

Istituto Comprensivo

Mostra di Presepi: linguaggio universale

In occasione del Natale 2013, l'Istituto Comprensivo "Fra Felice da Sambuca" ha partecipato alla Mostra dei Presepi "Linguaggio universale", manifestazione promossa dall'Istituto Comprensivo "Giuseppe Tomasi di Lampedusa" di Santa Margherita di Belice, giunta ormai alla decima edizione e che si svolge ogni anno presso il Museo della Memoria della cittadina belicina; la mostra, alla quale partecipano con propri lavori gli alunni degli Istituti Comprensivi di Santa Margherita, Montevago, Menfi e Sambuca di Sicilia, si conclude con la premiazione dei presepi più originali.

L'Istituto Comprensivo di Sambuca ha partecipato con sei presepi realizzati dagli alunni di altrettante classi; fra i sessantacinque presepi esposti, si è classificato al sesto posto il presepe realizzato dagli alunni della classe II A della Scuola Secondaria di 1° grado di Sambuca, guidati dalla Professoressa Lisa Simonello; il presepe, premiato dalla giuria tecnica, consiste in un'immagine di Gesù Bambino, elaborata al computer sotto forma di mosaico, le cui tessere sono costituite dalle foto dei volti dei singoli alunni della classe, mentre una scritta sottostante recita: "Gesù rinasce ogni giorno se siamo uniti".

La ricetta di Elvira

Patate apparecchiate

INGREDIENTI:

1 Kg. di patate;
1 bella cipolla;
150 g. di olive verdi;
50 g. di capperi;
aceto, zucchero, olio, sale e pepe.

PREPARAZIONE

Soffriggete in un tegame le patate tagliate a tocchetti, metteteli da parte, nello stesso tegame, fate rosolare la cipolla tagliata a fette. Appena sarà imbiandita unite le olive, che nel frattempo avete snocciolato, i capperi ed, in ultimo, le patate. Condite con sale e pepe, allungate con un bicchiere d'acqua e lasciate cuocere dolcemente per almeno 10 minuti. Indi, versate 3 cucchiaini di aceto e 3 cucchiaini di zucchero, rimescolate, e ultimate la cottura per altri 10 minuti e servite fredde. Ho trovato, per caso, questa ricetta che ho subito realizzato, gustato ed apprezzato. Molto veloce da preparare con ingredienti che comunemente teniamo a casa, risulta molto appetitosa. Si può servire come piatto di mezzo, come antipasto e si presta ad accompagnare sia la carne come il lesso che il polpo bollito.



Supermercato
STOP & SHOP s.a.s.
di Marco Felice Cicio & C.

Alimentari - Macelleria
Salumeria - Ortofrutta

SERVIZIO A DOMICILIO

VIA FRANCESCO CRISPI
Tel./Fax 0925 941404
SAMBUCA DI SICILIA

A questo numero hanno collaborato:
Adriana Abate, Giuseppe Cacioppo, Licia Cardillo, Piero Capizzi, Franco Graffeo, Margherita Ingoglia, Gabriella Nicolosi, Antonella Munoz Di Giovanna, Pippo Merlo, Elvira Romeo, Angela Scandaliato, Gori Sparacino, Rosa Trapani, Gaspare Taormina.

Rizzuto e Gigliotta Impianti
di Rizzuto Antonio & C. S.N.C.

Impianti di Riscaldamento
Idrici - Condizionatori - Gas

Tel. 368 7498679 - 368 970107
Via F.lli Rosselli, 26 - SAMBUCA DI SICILIA (Ag)

mangimi ARMATO

Concessionario esclusivista
per la Sicilia

**COMMERCIO
MANGIMI E CEREALI**

C.da Porcaria - Tel. 0925 941663 - Cell. 339 5098369 - 336 896960
SAMBUCA DI SICILIA

agritecnica
Tutto per l'irrigazione
agricoltura - edilizia - ferramenta
elettroutensileria

Beta Makita STIHL
ATR Irritec ama CEFARELLI

Catalanello Anthony M. - Cell. 393 9827023
Via A. Gramisci, 70 - SAMBUCA DI SICILIA - AG

DON GIOVANNI
HOTEL

★ ★ ★ ★

C.da Pandolfina - Tel./fax +39 0925 942511 - Cell. 333 1252608
www.dongiovannihotel.it - info@dongiovannihotel.it
SAMBUCA DI SICILIA - AG

SALA TRATTENIMENTI
La Pergola
di Giglio Santa & C.

Bar - Ristorante
Pizzeria - Banchetti

Contrada Adragna
Tel. 0925 946058 - 941099

Cafè Giglio

BAR
Pasticceria - Gelateria
Gastronomia

Viale Antonio Gramsci, 54
Tel. 0925 943322 - 946058

SAMBUCA DI SICILIA

SUPERMERCATO

SIROS
Macelleria & Salumeria

V.le E. Berlinguer, 12/14 A - Tel. 0925.941523
92017 SAMBUCA DI SICILIA (AG)