

19/12/2016

Volume 1, Numero 2



L'editoriale

Quest'anno gli auguri saranno ancora più calorosi con l'edizione speciale del nostro giornalino scolastico. L'idea di mettere su carta tutte le emozioni e l'entusiasmo dei nostri bambini per questa festa vuole aggiungere un tepore nuovo a questo Natale, per renderlo più bello e interessante di quello passato.

I bambini di Infanzia Serena Bilingue, sia della scuola dell'Infanzia che Primaria, si sono impegnati e adoperati in diverse rappresentazioni, in italiano e in inglese, che mostreranno alle loro famiglie attraverso un'emozionante recita, alla fine della quale arriverà Babbo Natale a consegnare i doni a tutti i bambini. I loro sorrisi e le loro risate saranno sicuramente il regalo più grande per noi adulti. Cogliamo l'occasione di questo cartaceo per augurarvi di tutto cuore un buon Natale e un felice anno nuovo.

Natale è...

la carezza del papà;
la risata degli amici;
la tombola in famiglia;
il panettone con i canditi;
le luci dell'albero
addobbato tutti insieme;
sorridersi anche quando si
è arrabbiati;
spegnere il televisore
mentre si è a tavola;



aiutare il fratellino a fare i
compiti;

guardarsi negli occhi tutti i
giorni per dirsi "ti voglio
bene".

Natale è... dai nostri alunni

la nascita di Gesù Bambino che porta pace e serenità nei nostri cuori, infatti a Natale siamo tutti più buoni. Dovremmo esserlo tutti i giorni dell'anno. Dovrebbe essere sempre Natale per tutti noi. Lo spirito di queste feste è ricco di gioia, di amore e di carità. È come se Gesù nascesse davvero ogni anno per ricordarci che siamo tutti fratelli e dobbiamo volerci bene, anche quando siamo arrabbiati. Il Natale è la festa più bella perché le nostre case sono piene di dolci e di regali, i nostri genitori non lavorano e stanno tutto il giorno con



NATALE NEL MONDO



Gran Bretagna

Nel Regno Unito si aspetta il Natale con trepidante attesa: le strade si riempiono di luci e decorazioni natalizie, i negozi allestiscono delle caratteristiche vetrine e per le vie della città si respira aria di regali.

La notte della vigilia, il 24 dicembre, i bambini appendono al camino delle calze per Father Christmas e

gli lasciano un bicchiere di latte e un "mince pie" (tipico dolcetto). Alcuni pensano anche alla sua renna, Rudolph, con una carota. Il pranzo di Natale prevede tacchino ripieno, accompagnato da mirtilli, purè di patate e, per dolce, la tipica Christmas cake o il Christmas Pudding, un budino in cui si mescola con una monetina di cioccolato,

che porterà fortuna a chi la troverà nella propria porzione. È tradizione far trovare nei piatti di ciascun commensale un Christmas Cracker, un tubetto di carta attorcigliato alle estremità come una caramella, che, aprendolo, crea un piccolo botto, facendo comparire una corona di carta e un piccolo oggetto portafortuna.

Spagna

Nella penisola Iberica si aspetta l'arrivo dei "Los Reyes" (i Re Magi), il 6 gennaio, per lo scambio dei doni. Per le strade è possibile ammirare "la cavalcata de los Reyes", una magnifica sfilata di carri, guidati dai Re Magi, che lanciano caramelle al loro passaggio. A Barcellona, per esempio, l'amatissimo corteo dei "Los Reyes" parte dal mare e arriva al Parco della Ciutadella.

Australia

Nonostante gli Australiani cerchino di rispettare le tradizioni sassoni dei loro antenati, si imbattono in un clima estivo completamente estraneo all'atmosfera natalizia. Qui Babbo Natale arriva dal mare, su una tavola da surf o su una canoa, e il calore del camino è sostituito da un barbecue sulla spiaggia. Il cibo della tradizione non è molto indicato alle alte temperature dell'emisfero australiano, quindi sono preferiti i piatti di pesce e frutti di mare, tacchino, insalate e macedonie di frutta. I dolci tipici del Natale sono: il Pudding, un budino fatto con farina, sugna, frutta secca e spezie, e la Paylova, preparata con fragole, frutto della passione e panna montata.



