

Comune Di  
 Pagliara

Servizio Civile Garanzia Giovani  
 Progetto “ETABETA”

IL MONDO DEI BAMBINI



Ciao a tutti! Siamo i ragazzi del Servizio Civile Garanzia Giovani 2018/2019; ci chiamiamo Ester, Debora, e Filippo.

Il progetto che abbiamo scelto, denominato “ETABETA”, si occupa di minori. In particolare il nostro gruppo organizzerà attività ludico-ricreative e psico-motorie, recupero scolastico, supporto ai minori e alle loro famiglie.

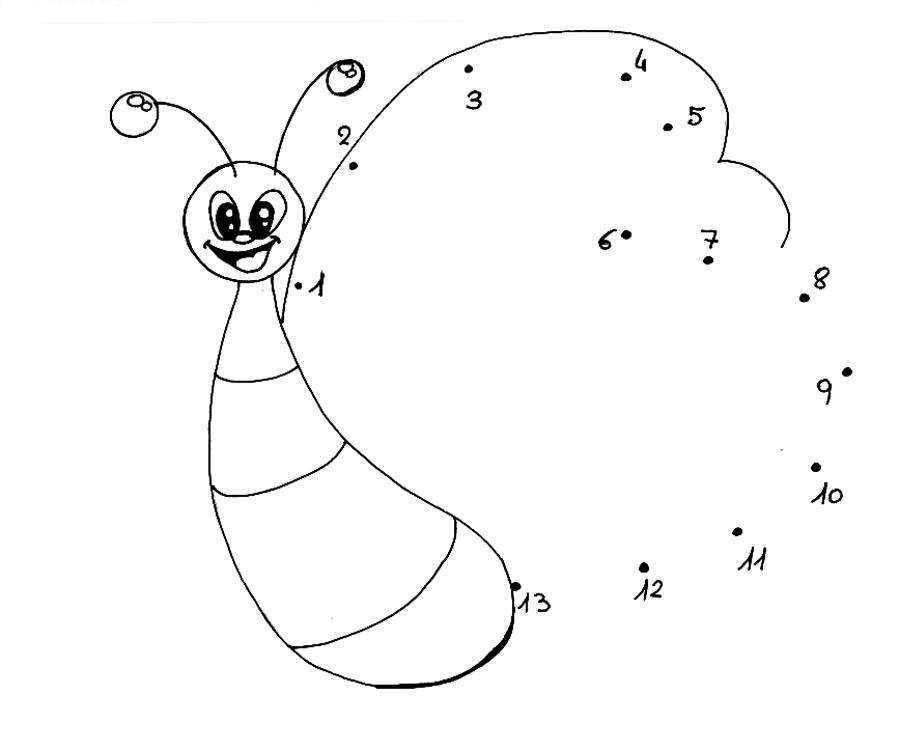
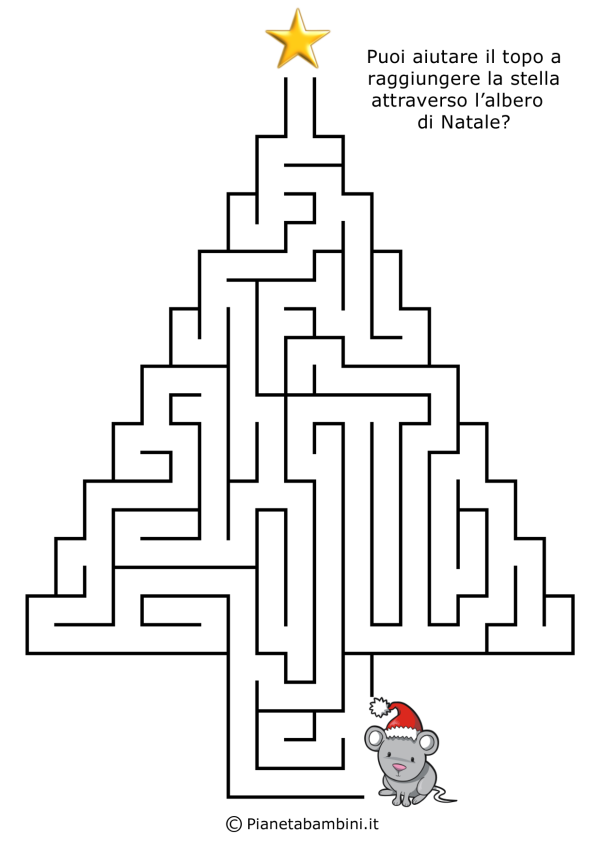
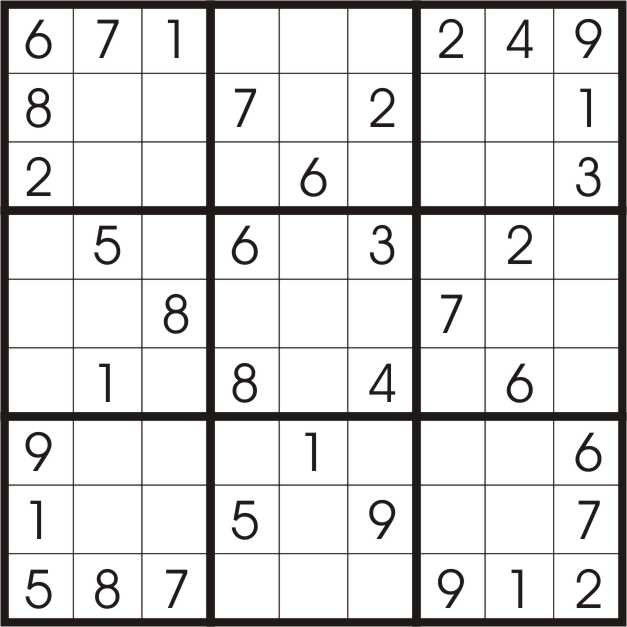
Le attività verranno svolte presso i locali del nostro comune dove, con tutto il nostro impegno, cercheremo di divertirci e far divertire i bambini istruendoli e giocando con loro.

