EDIZIONE STRAORDINARIA

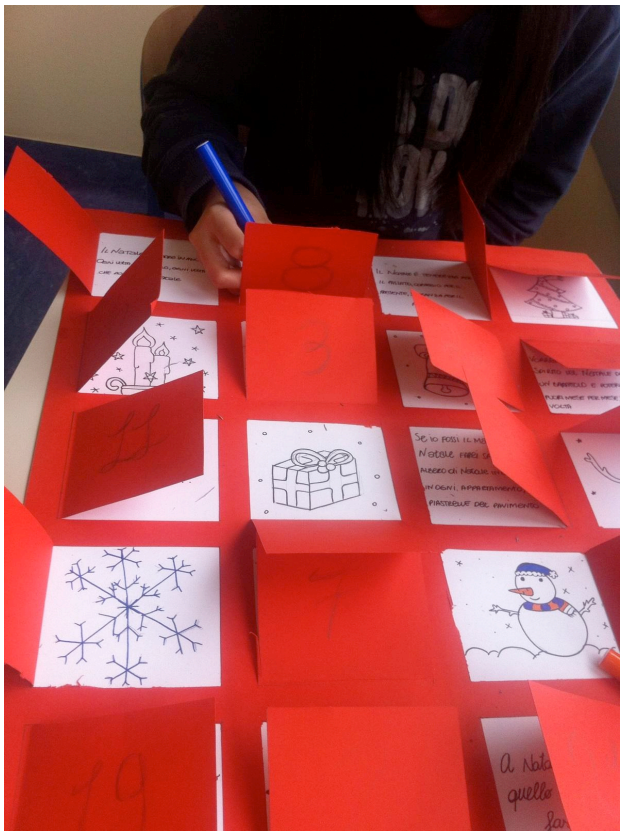
"SAN CARLO DEI PICCOLI"

OSPEDALE SAN CARLO BORROMEO
AZIENDA OSPEDALIERA

Sistema Sanitario
Regione Lombardia

Siamo Maria e Giulia, due studentesse dell'Università Cattolica di Milano iscritte rispettivamente a Scienze dell'Educazione e a Scienze della Formazione Primaria. Siamo qui nel reparto di Pediatria a svolgere un tirocinio con Alessandra, la maestra del reparto. Abbiamo deciso di occuparci del giornalino pubblicando un'edizione speciale in occasione dell'arrivo del Natale in collaborazione con tutti i piccoli pazienti, che ci hanno anche aiutato a realizzare il calendario dell'avvento.

Buon divertimento !



CLOWN IN CORSIA

Mi chiamo Danilo e sono ricoverato da tre settimane in reparto.

Il mercoledì arrivano sempre i clown di "Dottor Sorriso", sono simpatici e molto bravi a far ridere. Oggi mi sentivo meglio e sono riuscito anch'io ad entrare in relazione con loro, però, anche le volte scorse, nonostante fossi molto malato, sono riusciti a tirarmi su il morale e a farmi dimenticare di essere in ospedale e di stare molto male.

Danilo, 11 anni

I clown mi sono piaciuti molto, sono molto divertenti. Meno male che sono venuti loro, perché mi stavo un po' annoiando, anche se hanno i piedi "puzzolenti", mi hanno fatto ridere a crepapelle, mi stavano per rubare le scarpe, ma sono riuscito a riprendermele. Per fortuna starò poco in ospedale e spero che facciano divertire anche altri bambini come me.

Marco, 10 anni

Mi sono piaciuti tanto i clown, all'inizio avevo paura, ma non so bene perché poi alla fine mi sono divertita molto.

Elettra, 7anni

INTERVISTA AD UN "PICCOLO GRANDE PAZIENTE"

Cosa ti piace del Natale?

