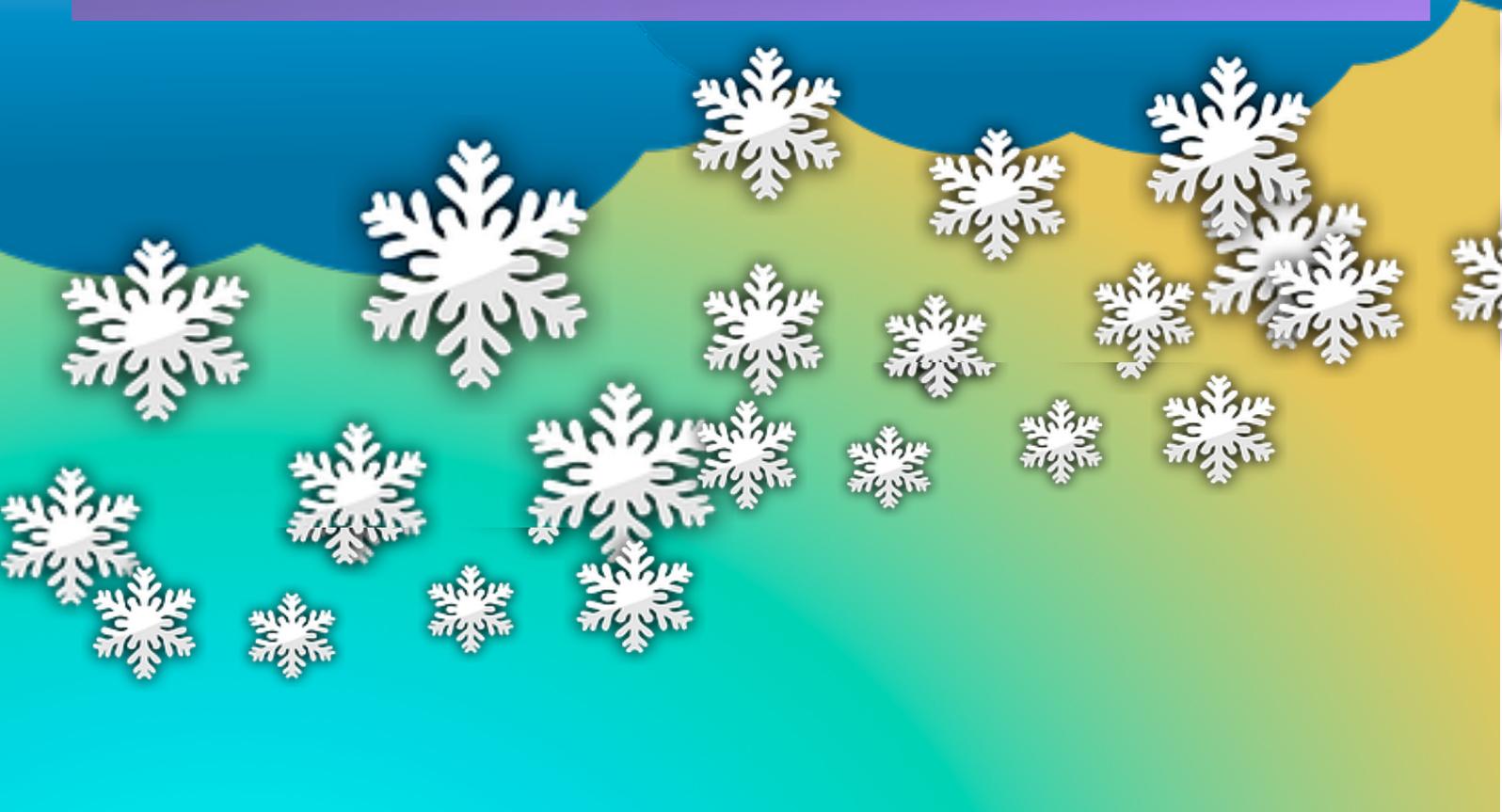


# Le classi in diretta

Il Giornalino della Scuola Secondaria di I grado "L.Majno"



