

# VOCI AMICHE JUNIOR

Marzo 2018



I curiosi avranno già capito di cosa si parla in questo nuovo mini box! Vogliamo dare spazio all'invenzione, agli esploratori e all'essere audaci! Nuove sfide per la tribù junior!!! Diventare pensatori creativi, saper "collegare i puntini" direbbe Jobs; insomma superare il concetto "copia/incolla" e dare forma all'immaginazione.

*Pronti? Allora via...*

## SFIDA DEL MESE

Sai trasformare una scatola di cartone in qualcosa di super divertente da condividere con gli altri???

MANDACI UNA FOTO DELLA TUA OPERA!  
[vociamiche.junior@gmail.com](mailto:vociamiche.junior@gmail.com)



*La creatività è contagiosa.  
Trasmattila!*

# UNA ZUPPA DI SASSO

## fiaba ungherese

È notte. Un vecchio lupo si avvicina al villaggio dove vivono gli animali. La prima casa che incontra è quella della gallina. Il lupo bussa alla porta. Toc, toc, toc. "Chi è?" chiede la gallina. E il lupo risponde: "Sono il lupo". La gallina si spaventa: "Il lupo!". "Non aver paura, gallina, sono vecchio. Lasciami scaldare al tuo caminetto e permettimi di preparare la mia zuppa di sasso". La gallina non sa cosa fare; certo non è tranquilla, ma è curiosa: non ha mai visto un lupo dal vero, lo conosce solo dalle storie...E le piacerebbe molto assaggiare una zuppa di sasso. Decide di aprire la porta. Il lupo entra e chiede: "Gallina, per favore, portami una pentola". "Una pentola?" si spaventa la gallina. "Senti gallina, c'è pur bisogno di una pentola per preparare una zuppa di sasso". "Non lo sapevo" ammette la gallina "Non l'ho mai assaggiata". Allora il lupo comincia a spiegare la ricetta: "In una pentola mettere un grande sasso, aggiungere acqua e aspettare che bolle". "Tutto qui?" chiede la gallina. "Sì". "Io, nelle mie zuppe" dice la gallina "aggiungo sempre un po' di sedano". "Si può, dà sapore", dice il lupo. E tira fuori dal suo sacco un grande sasso. Ma il porcello ha visto il lupo che entrava nella casa della gallina. È preoccupato. Bussa alla porta. "Tutto bene?" "Entra, porcello! Con il lupo stiamo preparando una zuppa di sasso". Il porcello si stupisce: "Una zuppa di sasso?" "Certo!" risponde la gallina. Il porcello chiede se si possono aggiungere delle zucchine. "Si può" dice il lupo. Allora il porcello corre a casa sua e ritorna con delle zucchine. Ma il coniglio e il caval-

lo hanno visto il lupo che entrava nella casa della gallina. Sono preoccupati e bussano alla porta. "Entrate" dice la gallina. "Il lupo, il porcello e io stiamo preparando una zuppa di sasso". E il porcello precisa: "Con un po' di sedano e di zucchine". Il coniglio, che ha viaggiato molto, sostiene di aver assaggiato una volta, una zuppa di sasso, e che c'erano anche le carote. Se ne ricorda bene perché la carota è ciò che preferisce nella zuppa. La gallina chiede al lupo: "E' possibile fare una zuppa di sasso con le carote?". "Sì, è possibile". Ora tutti si siedono in circolo attorno al camino. Si raccontano barzellette, discutono. La gallina esclama: "Com'è bello essere tutti insieme! Dovremmo



organizzare delle cene più spesso". L'acqua bolle nella pentola e il lupo l'assaggia con il mestolo. "Credo che la zuppa sia pronta" dice. Allora il coniglio e il cavallo corrono a casa loro e ritornano con delle carote. Ma la mucca, il gatto e il cane sono preoccupati perché hanno visto il lupo che entrava nella casa della gallina. Non hanno bisogno di bussare alla porta perché è già spalancata. "Che cosa state facendo?" chiedono. "Il lupo, il porcello, il coniglio, il cavallo e io stiamo preparando una zuppa di sasso" risponde la gallina. Potete immaginare il seguito: uno vuole le rape, l'altro propone il cavolo, poi ognuno corre a

casa propria e ritorna con le verdure, verdure per tutti i gusti. Il lupo serve tutti gli animali, poi tira fuori dal suo sacco un coltello appuntito e... infilza il sasso: "Non è ancora cotto" dice "Se permettete me lo riprendo per la cena di domani". La gallina chiede: "Te ne vai di già?". "Sì", risponde il lupo. "Ma vi ringrazio per questa bella serata" "Tornerai presto?" chiede il coniglio. Il lupo non risponde. Ma non credo sia mai ritornato.

