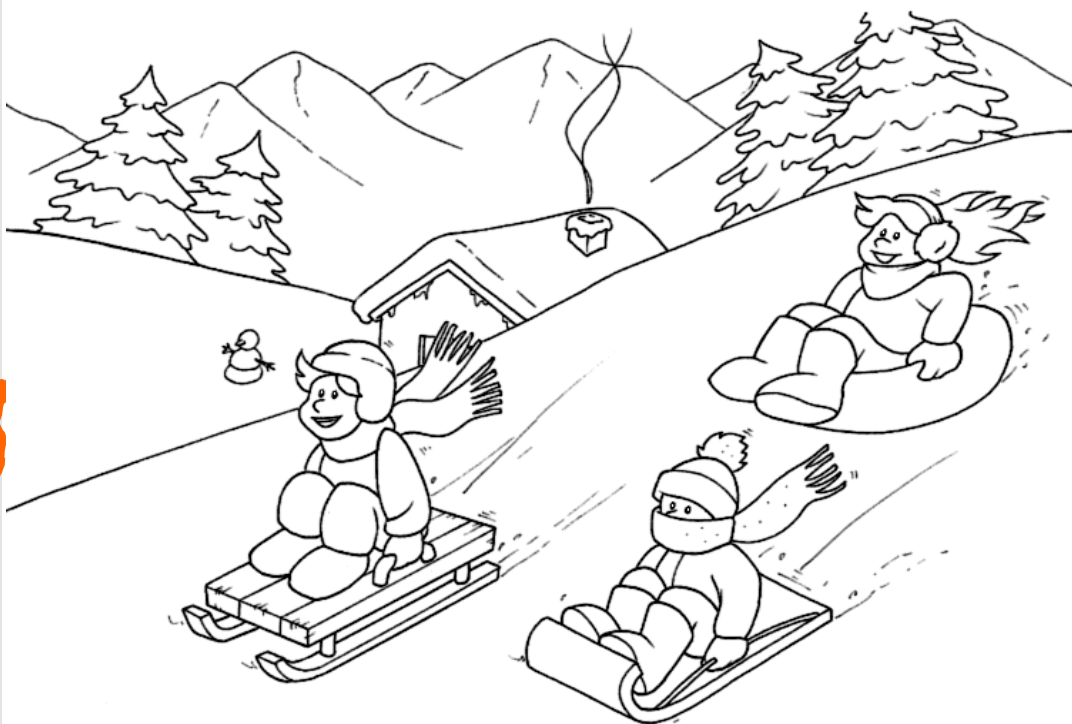


3° numero

gennaio 2010



Il corriere della scuola

Mensile della classe 4[^] della Scuola
Primaria di Frabosa Sottana.

Istituto Comprensivo di Villanova Mondovì

GENNAIO

Gelo invernale, ghiaccioli luccicanti,
freddo pungente

E

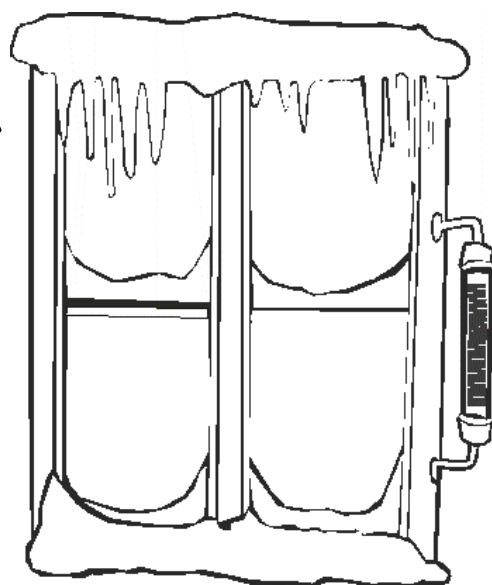
Neve bianca, bianca
neve in cristalli,

Neve soffice e pura.

Alberi spogli e neri

Innalzano rami come
dita scheletriche,

Oltre i vetri che la brina disegna di
arabeschi.



A cura di F&G

Novità della MODA
DA!

Il nostro mondo MO-

CLUB MODA FRANCESCA\GINEVRA

Ciao amici!

Oggi vi daremo dei consigli per la ginnastica artistica o per la danza moderna: come vestirvi, come pettinarvi e come saranno le vostre scarpe.



