

# **GIORNALINO SCOLASICO 1 A e 1 B**

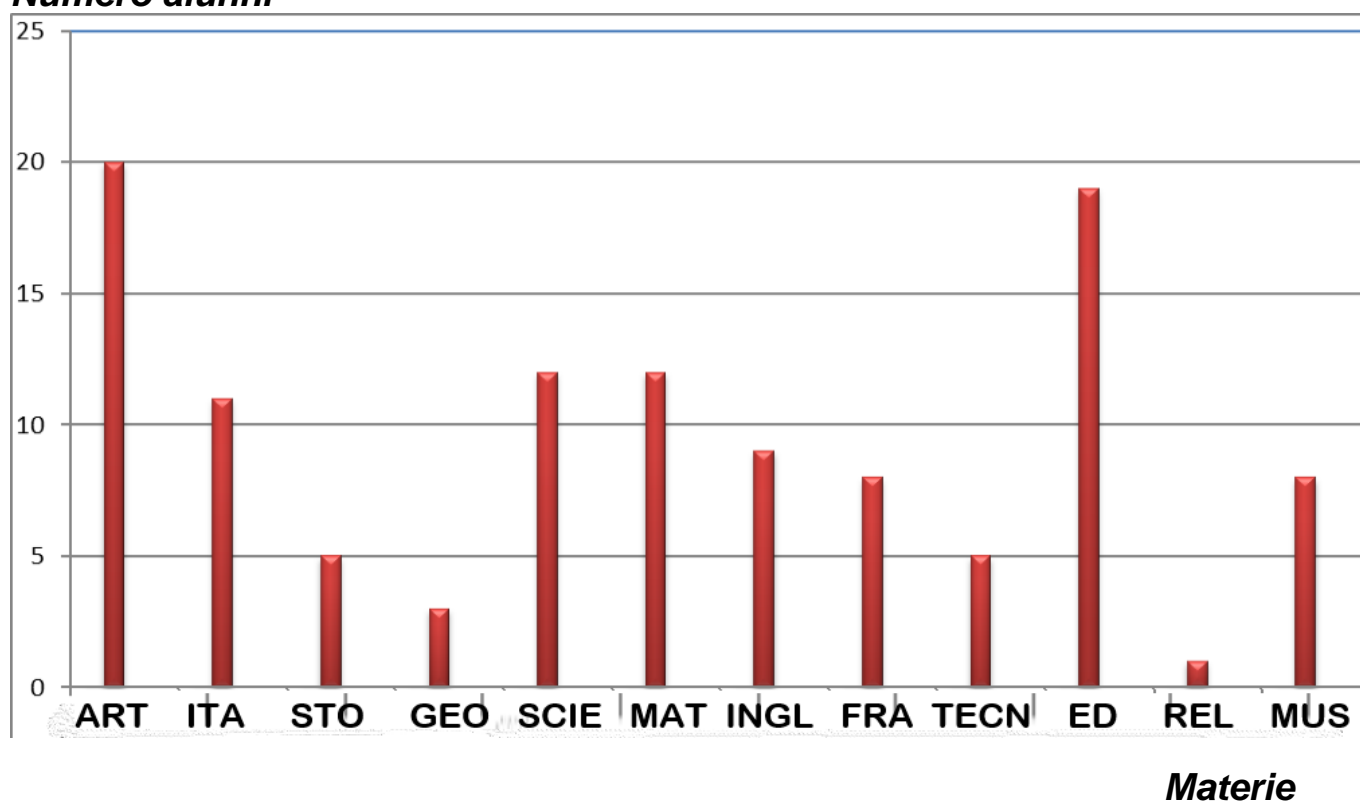
**Gennaio 2021**

## **QUALI SONO LE MATERIE PREFERITE DAGLI ALUNNI?**

In quest'ultimo mese, la redazione del giornalino ha pensato di intervistare gli alunni delle classi prime, da poco approdati nella scuola media, al fine di scoprire quali sono le loro materie preferite.

