Giornalino Scolastico

La storia della Sicilia

L'isola più grande del mar Mediterraneo per superficie e popolazione, è stata influenzata dai tanti gruppi etnici che sono passati sul suo territorio ma deve la sua cultura ai Normanni, popolo proveniente dal Nord Europa, che creò la Sicilia e i Siciliani come li conosciamo oggi. Grazie alla sua posizione geografica, essa ha rivestito un ruolo di grande importanza negli eventi storici che hanno avuto come protagonisti i popoli del Mediterraneo e d'Europa. L'avvicendarsi di molteplici civiltà ha contribuito ad arricchire la Sicilia di insediamenti urbani, di monumenti e d i vestigia, ma anche di un patrimonio immateriale di tradizioni e cultura. La storia dell'isola è legata a quelle delle isole minori e degli arcipelaghi ad essa vicini: le Eolie, le Egadi, le Pelagie, Pantelleria e Ustica.

Opera dei Pupi.

L'opera dei Pupi è una tradizione teatrale dedicata a spettacoli con marionette armate, chiamate Pupi o pupazzi, diffuse nell'Italia meridionale e in Sicilia. Le origini dei Pupi sono ottocentesche e narrano le gesta cavalleresche di Carlo Magno e dei suoi paladini, contribuendo a diffondere nella cultura popolare i temi cari alla canzone epica, quali il senso dell'onore e della giustizia, gli amori e la battaglia.

I monumenti

Il Teatro Massimo Vittorio Emanuele, meglio noto come Teatro Massimo di Palermo è il più grande edificio teatrale lirico di Italia, è uno dei più grandi d'Europa (terzo per ordine di grandezza architettonica dopo l'Opera National di Parigi e la Staatsoper di Vienna.

Il Teatro Massimo fu costruito per rispondere a tre finalità: sede di una stagione d'opera, spazio per i veglioni di Carnevale e sede del casinò per i nobili, ma delle ultime due non se ne fece nulla.

Istituto San Francesco d'Assisi

Pagine 9

Data : 31/05/2022

Notizie di rilievo:

- **La storia della Sicilia**
- **La Biodiversità**
- **Il Carnevale**
- **La guerra in Ucraina**
- **L'angolo della storia**
- **L'angolo delle Ricette**
- **Il Cruciverba**
- **L'angolo delle poesie**

La Biodiversità

Il termine biodiversità (traduzione dall'inglese biodiversity) è stato coniato dall'entomologo E. O. Wilson nel 1986. La biodiversità può essere definita la ricchezza di vita. La biodiversità è la grande varietà di animali, piante, funghi e micro organismi che abitano il nostro pianeta. L'insieme di tutte le specie e degli organismi che vivono tra di loro erano un equilibrio per la vita sulla terra.

La biodiversità non è un valore fisso e stabile.

Quella delle specie presenti in un determinato ambiente può aumentare o diminuire nel tempo a causa di diversi fattori che possono essere di carattere naturale e/o antropico, ovvero causati dall'uomo e dalle sue attività. La biodiversità è ciò che rende bella la natura.

Ad esempio la campagna è un luogo ricco di diversità perché vi sono in esso molteplici tipologie di uccelli, alberi e animali, invece, la città è un esempio di luogo con scarsa biodiversità.

Cosa significa **ecosistema?** Ecosistema in ecologia, indica la relazione tra le componenti viventi e quelle chimico fisiche di un determinato ambiente. Nella loro relazione ambiente e ecosistema degli esseri viventi creano un equilibrio dinamico che è fondamentale per la vita sulla Terra. L'importanza della biodiversità non è da sottovalutare. Infatti garantisce cibo, acqua pulita, ripari sicuri e risorse, fondamentali per la nostra sopravvivenza.

