

## IL GIORNALE DEL VITROTTI



## Prossimi Eventi

24/12  
Vigilia di Natale

25/12  
Natale

26/12  
Santo Stefano



## Cronaca della Settimana

Natale è sempre più vicino, solo due giorni ci distanziano dalla santa Vigilia!

Noi ci siamo già fatti gli auguri durante la festa della scorsa domenica, ma vogliamo ribadirli ancora una volta.

Quindi Auguri a tutti, sperando che possiate passare bene le feste!

Ci rivediamo giovedì 12 Gennaio!

## GLI AMICI DI PIERO E LOLLO

### Lucia la lupa artica

Ciao, siamo il Gatto Piero e il Pappagallo Lollo, e ci piacerebbe parlarvi, all'interno dei numeri del giornale, di alcuni nostri amici!

Lucia, Lucia, Lucia, che cara amica che è Lucia.

Anche se può sembrare un po' spaventosa, Lucia è in realtà un pezzo di pane dotata di un grande grande cuore.

Lucia abita nel White Wolf Sanctuary, un rifugio per i lupi artici situato a Tidewater, nell'Oregon. La popolazione media dei lupi del santuario è di 8-10 esemplari ogni 40 acri e tra questi animali vi sono anche alcuni individui feriti, malati o abbandonati che sono stati salvati.



### La Ricetta della settimana: Pettole

#### Gli ingredienti:

- Farina 00 500 g
- Acqua 500 g
- Lievito di birra fresco 10 g
- Sale fino 10 g
- Olio di semi 1 l

#### Ricetta:

Per preparare le pettole iniziate versando la farina in una ciotola capiente e sbriciolate all'interno il lievito di birra fresco. Iniziando ad impastare con le mani versate l'acqua a temperatura ambiente e mescolate sino a che non sarà ben assorbita. In questa fase potete aiutarvi con un tarocco; non preoccupatevi se l'impasto risulta appiccicoso. Aggiungete in ultimo il sale.

Continuate ad impastare sino a che non sarà ben assorbito, Ora coprite con pellicola e lasciate lievitare in una temperatura di circa 24-26 ° per circa 2 ore. Trascorso le 2 ore l'impasto avrà triplicato di volume.

Versate l'olio in una pentola e scaldatelo fino a raggiungere una temperatura di 170-180°.

Immergete 2 cucchiari nell'olio di semi e prelevate una piccola porzione di impasto. Aiutandovi con uno dei due cucchiari fate scivolare l'impasto nell'olio caldo, cercando di ottenere delle palline. Non frigate troppi pezzi alla volta per non far abbassare la temperatura dell'olio, in questo modo otterrete una frittura asciutta.

Cuocete per 2-3 minuti sino a che le pettole non saranno ben dorate, poi scolatele con una schiumarola e trasferitele su un vassoio con carta da cucina, per togliere l'olio in eccesso.

Proseguite in questo modo sino a terminare tutto l'impasto. Le pettole sono pronte, gustatele ancora calde!

**Fonte: GialloZafferano.it**

---

## *STORIA DI UN'OPERA*

### *Colori, impressioni ed espressioni*

---



#### **“Joyful Christmas”**

Viggo Johansen, 1891

Oggi parliamo di un pittore non così conosciuto, formatosi all'Accademia reale danese di belle arti e membro attivo del cosiddetto gruppo pittori di Skagen che si incontrava ogni estate nel nord dello Jutland; fu uno più importanti dei pittori della Danimarca di fine '800.

Il quadro rappresenta un momento di gioia e festa intorno all'albero di Natale, elemento chiave di questa festa. Data la sua importanza nella prossima pagina vi abbiamo riservato una piccola fiaba di Natale.

## La leggenda dell'albero di Natale una storia su questa festa così importante

Siccome mancano pochi giorni al Natale oggi sospendiamo per un attimo il racconto su Dante e il suo viaggio nell'Inferno.

Ecco a voi una leggenda, una storia, un racconto su uno dei simboli più famosi di questa festa.



C'era una volta un boscaiolo, che era sposato con una giovane donna che amava molto. Siccome la amava molto ci teneva che lei avesse cose buone da mangiare e una casa sempre calda e quindi passava molto tempo nei boschi a tagliare la legna, un po' per rivenderla e un po' per scaldare la sua casa, che aveva un bel camino di pietra. La sera di Natale stava tornando a casa tardi come al solito e vide, alzando lo sguardo, un bellissimo abete alto e maestoso. Stava prendendo le misure per vedere se poteva tagliarlo quando si accorse che tra i suoi rami, nella notte che era buia che più buia non si può, riusciva a scorgere le stelle e che la luce di queste sembrava brillare proprio dai rami. Affascinato da questo spettacolo decise in quel momento due cose: la prima era che avrebbe lasciato il vecchio abete lì dove stava e la seconda che doveva far vedere alla moglie questo bellissimo spettacolo: tagliò allora un abete più piccolo, lo portò davanti alla casa e lì accese delle piccole candele che mise sui rami (senza dar fuoco all'albero accidentalmente). La moglie del boscaiolo, dalla finestra, vide l'albero così illuminato e se ne innamorò al punto da lasciar bruciare l'arrosto. Da quel momento in poi la bella moglie del boscaiolo volle sempre avere un abete illuminato per Natale e i vicini, trovandolo bellissimo a guardarsi, imitarono presto il boscaiolo. Quest'uso poi si estese e l'albero di Natale divenne uno dei simboli del Natale.

**Ci vediamo la prossima settimana,  
di Giovedì in Giovedì ci trovate sempre qui!**