Dai dati raccolti, è stato possibile elaborare un grafico, il quale sintetizza le preferenze espresse dagli alunni.

### **Numero alunni**



Dall'osservazione del grafico delle preferenze espresse, è possibile affermare che le materie maggiormente gradite agli alunni sono Arte ed Ed. Fisica, mentre quelle meno gradite sono Geografia e Religione.

## **RICORRENZE DEL MESE DI GENNAIO**

### **1) LA GIUBIANA**

La **Giubiana** o **Festa della Giöbia** è una festa tradizionale molto popolare nell'Italia settentrionale, in particolare in Piemonte e in Lombardia (Brianza, Altomilanese, Varesotto e Comasco). L'ultimo giovedì del mese di gennaio vengono accesi dei grandi falò (o roghi) nelle piazze e bruciata la Giubiana, un grande fantoccio di paglia vestito di stracci. Il rogo assume valori diversi a seconda della località in cui ci si trova, mantenendo sempre uno stretto legame con le tradizioni popolari del luogo.

La tradizione della Giubiana ha un'origine molto antica. Fin dalle epoche più antiche, nel mondo agricolo, l'anno era scandito da ricorrenze periodiche, che accompagnavano i ritmi delle stagioni e che in qualche modo permettevano di sentirsi partecipi dei cicli della natura.

Con l'annuncio della religione cristiana, i riferimenti agli dei pagani sono stati messi in disparte, ma il nome originale di Giubiana si è conservato nel tempo. Nei secoli medievali la narrazione popolare ha creato svariate leggende e numerosissimi racconti popolari. Nelle narrazioni popolari, Giubiana è così diventata una figura femminile, a volte una vecchina, altre volte una strega, da scacciare simbolicamente insieme ai rigori dell'inverno. L'elemento più

caratterizzante della festa è rimasto il grande falò, che ancor oggi è percepito da tutti come un simbolo di rinnovamento e di ripartenza del nuovo anno.

Secondo il racconto popolare, la Giubiana era una vecchia strega, magra, con le gambe molto lunghe e le calze rosse. Viveva nei boschi e grazie alle sue lunghe gambe, non metteva mai piede a terra, ma si spostava di albero in albero. Così osservava tutti quelli che entravano nel bosco e li faceva spaventare, soprattutto i bambini. L'ultimo giovedì di gennaio, era solita andare alla ricerca di qualche bambino da mangiare. Una mamma, per proteggere il suo bambino, decise di tenderle una trappola. Preparò una gran pentola piena di risotto giallo (zafferano) con la luganega (salsiccia), e lo mise sul davanzale della finestra. Il profumo era delizioso, da far venire l'acquolina in bocca. La Giubiana sentì il buon odore e saltellò fuori dal bosco verso la pentola, e cominciò a mangiare, un po' alla volta, tutto il contenuto dell'enorme pentolone di squisito risotto. Il risotto era veramente tanto, eppure era così buono, che la famelica Giubiana non si accorse del tempo che passava. Non si accorse che il sole, che uccide le streghe, stava ormai per sorgere. Quando la Giubiana finì tutto il risotto, il primo raggio di sole era ormai spuntato: la Giubiana fu così polverizzata dalla luce del sole, e da quel giorno tutti i bambini furono salvi. Fu così che per ricordare quella vicenda a fine gennaio si prepara il risotto con la luganiga e si brucia il fantoccio con le sembianze della vecchia strega.

## 2) LA GIORNATA DELLA MEMORIA

Il **Giorno della Memoria** è una ricorrenza internazionale celebrata il 27 gennaio di ogni anno come giornata per commemorare le vittime dell'Olocausto. È stato così designato dalla risoluzione 60/7 dell'Assemblea generale delle Nazioni Unite del 1° novembre 2005, durante la 42<sup>a</sup> riunione plenaria. La risoluzione fu preceduta da una sessione speciale tenuta il 24 gennaio 2005 durante la quale l'Assemblea generale delle Nazioni Unite celebrò il sessantesimo anniversario della liberazione dei campi di concentramento nazisti e la fine dell'Olocausto.

