



Cari fratellini, ricominciano le attività e anche il nostro giornalino riprende vita! Questo primo numero è piccolo e ha pochi articoli, ma sono sicuro che ben presto ognuno di voi scriverà almeno un articolo al mese. Vi ricordo che questo giornalino è un modo per correre veloci nella pista e abbattere tante succulente prede, sta a voi farlo fruttare e soprattutto mettere in pratica ciò che è scritto.

*Boschi ed acque, vento ed alberi,
che il favore della giungla vi accompagni!*

Akela

La festa di tutti i Santi, conoscete il vostro Santo?

Una delle feste più importanti della Chiesa è quella di Tutti i Santi; infatti in questo giorno non si ricorda un Santo in particolare ma tutti coloro che hanno meritato il Paradiso (e quindi sono Santi), dai più conosciuti a coloro che sono totalmente sconosciuti.

Di seguito troverete la storia di alcuni di loro; perché anche voi non cercate la storia del vostro Santo e la fate conoscere al branco?



San Marco

Marco aveva due nomi: uno ebraico, Giovanni, che usava tra i connazionali; l'altro greco, Marco, con cui si presentava nel mondo greco-romano. Secondo una tradizione antichissima la sua famiglia era benestante e aveva un rapporto stretto con Gesù, perchè metteva a sua disposizione la casa in Gerusalemme e l'orto

che possedeva lì vicino, sulla collina degli ulivi. Marco accompagna tutti gli avvenimenti dolorosi della passione e poi quelli gloriosi della risurrezione e della pentecoste. Successivamente si trova a far parte della primitiva comunità cristiana insieme con la madre e lo zio Barnaba. Pietro si serve di lui come interprete. Ed è proprio Pietro, secondo la tradizione, che, considerando ormai la comunità romana ben consolidata nella fede, invia Marco ad Alessandria d'Egitto. Qui Marco avrebbe fondato la chiesa e incontrato il martirio.

Marco Madonna

San Riccardo Re

Vissuto nel secolo VIII, ebbe tre figli santi, Villibaldo, vescovo di Eichstadt, Valburga e Vunibaldo, Abate di Heidenheim. Fu un re infelice, forse non molto adatto al ruolo. Costretto ad abdicare da una congiura di palazzo, assieme ai figli Villibaldo e Vunibaldo, lasciò l'Inghilterra con l'intenzione di recarsi a Roma per venerare le reliquie dei santi Pietro e Paolo, e poi in Terrasanta. Giunto però a Lucca, nel 720, stremato dalle fatiche, Riccardo moriva improvvisamente. Venne sepolto con tutti gli onori nella chiesa di San Frediano, ammirato e venerato assai presto dai lucchesi per gli innumerevoli prodigi che cominciarono a fiorire attorno alla sua tomba.

Il santo viene festeggiato il 7 febbraio.

Riccardo Alaimo

San Samuele

Samuele deriva dall'ebraico Shemu 'el, composto da Shem. L'onomastico è il 16 febbraio in ricordo di san Samuele con i santi Daniele, Elia, Geremia e Isaia, tutti egiziani. La chiesa ricorda il profeta e giudice d'Israele che consacrò re Davide il 20 agosto.

Samuel Ammirata

I doni dei morti



I Tetù o tatù sono dei biscotti tipici Siciliani. Si possono trovare in ogni periodo dell'anno anche se, in alcuni luoghi, è un biscotto speciale per alcune ricorrenze. A Palermo, per esempio, è il tipico biscotto che caratterizza il giorno dei defunti.

Ingredienti per la pasta

500 grammi di farina 00

Un pizzico di bicarbonato

Un uovo

Un pizzico di sale

150 grammi zucchero semolato

Semi di un baccello di vaniglia

150 grammi di strutto

150 grammi mandorle pelate e tritate finemente Latte q.b.

