



SPECIAL FESTE



NSSP

I redattori

Ginevra Maria Marraccini (1 alfa), Silvia Abrate (2 gamma),
Samantha Bernardi (2 gamma), Maria Fornero (2 gamma)

L'artista

Marianna Siani (4 alfa)

Le caporedattrici

Carlotta Pellegrino e Marianna Siani (5 alfa)



Indice

NARRAMI O MUSA	4
Riscoprire il Natale... alcune risposte da condividere con voi!	4
IL CANTUCCIO DELL'ARTISTA	6
Pranzo di Natale (toscano) dalla Nonna	6
CAVOLI A MERENDA	8
Torta di panettone	8
Albero di natale alla nutella	10
L'ANGOLO DEL GIULLARE	11
Quiz natalizio	11

NARRAMI O MUSA



Riscoprire il Natale... alcune risposte da condividere con voi!

Maria Fornero 2y

In questo periodo tutti noi siamo contagiati dalle vibes natalizie: gli alberi addobbati, i negozi che si riempiono per i regali, le strade piene di neve (scherzavo, quest'anno purtroppo no...), ma vi siete mai chiesti perché è stato scelto proprio il 25 dicembre come festa del Natale? Ecco, questa è una delle domande riguardanti questa festa a cui ho voluto rispondere, volendo condividerle con voi e augurando a tutti i lettori buone feste!

-Natale, perché il 25 dicembre?

Siamo sicuramente certi che Gesù non sia nato in questo giorno, dato che gli evangelisti non ci hanno tramandato la data precisa, ma solo le circostanze e il fatto.

I cristiani decisero di celebrare il Natale (termine che deriva dal verbo latino nascor, nascere) nel periodo dedicato alle feste pagane del dio Sole, sostituendo questa festa con quella celebrante il "Sole" del cristianesimo: la nascita di Gesù Cristo, che è l'inizio del vero trionfo della Luce sulle tenebre.

-Ma qual è la Luce che Dio ha portato nel mondo, con la nascita di Suo Figlio?

Come ci racconta l'evangelista Luca "Giuseppe, che era della casa e della famiglia di Davide, dalla città di Nazareth e dalla Galilea salì in Giudea alla città di Davide, chiamata Betlemme, per farsi registrare insieme a Maria... Ora, mentre si trovavano in quel luogo, si compirono per lei i giorni del parto." (Lc 2,4-6), Gesù nasce travolto dagli avvenimenti dettati dai potenti.

È ciò che ci scandalizza del Natale: infatti noi preferiamo il potere, la grandezza, il dominio...invece la Luce di Dio è una novità che nessuno di noi poteva prevedere. Nell'umiltà e nella povertà della sua rivelazione, è lì che si trova la Luce di Dio.

-Ma perché Dio ha prediletto la povertà nella nascita di suo figlio?

La povertà è lo stile di Dio, il suo clima, il suo mondo: il Dio che noi cristiani adoriamo è povero, perché Dio è Amore. Dio è povero perché non può tenere nulla per sé, in quanto dona tutto agli altri: è questo il segreto dell'Amore. Ma se ci pensiamo bene il nostro mondo è l'opposto di quello

di Dio: noi amiamo la ricchezza e i beni materiali, che è il contrario di ciò che ci dice Luca in "Beati voi poveri, perché vostro è il Regno di Dio." (Lc 6,20).

-Qual è il collegamento tra la Befana e i Re Magi?

Come ben sappiamo il 6 gennaio è il giorno dell'Epifania (da ἐπιφάνεια, epiphaneia, feste dell'apparizione e quindi manifestazione) che è la notte in cui i Re Magi portarono i doni a Gesù: oro, incenso e mirra.

E proprio in quella notte, tradizionalmente, la Befana porterebbe dolci e piccoli regali ai bambini.

Secondo una leggenda, infatti, nel loro percorso i Magi chiesero indicazioni ad una vecchia signora e insistettero che venisse con loro. L'anziana rifiutò ma, pentita, decise di andare a cercarli con un cesto di dolci da offrire al Bambino Gesù. Non trovando i Magi, la "Befana" decise di donare un dolce ad ogni bambino delle case lungo la strada, sperando che uno di loro fosse Gesù...

