

Notiziario dell'associazione

n° 3 — Dicembre 2020 – A.A 2020/21

Aforisma

Il buio e l'attesa hanno lo stesso colore.” (Giorgio Faletti)

...

*Il cielo è di tutti gli occhi,
ed ogni occhio, se vuole,
si prende la luna intera,
le stelle comete, il sole.*

...

(dalla poesia Il cielo è di tutti di Gianni Rodari)

Notizie

Anche quest'anno ci stiamo avvicinando alla fine dell'anno solare. Il nostro primo trimestre ha avuto un percorso breve. Pur avendo la sede e le lezioni sospese, siamo riusciti a erogare molte lezioni in differita:

- Smartphone base
- Informatica base
- Pittura con Paturzo
- Inglese base
- Ballo country

Inoltre abbiamo pubblicato, in remoto, 2 conferenze e 2 gite.

Siamo invece fermi sulla pianificazione del secondo quadrimestre. Le notizie e l'andamento della pandemia (pur in miglioramento) ci consigliano di restare fermi. Analizzeremo l'andamento nei primi mesi dell'anno prossimo, prima di mettere in moto la nostra *macchina* societaria.

Il direttivo, con un consiglio in forma di video-conferenza, ha approvato il bilancio dell'anno accademico 2019/20. I risultati sono buoni, a inizio ottobre era nostra intenzione convocare un'assemblea nel mese di novembre per la presentazione di questo documento. La situazione COVID-19 ha bloccato tutto, speriamo di poter convocare un'assemblea nella tarda primavera.

Ricetta

ZUPPA DI LENTICCHIE

PREPARAZIONE:

Per realizzare la zuppa di lenticchie dovete prima di tutto lasciare le lenticchie immerse nell'acqua per una notte intera.

Scolatele e lavatele sotto l'acqua corrente. Una volta lavate tenetele da parte.

A questo punto, dedicatevi a tritare la carota, l'aglio, il pomodoro secco e il pomodoro fresco.

Quando il tutto sarà ben tritato, prendete una casseruola capace, mettete al suo interno un filo generoso d'olio extravergine d'oliva e fateci imbiondire il trito di verdure.

Unite quindi anche le lenticchie facendole insaporire per 1-2 minuti.

Trascorso il tempo indicato, ricopritele d'acqua, insaporitele con lo zafferano, unite l'alloro e il pepe e aggiustatele di sale. Poi lasciatele cuocere per 1 ora e mezza circa.

Di tanto in tanto mescolate il tutto.

A cottura raggiunta, mettete la pietanza nei singoli piatti: condite ogni piatto di zuppa di lenticchie con un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo e con un Formaggio alla Crescenza Certosa.

Frutta e verdura del mese



Le fasi lunari di dicembre

Fasi della Luna 2020

Fase lunare	Data	Ora
Ultimo quarto	8 dicembre 2020	01:37:59
Luna nuova	14 dicembre 2020	17:18:45
Primo quarto	22 dicembre 2020	00:42:31
Luna piena	30 dicembre 2020	04:30:24

Alcuni proverbi di dicembre

Dicembre piglia e non rende.

Dicembre gelato non va disprezzato.

Dicembre vezzoso, anno capriccioso.

Dicembre nevoso, anno fruttoso.

Dicembre imbacuccato grano assicurato.

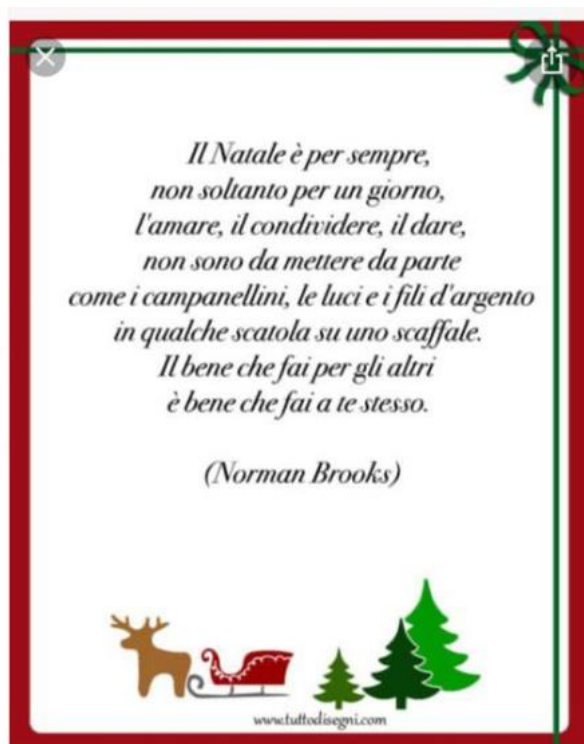
Chi fa Natale al sole, fa Pasqua al fuoco.

Oroscopo dicembre 2020 (da oroscopo naturale)

Dicembre ci porta una buona notizia, l'allentamento delle restrizioni e la riapertura di molte attività. Mercurio entra in Sagittario e tutto comincia nuovamente a essere possibile. Si ricomincia a viaggiare, spostarsi, muoversi di più. Tutto però deve essere sempre fatto con prudenza e buon senso come suggerisce, a metà mese, la quadratura di Mercurio con Nettuno in Pesci, aspetto che può indicare una certa vulnerabilità alle vie respiratorie. Marte ormai è quasi arrivato alla fine del suo mandato e il 22 dicembre formerà (per l'ultima volta) una quadratura con Plutone, con il rischio di riaccendere o di riportare in vita alcune tensioni, alcune urgenze. Sotto questa energia, è bene ricordare a noi stessi di concentrarci su ciò che possiamo controllare, piuttosto che su ciò che non possiamo.

C'è un grande bisogno di cambiamento, di rinnovamento, di sperare in futuro migliore. La società non può reggersi più sui vecchi modelli di sempre. È arrivato il momento.

Il saluto del Presidente.



I più sinceri auguri di Buone Feste (anche se quest'anno saranno in tono minore) da parte del direttivo.

