

IAMARAD

IL GIORNALINO ALTERNATIVO

Anno scolastico 2022/2023 n°2

In questo numero

*Il Carnevale di Venezia e due maschere della tradizione

*La ricetta delle chiacchiere fatte in casa

*Il tè, una tradizione in Marocco e Senegal

*Una fiaba del Senegal

*Il faggio, albero dei nostri boschi e il Flio, menta Marocchina.



Parte della redazione al lavoro, gli altri giornalisti stavano preparando ... lo vedrete a pag.2

IL CARNEVALE di VENEZIA



IL MEDICO DELLA PESTE

Disegno di Alessandro



A BAUTA

Il Carnevale è la grande festa del periodo invernale e, nei paesi cattolici, precede la Quaresima che, con i suoi quaranta giorni di penitenza in cui non si può mangiare carne il venerdì e dolci, prepara le festività pasquali.

Non si sa da dove derivi il nome 'carnevale': c'è chi dice da *car navalis*, il rito della nave sacra portata in processione su un carro; secondo altri significa *carnes levare* ("togliere la carne") o *carne vale* ("carne, addio") e allude ai digiuni quaresimali, dato che il Carnevale si conclude con il martedì grasso, il giorno che precede, nei paesi cattolici, il mercoledì delle Ceneri.

Il Carnevale è nato insieme a Venezia!!!

La festa è comparsa nel 1094, insieme ad essa sono sorte botteghe artigiane della tradizione delle maschere.

Ci sono vari tipi di maschere a Venezia:

“A BAUTA “.”A BAUTA” è senza dubbio quella più conosciuta.

In realtà, la sola maschera originalmente nera e

poi bianca era detta “LARVA”;

“MEDICO DELLA PESTE”

Nella Venezia del Medioevo, durante le pestilenze,

i medici indossavano una maschera con un lungo naso che veniva riempito di spezie per coprire l'odore emanato dai corpi degli appestati.

Questa maschera nacque per offrire una difesa, seppur debole .

(Alessandro)

Ricetta golosa del Carnevale : le chiacchiere

CHIACCHIERE

Ingredienti “per 6 persone”

400 gr di farina 00

50 gr di burro

60 gr di zucchero

2 uova

100 ml di vino bianco

Olio per friggere

50 gr di zucchero a velo

Un pizzico di sale



Didascalia dell'immagine o della fotografia

Preparazione:

Versare la farina in una ciotola, aggiungere lo zucchero, il sale e il burro;

Mescolare e aggiungere le uova; Continuare a impastare aggiungendo il vino,

Mettere l'impasto su un tagliere e impastarla finché non diventa omogenea;

Lasciare riposare

l'impasto per 15m

Stendere l'impasto

con il mattarello

per ottenere una

sfoglia sottile e

ritagliarla in tanti

rombi con la rotella

dentellata;

Friggere le chiacchiere

in olio caldo,

scolarle su

carta assorbente e

farle raffreddare;

Cospargerle con zucchero

a velo.

(Alessandro)

E con le chiacchiere possiamo bere... ... un ottimo tè

Ingredienti :

tè verde

Flio

Menta

zucchero

Procedimento

Mettere poca acqua bollente nella teiera con il tè verde e il flio e poi rovesciarla nel la-

vandino. Aggiungere acqua e far bollire

aggiungendo lo zucchero.

Per servire tenere la teiera in alto e far entrare il tè come

l'acqua di una ca-

scata per permettere al tè di ossigenarsi e creare un sottile strato di schiuma sulla superficie



(Aicha, Ayoub e Ilyas)

F e F : FLIO E FAGGIO, due vegetali diversi

La menta marocchina, o menta spicata 'Nanah', o **Flio**, è facile da coltivare in vaso come in piena terra, cresce in maniera vigorosa senza manutenzione particolare. Profumate naturalmente il vostro tè, le tisane, i piatti cucinati ed i dolci ed approfittate degli effetti digestivi.

Il FLIO cresce in **ciuffi densi** che possono raggiungere dai **50 ai 70 cm** di altezza.



IL FAGGIO per esprimere un desiderio

Questa specie arborea del genere delle fagaceae.

Il faggio può arrivare a 35 m di altezza. Il suo nome deriva dal latino "fagus" che significa "mangiare" riferendosi al frutto chiamato "faggiola".

Il frutto è mangiato dall'orso bruno, dalcinghiale, dal cervo, dal capriolo, dagli uccelli e da alcuni roditori.

Cresce ad una latitudine che va dai 700 ai 1500 m ed occupa oltre due milioni di ettari in tutta la penisola italiana.

Il tronco dritto ha una corteccia liscia di colore grigio con chiazze più chiare.

La foglia è lunga fino a 10 cm.

Il legno del faggio è un legno duro e resistente. Il faggio può essere usato per le bacchette della batteria.



Si narra che per esaudire un desiderio bisogna staccare un rametto e intagliare un simbolo, mettere il rametto alla base del faggio e speriamo che si avveri.



Diego, l'autore dell'articolo, si rilassa su un grande faggio

Una bella storia dopo tè e chiacchiere

LA BUGIA DELLA IENA (fiaba del Senegal)

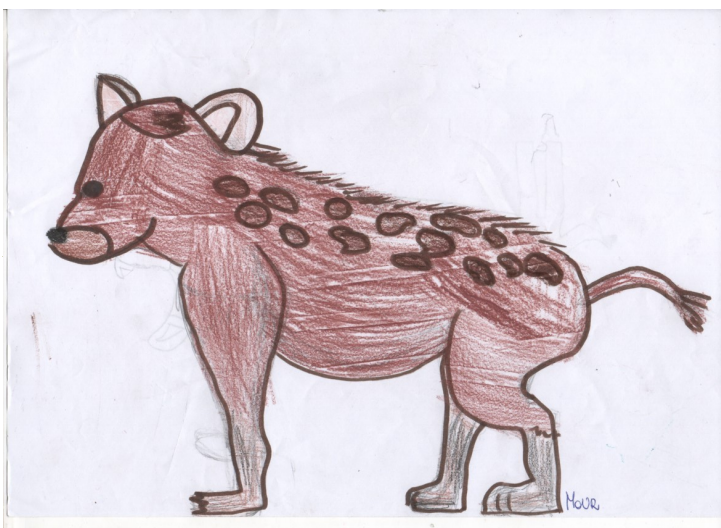


In Senegal c'era una volta una iena che aveva trovato un bel bottino: una carcassa di gazzella. Arrivarono le sue sorelle e lei decise di nascondere il suo pranzo e di dire una bugia per allontanarle: "Nel villaggio ci sono tantissime carcasse di animali, un ricco pranzo per tutti, andate là!"

Siccome le sorelle non tornavano, la iena pensò che la bugia fosse vera, quindi lasciò il bottino e andò al villaggio. Non trovò le carcasse, così tornò indietro, ma non c'era più la sua gazzella, probabilmente uno sciacallo gliel'aveva rubata!

Anche se non siamo delle iene,
meglio non raccontare bugie!

(Testo e disegno di Mour)



Ci avete scritto!!!!E noi vi rispondiamo

La capitale del Marocco è Rabat e quella del Senegal Dakar.

Le feste tipiche dei nostri Paesi d'origine ve le spiegheremo man mano che si presenteranno. In questo numero abbiamo parlato del Carnevale, festeggiato in Italia, nel prossimo numero parleremo del

Ramadan , perché inizierà il 22 marzo e di tanto altro.

Scriveteci, la cassetta della posta è nel corridoio, siamo sempre felici di trovare delle lettere!

Grazie scrittore misterioso!

La redazione

