

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE

MATILDE DI CANOSSA, terre matildiche mantovane

SAN BENEDETTO PO



# GIORNALINO SME



ANNO 2020-NUMERO 6

EDIZIONE MENSILE

SPECIALE DI

MARZO

## SOMMARIO

- CITAZIONE DEL MESE
- NOTIZIE DEL MESE
- DI RICETTA IN RICETTA
- RELAX

**REDATTORI:** I BAMBINI E LE BAMBINE DI TRE, QUATTRO, CINQUE ANNI E LE DOCENTI.

**EDITORE:** "IL GIROTONDO"

**GIORNALISTI:** I BAMBINI E LE BAMBINE DI TRE, QUATTRO E CINQUE ANNI.

## SAGGEZZA DEL MESE

“Non sapendo quando l'alba arriverà, tengo aperta ogni porta.”

(Emily Dickinson)

# TANTI MODI PER TENERSI IN "ALLENAMENTO"

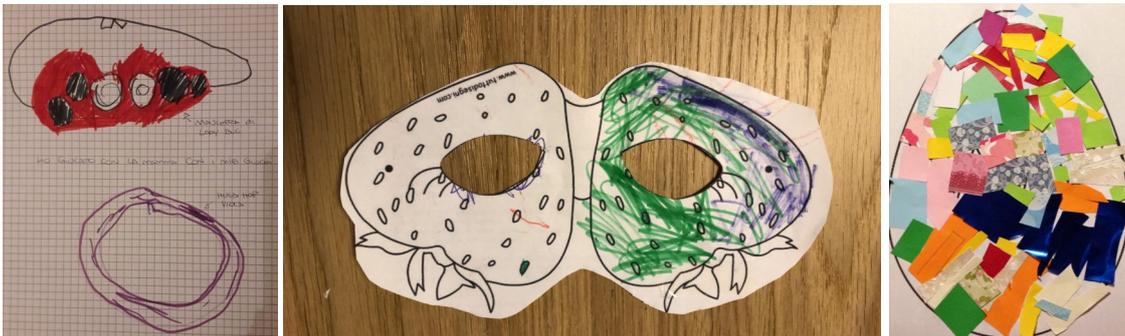
CONSOLIDARE ABILITÀ



USCIRE ALL'APERTO



RICORDARE E PREPARARSI  
ALLE FESTIVITÀ



"VOLARE" CON LA FANTASIA

L'uccellino c'è, l'ho tutto coperto di colore!