Consigli per le femmine

-per la **danza moderna** vi consigliamo delle scarpe naturalmente comode, pulite sotto e da ginnastica.

-ancora per la danza moderna, pantaloni a vita bassa, molto larghi, lunghi e molto morbidi. I pantaloni possono essere di varie tonalità di viola.

-la maglia, della danza moderna è: corta, lascia la pancia un po' scoperta ed è di

varie tonalità di viola.

-per la **ginnastica artistica** vi consigliamo delle scarpette comode, e del colore della tuta.

-potete mettervi i pantaloni come volete, a parte i jeans.

-la maglia per la ginnastica artistica è dello stesso colore dei pantaloni.

GsTeam.biZ

Il cuore di GsTeam.biZ è lo snowboard in tutte le sue varianti. GsTeam.biZ organizza Corsi di Snowboard a tutti i livelli con i migliori maestri certificati a livello nazionale. GsTeam.biZ è anche un Team di Snowboard composto da rider che si allenano con passione sotto la guida costante di tecnici affermati. Parole d'ordine: neve, tecnica e divertimento! Attraverso i Corsi ed il Team di Snowboard, GsTeam.biZ è in grado di tirare fuori il rider che è in te che, sin da piccolo, guardavi con ammirazione i primi snowboarder targati Burton. Molti di noi sono stati obbligati a mettere gli ski ai piedi quando lo skiing era la moda Anni '80, ma ora è lo snowboard il nostro mondo. Lo snowboard è un modo di vivere, uno stile di vita che si rispecchia anche nel nostro

outwear sia d'inverno che in estate, quando la nostra compagna di viaggio si trasforma in una tavola da surf!



Pallina di neve

Oroscopi a volontà

Vediamo e prevediamo

Di:Stellam e Lunav



ACQUARIO

Timida ed introversa, il ruolo di protagonista non ti si addice, ma con tutte le idee che hai potresti organizzare un sacco di cose!

Usa le tue idee geniali e la tua capacità creativa per risolvere i problemi scolastici. Cerca di mediare quando ci sono battibecchi.

"Calma le acque",
visto che sei un ACQUARIO!

SCORPIONE

Tutto questo studio ti fa impazzire? Stacca un po' la spina...fai una pausa e ascolta le canzoni del tuo cantante preferito, ti darà la carica giusta per ricominciare!

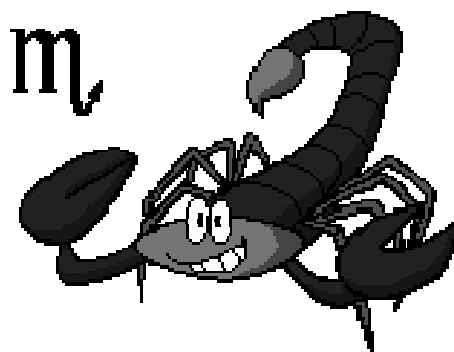
Ma poi... ricomincia sul serio!

Oltre alla musica **ASCOLTA** le

spiegazioni degli insegnanti: metà lavoro a casa sarà, così, già fatto.

L'attenzione e l'ascolto non sono dati innati possono essere educate.

L'uomo, lo sai, è "un animale abitudinario"!



PESCI

Sei attenta al tuo look in ogni minimo dettaglio!

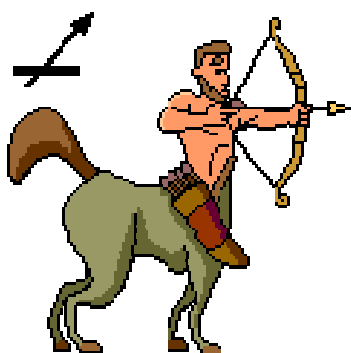
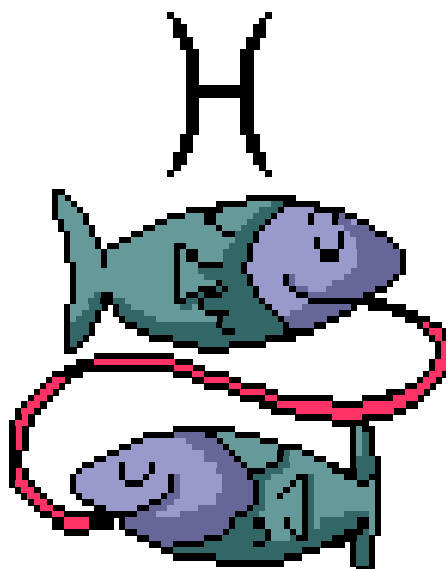
Durante il giorno ti piace vestirti in modo semplice e curato, mentre di sera osi di più e indossi vestiti più appariscenti... i tuoi stilisti preferiti sono Dolce & Gabbana e Giorgio Armani!

