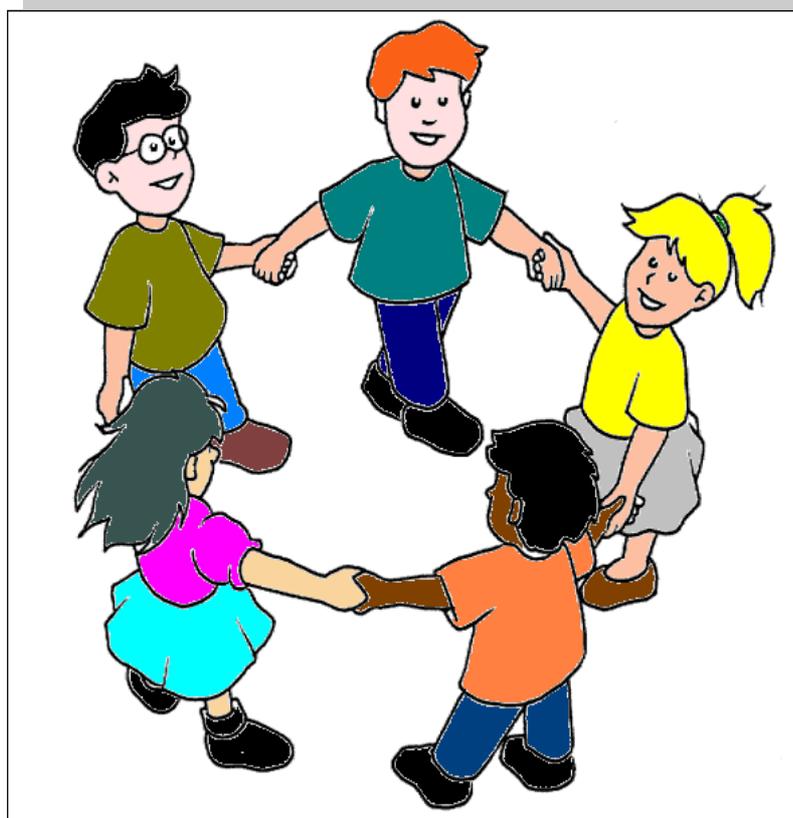


Periodico del Circolo Didattico di
San Cipriano d'Aversa



Sommario:

Educazione ambientale: L'inquinamento del suolo	2
Festa del papà: poesia napoletana illustrata "o' pate"	4
La Primavera: Conside- razioni sulla Primavera...	6
Rappresentazione grafica primaverile. Lo spaventapasseri a Pri- mavera	8
Pasqua 2012: Disegno sulla Pasqua. La leggenda della pastiera napoletana	10
25 aprile, Festa della Liberazione dal Nazifa- scimo	12
L'angolo delle poesie.	14
Giochi relax & company: Barzellette, indovinelli, Curiosità...	15

HANNO PARTECIPATO AL PROGETTO:

Gli alunni del Circolo Didattico di San Cipriano d'Aversa, Plesso Starza e Plesso Serao.

LE INSEGNANTI DEL PROGETTO GIORNALINO 2° GRUPPO:

Inss. , Cantelli Candida Daniela, Diana Ornella, Iovine Margherita,
Letizia Teresa, Schiavone Annarosa

REFERENTE DEL PROGETTO

Ins. Gaetano Cantiello

Notizie di rilievo

- Educazione ambientale:
l'inquinamento del suolo.
- Pasqua 2012: la leggenda della pastiera napoletana.
- 25 aprile Festa della liberazione dal Nazifascismo.

"Inquinamento del suolo"

Tra i principali fattori di inquinamento che affliggono l'ambiente in cui viviamo c'è l'inquinamento del suolo. Gli effetti che ~~essa~~ provoca sono i seguenti:

ALTERAZIONE DELL'ECOSISTEMA

SUOLO

CONTAMINAZIONE GLOBALE

TRASFERIMENTO DELL'INQUINAMEN

TO

Cause

- Accumulo di rifiuti solidi, contenenti materiali non biodegradabili (plastica, lattine ecc).
- Uso di pesticidi, diserbanti e concimi chimici.

Inquinamento dell'aria e dell'acqua



CONSEGUENZE

Distruzione di alcune specie di vegetali ed animali.

- Prodotti vegetali ed animali pericolosi per la salute dei consumatori.

CONCLUSIONE

Per contrastare l'inquinamento occorre che l'uomo prenda coscienza del fatto che, rispettando e salvaguardando la salute dell'ambiente proteggiamo la nostra vita e rendiamo possibile quella delle generazioni future.