### riflessione

Questa fiaba ci aiuta a capire quanto sia bello **condividere** con gli altri. Durante la preparazione della zuppa, in casa della gallina, arrivano infatti altri animali, prima si affaccia curioso e spaventato, il porcello e domanda se va tutto bene (normale, aveva visto entrare un lupo in casa della gallina...), la gallina lo rassicura tanto che anche lui entra, e suggerisce un nuovo ingrediente. È così che la zuppa diventa più buona, il porcello prima, poi il cavallo e l'oca, la capra, la pecora e il cane, tutti questi animali, così diversi gli uni dagli altri, si ritroveranno a condividere la zuppa a casa della gallina, e ognuno di loro, porta alla zuppa qualcosa in "più". Tutti, dopo aver provato la paura per il lupo che le fiabe, le leggi della natura e anche i luoghi comuni diffondono, hanno condiviso la magia della gioia semplice fatta di piccoli gesti. **Condividere, vincere le paure e abbattere i pregiudizi** è questo che troviamo nella storia del lupo e della zuppa di sasso.

## NAVIGATORI OLTRE LA RETE



Anche questo mese i navigatori ti hanno preparato qualcosa di super!

corri su [www.parrocchiaborgovalsugana.it](http://www.parrocchiaborgovalsugana.it) e scopri il nuovo video!

# ENIGMISTICA Junior



Hey! Riesci a risolvere questo nuovo cruciverba assieme a Junior? Prova ad inserire le parole corrette negli spazi corrispondenti e... buon divertimento!



## Orizzontale:

2. Io è una persona a cui vuoi bene
3. credere negli altri
4. agire e comunicare in maniera sincera
7. espressione di gioia e divertimento
9. chi trova un amico trova un..?
10. allegria, gioia
11. Io chiede chi sente di aver sbagliato

## Verticale:

1. luogo sacro per i fedeli
2. assistere, soccorrere
5. gentilezza, generosità
6. sacramento che ricevi per la prima volta alle elementari
8. contrario di unire



# CUCINA DAL MONDO

con Miky e Maty

## INGREDIENTI

Per il Pan di Spagna: stampo da 24cm, 180 gr zucchero, 120 gr farina, 60 gr fecola di patate, 4 uova, scorza di limone, 1 bustina di vanillina

Per la crema pasticcera: 3 tuorli,

30 gr amido di mais, 100 gr zucchero, 250 ml latte, 100 ml panna fresca, baccello di vaniglia

Per la crema di farcitura: 250 ml di panna fresca montata, crema pasticcera.

## Italia TORTA MIMOSA

## PREPARAZIONE

Montare le uova con zucchero usando la frusta elettrica. Devono risultare bianche e spumose.

Aggiungere le farine precedentemente setacciate, la vanillina e la scorza del limone.

Anche in questo caso il composto dovrà essere bianco e spumoso.

Cuocere a 160 gradi per 45 minuti circa, forno preriscaldato metà altezza.

**Ora la crema.** Mettete latte e panna sul fuoco con la vaniglia, tagliata a metà. In una ciotola mescolate uova, zucchero e amido; quando il latte sarà caldo ma non bollente, versatelo sul composto mescolando molto bene e poi rimettete tutto sul fuoco fino a quando inizierà a bollire. A questo punto lasciate raffreddare la crema. Montate l'altra panna ben ferma. Quando la crema sarà fredda, aggiungete la panna montata.

**Creiamo.** Tagliate la torta a metà o a più strati, private la base della parte interna (come quando si toglie la mollica al pane) e farcirla con la crema. Se volete potete bagnare la superficie con latte e aromi a piacere. Chiudete la torta e ricopritela con altra crema. Cospargete la superficie con l'interno della torta che avevate tolto in precedenza.