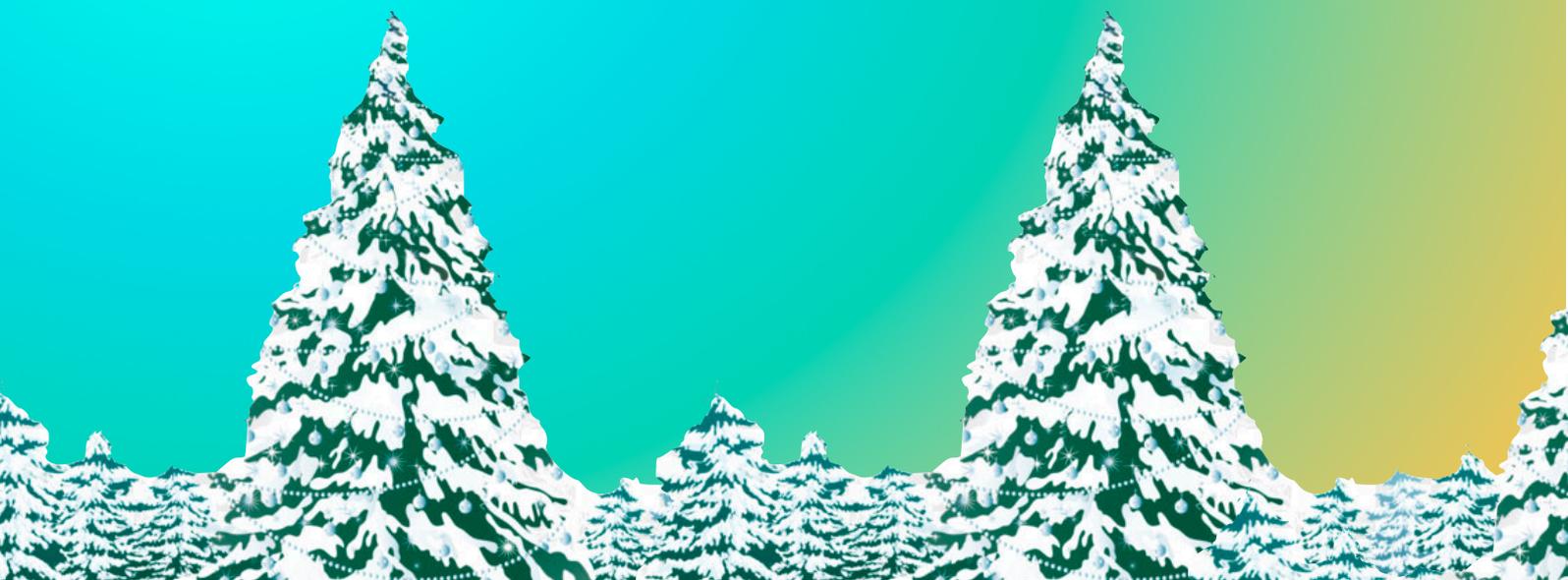
**IN QUESTO NUMERO:**

**BUNGEE JUMPING**

**CREATIVI IN CUCINA**

**LA MUSICA CHE ASCOLTIAMO**

**E altro  
ancora...!**





## **In questo numero di “Le Classi in Diretta”:**

**Un viaggio a Viserba**

**Bungee Jumping**

**Le ricette dei nostri alunni:**

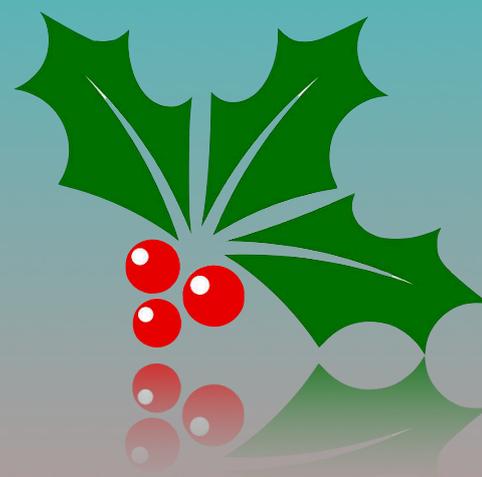
**– lo Strudel**

**– Tortilla de Patatas**

**– Crostata al cioccolato**

**I generi musicali**

**Il racconto: Un parigino a Napoli**



*Le classi in Diretta è realizzato sotto la supervisione della prof.ssa  
Carla Zagarella*

*L'impaginazione è stata curata dal prof. Giovanni Marsiglia*



## VISERBA 2022



**Tutto** è cominciato con un lungo viaggio in autobus con la nostra squadra di pallavolo, destinazione: Viserba (in Romagna a 4 km da Rimini) per il campus estivo!