Oggi più che mai con il forte inquinamento e le deforestazioni praticate dall'uomo per i materiali industriali ci mostrano come sia necessario attuare politiche di tutela e salvaguardia dell'ecosistema e della biodiversità. In particolare sarebbe auspicabile fare uso della plastica, un corretto smaltimento dei **rifiuti pericolosi** e **riciclo** dei rifiuti sono necessarie a mantenere intatto il delicato equilibrio degli ecosistemi e la ricca varietà di specie.

Il Carnevale

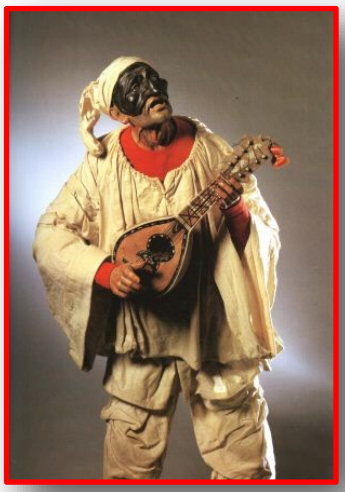
Il carnevale è una festa mobile che si celebra nei paesi di tradizione cristiana e in particolare in quelli di rito cattolico: i festeggiamenti si svolgono spesso in pubbliche parate in cui dominano elementi giocosi e fantasiosi, in particolare l'elemento distintivo e caratterizzante è l'uso del mascheramento.

Il carnevale è legato alla religione, e precisamente al periodo di Pasqua. La Pasqua viene preceduta dalla quaresima durante la quale è vietato mangiare carne e il Carnevale precede proprio questo periodo. Infatti la parola Carnevale deriva dal latino "carnem levare" che vuol dire eliminare la carne ovvero il banchetto del martedì grasso che precede il mercoledì delle ceneri col quale inizia il digiuno.

Perchè a carnevale ci si traveste?

La maschera ha lo scopo di proteggere la persona che la indossa permettendole di agire impunemente, conservando l'anonimato e mettendola nelle condizioni di fare quel che normalmente, durante il resto dell'anno, non farebbe perché andrebbe contro l'ordine stabilito.

Le maschere più famose:



Pulcinella:

Maschera napoletana dal costume bianco e il naso adunco, servo pigro e opportunista. Il nome potrebbe derivare dalla voce chioccia o dal naso a becco (piccolo pulcino), oppure dalla corruzione di un cognome diffuso in Campania; Pulcinello o Polsinelli.

È un servo ma si adatta quando è necessario a fare qualsiasi lavoro per potere sopravvivere, infatti si improvvisa fornaio, contadino, mercante e certe volte anche un ladruncolo. Pulcinella è astuto, ricco di ingegno, ed è soprattutto un gran chiacchierone, tanto da non saper tenere un segreto. Non sta mai zitto, ecco giustificata l'espressione "segreto di Pulcinella!".

Il costume è interamente di colore bianco e le foto più diffuse lo rappresentano con un mandolino oppure un tamburello.

Pantalone:

Maschera veneziana, Pantalon è nel Cinquecento un anziano mercante avaro e lussurioso, ma nel tempo si evolve nella figura di un buon uomo. Fu Carlo Goldoni a delineare i tratti in maniera definitiva, dandogli l'impronta del vecchio brontolone, sebbene saggio e generoso.

Arlecchino:

Famosissimo servo imbroglione e sempre affamato, di origine bergamasca dal costume multicolore. Il nome deriva apparentemente da Hellequin, tipo comico diavolesco caratteristico delle messe in scena medievali francesi. Arlecchino, durante il Seicento, è figura di sempre maggior successo e rilevanza grazie alla sua personalità rude ed espressiva: è ignorante ma astuto, ha sempre fame, usa un linguaggio licenzioso e scurrile.

La guerra in Ucraina

La crisi russo-ucraina è uno scontro politico, diplomatico e militare in atto tra Russia e Ucraina iniziato nel febbraio del 2014.

