

VOCI AMICHE JUNIOR

Settembre 2020



Fano 888
**IL FARE CHE È
DONO**

Questo mese Junior e Martina sono felici di ricordarci che essere amici è un dono importante, che trova la sua forza nelle parole di Gesù e nel condividere con gli altri i nostri sorrisi e ciò che sappiamo fare.

Ben ritrovati ragazzi! Ormai siamo agli sgoccioli con l'estate ma ci restano i bei momenti e i sorrisi delle vacanze e di tanti giorni spensierati.

E' iniziata la scuola con i compiti pomeridiani (speriamo non tanti...), sport e tutte quelle attività che riempiono le nostre giornate. Alcuni ragazzi riescono a ritagliare un po' di tempo per donarlo agli altri: sono i chierichetti che con il loro servizio offrono un prezioso aiuto ai Don delle loro parrocchie nello svolgimento della Messa e dimostrano che si può essere utili per il prossimo. Per lo slogan di questo mese che è "Il fare che è dono" abbiamo pensato proprio a loro, vivaci amici di Gesù che credono nell'importanza di partecipare attivamente ai vari momenti liturgici. Uno dei gruppi della nostra zona è quello di Torcegno: a loro abbiamo chiesto di raccontarci qualcosa del loro servizio.



è venuto a mancare per un lungo periodo.

Ora le Messe in chiesa sono riprese con la comunità e, finalmente, i chierichetti possono tornare a prestare il loro servizio.

La Messa è sempre un momento di gioia che ci ricorda che Dio è sempre vicino a noi per infonderci coraggio e donarci sostegno.

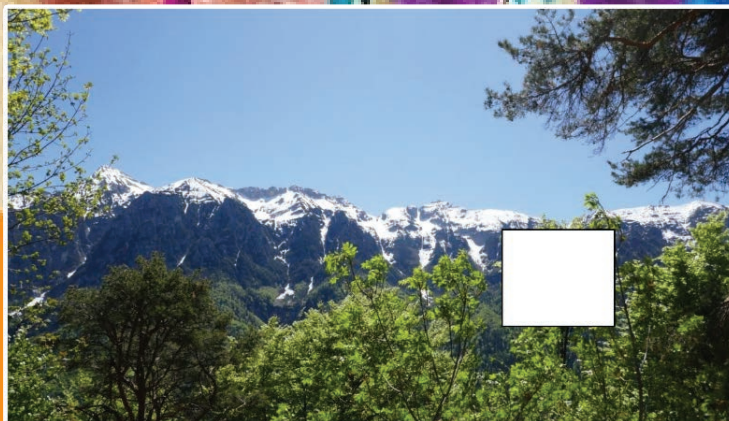
"Ciao, sono Valentina, chierichetta di Torcegno. Esercito questo servizio da due anni e lo ritengo molto utile. Secondo me è molto piacevole, infatti cerco di esserci il più possibile. Ho assistito a celebrazioni senza chierichetti ma sembrava che mancasse qualcosa... Mi sento più vicina a Dio, più vicina alla Chiesa, questa esperienza mi sembra ottima per vivere la Messa. A quei ragazzi che sono un po' titubanti nella scelta

di servire all'altare auguro di provare questa avventura". Anche Emily ci ha lasciato un suo pensiero: "Sono chierichetta da due anni, ho deciso di farlo per sentirmi più vicina a Gesù e anche per aiutare la Parrocchia. Sono felice di far parte di questo gruppo, perché quando lo faccio mi sembra di stare meglio". Purtroppo il lockdown non ha permesso lo svolgimento delle Messe in presenza e quindi questo servizio



ENIGMISTICA JUNIOR

a cura di Silvia



	9	7	5		8	6	4	
3	6			8				
			2	6	1	3		
6		8	3		5	9	2	
4	3	2	5		6	7		
			2	6	1		8	
	4	7		3		2	6	
	8		6	1		7	4	9
1		6	4	9			5	

Ecco una bella foto delle nostre montagne... riesci a trovare il pezzo mancante?



