



## Calendario dell'Avvento 2020 – 13 Dicembre

I nostri suggerimenti di oggi - la canzone: **Hallelujah** dei Pentatonix; la filastrocca: **Santa Lucia**, il giorno più corto che ci sia; attività creativa: **Carta da Pacchi Decorata**; la ricetta della domenica: **Biscotti con Frolla senza Burro**; Attività di famiglia: **Picnic sotto l'Albero..di Natale!**.



## Canzone di Natale

<https://www.youtube.com/watch?v=LRP8d7hhpoQ>

Hallelujah – Pentatonix



### Santa Lucia, il giorno più corto che ci sia

M'han detto che quest'oggi

la giornata sarà breve,

che magari farà brutto,

ci sarà pure la neve.

È per questo che al balcone

hanno messo una candela

per far luce nella sera

e per farla meno nera.

Così quando sarà notte,

la più lunga che ci sia,

se sarò davvero bravo,

passerà Santa Lucia.



## Attività per tutti

### Carta da Pacchi Decorata

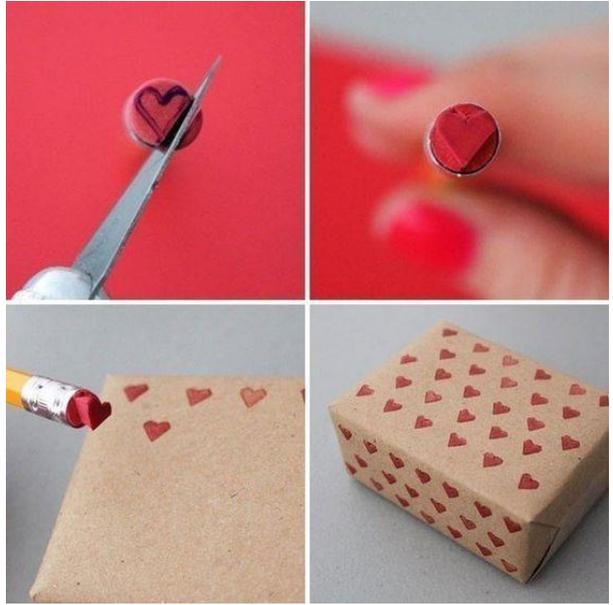
Questa è una attività molto semplice e divertente per far sentire ancora di più alle persone care quanto teniamo a loro, visto che incarteremo i loro regali con una carta decorata da noi!

Come carta possiamo usare la classica carta da pacchi bianca o marrone, oppure anche i giornali vecchi possono essere carini, se decorati con timbri dai colori accesi.

Per decorare la carta servono colori a tempera e poi ci si può ingegnare con il riciclo: tappi di sughero, gomme delle matite e persino rulli levapelucchi che non appiccicano più possono essere molto utili. Se poi si vuole si può ricorrere al classico metodo della mezza patata intagliata usata come timbro. Sia per i tappi che per la gomma basterà intingerle nel colore per creare diversi pois nella carta; invece, per intagliare senza fatica la patata-timbro, un trucco è quello di usare uno stampino per

biscotti per creare la forma desiderata. Infine utilizzare il rullo può essere il metodo più “furbo” perché, invece di un singolo timbro, crea un rullo decorativo vero e proprio, che rende molto veloce il decoro dei rotoli di carta da pacchi: basterà intagliare le forme che ci piacciono nella gomma crepla o in una vecchia spugna e poi incollarle al rullo. Buon divertimento!!!





# Ricetta delle Feste

## Biscotti con Frolla senza Burro

Natale è il momento perfetto per decorare i biscotti perché è bello farlo tutti insieme, pasticciare un pochino e gareggiare per il biscotto più bello, magari mangiandosi gli esperimenti venuti un po' meno bene... Sono anche un'idea regalo molto carina, messi in un sacchetto decorato o in una scatola di latta. Prima di cuocere i biscotti si possono anche fare i buchi nei biscotti dove far passare lo spago per appenderli.

Tutti abbiamo una ricetta del cuore per i biscotti di pasta frolla, oggi noi vorremmo proporvi una ricetta di frolla un po' diversa dal solito, molto veloce e facile.

Per prima cosa accendete il forno a 180°, statico.

Ingredienti:

- 280-300 g di farina 00 (dipende dalla grandezza delle uova, ma con uova medie di solito bastano 280g; in generale, la quantità giusta è quando l'impasto non si appiccica più alle mani)
- 100 g di zucchero
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo
- 80 g di olio di semi di arachidi
- 1 cucchiaino di lievito per dolci setacciato
- 1 buccia di limone non trattato grattata
- 1 pizzico di sale

In una ciotola mettete lo zucchero, il sale, l'olio, la scorza, l'uovo intero ed il tuorlo e mescolate con una forchetta. Unite man mano la farina con il lievito, fino a quando inizia a formarsi l'impasto. Spostatevi su una spianatoia ed incorporate la restante farina fino ad avere un impasto elastico che non si attacca più alle mani. Ci vorranno solo pochi minuti. A questo punto l'impasto è già pronto, senza bisogno di compattarsi in frigo. Per realizzare i biscotti si stende la frolla di spessore di circa mezzo centimetro; con le formine si tagliano i biscotti e si sistemano su una teglia rivestita con carta forno (per mantenere la forma dei biscotti il segreto è tenere in frigo la teglia mentre il

forno raggiunge la temperatura o almeno per 10 minuti). Si cuociono i biscotti nel ripiano centrale del forno per circa 10-12 minuti, fino a leggera doratura. Si sfornano e si mettono a raffreddare su una griglia. Quando si saranno completamente raffreddati, si potranno decorare.

Glassa: 1 albume (rimasto dall'impasto dei biscotti), 1 cucchiaino di succo di limone e 200 g. di zucchero a velo vanigliato.



Preparate la glassa montando l'albume con il succo di limone; unite lo zucchero setacciato e continuate a montare fino a quando non è bella lucida (se dovesse risultare troppo liquida aggiungete altro zucchero, se invece è troppo consistente aggiungete un po' di succo di limone). Per decorare servirebbe una sacca da pasticceria ma se non la avete in casa potete provare a mettere la glassa in un sacchetto per alimenti da freezer. Dopo averlo riempito chiudetelo bene arrotolando la parte aperta del sacchetto. Successivamente, tagliate una piccolissima punta in uno spigolo per ricreare una bocchetta da pasticceria, in questo modo dovrete riuscire, premendo delicatamente, a creare i diversi piccoli decori; altrimenti, se volete ricoprire interamente il biscotto di glassa potete anche spalmarla con un coltello liscio. Dopo aver decorato i biscotti fateli asciugare bene all'aria prima di imbustarli. Con queste dosi verrà tanta glassa, attenzione perché secca facilmente all'aria!



## Attività di Famiglia

### Picnic sotto l'Albero..di Natale!

La settimana scorsa vi abbiamo proposto di cenare usando solo candele e le luci di Natale, stavolta vi suggeriamo di fare una bella merenda (o anche cena) in versione picnic sul tappetone, riempito di cuscini per l'occasione. Se poi il tappetone si trova vicino all'albero di Natale, sarebbe proprio perfetto! Il gioco sta proprio nel preparare tutto quello che serve per il picnic come se si dovesse andare al parco.