Vi preghiamo cari amici dei pesci di seguire sempre le novità della moda di Francesca e Ginevra.

Sarete "chic", "adeguati" e perfettamente eleganti, in ogni occasione.

Sappiate che anche il cervello vuole la sua parte: non dimenticatevi di leggere, studiare, informarvi.

Provate a scrivere un diario, magari disegnare i vostri abiti preferiti.



SAGITTARIO

Sei un'artista nata! Per te cantare e ballare sono le cose più semplici... Non sottovalutare queste doti, non tutti hanno la tua fortuna! Cantando e ballando ripeti la lezione, sarai in forma

perfetta e ti troverai 10 sulla pagella! Tu che sai ascoltare in modo ottimo a scuola, ascolta anche i tuoi amici che ti cercano, per confidarti i loro piccoli dolori. Hai un perfetto cervello ed un cuore d'oro.

Il Minotauro e il labirinto... ...la triste conclusione

Storiab & Storiarn

Ucciso il Minotauro, Teseo si imbarcò per tornare ad Atene. Suo padre, Egeo, sapeva bene che il figlio andava incontro ad un'impresa difficile. Prima che partisse, aveva chiesto a Teseo di innalzare la vela bianca per il ritorno. In questo modo avrebbe avuto la certezza che suo figlio era vivo. Durante il viaggio di ritorno, però, Teseo era talmente contento della vittoria che dimenticò l'impegno preso con il padre. Quando annunciarono l'avvistamento della nave di Teseo, Egeo accorse e vide tutte le navi con le vele nere. Pensò che il figlio fosse morto. Il dolore fu troppo grande e si buttò nel mare, uccidendosi. Da allora il mare della Grecia si chiamò Egeo.

NEL PROSSIMO NUMERO:

L'IRA DI ACHILLE!!!!!!!



Sezione Cultura

Questa volta vi parliamo del passato, passato...

UN GIORNO A BABILONIA: 1° puntata

-La porta è incustodita, meglio approfittarne!- pensai tra me e me, mentre guardavo la porta della casa di Ahiema, la donna libera, presso la quale lavoravo duramente giorno e notte.

Al di là delle mura del palazzo, ammiravo, gelosa i ragazzini che passeggiavano e mi deridevano, perché femmina e schiava.

Ero infreddolita e vergognata dei miei vestiti strappati, sgualciti dal lavoro e rovinati dall' uso, quando, all' improvviso, mi colpì un' idea che avrebbe cambiato la mia povera, infelice vita... Tremante cominciai ad alzarmi e a scavalcare il muretto: la porta era finalmente valicabile! Dopo sette lunghi anni di vita, chiusa in casa, mi ero immaginata Babilonia come una città scura e irraggiungibile, ma mi sbagliavo.

Stare barricata, presso la mia padrona a lavare pavimenti e vestiti sporchi mi aveva fatto male, anche all' immaginazione. Scesi la scala e inciampai in qualcosa: una cesta sigillata con dentro della frutta, soprattutto uva... Qualcuno l' aveva portata in dono alla mia padrona!

Ne approfitterò e quando arriverò al mercato la scambierò per comprarmi un foulard e una tunica nuovi. Babilonia di notte era magnifica!

Le luci delle fiaccole illuminavano la ziqqurat, di una luce calda e morbida, rendendola quasi magica: il suo color blu intenso mi ricordavano una raffigurazione della Porta di Ishtar, appesa ad un muro nella casa di Ahiema. Chissà se l' avrei mai vista dal vero?

Camminai per un istante e vidi, sorpresa, davanti a me, un gruppo di umili contadini che portavano al sacrificio i propri animali per il dio del sole e della giustizia: Shamash, per propiziare una buona stagione. Chissà perché a quell' ora?