CUCINA DAL MONDO

CON MIKY E MATY

BISCOTTI MORBIDI AL LIMONE

Non c'è nulla di più bello che condividere le cose che si cucinano...

Ingredienti per circa 40 biscotti:

280 gr di farina 00, 100 gr di zucchero semolato, 100 gr di burro morbido oppure 90 ml di olio di semi, buccia grattugiata di 2 limoni, succo di 1 limone, 1 uovo, 1 cucchiaino di lievito per dolci, vaniglia (in polvere o in bacca), 150 gr di zucchero a velo per rotolare i biscotti

Preparazione:

In una ciotola montate con le fruste burro e zucchero con vaniglia e la buccia grattugiata finemente dei due limoni fino ad ottenere una crema spumosa e chiara. Poi aggiungete l'uovo e montate tutto il composto 1 minuto aggiungendo a filo il succo del limone filtrato. Infine incorporate la farina setacciata con il lievito e impastate a mano pochi secondi. Avvolgete l'impasto nella pellicola e riponetelo a riposare in freezer per 15 minuti. Trascorso questo tempo, staccate dall'impasto dei pezzetti di 18 gr. circa che trasformerete in palline.

Infine, rotolatele prima nello zucchero semolato, poi nello zucchero a velo. Mi raccomando quest'ultimo passaggio: rotolate bene in modo che si formi una patina molto bianca, in questo modo le crepe sui biscotti al limone saranno visibili! Una volta realizzati i biscotti al limone, poneteli in una teglia foderata con carta forno ad una distanza di 5-6 cm.

Cuocete in forno caldo a 180° nella parte media del forno per i primi 5 minuti, poi abbassate a 170° senza aprire il forno e completate la cottura per 10 minuti circa! Sfnate e lasciate intiepidire fuori dalla teglia per circa 30 minuti. Quando i biscotti sono freddi, potete servirli!



Vuoi regalarli a qualche amico?
 Controlla nei Voci Amiche Junior di qualche tempo fa, puoi trovare qualche idea per una simpatica scatolina

Ti ricordi come si fanno i sudoku? Martina e Junior ce lo hanno spiegato qualche tempo fa... devi cercare di inserire nella tabella tutti i numeri da 1 a 9 nello stesso quadrato, stando attento a non ripeterli mai. Ma attenzione: i numeri devono comparire solo una volta anche nella stessa riga e nella stessa colonna! Se ti sembrano troppo difficili puoi iniziare con i sudoku più piccoli, in cui i numeri vanno da 1 a 6, oppure da 1 a 4.

Buon divertimento!

	2	8			5		3	
			5	3		4		6
3	6	4						2
			6			2		9 8
8							2 1	3
2	3			5 1	8	4		
		9				7	3 4	5
5				9		3		7 1
7	4			6		1		2

			6	1				
3			2					
		2			6			1
				3		2		
6	3		1		4	5		2
				5		3	1	6

4					
		3			
3					2
2				4	



Aiuta Junior e Martina a trovare le parole da inserire nel cruciverba!



ORIZZONTALI: 1) Il tema dello scorso numero di Voci Amiche Junior - 3) Il ... è denaro - 5) Le vacanze si trascorrono al mare o in ... - 7) Animale conosciuto anche come orsetto lavatore - 9) Altro nome del cocomero - 10) Chi lo trova trova un tesoro - 11) Come viene chiamato il 15 agosto - 13) Frutto autunnale che si trova dentro a un riccio - 15) Sinonimo di regalare

VERTICALI: 2) Lo sono Cip e Ciop - 4) Il mese di San Prospero - 6) Con l'autunno e la pioggia si possono raccogliere nel bosco - 8) Che animale è la nostra Martina? - 12) A settembre finalmente riparte per bambini e ragazzi - 14) La risposta quando qualcuno ci aiuta



Aiutaci Gesù a saper essere fratelli e sorelle, a saper vedere in noi e negli altri ciò che Dio ci ha donato.



“Il creato è un dono che dev'essere condiviso. E' uno spazio che Dio ci offre per costruire con noi, per costruire un noi”
Papa Francesco