

...atTRAVERSIamo la notizia..

edizione speciale per il Natale

Regali, regali...e ancora regali!

Consigli utili per stupire chi ami.

Per avere una mamma sempre alla moda, da mettere in posa, regalale di certo un foulard rosa!

Quello natalizio è uno dei periodi più intensi dell'anno perché tutti, preoccupati di trovare il regalo giusto per ogni familiare, parente o amico, ci precipitiamo nei vari negozi alla ricerca dell'idea geniale per fare un pensiero gradito.

Un bell'orologio renderà il papà, pazzo di felicità!

Infatti i problemi economici, di cui ci lamentiamo durante tutte le stagioni, svaniscono dall'8 al 24 dicembre e nessuno rinuncia a regaloni o pensierini, come se il Natale fosse fatto solo di doni.

Per passare un Natale con i fiocchi, date ai bimbi tanti balocchi!

Anche se dunque la corsa al pacchetto è già iniziata, noi del giornalino abbiamo fatto una pensata:

I nonni saranno contenti se metteranno tanti dolci sotto i denti!

quest'anno non prestare ascolto agli annunci di giocattoli e profumi, vino, utensili, vestiti, orologi, cd, libri e salumi, ma ricorda di donare a quanti hai attorno il tempo dei sorrisi, la condivisione di un giorno, così da non fare un regalo futile e banale ma riscoprire intatta la gioia del Natale.

Usanze e tradizioni

Il menù del cenone della Vigilia e del pranzo di Natale

Il cenone del 24 o il pranzo di Natale sono momenti in cui le famiglie si riuniscono per festeggiare questa importante ricorrenza; in Italia, da nord a sud, si cucinano delle vere e proprie prelibatezze, alcune entrate nelle tradizioni delle famiglie che si passano le ricette da generazione in generazione. Gli antipasti più classici prevedono sempre tartine, insalata russa, paté e salumi; i primi possono essere asciutti o in brodo (ma tutti rigorosamente ripieni!), i secondi, di carne o pesce, sono difficili da finire (e sono alla base delle ricette di riciclo dei giorni successivi), mentre nessuno rinuncia ai dolci: tuttavia non sono i pandori o i panettoni a concludere il menù, ma arachidi, torroni, frutta secca e cioccolatini che, come per incanto, riescono a riempire gli ultimi posticini rimasti nelle pance dei commensali!

TARTINE al SALMONE

1. Tagliare le fette di pancarré a piacimento;
2. Tostarle;
3. Imburrarle oppure decorarle con una crema al formaggio (sciolto in padella o al microonde!)
4. Guarnire con il salmone tagliato a fette sottili!