E poi... eccola lì: la porta di Ishtar, in tutto il suo splendore e per la gloria di tutti gli abitanti di Babilonia. Sforai una piastrella finemente decorata, con le dita e pensai, pavoneggiandomi:-Io faccio parte di Babilonia, una parte di gloria appartiene anche a me.-.

Poi, improvvisamente, qualcosa mi sfiorò la testa: era una fronda di palma verdeggiante dei giardini pensili; i magnifici giardini posti sui tetti piatti delle case o sui balconi: una delle sette meraviglie del mondo!

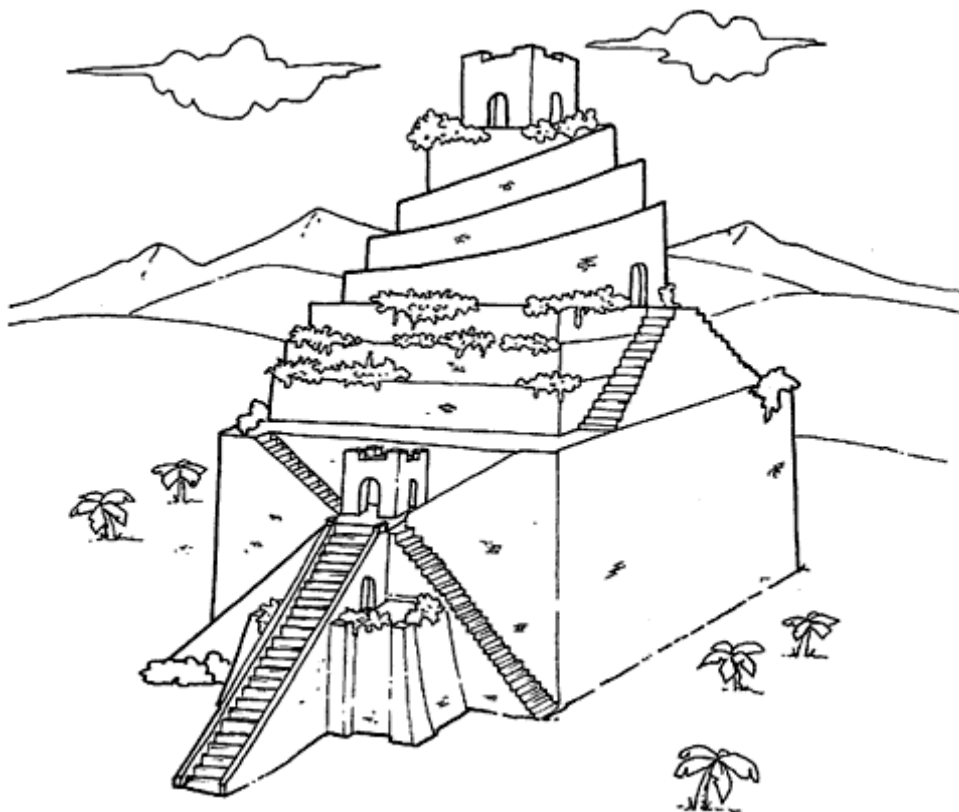
Ormai era buio... i mercanti ritiravano già le loro merci profumate e colorate.

Accanto ad una piazzola c'era una casetta dipinta di un celeste chiarissimo, con un cantone rientrante ed io mi misi lì, a dormire: sopra di me il più splendido cielo del mondo, brillante di stelle vivaci su uno sfondo vellutato.

All' improvviso...

(seguiteci la prossima puntata)

Luciape e Pungiglionesa



LA NASCITA DELLE LINGUE

Con il Neolitico avvenne un' altra rivoluzione: la nascita delle lingue. Non che in precedenza gli esseri umani non sapessero parlare! Ma la vita nomade dei cacciatori faceva sì che le varie tribù si incontrassero, si dividessero e si fondessero tra loro di continuo. Perciò la lingua parlata era quasi identica. Quando, con l'invenzione dell'agricoltura, le tribù cessarono di essere nomadi e divennero sedentarie, questi contatti continui si allentarono, spesso fino a terminare del tutto. Ogni gruppo umano sviluppò allora un proprio modo di parlare, anche perchè le nuove invenzioni e il diverso modo di vivere richiedevano termini e concetti mai usati in precedenza. Insieme alla diffusione delle nuove lingue si svilupparono così la civiltà e la cultura umana .

Cuocoj.