In seguito all'Euromaidan e alla successiva rimozione del presidente ucraino Viktor Janukovyc, in Crimea iniziarono ad avere luogo alcune proteste filorusse. All'incremento delle manifestazioni gruppi di soldati russi presero il controllo delle infrastrutture principali e centri amministrativi della regione. A questi avvenimenti seguì l'invio ufficiale delle forze armate russe in Crimea e il 16 marzo in seguito a un referendum ritenuto irregolare dai paesi occidentali la Russia annesse la penisola alla Federazione. Ad Aprile di quello stesso anno nelle maggiori città del Donbass vi furono delle violente proteste filorusse che sfociarono in una guerra tra il governo ucraino e le forze separatiste, nel frattempo costituitesi nelle repubbliche popolari di Donetsk e Lugansk e dichiaratesi indipendenti in seguito a un referendum.

Le ostilità tra le milizie del Donbass e l'esercito ucraino proseguirono incessantemente. Il 5 settembre 2014 i presidenti di Russia e Ucraina si incontrano a Minsk e siglarono un protocollo per stabilire un cessate il fuoco che però fu violato da entrambi i fronti.

Il 12 febbraio 2015, grazie alla mediazione di Francia e Germania, Ucraina e Russia siglarono un nuovo protocollo per stabilire la tregua, anche questo violato numerose volte.

Tra l'ottobre e il novembre del 2021 la Russia diede inizio a una vasta mobilitazione delle sue forze armate sul confine ucraino, dispiegando ulteriori forze in Bielorussia, Transnistria e Crimea oltre alla flotta del Mar Nero.

Il 21 febbraio del 2022 la Russia riconobbe le repubbliche popolari del Donbass e tre giorni dopo diede inizio all'invasione dell'Ucraina.

L'angolo della Storia

I Geroglifici

Gli egiziani usarono dei caratteri sacri, detti così perché venivano impiegati per le scritture religiose. Questi segni sono chiamati geroglifici per questo la loro scrittura è detta geroglifica. Questa scrittura nasce dalla scrittura pittografica che gli Egizi appresero dai Sumeri. Per scrittura pittografica si intende un tipo di scrittura in cui il segno indica l'oggetto che si vuole rappresentare. I segni utilizzati potevano indicare una lettera oppure potevano indicare una cosa o un concetto.

Gli scribi scrivevano su una carta ottenuta dalla pianta di papiro. Per scrivere gli scribi usavano una cannuccia simile ad un pennello che intingevano in un inchiostro. Per imparare a scrivere era necessaria una lunga formazione e gli scribi godevano di molta considerazione.

La nascita della ceramica greca

La nascita della civiltà micenea e di quella greca nel periodo chiamato "medioevo ellenico", che indica un'età oscura, barbara, di decadenza va anche ricordato come un periodo di formazione e di conoscenze dell'arte orientale. In questo periodo nasce la prima importante produzione di ceramica greca.

Nella prima fase della ceramografia è possibile distinguere vari periodi:

-il submiceneo in cui sono ancora presenti elementi curvilinei

-il periodo protogeometrico caratterizzato da forme più semplici, cerchi, semicerchi, triangoli e rombi.

-il periodo geometrico caratterizzato da decorazioni geometriche e dall'introduzione di figure umane ed animali molto stilizzate.

La cassata siciliana

La cassata, prodotto della pasticceria siciliana, e più specificatamente di Palermo, merita il posto d'onore tra i dolci tipici di questa regione, insieme a cannoli, paste di mandorla e pizzicotti. La cassata, nata per celebrare la Pasqua dopo i sacrifici quaresimali, è divenuta di consumo comune durante tutto l'anno ed è solo uno dei molteplici dolci di Pasqua che celebrano questa festività. I decori sono barocchi e sontuosi, a differenza della variante al forno, e la sua derivazione in realtà è di origine araba: il nome deriva dal vocabolo arabo "*Quas'at*", che significa scodella grande e tonda, e la ricchezza dei suoi ingredienti rispecchia le caratteristiche della cucina saracena, che ama armonizzare sapori contrastanti, come il Pan di Spagna ripieno di ricotta impastata con zucchero e pezzetti di cioccolato. Apparentemente semplice da realizzare, la preparazione della cassata alla siciliana richiede invece molta abilità, soprattutto per creare le elaborate decorazioni di cui è largamente provvista.

