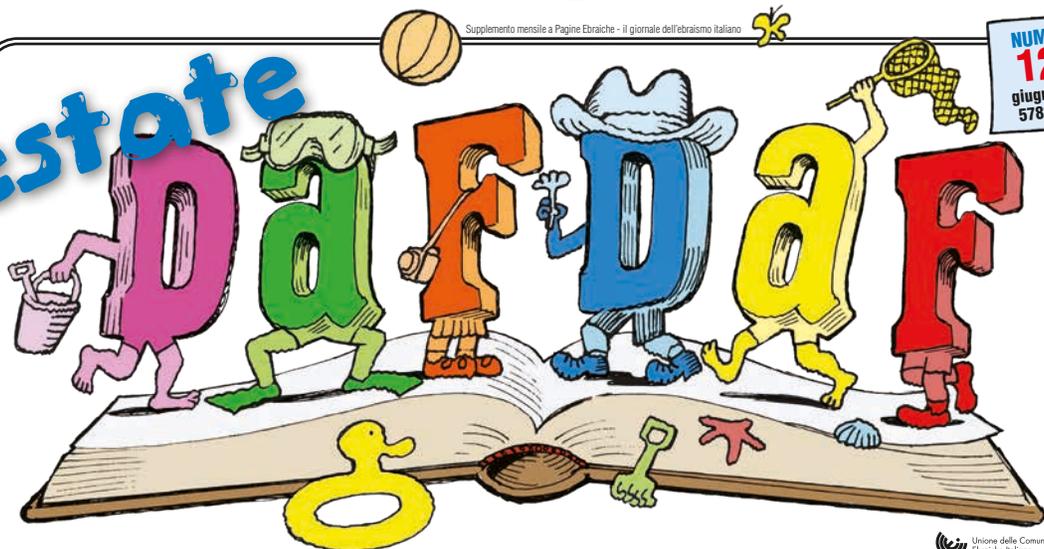




NUMERO
126
giugno 2021
תמוז 5781

estate



Unione delle Comunità
Ebraiche Italiane

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

mela fortuna



info@dafdaf.it

Il bambino che

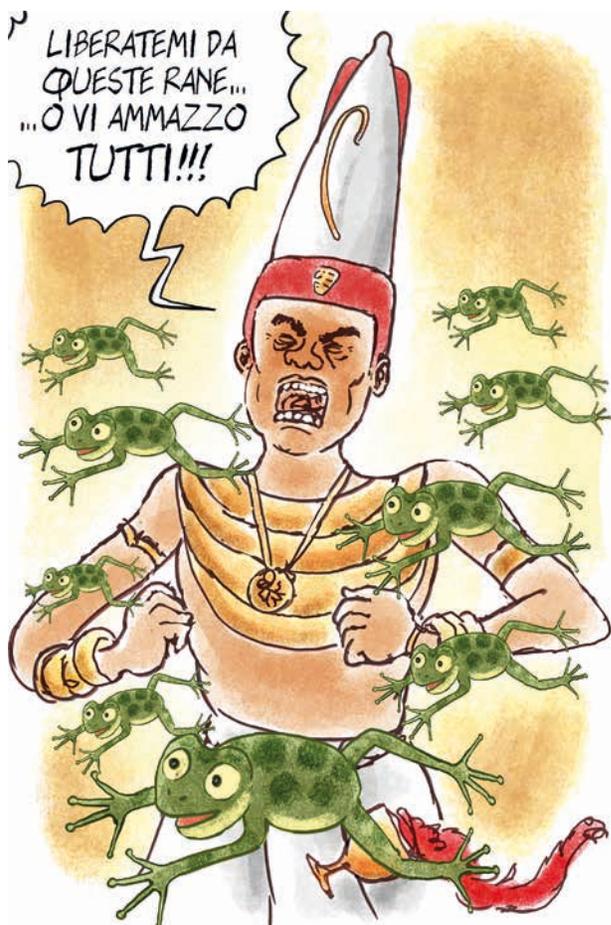
"Morì senza soffrire, come un saggio, contento di aver realizzato il suo sogno". Quella dell'Esodo è una delle storie più belle mai scritte e raccontate. Nelle case ebraiche la si ripercorrere a Pesach, con le famiglie riunite a tavola per la lettura della Haggadah. Un viaggio fisico e interiore che procede nel segno di Mosè. Dal ritrovamento della famosa cesta sul Nilo all'epilogo sul Monte Nebo con la visione della Terra Promessa stillante "latte e miele", la meta che avrà la possibilità di scrutare da lontano ma non di calpestare: Il bambino che venne dal fiume (ed. Feltrinelli Kids) ne mette in fila le molte avventure, rivolgendosi in modo stimolante a un pubblico di giovani lettori. Cosa è la libertà? Da dove nasce questo bisogno? E perché c'è bisogno che ogni generazione sia vigile e attiva?