Germania

Il Natale inizia in pieno il 6 dicembre con l'arrivo di San Nicola che porta ai bambini dolcetti e caramelle. Il 24 dicembre si addobba l'albero e la sera si attende l'arrivo di Christkind, il Bambino Gesù, che porta i doni ai bimbi buoni.

Il pranzo di Natale, servito su una caratteristica tavola guarnita, consiste nell'Oca Arrosto, la Carpa Blu e dolci tipici come Lebkuchen e il Christollen, tutto accompagnato da un buonissimo vino speziato

Finlandia

La notte di Natale i bambini restano alla finestra in attesa del passaggio di Joulupukki (Babbo Natale) che arriva a portare loro tanti regali, aiutato dalla sua renna Rudolph, dal naso rosso. Babbo Natale vive con Mamma Natale nella montagna Korvatunturi, insieme a tanti elfi che lo aiutano a leggere le numerosissime letterine dei bambini, che gli giungono, con molte richieste. La cena della vigilia di Natale prevede prosciutto al forno, patate, spezzatino, insalate a base di barbabietola rossa, salmone salato e, per dessert, lo joulutortut, una pasta ripiena di marmellata, o i classici biscotti allo zenzero.

La leggenda dell'albero di Natale

Molto tempo fa un povero boscaiolo si inoltrò nel bosco per cercare un ceppo da bruciare nel camino, ma cominciò a nevicare molto fitto e il ragazzo si perse. Infreddolito e tremante dal freddo, cercò riparo sotto a un abete, che impietosendosi decise di proteggerlo e ripararlo con i suoi rami, piegandoli verso il basso, su di lui, quasi fino a terra. La mattina successiva, il 25 Dicembre, gli abitanti del villaggio, preoccupati, cominciarono a cercarlo. Il ragazzo dormiva sotto i rami dell'abete e si svegliò udendo le voci dei suoi

amici. Tutti rimasero incantati e meravigliati dallo spettacolo che la neve cristallizzata, posata sui rami dell'albero, creava ai loro occhi: sembravano tante decorazioni scintillanti e splendenti che brillavano al sole! Così da quel giorno la gente del villaggio decise di decorare un albero, nelle loro case, per ricreare quella meravigliosa atmosfera, con oggetti luccicanti e candeline luminose. Questa tradizione è stata tramandata nel tempo giungendo fino ai giorni nostri.

Classe 1^a



L'agrifoglio: corona di spine del Natale

* Bello, rosso e portafortuna. L'agrifoglio è la pianta natalizia per eccellenza, sapete perché? Ecco la sua antichissima storia. Sarà merito dei suoi frutti rossi, delle sue foglie e della sua storia, però tra le piante di Natale, l'agrifoglio ricopre un ruolo decisamente importante. La caratteristica tipica di questa pianta è data dagli aculei delle foglie, il cui colore è verde scuro con un contorno molto chiaro, e dai suoi frutti rossi. L'agrifoglio che popola le nostre feste natalizie è estremamente

resistente ed è coltivato praticamente in tutto il mondo. Si dice che questa pianta protegga dai demoni e porti fortuna. La leggenda narra che, in Irlanda, durante le festività natalizie, l'agrifoglio fosse l'unica pianta che anche le famiglie più povere potessero permettersi per decorare le proprie abitazioni. Proprio per questa ragione tra le piante di Natale, l'agrifoglio è storicamente quella più amata. Ricco di simbologia, la struttura delle foglie dell'agrifoglio ricorda la

corona di spine di Gesù Cristo e i frutti rossi il suo sangue, mentre i boccioli bianchi la purezza della Madonna. Più natalizio di così...
Classe 2^a



"Per attirare l'attenzione dei lettori, inserire una frase o una citazione interessante tratta dal notiziario"

Caro Gesù Bambino,



ti scriviamo questa lettera per dirti grazie, per chiederti scusa e per riferirti delle cose importanti.

Ti volevamo ringraziare perché a volte, non ci fermiamo a pensare alle mille cose che fai per noi, poi ci riflettiamo e...sono davvero tante.

Scusaci per tutte le volte che ti facciamo arrabbiare, perché o disubbidiamo alla mamma o facciamo i capricci. Ti preghiamo di perdonarci per tutti gli errori che commettiamo perché davvero non vorremmo sbagliare.