Ingredienti

-gocce di cioccolato fondente 100 g

-ricotta di pecora 1,2 kg

-arancia candita 50 g

- zucchero a velo 280 g

Per il pan di spagna la bagna:

-uova medie 10

-zucchero 300 g

-zucchero per la bagna 50 g

- maraschino mezzo bicchierino

-farina 00 300 g sale fino 1 pizzico

- acqua per la bagna 150 ml

- scorza di limone

Per la glassa fondente:

-zucchero a velo 350 gr

-acqua q.b.

Per decorare:

-frutta candita mista

- pasta di pistacchi 20 gr

-marzapane 200 gr

Per la ghiaccia reale:

-albumi 1

-zucchero a velo vanigliato 150 gr

Iniziate la preparazione della cassata siciliana il giorno prima di servirla. Realizzate un Pan di Spagna . Cuocetelo in una teglia rettangolare delle dimensioni di 35 cm x 25 cm e lasciatelo quindi raffreddare (lo prepariamo un giorno prima in modo che si possa tagliare senza sbriciolarsi troppo). Sgocciolate per bene la ricotta di pecora dentro ad un colino e poi mischiatela in una ciotola assieme allo zucchero a velo vanigliato: coprite la ciotola con pellicola trasparente e mettete il tutto in frigorifero per una notte.

L'indomani, passate due volte al setaccio la ricotta fino ad ottenere una crema liscia e soffice. A questo punto unite alla crema il cioccolato a gocce (e, se vi piace, l'arancia candita tagliata a piccoli dadini) e ponete la farcia ottenuta in frigorifero dentro ad una ciotola coperta con pellicola trasparente. Preparate il marzapane verde impastando il marzapane assieme alla pasta di pistacchi (se non la trovate potete utilizzare del colorante verde per alimenti), spolverizzando il piano di lavoro con poco zucchero a velo.

Se volete preparare da voi la pasta reale, mettete in un tegame 125 gr di zucchero e 50 ml di acqua. Portate ad ebollizione e non appena lo zucchero inizierà a filare (112°-115°), togliete il pentolino dal fuoco; incorporate 125 g di farina di mandorle pelate (che otterrete frullando le mandorle pelate con un macinino da caffè con piccoli intervalli per non surriscaldarle e fare fuoriuscire l'olio) , la pasta di pistacchi e 1 bustina di vanillina. Mescolate fino ad ottenere un impasto omogeneo e poi versatelo su di un tavolo di marmo freddo. Appena la pasta reale sarà raffreddata, lavoratela fino a farla diventare liscia e compatta (se dovesse servire, utilizzate dello zucchero a velo alla stessa stregua della farina). Stendete il marzapane in una sfoglia larga 12 cm e spessa 1/2 cm quindi tagliatela in due nel senso della lunghezza (otterrete due strisce larghe 6 cm) e ricavate dei pezzetti di pasta dalla forma simile ad un trapezio Per la cassata si utilizzerà una par-

