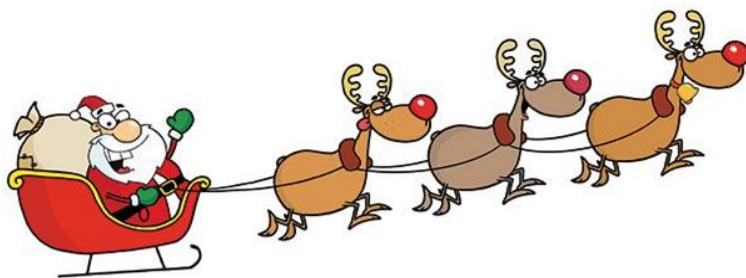


IL NATALE È ALLE PORTE



In occasione delle festività natalizie, il gruppo appartamento Ametista ha dato sfogo alla propria creatività attraverso la realizzazione di svariati e originali lavoretti manuali come quelli che vedete in foto.

Replicarli è molto semplice, bastano una giusta dose di spirito natalizio ed un pizzico di fantasia.





Le ragazze, dell'appartamento Ametista, hanno inoltre partecipato ad un laboratorio di cucina in cui hanno preparato dei gustosissimi biscottini con i seguenti ingredienti:

- 85 g di acqua fredda
- 100 g di olio di semi di girasole
- 150 g di zucchero
- 8 g di lievito per dolci
- 350 g di farina 00
- 10 g di cacao



PROCEDIMENTO

1. Mettere in una ciotola prima gli ingredienti liquidi e poi aggiungere lo zucchero, il lievito ed infine la farina poco alla volta, mescolando il tutto per bene.
2. Quando avrai finito di aggiungere tutta la farina, l'impasto sarà più difficile mescolarlo, per cui sarà necessario procedere con le mani.
3. Lavorare per bene l'impasto fino ad ottenere un panetto morbido e compatto.
4. A questo punto, bisogna dividere l'impasto in due parti uguali: ad una bisognerà aggiungere un cucchiaio di farina, mentre all'altra il cacao.
5. Lavorare per bene l'impasto.
6. Ricoprire entrambe le parti con la pellicola e riporle in frigo per due ore.
7. Infine, procedi dando sfogo alla tua creatività.



Adesso non ti resta che informare a 180 gradi per 10 minuti e poi gustare i tuoi dolcetti.

RICETTA MUFFIN ALLE MELE E CANNELLA (Corallo)

Ingredienti:

- Mele in abbondanza
- 2 uova medie
- 120 g zucchero
- 150 g farina 00
- 50 g olio di semi
- 8 g lievito per dolci
- cannella in polvere
- succo di limone