Per la glassa

2 albumi

2 cucchiaini e mezzo di cacao amaro

Procedimento

Dopo aver setacciato la farina assieme ad un pizzico di bicarbonato, unire gli altri ingredienti e amalgamarli incorporando, poco per volta il latte necessario per ottenere un composto sufficientemente morbido. A questo punto ricavare delle palline poco più grandi di una noce e posarli su di una teglia imburata o foderata di carta da forno. Mettere in forno preriscaldato a 170° per circa trenta minuti. Intanto prepariamo la glassa: in una ciotola battere gli albumi e unirvi lo zucchero a velo setacciandolo direttamente sugli albumi, mescolando vigorosamente con una frusta per una decina di minuti (se usate una planetaria ciò sarà più semplice e veloce) finché si otterrà una crema densa e senza grumi. Unire il cacao e amalgamare ancora per qualche minuto.

Sfornare i biscotti, farli intiepidire, spennellarli con la glassa preparata in precedenza e rimettere in forno a 150° per altri cinque minuti.

NOTA: I tetù e teio (vedi foto) si preparano con due glasse di colore diverso. Si possono così ottenere biscotti color cioccolato e altri bianchi, ovvero potete prepararne una parte semplicemente con la glassa di zucchero e un'altra, come descritto, con quella al cacao.



Un principe arabo caduto in miseria li offrì agli ospiti in mancanza di cibi più elaborati? Offerte ai defunti derivanti da antichi culti pagani? Le origini di questo dolce, per quanto semplice nella forma e negli ingredienti, sono difficili da rintracciare.

Una bella donna vestita di merletto, dalle labbra rosse. È questa una delle tradizionali "pupaccena" (o "pupi ri zuccaru") che, secondo la tradizione esclusivamente palermitana, i genitori regalavano ai bambini per la festa dei morti, insieme ai giocattoli, dicendo loro che erano stati portati in dono dalle anime dei parenti defunti. Le statuette cave, fatte interamente di zucchero bianco, indurite e dipinte con colori leggeri, raffiguravano personaggi della tradizione palermitana, come i paladini, o ballerini e figure del mondo infantile.

Vengono chiamati "pupi a cena" o "pupaccena", per una leggenda che narra di un nobile arabo caduto in miseria, che li offrì ai suoi ospiti per sopperire alla mancanza di cibo prelibato, ma il significato dei dolci antropomorfi affonda le sue radici in antichi culti pagani: rappresentavano un'offerta simbolica alle anime dei defunti in maniera che, cibandosi di essi, è come se ci si fosse cibati dei trapassati stessi.



Gli ingredienti sono zucchero e colori vegetali, ma ovviamente servono anche degli stampi. Bisogna fare sciogliere lo zucchero in un pentolino a fuoco basso, stando attenti a non farlo imbrunire; versare lo zucchero nelle forme scelte e farlo cristallizzare. Infine, colorare con i colori vegetali.

Farli a casa non è difficile, ma c'è chi della creazione di questi dolci ha fatto un'arte.

Da sola o come ingrediente di altri dolci, a forma di frutta e coloratissima, la pasta di mandorle è il dolce principale della festività del 2 novembre. Deve il suo nome a coloro che l'hanno inventata: le suore del convento palermitano della "Martorana", che plasmarono farina di mandorle e zucchero, per abbellire il monastero in occasione della visita del papa dell'epoca.

E' la protagonista indiscussa delle tavole palermitane durante la "festa dei defunti", è gustosa, semplice e scenografica, con i suoi colori accesi e nelle forme in cui viene plasmata, tutte diverse. I dolci a base di marzapane, la preparazione costituita da pasta di mandorle e lo zucchero - spesso a forma di frutta - devono il nome di "martorana" al fatto che a prepararli e a venderli erano, fino al 19esimo secolo, le suore del convento della Martorana (che apparteneva all'omonima famiglia).

Si narra che, in attesa del papa dell'epoca che doveva recarsi lì in visita, per abbellire il monastero e per sostituire i frutti raccolti dal loro giardino, le suore ne crearono altri di marzapane (secondo un'altra versione, invece, la visita tanto attesa era quella di Federico II).

