

GIUGNO 2011



IL PICCOLO NOTIZIARIO del COMITATO MARIA LETIZIA VERGA

ONLUS

per lo studio e la cura della leucemia del bambino
presso la Clinica pediatrica dell'Università di Milano Bicocca - Ospedale S. Gerardo - Monza

Gli alunni della Scuola in Ospedale, insieme agli amici della seconda A della Scuola Secondaria di I grado Elisa Sala, si sono impegnati nelle attività di un progetto pluridisciplinare dal titolo "IL PANE QUOTIDIANO". Il tema dell'alimentazione è stato sviluppato attraverso un approccio che ne ha valorizzato la dimensione culturale, scientifica, storica e geografica, stimolando lo scambio interculturale e la sensibilità ai temi della solidarietà sociale. Gli alunni hanno approfondito momenti storici, hanno scoperto il pane come alimento e simbolo culturale, infine hanno studiato gli aspetti scientifici dell'alimentazione.



LA PIADINA ROMAGNOLA

Ingredienti per 8 piadine

• Per l'impasto:

- 500 gr. di farina bianca;
- 1 cucchiaio colmo di sale;
- 1 bustina di lievito PIZZAIOLO;
- 40 gr. di strutto o burro a temp. ambiente;
- 250 ml. di acqua.

• Attrezzatura:

- 1 setaccio;
- 1 spianatoia;
- il testo per la cottura;
- 1 mattarello.

Tempo di preparazione:

30 minuti più il tempo di riposo e cottura

Preparazione: Setacciare la farina in una terrina larga, aggiungervi il sale ed il lievito,



mescolare bene, quindi unire lo strutto e un po' per volta l'acqua, amalgamando il tutto con l'aiuto di una forchetta. Lavorare velocemente con le mani, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Dividere l'impasto in 8 parti uguali e con un matterello stendere ogni parte in un disco sottile del diametro di 26 cm circa. In una padella di uguale diametro, ben calda, cuocere le piadine su ciascun lato a fuoco medio per 1-2 minuti. Togliere le piadine dalla padella. Servirle ben calde farcite con prosciutto crudo, salame, stracchino e rucola o nutella. BUON APPETITO!

(Kriss P. Scuola primaria)

PANZANELLA



La panzanella, ricetta tipicamente estiva, proviene dalla cucina contadina toscana. Con un po' di pane raffermo e ortaggi di stagione si può ottenere un primo piatto fresco e gustoso.

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casalingo (meglio se raffermo)
- 2 pomodori
- 1 cipolla rossa
- 1 cetriolo
- 2 coste di sedano
- Basilico
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe

Preparazione:

Mettete le fette di pane raffermo in una ciotola con dell'acqua e fatele ammorbidire per 20 minuti circa, dopodiché le strizzate bene e le sbriciolate in una insalatiera. Fate a fettine sottili la cipolla, il sedano ed il cetriolo ed i pomodori in pezzi non troppo grandi. Unite le verdure al pane e mescolate bene con le mani per fare insaporire. Aggiungete olio sale e basilico e mescolate ancora. La panzanella deve essere tenuta in frigorifero almeno per un'ora prima che possa essere gustata al pieno della sua freschezza. È possibile tenere il pane già bagnato e sbriciolato in frigorifero anche per alcuni giorni, per utilizzarlo più volte; tuttavia si raccomanda di non conservare così tanto la panzanella già condita perché i pomodori, tendono a diventare acidi.

(Luca C. Scuola primaria)

Il pane arabo

Il pane arabo è un pane tipico della mia terra, il Marocco. Viene fatto in casa, è buono mangiato caldo, ma si può conservare in frigorifero e, all'occorrenza, riscaldarlo.

Ingredienti:

- 500 gr. farina tipo 00, 150 gr di semolino;
- una bustina di lievito, acqua quanto basta

Preparazione:

Mischiare tutti gli ingredienti e impastarli bene; dividere in tante piccole pagnotte e lasciare lievitare coperte da un panno per circa 20 minuti, con la mano schiacciare le pagnotte, metterle in forno a 200 ° per circa 15 minuti.



Ayoub F. (Scuola sec. di I grado)

Durante quest'anno scolastico, nell'ambito di diverse materie, abbiamo approfondito lo studio del pane:

• In **Antologia** abbiamo letto alcuni brani de "I Promessi Sposi" e abbiamo accuratamente approfondito la parte della rivolta del pane a Milano.



• In **Scienze** abbiamo studiato i valori nutritivi dei diversi cibi, i carboidrati, i grassi, gli zuccheri le proteine e le vitamine.



