

La cena della vigilia è il

il pasto che viene consumato, a seconda delle abitudini e, soprattutto dei diversi luoghi, prima o dopo di mezzanotte.



Francia: il pasto tradizionale è formato da ostriche, foie gras, salmone, tacchino farcito e tronchetto di Natale.

Polonia: vengono serviti dodici piatti, tra cui zuppa di funghi, ravioli ai funghi o ai cavoli, bruschette con salse diverse...

Stati Uniti: mais, tacchino, torta di zucca seguita talvolta da gelato alla vaniglia.

Spagna: zuppa di mandorle, orata arrosto, oca e torrone.

Ungheria: zuppa di pesce, pesce impanato con patate fritte e come dolce i bejgli.

Italia: il menù varia da una regione all'altra, spesso comprende pesce, tacchino alle castagne e panettone.

Svezia: aringhe marinate, polpette di carne, prosciutto arrosto con cavolo, dolcetti alle spezie.

Gran Bretagna: prosciutto arrosto, tacchino farcito con cavolini di bruxelles o piselli, patate arrosto, Christmas pudding, torta al cioccolato e frutta secca.

Portogallo: merluzzo cucinato in modi differenti, con cavolo e patate, tacchino alle castagne e come dessert il pain perdu.

Germania: insalata di aringhe, oca grigliata con cavolo rosso e verde, mele e prugne. I dolci sono vari: torte, dolci al miele, brioches ecc...

Provenza: la cena di Natale è rappresentata con tredici dolci che rappresentano Gesù e i dodici apostoli.

Svezia: il prosciutto arrosto è il piatto tradizionale.

Australia: il piatto tipico è costituito da tacchino arrosto, oca e da un buon pudding. **Martina1D**



Chiara

Le nociate **Ingredienti** 1kg di noci tritate
500 g di zucchero 50 g di cacao amaro 5 uova Un po' di liquore (Es. amaretto)



Procedimento Mettere tutti gli ingredienti in un recipiente abbastanza capiente, amalgamare tutto per bene insieme; far lasciare il composto riposare 1 ora. Dopo aver lasciato riposare il composto fare delle piccole polpette e metterla su un'ostia, mettere in forno a 180° gradi per 15 - 20 minuti. Tirare le nociate fuori dal forno far raffreddare e mettere in un contenitore o servirle a tavola in una bella composizione. **Michela 1D**

Panettone di Natale

INGREDIENTI:

- 500g di farina
- 4 uova e 3 tuorli
- 15g di lievito
- 100g di zucchero
- 80g di burro
- un pizzico di sale
- uvetta e canditi a piacimento
- scorza di limone
- una fialetta di vaniglia

PRIMO IMPASTO: sciogliete 10 grammi di lievito con l'acqua calda e unitelo a una parte della farina (circa 150 grammi). Impastate fino a ottenere un composto omogeneo e dategli la forma di una palla. Prendete un coltello e tagliate l'impasto a croce. Avvolgetelo nella plastica trasparente e chiudetelo in una ciotola. Lasciatelo lievitare per

un'ora in un luogo tiepido (circa 30°), finché non raddoppia il suo volume. **SECONDO IMPASTO:** quanto il volume sarà raddoppiato riprendete a lavorare l'impasto e aggiungete 150 grammi di farina, 2 uova intere e altri 5 grammi di lievito. Montate tutto nella planetaria con la frusta a gancio, oppure a mano. Una volta che avrete ottenuto un im-

I colori del mio cuore

Ho molti colori nel mio cuore
 Che esploderanno
 Da tutte le parti.
 Il bianco per la pace
 Il verde mi ha fatto crescere
 Il rosa mi ha fatto vedere
 la bellezza della nascita,
 il grigio ha portato la guerra
 e il nero la morte
 e per finire i colori del mio cuore
 il rosso che mi farà amare.
 Questo è il mio cuore
 Pieno di colori
 Che adesso è esploso.

Giulia 2 D

Un incantevole inverno

Cala la notte, scende la nebbia,
 sulle terre calde il freddo giace.
 Soffia il vento, di colpo va via,
 per le strade lascia una melodia.
 Il cielo piange lacrime bianche,
 i tetti coperti di fitta grandine.
 Spogliati gli alberi l'inverno tace,
 sicché il mondo si senta in pace.
 Passa il tenebroso buio e la malinconia
 lascia il posto a una dolce allegria.
 Esulta il cuore mio, colmo di gioia ormai
 per un inverno che non dimenticherò
 mai.

Luca 1D

Il cuore della mamma

Il cuore della mamma è
 Grande,
 così grande che ho pensato
 di andare a visitarlo.
 E' come un viaggio
 Un viaggio con lei,
 nel suo piccolo cuore,
 vorrei entrarci,
 trovarmi nello spazio,
 tra mille stelle,
 vorrei sedermi su una nuvola,
 sola,
 sola con lei,
 e passare il più bel giorno della
 mia vita.

Giulia 2D

(...) Panettone di Natale

impasto corposo e non appiccicoso, aggiungete 100 grammi di zucchero e fatelo assorbire bene.

A quel punto unite 60 grammi di burro ammorbidito e impastate finché non si sarà amalgamato.

Una volta fatto questo, mettetelo a lievitare come avete fatto prima, avvolgendolo nella plastica e mettendolo in una ciotola coperta. Lasciatelo riposare altre 2 ore.

TERZO IMPASTO: a questo punto prendete il secondo impasto e aggiungete 2 uova intere, 3 tuorli e la farina rimasta (200 grammi). Impastate e aggiungete lo zucchero e un pizzico di sale. A quel punto ammorbidite il burro rimasto e incorporatelo impastando per almeno 10 minuti.

A parte, inumidite l'uvetta, facendola rinvenire e lavate i canditi. Asciugate il tutto e unitela all'impasto insieme alla scorza di limone grattugiata e l'essenza di vaniglia. Amalgamate tutto

e mettete di nuovo a lievitare finché il composto non raddoppia ancora le sue dimensioni. Ci vorranno circa 2 o 3 ore.

Quando tutti gli ingredienti saranno assorbiti, prendete uno stampo di carta e foderatelo con la carta da forno. Lasciatelo lievitare finché non avrà raggiunto i bordi dello stampo e poi infornate.

COTTURA: lo dovete fare cuocere a 180 °C in un forno preriscaldato e nel piano più basso insieme a una ciotolina piena d'acqua. Prima di infornarlo fate di nuovo un taglio a croce sull'impasto e metteteci una noce di burro dentro.

Lasciatelo cuocere per 45 minuti (ma ci può volere anche di più). Controllate la cottura con uno spiedino e poi toglietelo dal forno. **Lorenzo 1D**



Ciambellone (...pag5)

Ingredienti per 10 persone
 200 g di zucchero semolato
 un limone biologico la scorza
 tre uova da 60 g
 150 g di burro morbido
 una bustina di vanillina
 220 g di latte
 400 g di farina tipo 00
 un pizzico di sale
 una bustina di lievito in polvere per dolci
 20 g di cacao amaro in polvere
 (se si vuole)