Mi piace il Natale perché posso stare con tutti i miei parenti, in una volta sola tutti assieme. Vado a Messa sia a mezzanotte sia alle 10 e suono la chitarra e il flauto; faccio parte di un coro e sono l'unico chitarrista bravo che sa suonare anche il flauto dolce, che abbinato ad altri strumenti sta benissimo!

Durante il pranzo di Natale vado dai miei nonni, mi abbuffo e poi mi viene a prendere mio papà.

Di solito mangiamo gli anelletti al forno… ci metti il mondo dentro! Melanzane fritte, cubetti di prosciutto, estratto di pomodoro, piselli, uovo sodo a pezzetti, caciotta; il tutto ricoperto di pangrattato e cotto in forno.

Del Natale mi piace anche l'attesa dei regali. Ora ricevo i soldi e un sacco di sorpresine.

Come era il Natale quando eri piccolo?

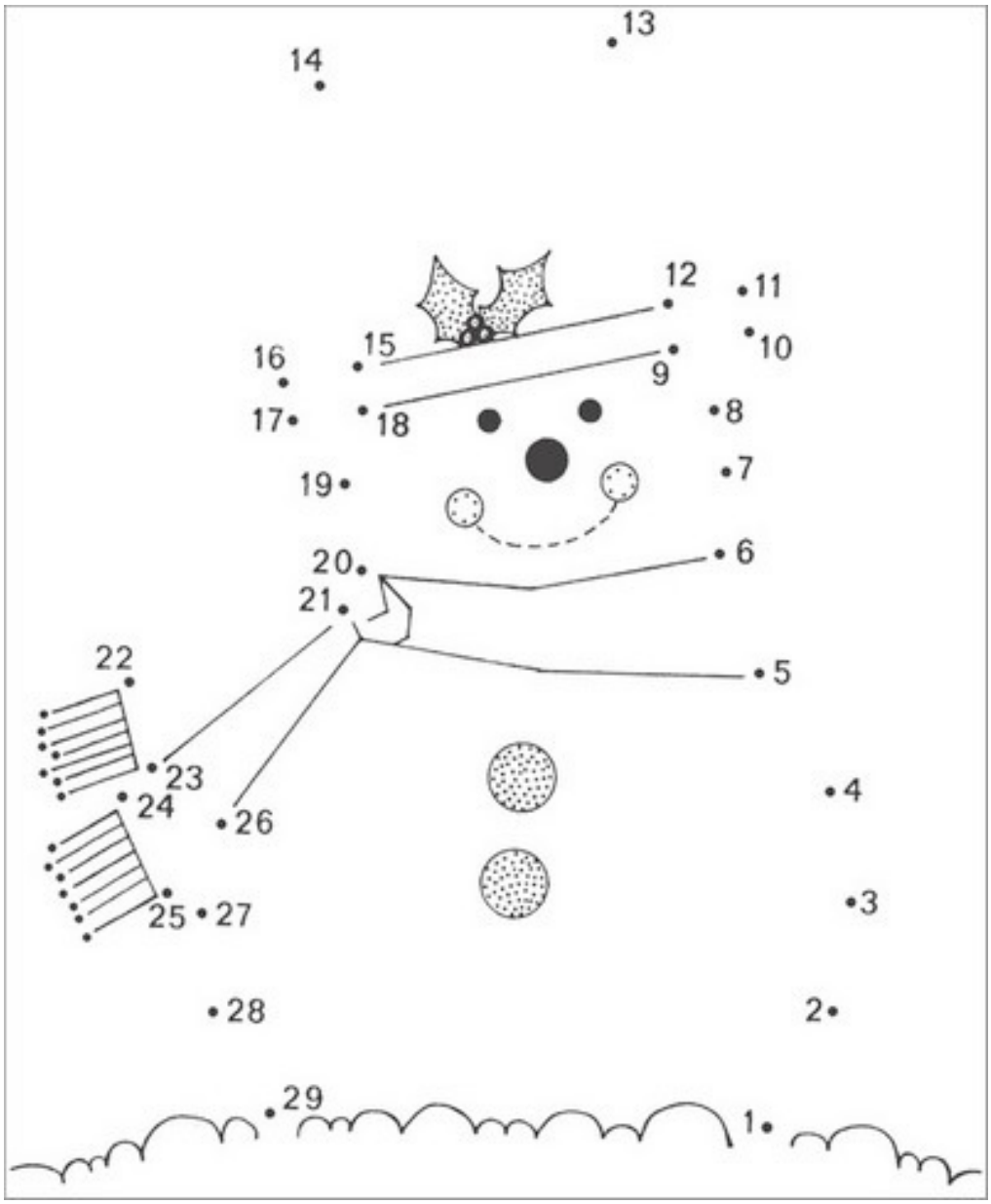
Quando ero piccolo c'era un po' di magia in più: prima di andare a letto suonavo le campane fuori dalla finestra per fare arrivare Babbo Natale, andavo a dormire lasciando la finestra aperta e preparavo i biscotti e il latte per le renne. La mattina presto io e mia sorella ci svegliavamo per vedere i regali. Mio papà ha addirittura fatto un video di quando entrava in casa vestito da Babbo Natale.

