

VOCI AMICHE JUNIOR

Giugno 2019



dipingi la tua vita di colore
e porta nel tuo cuore la gioia di Gesù



RICETTE PER L'ESTATE

BEVANDE DISSETANTI

Se volete qualcosa di veramente, veramente dissetante, ecco qui qualche ricetta veloce e gustosa...



LIMONATA

3 tazze di succo di limone o di lime (quindi circa 20 limoni e 25 lime), 2 tazze di zucchero semolato, 4 tazze di acqua fredda, 4 tazze di ghiaccio, fettine di limone o lime per guarnire. Mescolare il succo dei limoni in una caraffa o in una larga ciotola, aggiungendo lo zucchero fino al suo completo assorbimento. Aggiungere l'acqua fredda e continuare a mescolare, per diluire il succo e finire di sciogliere lo zucchero. Aggiungere il ghiaccio ed eventualmente alcune fettine di limone o lime per decorare.

TÈ ALLA PESCA

tè del tipo preferito, 2 pesche, 2 cucchiaini di zucchero (facoltativi), acqua naturale fresca. Mettere in infusione il tè nell'acqua fresca fino a quanto avrà raggiunto l'intensità di gusto desiderata, ed eliminare le bustine o le foglie. Aggiungere le due pesche tagliate a fette e lo zucchero, se gradito. Lasciar riposare in frigo per una notte e consumare il giorno successivo.

Si può preparare anche con fettine di arancia o di limone.

SUCCHI DI FRUTTA FATTI IN CASA

Per preparare degli ottimi succhi di frutta da bere subito (si conserva un paio di giorni) è sufficiente preparare una base di sciroppo di acqua e zucchero e poi aggiungervi la frutta desiderata. Per lo sciroppo: 1 litro e mezzo di acqua naturale, 4 cucchiaini di zucchero. Far bollire acqua e zucchero per qualche minuto, togliere dal fuoco, far raffreddare a temperatura ambiente e poi in frigorifero per un paio d'ore. Scegliere un frutto a piacimento (pera, albicocca, pesca, mela, frutti rossi...), tagliarlo a pezzetti e metterlo nel frullatore insieme a una tazza di sciroppo di zucchero. Filtrare con un colino a maglie fitte il succo di frutta prima di servirlo, aggiungendo eventualmente una fettina dello stesso frutto per decorare.

FRAPPE' ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI (dosi per 2 persone):

Fragole 250 g, Latte intero 180 g, Zucchero 5 g, Ghiaccio 50 g

Lava per bene le fragole ed elimina la parte verde, tagliale in quattro e mettile da parte. Versa il ghiaccio in un mixer, aggiungi le fragole tagliate e il latte.

Unisci lo zucchero e aziona il mixer (fatti aiutare da un adulto) fino ad avere un composto cremoso ed omogeneo.

Versa nei bicchieri e decora con una fragolina.

Servi il frappè alla fragola ben freddo!

È consigliabile consumare subito il frappè alle fragole, per evitare che la frutta si ossidi.

CONSIGLIO

Per rendere il frappè alla fragola più cremoso puoi aggiungere una o due palline di gelato; nel caso risultasse troppo denso aggiungi un pò di latte! Per aromatizzare il tuo frappè aggiungi delle foglioline di menta!



STASERA PIZZA!

INGREDIENTI:

PER LA PASTA: 400 gr. di farina, lievito di pasta madre essiccata 1 busta, un pizzico di sale e un cucchiaino di olio extravergine di oliva, poca acqua e un cucchiaino di miele.

PER LA FARCITURA: pomodoro, mozzarella, basilico o origano, sale, olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE:

Prendi una ciotola, metti poca acqua tiepida e fai sciogliere la pasta madre unendo un poco di miele per renderlo più attivo.

Quando vedi un po' di schiuma in superficie è ora di impastare: metti la farina dentro la ciotola insieme a tutti gli ingredienti: sale, lievito e olio. A seconda se l'impasto è troppo appiccicoso o asciutto aggiungi farina o acqua. Quando l'impasto comincia a rapprendersi, metti sul piano di lavoro e impasta per qualche minuto.