Non vedevamo l'ora di arrivare, svuotare le valigie e iniziare finalmente questa nuova avventura indimenticabile. Appena giunte in albergo ci siamo fiondate a mangiare delle pietanze tipiche romagnole davvero squisite e poi, dopo un breve bagno in piscina, abbiamo iniziato gli allenamenti, di cui il primo,

bellissimo, è stato di beach volley in riva al mare.

**P**urtroppo, i giorni son passati velocemente e questa nostra avventura stava per finire molto in fretta: sette giorni sono volati davvero in un lampo! Non vedevamo l'ora di rivedere i nostri genitori, nonostante questo volevamo rimanere un po' più a lungo.

Questo campus è stato davvero un'importante esperienza di vita: eravamo una quarantina di ragazze super eccitate, ci siamo conosciute un po' tutte, abbiamo fatto amicizia con le ragazze più grandi delle altre squadre, abbiamo gestito scaramucce e litigi, imparato a vivere nella stessa stanza in più persone e ci siamo dovute arrangiare senza mamma e papà diventando più autonome.

Consigliamo a tutti un campus come questo per divertirsi insieme, fare nuove amicizie e acquisire sicurezza in se stessi!

**Carlotta J. e Jasmine L., 2<sup>a</sup>A**



# BUN G E E JUMP I N G !



**Ciao** caro diario,  
oggi io e  
Francesca  
siamo andate a fare **bungee  
jumping** in montagna a Pila, in  
Valle d'Aosta e volevamo  
raccontarti questa nostra incredibile  
esperienza.

Al mattino eravamo molto emozionati ma allo stesso tempo spaventati; il viaggio in macchina è stato breve, anche se ci è sembrato lungo un'eternità a causa dell'ansia. Una volta arrivate sul posto ci siamo sedute su una panchina e abbiamo aspettato il nostro turno, sempre più eccitate. Osservando gli altri pensavamo di non farcela però ci siamo date forza a vicenda. Dopo un paio di minuti è arrivato finalmente il nostro turno e mentre ci mettevano le imbracature l'adrenalina saliva sempre di più. Una volta arrivato il momento di buttarci, davanti a noi si è presentato un paesaggio maestoso che ci ha "chiuso" lo stomaco; così

ci siamo prese per mano: abbiamo chiuso gli occhi e ci siamo lasciate andare.

Quello che abbiamo provato è stata un'emozione indescrivibile.

Durante la caduta non abbiamo avuto modo di goderci il paesaggio ma non abbiamo esitato a gridare dalla gioia e dal terrore. Durante il viaggio di ritorno non aperto bocca perché traumatizzate da ciò che avevamo appena vissuto. È stata una bellissima esperienza che rifarei mille altre volte.

**Emma G. Francesca R. ,  
classe 2<sup>a</sup>A**





IN CUCINA

# LO STRUDEL

## dolce o salato

### LA STORIA

Ho deciso di provare a realizzare due versioni di strudel; piatto tipico del Trentino Alto-Adige ma di origini turche.

I Turchi, presenti in Ungheria intorno al XVII secolo, inventarono un dolce alle mele chiamato Baklava.

La ricetta di questo dolce fu variata e trasformata successivamente dagli ungheresi in quella dell'attuale Strudel.

Nell'impero austro-ungarico il dolce divenne tra i più diffusi e amati dal popolo e, dopo il Congresso di Vienna del 1815, grazie alla sua popolarità, divenne un dolce tradizionale di tutte le valli alpine del nord est italiano. Grazie agli ungheresi, infatti la ricetta dello Strudel si diffuse in Austria e successivamente in

molti territori dell'Italia del Nord, poiché gli austriaci dominarono per un certo periodo queste zone.



### STRUDEL SALATO

*Per la ricetta salata ho utilizzato questi ingredienti:*

*1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare*

*200 g zucchine cotte*

*70 g di speck*

*70 g formaggio a fette*

*1 uovo sbattuto, per spennellare*





### Procedimento

Ho cotto in padella le zucchine tagliate alla julienne con sale, olio e pepe, poi le ho lasciate raffreddare. Ho srotolato la pasta sfoglia su una teglia, spalmato le zucchine sulla pasta, distribuito lo speck tagliato a cubetto e per ultimo le fette di formaggio.

Dopo aver richiuso i bordi, ho arrotolato formando lo strudel.

Ho spennellato la superficie con l'uovo sbattuto e cotto in forno a 170°C per 40 minuti circa.