Inoltre volevamo chiederti delle cose molto importanti, non solo per noi, ma per tutto il mondo. In televisione vediamo dei programmi che parlano della guerra nel Medio Oriente e in Africa. Gesù, quando vediamo quelle persone che muoiono di fame e che soffrono, ci viene una tristezza inesorabile, ma soprattutto pensiamo che siamo proprio degli ingenui a lamentarci delle nostre vite. Quindi ti preghiamo di non fare accadere più queste cose e di aiutare i cuori dei popoli in guerra.

La nostra maestra Alda ci

ha raccontato del razzismo. Sentire questa parola ci fa molto male. Come è possibile che certe persone non riescano proprio a capire il tuo messaggio? Perdona e scusa la loro ingenuità.

Il Natale è la festa che preferiamo di più, non solo per i regali, ma soprattutto perché nasci tu! Con questa lettera ti vogliamo spiegare che non facciamo il presepe solamente perché ci divertiamo nel realizzarlo, lo facciamo per ricordare te, per celebrare la tua nascita. È difficile da spiegare, ma tu sai che siamo dei bambini buoni e ci conosci davvero perché vivi nei nostri cuori e, quindi, capirai.

Classe 5ª

Facciamo il presepe

Il Natale è considerata la festa cristiana per eccellenza. È indubbiamente la festa più attesa e più cara, ma anche la più legata a tante sovrastrutture appariscenti e prive di contenuto morale e religioso, come ad esempio la strumentalizzazione a fini consumistici dei doni, dei pranzi, degli alberi di Natale e la figura stessa di Babbo Natale, che è amato solo quale portatore di regali. Dovremmo cercare di rendere il Natale più

cristiano, non bisogna imporre al bambino atteggiamenti moraleggianti, ma sviluppare in lui il sentimento più vero, rappresentato dalla felicità: felicità della famiglia riunita nella pace, felicità dei Cristiani per la nascita di Gesù, felicità per la "nuova novella", che viene annunciata a tutti gli uomini di buona volontà. Simbolo di pace e umiltà è senz'altro il Presepe, voluto da un frate vestito con un umile saio e con i piedi scalzi, San Francesco d'Assisi. Il

presepe è per eccellenza una realizzazione collettiva a cui devono partecipare, a scuola, tutti i bambini e tutti gli insegnanti. Sarà così un'esemplificazione pratica di quei valori di collaborazione, di solidarietà, di amicizia e di aiuto reciproco che la nascita del Bambino sta a significare. Perciò ben venga il piccolo presepio nelle aule così potranno riscoprirne l'autentica dimensione, sia religiosa che sociale, e i suoi valori eternamente validi.

Sez. Infanzia- 5 anni

La leggenda della stella di Natale: dal Messico alle nostre case

Una leggenda narra che tanto tempo fa, in Messico, viveva una bambina indiana che si chiamava Ines. La sera della vigilia di Natale voleva portare in dono un fiore a Gesù Bambino, ma non aveva i soldini poterlo comprare. Allora decise di raccogliere dei rametti da un cespuglio e pensò di abbellirli con l'unica cosa bella che possedeva: un fiocco rosso che aveva tra i capelli. Poco dopo arrivò in chiesa, si fermò davanti a Gesù



Bambino e depose il suo piccolo dono. Subito sentì delle voci dietro di sé che le chiesero dove avesse preso

un fiore così bello. Immediatamente la bimba si voltò verso il mazzolino e, incredula, vide che le foglie verdi si erano colorate di rosso e le bacche avevano preso la forma di un cuore. Nacque così la "stella di Natale", la pianta più diffusa e tipica delle feste natalizie

Classe 3^a

La storia della stella cometa

La storia della stella Cometa...ancora oggi suscita qualche dubbio, ma, da alcuni testi profetici antichi, risulta la predizione di una stella molto luminosa che avrebbe predetto la nascita del Re dei Re. Tanto, tanto tempo fa nel cielo splendevano delle stelle luminose e bellissime. Solamente una era piccina e timida e la sua tenera e fioca luce si intravedeva appena. Le altre stelle la canzonavano e la prendevano in giro dicendo: "Ah! Ah! Tu sei una minuscola stella e di sicuro in terra nessuno ti vede. Ben presto una folata di vento spegnerà la tua debole luce e tu non esisterai più per nessuno". Invece tutti i bambini, sulla Terra, ammiravano quella stellina che era la loro preferita e che metteva nel loro cuoricino tanto calore e tanto amore. Anche il vento, quando le era accanto, soffiava adagio per paura di spegnerla e le altre stelle gelose e superbe si arrabbiavano. Perciò decisero di farle un sacco di dispetti e la poveretta, stanca e triste, abbandonò il cielo e scese sulla terra. A un certo punto dalla finestra di una capanna misera e spoglia scorse un vecchietto, che aveva molto freddo ed era ammalato. La stellina, senza farsi notare, passò dal buco della serratura, si avvicinò lentamente all'anziano e si accoccolò ai piedi del suo letto. Subito egli si sentì invadere da un calore che gli saliva dalle estremità inferiori fino alla testa. Il suo viso pallido e scarno prese colore e alla stellina parve che, nella penombra, sorrisse. Se ne andò via