Quando l'impasto è liscio ed elastico mettilo insieme a "riposare" in una ciotola coperta con un panno umido. Dopo un'ora avrà raddoppiato il suo volume.

Quando la pasta è lievitata stendi l'impasto con un mattarello e poi ponilo su una teglia ricoperta di carta forno. Lascia riposare ancora un'ora.

Aggiungi gli ingredienti preparati per la farcitura (pomodoro, mozzarella e quello che più ti piace) e inforna a 200-250 gradi per 15-20 minuti.

Buon appetito!



**Aiuta Junior
a raggiungere
i suoi amici!**



20 giugno: **Corpus Domini**

Gesù parla in silenzio nel Mistero dell'Eucaristia e ogni volta ci ricorda la bellezza del seguirlo, di fare della nostra vita un dono per gli altri. Così partecipare alla Processione del Corpus Domini è un momento importante per accompagnare, in cammino sulle vie del nostro paese, Gesù Eucaristia e ricordarci che siamo tutti amici nel Suo amore.

A Borgo Valsugana
la **Processione del Corpus Domini**
si terrà **giovedì 20 giugno alle ore 20**.
I bambini che quest'anno hanno
ricevuto la Prima Comunione
sono invitati a partecipare
vestiti con la tunica.
Il ritrovo è in chiesa parrocchiale
alle ore 19.45.

Vi aspettiamo!



professione reporter

Nikolina, reporter senior

di Matteo Rozza

Questo mese vi presentiamo il componente più grande della nostra redazione Junior, Nikolina Postai, lei ha 16 anni compiuti il 5 maggio.

Ciao Nikolina, ci dici da chi è formata la tua famiglia ?

In casa siamo in quattro: mio papà Nikola, mia mamma Margareta, io e mia sorella Renata, di 9 anni.

Hai qualche hobby?

Solitamente i miei momenti liberi sono occupati dallo studio, ma quando non ho compiti da fare mi piace andare in bici e il sabato sono impegnata con gli scout, poi faccio l'animatore all'Oratorio di Borgo.

Che scuola frequenti ?

Sono iscritta all'istituto di formazione professionale alberghiero a Levico, ho finito il secondo anno.

Qual è il tuo animale preferito e perché?

Mi piacciono molto i pesci, perché sono degli animali molto tranquilli.

Di che cosa hai paura?

Ho molta paura dei ragni ma, crescendo, la sto superando.

C'è qualcosa di te che vorresti cambiare?

Innanzitutto mi piacerebbe non portare più gli occhiali ... altro non mi viene in mente.

Cosa vorresti più al mondo?

Vorrei tantissimo ricevere il biglietto per andare allo stadio a vedere giocare la mia squadra preferita: il Bayern München.

Se tu fossi una giornalista molto famosa, chi vorresti intervistare?

Ovviamente la mia celebrità preferita: Manuel Neuer, il portiere del Bayern München.

Fai un commento sulla direzione di Junior.

Direi che sono persone fantastiche, simpatiche e serie allo stesso tempo.

Essendo più grande sembra un po' strano per altre mie amiche che io vada d'accordo con dei ragazzi più piccoli ma per me è normale: sono molto simpatici e socievoli.

Ciao Nikolina, ci vediamo in oratorio!



CASTELNUOVO

CACCIA ALL'UOVO PASQUALE: I MIEI RAGAZZI CRESCONO

Quest'anno i miei ragazzi hanno frequentato l'ultimo anno di catechesi, quello del post cresima, quello forse meno impegnativo e più divertente, quello dove gli incontri, solo uno al mese, sono piuttosto interessanti e pensati a tema, quello in cui finalmente si è insieme a tutti i coetanei del decanato.

Sembra ieri che abbiamo iniziato questo percorso insieme, un bel gruppetto di cuccioli per i quali da subito ho provato simpatia ed affetto e che, anno dopo anno, non hanno fatto che aumentare.

Non sono una catechista di professione, le mie nozioni le ho apprese da piccola, durante il mio ciclo di catechesi, andando a messa le domeniche e soprattutto utilizzando tutto

il materiale che i nostri educatori ci hanno fornito nell'arco degli anni.

