



La nostra biblioteca di classe...

In un angolo della nostra classe noi alunni con l'insegnante Prosperina Vitale abbiamo realizzato, con un cartone a due ripiani, una piccola biblioteca con una scritta: "CHI LEGGE SPICCA IL VOLO". In questa biblioteca ci sono libri di lettura che noi possiamo prendere, li leggiamo attentamente e poi li portiamo nuovamente in classe. La lettura è fondamentale per la nostra crescita, perché sviluppa la nostra fantasia e la nostra capacità di apprendere, di parlare e di scrivere sia a livello fantastico che realistico.

*Nicola Dalembo*

Siamo contenti di avere finalmente nella nostra classe una piccola biblioteca. Adesso è piccolina ma noi speriamo che in futuro si possa ampliare per poter soddisfare le esigenze di noi piccoli lettori. Leggere è la cosa più bella che ci sia, puoi liberare la fantasia o sfogare, se vuoi, la tua energia.

*Aurora Guerra*

La classe III B, cioè la mia classe ha creato un angolino con dei libri messi in uno scaffale. La maestra ci consegna dei libri che noi leggiamo e poi riportiamo a scuola, dopodiché possiamo prendere un altro libro. Se strappiamo una pagina o roviniamo il libro dobbiamo provvedere noi a sistemarlo. Il libro che ho preso se lo rovino costa nove euro. La biblioteca di classe è molto bella. I libri ci sono stati donati l'anno scorso dal Comune, e sarà il nostro piccolo tesoro.

*Cristina Sisci*



**INDOVINELLO 1**  
*Son legato  
 ma innocente.  
 Piaccio molto  
 a tanta gente,  
 dormo appeso  
 ad una trave  
 E non sono niente  
 male. Cristina Sisci*

**INDOVINELLO 2** *Ha i capelli biondi ed è come il mare che il vento accarezza e fa ondeggiare. Che cos'è?* *Aurora Guerra*

Puoi sbirciare a PAG. 9 solo dopo aver trovato la soluzione



Noi della III B insieme alla II B siamo andati a visitare la fabbrica della liquirizia *Amarelli* di Rossano. C'è voluto un po' di tempo per arrivare però è stato bello viaggiare. Appena siamo arrivati abbiamo fatto merenda e poi siamo andati con la guida. La storia della liquirizia a Rossano è iniziata nel 1731. Una storia fatta di passione, impresa e tradizione. Tutte le fasi della trasformazione avvengono ancora nell'antico "concio". Siamo andati in un laboratorio

e la guida ci ha spiegato che la liquirizia è fatta con dei rametti. In un altro laboratorio invece c'era un pentolone, ma non ci siamo avvicinati perché poteva essere pericoloso. Ma con una telecamera ci hanno fatto vedere cosa succedeva dentro il pentolone. Poi la guida ci ha fatto visitare il museo della liquirizia con tutti gli utensili che si usavano una volta. Poi il nostro giro è terminato nel negozio delle liquirizie dove ognuno di noi ha comprato qualcosa e abbiamo fatto ritorno a scuola.

*Flavia Roma, Chiara Caprara,  
Francesca Di Leo*

## AMARELLI ROSSANO, ALLA SCOPERTA DELLA LIQUIRIZIA



In tutta fretta la strega Ughetta preparò un grande banchetto. Mischiò: funghi giganti, tartarughe volanti, ginepri con le ali, due spighe dorate, tre ghiande sguscianti, asparagi lunghi

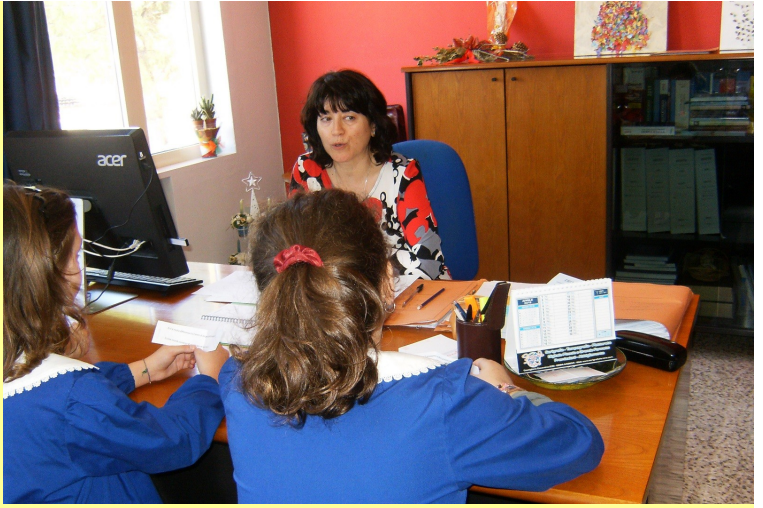
Per profumare aggiunse: gerani appena nati girasoli da poco sbocciati. Il profumo inondò la foresta e tutti quanti fecero festa.

