



STUDENTIAMO

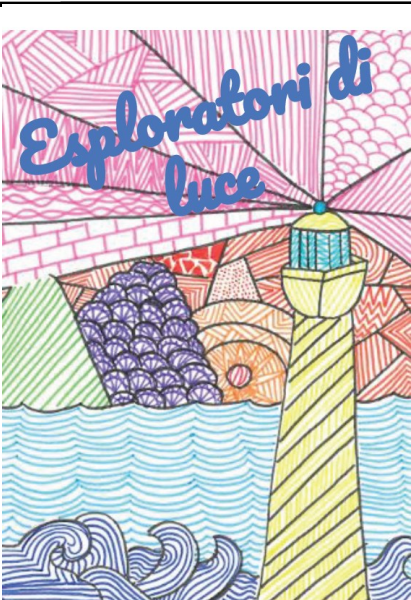
DISCIPULORUM VOX



ANNO VIII

N. 6

MARZO 2024



S
O
M
M
A
R
I
O

pag.

*Famiglia Dorotea
Scuole Infanzia*

2

Santa Pasqua

3

Ket Cambridge A2

4

Tutti in palestra

Scrittori...in classe

5

*La voce della
Primaria*

6-7

*Capitale della
CULTURA...
a tavola*

8

FESTA DI VITA NUOVA



Opera di don Renato Laffranchi



La Famiglia Dorotea

COLAZIONE CON I PAPÀ

SCUOLA DELL'INFANZIA CRISTO RE

Martedì 19 Marzo 2024, per iniziare in allegria la giornata dedicata a tutti i papà, la Scuola dell'Infanzia ha organizzato un momento "super", invitando i "festeggiati" a fare colazione con i propri figli.

Il successo dell'iniziativa lo si poteva leggere sia dai volti dei bambini sia da quelli dei loro papà.

Dalle 8.30 hanno varcato la porta della scuola mano nella mano con i loro piccoli per vivere un momento speciale insieme prima di recarsi al lavoro. Li attendeva in ogni sezione una colazione a buffet, con succhi e torte cucinate dalla nostra cuoca.

Le insegnanti e i bambini hanno pensato proprio a tutto per rendere indimenticabile questo giorno e dimostrare tutto il loro affetto, così, prima della colazione, hanno dedicato ai papà una bellissima poesia e consegnato un piccolo regalo: una cornice decorata dai bambini con all'interno la foto del loro papà.



Caro papà
tanta felicità voglio augurarti,
un bel bacione voglio darti,
ti abbraccio forte
con tanto amore,
ti porto sempre nel mio cuore



E adesso le mamme aspettano maggio con ansia !

COLAZIONE COL PAPÀ!

SCUOLA DELL'INFANZIA PAOLO VI

Quest'anno seconda edizione della nostra COLAZIONE COL PAPÀ!

In occasione della loro festa, nelle mattine del 19 e del 20 Marzo tutti i papà sono stati invitati in sezione a fare colazione con i propri bambini.

Anche stavolta è stato un successo tra canti, poesie e qualche lacrima di commozione!

A tutti i papà facciamo i nostri più grandi auguri e ricordiamo che non siete mai soli: nella nostra scuola noi siamo i vostri alleati, in questa avventura che è la vita, per il bene di questi nostri bambini.

Non c'è un papà migliore del mondo, ma ci siete voi che siete tutto il mondo per i vostri bambini, che qui, ogni giorno, si mettono in gioco per imparare ad affrontare la grande avventura che è la vita!



**Auguriamo di cuore ai nostri alunni e alle loro famiglie
una santa e serena Pasqua**

La comunità scolastica

“Tu ci sei necessario, o Cristo, o Signore,

o Dio con noi, per imparare l'amore vero e per camminare nella gioia e nella forza della tua carità”

s. Paolo VI



PASQUA IN DEUTSCHLAND

Ostern (=Pasqua)

In vielen deutschen Regionen gibt es verschiedene (=diverse) Traditionen, aber eine Tradition ist in ganz Deutschland lebendig (=una in particolare è più viva): Es sind die **Ostereier**, ein germanisches Symbol für Fruchtbarkeit (=abbondanza). Osterhasen (=lepri pasquali) bringen den Kindern kleine Geschenke, meistens Süßigkeiten (=portano ai bambini dei piccoli regali, dolciumi).

Osterzopf: Ein klassisches Gebäck
Ostern ist der Osterzopf (=un classico
ce di Pasqua è la treccia pasquale).



ZU
dol-

**Gruppo tedesco classe IA:
Ada, Giovanni I., Laris, Michele, Valentina**

RITRATTO SULLE ORME DI PICASSO

Durante il Novecento l'arte ha subito enormi trasformazioni e tra i molti artisti del periodo che hanno lasciato il segno non possiamo non citare Pablo Picasso, spesso criticato per la sua libertà espressiva e stranezza.