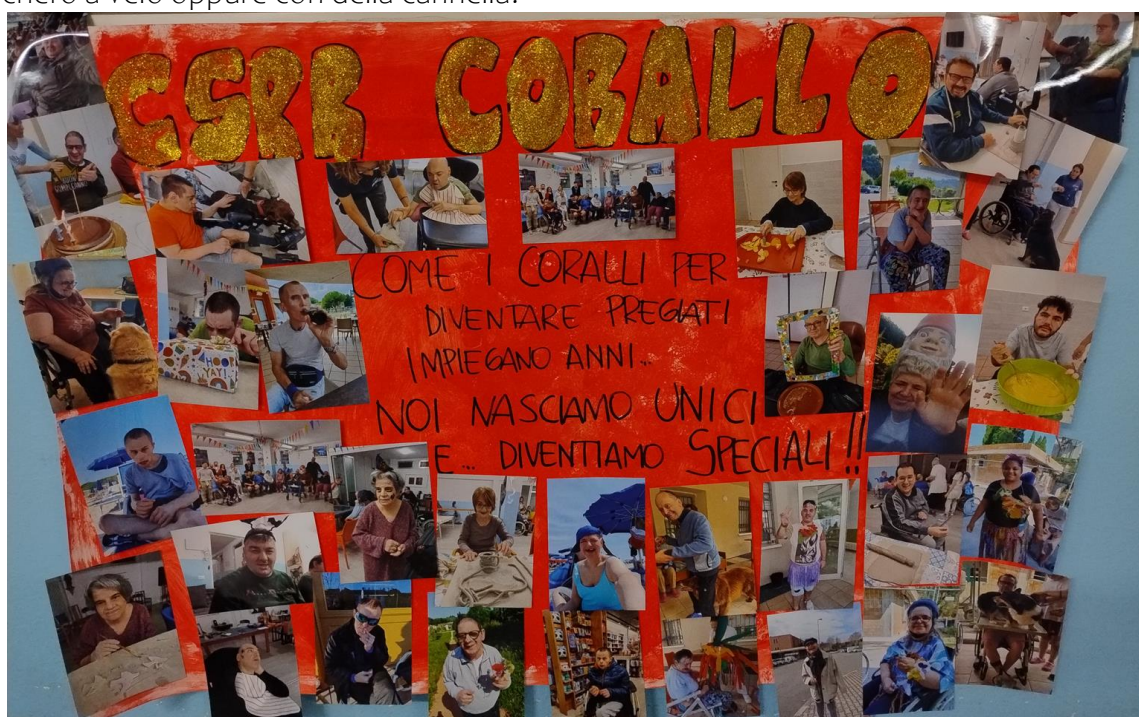
Procedimento

Sbucciare le mele, eliminare il torsolo, e tagliare le mele a pezzetti, mettere i pezzi di mela in una ciotola e aggiungere il succo di limone. In una ciotola montare le uova con lo zucchero, poi aggiungere il latte e l'olio e continuare a mescolare. Setacciare la farina ed il lievito in una ciotola a parte e con l'aiuto di un cucchiaino aggiungere le polveri poco alla volta al composto di uova continuando a montare con le fruste.

Unire un pizzico di cannella in polvere e mescolare.

Unite le mele tagliate all'impasto.

Foderare una teglia per muffin con i pirottini di carta e riempiteli con circa 2 cucchiaini di impasto. Far cuocere in forno statico a 180° per circa 22-25 minuti. Una volta cotti, lasciateli raffreddare e poi spolverizzare i muffin con zucchero a velo oppure con della cannella!



PLUMCAKE AL CIOCCOLATO

3 uova

100 g. di olio di semi

120 g. di latte

200 g. di zucchero

250 g. di farina

40 g. di cacao amaro

1 bustina di lievito per dolci (16g)

125 g. di gocce di cioccolato

zucchero a velo q.b.

In una ciotola capiente rompiamo le uova, aggiungiamo lo zucchero e cominciamo a montare con lo sbattitore elettrico fino a ottenere un composto spumoso. Sempre con le fruste elettriche in azione, versiamo a filo l'olio e il latte.

Aggiungiamo poco per volta la farina, sempre frullando. Incorporiamo anche il cacao amaro e il lievito e lavoriamo fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Per ultime mettiamo le gocce di cioccolato mescolando con un cucchiaino.

Trasferiamo l'impasto in uno stampo da plumcake, di 30x10 cm, oliato e infarinato. Cuociamo in forno statico preriscaldato a 180°C per 45 minuti, oppure ventilato a 170°C per lo stesso tempo. In ogni caso facciamo la prova stecchino per accertarci della giusta cottura del plumcake. Lasciamolo intiepidire, quindi cospargiamo con abbondante zucchero a velo prima di servire.

Firma: Satta Giampiero.

Un'avventura tinta di verde: un'esperienza di orticoltura al "Fra Giardino".



Una bella avventura formativa è iniziata per uno dei ragazzi del Gruppo appartamento Smeraldo! Si tratta del tirocinio presso l'associazione FraGiardino di Tipano a Cesena. Qui Sofia ha l'opportunità di imparare tecniche semplici di coltivazione e cura di piante e ortaggi del campo.

Durante il tirocinio, partecipa alle varie attività come la preparazione del terreno, la semina e il trapianto e non solo!

