



## Calendario dell'Avvento 2020 – 8 Dicembre

I nostri suggerimenti di oggi - la canzone: **Jingle Bell Rock** di Bobby Helms; la favola di Natale: **La leggenda dell'albero di Natale**; attività creativa: **Foto di famiglia**; la ricetta della festa: **Biscotti morbidi al cioccolato**.



### Canzone di Natale

[https://www.youtube.com/watch?v=Xww\\_oaafCBA](https://www.youtube.com/watch?v=Xww_oaafCBA)

Andrea Bocelli - O Tannenbaum



## La leggenda dell'albero di Natale

C'era una volta un boscaiolo, che era sposato con una giovane donna che amava molto. Siccome la amava molto ci teneva che lei avesse cose buone da mangiare e una casa sempre calda e quindi passava molto tempo nei boschi a tagliare la legna, un po' per rivenderla e un po' per scaldare la sua casa, che aveva un bel camino di pietra. La sera di Natale stava tornando a casa tardi come al solito e vide, alzando lo sguardo, un bellissimo abete alto e maestoso. Stava prendendo le misure per vedere se poteva tagliarlo quando si accorse che tra i suoi rami, nella notte che era buia che più buia non si può, riusciva a scorgere le stelle e che la luce di queste sembrava brillare proprio dai rami.

Affascinato da questo spettacolo decise in quel momento due cose: la prima era che avrebbe lasciato il vecchio abete lì dove stava e la seconda che doveva far vedere alla moglie questo bellissimo spettacolo: tagliò allora un abete più piccolo, lo portò davanti alla casa e lì accese delle piccole candele che mise sui rami (senza dar fuoco all'albero accidentalmente). La moglie del boscaiolo, dalla finestra, vide l'albero così illuminato e se ne innamorò al punto da lasciar bruciare l'arrosto. Da quel momento in poi la bella moglie del boscaiolo volle sempre avere un abete illuminato per Natale e i vicini, trovandolo bellissimo a guardarsi, imitarono presto il boscaiolo. Quest'uso poi si estese e l'albero di Natale divenne uno dei simboli del Natale.



## Ricetta della festa

### Biscotti morbidi al cioccolato (i crinkles)

I crinkles sono dei biscotti americani al cioccolato molto buoni: fuori sono croccanti e caratterizzati da una superficie "screpolata" di zucchero, dentro restano morbidi e molto "cioccolatosi", tipo torta tenerina.

Come per i pancakes, questa non è la ricetta originale, perché è molto più veloce e senza burro. Fateci sapere se vi piacciono!

Gli ingredienti sono:

- 180 g di farina
- 20 g di cacao amaro
- 100 g di zucchero semolato
- 1 uovo
- 25 ml di acqua
- 50 ml di olio di semi di arachidi
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 170 g di cioccolato fondente di buona qualità
- 1 pizzico di sale
- zucchero a velo vanigliato

Per prima cosa accendete il forno a 180° ventilato e tritate il cioccolato in piccoli pezzetti (si può fare con un mixer). In una ciotola mescolate insieme con una forchetta lo zucchero, l'uovo, l'acqua e l'olio. Aggiungete la farina un po' alla volta girando, poi il lievito setacciato, il cacao setacciato, il cioccolato tritato e mescolate fino ad avere un impasto ben amalgamato, basteranno pochi minuti. In una ciotolina mettete lo zucchero a velo. Formate tante palline con le mani (con queste dosi ne verranno 15/16) e passate ogni pallina abbondantemente nello zucchero a velo. Deve risultare completamente ricoperta di bianco, meglio se viene rigirata più volte, è questo che darà l'effetto "crinkle" al biscotto. Disponete le palline su una teglia rivestita con carta forno, ben distanziate. Schiacciate leggermente il centro di ogni pallina per creare le screpolature e cuocete in forno per circa 12-15 minuti; i biscotti devono rimanere morbidi all'interno quindi non fateli cuocere troppo. Sfornate e fate raffreddare.

Si conservano per qualche giorno in una scatola di latta e sono anche un regalino molto apprezzato per Natale, magari in un sacchetto con un bel nastro e una stellina di carta tridimensionale o di pasta di bicarbonato con il nome inciso sopra!





## Attività creativa

### Foto di famiglia

Anche oggi ci piacerebbe farvi sorridere un po'. Potendo trascorrere la giornata a casa con tutta la famiglia, è l'occasione perfetta per mettere il nostro maglione "natalizio" con la renna e tirare fuori tutta la nostra ironia... Sarebbe bello fare delle foto tutti insieme, sia per metterle tra i ricordi di questo Natale, sia da mandare come auguri buffi a chi vogliamo bene. Basterà stampare i vostri disegni preferiti (che potete trovare qui sotto), ritagliarli e, se volete, decorarli ulteriormente; poi li potrete incollare su di un cartone di recupero e attaccare con lo scotch ad un bastoncino di legno, per poterli tenere davanti al viso, così avrete pronti tutti gli accessori e i "cartelli" per la vostra sessione fotografica di Natale! Abbiamo volutamente lasciato una vignetta bianca per dar spazio alla vostra fantasia: potete scriverci quello che desiderate o che rispecchia di più la vostra famiglia. Per il vischio vi suggeriamo di appenderlo ad un bastoncino attraverso una cordicella (tipo canna da pesca) in modo da farlo pendere dall'alto sopra le vostre teste mentre vi scambiate un bacio...

Oltre alle vignette già scritte vi suggeriamo anche altre frasi ironiche che potrete scrivere in quella vuota:

- TEAM PANDORO
- TEAM PANETTONE
- QUEST'ANNO SOLO REGALI UTILI
- CON UN BEL LIBRO NON SBAGLI MAI
- ...E SE NON CI RIVEDIAMO PRIMA DI NATALE, AUGURI!
- L'HO SEMPRE DESIDERATO!
- E' IL PENSIERO CHE CONTA
- COMUNQUE IO NON L'HO MAI VOTATO



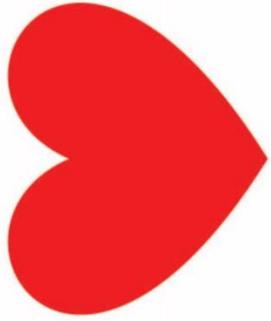








4



55



**ANCHE A TE  
E FAMIGLIA**



I



GALLI



**I**

**ROMANI**



**TEAM**

**PANONE**



**DATEMI  
I TORTELLINI  
E NESSUNO SI FARA'  
MALE**