Per quanto riguarda invece le figure dei Magi, i Padri della Chiesa hanno diverse interpretazioni dei significati...Sant'Ireneo spiega il significato dei tre doni: la mirra è l'olio tradizionalmente utilizzato per la sepoltura e allude alla Passione di Cristo, l'oro è simbolo di regalità, l'incenso è riservato a Dio. Nel XII secolo, invece, Bernardo di Chiaravalle spiegherà che l'oro era per alleviare la povertà della Vergine, l'incenso per disinfettare la stalla di Betlemme e la mirra come un vermifugo. Lutero, quattro secoli dopo, li associa a fede, speranza e carità, le tre virtù teologali.

Una leggenda armena invece associa i Magi a tre fratelli che regnavano su delle popolazioni, come aveva stabilito Tertulliano nel II secolo: Melkon, il primo, sui Persiani, Baldassarre, il secondo, sugli Indiani, Gaspere, il terzo sugli Arabi.

-Perché si fanno gli auguri di Natale?

Sicuramente l'usanza degli auguri deriva da altre feste pagane celebrate dai Romani in quel periodo: quelle dedicate al dio Saturno, affinché portasse abbondanza e fertilità ai terreni. Infatti, si credeva che le divinità dell'agricoltura vagassero nel periodo autunnale e che dovessero essere lodate con dei sacrifici per un buon raccolto.

Invece la tradizione dello scambio dei regali non deriva dagli antichi Romani, bensì dal re dei Sabini Tito Tazio, che ogni Capodanno chiedeva in dono ai suoi sudditi un ramoscello d'alloro o di ulivo colto dal bosco sacro della dea Strenia (da cui derivò il nome di questi ramoscelli detti "strenne").

In seguito, i Romani adottarono questa usanza permettendo anche agli schiavi di partecipare ai banchetti e scambiandosi regali in segno di benevolenza.

IL CANTUCCIO DELL'ARTISTA



Pranzo di Natale (toscano) dalla Nonna

Ginevra Maria Marraccini 1a

Ogni anno, come di consueto, trascorro le festività natalizie a "Casona", la grande casa dei miei nonni materni dove ci riuniamo in famiglia per le occasioni speciali.

I miei nonni abitano a Montignoso, un piccolo comune in provincia di Massa- Carrara, e, come in ogni regione, hanno anch'essi delle tradizioni culinarie.

I fornelli della Nonna Esa sono caldi già dalla settimana precedente il 25 dicembre: verdure fresche del contadino, carne di Orlando, il macellaio di fiducia, formaggi, salumi... e ovviamente un pizzico di fantasia che non manca mai!

Dopo essersi procurata l'occorrente, la Nonna indossa uno dei suoi colorati grembiuli, prende madiello (piano per impastare) e cannello (mattarello) e si mette all'opera.

Per prima cosa stabilisce il menù del pranzo... non c'è molto da decidere in realtà, si mangiano sempre le stesse cose, ma ormai è una tradizione farlo e come tale va rispettata.

Come antipasti abbiamo i fegatelli toscani e la torta al gorgonzola.

I fegatelli, o fegatini, sono un patè denso, di colore marrone e dal sapore deciso. Talvolta si mangiano spalmati su crostini imbevuti di buon brodo. Mi raccomando, se siete deboli di stomaco vi consiglio di non leggere la ricetta! Gli ingredienti principali di questa salsa sono infatti fegato e stomaco di gallina, la stessa che verrà utilizzata per il secondo (ma non vi spoilerò niente)... insomma, a Casona si ricicla proprio tutto.

La torta al gorgonzola è semplicemente una montagna di gorgonzola, mascarpone e noci da spalmare anch'essa sui crostini: è deliziosa!

Passiamo ora al primo: tordelli alla massese.

Ahhh, i mitici tordelli, una delizia per il palato. Sono il tipico piatto "semplice ma buono". Ma cosa saranno mai questi tordelli? Semplicemente ravioli di carne al ragù. Mentre li impasta e li stende col cannello, la Nonna ci mette sempre tanto amore... e tanto ripieno!