• In **Tecnologia** abbiamo studiato gli alimenti in generale soffermandoci sui valori nutritivi, sulle kcal, ecc...



• In **Inglese** abbiamo analizzato la piramide alimentare, che ci ha aiutato a capire con quale frequenza dobbiamo mangiare certi cibi.



• In **Spagnolo** abbiamo letto la storia di Marcellino pane e vino e abbiamo trovato e poi letto diversi proverbi sul pane. Delle nostre compagne (Caterina e Martina S.) hanno cucinato del pane seguendo la ricetta originale.



• In **Religione** abbiamo parlato del pane eucaristico e del pane del perdono.



Claudia Ciceri e gli alunni della II A della Scuola E. Sala

NEL BANGLADESH, UNO STRANO PANE L'ALBERO DEL PANE

Il kathal o jackfruit o albero del pane ha un sapore simile a quello dell'ananas, ma questo frutto è meno succoso dell'ananas. Il frutto può arrivare a dimensioni enormi, del peso di cento chili ed oltre. È un frutto molto energetico. Questo frutto si può mangiare crudo o cotto, anche i semi sono commestibili. Si mangiano bolliti o arrostiti o infarinati.



In Italia, questo frutto ha preso il nome di "albero del pane" perché da esso si può ricavare una farina che ha il sapore delle castagne! In Bangladesh alcuni mangiano il frutto del kathal quando è ancora acerbo e piccolo, ma io lo mangio maturo, quando è dolce. Vicino alla finestra della mia casa cresceva un kathal piccolo. Il legno dell'albero del kathal è usato per fare strumenti musicali, come tamburi, e anche per costruire porte, finestre, tetti e altri oggetti. Da questo legno si ricava anche la celebre tintura che serve per colorare le originali tuniche dei monaci buddisti dell'Asia meridionale, che sono di un colore marrone molto caratteristico.

Rubel R. (Scuola sec. di I grado)

I 150 ANNI DELL'UNITÀ D'ITALIA

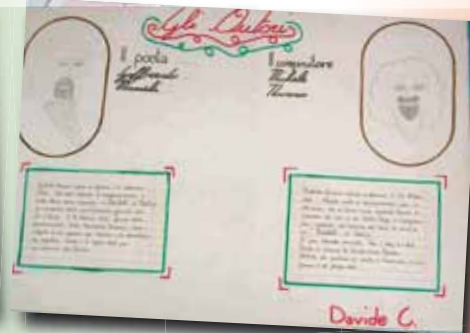
Noi ragazzi della scuola in Ospedale abbiamo festeggiato i 150 anni dell'Unità d'Italia armati di forbici, colle, matite, pennarelli e carta bianca rossa e verde.

Io ho realizzato un cartellone sull'Inno di Mameli trascrivendolo e approfondendo le cose più importanti tramite dei link che avevo già preparato con delle fotocopie. Altri miei compagni hanno lavorato sui personaggi di Mameli e di Novaro disegnando dei loro ritratti e scrivendo qualche accenno della loro biografia; hanno anche disegnato un pentagramma con le note musicali dell'Inno. Insieme a noi lavoravano i bambini

della scuola elementare che hanno realizzato delle coccarde tricolori bellissime, alcune piccole altre più importanti; le hanno regalate alle infermiere che poi giravano orgogliose per il day hospital. Anche io ho usato le loro coccarde per arricchire il mio cartellone e renderlo più bello e "patriotico". Dopo aver concluso i lavori li abbiamo appesi alle porte immortalandoli con delle belle fotografie.

L'idea che abbiamo avuto è stata molto carina e anche molto istruttiva.

Stefania DB (Scuola sec. di I grado)



MISSIONE SPAZIALE

Il giorno 18 maggio 2011 presso il Residence Maria Letizia Verga, dalle ore 15,00 alle ore 17,00, si è tenuto un laboratorio dal titolo "La missione spaziale dell'astronauta italiano Paolo Nespoli". L'incontro, tenuto da Stefano Sandrelli, Responsabile della didattica e della divulgazione dell'INAIF Istituto Nazionale di Astrofisica, è stato aperto anche agli alunni della Scuola Media Elisa Sala. Un grazie di cuore a Stefano Sandrelli che ci ha avvicinato ad una realtà apparentemente lontana dalla nostra ed ha reso simpatici e facilmente accessibili per noi contenuti anche molto impegnativi.



UNA LEZIONE UNIVERSITARIA



Il giorno 10 maggio 2011 il professor Andrea Biondi ha tenuto una lezione sulle cellule staminali a tutte le classi terze della Scuola E. Sala. Il suo intervento è ormai un appuntamento molto atteso dai ragazzi, che lo ascoltano sempre interessati e partecipi, e una preziosa occasione per un contatto diretto con il mondo dell'università e della ricerca. Desideriamo ringraziare il professor Biondi per la sua disponibilità e per l'entusiasmo che comunica sempre ai nostri alunni.