L’obiettivo principale che vorremmo raggiungere è quello di essere un punto di riferimento per i nostri bambini.

Siamo certi che sarà un’esperienza indimenticabile, un dare-avere reciproco che ci permetterà di crescere personalmente e professionalmente













**Tombolata**





**PRANZO**









**SAGRA PAESANA**



**Presentazione**

Le stelle di Natale sono i classici biscotti col buco da appendere all'albero per fare la gioia dei vostri bambini; potete proporli ai vostri ospiti a fine pasto assieme al [**panettone**](https://ricette.giallozafferano.it/Panettone.html) e al [**torrone**](https://ricette.giallozafferano.it/Torrone-dei-morti.html), ma sono ottimi anche per accompagnare un tè o un caffè, oppure per merenda. Per realizzare questi [**biscotti di Natale**](https://www.giallozafferano.it/biscotti-di-natale), dovrete comprare degli stampi a forma di stella di diverse grandezze e poi realizzare delle simpatiche decorazioni a tema con la glassa, prendendo spunto dalla nostra ricetta dei [**biscotti semplici decorati**](https://ricette.giallozafferano.it/Biscotti-semplici-decorati.html).

## Ingredienti

[**Tuorli**](https://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-Tuorli/) 4 [**Farina 00**](https://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-la-Farina-00/) 350 g

[**Burro**](https://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Burro/) 250 g [**Lievito in polvere per dolci**](https://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-Lievito-in-polvere-per-dolci/)8 g

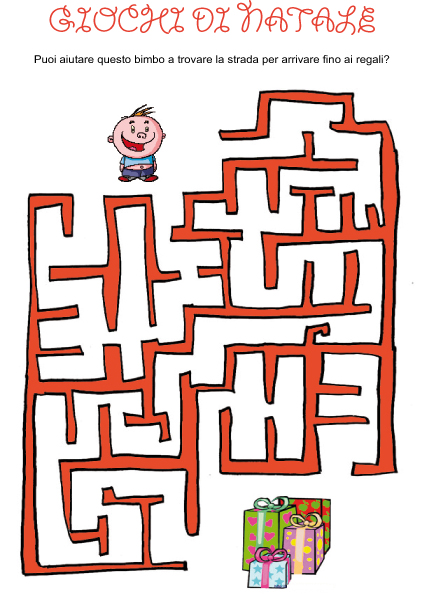
[**Zucchero**](https://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-lo-Zucchero/) 150 g [**Vaniglia**](https://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-la-Vaniglia/) 1/2 bacca

[**Limoni**](https://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-i-Limoni/) (o arancia)

Per preparare le stelle di Natale iniziate versando in una ciotola capiente la farina, il burro freddo tagliato a tocchetti, i 4 tuorli, lo zucchero, i semini di vaniglia, il lievito e la buccia del limone (o arancia, se preferite) grattugiata. Amalgamate il tutto fino ad ottenere un blocco unico che trasferirete su di una spianatoia e lavorerete fino ad avere un composto liscio ed omogeneo; stendete l’impasto con un mattarello sulla spianatoia infarinata e formate una sfoglia dello spessore di 3-4 mm.Con gli stampini a forma di stella ricavate tante sagome che forerete al centro mediante altri stampini a stella o rotondi di dimensioni inferiori tutte le piccole stelle asportate dalla parte centrale dei biscotti, si possono impastare per formare altri biscotti oppure cuocere in una teglia a parte). Disponete i biscotti su delle teglie foderate con carta forno, spennellatele con del bianco d'uovo e cospargetele con zucchero di canna oppure zuccherini colorati o d'argento, quindi infornate a 180° per circa 13-15 minuti; considerate che i biscotti non devono prendere colore ma solo cuocersi. Fate raffreddare i biscotti e poi passate all'interno del buco centrale di ognuno di essi, del nastro o della rafia che vi servirà per appenderli all'albero di Natale.



**Festa di carnevale**



RINGRAZIAMENTI

***Ringraziamo per la collaborazione e la disponibilità alla realizzazione***

***di questo giornalino***

***il Sindaco,***

***tutta l’Amministrazione Comunale e le nostre Olp Caterina Ceruso e Giuseppina Vitto.***