiusa in uno spazio grande quanto la distanza tra me e il computer.

Le lezioni sono state interessanti, ho fatto lavori originali, sono riuscita a lavorare insieme ai compagni, potevo chiedere indicazioni ai professori sempre... ma potendo scegliere non è un'esperienza che rifarei. Sicuramente una volta tornata a scuola non mi mancherà per niente lo schermo del computer, ma grazie a questo ho capito quanto la scuola sia bella, preziosa e importante.

Cari lettori, questo è il mio ultimo articolo di The Hope prima delle vacanze e spero che i miei articoli vi siano piaciuti, auguro a tutti una bella estate!

Maria Danese

The Hope

Questo è il mio ultimo articolo prima delle vacanze e lo vorrei dedicare proprio a questo giornalino.

Questi mesi in casa penso che siano stati difficili sia per me sia per voi.

Però c'è stato comunque qualcosa che mi ha fatto andare avanti e vivere felice anche in questa situazione: il giornalino The Hope. "The Hope" che vuol dire speranza, la speranza di rivedere gli amici, i professori e i parenti.

Questo giornale mi ha aiutato, anche se in una modalità un po' strana, a stare con la redazione e con voi lettori condividendo le esperienze e le emozioni attraverso le telefonate e gli articoli.

La cosa che mi ha più soddisfatto in questa quarantena è proprio la collaborazione che ho avuto con i miei compagni di The Hope.

Abbiamo tirato su un numero dopo l'altro e siamo arrivati fino al dodicesimo, magari alcune volte facendo fatica, ma quella fatica che abbiamo fatto ci ha permesso di costruire il giornalino e innanzitutto noi stessi. The Hope mi ha accompagnato in questa quarantena in modo speciale e non lo scorderò mai.

Buone vacanze e grazie a tutta la redazione e a voi lettori!

Giulia Negri

La Madonna del bosco

Un giorno insieme alla mia famiglia e altre due famiglie sono andato a fare un pellegrinaggio alla Madonna del Bosco: questa Madonna viene chiamata così perché apparve prima a dei pastorelli, e loro la videro sopra un castagno in frutto anche se non era la stagione, poi apparve sempre sopra un castagno mentre una bambina veniva catturata da un lupo. La madre disperata aveva pregato la Madonna e subito il lupo aveva mollato la bambina. Per arrivare al santuario abbiamo percorso una strada lungo il fiume Adda dove abbiamo visto tantissimi girini, poi abbiamo percorso una strada asfaltata per arrivare al santuario dove abbiamo partecipato alla messa. Appena dopo la messa siamo andati a fare un giro nel bosco e abbiamo trovato un edificio abbandonato che sembrava un castello, poi abbiamo mangiato e noi bambini abbiamo giocato. La storia di questa Madonna e il posto dove sorge il monastero mi hanno molto colpito.



Pietro Vianello

Con la crema mascarpone si può fare... il tiramisù!!!

Ingredienti:

- **Savoardi** 300 g
- **Uova** freschissime (circa 4 medie) 220 g
- **Mascarpone** 500 g
- **Zucchero** 100 g
- **Caffè** della moka già pronto (e zuccherato a piacere) 300 g
- **Cacao amaro in polvere** per la superficie q.b.

Come preparare il tiramisù:



Per preparare il tiramisù cominciate dalle uova (freschissime): quindi separate accuratamente gli albumi dai tuorli **1**, ricordando che per montare bene gli albumi non dovranno presentare alcuna traccia di tuorlo. Poi montate i tuorli con le fruste elettriche, versando solo metà dose di zucchero **2**. Non appena il composto sarà diventato chiaro e spumoso **3**,



e con le fruste ancora in funzione, potrete aggiungere il mascarpone, poco alla volta **4**. Incorporato tutto il formaggio avrete ottenuto una crema densa e compatta; tenetela da parte **5**. Pulite molto bene le fruste e passate a montare gli albumi versando il restante zucchero un po' alla volta **6**.



Dovrete montarli a neve ben ferma **7**; otterrete questo risultato quando rovesciando la ciotola la massa non si muoverà. Prendete una cucchiainata di albumi e versatela nella ciotola con i tuorli e lo zucchero e mescolate energicamente con una spatola, così stempererete il composto **8**. Dopodiché procedete ad aggiungere la restante parte di albumi, poco alla volta mescolando molto delicatamente dal basso verso l'alto **9**.



Una volta pronto, distribuite una generosa cucchiainata di crema sul fondo di una pirofila da 30x20cm e distribuite per bene **11**. Poi inzuppate per pochi istanti i savoiardi nel caffè freddo già zuccherato a vostro piacimento (noi abbiamo aggiunto solo 1 cucchiaino di zucchero) **12**,



prima da un lato e poi dall'altro **13**. Man mano distribuite i savoiardi imbevuti sulla crema, tutti in un verso, così da ottenere un primo strato **14** sul quale andrete a distribuire una parte della crema al mascarpone **15**.



Anche in questo caso dovrete livellarla accuratamente così da avere una superficie liscia **16**. E continuate a distribuire i savoiardi imbevuti nel caffè **17**, poi realizzate un altro strato di crema **18**.



