Numero1 Giugno2015

"Realizzato all'interno del laboratorio di pittura"

Il Martedì dell'Atelier

Progetto Grafico a Cura di Diego & Flavio

Liberi di Fare

Questa esperienza "liberi di fare" organizzata dal centro commerciale "le due torri", mi è piaciuta moltissimo. Ho lavorato nei negozi di intimissimi e yndaco.
Nel primo ho aiutato a insacchettare le cose, nel secondo a pulire e a mettere lo scontrino nella molletta.
Da giovedì a domenica come SFA di Stezzano abbiamo avuto una bancarella dove sono stati venduti gli oggetti fatti da noi, orecchini portatachiavi e portafiori. Inoltre mi è molto piaciuto lo spettacolo della domenica e la festa finale perché c'era la canzone che conoscevo: "Essere umani" di Marco Mengoni. Vorrei rifare questa esperienza anche l'anno prossimo.

Sara

Associazione San Vincenzo

Alla Casa Parrocchiale, con l'Associazione San Vincenzo vado il mercoledì e il giovedì con Fabiola alla fine di ogni mese, lì incontro molte persone, ci sono delle signore e dei ragazzi delle medie.

Il mercoledì aiuto Fabiola, le signore e i ragazzi a fare i pacchi e a mettere i cibi alimentari nelle borse.

Mentre il giovedì do le borse di plastica alle signore con i bambini, e segno con una crocetta sul foglio le borse che dò alle signore.

Sono molto contenta di fare questa attività, anche perché Fabiola è una ragazza molto simpatica.

Elisa

Laboratorio di Cucina

Io tutti i martedì vengo all'Atelier, con gli altri facciamo colazione, e tutti insiemo raccogliamo i soldi per il pranzo.
Dopo aver fatto colazione facciamo la lista della spesa vado a fare la spesa con Marco, Antonio e Giambattista.
Quando abbiamo finito di fare la spesa torniamo all'atelier e sistemiamo la spesa fatta, poi ci andiamo a lavare le mani, ci mettiamo il grembiule e iniziamo a cucinare.

La ricetta che mi è piaciuta di più è stata il Riso all'Indonesiana, abbiamo messo il pollo e i piselli insieme in una pentola, poi li abbiamo messi in una ciotola e abbiamo fatto bollire il brodo, a questo punto abbiamo messo il riso e quando il tutto era pronto, lo abbiamo messo nei piatti e l'abbiamo mangiato.

Sara

Un martedì mattina abbiamo deciso di vedere un film molto carino e divertente e che allo stesso tempo ci ha fatto emozionare.

Vi consigliamo di guardarlo... Ecco la trama:

Frankenweenie, il capolavoro d'animazione del genio creativo Tim BURTON (Alice in Wonderland, Nightmare Before Christmas), Una toccante storia di un bambino e del suo amato cane.

Dopo aver inaspettatamente perso il suo cucciolo, il giovane Victor sfrutta il potere della scienza per riportare in vita il suo amico... con qualche piccolo imprevisto!
Il ragazzo prova a nascondere la sua creazione cucita in casa, ma quando Sparky esce i compagni di scuola di Victor, gli insegnanti e l'intera città scoprono che " tenere al guinzaglio una nuova vita" può essere mostruoso.

L'avventura prende vita in Disney DVD con questo capolavoro in stop-motion che terrà col fiato sospeso tutta la famiglia.

La Redazione

Attività di Ippoterapia

Il mercoledì e il venerdì pomeriggio dalla primavera in poi vado a fare l'attività di ippoterapia con l'operatrice Roberta.
La fattoria si trova a Sabbio di Dalmine.
Oltre ai miei amici cavalli ci sono diversi animali: maiali, oche e cani.
I cavalli sono tanti, i miei preferiti si chiamano Pippo e Luna.
Li spazzoliamo, puliamo loro gli zoccoli, diamo loro da mangiare delle farine che vengono macinate, delle pere e del pane duro.
Io amo andare a fare ippoterapia perché i cavalli sono i miei animali preferiti, ma anche perché c'è Roberta, una ragazza molto simpatica e carina.

Luciano

Il Dondolo

Il dondolo mi aiuta a tenere la schiena molto diritta, faccio tanto movimento con le braccia, le spalle, le mani e i piedi; infatti mi tiene le mani molto calde.
Oltre a questo tengo le gambe aperte e molto movimentate, sono soddisfatta e faccio tanta ginnastica la quale mi rilassa tantissimo.

Clara

Budino al Cioccolato

-Versare il contenuto di una busta in un tegame asciutto.

-Stemperare con mezzo bicchiere di latte freddo.

-Aggiungere il rimanente latte.

-Portare a ebollizione mescolando sempre

-Lasciare bollire per 2 minuti.

-Versare il budino in uno stampo.

-Lasciare raffreddare in frigorifero.

La Redazione