Come ho già accennato precedentemente, la Nonna Esa utilizza la gallina per due scopi diversi: fegatelli e bollito. Una specialità di Casona è infatti la gallina lessa ripiena, della quale si mangia tutto. Le parti più buone sono le zampe, tutte da sgranocchiare, e il "bocconcino del prete" (vi invito a cercarne il significato su internet). Il bollito è di solito accompagnato dall'arista al forno con le patate. Mi sale l'acquolina in bocca al solo pensiero di quello squisito taglio di carne legato nello spago e fatto a fettine sottili sottili...

A Casona c'è una regola fondamentale da rispettare: lasciarsi spazio per il dolce. Mi spiace deludervi, ma se pensate di sfondarvi di cibo sin dall'inizio del pasto non ci arriverete nemmeno col pensiero al dolce. Perciò è importante lasciarsi spazio nello stomaco per il pandoro e per il castagnaccio.

Il pandoro non sto a spiegare di cosa si tratta, penso (e spero) che lo conosciate tutti... ciò che di sicuro non sapete cosa sia, è proprio il castagnaccio.

Come si può facilmente dedurre dal nome, il castagnaccio è una torta a base di farina di castagne e acqua. Ha un sapore decisamente variegato e la consistenza non è delle migliori, ma vale la pena assaggiarlo. Una volta dato il primo morso si finisce col dare il secondo, poi il terzo, il quarto e così via. Poi se lo cucina la Nonna, la quale aggiunge pinoli, uvetta e fichi secchi, è il triplo più buono!

Ora, io vi ho illustrato "brevemente" cosa mangerò questo Natale, ma ricordatevi che la cosa più importante è stare in famiglia e far tesoro di tutti i momenti di spensieratezza passati insieme. Detto ciò, buone feste!!!

CAVOLI A MERENDA



Torta di panettone

Samantha Bernardi 2y

Ciaoooo a tutti cuochi provetti, come vi sentite all'idea dell'inizio delle vacanze di Natale? Spero che come tutte le persone normali sarete felici di stare a casa per ben 16 giorni (sì, per l'esaurimento ho persino fatto i calcoli, anche se io e la matematica siamo su due universi opposti, questo vi fa capire quanto io sia affranta ormai). Ritornando a noi, stavamo dicendo... Ah ecco le vacanze di Natale sì, allora come anche i meno perspicaci di noi avranno potuto capire oggi la vostra fantastica chef vi parlerà di una ricetta sul... (SUSPENSE D'INTRATTENIMENTO!) Carnevale ovviamente, no scherzavo oggi prepareremo insieme una ricetta super natalosa (sì, lo so questo aggettivo non esiste, ma sorvoliamo). Ok, ora possiamo finalmente partire con "The snack cabbage recipe"

CHACK AZIONE... 3... 2... 1... VIA!

INGREDIENTI:

- 🍰 1/2 panettone
- 🍰 75 g di zucchero
- 🥚 1 uovo
- 🍰 1 tuorlo
- 🥛 2 dl di latte
- 🍰 30 g di farina
- 📦 1 bustina di vanillina
- 🍊 1 arancia
- 🐟 7 g di colla di pesce in fogli
- 🍷 1 bicchiere di liquore all'amaretto

PREPARAZIONE:

1. In un tegame scaldato a fiamma dolcissima amalgamate lo zucchero con l'uovo e il tuorlo.
2. Unite quindi il latte e la farina setacciata con la vanillina.
3. Incorporate il succo filtrato e la scorza grattugiata dell'arancia.
4. Lasciate addensare la crema sul fuoco, poi aggiungete la colla di pesce bagnata e ben strizzata e mescolate fino al suo completo scioglimento.
5. Affettate il panettone e irroratelo con il liquore.
6. Disponete una o più fette sul fondo di un piatto da portata o di una pirofila.
7. Distribuite la crema e completate con il panettone rimasto, per un'occasione speciale si può decorare con cioccolato sciolto a bagnomaria o con fiocchetti di panna montata (ve fortemente parte).
8. Ed ecco che il vostro buonissimo (o almeno si spera) dolce è pronto per essere divorato, sicuramente dopo aver fatto questa ricetta sarà migliorato almeno del 99,99% (la modestia è una nostra caratteristica come si può notare). Vi saluto cari (e intelligenti aggiungerei) lettori di questa rubrica e Merry Christmas guys!