Interrogativi particolari e al tempo stesso universali, da sempre a cuore



all'autore (che si è basato su fonti tradizionali come la Bibbia ebraica curata dal rav Dario Disegni, ma ha anche giocato un po' con la fantasia):

venne dal fiume



SERGIO STAINO

MA OGGIGIORNO NON ESISTONO PIÙ DEI CAPI DI STATO COSÌ TER-RIBILI, VERO?

NON NE SAREI COSÌ SICURA.



SERGIO STAINO

il giornalista e scrittore Wlodek Goldkorn, al suo esordio nella narrativa per ragazzi dopo vari libri di successo rivolti a un pubblico adulto. Per proporre la sua idea di Mosè ha trovato un valido supporto nei graffianti disegni di uno dei più noti illustratori italiani, Sergio Staino, la cui immagine di copertina è tutto un programma: il futuro leader d'Israele, ancora bambino, che fa una pernacchia al faraone. Sempre, ricorda Goldkorn, "ci sarà bisogno di persone coraggiose che lottano per la libertà".

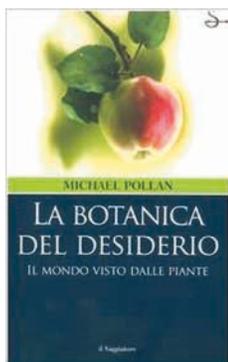


Wlodek Goldkorn

The Apple

Prima o poi dovevo parlarvi delle **mele**...

Tutta colpa di **due** bellissimi **libri**, che vi invito a scoprire, uno è un **lepirello** arcobaleno con carte fustellate di **frutta** e **verdura**, con cui fare giochi infiniti alla scoperta degli ibridi più strani e l'altro è un libro per i grandi e per chi le **scienze**



le capisce bene solo se gli raccontano anche delle storie.

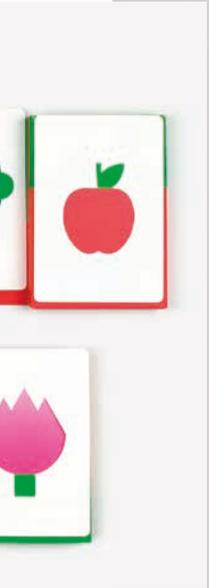
Si intitolano **Hello Tomato** e **La botanica del desiderio**.



Col primo ho realizzato la **foto in copertina** e nel secondo ho letto le **curiose informazioni** sulle mele che seguono.



of my eyes





A volte si trovano **mele stregate** sui banchetti di dolci, non sono quelle di Biancaneve, ma si capisce perché quella tontolona abbia accettato l'ennesimo regalo da una vecchietta sconosciuta: sono lucide, rosse, belle e profumate, attraggono lo sguardo, poi però stufano al primo morso per la loro dolcezza.

In inglese si dice **"You're the Apple of my eyes"**, che, tradotto letteralmente, significa "Sei la mela dei miei occhi", dove mela è la pupilla tondeggiante, per riferirsi ad una persona che per noi è importante.

L'importanza delle mele è espressa anche nel detto **"una mela al giorno toglie il medico di torno"**, ma ricordatevi anche che la sua particolarità è di essere un frutto molto zuccherino e nell'antichità scarseggiavano le cose dolci. Infatti si usava il miele e non è proprio facilissimo prendere il miele alle api. Così il melo ha sfruttato il bisogno di dolcezza



dell'uomo per diffondersi in tutto il mondo partendo **dal Kazakhstan**.

Le mele, che oggi noi troviamo al supermercato, sono di varietà diverse, ma tutte perfette e uguali, se ne compriamo un sacchetto, le mele al suo interno avranno tutte lo stesso sapore.

Invece, se noi piantassimo tutti i semini di mela che ci sono in uno stesso frutto e aspettassimo la crescita degli alberi, le loro mele sarebbero tutte diverse per forma, grandezza e sapore.

Storia di un

“Tutto era vivo nei tuoi libri. Grazie **Eric Carle**. A strappare e incollare pezzi di carta colorata sono capaci tutti, ma ad animare quei pezzi di carta e trasformarli in cose vive era capace solo lui. Un saluto affettuoso e buon viaggio, grandissimo maestro”.