Il 27 gennaio 1945 le truppe sovietiche della 60<sup>a</sup> Armata del "1° Fronte ucraino" del maresciallo Ivan Konev arrivarono per prime presso la città polacca di Oświęcim (in tedesco *Auschwitz*), scoprendo il vicino campo di concentramento di Auschwitz e liberandone i superstiti. La scoperta di Auschwitz e le testimonianze dei sopravvissuti rivelarono compiutamente per la prima volta al mondo l'orrore del genocidio nazifascista.

# CUCINA

## VIN BRULÉ'



### Ingredienti per 4 persone:

- 1l di vino rosso
- 150g di zucchero
- 1 arancia
- 2 stecche di cannella
- 1 anice stellato
- 1 limone
- 8 chiodi di garofano
- ½ noce moscata grattugiata
- 1 mela piccola

### Come preparare il vin brulé a casa:

- Lava accuratamente l'arancia e il limone, tagliandone la scorza e facendo attenzione a escludere la parte bianca, che renderebbe il composto più amaro;
- Lava la mela e tagliala a rondelle sottili;
- In una pentola versa prima di tutto lo zucchero;
- Aggiungi le stecche di cannella, i chiodi di garofano, la mela e le scorze che hai tagliato in precedenza, la mezza noce moscata grattugiata e infine versa il vino;
- Accendi il fuoco e porta a ebollizione per 5 minuti, finché lo zucchero non si sarà sciolto;
- Lascia riposare il composto per 1-2 minuti.

## RISOTTO ALLA MONZESE

Il risotto allo zafferano sta a Milano come il risotto alla Monzese sta alla Brianza: due zone limitrofe che, pur condividendo storie e ingredienti, hanno fatto di due diverse ricette il simbolo della loro cucina. Ciò che le differenzia è l'aggiunta della salsiccia luganega, anzi, della luganega monzese per essere precisi. Fra gli elementi comuni invece troviamo lo zafferano, rigorosamente in pistilli e il burro che, con il Grana Padano DOP, permette di ottenere una perfetta mantecatura. Il risotto alla monzese non è un semplice risotto alla salsiccia, quindi, ma un autentico assaggio della tradizione lombarda!



## Ingredienti:

- Riso Carnaroli 320 g
- Luganega (monzese) 600 g
- Zafferano in pistilli 3 g
- Burro 40 g
- Brodo di carne 1 l
- Vino bianco secco 50 g

## Come preparare il risotto alla monzese:

- Per realizzare il risotto alla monzese, per prima cosa preparate il brodo di carne e tenetelo in caldo.
- Versate i pistilli di zafferano in una ciotolina insieme a un mestolo di brodo caldo e lasciate in infusione mentre procedete con la ricetta. Togliete il budello alla salsiccia e riducetela a pezzetti.
- In una padella capiente fate sciogliere il burro e aggiungete la salsiccia. Rosolate la salsiccia per 5 minuti a fuoco vivace, poi unite il riso.
- Fate tostare il riso per un paio di minuti girando continuamente, poi sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare.
- A questo punto portate a cottura il riso aggiungendo un mestolo di brodo per volta e continuando a mescolare; ci vorranno circa 20 minuti.
- Dopo circa 10 minuti, quindi a metà cottura del riso, versate nella padella il brodo con i pistilli di zafferano e amalgamate il tutto. Quando il riso sarà cotto, togliete la padella dal fuoco e aggiungete 2 noci di burro, poi mescolate bene.
- In ultimo cospargete la superficie con il Grana Padano DOP grattugiato e coprite con il coperchio, senza mescolare. Non appena il formaggio si sarà sciolto, potete servire il vostro gustoso risotto alla monzese!