

N.7 13 febbraio



Pubblicità a cura di: Gio e Steve

Curiosità a cura di: Belle

Impaginazione a cura di: Eddy

SALUTO DI DON FABIO

Carissimi ragazzi, è con grande gioia che riprendiamo a raggiungervi con la brezzina, con la speranza che anche voi siate felici di leggerci.

In questo periodo così complicato a causa del Covid e delle prescrizioni che ci vengono raccomandate per contrastarlo, facciamo molta più fatica a vederci: c'è chi è in Dad, chi è positivo, chi si trova in quarantena, e così anche la vita e le attività del nostro oratorio ne risentono; da Natale ad oggi abbiamo realizzato poche, meglio pochissime iniziative al di fuori dell'incontro di catechismo settimanale.

Ma preparatevi perché stiamo scaldando i motori: vogliamo preparare una bellissima festa di carnevale ed abbiamo in calendario anche altre magnifiche iniziative.

Non ci siamo assolutamente dimenticati di voi, anzi io e tutti gli animatori vi ricordiamo sempre con grande affetto e gioia.

Vi aspettiamo allora per riprendere a vivere tutti insieme le prossime iniziative ed attività. Vi ricordo anche che la Domenica mattina ci aspetta in chiesa un amico speciale che ci vuole bene e vuole vivere un momento di intensa amicizia con ciascuno di noi.

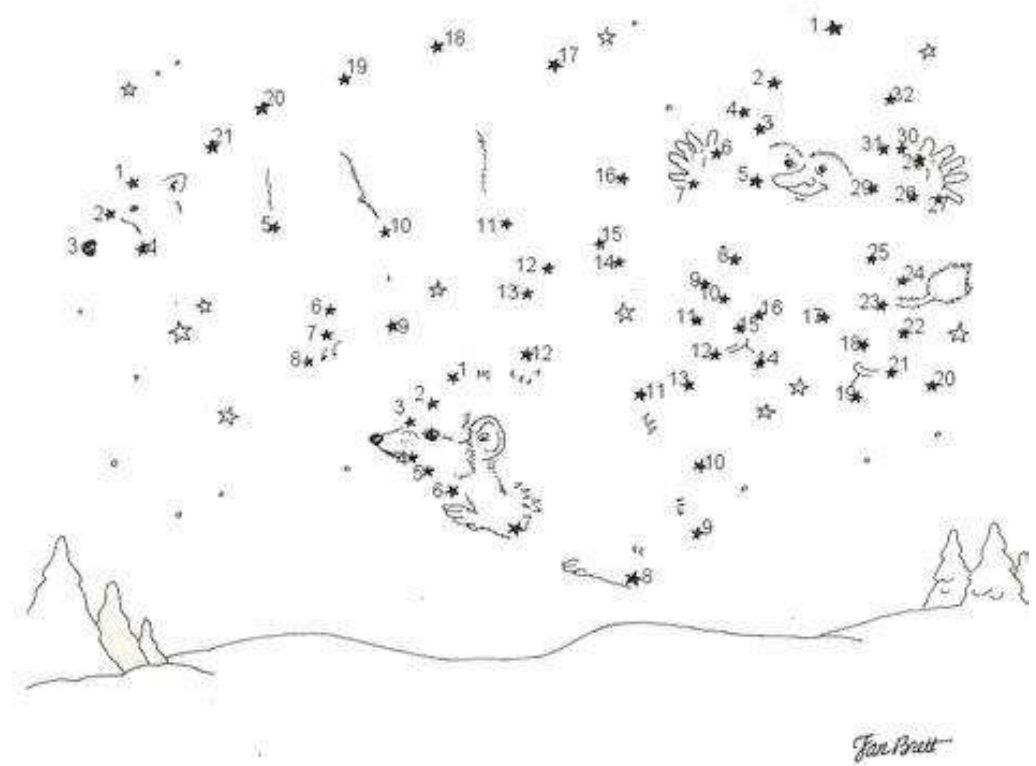
Il Signore Gesù ci invita a partecipare alla S. Messa e ci attende a braccia aperte; siamo chiamati a dirgli di sì, e a corrergli incontro, per sperimentare la gioia della sua amicizia, tutti insieme come fratelli.

Questa è la Chiesa, la comunità Cristiana che ci aiuta a crescere tutti insieme nella Fede e nell'Amore.

Un caro saluto a tutti voi e...a presto.

Don Fabio

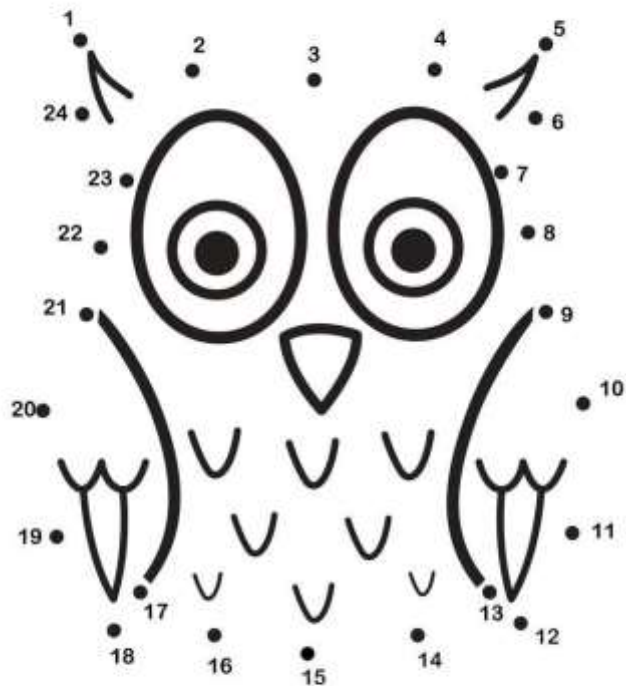
Curiosità: I polpi depongono 56000 uova in una sola volta.