ticolare tortiera tonda dai bordi svasati alti circa 5 cm e dal fondo leggermente rialzato, tipica di Palermo: quella utilizzata in questa ricetta ha un diametro di 30 cm nella sua parte più larga. Tagliate il pan di spagna in strisce alte almeno 6 cm dalle quali ricaverete anche in questo caso dei trapezi (proprio perché i bordi della tortiera sono svasati) Spolverizzate la tortiera molto bene con zucchero a velo e poi foderate i bordi alternando i trapezi di pan di spagna a quelli di marzapane verde pressando bene verso i lati e stando attenti a non lasciare spazi tra uno e l'altro. Se il pezzetto appena poggiato avrà il lato superiore più largo di quello inferiore, il seguente dovrà avere le caratteristiche opposte. I trapezi possono essere posizionati sia con la parte scura verso l'esterno, sia verso l'interno (vedi video). Una volta completato tutto il perimetro della tortiera, si potrà poggiare il fondo, con la parte spugnosa verso il basso. Premete bene i bordi del pan di spagna per farlo aderire meglio alla sagoma della tortiera. Ora, con un coltello dalla lama liscia e affilata, potete pareggiare i pezzetti che fuoriescono dai bordi laterali della tortiera

Se volete potete preparare una bagna per inumidire il pan di spagna: sciogliete 50 gr di zucchero in 150 ml di acqua, assieme alla scorza di mezzo limone (o arancia) e mezzo bicchierino di liquore a scelta (maraschino, cointreau, alchermes, strega, ecc) e fatela raffreddare. Poi versate la bagna sul pan di spagna Ora potete riempire la base con la crema di ricotta, che livellerete con una spatola.

Sbriciolate sul fondo della cassata i rimasugli di pan di spagna avanzato, coprite con della pellicola trasparente e mettete in frigorifero per almeno due-tre ore (meglio se tutta la notte).

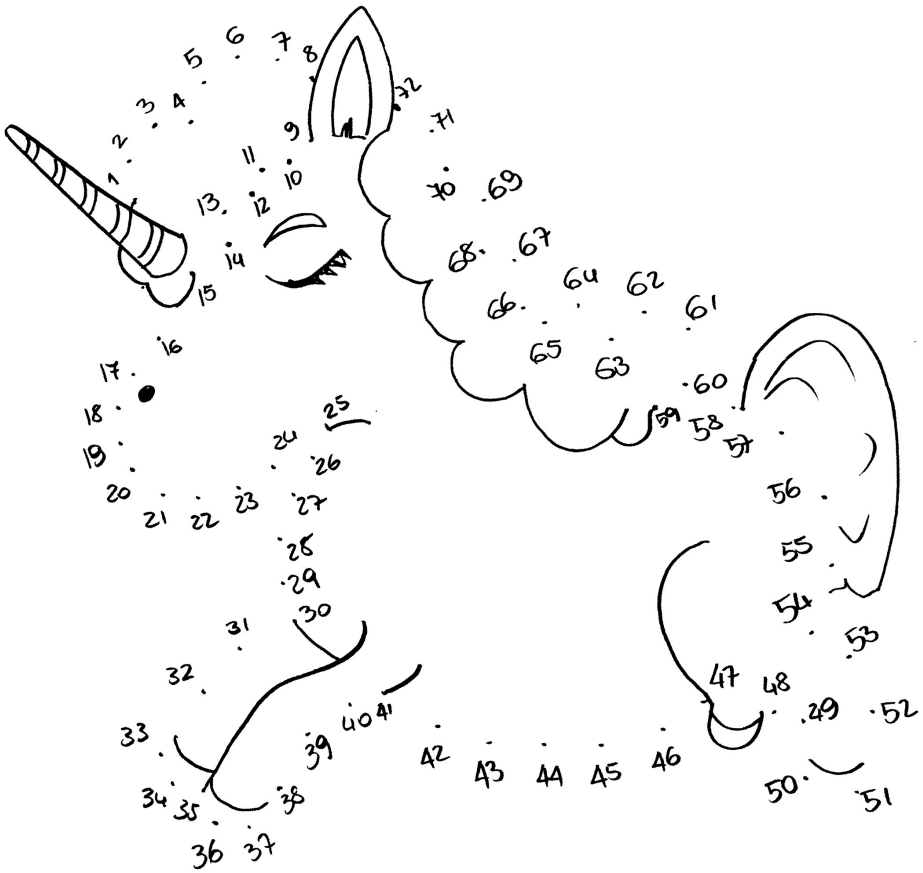
Quando la cassata sarà ben compatta e i profumi mischiati, capovolgetela su di un piatto e preparate la glassa fondente, mettendo in un pentolino lo zucchero a velo assieme a poca acqua quanta ne servirà per ottenere un composto cremoso e ancora bianco. Non appena sfiorerà il bollore, il fondente sarà pronto per essere colato al centro della cassata e spalmato con una spatola Fate la stessa cosa anche sui lati della cassata: come noterete, il fondente si asciugherà quasi istantaneamente non appena spalmato e dovrà avere una consistenza lucida e trasparente Ora potete passare alla decorazione della cassata: tagliate delle strisce di zuccata (zucca candita) e della frutta candita a pezzetti. Poggiate le fette di zuccata sulla cassata incurvandoli come per formare i petali di un fiore al centro del quale metterete, per esempio, un mandarino candito tagliato a metà. Divertitevi a decorare la cassata con la frutta candita a vostra disposizione alternando vari colori e cromie. Il tocco finale sarà dato dalla decorazione con la ghiaccia reale, che realizzerete sbattendo un albume a neve e aggiungendo poco alla volta lo zucchero a velo fino ad ottenere una consistenza molto densa. Con una tasca da pasticciere munita di bocchetta con foro piuttosto sottile, create delle decorazioni sia sulla frutta che sui bordi della cassata, per renderla ancora più ricca e sontuosa. Ora la vostra magnifica cassata siciliana è pronta per essere gustata!