Livellate la superficie **19** e spolverizzatela con del cacao amaro in polvere e lasciate rassodare in frigorifero per un paio d'ore **20**. Il vostro tiramisù è pronto per essere gustato **21**!

Conservazione:

Potete conservare il tiramisù un paio di giorni al massimo ben coperto in frigorifero.

Si può congelare per circa 2 settimane in freezer.

Consiglio:

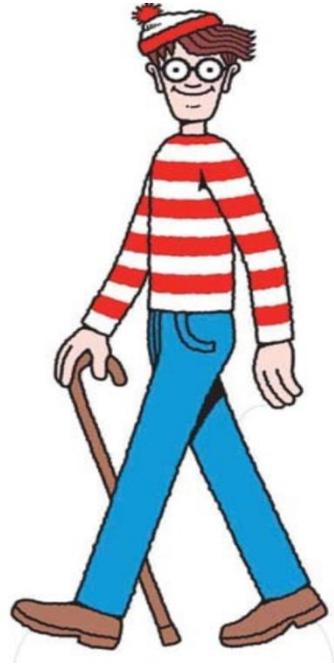
Potete aggiungere a piacimento del cioccolato fondente a scaglie o delle gocce di cioccolato.

Teresa Sala

DOV'È WALLY?

Da trovare nell'immagine:

- Dieci uomini che si sono scottati
- Tre pesci che fanno un numero da circo
- Ragazzo che fa sci d'acqua
- Un materassino da spiaggia rosso
- Tre cabine azzurre e bianche
- Quattro ombrelloni
- Tre ragazzi sorpresi
- Un ragazzo che fa i muscoli
- Due tazzine al mare
- Wally



BARZELLETTE

Che cosa fa una cassiera...con due automobiline?

Uno scontrino!



Due libri sullo scaffale di una libreria.

Il primo: - Che caldo fa...

Risponde il secondo: - Per forza, tu dormi con la copertina!

Qual è il colmo per un rotolo di scotch?

Non essere mai scocciato!

Che cosa sta facendo un pino con della stoffa tra i rami?

Cerca di cucire degli abiti con i suoi aghi!

-Le mie figlie hanno sposato due salumieri.

-Allora hai due generi...alimentari!



Che cosa ci fa un gallo in mare?

Galleggia!

-Sai quante dita ha un libro?

-No....

-Uno solo: l'indice!



Un tizio domanda a un amico:

-Sai mica che cosa vuol dire “why” in inglese?

L'altro risponde: - “Perché”!

E il primo: - Mah, così, tanto per saperlo!

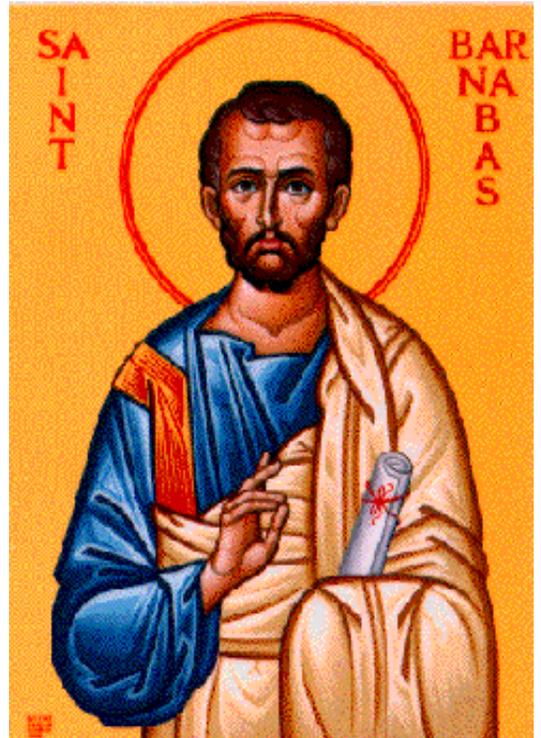


San Barnaba

Barnaba nacque con il nome di Giuseppe da una famiglia di Giudei della tribù di Levi, rifugiatisi a Cipro. Andò a Gerusalemme a 12 anni ma si convertì al cristianesimo dopo aver assistito a un miracolo di Gesù. Dopo il battesimo assunse il nome di Barnaba, “figlio della consolazione”, e divenne un membro autorevole della prima comunità cristiana. Sarà proprio Barnaba ad accogliere Saulo di Tarso e a garantire per lui, che verrà chiamato Paolo. Morì sull’isola di Salamina dopo aver convertito moltissimi isolani.

Fu lapidato dai Giudei che gli erano contrari. San Barnaba è tradizionalmente considerato il primo vescovo di Milano: venerato come santo dalla chiesa cattolica e da quella ortodossa, viene rappresentato con gli attributi del bastone del pellegrino, del ramo di palma e con il vangelo di Matteo.

Inoltre, il santo del giorno è patrono di Cipro, Logrono in Spagna, Villingen in Germania ed è protettore contro la grandine.



Pietro Vianello