ANIMATORI DI ABBADIA



**Chi, chi, chi, chi, chi ti fa
divertire più di noi**



© Pianetabambini.it

RICETTA TORTA MEASCIA (MIASCIA)

Questo dolce è tipico della tradizione lombarda e in particolar modo è diffusa sul lago di Como.

Esistono diverse varianti, dalla più povera preparata con del pane raffermo a quella più ricca con diversi tipi di frutta.

Ecco la mia proposta:

INGREDIENTI E PREPARAZIONE:

3,5 hg farina bianca
2 hg farina gialla
2 hg di zucchero
1 uovo
1,5 kg di mele
2 bicchieri di olio
1 bustina di lievito
fichi secchi, uvetta, pere, noci a piacere.

Prima di dedicarsi alla preparazione, è necessario tagliare i fichi secchi, le pere e le mele a piccoli pezzetti, ammorbidire l'uvetta mettendola in un po' d'acqua e sgusciare le noci.

A questo punto, procedere mescolando l'uovo con lo zucchero, aggiungere le farine, l'olio e la bustina di lievito.

Successivamente incorporare la frutta preparata in precedenza,

mescolare bene e formare un impasto omogeneo. Versarla nello stampo aggiungendo sulla superficie dei fiocchetti di burro prima di metterla in forno in modo da renderla dorata sulla superficie.

Cuocere a forno statico a 180° per un'ora.

Dolce semplice che racchiude i sapori della tradizione del passato!

Per gustare al meglio questa prelibatezza, è consigliabile attendere il giorno successivo della preparazione.

Federico Goretti



IN CASO DI COSA

MI RACCONTO

Ciao a tutti, sono Lia. Nel caso non sappiate chi sono non preoccupatevi sono qui apposta per presentarmi! Prima di tutto ho 14 anni e frequento il liceo artistico a Lecco, ho iniziato quest'anno, è una scuola davvero bella. Faccio atletica a Mandello, anche se sono davvero negata però mi diverto molto. Nei pomeriggi dove non ho niente da fare mi piace andare a fare delle passeggiate con il mio cane Byron oppure uscire con gli amici. Il mio colore preferito è il giallo perché mi ricorda il sole e l'estate.

Mi piace moltissimo vedervi in Chiesa o all'oratorio per stare con voi.

Ciao ciao!!!

Lia Redaelli

Curiosità: ogni mese che inizia con domenica ha un venerdì 13.

MI RACCONTO

Ciao sono Marta, per gli amici Martuz. Ho 18 anni e frequento la quinta superiore alla casa degli angeli. Ho una sorella molto più piccola di me. Da grande mi piacerebbe lavorare con i bambini, infatti da quando ho iniziato a fare esperienza di animatore sto capendo cosa bisogna fare e come bisogna comportarsi con i bambini e adolescenti, ma non ho imparato solo questo, perché mi ha insegnato anche a distinguere gli amici falsi a quelli veri, infatti, anche se all'inizio ero timida facevo fatica a parlare con tutti, questa esperienza mi ha cambiato e ora sono diversa, ok alcune cose devo ancora impararle bene, ma quando sono con voi, oppure con gli altri animatori, mi sento a casa perché è qui che sono me stessa. ora però vi devo salutare, spero che cambiato e ora sono diversa, ok alcune cose devo ancora impararle bene, ma quando sono con voi, oppure con gli altri animatori, mi sento a casa perché è qui che sono me stessa. ora però vi devo

salutare, spero che quest'estate riesco qualche giorno a venire con voi solo per staccare dallo studio, visto che ho la maturità, ma tanto di sicuro ci vedremo in giro. Martuz :)

Marta Triboli

CONSIGLIO MUSICALE:

Edizione #Papalina

- Brividi = Blanco e Mahmood
- o forse sei tu = Elisa
- apri tutte le porte = Gianni Morandi
- ovunque sarai = Irama
- farfalle = Sangiovanni

Luis Losa

RUBRICA POLLICE VERDE

Durante il mese di gennaio, è importante dedicare il nostro tempo al terreno che dovrà ospitare

le nuove piante.

La maggior parte delle piante da giardino predilige dei terreni ben drenati e fertili, ecco l'importanza di concimare il terreno con delle sostanze nutritive di origine organica aggiungendo anche della sabbia.

L'uso del letame ben maturo o terriccio di origine organico proveniente dai compostaggi è molto importante.

Iniziare a lavorare grossolanamente il terreno formandone delle zolle e lasciarlo a riposo fino a primavera quando verrà vangato accuratamente.

Federico Goretti



Curiosità: uno starnuto viaggia fuori dalla tua bocca alla velocità di 100 metri all'ora.