



**SCUOLA PRIMARIA DI CAMUGNANO
PLURICLASSE 1[^]2[^]
ANNO SCOLASTICO 2019/2020**

20 MAGGIO 2020

SENZA ZAINO DAY

Le nostre buone pratiche famigliari al tempo del Corona Virus

Cari bambini e care bambine,

Come state? In questi mesi siete stati il nostro il pensiero più bello, ma anche quello che ci ha procurato più tristezza. Ci troviamo improvvisamente catapultati nel mondo della lentezza e dell'essenziale, un mondo "speciale", ma al quale, purtroppo, non eravamo più abituati. E allora reinventiamoci e guardiamo gli aspetti positivi, dando valore a questo tempo: per un bel po' non ci sarà la campanella delle otto a buttarci presto giù dal letto, possiamo gustare con calma la nostra colazione, abbiamo più momenti per dedicarci alle nostre passioni, alla lettura di un libro, all'ascolto di buona musica, alla scrittura di una lettera, alla preparazione della pizza con la mamma o semplicemente avremo più tempo per assaporare il dolce far niente, per guardare il cielo e i fiori del balcone, piantare qualche semino insieme alle nostre speranze o ancora apprezzare le strade deserte e silenziose dei nostri piccoli paesi dove ognuno resta a casa perché vuole bene a sé stesso e agli altri. E mentre cerchiamo di tenerci impegnati, facendo quanto di bello e importante finora avevamo trascurato, pensiamo a voi e a quanto vi troveremo cresciuti. Sarete sicuramente più alti, avrete i capelli più lunghi e vi vedremo più grandi. Sì, perché siamo certe che ai nostri occhi apparirete senz'altro più maturi, più riflessivi, più tenaci di fronte alle difficoltà della vita, consapevoli che anche questa situazione particolare la stiate già affrontando con la saggezza e la profondità d'animo che vi ha sempre contraddistinti. E in questa attesa il vostro silenzio la fa da padrone, che, a dire il vero, non è un silenzio assoluto perché l'affetto che ci lega, il desiderio di sentirci e la didattica a distanza ci tengono vicini, con il filo invisibile della tecnologia di questo tempo. A proposito di didattica a distanza, vogliamo darvi un compito speciale: "Perché non condividere questo periodo con i bambini di altre classi? Vorremmo che disegnaste i momenti più belli trascorsi assieme alle vostre famiglie. Sicuramente arriveranno dei lavori bellissimi!!!!».Un bacio grande grande .

Le vostre maestre .

Anna Francesca Graziana e Giovanna



Ho dato da mangiare ai piccioni.

Un gesto veramente gentile.

Bravissimo David!!!!

David Adrian Sofroni

Classe 1^

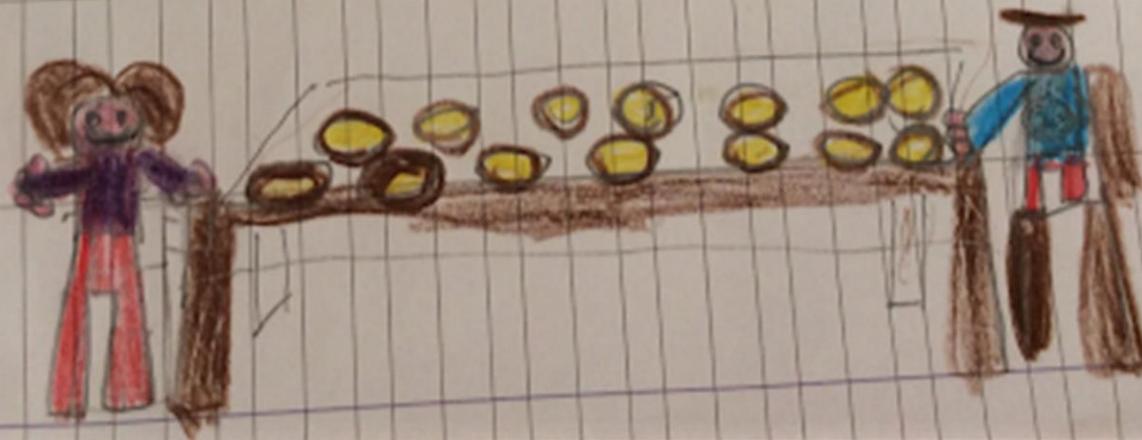
Tommaso
Bizzini

classe 2[^]

Tommaso ci invita a
preparare le nostre
famoso tigelle
montanare. Dopo la
lievitazione vanno cotte
nei «testi»
precedentemente
scaldati sulla stufa.

Sono ottime coi salumi e
formaggi tipici delle
nostre montagne.

1 KILO DI FARINA
1 CUBETTO E MEZZO DI LIEVITO DI BIRRA
UN PÒ DI OLIO DI SEMI
UN PÒ DI SALE
IMPASTARE CON LATTE TIEPIDO
LASCIARE LIEVITARE PER 1 ORA





Crema al Mascarpone
Ricetta

500 g mascarpone
4 uova fresche
zucchero a velo q.b.

Procedimento:

Dividere i rossi dagli albumi e montare gli albumi a neve con l'aiuto di un frullatore.

In una terrina montare i rossi con lo zucchero e aggiungere il mascarpone con delicatezza l'albumi montati. Lasciare riposare in frigorifero prima di servire.

Sofia Mamma
Giulia

Sofia, la sua mamma Patrizia e la sorella maggiore Giulia vi presentano la loro ricetta personale della crema al mascarpone.

