

CIAO BAMBINI,
A PROPOSITO DI ABRAMO VI MANDO
UNA RICETTA PER PREPARARE DELLE
CIAMBELLE DOLCI TIPICHE DELLA
CUCINA EBRAICA.
TRA POCO ARRIVA PASQUA.
ECCO A VOI UNA POESIA DA RICOPIARE
E DA ILLUSTRARE CON UN DISEGNO.
BUON LAVORO E BUON DIVERTIMENTO!

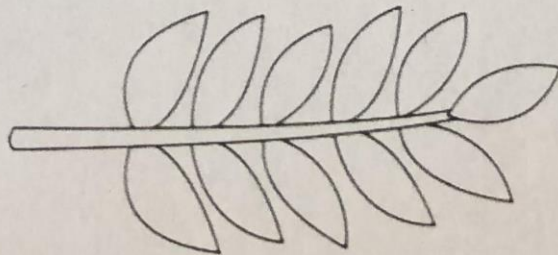
MAESTRA DEBORA



Vento di Pace

Vola nell'azzurra Primavera
una colomba bianca e sincera.
Reca nel becco un verde rametto
piccole foglie d'ulivo benedetto.
Danza nell'aria con le campane
fra trilli, canti e guizzi di fontane.
Annuncia festosa a ogni bambino:
"Porto la pace sul tuo cammino".
D'incanto il cielo appare più bello
anche il nemico diventa un fratello.
Il vento raccoglie i semi d'amore
poi li sparpaglia in mezzo al prato
ecco che nasce un nuovo fiore
profuma di pace tutto il creato.

Maria Ruggi



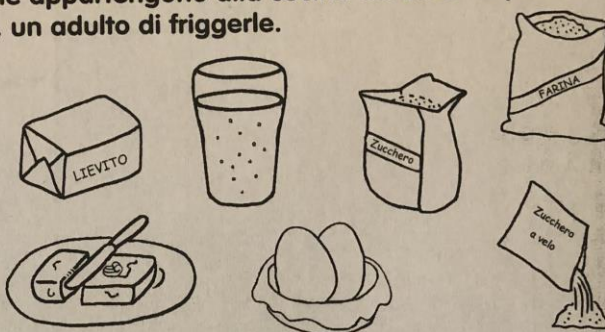
OSPITI DI ABRAMO



Quella che segue è la ricetta per preparare delle ciambelle dolci che si chiamano «Sufganiot» e che appartengono alla cucina ebraica. Tu potrai sicuramente occuparti dell'impasto, un adulto di friggerle.

Ingredienti:

- 20 gr. di lievito di birra
- $\frac{3}{4}$ di 1 bicchiere di acqua tiepida
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 e $\frac{1}{2}$ bicchieri di farina
- 125 gr. di margarina
- 2 uova
- 2 cucchiaini di zucchero a velo



Mescola i primi tre ingredienti e lasciali riposare per un'ora. Aggiungi gli altri ingredienti e lavorali finché diventano un impasto. Aspetta finché l'impasto non raddoppia, poi stendilo e forma dei cerchi col bordo del bicchiere. Lascia lievitare ancora per $\frac{3}{4}$ d'ora.

Ora non resta che friggere le frittelle immergendole bene nell'olio finché saranno dorate. Lasciale raffreddare e spruzzaci sopra dello zucchero a velo.



Ora tocca a te. Conosci una ricetta per un buon dolcetto? Riportala nel menù