Poi ricordo anche che a colazione mangiavamo il pandoro pucciato nel latte caldo. Ho smesso di scrivere la lettera per Babbo Natale in terza media.

Come festeggerai il Capodanno?

Lo passerò con la mia ragazza a Milano, a casa sua.

Federico, 16 anni



INTERVISTA AD UNA GIOVANE ARTISTA

Ciao Matilda, come è nata la tua passione per il violoncello? Quando hai iniziato a suonare?

Ricordo che una volta all'asilo nido venne un'amica della maestra che insegnava musica la quale portò un violoncello da farci vedere. Fu nell'esatto istante in cui sentii il suo suono che mi innamorai di quello strumento. Ho iniziato a suonare 5 anni fa e non ho mai smesso

Ti dedichi solo al violoncello o suoni anche altri strumenti?

In realtà suono anche il piano e a scuola suono il flauto dolce. Il violoncello lo studio alla scuola di musica Suzuchi di Milano.

Matilda, 10 anni

MENU' NATALIZIO

ARANCINI SICILIANI

Bollire l'acqua con il riso e aggiungere lo zafferano.

Cuocere il riso al dente e aggiungere il burro per farlo raffreddare.

Il giorno dopo, fare un ragù ristretto con piselli (non acquoso) e dopo averlo fatto raffreddare, aggiungere la mortadella a cubetti.

Dare al riso la forma di una palla con le mani e metterci dentro un cucchiaio o due di ragù, mescolandolo con il riso nella mano.

Preparare una pastella densa con acqua e farina e passarla nel pane grattugiato. Ricoprire la palla di riso con la pastella.

Danilo e sua nonna

PASTA AL POMODORO CON LE MELANZANE

Prendere delle melanzane sotto sale, sciacquarle e friggerle nell'olio.

Cuocere un pomodoro con due spicchi di aglio, aggiungendo olio a crudo e basilico. Aggiungere al sugo le melanzane. Nel frattempo fare bollire l'acqua e cuocere la pasta. Condire la pasta con il sugo di melanzane.

Danilo e la sua nonna

INVOLTINI DI PESCE SPADA (dosi per 2 persone)

Ingredienti per la farcitura:

-2 fettine di pesce spada di circa mezzo cm di spessore

-olio extra vergine d'oliva

-aglio

-2 cucchiai di pangrattato

-2 cucchiai di uvetta

-2 cucchiai di pinoli

-2 cucchiai di grana

-sale e pepe

Ingredienti per gli involtini:

-8/10 fette di carpaccio di pesce spada

-1 cipolla

-alloro

-olio extra vergine

-pangrattato

Tagliare a dadini piccoli o tritare al coltello le fette di pesce spada più spesse e farle insaporire in padella con olio e aglio.