## STRUDEL DOLCE

*Per la ricetta salata ho utilizzato questi ingredienti:*

1 ROTOLO DI PASTA SFOGLIA  
RETTANGOLARE

2 CUCCHIAI DI ZUCCHERO

2 MELE

1 MEZZO DI SUCCO DI LIMONE

CANNELLA IN POLVERE

30g DI PINOLI

100g DI UVETTA

3 CUCCHIAI DI PANGRATTATO

1 NOCE DI BURRO

ZUCCHERO A VELO PER DECORARE

### Procedimento

Prima di tutto ho tagliato le mele a pezzettini e messo in ammollo l'uvetta, poi ho aggiunto il succo di limone, lo zucchero e i pinoli alle mele.

Dopodiché ho strizzato l'uvetta che in seguito ho unito al composto.

Ho preparato la sfoglia e acceso il fornello con una noce di burro per tostare il pangrattato; in seguito, l'ho messo sulla sfoglia dove ho poi aggiunto il ripieno.

Ho poi chiuso il tutto stando attento a sigillare i bordi per far sì che il ripieno non uscisse.

Ho spennellato il tutto con il burro fuso e messo in forno a 180 gradi per 35 minuti.

*Cristiano A.,*

*classe 2ª A*





IN CUCINA

# LA TORTILLA DE PATATAS

**A**bbiamo cercato una ricetta che non fosse italiana.

La ricetta, **tortilla de patatas**; consiste in una frittata di patate croccanti che ha origini spagnole e ha molte varianti, una di queste è quella con le cipolle.

**U**na leggenda narra che fu il generale Tomás de Zumalacárregui colui che, durante l'assedio di Bilbao, inventò la tortilla di patate come piatto semplice, rapido

e nutriente per sfamare l'esercito carlista.

## Varianti

**A**ssieme a uova e patate spesso troviamo nella ricetta la **cipolla**, a seconda della zona o dei gusti di chi mangia e di chi cucina.

A Madrid servono per esempio *la tortilla brava*, cucinata con una salsa piccante simile a quella utilizzata per preparare le patatas bravas e solitamente di dimensione più ridotta.





**A**llo stesso modo, è frequente incontrare tortillas accompagnate da maionese, altre salse, curry o altri condimenti. Esistono poi due varianti che prevedono due distinti ingredienti. Una di queste è la **tortilla paesana** che oltre a patate e uovo prevede il **chorizo**, pepe rosso e piselli. L'altra invece è la **tortilla ripiena** che può essere sia una tortilla spessa tagliata e aperta a metà oppure due sottili sovrapposte. Come in un

panino, all'interno vanno inserite delle farciture che possono essere di verdure, insalata russa, prosciutto, formaggio, pancetta, surimi,...

Gli ingredienti che abbiamo usato sono: Le patate, le cipolle, il sale fino, le uova, il pepe e l'olio extravergine

Una ricetta semplice e squisita!

*Corrado M., Matteo C  
Eugenio P.,  
classe 2<sup>a</sup>A*

## TORTILLA DE PATATA





IN CUCINA

# CROSTATA DI FROLLA CON CREMA DI CIOCCOLATO

## Ingredienti.

### Per la frolla:

300g di farina "00" setacciata;  
120g di zucchero; 150g di  
burro; 2 uova intere e un  
tuorlo; 2 cucchiaini di lievito  
per dolci; buccia grattugiata  
di un limone.

### Per la crema al cioccolato:

100g di cioccolato (scegliete  
quello che vi piace di più);  
500ml di latte; 75g di tuorli;  
140g di zucchero; 45g di  
amido di mais; sale fino (un  
pizzico)

## Procedimento

**P**er la frolla impastate  
con le mani oppure  
con lo sbattitore con  
le fruste la farina, lo zucchero,

il burro (meglio se freddo), le  
uova, il lievito e la buccia di  
limone grattugiata.

Quando avrete ottenuto un  
impasto morbido e malleabile  
avvolgete in carta trasparente





e lasciate riposare in frigo per 30-60 minuti.

**I**ntanto preparate la crema, tritate il cioccolato e portate sul fuoco il latte facendogli sfiorare l'ebollizione. In un altro pentolino ponete lo zucchero e i tuorli lavorandoli con un mestolo di legno, poi unite un pizzico di sale e l'amido di mais mescolando con una frusta a mano. Portate sul fuoco il pentolino e fate addensare la crema a fuoco moderato. Una volta densa toglietela dal fuoco e aggiungete il cioccolato facendolo fondere mischiando con la frusta e trasferendola in una ciotola.