L'artista spagnolo inventò il Cubismo, una nuova corrente artistica, che rappresenta la realtà da diversi punti di vista contemporaneamente e in modo asimmetrico; i colori sono irreali e lontani dalla natura.

Il lavoro proposto alla classe 3°A della secondaria è stato quello di realizzare un ritratto in stile cubista secondo le proprie ispirazioni.

I disegni finali fatti dagli alunni ci mostrano spesso personaggi femminili, gli stessi volti che spesso dipingeva Picasso per celebrare figura divina e ispiratrice della donna.



“SI PUO’ FARE!”

Gara di invenzioni tecnologiche

Classe 2[^]



Nessuno se lo sarebbe mai aspettato, ma, con questo progetto, abbiamo pensato, creato e ci siamo divertiti... è stato anche molto impegnativo, ma tra una litigata e un'altra siamo riusciti ad arrivare a buon punto! Il nostro lavoro non è bello tanto quello degli altri ma è molto originale! Abbiamo realizzato un Pinocchio, ormai a quasi nessun bambino interessa Pinocchio, ma il nostro ha un braccio rotante dove devi cercare di lanciare all'interno una pallina... abbiamo pensato fosse una bella idea!

Giulia, Rossella, Giorgio, Leonardo

Durante questo progetto ho imparato a fidarmi dei miei compagni e a accettare anche ciò che non mi piaceva molto. Questo progetto è stato molto impegnativo, a volte abbiamo avuto delle difficoltà, ma con il lavoro di squadra le abbiamo risolte.

Marta, Daria, Niccolò, Leo

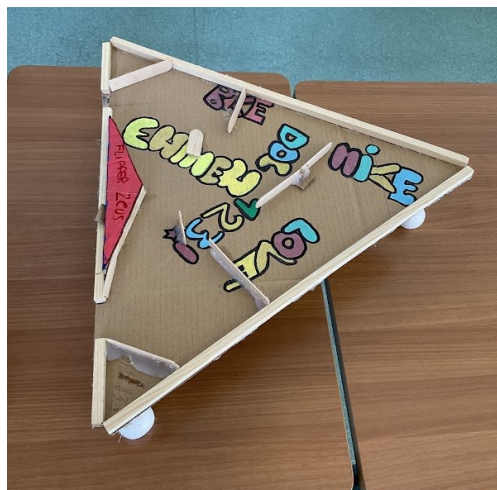


Inizialmente avevamo pensato di realizzare una barca, ma poi ci è venuta un'idea più bella: di realizzare un flipper triangolare!

Ines, Vittoria, Francesco, Davide

Creare il lavoro è stato molto complicato ma ci ha aiutato a usare la testa e per questo ringraziamo la prof. perché oltre che difficile questa attività è stata divertente ed è stato un modo interessante di occupare il tempo.

Sabrina, Andrea R., Lorenzo T., Alessia



Per me e per il mio gruppo questo lavoro è molto divertente ed educativo. Ci fa apprendere tante cose divertendoci!

Elena, Benedetta M. Simone, Jacopo



Questo progetto è stato divertente: un modo per dimostrare che anche se sembriamo piccoli e impotenti, siamo capaci di creare grandi cose! Tutti insieme... fa la differenza e nel nostro progetto, ci sta una porzione di gioia e ingegno di ciascuno del nostro gruppo!

Benedetta F., Lorenzo V., Giordano, Viviana



CARO AMICO.... SONO ANDATO ALL'OPERA "TURANDOT"

Cara Veronica,

ti scrivo questa lettera per aggiornarti sulla mia vita quotidiana. Poiché ci vediamo raramente, ti voglio raccontare un'esperienza in particolare: la mia partecipazione all'opera Turandot. Io e la mia classe siamo andati lunedì 4 marzo al Teatro Grande per vedere la Turandot di Giacomo Puccini. Giunti a teatro, ad aspettarci fuori c'era la mia mamma che avrebbe aiutato le maestre a sorvegliarci durante la rappresentazione. Entrato in teatro sono rimasto a bocca aperta nel vedere tanta meraviglia. Le maschere del teatro hanno accompagnato me e i miei amici nelle logge, dove la vista era stratosferica!!! L'emozione era tanta, il mio cuore batteva a 1000. Dopo poco è iniziata l'opera. Gli attori avevano abiti belli, colorati e antichi. La scena era ambientata in Cina, più precisamente a Pechino. In classe io e i miei compagni avevamo costruito per l'occasione degli oggetti che ci sarebbero serviti durante l'opera: un ventaglio, una lanterna a forma di pesce e una bandana da indossare con scritto il nome in cinese del nostro personaggio preferito. Finito lo spettacolo ho salutato mia mamma e sono tornato a scuola felice di aver vissuto questa esperienza fantastica!