L'ALFABETO FENICIO



Barzellette a volontà

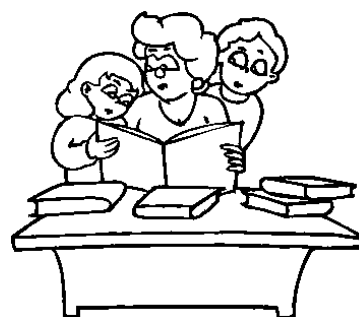


Di: B & M

Il mio cane è così furbo, che se gli lanci un bastoncino ti porta indietro capitan findus!

La maestra a Pierino : -Pierino da cosa sono formati i venti ?

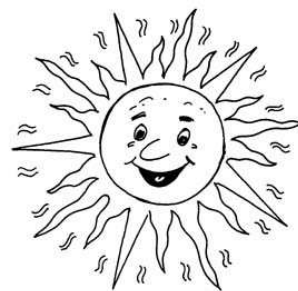
Pierino risponde : -Da due decine, signora maestra.



È saltata la luce: in alto o in lungo?

La maestra dice alla classe: -La luce è in grado di andare veloce 300 km al secondo.

Al fondo della classe Pierino esclama:- E non la multano mai ?



In paradiso:- Perché quel santo al posto dell' aureola ha in testa un pallone ?
E l'altro:- É San Siro!!!!

Qual è il colmo per una gallina ?
Avere le penne ma non saper scrivere !!!!



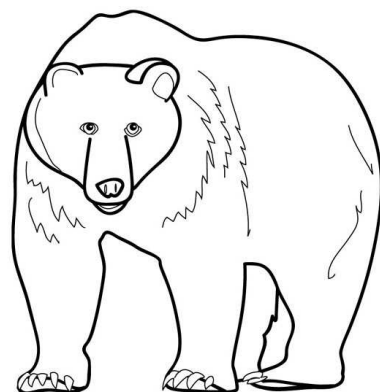
Sezione: il regno della fantasia

Una fiaba inventata dai Bambini della classe 3[^]:

Maiballa e il re Faffi

C'erano una volta un re orso di nome Faffi e una brutta orchessa di nome Maiballa. Entrambi vivevano in un bosco incantato.

Faffi, aveva un vestito come i veri re cioè: aveva la pelliccia bianca, attaccata ad un vestito rosso con delle stelline gialle, una corona d'oro e un mantello tutto verde chiaro, aveva gli occhi di color marrone chiaro, i denti affilati, un naso a patata. Aveva tanti amici, non gli piaceva quando i suoi amici erano tristi, gli piaceva giocare e quando giocava era molto felice.



Maiballa, l'orchessa era brutta, aveva il corpo verde, e non si lavava mai; le puzzava l'alito, mangiava le cose più schifose al mondo e portava abiti strappati.

Maiballa desiderava ballare ma non ne era capace.

Un giorno, il re orso le disse: -Lavati almeno due volte al giorno!

L'orchessa rispose: -Sì, se me lo ordini tu che sei il mio re, mi laverò almeno due volte al giorno.

Una mattina, arrivò nel bosco incantato un gatto con gli stivali, di nome Supercat e regalò al re orso un paio di scarpe magiche, che potevano far ballare tutti gli abitanti del bosco.



Il re diede le scarpe all'orchessa e lei se le infilò nei piedi tutta contenta per il bel dono ricevuto, ma non sapendo che erano magiche.

Il giorno dopo, tutti gli abitanti del bosco, si riunirono per vedere il ballo dell'orchessa.

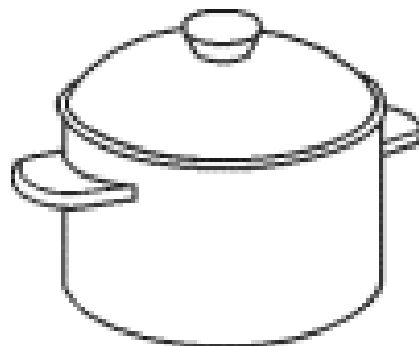
Maiballa ballò per ore e ore, sembrava un angelo che ballava sulle nuvole. Tutti applaudirono e, il re vedendola ballare così bene, e così ben vestita e profumata, se ne innamorò.