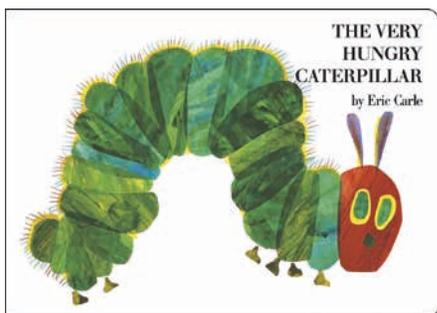
Così **Anna Castagnoli**, da lungo

tempo amica di DafDaf, una delle più grandi esperte di illustrazione

e letteratura per l'infanzia, ha voluto salutare uno scrittore e illustratore di tanti piccoli capolavori, che ha saputo affascinare generazioni di piccoli lettori (e i loro

genitori).

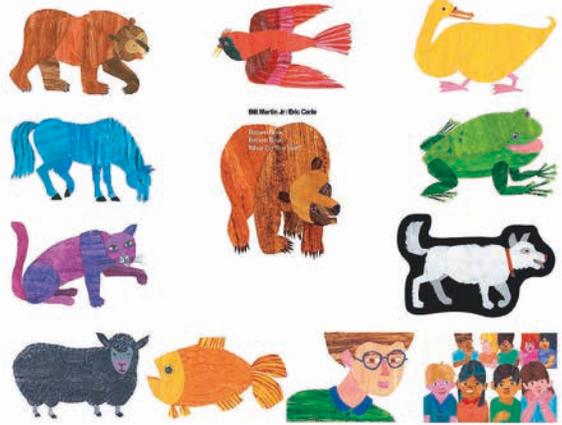
Eric Carle, mancato negli scorsi giorni,



bruceo

era soprattutto l'autore de **“Il bruco Maisazio”** (**The Very Hungry Caterpillar**), un piccolo capolavoro tradotto in 62 lingue che da solo ha venduto oltre 40 milioni di copie. Carle ha illustrato altri 70 libri, ma quello è il più noto, rimasto nel cuore di tutti.

Quando gli hanno chiesto cosa pensasse del suo successo aveva risposto così: “Penso che sia un libro



© 2010

che dona speranza. I bambini hanno bisogno di sperare. Tu, piccolo bruco insignificante puoi crescere, diventare una meravigliosa farfalla e volare nel mondo con il tuo talento”.



Il Bicerin

Oggi vi porto a scoprire la storia e la gustosissima **specialità torinese** del Bicerin.

Questa bevanda è l'evoluzione di **una ricetta di gran moda nel 1700**, la **bavareisa**, che veniva servita in grandi bicchieri ed era fatta di caffè, cioccolato, latte e sciroppo.

Il rituale del Bicerin prevedeva, all'inizio, che i tre **ingredienti** fossero **serviti separatamente**, ma già **nel 1800 vennero riuniti** in un unico bicchiere e declinati in tre varianti: **pur e fiur** (simile all'odierno cappuccino), **pur e barba** (caffè e cioccolato), **'n poc 'd tut** (ovvero "un po' di tutto"), con tutti e tre gli ingredienti.

Quest'ultima formula fu quella di maggiore successo e finì per prevalere sulle altre, arrivando integra e originale ai nostri giorni e prendendo il nome dai **piccoli bicchieri senza manico** in cui veniva servita (bicerin, appunto).

La bevanda si diffuse diventando addirittura **uno dei**

simboli di Torino.

Il primo prezzo che si ricorda è di tre soldi, cioè 15 centesimi di lira,

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

200 ml di caffè espresso
1 ½ cucchiaino di zucchero
200 gr di cioccolato fondente
150 ml di crema al latte

PROCEDIMENTO

Preparate il caffè e zuccheratelo.

Preparate la crema al latte mescolando bene dall'alto verso il basso fino ad ottenere un composto vellutato e compatto.

Riscaldare una pentola d'acqua sul gas senza farla arrivare ad ebollizione e mantenendo la fiamma bassa.

Spezzettare il cioccolato fondente in una ciotola di vetro e immergetela delicatamente nella pentola con



l'acqua riscaldata.

Fate sciogliere il cioccolato mescolando di tanto in tanto con un mestolo di legno per non farlo attaccare sul fondo; quando sarà liquido, prendete la ciotola e unite al cioccolato fondente sciolto la crema al latte che avevate preparato.

Componete il Bicerin riempiendo per metà un bicchierino con la crema al cioccolato e per metà col caffè e gustatelo ancora caldo.