senza farsi vedere e riprese il suo cammino. D'improvviso sentì un bambino che si lamentava e si rigirava nel letto, non riusciva ad addormentarsi, perché nel buio la sua fantasia si scontrava con fantasmi e mostri. La stellina si appoggiò delicatamente sul comodino e il bambino appena la vide non ebbe più paura: essa brillava allegramente ed egli si sentì felice e tranquillo. I suoi occhietti si fecero sempre più pesanti e si addormentò profondamente sognando cose liete e divertenti. La stellina uscì in punta di piedi decisa a proseguire il suo cammino senza fermarsi più per nessuno, ma era troppo buona e, quando sentì i lamenti di una donna, non poté fare a meno di avvicinarsi per consolarla. Era una vecchia vedova alla quale era morto il marito che, chiusa nel dolore, non faceva che piangere e scrivere poesie tristissime che spezzavano il cuore. Pensava che Dio, permettendo un dolore così, fosse crudele e cattivo. La stellina le si mise accanto e con tutto il suo splendore e la sua vitalità le fece capire che aveva sbagliato. Con tutta la sua luminosità fece trasparire gli aspetti positivi della vita e la vedova, pentita, si sentì leggera come se quell'essere minuscolo le avesse tolto un peso enorme che le impediva di amare: pianse di felicità. La stellina si sentì commossa ed orgogliosa, ma non si vantava affatto e, molto dignitosamente, se ne andò. Era un po' malinconica perché sarebbe dovuta tornare in cielo. Così cercò di non ascoltare le altre stelle e

di amarle ugualmente anche se la deridevano, ma si lasciò andare allo sconforto e pianse un po': le sue lacrime dorate cadevano al suolo con un leggero tintinnio. In quello stesso istante un bagliore fortissimo e immenso la travolse e sentì una voce rimbombante intorno: quella di Dio. "Stellina ti voglio premiare per la tua bontà e per il tuo coraggio, fra tutte sarai la stella più bella. Domani guiderai i Re Magi e veglierai sulla capanna quando nascerà Gesù". Gli angeli cantarono dolcemente e la stella si trasformò in una enorme e lucente palla di fuoco con una coda maestosa: la stella cometa.

Sez. Infanzia- 3 anni



A sweet letter to Santa Claus

Dear Santa,
 we are the students in class 4 at Infanzia Serena School.
 We are eight and nine years old and we live in Salerno which is a very long way from the North Pole.
 We have tried to be good all year and hope that you and your reindeers can bring not only toys and games, but also some presents that are much more important than objects.
 Please bring peace and joy to all the people who suffer all over the world, especially those who live where there are wars.
 Please help the poor to have food and a home.
 Please give every sick person strength and courage and help them get better.
 Please look after all the children around the world and help them to be good and happy.
 Please help every lonely person to feel loved and cared about.
 Please look after our families and friends, our headteacher and teachers. Fill their hearts with love, peace and happiness.

Finally, please look after us. Help us to work hard and to be good and kind to each other.
 We know that you and your helpers are very busy at the moment and hope that you also have time to bring some nice gifts for our families and friends.
 We are REALLY excited about your visit. We will leave you a glass of milk and some biscuits on the table and also some carrots for Rudolph and the other reindeers. We hope you like them.
 Thank you for reading our letter.
 Merry Christmas and happy New Year, we love you Santa!
 Love, *Class 4*