Preghiera per la pace

(Madre Teresa di Calcutta)

O Signore,
c'è una guerra
e io non possiedo parole.
Tutto quello che posso fare
è usare le parole
di Francesco d'Assisi.
E mentre prego
questa antica preghiera
io so che, ancora una volta,
tu trasformerai la guerra in pace
e l'odio in amore.
Dacci la pace,
o Signore,
e fa' che le armi siano inutili
in questo mondo meraviglioso.
Amen.

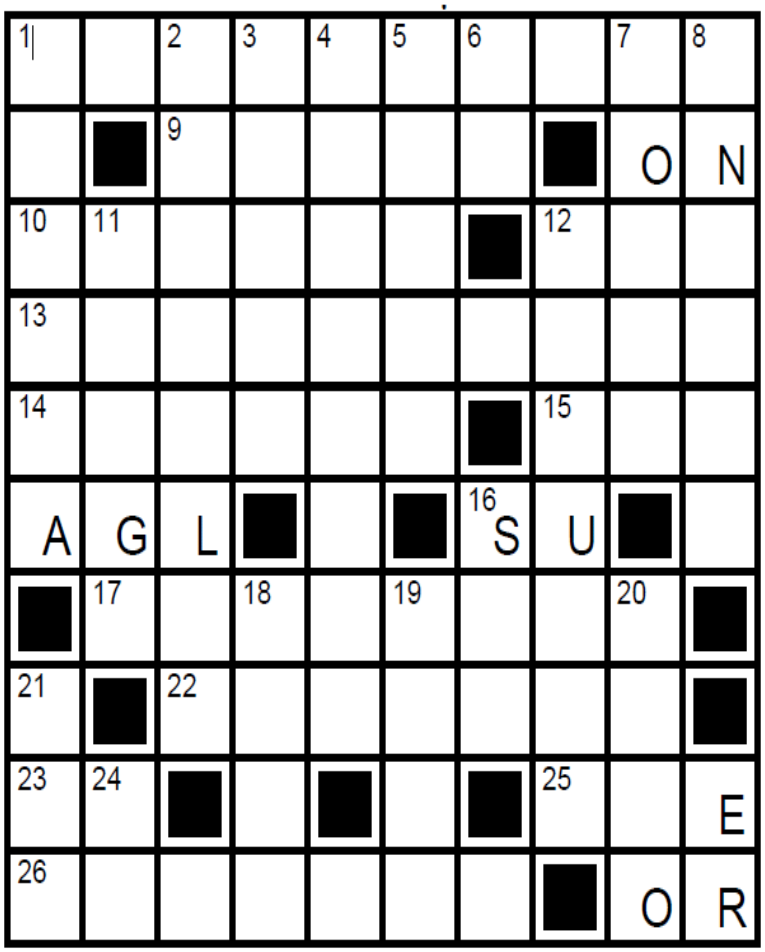
Unisci i puntini



Soluzione

1 G	R	2 O	3 S	4 S	5 E	6 T	A	7 N	8 I
I	■	9 M	I	E	L	E	■	O	N
10 A	11 L	B	E	R	O	■	12 R	N	T
13 C	A	R	N	A	G	I	O	N	E
14 C	R	E	A	T	I	■	15 B	A	R
A	G	L	■	I	■	16 S	U	■	O
■	17 O	L	18 A	N	19 D	E	S	20 I	■
21 S	■	22 I	L	A	R	I	T	A	■
23 U	24 N	■	T	■	I	■	25 O	N	E
26 L	A	V	A	G	N	A	■	O	R

L’angolo del Cruciverba



Orizzontali:

1. Vivono nella città di Grosseto. - **9.** Lo producono le api. - **10.** Pianta con i rami. - **12.** Renato se ha perso le vocali. -**13.** . La pelle umana. - **14.** Fatti dal nulla. - **15.** Locale pubblico per prendere il caffè. - **16.** No Clue .

- **17.**Abitanti dei Paesi Bassi. - **22.** La suscita il comico. - **23.** Articolo singolare maschile. - **25.** Uno in inglese. - **26.** Si usa con il gesso.

Verticali:

1. Si porta sopra la camicia. - **2.** Riparano dalla pioggia. - **3.** Città vicino a Grosseto con l'università. - **4.** Si passa in compagnia. - **5.** Lodi, complimenti. - **6.** La fine dell'estate. - **7.** La mamma della mamma. - **8.** Non diviso. - **11.**Non stretto. - **12.** Forte, vigoroso. - **16.** Numero pari. - **18.** Non bassa. - **19.** Il suono del campanello. - **20.** Sul piano vengono dopo la P. - **21.** Su e il. - **24.** La fine della settimana.