Buonissima servita sia da sola che per preparare un ottimo tiramisù!

Che gola!!!!

Sofia Vespe

Classe 2^A



Alma Tonelli
Classe 1^

Alma guarda
i Trols con la
sua mamma.

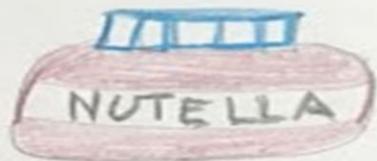
Buona visione
Alma!



Gabriele
Partenzi
Classe 1[^]

Trascorro il mio
tempo libero
all'aria aperta con
il mio Cane Ciak e i
miei famigliari.

Dimenticavo di
dirvi che sono
diventato un
esperto nel
coltivare l'orto!



PANCAKES ALLA NUTELLA

INGREDIENTI: UN UOVO, 40 GRAMMI DI ZUCCHERO, 100 GRAMMI DI FARINA 00, 100 ML DI LATTE, UN CUCCHIAINO DI LIEVITO PER DOLCI, NUTELLA, ZUCCHERO A VELO.

PREPARAZIONE: SBATTERE L'UOVO E LO ZUCCHERO IN UNA CIOTOLA. AGGIUNGERE LA FARINA, IL LIEVITO E IL LATTE. MESCOLARE FINO A OTTENERE UNA PASTELLA OMOGENEA. UNGERE UNA PADELLA ANTIADERENTE, PULIRLA CON LA CARTA ASSORBENTE E SCALDARLA SUL FUOCO. VERSARE UN PO' DI IMPASTO AL CENTRO DELLA PADELLA E AGGIUNGERE UN CUCCHIAIO DI NUTELLA AL CENTRO. RICOPRIRE LA NUTELLA CON ALTRO IMPASTO. DOPO UN PAIO DI MINUTI GIRARE IL PANCAKE CON UNA SPATOLA. CUOCERE ANCHE DALL'ALTRO LATO. IMPILARE I PANCAKES UNO SULL'ALTRO E SPOLVERARE CON LO ZUCCHERO A VELO. SERVIRE.

Tommaso
Negri
Classe 2[^]

Ecco a voi i
favolosi
pancakes
preparati da
Tommaso.
Sicuramente vi
conquisteranno!!!

TORTA ALLA
RICOTTA

250 gr Ricotta
50 gr Burro
250 gr Zucchero
250 gr Farina
50 gr Latte
Lievito per dolci

Miscelare tutti gli
ingredienti e
infornare per 30
minuti a 180°C.



Rachele
Ruggeri
classe 2[^]

**Buonissima la
torta alla
ricotta di
Rachele, sarà
sicuramente
perfetta per
una merenda
fra amiche!!!**



Davide
Bacialli
Classe 1^

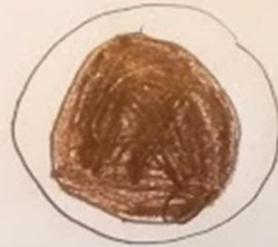
**Davide aiuta il
suo papà
costruire la
casa.**

**Bravissimo
Davide!!!!**

TENERINA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI:

200 gr CIOCCOLATO FONDEnte
100 gr BURRO
150 gr ZUCCHERO
50 gr FARINA
4 UOVA



RICETTA:

SCIogliere il cioccolato tagliato finemente e il burro a bagnomaria. Lasciate intiepidire il composto. Separare i tuorli dagli albumi in due ciotole differenti. Aggiungere a questi ultimi metà dello zucchero e montare a neve.

Versare nei tuorli il restante zucchero e montare con la frusta. Aggiungere il composto di cioccolato e burro ormai tiepido, sbattere fino ad ottenere un composto omogeneo.

Aggiungere gli albumi montati a neve mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

Unire la farina a pioggia e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Versare il composto in uno stampo imburrato e infarinato.

Cuocere in un forno statico preriscaldato a 180° per 30-35 minuti.

BUON APPETITO!

Asia
Cavicchi

classe 2[^]

Asia vi invita a
realizzare

la torta
Tenerina.

Provatela!
Sicuramente
sarà un
successo!!



Alice Neri
Classe 1^

Alice ha eseguito questo
disegno con la sua
mamma e il suo papà.

Bravissima Alice!
Hai ricordato
anche nonno
Lido.

RICETTA CIAMBELLONE

MESCOLARE 3 UOVA, 250 GRAMMI DI ZUCCHERO,
300 GRAMMI DI FARINA, UN BICCHIERE DI LATTE E UNO
DI OLIO DI GIRASOLE, UNA BUSTINA DI LIEVITO PER
DOLCI. MESCOLARE TUTTO MOLTO BENE PERCHÉ
NON CI DEVONO ESSERE GRUMI.

CHUOCERE IN UNA TEGLIA IMBURRATA E
INFARINATA A 180 GRADI PER CIRCA 40 MINUTI.



Aldo Degli
Esposti
classe 2[^]

Aldo vi invita a
preparare un
dolce classico
per eccellenza: il
mitico
«ciambellone».

Realizzatelo al
più presto!

Che acquolina!

GRAZIE A TUTTI **i genitori**, CHE PUR AVENDO
SCELTO UN'ALTRA PROFESSIONE,
IN QUESTI MESI SONO DIVENTATI DEI MERAVIGLIOSI
MAESTRI E HANNO TRASFORMATO LE LORO CASE IN
scuole.

SENZA DI VOI NON CE L'AVREMMO MAI FATTA!!!!!!

Grazie di tutto!!!!!!!!!!