Il materiale aiuta per l'insegnamento, eccome, ma io credo che la cosa più importante sia insegnare i valori cristiani, valori come l'amicizia, il perdono, l'accoglienza e il pensare al prossimo.

Forse sarò stata solo fortunata ma ho visto tutti questi valori rafforzarsi nel tempo in questi miei ragazzi, fino ad arrivare ad essere un gruppo molto coeso, che accetta i pregi e passa velocemente sopra i difetti di ognuno, pronto a mettersi in gioco per gli altri.

Quest'anno hanno dato prova di questo.



Hanno voluto portare avanti un'iniziativa che potesse coinvolgere i ragazzi e bambini più piccoli di loro. L'idea era di fare nel periodo di Quaresima una caccia all'uovo Pasquale aperta a chi frequenta la catechesi. Come dei provetti animatori hanno provveduto a tutto, dalla programmazione allo svolgimento, agendo come degli adulti nei confronti di tutti i partecipanti, alcuni davvero molto piccoli.

Malgrado il cattivo tempo non abbia permesso di fare la caccia al parco esterno questi gruppetti di bimbi si sono sparpagliati all'interno dell'Oratorio a caccia di indizi: è stato davvero divertente!

Con il ricavato dell'evento i ragazzi hanno deciso di acquistare un alberello da piantare in Civerone, che purtroppo lo scorso inverno ha subito la devastazione di centinaia di alberi, e di dedicarlo ai defunti di Castelnuovo dell'anno 2019.

Bravi ragazzi e grazie per avermi permesso di gioire con voi tantissime volte, ma soprattutto buon cammino!

C.B.

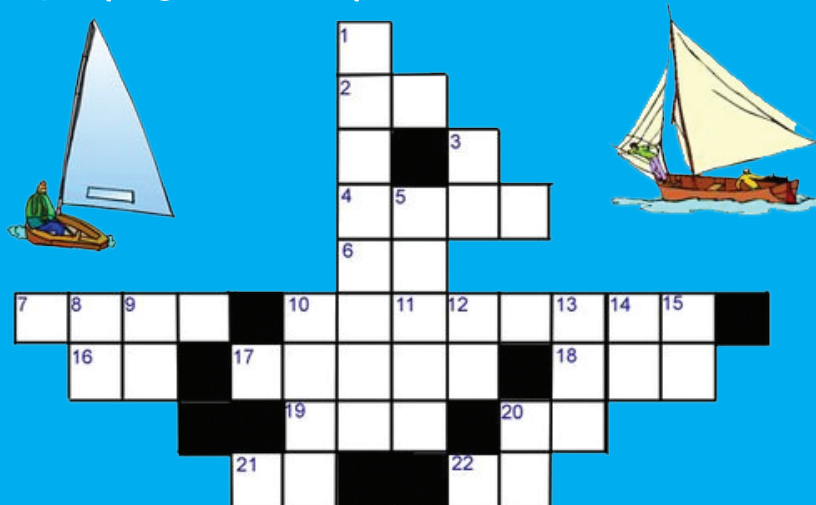


PREGHIERA JUNIOR



**Vieni Spirito Santo,
manda a noi dal cielo
un raggio della tua luce.
Amen**

CRUCIVERBA IN BARCA



ORIZZONTALI: 2. Occhio all'inizio - 4. Personaggio delle fiabe - 7. Cuore la fa con amore - 10. Leggendo se ne imparano tanti - 16. Vocali di cosa - 17. Ci lavora il pagliaccio - 18. Il verso della rana - 19. Parco con animali di ogni specie - 20. Finale di gita - 21. Risposta affermativa - 22. Preposizione semplice.

VERTICALI: 1. Si coltiva nell'orto - 3. Avanti Cristo - 5. Il contrario di povero - 8. Prima persona singolare - 10. Lo sono l'invidia e l'avarizia - 12. Vocali di mano - 13. Starnazza nell'aia - 14. Consonanti di loro - 15. Maglia alla fine - 20. Tra io e egli.