Albero di natale alla nutella

Silvia Abrate 2y

Oggi vi propongo una ricetta davvero semplice e piuttosto natalizia che ho conosciuto per caso su Instagram e che ha davvero superato le mie aspettative.

Detto ciò vi auguro un buon Natale!

Ingredienti:

- 2 rotoli di pasta sfoglia
- Nutella
- 1 tuorlo d'uovo
- Zucchero a velo

Procedimento:

- 1) Innanzitutto srotolate le due sfoglie rettangolari e spalmate il primo rotolo di nutella.
- 2) In seguito copritelo con il secondo rotolo di pasta sfoglia.
- 3) Adesso tagliate la sagoma dell'albero di Natale (intanto se volete potete cuocere gli scarti che sono comunque buonissimi).
- 4) Usando un coltello incidete delle strisce di circa un dito sia a destra che a sinistra lasciando almeno 2 cm al centro.
- 5) Attorcigliate ogni striscia e alla fine potete spennellare l'albero con il tuorlo d'uovo.
- 6) Infornate per circa 15 minuti a 180 ° e spolverate lo zucchero a velo.
- 7) Ed ecco pronto il vostro dolce!

Buon appetito!

L'ANGOLO DEL GIULLARE



Quiz natalizio

Samantha Bernardi 2y

Quale renna/quali renne di Babbo Natale sei?

1. Come ti senti per l'inizio del Natale?

A. Felice al punto di svenire per l'emozione.

B. Annoiato con il solo pensiero di dormire.

C. Disgustato/irritato per le troppe decorazioni e canzoni.

D. Indifferente a tutto e a tutti, persino a te stesso.

2. Qual è il modo più bello in cui vorresti passare il giorno di Natale?

A. Con la famiglia a mangiare i deliziosi piatti della nonna.

B. Con i tuoi amici a fare baldoria in chissà quale posto.

C. In camera tua ad ascoltare musica estraniandoti da tutti i festeggiamenti.

D. A dormire, perché ti sei dimenticato anche il tuo giorno di nascita, figuriamoci il Natale.

3. Come è il tuo albero di Natale?

A. Alto 2,5 m (quasi più del soffitto), pieno di lucine, palline e fili colorati. Ah, ovviamente non dimentichiamoci della nostra insostituibile stella cometa sbrilluccicosa in cima.

B. Un alberello piccolo e spoglio per metà perché tua mamma ti ha rigorosamente obbligato a farlo con lei (se non fosse ancora chiaro a tutti la parte priva di qualsiasi decorazione era compito tuo, ma com'è che avevi detto? Ah sì, "Ho troppo da fare al momento". Sono passate solo due settimane in fondo, non è poi così grave!?!).

C. Nel caminetto, perché eri troppo infastidito da tutti questo colori che l'ira di Achille di ha portato a buttarlo nel fuoco acceso (beh, meglio l'albero che me dopo tutto, quindi accetto).

D. Albero?!? Quale albero? Ma non eravamo a Pasqua?

4. Qual è il tuo dolce natalizio preferito?

A. Allora adoro il panettone, ma anche il pandoro, vabbè poi aggiungerei i biscotti e non possono mancare le torte classiche. Poi anche tutte le caramelle. Beh direi tutti, insomma è Natale dobbiamo azzuffarci per bene sennò che senso avrebbe?!?

B. Beh, direi che una torta allo yogurt (ovvero la più banale di tutte) è la scelta migliore (Ps. Non è un dolce natalizio, ma non diciamoglielo!).

C. Io non mangio dolci, poi quelli natalizi, bleah! (Ah scusi, non sapevo che qui avessimo il principe azzurro).

D. Mi accontento di qualsiasi cosa, anzi meglio ancora se lo scelgono gli altri al posto mio (mamma mia, hai ragione che faticaccia sennò, vuoi un fazzoletto?).