**O**ra prendete il panetto di frolla e stendetelo con un mattarello infarinato sul piano di lavoro anch'esso infarinato, prendete l'impasto e mettetelo in una teglia bassa per crostate con diametro di 24cm con della carta da forno per evitare che durante la cottura si attacchi. Togliete la pasta frolla in eccesso (ovvero fuori dai bordi) e aggiungete la crema stendendola con una spatola per dolci. Mettete in forno già caldo a 170° per circa 30-45 minuti. Toglietela dal forno, lasciatela raffreddare e gustatevela.

*Carlo G. e Tommaso M.  
classe 2ªA*



## RICERCA SUI GENERI MUSICALI

## LA MUSICA

**La musica ci insegna la cosa più importante di tutte... ascoltare.**

**Ha un grande potere su di noi: non giudica, ci aiuta e ci conforta.**

## IL POP

La musica pop, traduzione del termine inglese pop music o comunemente pop, è un genere musicale appartenente all'insieme della popular music, che trova origine, nella sua forma moderna, come derivazione del rock and roll.

La musica pop moderna nasce nella metà degli anni cinquanta negli Stati Uniti e nel Regno Unito.

Michael Jackson, soprannominato Re del pop, è riconosciuto dal Guinness dei primati come primo <<artista di maggior successo di tutti i tempi>>.

I cantanti pop più conosciuti sono:  
Micheal Jackson (autore tra l'altro di Billie Jean)

Rihanna (autrice tra l'altro di Lift me up)

Lady Gaga (autrice tra l'altro di Shallow)



## IL ROCK

Il rock è un genere della popular music sviluppatosi negli Stati Uniti e nel

Regno Unito negli anni cinquanta e sessanta del secolo scorso.

Gradualmente il termine rock è diventato un termine utilizzato per indicare una grande varietà di sottogeneri musicali che si sono sviluppati nel corso del tempo.

È un'evoluzione del rock and roll, un genere che attingeva direttamente dai generi blues e rhythm and blues dalla musica afroamericana e dalla musica country. La musica rock ha anche attinto fortemente da una serie di altri generi come il blues elettrico e il folk e ha incorporato influenze dal jazz, dalla classica e da altri stili musicali.



I cantanti rock più conosciuti sono: Robert Plant (del gruppo dei LED ZEPPELIN autori del brano *Stairway to Heaven*)

Freddie Mercury (del gruppo dei QUEEN autori del brano *We will rock you*)

Paul Rodgers (del gruppo dei FREE, BAD COMPANY autori del brano *All right now*)

## IL KPOP

Il kpop, abbreviazione di 'korean popular music', è la musica popolare della Corea del Sud.

Le origini risalgono all'ultimo ventennio del diciannovesimo secolo, quando alcune canzoni popolari occidentali vennero riscritte in coreano.

Nel millenovecentonovantasei ai cantanti tradizionali si affiancò la figura dell'**idol** e da lì il kpop divenne una subcultura in grado di vivere enormi **fandom** di adolescenti e adulti.

I cantanti/ band più conosciuti sono: BTS, BlackPink, TXT



## LA MUSICA CLASSICA

Col termine 'musica classica' ci si riferisce alla musica colta, sacra e profana, composta o avente radici nel contesto della cultura occidentale.

Essa abbraccia un arco di tempo che comincia dall'undicesimo secolo fino al ventesimo secolo o, a seconda delle convenzioni, fino all'età contemporanea.

I compositori più conosciuti sono:

Wolfgang Amadeus Mozart (Piano concerto no. 21), Jonathan Sebastian Bach (Toccata & Fugue in D minore)  
Ludwig Van Beethoven (Per Elisa)