Sofia esprime entusiasmo per questa opportunità:

“Ho piantato i carciofi!, Mi fanno piantare i semini ed è strano vederli crescere!”

Certo non mancano i momenti di insicurezza e difficoltà, ma fanno parte della crescita.

Ci auguriamo che Sofia continui a coltivare la curiosità e lo stupore per la natura e

l'ambiente. "La gloria del giardinaggio: mani nella terra, testa al sole, cuore con la natura" -

Alfred Austin

ANGOLO LETTURA....

Alex

Negli ultimi mesi ho letto una trilogia di libri che si chiama “Cronache del mondo emerso”. Questa trilogia racconta di un’avventura iniziata da una ragazza cresciuta in una terra dove viveva con il padre Livon, ed invece di desiderare una vita tranquilla, questa ragazza desiderava una vita come guerriera, chiamata Nihal, anche se il nome non si addice ad una donna. Hihal fin da piccola gioca con i ragazzi della città a fare la guerriera.



Due pokemon che piacciono molto a Alex



Natale a Cesena

Le luminarie di Cesena quest'anno sono molto belle e mi piacciono. In particolare mi piace l'albero che è in Piazza Almerici, anche se mi tiene sveglia durante la notte, perchè Tiziana vuole dormire con la finestra aperta e quindi le luci inondano la mia stanza.

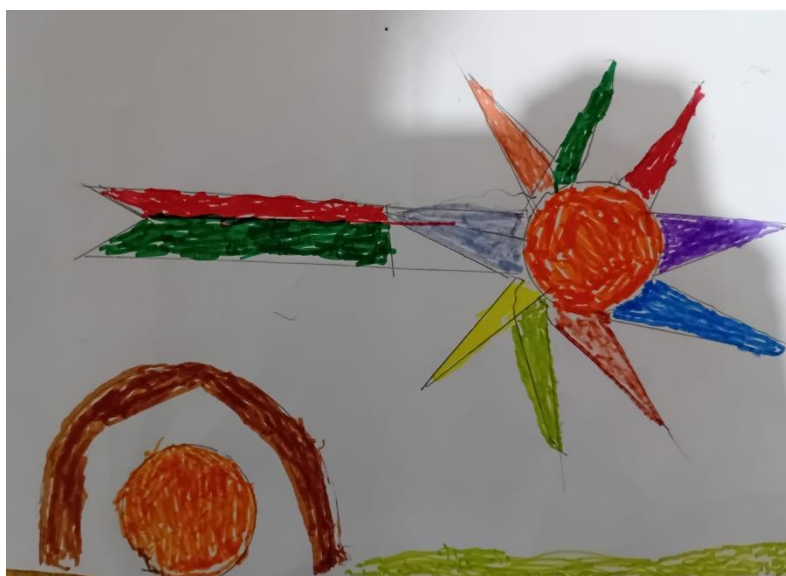
Mi è piaciuto il presepe della Cils che ho visto nella chiesa di Sant’Agostino e mi sono portata a casa come ricordo una stellina di ceramica e anche un biglietto con la sacra famiglia.



Calcio:

Il Cesena Football Club si trova attualmente in quarta posizione in classifica con 14 punti. Ecco il riepilogo delle ultime partite: sabato 27 settembre Cesena -Palermo 1-1; martedì 30 settembre Frosinone- Cesena 3-1; sabato 4 ottobre Cesena -Reggiana 1-2; sabato 18 ottobre Spezia- Cesena 1-2; sabato 25 ottobre Sudtirolo – Cesena 0-1; martedì 28 ottobre Cesena- Carrarese 2-1; domenica 2 novembre Bari- Cesena 1-0; Domenica 9 novembre Cesena -Avellino 3-0; domenica 23 novembre Monza-Cesena 1-0; Venerdì 28 novembre Cesena-Modena 1-0. I prossimi incontri in casa sono previsti per sabato 13 dicembre e sabato 20 dicembre. Speriamo che il tifo di Cesena possa portare fortuna!

La natività per Cesare



BUON NATALE DAL GRUPPO APPARTAMENTO SMERALDO