## Curiosità:

Inventata dal pasticcere Adelmo Renzi nel 1962, vinse con la sua creazione un concorso di pasticceria a San Remo... ora dolce simbolo della festa della donna

# LA POSTA DI PAPA FRANCESCO



Caro Papa Francesco, quando ti ho visto a piazza San Pietro, ho sentito grande gioia quando mi hai guardato. Cosa provi quando guardi i bambini intorno a te? Ti ringrazio per la tua attenzione. Un abbraccio da Joao



Joao, Portogallo, 10 anni



Caro Joao, mi hai chiesto cosa sento quando guardo i bambini. Già, ne vedo tanti e posso sorridere e abbracciarli e baciarli anche quando vado in macchina perché ho le mani libere: non devo guidare io, come tu invece hai disegnato! E sono felice quando li vedo. Sento sempre tanta tenerezza, tanto affetto. Ma non basta. In realtà quando guardo un bambino come te io sento salire nel mio cuore tanta speranza. Perché vedere un bambino per me è vedere il futuro. Sì, sento tanta speranza perché ogni bambino è una speranza per il futuro della nostra umanità.

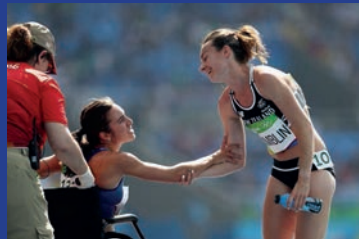
Francesco

tratto da "Caro Papa Francesco" - il Papa risponde alle lettere dei bambini - a cura di Antonio Spadaro - BUR Rizzoli

# SE LO PENSI SI PUÒ FARE!



Con lo sport puoi demolire i muri e costruire la vita! Come? Provando i tuoi limiti!



## Condividere... avere in comune con altri!

Cosa? Un'opinione, uno sport con la squadra del cuore, una sconfitta, una gioia con un bel voto a scuola, una sofferenza insomma, un po' tutto! Anche nello sport abbiamo le vittorie e le sconfitte entrambe da poter condividere con gli amici, la famiglia e con tutte quelle persone che sanno ascoltare. Per poter condividere bisogna però uscire dal nostro essere egoisti. Nello sport il vincitore è uno, o una sola squadra mentre i partecipanti e gli sconfitti sono molti, questo per spingervi a continuare sempre a condividere con gli altri i successi ma anche gli insuccessi. Ed ora coraggio... parlate e condividete!!!



## FACCIAMO INSIEME L'ALBERO DI PASQUA

**Il significato dell'albero di Pasqua:** l'albero di Pasqua è detto anche "albero della vita" perché rappresenta la Resurrezione di Gesù e la redenzione dell'uomo

**Cosa serve:** sette lunghi rami con gemme (sono particolarmente adatti i rami di ciliegio o pesco. Sono una raffinata alternativa i rami di calicantus già fioriti); un vaso abbastanza alto da contenere i rami; un ramoscello d'ulivo benedetto: per aggiungerlo ai rami in genere si aspetta la Domenica delle Palme. Gingilli: fiocchi, fiori di tessuto, uova colorate, ecc., puoi comperarli o realizzarli con il fai da te.

**Come fare:** disporre in modo armonioso i rami nel vaso. Per tenerli fermi ci si può aiutare con una "spugna da fiorista" da usare imbevuta d'acqua. Appendere i gingilli.



## AGENDA JUNIOR



### TELVE

- > Domenica 15 aprile alle ore 15.00 in Sala polivalente: Tombola mangiona (schede disponibili a partire dalle ore 14.30)

### BORGIO

- > Mercoledì 25 e giovedì 26 aprile Gita a Cesenatico e Mirabilandia Riservata ai ragazzi e bambini che frequentano l'oratorio del giovedì sera e del sabato pomeriggio, animatori e chierichetti. Iscrizioni entro il 10 aprile e fino al raggiungimento di 100 iscritti.
- > Sono aperte le iscrizioni per le attività estive. Info su [www.parcocchiaborgovalsugana.it](http://www.parcocchiaborgovalsugana.it)

ORA TROVI UN PO' DI JUNIOR ANCHE SU **ilCINQUE**