**Anna D.N., Giorgia F., Giulia N., Sofie H., Trixie L. e  
Viola U.  
Classe 2<sup>a</sup> A**



Beethoven



Mozart



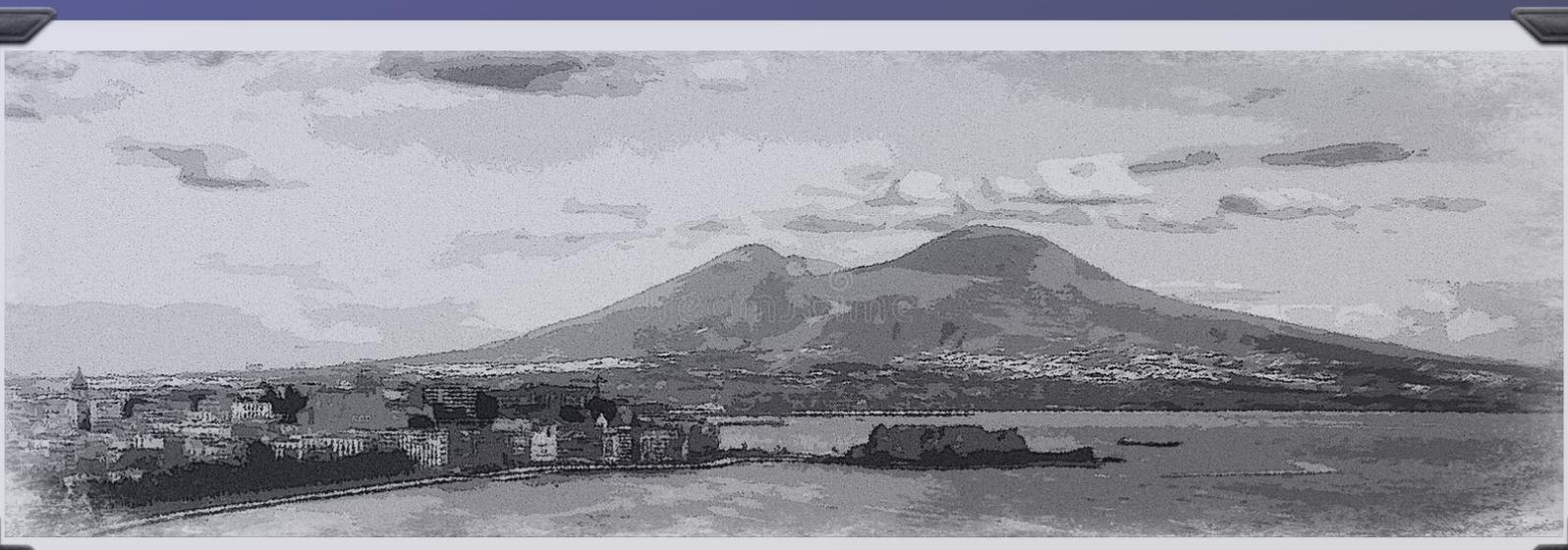
Bach

# UN PARIGINO A NAPOLI...

👟 *...e le sue scarpe magiche* 👟

In un afoso pomeriggio estivo Pierre, un turista parigino in visita a Napoli, decise di andare a visitare il Vesuvio, che gli era stato possibile solo a fine vacanza perché pochi giorni prima aveva eruttato. Appena salito sul vulcano però dovette tornare indietro perché a causa del caldo le soles di plastica dei suoi sandali si sciolsero.

Arrabbiato tornò in città dove cercò subito un calzolaio ma incontrò un'anziana signora che dopo essersi confrontati gli indicò il supermercato più vicino dove vendevano anche scarpe. Entrando ne vide un paio che lo colpirono immediatamente quindi si diresse verso la cassa per comprarle. Il commesso però vedendo che Pierre era straniero provò a



convincerlo a prendere un'altro paio più costoso ma il parigino non cambiò idea.

**S**tanco della faticosa giornata desiderò di essere in camera e le scarpe in un attimo lo portarono in albergo. Dopo cena volle mangiare un gelato e ne approfittò per testare le scarpe, desiderò di essere in gelateria e ci arrivò in un batter d'occhio. Appena entrato si rese conto che il gelataio era lo stesso ragazzo che poche ore prima gli aveva venduto le scarpe. Il commesso dopo averlo riconosciuto e avergli venduto il gelato lo vide andare via velocissimamente e capì che era merito delle scarpe, allora decise di cercarlo in tutta Napoli per riprendersele. Pierre si era fermato a mangiare il suo dolce su una panchina infatti il gelataio lo trovò subito e cercò di ricomprare le scarpe anche ad un prezzo maggiore ma il turista se le volle tenere per sé. A quel punto allora il commesso cercò di prendersele con la forza ma in aiuto del francese arrivò l'anziana signora del pomeriggio che con il suo

bastone lo stordì. Poco dopo arrivò la polizia che arrestò sia Pierre che la signora. Il parigino però appena arrivato in carcere riuscì a fuggire ed a portare con sé l'anziana signora perché decisero di indossare una scarpa magica a testa. Con questa tecnica andarono a Parigi e ci rimasero a vivere lavorando nella loro nuova agenzia di viaggi usando le scarpe magiche.

***Nina T., Giulia F., Beatrice C***

***Classe 1<sup>a</sup> F***