Aggiungere,sempre tenendo la padella sul fuoco il pan grattato, l'uvetta, i pinoli condire con sale e pepe e far tostare, trasferire il composto in un ciotola e aggiungere il grana. Ricavare dal carpaccio dei quadrati di circa 7 cm di lato e mettere un cucchiaino di farcia al centro di ciascuno, ripiegare ogni quadrato formando un involtino chiuso da tutti i lati, preparare gli spiedini infilzandovi due o tre involtini ciascuno alternati a un petalo di cipolla e alloro. Passare ogni spiedino prima nell'olio e poi nel pangrattato. Far cuocere a forno ventilato a 180° per circa 10 minuti. Servire caldi.

CREME PER DECORARE IL PANDORO:

AL LIMONE, ingredienti:

-125 g di burro

-150 g di zucchero

-succo di limone

-3 uova

-mezzo litro di panna

Sciogliere il burro con metà dello zucchero in un pentolino a fuoco dolcissimo e aggiungere il succo di limone, circa un dl, montare le uova con il resto dello zucchero e incorporare alla crema di burro, mettere sul fuoco molto basso e portare a bollore. Spegnere e lasciare raffreddare. Quando la crema sarà raffreddata, montare la panna e incorporarla delicatamente al composto, mescolando dal basso verso l'alto.

AL MASCARPONE, ingredienti:

-1/2 kg di mascarpone

-4 uova

-110 g di zucchero

-2 cucchiai di rum (o 3 cucchiai di caffè zuccherato)

Separa il tuorlo dall'albume; con i rossi giri lo zucchero, a parte monti gli albumi a neve con un pizzico di sale. Mischiali e aggiungi il mascarpone girando il tutto dal basso verso l'alto. Sopra spolvera a piacere con cacao amaro.

Federico, la sua nonna e la sua mamma

IL SEGNALIBRO DI MATILDA

Occorrente:

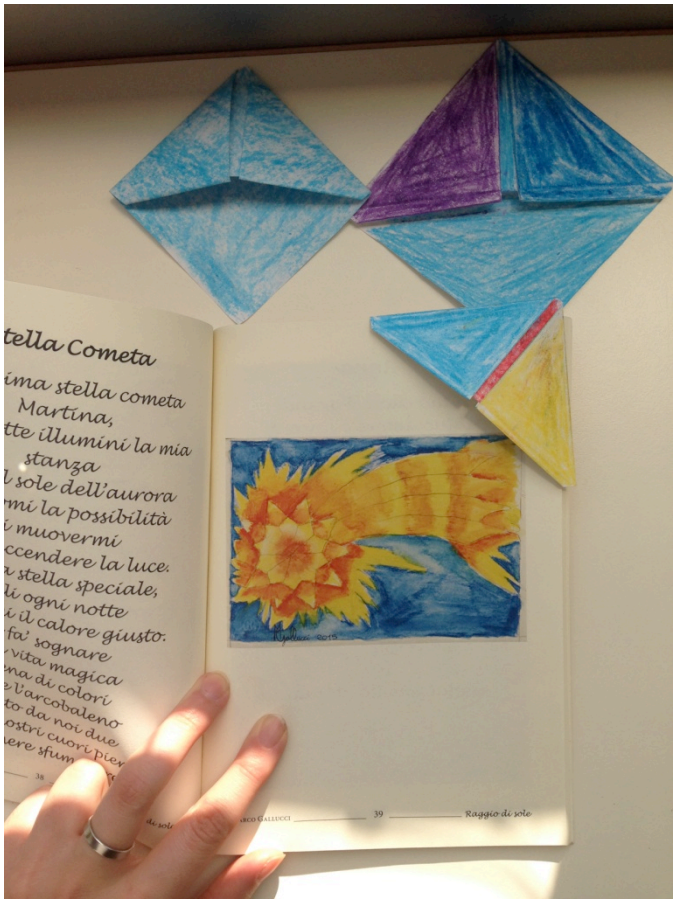
-foglio quadrato

-matite colorate

Prendi un foglio quadrato, piegalo a metà in diagonale, dopo averlo piegato prendi la punta centrale e piegala in su, poi prendi le due punte laterali e tirale giù.