Dopo pochi giorni l'orchessa e il re si sposarono e vissero per sempre felici e contenti. Maiballa non smise più di lavarsi, mangiava lo stesso cibo raffinato che mangiava il re, si vestiva in modo elegante e usava... Chanel n°5.

Valentina e Dmitrij

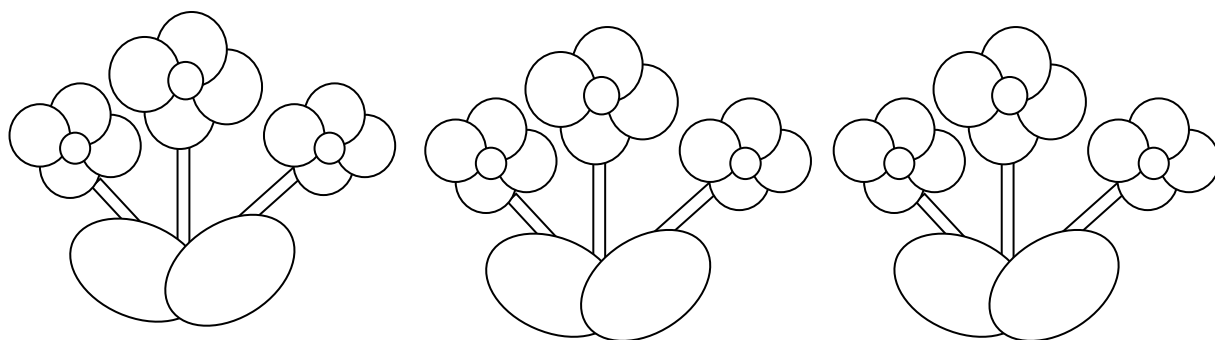
Tarassaco sott'olio

Raccogliere circa 500 grammi di boccioli di tarassaco, teneri e perfettamente sani; eliminare da ognuno le foglioline del collare lavarli delicatamente e asciugarli bene.



Portare a ebollizione mezzo litro di aceto, con due bicchieri di vino bianco secco e due cucchiari di sale grosso buttare i boccioli di tarassaco, e lasciarli bollire per 5 minuti, raccoglierli con un mestolo forato, sgocciolarli bene bene, allargarli su un piatto pulito per due ore per farli asciugare. Disporli ora in piccoli vasetti e ricoprili completamente con olio d'oliva, premere delicatamente con la forchetta per fare uscire tutta l'aria e, se è necessario unire altro olio, poi chiudere.

È un antipasto insolito!!



Stinco al forno con patate

Ingredienti per 4 persone:

2 stinchi di maiale,
800 grammi di patate,
un gambo di sedano,
una carota,
mezza cipolla,
un bicchiere di vino bianco,
olio extravergine di oliva,
sale e pepe.



Procedimento:

Lavate e sbucciate le patate, tagliatele a spicchi e disponetele in una ciotola sotto l'acqua corrente.

Lavate e mondate sedano, carota e cipolla e tagliateli a pezzettini.

Salate gli stinchi di maiale e massaggiateli per 2 minuti.

Scaldate in una padella due cucchiai di olio, adagiate gli stinchi, rosolateli su tutti i lati, unite le verdure e continuate a rosolare per 2 minuti, quindi versate il vino bianco, lasciate evaporare, aggiungete 3 bicchieri di acqua e cuocete in forno per 45 minuti.

Sgocciolate le patate, asciugatele con un panno, stendetele su un vassoio, irroratele con l'olio e salate.

Mettete le patate in forno e cuocetele per 18 minuti.

AUTORI

NOMI

Anfossi Matteo
Baracco Francesca
Basso Marica
Bonassoli Jacopo
Caramello Gilari Vanesa
Caronna Cristofer
Dellepiane Federica
Gallico Ginevra
Gatto Gianmarco
Griseri Pietro
Lanza Alessia
Meti Blendi
Murizasco Lucia
Peirano Gioele
Pellegrino Sara
Ponzo Micaela
Ratti Valeria

PSEUDONIMI

Storiam / M
F
Stellam
Cucoj
Pungiglionesa
Cc
F la forchetta
G
A dieta
Cuocop
Alestrocca
Storiab / B
Luciape
G la Forchetta
Pallina
Filmistrocca
Lunav

DIRETTORI

Adriana Caramello
Erica Longo

Barabiciu Cutela
Erica Byte

COLLABORAZIONI:

Classe 3^