Festa del papà

'O pate

'O pate é 'o capo e casa, 'o ciucciariello,
pecc'hè tira 'a carretta d' a famiglia.

E figli, 'a sera, 'o fanno na quadriglia,
m' applauso appena sona 'o campaniello.

Chi 'a copp' 'a seggia 'o ve' tirá 'o
cappiello,

chi 'o leva 'a giacca; e st' omme se'
nunciaglia,

nun sape a chi vasa, nu lassa e
figlia,

adderenta pur' isse quagliunciello.

E chesta scena priesto 'o fa seruda!

ca tene 'a maglia 'a sotto eh' è spugnata
-Ue jaterenne, ca s'ha da cagna.

B' tutte ottuorno a tavola, mastiella
E quando 'a caccavella è seummiagliata
appizza e seechie pure 'o cacciatiello.



Papà sei nel mio



La Primavera

La Primavera quest'anno è iniziata il 20 Marzo alle ore 18,32. In questa stagione l'aria si riscalda, si sente il canto degli uccellini e sbocciano le gemme. Ma che cosa accade in realtà? Quando fa freddo la terra è dura come roccia e ci impiega molti giorni ad ammorbidirsi.

Solo allora gli alberi attraverso le radici sentono il calore e tirano fuori le gemme.

A quel punto gli insetti cominciano a erodere e gli uccellini possono cibarsi.

Ricomincia il ciclo vitale. Le piante per riprodursi hanno bisogno dell'aria, del vento, degli insetti e dell'acqua.

Il giorno 20, con l'Equinozio di Primavera, è terminata la stagione invernale.

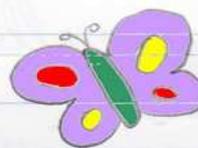
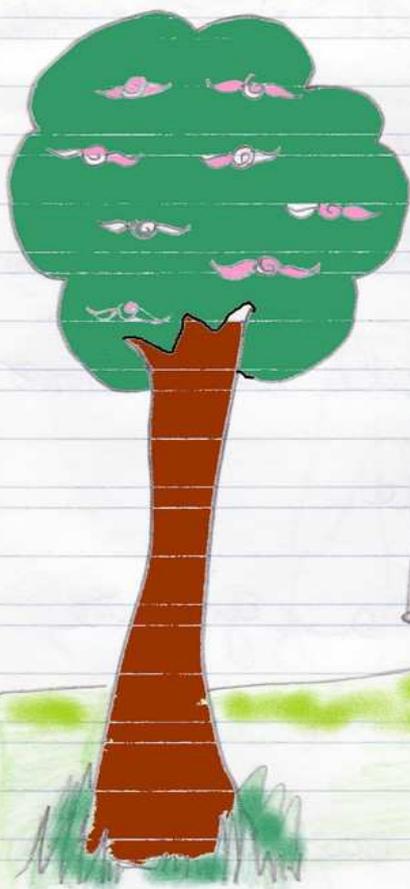
Equinozio di Primavera: la durata del giorno e quella della notte sono uguali.

Nell'ultima Domenica del mese di Marzo alle ore 2:00 entra in vigore l'ora legale:

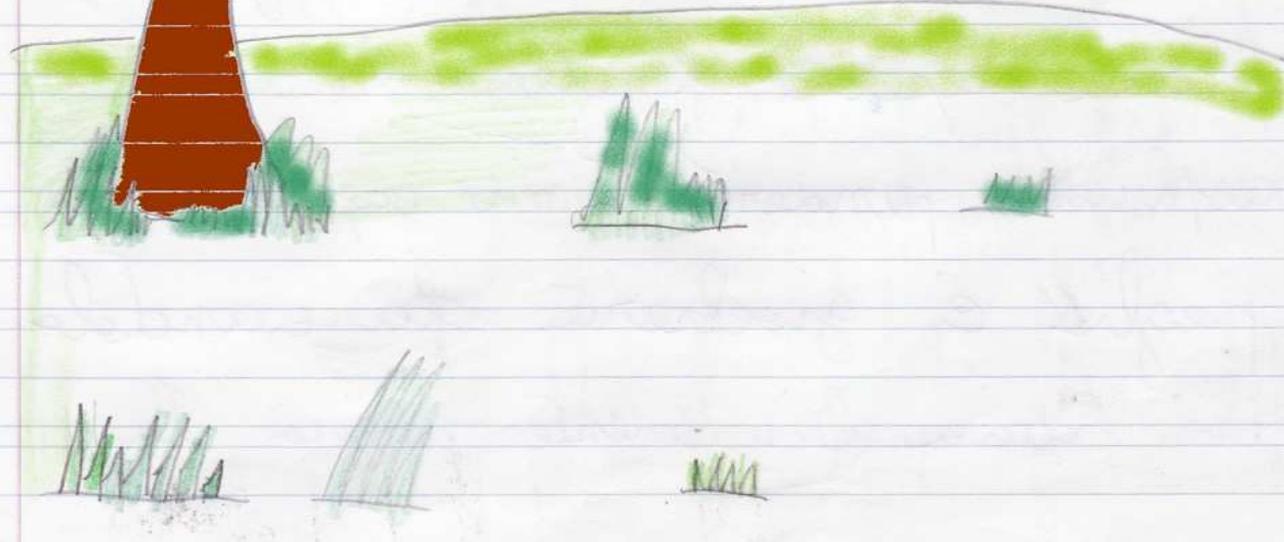
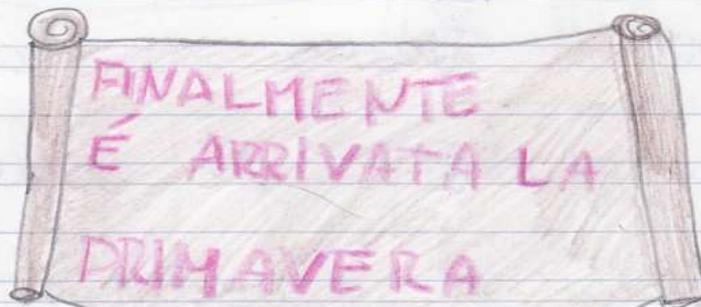
bisogna spostare gli orologi avanti di un'ora.

Bentornata

Primavera



FINAL



Lo Spaventapasseri a Primavera

Uno spaventapasseri, tutto l'inverno che aspetta,
sotto solette in mezzo ai campi, balbetta:

"La primavera è imminente,

faremo l'appello, chissà chi sarà presente."

Ci sarà un topino magro e impaurito,
un passerotto ancora intirizzito.

Con l'abbraccio dei primi raggi di sole
torneranno le margherite e le viole.