Una golosa variante prevede l'aggiunta di un generoso strato di **panna montata**.

Buona degustazione!

CLAUDIA

È la nonna di quattro ragazzini che vivono a Parigi; con loro adora parlare di cibo e di dolcezze.

Dirige il Museo degli Argenti della Comunità ebraica di Casale Monferrato e il dipartimento educativo della Maccabiah che accoglierà gli atleti ebrei di tutto il mondo in Israele a luglio 2022.



Per un piatto

Vi propongo anche una seconda ricetta, che vi permetterà di fare un piccolo ripasso di un episodio molto noto, raccontato nella Torah, nella **Parashà di Toledoth**.

Visto che parliamo di cucina vi ricordo che **Esaù vendette la sua primogenitura al fratello Giacobbe per una minestra di lenticchie**.

Si usano le **lenticchie rosse** perché nel racconto biblico ci viene detto che Esaù, quando venne al mondo, era tutto rosso e in più chiese a Giacobbe di mangiare “un po’ di quella roba rossa” e fu chiamato Adom, che significa, appunto, “rosso” in ebraico.

Finita la citazione torniamo al nostro **piatto** che è **facile, gustoso e rapido da cucinare**. A me piace mangiarlo con la bruschetta, caldo fumante d’inverno e tiepido tutto l’anno.

Provate e divertitevi a stupire i vostri commensali con una presentazione in cui giocherete con il vostro estro artistico.

Buon Appetito!



INGREDIENTI

- 400 g di lenticchie rosse secche o in scatola
- 80 g di cipolla
- 80 g di carota
- 30 g di sedano
- 1 spicchio di aglio

o di lenticchie



- 1 pizzico di semi di cumino
- 30 g di olio extravergine di oliva
- 1 foglia di alloro secca
- 150 g di zucchine a tocchetti
- 150 g di patate, pelate e a tocchetti
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaino colmo di sale

- 800 ml di brodo vegetale

Con le lenticchie secche

Mettete le lenticchie secche in **ammollo** per almeno 12 ore. Preparate il **brodo** vegetale con il dado o con patate, sedano e carote e tenetelo a **temperatura ambiente** in una ciotola. Prendete una pentola con i doppi manici, fate scaldare uno spicchio d'aglio con due cucchiaini di olio, tritate finemente sedano, carota e cipolla e fate **appassire** bene le verdure, unite le lenticchie e il brodo. Fate cuocere con il coperchio aggiungendo anche sale, pepe, alloro e **concentrato di pomodoro**. Dopo circa un'ora, quando la minestrone avrà preso consistenza **togliete l'aglio** e servitela con **un filo di olio** a crudo.

Con le lenticchie in scatola

Se utilizzate le lenticchie in scatola avete la possibilità di creare questa ricetta in **molto meno tempo**. Seguite lo stesso procedimento. Quando unite le lenticchie al brodo scolate bene il liquido di conservazione e fate cuocere per circa 20 minuti fino a quando la minestrone avrà preso consistenza.

Scacco

Avete mai sentito parlare dello **Zecchino d'oro**? No, non uno di quelli che il Gatto e la Volpe fanno piantare a Pinocchio, raccontandogli che ne crescerà una pianta, stiamo parlando del **Festival Internazionale della canzone**. Esiste da più di cinquant'anni ed è diventato pian piano parte del costume e del patrimonio culturale italiano. Tanto che allo Zecchino d'oro è stato attribuita la targa "Patrimoni per una cultura di pace", dei Club e Centri UNESCO. È uno spettacolo **per bambini** nato per promuovere la musica e la creazione di canzoni destinate al mondo dell'infanzia. Sui temi più differenti.

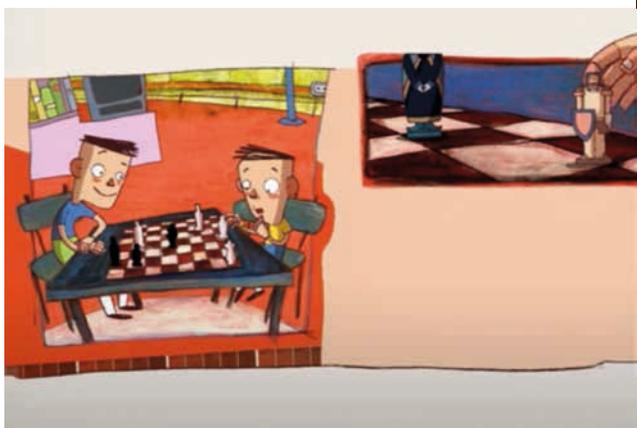
Nel 2001 è stata presentata una canzone scritta da Mario Manasse. Già, proprio "quel" **Mario Manasse**, il **direttore tecnico del circolo scacchistico ebraico Michail Tal**.