Class 5 interviews an English girl their age on Christmas

- **Class:** Hello Lucy! Christmas is almost here and we are very interested in the traditions and customs in your country, England. Can we ask you some questions?
- **Lucy:** Yes, sure.
- **Class:** Ok, thank you. Do you have a Christmas tree in your house at Christmas?
- **Lucy:** Yes, we do. We decorate it with baubles, tinsel and lights. Then we put a star or fairy on top. Father Christmas leaves our presents under the tree.
- **Class:** What do you do during the Christmas holidays?
- **Lucy:** We send Christmas cards to our families and friends and sing Christmas carols at school and church. Some people go carol singing outside people's houses and get money.
- **Class:** What do Children do on Christmas Eve?
- **Lucy:** We wait for Santa Claus, Father Christmas, to bring us presents. We also leave food for him to eat, like milk and biscuits, when he visits.
- **Class:** What do you eat on Christmas Day?
- **Lucy:** We have Christmas dinner and we eat turkey and potatoes then we have Christmas cake.
- **Class:** What's the day after Christmas called?
- **Lucy:** It's called Boxing Day. We make little presents or give tips to the postman, the milkman and the newspaper boy.
- **Class:** Lucy, thank you for answering our questions. We hope you have a lovely Christmas and we wish you a happy New Year.
- **Lucy:** Thank you. Merry Christmas and happy New Year to you too.

Class 5

È Natale: finalmente scriviamo I nostri pensieri

In inverno nevica e soffia il vento.
Natale è alle porte, vogliamoci bene.
Gli elfi aiutano Babbo Natale a costruire tanti regali.
L'abete è il simbolo del Natale.
Classe 1^a

La nascita di Gesù

Con la stella di Betlemme
San Giuseppe e Maria
aspettano la nascita del Messia.

Il bue e l'asinello
riscaldano con il loro fiato
il Bambinello appena nato.
La cometa, che brilla in cielo,
ha un compito speciale:
il Bambino a tutti far trovare.

Così pastorelli, contadini e Re Magi
accorrono lieti a portare i loro doni
tanto belli e così buoni.



Arriva la Befana

Vola in cielo la Befana
ma che abile pilota
con la rossa sua sottana
a cavallo di una scopa.
Dentro ad ogni calzettone
mette cento cose buone:
caramelle e cioccolato,
e persino il mandorlato,
poi arance e noccioline,
frutta secca e clementine.
Trovi ogni leccornia
meglio che in pasticceria.
Lei ripone i dolcetti
nelle calze e nei calzetti,
che i grandi e i piccini
hanno appeso ai camini.
Se sei stato un po' birbone
lei ci lascia nel carbone,
ma non è un vero dispetto,
anche quello è un dolcetto.

Sez. Infanzia 4 anni



A Gesù Bambino

O fanciullo divino,
che nell'opaco velo
delle brume d'inverno
dischiudi ogni anno grandi occhi di cielo
e sorridi a l'Eterno,
che posso dirti in questo pio Natale?
Che posso offrirti in dono?
Troppo piccolo sono - e Tu sei tutto.
In Te, per Te s'accolgono
tutte le cose belle,
e l'albero fiorito - e dolce frutto,
le lucciole e le stelle - e l'Infinito...
Non ho dunque da offrirti
che il mio povero cuore.
E se il dono ti è caro,
se ti è dolce l'amore
che per Te nutro in umiltà soave,
ascolta la preghiera
della mia fede pura:
Fa' che tutti siam buoni,
poi che siam figli della stessa aiola;
fa' che in cuore ad ognun dolce risuoni
la Tua santa parola,
e su chi - vivo - soffre
e su chi - spento - giace
stenda l'ala sua candida la Pace.

Luigi Orsini – classe 4^a



Ricette natalizie



CAZUNCIELLI

Qualcuno li chiama calzoncelli, in dialetto son conosciuti con il termine di "cazuncielli", altri pasticelle, altri ancora ravioli di castagne. Gli ingredienti sono quasi sempre simili: variazioni sul tema per l'aggiunta dei liquori, c'è chi utilizza lo "Strega", chi l'anice; scuole di pensiero diverse sull'aggiunta di pere sciropate; chi mette l'uva sultanina; chi i canditi. Sono dolci natalizi tipici del salernitano, tanto buoni quanto elaborati, ma si conservano per molti giorni e, generalmente, chi li fa a Natale li mangia fino a Capodanno.