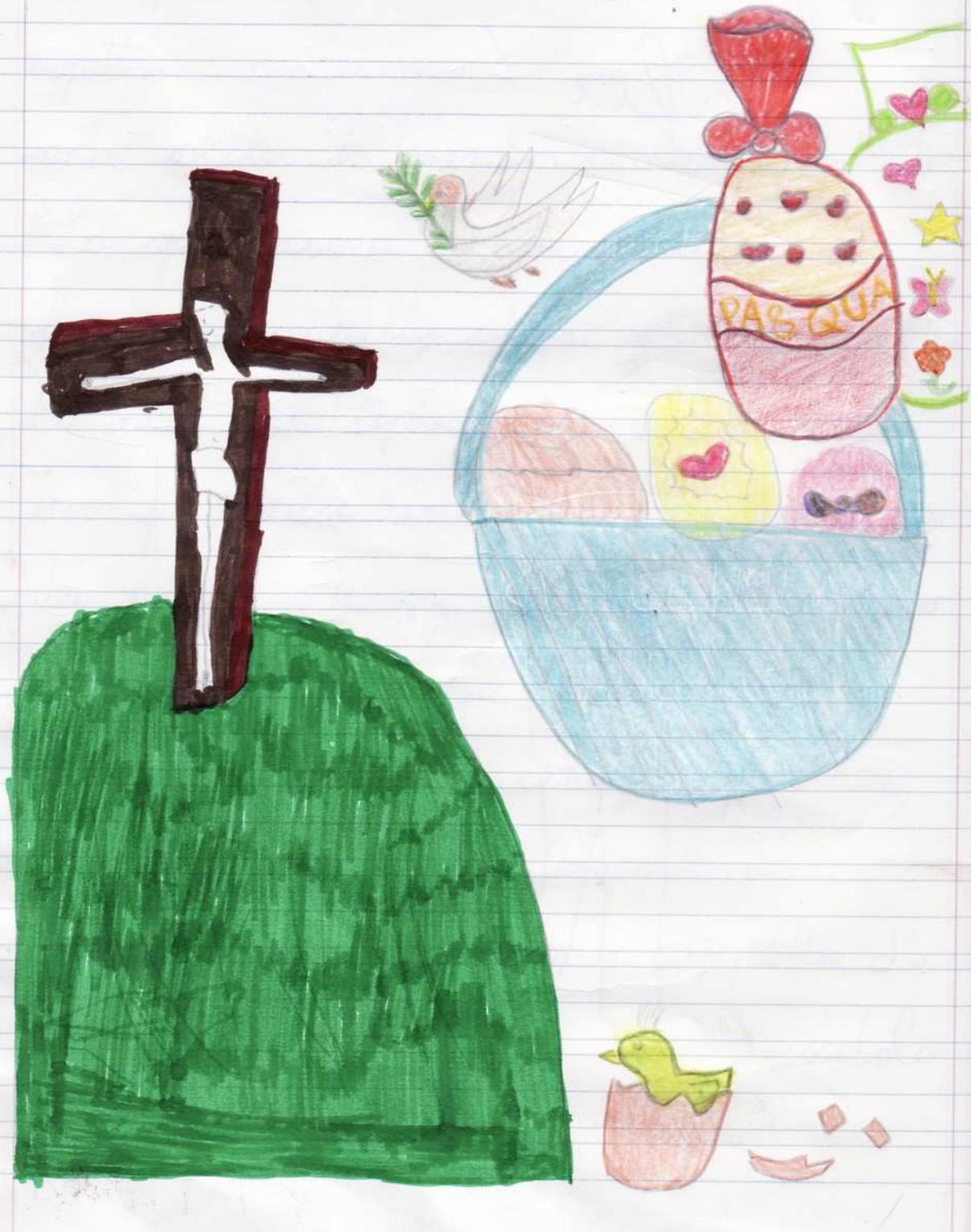
Tornerà il bambino a giocare,

l'aria aperta finalmente a respirare,
prenderà il mio cappello di paglia
e giocherà lanciondolo in aria.

Finalmente passerà la marionina

della più fredda stagione che ci sia!"

La Santa Pasqua!
The Saint Easter!



La leggenda della pastiera Napoletana

Una leggenda narra che la pastiera accompagnasse le antiche feste pagane per il ritorno della primavera; infatti gli ingredienti conservavano una forte valenza simbolica. Ecco allora la ricetta addebitata da Zuccherò: trasfigurazione delle offerte votive di latte e miele tipiche delle cerimonie cristiane.

Il grano: augurio di ricchezza e fecondità. Le uova: simbolo di vita nascente. L'acqua di fiori d'arancio: presagio di primavera.

25 Aprile: Festa della Liberazione

Il 25 aprile in Italia è la Festa della Liberazione, si ricorda cioè l'anniversario della liberazione dal nazifascismo.

Durante la seconda guerra mondiale (1939-1945), dopo il 1943, l'Italia si ritrovò divisa in due: al nord

Benito Mussolini e i Fascisti avevano costituito la Repubblica Sociale Italiana, vicina ai tedeschi e al Nazismo di Hitler, mentre al sud si formò in opposizione il governo Badoglio, in collaborazione con gli Alleati americani e inglesi.

Per combattere il **domino nazifascista** si era organizzata la **Resistenza**, formata dai **Partigiani**. Questi erano uomini, donne, giovani, anziani, preti, militari, persone di diverse ceti sociali, diverse idee politiche e religiose, ma che avevano in comune la volontà di lottare personalmente, ognuno con i propri mezzi, per ottenere in patria la democrazia e il rispetto e il rispetto della libertà individuale e l'uguaglianza.



Papà

*Se sei arrabbiato
perché nel traffico ti sei stancato,
caro papà riprendi fiato:
il mondo è bello ma un po' affollato.
Caro papà se sei un po' teso
ed il lavoro ti sembra un peso,
tu pensa sempre: sei nel mio cuore,
ti voglio bene a tutte le ore.*



Io sono la primavera

*Lucciole belle, venite da me;
son principessa, son figlia di re.
Ho trecce d'oro filato fino
ho un usignolo che canta su un pino,
una corona di nidi alle gronde,
una cascata di glicini bionde,
un rivo garrulo, limpido, fresco,
fiori di mandorlo, fiori di pesco.
Ho veste verde di vento cucita
tutta di piccoli fiori fiorita;
occhi di stelle nel viso sereno,
dolce profumo di viole e di fieno
e per il sonno dei bimbi tranquilli
la ninna nanna felice dei grilli.*