Il titolo? "**Scacco matto!**"

C'è un gioco molto antico, in India fu inventato



Vi sembra complicato? Invece non lo è.
È come una battaglia, fra eserciti nemici
Su un campo bianco e nero, che vittime non ha.
Ci vuole fantasia
Memoria ed allegria
Un po' di precisione
E tanta volontà.
La prima mia partita è stata una disfatta



matto!

Ma ciò che mi è spiaciuto, più ancor della sconfitta

Son state le parole che ha detto mio cugino

Ridendo come un matto da sopra il tavolino:

RITORNELLO (coro)

Sei fritto, sei fritto!

Ti ho dato scacco matto

Non fare quella faccia,

ti sfido quando vuoi



Ti ho dato scacco matto!

**Mettiamo a posto i pezzi,
giochiamo ancora un pò**

Mi son messo a studiare partite su partite

Le mosse dei campioni da Greco a Kasparov

Gambetti ed aperture, combinazioni ardite
Forchette e promoziòni; me li ricorderò?

Le torri vanno dritto, gli Alfieri in diagonale

Lenti sono i Pedoni, piano va Sua Maestà, Sua
Maestà!

Potente è la Regina, si muove dove vuole

Si guardano i Cavalli, che saltano qua e là

Ho visto mio cugino, l'ho subito sfidato

E dopo tre minuti, guardandolo gli ho urlato:

RITORNELLO (coro)

Sei fritto, sei fritto!

Ti ho dato scacco matto...

È un gioco proprio bello, che aiuta a
ragionare

Fa bene anche al cervello e ti diventerà

Non fate più la guerra, mettetevi a giocare



Sei fritto, sei fritto!

Ti ho dato scacco matto

**Mettiamo a posto i pezzi,
giochiamo ancora un po'**

Sei fritto, sei fritto!

Ti ho dato scacco matto!

**Il Re non può scappare,
parare o catturare**

Sei fritto, sei fritto!



noi facciamo
DAFDaf
 ci aiuti?

La redazione e il comitato scientifico di DafDaf si ritrovano regolarmente per ragionare su quanto fatto nei mesi precedenti e progettare i numeri che verranno. Avete idee? Suggerimenti? Richieste? Vorreste proporre un nuovo argomento? O qualcosa proprio non vi piace? Scriveteci, noi promettiamo di rispondere a tutti, e saremo felici di leggere le vostre proposte.



DAFDaf / UCEI
LUNGOTEVERE SANZIO 9
ROMA 00153

oppure via posta elettronica, a:
info@dafdaf.it



Far pace sulla terra, volendolo si può.
 Invece dei soldati mandate gli scacchisti
 Al posto delle armi portate le scacchiere
 Saremo più felici
 Saremo meno tristi
 Con tanti nuovi amici che cantano così:

RITORNELLO (coro)

Sei fritto, sei fritto!

Ti ho dato scacco matto...

Sei fritto, sei fritto!

Ti ho dato scacco matto!
 Il Re non può scappare,
 parare o catturare
 Sei fritto, sei fritto!
 Ti ho dato scacco matto!
 Amici come prima
 Amici più che mai
 Amici più che mai,
 amici più che mai,
 amici più che mai.
 Scacco matto!



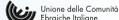
di pagina in pagina

IL GIORNALE EBRAICO DEI BAMBINI



DAFDaf
 è a cura
 di Ada Treves





Comitato scientifico:

	rav Roberto Della Rocca		rav Elia Richetti		Sonia Brunetti		Moria Maknouz		Giorgio Albertini		Dora Fiandra		Chiara Segre
	rav Benedetto Carucci Viterbi		Odelia Libermanome		Daniela Misan		Orietta Fatucci		Nedelia Tedeschi		Alisa Luzzatto		Stefania Terracina

Hanno collaborato: Adam Smulevich. La testata è di Paolo Bacileri e l'immagine di copertina di Luisa Valenti, che è anche autrice della rubrica SCC, la Strega Comanda Color. Claudia De Benedetti è la cuoca delle pagine In cucina e Adolivio Capece ha ideato le pagine dedicate agli scacchi. 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

DafDaf - Il giornale ebraico dei bambini - Direttore responsabile: Ada Treves - Redazione: Lungotevere Sanzio 9 - Roma 00153 - Reg. Tribunale di Roma n. 161/2020