Infine, prendi le punte laterali e mettile sotto la prima punta che hai piegato.

Il segnalibro è finito, ora puoi colorarlo!



LO ZAMPOGNARO

Se comandasse lo zampognaro
Che scende per il viale,
sai che cosa direbbe
il giorno di Natale?

"Voglio che in ogni casa
spunti dal pavimento
un albero fiorito
di stelle d'oro e d'argento".

Se comandasse il passero
Che sulla neve zampetta,
sai che cosa direbbe
con la voce che cinguetta?
"Voglio che i bimbi trovino,
quando il lume sarà acceso
tutti i doni sognati
più uno, per buon peso".

Se comandasse il pastore
Del presepe di cartone
Sai che legge farebbe
Firmandola col lungo bastone?

"Voglio che oggi non pianga
nel mondo un solo bambino,
che abbiano lo stesso sorriso
il bianco, il moro, il giallino".

Sapete che cosa vi dico
Io che non comando niente?
Tutte queste belle cose
Accadranno facilmente;

se ci diamo la mano
i miracoli si faranno
e il giorno di Natale
durerà tutto l'anno.
Gianni Rodari

MOMENTO DI RIFLESSIONE PER I PIU' GRANDI

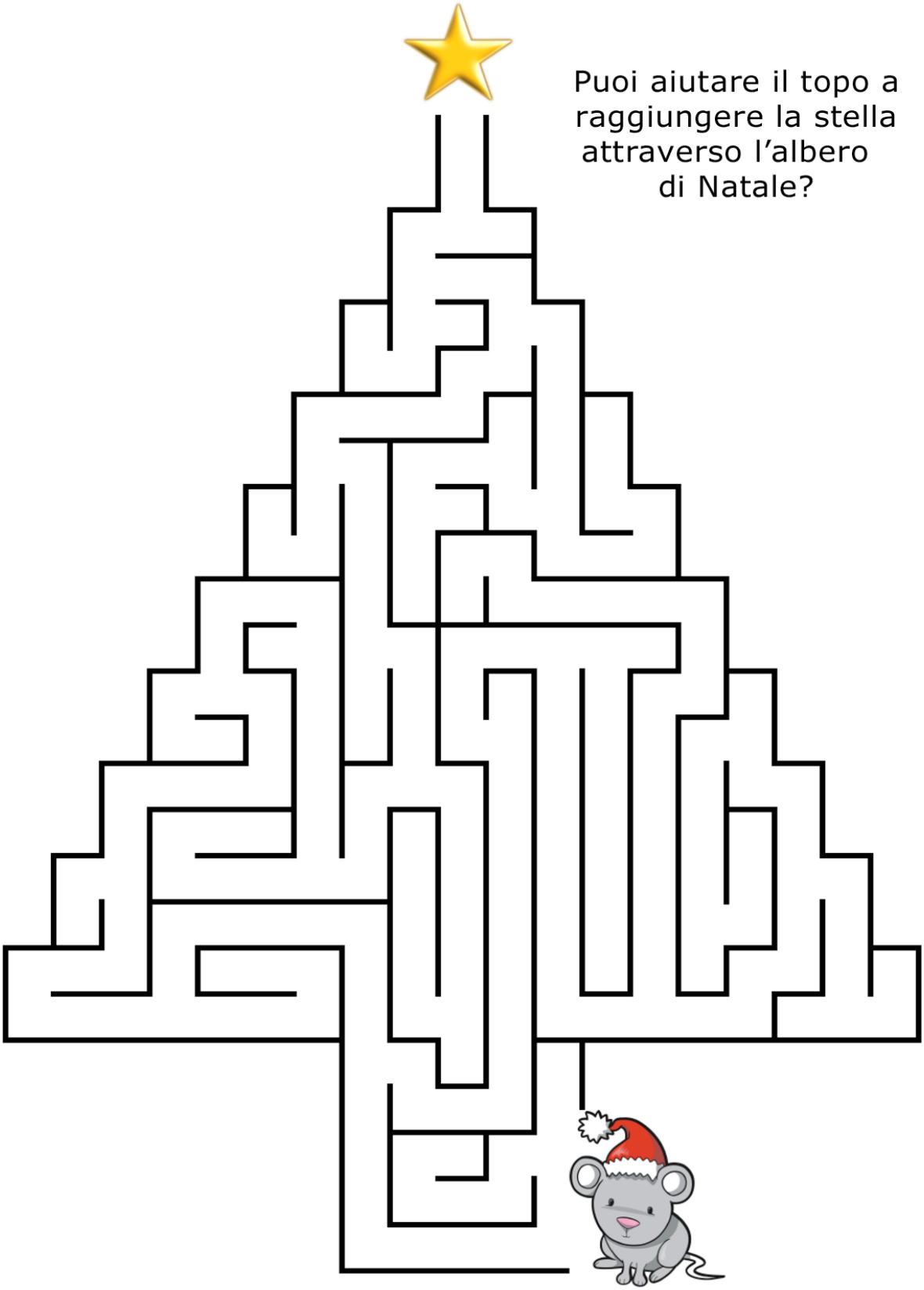
Nei paesi di tradizione cristiana il Natale è, dopo la Pasqua, la Festa più importante nel calendario liturgico.
Spesso si mette a confronto il modo in cui viene vissuto questo giorno di Festa nell'infanzia rispetto all'età adulta.
Solitamente i ricordi del Natale di quando si è bambini sono contornati da un alone di magia che rende il tutto favolistico e piacevole, ma purtroppo poco reale.
Ma in cosa consiste per noi il Natale?