Campane di Pasqua

*Campane di Pasqua festose
che a gloria quest'oggi cantate,
oh voci vicine e lontane
che Cristo risorto annunciate,
ci dite con voci serene:
"Fratelli, vogliatevi bene!
Tendete la mano al fratello,
aprite la braccia al perdono;
nel giorno del Cristo risorto
ognuno risorga più buono!"
E sopra la terra fiorita,
cantate, oh campane sonore,
ch'è bella, ch'è buona la vita,
se schiude la porta all'amore.*

FIGURA 1: Hippo
FIGURA 2: Parrot
FIGURA 3: Sheep
FIGURA 4: Swan
FIGURA 5: Porcupine
FIGURA 6: Lion
FIGURA 7: Rooster
FIGURA 8: Owls

- Orizzontali**
- Figura 1
 - Figura 3
 - Uccello come il falco e l'aquila
 - Figura 8
 - Elegante uccello bianco
 - Il figlio del 6 orizzontale e della figura 3
 - Asino, somaro
 - Piace al gatto
 - Figura 6
 - Figura 4
- Verticali**
- Figura 5
 - Figura 2
 - E' comune in città
 - Serve per volare
 - E' molto simile alla foca
 - Figura 7
 - Carnivoro delle favole
 - Con l'asinello nel Presepe

Software © 2005 crossword-compiler.com

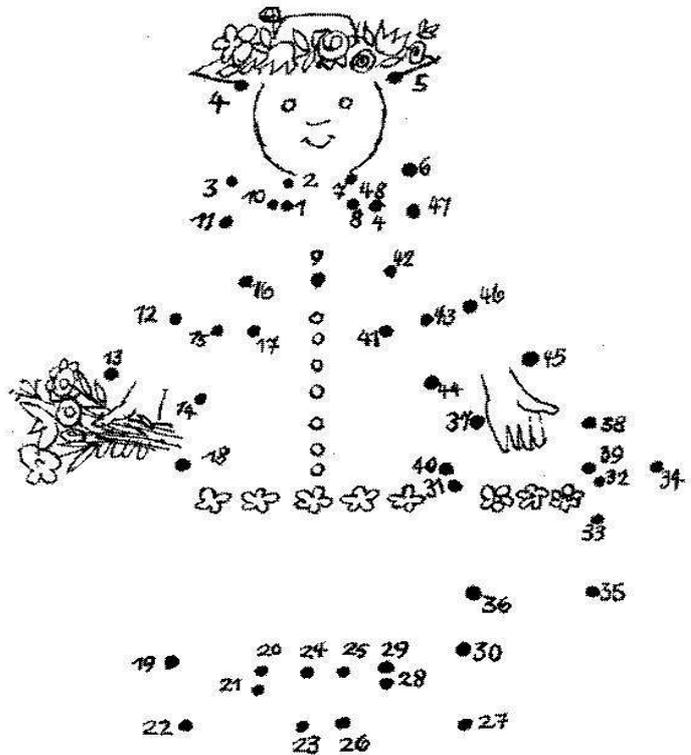
www.meghy.com

PAROLE INTRECCIATE

P	I	S	T	O	I	A	T	S	O	P	M	I
P	R	I	O	T	T	E	L	I	D	E	R	P
O	O	E	I	T	C	A	B	O	T	O	O	P
P	T	V	S	A	T	R	R	R	V	R	Z	A
Z	N	E	R	T	E	O	O	O	T	L	N	T
I	I	O	P	V	A	N	M	I	D	O	A	A
O	T	R	O	P	O	R	E	A	M	N	M	V
N	S	R	A	M	A	R	S	I	N	A	O	A
I	P	P	I	C	A	T	S	I	N	O	R	C

Cancellate nello schema tutti i nomi elencati, scritti in orizzontale, verticale, diagonale e anche da destra a sinistra o dal basso in alto. Le lettere restanti formeranno il nome d'una città.

- | | | | |
|-----------|-----------|------------|-----------|
| AEROPORTO | IMPOSTA | PISTOIA | SIMONA |
| CABOTO | INVITI | PORTIERA | SOTTOMANO |
| CAVATAPPI | IPPICA | PREDILETTO | TAPPETO |
| CONDOR | MARSINA | PRETARSIS | TINTORI |
| CRONISTA | METRONOMI | PROVERBIO | TORACE |
| DORATO | OPZIONI | ROMANZO | VALVOLA |



L'angolo delle barzellette

Sul tram

Due amici salgono contenti sul tram e, vedendo una signora cicciona, commentano: "Hai visto che armadio?"

La signora, che ha ascoltato le insinuazioni, lascia partire una sonora sberla e commenta: "Scusate, gli scossoni del tram mi hanno fatto aprire uno sportello!"