Le insegnanti

Pensieri sparsi

18 APRILE 2011
DETTATO

LA MAESTRA OGNI GIORNO
CI INSEGNA COSE NUOVE
CHE BELLO!
SONO DIVENTATA PROPRIO
LIBERA

Ammazzina!

Auguri mamma e papà. Buona festa!

Ester B. (Scuola Primaria)

PENSIERINO SULLA SCUOLA IN OSPEDALE

La scuola in ospedale è bella perché dura poco e posso giocare.

Francesco P. (Scuola Primaria classe I)

FILASTRACCA BURLONA

*Filastrocca un po' burlona
Per divertire qualunque persona
Se la gallina facesse uova quadrate
ci faremmo quattro risate
Se la foca avesse il collo lungo
come cappello le metteremmo un fungo
Se il cavallo avesse il becco
andrei a farmi un giro a Lecco
Se il coniglio avesse le antenne
andrei al Polo con le renne
Se il pesce potesse parlare
ce ne andremmo tutti al mare
Brutti, belli, rossi o gialli
dagli insetti ai cavalli
Rispettiamo gli animali
tutti quanti, anche i maiali!*



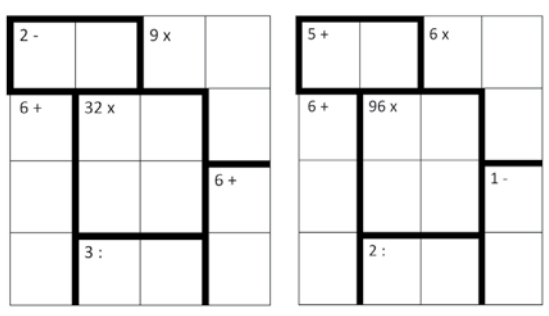
Stefania DB (Scuola sec. di I grado)

L'ANGOLO DEI GIOCHI

KENKEN

Il kenken è un gioco giapponese basato sulla logica e sulla matematica. Bisogna riempire le caselle con numeri (un solo numero in ogni casella) che non devono ripetersi nella stessa fila o nella stessa colonna.

Valgono solo i numeri da 1 a 4.



Nelle caselle che sono delimitate da linee più spesse devono essere inseriti numeri tali per cui applicando ad essi l'operatore matematico indicato si deve ottenere come risultato il numero che compare in alto a sinistra.

Ayoub F. e Alexandros D. (Scuola sec. di I grado)

Can you guess the title of this film?

Mr. Willy Wonka is the owner of the greatest chocolate factory in the world. He has decided to open the doors of his factory to five lucky children who will find five golden tickets which he has hidden inside the wrappers of his famous chocolate bars. The five winners are Augustus Gloop, a fat boy whose hobby is eating, Veruca Salt who is an insufferable brat, Violet Beauregarde who spends her life chewing gums, Mike Tevee whose only hobby is watching tv and Charlie Bucket, a poor child who lives with his family and grandparents in a very old and small house. Charlie and Grandpa Joe visit the factory and marvel at its unbelievable sights, sounds and smells. The other children lose the competition and Charlie wins the whole factory. Charlie, Grandpa Joe and Willy enter the great glass lift which explodes through the roof and crushes into the roof of Charlie's house where they have a party with the rest of Charlie's family. The film is great, the characters are funny and we would recommend it not only to children but also to adults.

Chiara V. e Marco A. (Scuola sec. di II grado)

MISSIONE SU MARTE



I bambini e i ragazzi della Scuola in Ospedale potranno partecipare al laboratorio di robotica dal titolo "Missione su Marte" che si terrà il giorno 15 giugno 2011 dalle ore 14,30 alle ore 17,30, presso il Residence Maria Letizia Verga. Il laboratorio sarà realizzato dalla Fondazione IBM e propone la programmazione e la costruzione di un piccolo robot. Si tratta di un'attività mirata ad avvicinare i giovani alla scienza e rientra tra le numerose iniziative di IBM per celebrare il suo centenario.

Tutti i nostri articoli sono pubblicati on-line sul sito: www.scuolainospedalemonza.it

Hanno collaborato alla realizzazione di questo numero:
Stefania DB., Kriss P., Chiara V., Marco A., Ayoub F., Mattia N., Luca C., Alexandros D., Rubel R., Ester B., Francesco P., gli alunni della II A della Scuola Media E.Sala