SOLUZIONI.

Se hai avuto maggioranza di riposte A sei...COMETA/BALLERINA

Come abbiamo già potuto intuire tu sei la più sveglia, grintosa e solare di tutte (anche meno oserei dire!). Sei una fanatica (la fan numero 1 per eccellenza) del Natale: adori fare l'albero e inventarti un presepe tutto tuo, ingozzarti di dolci fino a che non puoi più alzarti dalla sedia, ascoltare da inizio novembre fino almeno a metà febbraio canzoni di Natale e per essere ancora più in tema ami anche canticchiarle per tutto il tempo (facendo venire a tutti una grande emicrania, perché purtroppo per noi sei stonata come una campana!). Beh, non sei così male, ma un consiglio nella lettera degli obbiettivi per il 2024 inserisci anche "Rompere meno a tutti noi con i maglioni di "Merry Christmas to everyone", ma mi

raccomando resta sempre buona, generosa e un po' sognatrice, perché sognare non fa mai male neanche a Natale! (Pure con la rima!)

Se hai avuto maggioranza di risposte B sei...DONNOLA/DONATO

Sei molto timida e chiusa, non ti piace essere al centro dell'attenzione (infatti in questo momento sarai in un angolino a leggere questo messaggio). Il Natale ti annoia e ti impaurisce abbastanza, perché sei spaventata dalle conversazioni che dovrai avere con parenti che vedi una volta all'anno e che ti chiedono sempre "E il fidanzatino?" oppure se sono più buoni "E la scuola come va?" e tu come al solito li osservi e inizi a mangiare, facendo finta di dimenticarti la risposta (dai, coraggio che la vita è un passaggio e speriamo non quello che ti porta nell'Inferno di Dante)

Se hai avuto maggioranza di risposte C sei...FULMINE/RUDOLPH

Dalle tue fantastiche (e soprattutto super simpatiche) risposte abbiamo compreso molto bene (il messaggio è arrivato forte e chiaro come un fulmine durante un temporale, proprio una bella immagine, da film comico) che sei il Grinch o l'Anti-Natale fin da quando sei bambino (beh, fortunatamente tutti possiamo cambiare, anche in meglio si spera). In compenso sei molto coraggioso e ambizioso come nessun altro (per questo a volte molte persone ti stimano e altre ti invidiano, ad altre invece non importa un fico secco invece).

PS. Ti sei ritrovato per forza il nome Rudolph perché quando i tuoi (pazienti) amici ti chiedono "Ci facciamo i regali di Natale quest'anno?", la tua reazione non cambia mai, il tuo naso diventa rosso come un peperone perché ti arrabbi persino per una semplice domanda (sei un po' irascibile fattelo dire, ma senza offesa ovviamente!).

Se hai avuto maggioranza di risposte D sei...FRECCIA/SALTARELLO

Ed eccoci giunti al gran finale con "Indifferent-man", tu sei la persona più pigra e sfaccendata di sempre, l'unica cosa che ti piace fare è dormire, mangiare se proprio devi e osservare un punto fisso per tempo indeterminato (esperimento realmente testato). In questo momento ti starai chiedendo "Perché allora questa mi ha dato i nomi di due renne molto vivaci?" Beh, la risposta mi sembra ovvia. Visto che a Natale siamo tutti più buoni (o almeno così dicono perché io mi sento rompiscatole uguale!?!)) ho deciso di fare un po' di buono e vecchio sarcasmo dandoti questi nomi da "persona sportiva". Comunque anche se non ti ricordi le festività, speriamo che ti ricorderai almeno dei compleanni dei tuoi amici (lo dico per il tuo bene sia chiaro! Qui non vogliamo mica andare in

tribunale, siamo persone pacifiche e mature fino al midollo, per chi ci hai preso?!?).

PS. Buon Natale a tutti! Ma un grande abbraccio soprattutto a chi ha avuto maggioranza di risposte C (chissà il perché?!?). Ci rivediamo il prossimo anno dove saremo più belli e ancora meno simpatici di adesso!