INDOVINELLO

Se lo vedi è molto brutto,
se lo senti puzza tutto,
se lo tocchi è un po' peloso,
se lo assaggi è un po' gustoso.

Indovina cos'è?

Al bar

Un milanese va in un bar e chiede al barista:

-Mi ordina un'espresso?-

Il napoletano vicino a lui lo guarda con disprezzo e gli fa:

-Perché? Non ti va bene il mattino?-

Dal medico

Una donna irrompe trafelata nello studio di un medico e grida disperata:

- Dottore, Dottore, mio figlio ha bevuto un litro di benzina! Che cosa può fare?

E il dottore:

- Se va piano, anche venti chilometri...

COLMO

Qual è il colmo per una banana?

Soluzione
Indovinelli: 1) il male
Colmo: scivolare e sbucciarsi

LA PASTIERA NAPOLETANA



Ingredienti per la pasta: per 12 persone:

una confezione da 1 kg. di **pasta frolla surgelata** (se la vuoi fare in casa [clicca qui](#))

gr. 700 di **ricotta di pecora**

gr. 400 di **grano cotto** (si trova in scatola nei supermercati, se non lo trovi [clicca qui](#) per sapere come cuocerlo da te, oppure lo puoi sostituire con: **orzo perlato** che va messo a bagno la sera prima e cotto per 30 minuti o del **riso a chicco tondo** per dolci cotto per circa 20 minuti)

gr. 600 di **zucchero**

1 limone

gr. 50 di **cedro candito**

gr. 50 di **arancia candita**

gr. 50 di **zucca candita**) oppure altri canditi misti

gr. 100 di **latte**

gr. 30 di **burro o strutto**

5 uova intere + 2 tuorli

una **bustina di vaniglia**

un cucchiaino di **acqua di fiori d'arancio**

Preparazione:

-Fate scongelare la pasta frolla a temperatura ambiente.

-Versate in una casseruola il **grano cotto**, il latte, il burro e la scorza grattugiata di 1 limone; lasciate cuocere per 10 minuti mescolando spesso finchè diventi crema.

-Frullate a parte la ricotta, lo zucchero, 5 uova intere più 2 tuorli, una bustina di vaniglia, un cucchiaino di acqua di fiori d'arancio, e un pizzico di cannella (facoltativo)

-Lavorare il tutto fino a rendere l'impasto molto sottile. Aggiungere una grattata di buccia di un limone e i canditi tagliati a dadi. Amalgamare il tutto con il grano.

-Prendete la pasta frolla scongelata, o quella fatta da voi e distendete l'impasto allo spessore di circa 1/2 cm con il mattarello e rivestite la teglia (c.a. 30 cm. di diametro) precedentemente imburata, ritagliate la parte eccedente, ristendetela e ricavatene delle strisce.

-Versate il composto di ricotta nella teglia, livellatelo, ripiegate verso l'interno i bordi della pasta e decorate con strisce formando una grata che pennellerete con un tuorlo sbattuto.

-Infornate a 180 gradi per un'ora e mezzo finchè la pastiera non avrà preso un colore ambrato; lasciate raffreddare e, prima di servire, spolverizzate con zucchero a velo.

P.S. Una volta cucinata la pastiera, può essere conservata in frigo anche per 4-5 giorni.

Gli alunni del Progetto Giornalino scolastico 2° gruppo

► **Periodico della
Direzione Didattica di
San Cipriano d'Aversa**

.....

**Indirizzo: Via Starza San Cipriano
d'Aversa (CE)**

Tel. & Fax. 081- 8923860

Siti web:

www.ddsancipriano.jimdo.com

www.maestrogaetano.jimdo.com

E-mail: ddscipriano@yahoo.it



Grazie al lavoro di gruppo svolto dagli alunni del Circolo Didattico di San Cipriano d'Aversa guidati dai docenti del progetto è stato possibile realizzare il 2° numero del giornalino scolastico 2012.

La stesura di un giornalino scolastico è molto importante perché contribuisce a dare una formazione completa all'alunno che attraverso il lavoro svolto, mette in risalto le proprie qualità. Con ciò, gli alunni possono non solo ottenere migliori risultati nell'apprendimento linguistico ma soprattutto arricchire il loro "bagaglio culturale" attraverso lavori di ricerca, documentazione, produzione di disegni per la formazione di articoletti, evidenziando impegno e creatività.

E', dunque, un'esperienza con grandi finalità educative e formative !!!

Arrivederci al prossimo numero