Il materialismo, protagonista della nostra società, ha trasformato questa ricorrenza nella festa della falsa bontà.
Non viene più vissuta come una straordinaria occasione di riflessione sincera e profonda, piuttosto si è trasformata nella stressante corsa all' acquisto dei regali.
E a questo proposito mi verrebbe da chiedere: "possiamo godere pienamente di un regalo donatoci perché l'altro si è sentito costretto da quella che ormai è diventata la tradizione del consumismo natalizio?".
Tutto ciò ha snaturato lo spirito che dovrebbe animare questo periodo e purtroppo è questo quello che trasmettiamo ai bambini. Abbiamo reso il Natale un vero e proprio emporio.
Abbiamo davvero bisogno del 25 dicembre per sentirci più uniti?
Abbiamo bisogno di essere costretti da una tradizione ormai svuotata del proprio significato per rivedere vecchi amici e familiari?
Ma davvero bisogna trovarsi davanti ad una fetta di panettone per scambiarsi dei doni?
E' proprio necessario che sia Natale per "fare quello che non puoi fare mai"?

Dovremmo tutti impegnarci per riscoprire gli antichi valori andati perduti col tempo e una volte ritrovato quello che è l'autentico spirito natalizio, imbottigliarlo e attingere a quest'ultimo con parsimonia e regolarità durante tutto l' anno.
Non dobbiamo impegnarci ad essere o più propriamente limitarci a sentirci persone migliori solo perché obbligati dalla situazione, dovremmo farlo perché lo desideriamo profondamente e sinceramente.

