

## L'ANGOLO DELLE RICETTE

a cura di Lucia e Martina

Bambini prendete la vostra mamma o la vostra nonna o qualcuno che sappia cucinare e seguite le nostre ricette!

Per questa settimana vi proponiamo un fantastico **STRUDEL** che vi terrà in forma per questo mese...

ci vogliono solo un pò di buona volontà e un pizzico di fantasia.



### INGREDIENTI

- 2 pere
- 100 gr di zucchero
- 150 gr di pinoli
- 150 gr di uvetta
- 50 gr di burro
- una pastafoglia



### PROCEDIMENTO

Sbucciare e tagliare a pezzetti le pere e metterle nel frullatore insieme a un pò di pinoli.

Versare il tutto in una terrina, aggiungere il burro fuso, lo zucchero, l'uvetta, i pinoli rimanenti e mescolare il tutto.

Mettere l'impasto nella pastafoglia, chiudere e cospargere un pò di zucchero.

Cuocere in forno ventilato a 180° per 30 minuti.

**COTTO E MANGIATO!**

Buon appetito!

**PS Portate la domenica in oratorio  
le vostre creazioni!**

**Saranno giudicate, valutate, MANGIATE e  
premate da un'attenta  
GIURIA DI AFFAMATI ANIMATORI.**

## IL CONTRO ANGOLO DELLE RICETTE

a cura del TRIO MERAVIGLIA

Bambini prendete la vostra mamma o la vostra nonna o qualcuno che sappia cucinare e seguite le nostre ricette!

Per questa settimana vi proponiamo un fantastico **STRUDEL** che vi terrà in forma per questo mese...

a differenza della ricetta proposta dalle sorelle Panzeri, eccone una che non richiede nè buona volontà e nemmeno un pizzico di fantasia: armatevi di perfidia e tanta, tanta cattiveria.

### INGREDIENTI

- 2 pere dell'anno passato, possibilmente frutto di qualche incursione nei frutteti di Parzano (Castelli...)
- 100 gr di catrame
- 150 gr di pistacchi (gusci di pistacchi ovviamente!)
- 150 gr di uvetta-coniglietta (ovvero cacchette, squisite cacchette di coniglio)
- 50 gr di protossido di azoto
- una pastafoglia

### PREPARAZIONE (e non procedimento...)

Sbucciare e tagliare a pezzetti le pere (meglio se ammuffite o di colore nero pece). Mischiate i vari ingredienti in una tolla di vernice supertossica, aiutandovi all'occorrenza coi vostri piedini (non lavati!!!). Versate il tutto per terra.

### COTTURA

Mettete nel congelatore a - 273° per un secolo.

Servite al vostro peggior nemico.

Buon appetito! **COTTO E MANGIATO... tiè!**

Non portate in Oratorio ecc...

## A.A.A ATTORI CERCASI PER

# spettacolo di natale

**Domenica 18 dicembre ci sarà lo SPETTACOLO DI NATALE!**

Se ne parla di già??? NON è PRESTO???

Chiedetelo a Luca e Moreno (perlomeno a Luca... Moreno lo segue e ride!) che da un mese girano per l'Oratorio sfogliando copioni e parlando di quale favolosa opera verrà messa in scena quest'anno da bambini e animatori. Dopo averla scelta, con grande cura e attenzione, si sono accorti che forse (FORSE!!!) hanno bisogno anche di attori disponibili a recitare!

E allora... abbiamo bisogno del vostro enorme talento di ATTORI E ATTRICI.

Se hai voglia di diventare la prossima STAR DI HOLLYWOOD chiama Luca (333-5462325) oppure presentati la domenica pomeriggio in Oratorio e chiedi di fare un provino.

**TUTTI SONO I BENVENUTI!!!** Abbiamo bisogno di moooooooooooolto aiuto!

**TI ASPETTIAMO!!!**