Ti saluto e spero di rivederti presto.

Riccardo Pradella 5^B

Caro Enrico,

come stai? Io sto bene.

Ti scrivo perché vorrei raccontarti che sono andato a vedere l'opera della Turandot al Teatro Grande con la mia classe. La storia narra di un protagonista di nome Calaf che vuole sposare la principessa Turandot, ma non è semplice perché per sposarla deve superare tre enigmi: solo chi riuscirà a risolverli potrà sposarla! Nessuno fino ad ora era riuscito, ma Calaf ci riesce. La principessa però non vuole sposarlo e quindi Calaf le pone un enigma lui stesso: indovinare il suo nome entro l'alba del giorno dopo. Se riuscirà a scoprirlo Calaf morirà e la principessa non dovrà sposarlo. Turandot alla fine capisce, grazie all'amica di Calaf che è innamorata di lui e che preferisce morire piuttosto che tradirlo, cosa significa la parola AMORE. I due alla fine si sposano. Durante lo spettacolo potevamo interagire: cantare, muovere oggetti che avevamo preparato in classe. All'inizio è stato divertente, ma verso la fine mi sono un po' stancato perché è sempre difficile capire l'opera lirica. Mi è piaciuto molto trascorrere questa esperienza con i miei amici. Inoltre è sempre bello andare a teatro e vedere le sue meraviglie. Spero di rivederti presto.

Nicola Candusso 5^B





PICCOLI ARTISTI DIVENTANO....

Ecco come i nostri "piccolini" delle classi prime hanno affrontato i colori caldi e freddi.



...GRANDI ARTISTI

Questi sono i nostri "grandoni" di quinta alle prese con il mosaico di Gaudì.



LA COLOMBA DI MATTEO BARONETTO E DEL PASTRY CHEF MAICOL VITELLOZZI

Ingredienti per una colomba da 1 kg

Primo impasto

350 g farina tipo 00
140 g zucchero semolato
12 g lievito di birra fresco
10 g scorza d'arancia biologica
10 g scorza di limone biologico
1 baccello intero vaniglia Tahiti
2 g sale fino
1430 g acqua (a temperatura ambiente)

Secondo impasto

60 g farina tipo 00
2 uova (o 120 g)
100 g burro (a temperatura ambiente)
40 g arancia candita a cubetti
40 g uvetta sultanina (ammollata in acqua)

Glassa

100 g mandorle pelate
70 g zucchero di canna
30 g amido di mais
60 g albumi

Guarnizione

30 g granella di zucchero
50 g mandorle pelate



Procedimento

Per il primo impasto, versate nella ciotola della vostra planetaria la farina 00 e lo zucchero. Aggiungete poi il lievito di birra sbriciolato, la scorza degli agrumi e la vaniglia (il baccello va aperto per metà delicatamente, e poi inciso per la lunghezza con un coltello; estraete poi i semi con la parte non affilata della lama). Utilizzando il gancio per gli impasti, azionate la planetaria a bassa velocità e aggiungete poi l'acqua a filo: lavorate l'impasto per circa 5 minuti. Aggiungete infine il sale e azionate ancora 5 minuti. Mettete il panetto ottenuto in una ciotola e coprite con la pellicola. Lasciate lievitare a temperatura ambiente per 2 ore.

Per il secondo impasto, trasferitelo nuovamente nella ciotola della planetaria e aggiungere la seconda parte della farina. Azionate il gancio per alcuni minuti e versate le uova sbattute una per volta. Aggiungete un pezzetto di burro alla volta, aspettando che il precedente sia completamente assorbito prima di aggiungere il successivo. Infine aggiungete i canditi e lasciate impastare altri 2 minuti. Rimuovete il panetto e formate una sfera; mettetelo in una ciotola a lievitare per 2 ore. Per la formatura, trasferite l'impasto su un piano di lavoro, e dividetelo in due parti uguali. Date una forma cilindrica alle due parti e inseritele all'interno dello stampo per la colomba. Coprite con della pellicola e lasciate lievitare 2 ore. Per la glassa, inserite in un frullatore tutti gli ingredienti e sminuzzare bene. Trasferitela sulla colomba e guarnite con le mandorle e granella di zucchero. Cuocete in forno ventilato preriscaldato a 160°C per 60 minuti. Lasciar raffreddare molto bene prima di gustarla.



giornalinostudentiamo@gmail.com



IN REDAZIONE

revisione articoli

Suor ELENA PALAZZI

Maestre ELENA e ROSSELLA

grafica

Prof.ssa

ANNA GHIRARDI

