

Capodanno



Filastrocca di Capodanno
fammi gli auguri per tutto l'anno:
*voglio un gennaio col sole d'aprile,
un luglio fresco, un marzo gentile,
voglio un giorno senza sera
voglio un mare senza bufera,
voglio un pane sempre fresco,
sul cipresso il fiore del pesco,
che siano amici il gatto e il cane,
che diano il latte le fontane.
Se voglio troppo non darmi niente,
dammi una faccia allegra solamente.*

Gianni Rodari
ATnews.it

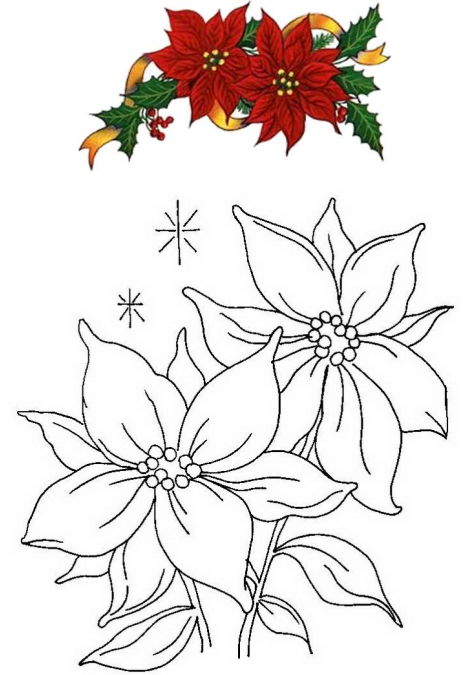


Leggi, colora, cucina...

Divertiti con la fanzine

delle feste di

ATnewsKids.it



La Stella di Natale

La Stella di Natale è una delle piante legate al periodo delle festività di fine anno.

C'è una famosa leggenda messicana sulla Stella di Natale: si racconta che molti secoli fa, durante la notte di Natale, in chiesa, una bambina molto povera desiderava mostrare a Gesù il proprio amore, ma non aveva i mezzi per farlo. Una voce però le suggerì di uscire e di raccogliere un fascio di sterpi ed erbe che, depositate sull'altare, si trasformarono in meravigliose stelline rosse.

Ricetta del Natale: Il Croccante

di Paola Uberti



Preparare il croccante è una vera magia del Natale. Lo zucchero si trasforma in caramello, diventando una dolcissima "trappola" per la frutta secca che preferisci. Qui lo proponiamo con le mandorle ma puoi farlo con le nocciole o le arachidi... con cosa vuoi!

Divertiti poi a romperlo con un batticarne e il gioco è fatto.

Attenzione: fatti sempre aiutare da un adulto perché il caramello scotta!

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 10 minuti

Quantità: 1 croccante per 4 persone

circa

Ingredienti

20 grammi di mandorle non pelate
Olio di semi di girasole per ungere
uno stampo ad anello per dolci in acciaio.
200 grammi di zucchero
100 millilitri di acqua



Procedimento, da eseguire con

mamma e papà

Scalda il forno a 190°C in modalità statica.

Metti le mandorle in una teglia e tostale per 7-8 minuti, poi lasciale raffreddare completamente in un piatto.

Utilizzando un pennello e l'olio di semi di girasole, ungi bene l'interno di un anello d'acciaio con diametro di 14 centimetri e appoggialo su un foglio di carta da forno.

Versa l'acqua in un pentolino con il fondo spesso, aggiungi lo zucchero e cuoci a fiamma bassa fino a quando si sarà formato un caramello ben dorato, senza mai mescolare; saranno necessari circa 10 minuti.

Quando il **caramello sarà pronto**, versalo subito all'interno dell'anello di acciaio. Fai cadere le mandorle sulla preparazione ancora calda e spingile delicatamente verso il basso con la punta di un cucchiaino per farle affondare un po'.

Lascia raffreddare, poi togli l'anello sfilandolo verso l'alto.

Rompi il croccante in piccoli pezzi con un batticarne e la delizia è servita!

Il croccante è anche una bellissima idea regalo per le persone che ami. Puoi romperlo e metterlo in un barattolo di vetro pulito e asciutto e abbellirlo con le tue decorazioni natalizie preferite.