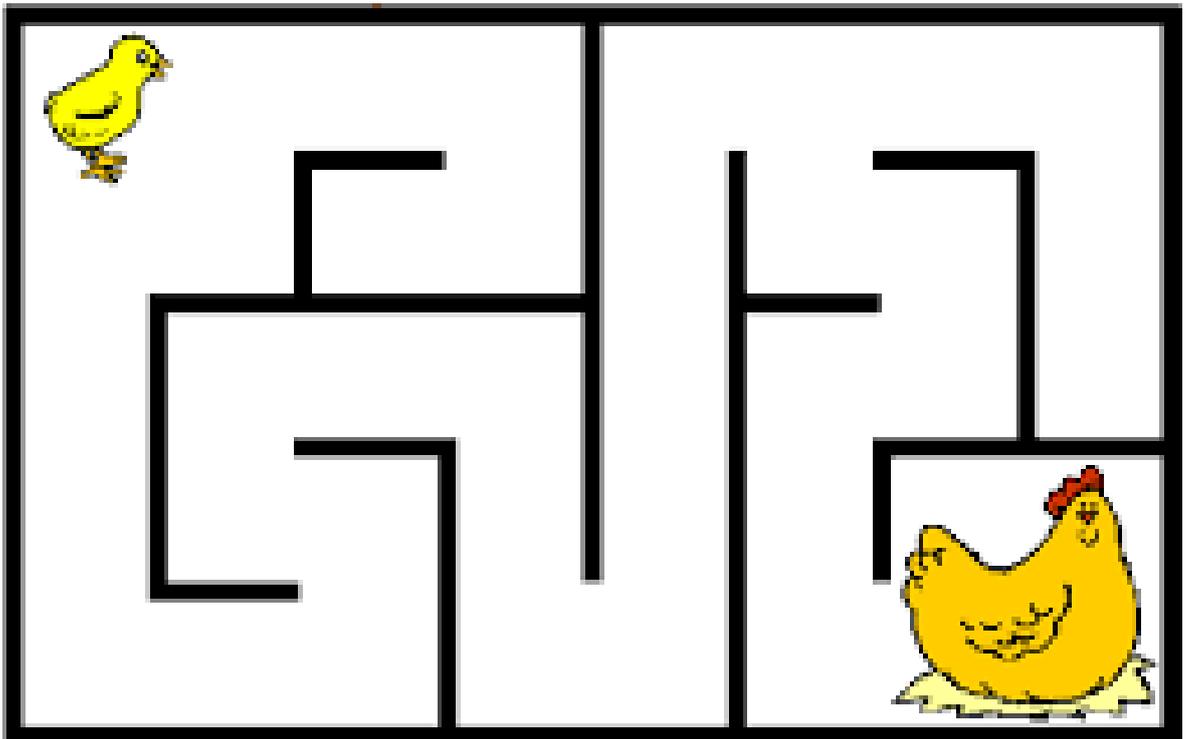
# GIOCHI DEL MESE

COLORIAMO IL MANDALA



AIUTIAMO IL PULCINO A RAGGIUNGERE

MAMMA CHIOCCIA



## LE PERCEZIONI DEI BAMBINI SUI RECENTI AVVENIMENTI

Il coronavirus è un virus ma non capisco perché si chiama così perché non ha la corona....

Secondo me questa situazione è esagerata tutti parlano di questo coronavirus io sono un po' stufo.

Devono trovare una soluzione perché non ci sia più il virus!

Sì, perché c'è il coronavirus in Cina ma adesso anche in tutto il mondo.

Bisogna stare a casa così non ti ammali, però è brutto stare a casa da scuola.

Così non posso giocare a scuola con le mie amiche.

Il coronavirus, è in giro a Modena, a Milano, a Torino... La scuola è chiusa perché ci ammaliamo!! Il coronavirus è pericoloso e se ci ammaliamo viene anche la polmonite. La polmonite è una cosa che fa ammalare tutti e non si riesce più a toglierla. Solo i dottori la possono togliere, e fanno guarire con una medicina!

Io non mi preoccupo perché da noi a casa il coronavirus non c'è. E sono contenta che sono a casa perché ci facciamo le coccoline.

Il coronavirus ti fa venire la febbre, la tosse e il raffreddore. Ti devi mettere la mascherina e ti devi lavare le mani!



**RIFLETTERE SUGLI EVENTI E TROVARE  
SOLUZIONI SPENSIERATE  
TRASFORMANDOSI IN**



**POI DI NUOVO SPAZIO AI PENSIERI GRAFICI IN LIBERTÀ'**



## Zeppole di San Giuseppe al forno per la festa del Papà

INGREDIENTI x 12 PORZIONI:

- 150 g. di acqua
- 100 g di burro
- 150 g di farina
- 1 pizzico di sale
- 5 Uova medie
- crema pasticcera q.b
- ciliege sciroppate
- zucchero a velo

### PROCEDIMENTO

In una pentola versiamo l'acqua e il burro, aggiungiamo un pizzico di sale e portiamo sul fuoco. Mescoliamo fino a completo scioglimento del burro.

Appena inizia a bollire aggiungiamo tutta la farina e mescoliamo per qualche minuto fino a che l'impasto si compatta. Togliamo dal fuoco e lasciamo intiepidire.

A questo punto aggiungiamo le 5 uova medie, una alla volta. Amalgamiamo bene ogni uovo prima di aggiungere il successivo.

Riempire una sac a poche con la punta a stella. Rivestiamo una teglia con carta da forno e formiamo le zeppole. Facciamo 2 giri lasciando vuoto il centro e tenendole distanti tra loro perché si gonfino in cottura.

Forno ventilato a 200°C per 15 minuti poi abbassiamo a 150°C per altri 10 minuti. Sotchiudere il forno a fine cottura e lasciarle raffreddare così, all'interno del forno.

Quando sono fredde possiamo guarnirle con la crema pasticcera.

Riempiamo prima il centro e poi facciamo un bel ricciolo di crema sopra.

Mettiamo un'amarena sciroppata al centro di ogni zeppola e spolveriamo di abbondante zucchero a velo.

PRONTE PER ESSERE SERVITE... AUGURI PAPÀ!

DI RICETTA IN RICETTA