

E DEL MONDO



MAHSHI

MAHSHI : EGITTO

INGREDIENTI

- 1 Cavolo verde grande
- 2 cipolle
- olio q.b
- 1 cucchiaino di burro
- 2 cucchiaini di pomodoro concentrato
- 500 gr di passata di pomodoro
- un cucchiaino di sale
- un cucchiaino di Kosbara nashfa
- paprika dolce
- 3 bicchieri di riso
- 1 mazzetto di aneto
- 1 mazzetto di coriandolo

Il mahshi è un piatto di verdure riempite con carne (macinata a volte) e riso cotti in salsa di pomodoro. La parola Mahshi letteralmente vuol dire "ripieno" ma in arabo ormai sta per "verdure ripiene" (qualsiasi tipo di verdura). Un'altra parola usata per lo stesso piatto è "dolma".

Procedimento - Per prima cosa tagliare il cavolo al centro. Rimuovere foglia per foglia e bollirle in acqua per 15 secondi (aggiungere mezzo cucchiaino di cumino all'acqua). Rimuovere la parte più grossa del cavolo e tagliare a quadretti la parte rimasta. Preparare il ripieno di riso partendo dalle cipolle. Rosolare con un cucchiaino di olio e uno di burro.

Aggiungere 2 cucchiaini di salsa di pomodoro concentrato. Aggiungere 500gr di passata di pomodoro e le spezie (un cucchiaino di sale, uno di kosbara nashfa, uno di cumino e uno di paprika dolce). Lasciare cuocere a fiamma medio-alta fino a quando la salsa non perda tutti i liquidi in eccesso. Una volta raffreddato, aggiungere 3 bicchieri di riso precedentemente lavato, un mazzo di coriandolo verde tagliato finemente e uno di aneto. Aggiungere di nuovo un cucchiaino di sale, cumino, kosbara nashfa, mezzo bicchiere di olio e, se si vuole, una cipolla piccola tagliata fine.

Riempiere i quadretti di cavolo precedentemente tagliati con il ripieno di riso. Preparare il fondo di una pentola con i residui di cavolo. Mettere i quadretti di cavolo ripieni nella pentola. Aggiungere il brodo che non deve coprire i quadretti di cavolo ripieni. Bollire a fiamma viva per 10-12 minuti. Abbassare la fiamma per altri 20 minuti. Ed ecco in fine il Mahshi!



KIRIBATH

KIRIBATH : SRI LANKA

INGREDIENTI

- 2 tazze di riso basmati
- 3 tazze di acqua
- 2 tazze di latte di cocco
- 2 cucchiaini di sale si può aggiungere
- 1 stecco di cannella

Il Kiribath è decisamente uno dei piatti più caratteristici della cucina cingalese. Si tratta di una ricetta molto semplice ma che accompagna la vita dei cingalesi. È un piatto per le occasioni importanti: compleanni, matrimoni, commemorazioni, fatto per essere condiviso. Si tratta di un riso cotto nel latte di cocco e poi lasciato raffreddare e addensare così da formare una sorta di torta a metà fra il salato ed il dolce.

Tradizionalmente è accompagnato da un mix di peperoncino e pesciolini secchi salati dal sapore molto intenso. Può essere anche gustato da solo per una colazione gustosa e ricca di proprietà.

Procedimento Lavare il riso molto bene sotto acqua corrente. Mettere riso e acqua in una pentola capiente e portare a bollore. Coprire e cuocere a fuoco medio per 15 minuti. Aggiungere latte di cocco, sale e cannella, mescolare bene con la parte dietro di un cucchiaino di legno. A questo punto coprire la pentola e cuocere ancora a fuoco lento per altri 10-15 minuti fino a quando il latte di cocco non si sarà assorbito del tutto.

Rimuovere la cannella e lasciare il tutto a raffreddare. Prendere un piatto piano e appoggiarvi il riso sopra creando uno strato di circa 1,5 cm. Lasciare raffreddare finché non si sarà solidificato del tutto.



SOUPU KANDJA

SOUPU KANDJA : SENEGAL

INGREDIENTI

- 1 kg di carne di manzo
- 9-15 gombo
- 5 cipolle a bulbo
- 3 carote
- 4 peperoni
- 5 patate tagliate in quattro
- 1 mazzetto di pezzi di cavolo
- aglio tritato
- arachidi
- zenzero soggghignato
- olio di palma
- polpa di pomodoro
- sale q.b
- pepe in polvere q.b
- curry in polvere q.b

Soupu Kandja è un cibo tipico del Senegal, preparato mescolando carne o pesce con verdure, consumato sopra il riso come zuppa a strati. Non vi è alcuna esclusione sul tipo di pesce da utilizzare, ma nel caso della carne, quella di maiale è esclusa poiché la maggior parte degli abitanti sono musulmani. Anche la carne di pecora viene utilizzata raramente a causa della quantità di grassi che contiene e non avrà il sapore desiderato.