Ingredienti per la sfoglia:

- 1 Kg di Farina
- 4 Uova (3 Tuorli e 1 intero)
- 2 Cucchiari di zucchero
- Un pizzico di sale
- Un bicchiere di olio d'oliva
- Un bicchiere di succo d'arancia
- Per impastare usare spumante dolce

per l'imbottitura:

- 500 g di Castagne
- 500 g di cioccolato fondente
- 500 g di zucchero
- Pinoli
- Uva sultanina (precedentemente ammollata e asciugata)
- 3 tazze di caffè
- Una bustina di cannella
- una bustina di vanillina
- 100 g di cacao amaro
- 2 pere sciropate (passate al setaccio)
- Una tazzina di Cointreau o Strega

Esecuzione:

Il giorno precedente lessate le castagne e passatele al setaccio, aggiungendo il cioccolato fondente a scaglie e tutti gli altri ingredienti. Mettete tutto sul fuoco e rimestate per circa mezz'ora. Fate raffreddare il composto (una notte in frigo). Dopo aver fatto la sfoglia (usando la macchina della pasta), ricavatene le formine con l'aiuto di un bicchiere, e mettete mezzo cucchiario di ripieno, fate aderire la parte superiore schiacciandola bene intorno affinché il ripieno non fuoriesca. Con un coltellino realizzate delle incisioni tutt'intorno al dolce. Se questo non dovesse risultare difficile e non riuscire, sigillatelo con i rebbi di una forchetta. Riscaldare abbondante olio e frigetene pochi per volta affinché si cuociano uniformemente. Passateli su carta assorbente, e conditeli con miele e confettini colorati.



'I STRUFFLI'

Ingredienti per 10 persone :

- Farina 600 gr ,
- Uova 4 + 1 tuorlo,
- zucchero 2 cucchiari ,
- burro 80 gr (una volta si usava lo strutto: 25 gr.)
- 1 bicchierino di limoncello o rum,
- Scorza di mezzo limone grattugiata
- Sale un pizzico
- olio (o strutto) per friggere

Ingredienti per guarnire e decorare:

- Miele 400 gr ,
- confettini colorati (a Napoli si chiamano "diavulilli")
- confettini cannellini (confettini che all'interno contengono aromi alla cannella)
- 100 gr di arancia candita, 100 gr di cedro candito, 50 gr di zucca candita (si trova solo a Napoli: si chiama "cucuzzata")

Questa è la ricetta tradizionale caratterizzata dall'assenza di lievito per struffoli particolarmente croccanti. Nel caso si preferiscono più gonfi, si può aggiungere all'impasto un pizzico di bicarbonato o di ammoniaca per dolci. In questo caso, la pasta deve riposare alcune ore

Procedimento:

Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro, impastatela con uova, burro, zucchero, la scorza grattugiata di mezzo limone, versate un bicchierino di rum e un po' di sale. Ottenuto un composto omogeneo e sostenuto, dategli la forma arrotondata e fatelo riposare mezz'ora. Poi lavorate l'impasto ancora qualche minuto e dividetelo in parti più piccole, della grandezza di un'arancia. Passateli su un piano infarinato, e create dei "vermicelli" spessi un dito; tagliateli a tocchetti che disporrete senza sovrapporli su un telo infarinato. Al momento di friggerli, porli in un setaccio e scuoterli in modo da eliminare la farina in eccesso. Frigeteli pochi alla volta in abbondante olio bollente: prelevateli dalla pentola con una schiumaiola gonfi e dorati, non particolarmente coloriti. Sgocciolateli e depositateli ad asciugare su carta assorbente da cucina. Potete condirli subito tutti o congelare i biscottini fritti e poi completare la preparazione ogni volta che ne desiderate. Sciogliere il miele a bagnomaria in una pentola abbastanza capiente, unite gli struffoli fritti, rimescolando delicatamente fino a quando non si siano bene impregnati di miele. Versare quindi la metà circa dei confettini colorati o della frutta candita tagliata a pezzettini e rimescolare di nuovo. Adagiate su un piatto cercando di sistemarli con una forma piramidale. Poi, a miele ancora caldo, prendete i confettini e la frutta candita restanti e spargeteli sugli struffoli in modo da completare la guarnizione. Lasciate solidificare il miele prima di degustare.

Per creare "la corona di struffoli" (una ciambella di struffoli), dopo averli arricchiti dei confettini, disponeteli su piatto di portata, mettendo al centro un barattolo di vetro vuoto (serve per facilitare la formazione del buco centrale) e disponete gli struffoli tutt'intorno a questo in modo da formare una ciambella. Seguite lo stesso procedimento della pignolata. Quando il miele si sarà solidificato, togliete delicatamente il barattolo dal centro del piatto e servite gli struffoli.

Buon appetito!

Classe 2ª