



Unione delle Comunità
Ebraiche Italiane

דף דף דף דף דף דף *di pagina in pagina* דף דף דף דף דף דף
IL GIORNALE EBRAICO DEI BAMBINI



info@dafdaf.it

Sette anni, ventuno dita

DafDaf, il giornale ebraico dei bambini, compie **sette anni**. Al momento della sua nascita io c'ero, perché ho già più di sette anni, e mi ricordo benissimo come è andata. **E posso raccontare come nasce un giornale.** C'è molta gente che parla e vorrebbe spiegare le sue idee. C'è molta gente che scrive, altri che disegnano, altri che telefonano. C'è prima la paura che le cose non bastino per riempire le pagine e poi la paura che siano troppe e non si sa più dove metterle.

C'è **una confusione incredibile**, perché un giornale non è come a scuola, dove si sta tutti disciplinati, è come su un autobus pieno di passeggeri impazienti.

Ovvio che il direttore si preoccupi e che a volte rischi di **perdere la pazienza**.

Intanto, in mezzo alla confusione, al giornale crescono le gambe, e comincia a camminare da solo. Quando manca solo poco all'abbraccio con la carta e bisogna andare in tipografia per stampare le pagine stanno ancora tutti a discutere, ma il giornale a un certo punto se la svigna, perché sa che **in tipografia un giornale non può mai, mai, mai arrivare in ritardo**.

Allora cala un attimo di silenzio, tutti si fermano, si guardano e capiscono che il primo numero del giornale è nato. E sarebbe il caso di fare presto, ma ci pensa il direttore a sciupare tutto e a dire: "Signori, complimenti, Mazal Tov, tutti credevano fosse impossibile, e invece il giornale dei bambini è nato. Adesso è il momento di rimettersi al lavoro per fare il

prossimo numero".

Con questo trucchetto, mese dopo mese, DafDaf è cresciuto, è diventato forte e ora compie sette anni. **Sette è un numero importante** nella testa degli ebrei. **Sette è un ciclo completo.** Il momento di essere felici di quanto si è fatto e il momento di riprendere la rincorsa. Con il prossimo numero il vostro giornale entra nel suo ottavo anno, una grande responsabilità perché **otto è uno più di sette**, otto è uno più della completezza. Otto è un sette con qualcosa che si aggiunge e **aggiungere il numero Uno** al nostro lavoro **è sempre sensazionale**.

Come quel **rabbino speciale** che si diceva lavorasse **con 21 dita**. Usava senza risparmiarsi **l'intelligenza delle sue mani, dieci dita**. Aggiungeva **la forza dei suoi piedi, altre dieci dita**, e il totale fa 20. **Poi si ricordava sempre di aggiungere il numero Uno**.

Ora è il momento di tornare al lavoro per l'ottavo anno di DafDaf, ma vi lascio un indovinello: provate a porre a un rabbino queste due domande: **"Chi sapesse, chi intendesse cosa vuol dir Uno?"**. Questa è facile. Quando avrete avuto la risposta, passate alla domanda difficile: **"E chi era il rabbino che lavorava con 21 dita?"** **Chi riesce a trovare le due risposte scriva in redazione**. Tutti noi, qui, vogliamo festeggiare assieme a chi risolve questo enigma.

Guido Vitale, giornalista

PREPARATIVI PER UN



5778, buon

Ecco, mi sembra di aver compiuto un giro su me stessa, di aver disegnato un cerchio, di aver raggiunto la stessa meta di un anno fa...

Tempus fugit e anche chi non sa il latino può tradurre con molta facilità queste due parole. Le **festività** le abbiamo trattate proprio tutte o quasi; abbiamo messo **ricette** tradizionali, qualcuna meno. Abbiamo divagato tra **colori, forme e profumi**, sempre tentando di mettere alimenti da trasformare in nuovi gusti da proporre, con o senza aiuto.

Era il 5777 e in un minuto la Terra ha girato attorno al Sole ed è già il 5778. E allora cosa prepariamo, **cosa mangiamo?**

Mi *strolico* il cervello, cioè mi premo le meningi. Com'è difficile però proporre qualcosa di nuovo!

LA TRADIZIONE

Per **Rosh ha-Shanà** la tradizione impone o propone una **successione di cibi**, frutta e verdura, fino ad arrivare (scusate: orrore!) alla testa di ariete o agnello, il poveretto che finì impigliato in un cespuglio con il destino di sostituire il nostro Isacco, in procinto di essere sacrificato da suo padre Abramo. Il tutto è lievemente truculento...

Su ogni alimento una benedizione, che accosta per assonanza il nome ebraico del



frutto o della verdura alla radice ebraica che in genere c'entra con l'annientamento dei nostri nemici (che in realtà sono parecchi!). E quindi mele e miele, fichi e datteri, barbabietola e zucca e porri e fagioli e melograno...