Procedimento - La carne deve essere tagliata a cubetti e lavata. Prendere una padella, aggiungere l'olio di palma per scaldarlo, aggiungere circa 3 cucchiaini di aglio e 1 cucchiaino di zenzero, friggere. Lavare e pulire le cipolle, le carote e i peperoni, tagliarli a cubetti grandi, aggiungere e soffriggere in padella, notare il cambiamento di colore dopo 4 minuti. Aggiungere i pezzi di manzo, i pezzi di patate e continuare a friggere. Preparare i gombo e tagliateli a metà se preferite (ma vi consigliamo di non tagliarli). Dopo circa 5 minuti la carne e le patate dovranno essere ben cotte, aggiungere l'ocra e continuare a soffriggere. Altri 3-5 minuti per friggere i gombo. Aggiungere i cavoli al composto, soffriggendoli per 2-3 minuti. Aggiungere mezza tazza di burro di arachidi e mescolare bene, cuocere per almeno 2 minuti. Aggiungere il concentrato di pomodoro, circa 1 tazza, e continuare a cuocere per 3 minuti. Fate insaporire aggiungendo sale e polvere di peperoncino, aggiungete ½ cucchiaino di curry in polvere, fate cuocere per 2 minuti. Aggiungere la quantità di zuppa preferita. Far bollire per 5-10 minuti, fino a quando tutto è ben cotto.

Luciana Caceres, Aya Elsharkawy

QUANTO TEMPO PASSI IN RETE?

I **risultati** di un sondaggio tra i partecipanti al Laboratorio del giornale scolastico.

Durante il laboratorio per il giornale scolastico, Roberto e Barbara hanno proposto un sondaggio-questionario sul tema dell'uso dei social da parte di noi ragazze e ragazzi. È un argomento che ci tocca da vicino e che ci coinvolge. L'idea è piaciuta tantissimo e il gruppo - una quarantina di studenti - ha partecipato alla raccolta dei dati. L'attività si è svolta mentre tutti eravamo in aula. Sono stati poi raccolti i fogli con i questionari, abbiamo proceduto a fare un conteggio delle risposte e a fare la somma. Dovevamo rispondere a 5 domande che qui presentiamo insieme alla media ottenuta dal conteggio dei singoli risultati.

Noemi Senaj, Mathias Esposito, Elisabetta Privitelli, Giulia Senaj, Nazim Kassour



1) A che età hai avuto il primo telefono con la sim?	Dato medio: 8/9 anni.
2) Quante ore usi il cellulare al giorno?	Dato medio: 5/6 ore.
3) Quali social utilizzi di più?	Instagram e TikTok.
4) Cosa ti preoccupa di più quando sei in Rete?	Cyberbullismo, Haters, Critiche.
5) Che cosa faresti se un giorno improvvisamente Internet sparisse?	Tante le risposte. Un quarto degli studenti riuscirebbe a sopravvivere senza internet. Molti altri meno, sarebbero in crisi.

NUOVA AULA MULTIMEDIA: IL FUTURO È QUI

Giovedì pomeriggio, 11 gennaio 2024, è stata inaugurata la nuova aula multimediale presso la scuola secondaria "Leonardo da Vinci".

Essa rappresenta una delle maggiori ambizioni per la nostra scuola ed essere riusciti a realizzarla è stata per noi una grandissima vittoria in quanto quest'aula ha diverse utilità: consolidamento delle competenze digitali per ogni singolo studente; attività laboratoriali interattive legate all'ambito linguistico e Stem; lezioni interattive e partecipate.

"Siamo molto orgogliosi di questo progetto" - commenta il Dirigente Scolastico Massimo Morselli - "l'obiettivo è dotare l'istituto di spazi innovativi per l'apprendimento attraverso una riconfigurazione funzionale degli ambienti, per una visione aperta e collaborativa. Gli strumenti digitali sono capaci di rendere più motivante il processo di insegnamento-apprendimento e a migliorare il clima di classe, al di là dell'importanza insostituibile della presenza fisica. Inoltre, consentono una maggiore flessibilità e personalizzazione dei contenuti in base alle esigenze di ogni studente, favorendo l'inclusione e lo sviluppo delle relazioni sociali. La presenza di uno spazio polifunzionale, ad alta dotazione tecnologica, consentirà ai docenti di promuovere una didattica innovativa, creare ambienti di lavoro e comunità

educative per condividere esperienze e buone pratiche che migliorano i progressi degli studenti".

Ringraziamo il nostro dirigente scolastico, Massimo Morselli, e tutti i docenti che hanno contribuito e collaborato a questo progetto, permettendoci di avere una nuova, speranzosa, visione futuristica sul nostro percorso scolastico e quello che accompagnerà le generazioni future.

Elisabetta Privitelli