La pasta di mandorle può essere usata da sola o come ingrediente di altri dolci e viene plasmata e colorata, oltre che per ottenere i "frutti", in occasione della "festa dei morti", anche a forma di agnello durante le festività pasquali, in Puglia e nell'Isola.

Oggi, nelle pasticcerie siciliane, è possibile trovare dolci di martorana plasmati nelle forme più svariate, non più solo frutta, ma ortaggi o addirittura frutti di mare... in ogni caso sono spesso vere opere d'arte, per la straordinaria somiglianza con i "soggetti" reali. La frutta martorana, e ovviamente la pupa di zucchero, trovano un posto di rilievo nel "cannnistru", la tipica composizione di dolciumi che viene donata per la ricorrenza dei defunti e che contiene frutta secca, fichi secchi e datteri per riempire la base, la martorana e i biscotti, il tutto sormontato dalla "pupaccena". Nel tempo, alla tradizione di regalare dolci si è aggiunta quella di donare anche altri oggetti, da qui l'usanza di far regali ai bambini. Fino a qualche decennio fa i palermitani non si scambiavano strenne in occasioni delle feste natalizie e questa tradizione si è mantenuta più viva che in altri luoghi della Sicilia.

Fare la pasta di mandorle è estremamente facile e non necessita di una grande manualità: gli ingredienti sono 250 g. di mandorle e 1 kg. di zucchero. Basta frullare finemente le mandorle per ottenere la farina e lo zucchero per renderlo a velo, mescolarli, lavorare l'impasto con le mani e prelevare dei pezzetti di pasta per dar loro le forme più svariate di frutta, eventualmente con l'aiuto di stampini. Mettere il tutto al forno a calore medio e ritirarle quando presentano la doratura in superficie. Tingere poi con i colori alimentari e, se si vuole dare più lucentezza, si possono spennellare i frutti ottenuti con della gomma arabica sciolta in acqua.

Marco Madonna

L'inquinamento

Cari fratellini credo che più volte vi siete chiesti cos'è l'inquinamento. Adesso cercherò di spiegarvelo.

L'inquinamento è un alterazione dell'ambiente di origine naturale o antropica che produce disagi permanenti per la vita di una zona.

Non esiste una sostanza di per sé inquinante, ma è l'uso scorretto che causa l'inquinamento.

Esistono molti tipi di inquinamento: dell'aria, dell'acqua, del suolo, acustico, elettromagnetico, luminoso, genetico o nucleare; le cause sono: naturali, domestiche, architettoniche, urbane, agricole, industriali e biologiche.

Sebbene possono esistere cause naturali che provocano alterazioni ambientali, il termine inquinamento si riferisce a cause antropiche (causate dall'uomo). Per esempio l'attività umana, soprattutto i test nucleari, ha molto alzato il livello di radiazioni provocando gravi problemi per la salute.

Prima si pensava che se l'inquinamento fosse sufficientemente diluito non potesse causare danni, ma negli ultimi decenni, oltre a sfatare la teoria, l'inquinamento è diventato un problema globale con rischi per la salute come: cancro, disturbi del sistema immunitario, allergie, intolleranze e asma.

Una curiosità: esistono anche malattie che hanno preso il nome da celebri casi di inquinamento, come la malattia di "Minamata" in seguito ad un disastro ecologico avvenuto in Giappone proprio nella città di Minamata causata da mercurio.

Fratellini ogni uomo è responsabile dell'inquinamento, ecco perché dobbiamo fare del nostro meglio per correggere le nostre cattive abitudini impegnandoci a salvaguardare il nostro futuro; ci meritiamo un mondo migliore. Cominciamo, per esempio, a non buttare cartaccia e cicche masticate in strada. Dio ha creato un mondo meraviglioso rispettiamo e amiamo.

Concludo citando una frase di B.P., nostro fondatore: "Lasciamo il mondo un po' meglio di come l'abbiamo trovato".

Riccardo Alaimo