Alice Ciccaldo

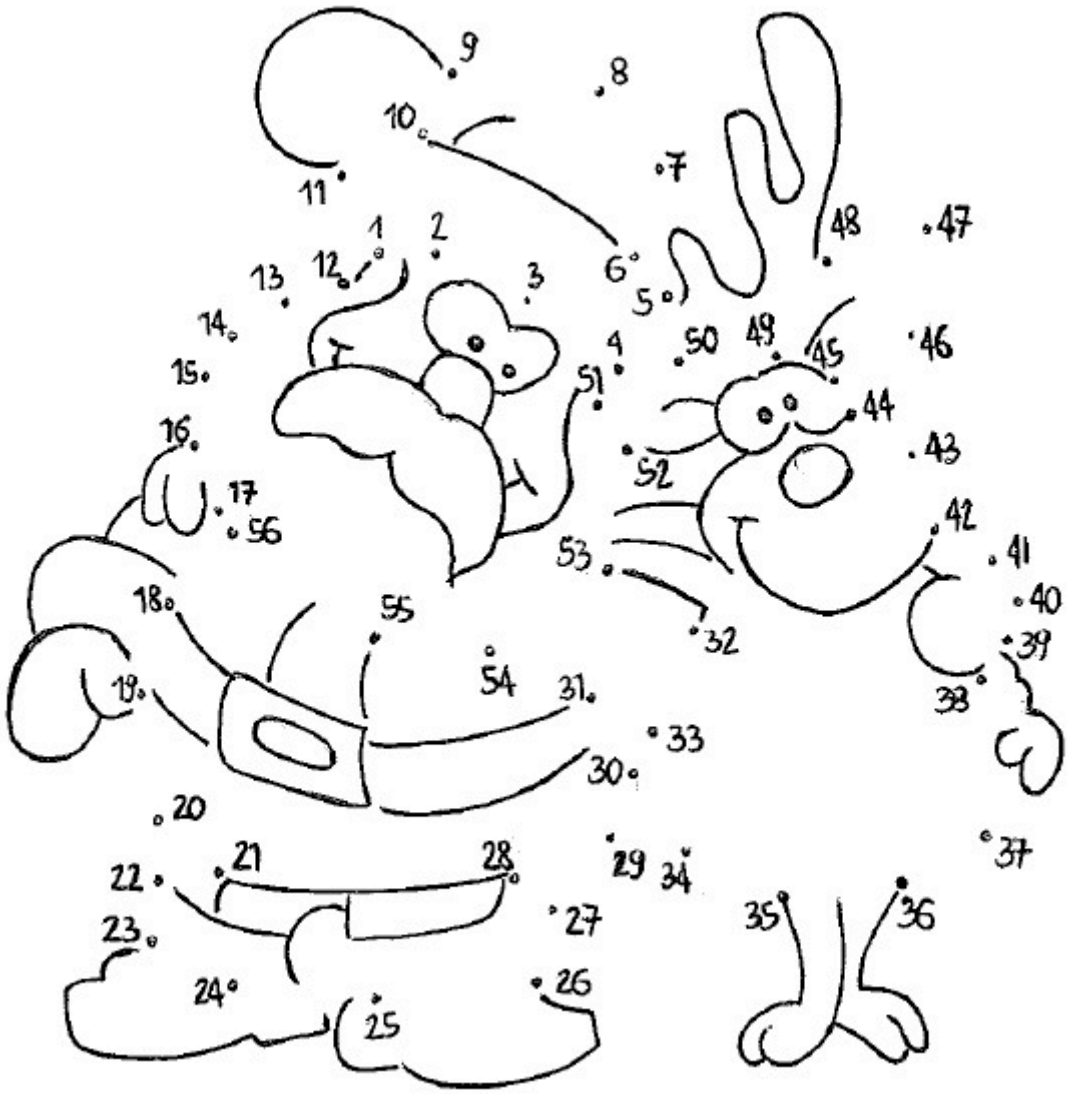
LABIRINTO DI NATALE

Puoi aiutare il topo a raggiungere la stella attraverso l'albero di Natale?



© Pianetabambini.it

UNISCI I PUNTINI



A CURA DEI BIMBI DELLA PEDIATRIA, DI GIULIA MAGNONE E MARIA ROSSI.

BUON NATALE

Danilo