Istituto San Francesco d'Assisi

Viale Regione Siciliana n° 4550
90145 Palermo

Come contattarci:

Telefono

091/ 204119

Fax

091/ 229608

Posta elettronica

Informazioni generali:

info@scuolasanfrancescodassisi.it

istfra@libero.it

Sito Internet:

http://www.scuolasanfrancescodassisi.it/

L'Istituto San Francesco d'Assisi è una scuola primaria e dell'infanzia, fondata a Palermo negli anni 50. L'istruzione della scuola offre a genitori ed alunni un'azione educativa che valorizza le potenzialità di ciascuno seguendo itinerari didattici d'avanguardia , capaci di preparare gli alunni ad affrontare una realtà sociale in continua evoluzione. La scuola nasce così con la precisa volontà di realizzare un progetto educativo che tende a coniugare il binomio difficile di promuovere l'Uomo e il Cristiano , in modo da realizzare evangelizzazione e promozione dell'uomo , secondo la scelta pedagogica voluta da Madre Florenzia Profilio e della Congregazione da Lei fondata , le Suore Francescane dell'Immacolata Concezione di Lipari.

Tre sono state le sedi della scuola nella città di Palermo : negli anni '50 in Via G.Cusmano , nel centro della città antica, negli anni 60 in Via V.zo Di Marco , ed infine nel 1966 in Viale Regione Siciliana , nella zona nord della città , in un edificio di proprietà dell'Istituto dove a tutt'oggi si svolge l'attività didattica con immutata attenzione e sensibilità verso ogni aspetto della realtà sociale , culturale ed economica.