*Flavia Roma*

**S** **P**  
**u** **r**  
**g** **o**  
**h** **f**  
**e** **u**  
**t** **m**  
**t** **a**  
**o** **t**  
**o**



6) Che rapporto ha costruito in questo primo anno con alunni, docenti e personale scolastico? *Questo forse dovrete chiederlo anche a loro. Con gli alunni cerco di mantenere un rapporto quotidiano. Con i docenti credo di aver instaurato un rapporto di stima reciproca e sincera collaborazione. Con il personale Ata abbiamo un rapporto significativo perché il loro supporto è necessario per permettermi di svolgere al meglio le mie mansioni.*



7) Secondo lei c'è molto da fare per migliorare la scuola italiana? *Si, tantissimo. Voi siete ancora piccoli e non potete rendervi conto di certe dinamiche. Dobbiamo lavorare molto, tutti gli attori della scuola. Le criticità sono ancora tante e i processi di miglioramento sono molto lunghi. Nessuno di noi riuscirà a fare tutto il necessario ma è importante lasciare un'impronta, raggiungere qualche risultato.*

8) Quali sono gli obiettivi che per il prossimo anno ha previsto per il nostro Istituto Comprensivo? *Rifocalizzare l'attenzione sulla didattica. Tornare ad investire in maniera strutturata sul processo di apprendimento che sarà sicuramente il cuore del lavoro nel prossimo anno.*

Grazie per la sua disponibilità. Le auguriamo buon lavoro.  
La classe III B della Scuola Primaria di Amendolara Marina

## **Festa della Mamma** **8 maggio 2016**

### POESIA

La mamma ci aiuta sempre  
ogni giorno è sorridente.  
Io voglio bene alla mamma  
mi regala tanti baci e mai si stanca.  
Quando non sa cosa fare  
l'aiuto io a cucinare,  
e quando mi chiede se le voglio bene,  
le mando un bacio bello grosso.  
(Aurora Guerra)

La mamma è preziosa più di qualsiasi cosa. Una casa senza mamma è come un giardino senza fiori. "Mamma come mi manchi quando sono a scuola". Vorrei essere sempre tra le tue braccia e farti tante carezze. (Chiara Caprara)

Prima di andare a scuola do un abbraccio alla mia mamma. Quando torno da scuola l'abbraccio di nuovo con un sorriso. Il motivo non è perché sa cucinare ma perché l'amore che viene dal nostro cuore è profondo. (Riccardo Ruina)

Cara mamma ti voglio molto bene, quando ti guardo negli occhi sento una sensazione bellissima. Perché tu sei la luce dei miei occhi. Ti voglio bene anche quando ti arrabbi con me perché lo so che tu lo fai per il mio bene. Spero che queste parole ti giungano al cuore e capisci quanto è grande il mio amore per te. (Cristina Sisci)

# Le ricette della Nonna...



## AVETE VOGLIA DI BISCOTTI AL CIOCCOLATO?

200 gr farina bianca  
100 gr di burro  
100 gr di zucchero  
3 uova  
1 limone grattugiato  
1 bustina di vanillina  
1 Bustina lievito dolci  
1 pizzico di sale  
Gocce di cioccolato  
*Francesca Di Leo e  
Morena Fasano*

## I CANNARICOLI

(dolce)

1 Kg di farina  
1 bicchiere di vino  
bianco  
1 bicchiere di olio di  
oliva  
1 lievito di birra  
3 uova - sale

## FARRAZZULI CON RAGU' MISTO

Ingredienti (per 4 persone):

500 gr di farina, acqua, un pizzico di sale e 2 uova intere

### PREPARAZIONE

Si impasta la farina con gli altri ingredienti, poi si fanno i bastoncini che si cavano con un ferretto.

Ingredienti per il ragù: carne di maiale, pollo e agnello; olio, cipolla, salsa di pomodoro, sale, aglio, prezzemolo e alloro.

### PREPARAZIONE

Si fanno soffriggere olio, aglio e cipolla. Poi si mette la carne di pollo, maiale, agnello e il sale. Si fa rosolare il tutto, dopo si aggiunge la salsa di pomodoro, il prezzemolo e l'alloro. Si fa cucinare il ragù a fuoco lento. Poi si cuoce la pasta e si versa sopra il ragù. Buon appetito!!!  
*(Nicola Dalemno)*



Con la maestra Caterina Napoli abbiamo imparato anche la Piramide Alimentare. Abbiamo capito che per vivere bene bisogna mangiare sano. E per noi che non abitiamo nelle grandi città è più facile trovare prodotti genuini.

### PREPARAZIONE

Predisporre la farina a fontana e versare tutti gli ingredienti all'interno, impastare fino ad ottenere un impasto liscio, lasciare riposare per due ore. Quando l'impasto sarà pronto, preparare tanti gnocchetti, friggerli nell'olio bollente e servirli.  
*(Riccardo Ruina)*