Ho esaurito la fantasia, quindi non vi propongo cibi per quel giorno, ma qualche buona **marmellata** da infilare bollente

compleANNO



dentro i barattoli per centellarli a colazione, a merenda, su una crostata o magari con un bel pezzo di formaggio.

FICHI

Prendete dei **fichi neri o/e verdini maturi ma non troppo**, lavateli velocemente,



perché devono restare interi. Metteteli dentro una pentola bassa e larga. Per ogni chilogrammo di frutta calcolate 300 grammi di **zucchero**.

Mettete lo zucchero sopra i fichi, accendete il fuoco ovviamente, una spruzzatina d'acqua, copertorio. Lasciate così 5 minuti. I fichi lasceranno il loro liquido. Togliete il copertorio. Aggiungete il succo di un **limone**. Lasciate evaporare il liquido fino a quando sarà denso e quasi caramellato. **Qualche**



mandorla bianca non guasta.

Ponete nel barattolo scelto i fichi che dovrebbero essere molli e molto spesso un po' spappolati. Aggiungete il loro liquido. Chiudete strettamente con un coperchio, nuovo, mi raccomando. Coprite i barattoli con una copertina per lasciarli raffreddare in pace. Il coperchio dovrà affossarsi lievemente nel mezzo. Significa che avrà fatto il vuoto. Se così non fosse, aprite il barattolo. Mettete i fichi su una bella base di pasta frolla e amen: crostata sia. O mangiateli con un pezzo di parmigiano.



di semini, e anche lì a mangiarli così, sono buonissimi e ci si può giocare a quanti semi contengano, sputandoli uno per uno. L'alberetto si difende con spine lunghissime. Attenzione.

PESCHE DI VIGNA, AZZERUOLI E/O COTOGNE

Le **pesche di vigna** sono quei peschini piccini che **crescono sugli alberi selvatici**, nati da un nocciolo sputato da chissà chi. Gli **azzeruoli** ce li hanno in pochi. Io ce li ho per esempio. Sono **meline grandi come l'unghia del pollice, rosse, piene**



Le **mele o pere cotogne**, a seconda della forma, **sono verdi e pelose quando sono immature, ma gialle e lisce quando sono giunte a maturazione**. In primavera l'albero fiorito è bellissimo.

Mettete a bollire per un'ora gli azzeruoli o le cotogne, queste ultime a pezzi, coprendoli con abbondante acqua. Filtrate l'acqua e misuratela. Per ogni litro di liquido, 500 grammi di **zucchero**. Far bollire e consumare, consumare, consu-



mare il liquido. Quando sarà divenuto quasi rosso e quasi gelatinoso (famosa prova del piattino), buttatevi dentro i mezzi peschini lavati e senza nocciolo.



Le quantità non ve le ho dette. Ma fate la prova con un chilogrammo di ogni tipo di frutto.



Aggiungete **il succo di un limone**. Fate bollire ancora fino a quando si sarà consumato anche il liquido emesso dalle pesche. Stessa operazione di prima. Barattolo, pesche, liquido, chiudere, coperchio nuovo, sotto coperta.

E allora che l'anno che verrà sia dolcissimo come queste marmellate.



di pagina in pagina
IL GIORNALE EBRAICO DEI BAMBINI



DAFDAF
è a cura
di Ada Treves



Unione delle Comunità
Ebraiche Italiane

Comitato scientifico:



rav Roberto
Della Rocca



rav Elia
Richetti



Sonia
Brunetti



Moria
Maknouz



Giorgio
Albertini



Dora
Fiandra



Chiara
Segre



rav Benedetto
Carucci Viterbi



Odelia
Libranome



Daniela
Misan



Orietta
Fatucci



Nedelia
Tedeschi



Alisa
Luzzatto



Stefania
Terracina

Hanno collaborato: Lucilla Efrati, Rossella Tercatin e Guido Vitale. La testata festiva è di Paolo Bacilieri e l'immagine di copertina di Luisa Valenti, che ha disegnato anche l'illustrazione per Fiò, che è un'idea di Sara Gornel, e quella dello speciale compleanno nelle pagine centrali. Musica, maestra! è di Maria Teresa Milano, mentre A tavola è farina del sacco di Roberta Anau, la cucciniera di DafDaf. La morà Dafdafà è a cura di Nedelia Tedeschi, che ha disegnato l'autoritratto nel box, l'illustrazione è di Sonia Biscella, mentre Davidino, a pagina 16, è un personaggio di Enea Riboldi. Le faccine della gerenza sono di Giorgio Albertini.

Impaginazione: Giandomenico Pozzi

Stampa: CENTRO STAMPA QUOTIDIANI S.p.A. - 25030 Erbusco (BS) - www.csqspa.it

Supplemento a Pagine Ebraiche, il giornale dell'ebraismo italiano - Direttore responsabile: Guido Vitale - Redazione: Lungotevere Sanzio 9 - Roma 00153 - Reg. Tribunale di Roma - numero 218/2009 - ISSN 2037-1543