

IL GIULIANINO

Il giornale della scuola



Progetto di scrittura creativa della Scuola
Paritaria Santa Giuliana Falconieri



2023-2024

LA NOSTRA REDAZIONE



MI CHIAMO ANDREA HO 9 ANNI E FREQUENTO LA IV IL MIO CIBO PREFERITO E' LA TORTA AL CIOCCOLATO, LA LASAGNA E LA CARBONARA.

IL MIO GIOCO PREFERITO E' FIFA 24 (SUL TELEFONO), IL CARTONE CHE PREFERISCO I CARTONI DI CUCINA (tutti basta che parli di cucina) TIFO INTER IL MIO GIOCATORE DI CALCIO E' THURAM E MARTINEZ'.

IL MIO ANIMALE CHE MI PIACE DI PIU' E' IL CAVALLO.
HO UN CANE.

CIAO ! MI CHIAMO JILLIAN , SONO NATA IL 3 NOVEMBRE 2013 HO QUASI 10 ANNI E FREQUENTO LA QUINTA, IL MIO CIBO PREFERITO È LA PASTA ALLA BOLOGNESE.

MI PIACE ANCHE GUARDARE IL FILM: LILO E STITCH .

LO SPORT CHE DEVO FARE È IL KUNG FU .

LA MIA PIANTA PREFERITA È IL GIRASOLE. I MIEI HOBBY SONO GIOCARE A TABLET, GUARDARE LA TELEVISIONE E DISEGNARE. SONO IL GRANDE FAN DI SHAKIRA E DELLE BLACKPINK.

LE MIE MATERIE PREFERITE SONO : MATEMATICA , GEOMETRIA INGLESE E ARTE, POI, IL MIO DOLCETTO PREFERITO È LA TORTINA .

GLI ANIMALI CHE MI PIACCIONO DI PIÙ SONO I PAVONI.



CIAO!!! MI CHIAMO LANCE E HO DIECI ANNI IL MIO HOBBY GIOCARE A CALCIO CON I MIEI AMICI.

HO UN CANE NELLE FILLIPPINE E 5 PESCI QUI IN ITALIA.

MI PIACE MANGIARE L'HAMBURGER, L' ADOBO (UN CIBO FILIPPINO), IL PESCE BIANCO, I WURSTEL E UOVA MISCHIATO CON RISO.

MI PIACE IL MILAN (OGNUNO HA I SUOI GUSTI) IL MIO GIOCATORE PREFERITO E TOMORI.

IO FACCIO JUDO E CALCIO.

I MIEI CANTANTI PREFERITI SONO

MI CHIAMO RAUL HO 9 ANNI, IL MIO CIBO CHE ADORO E' LA LASAGNA E LA CARBONARA. IL MIO CANTANTE PREFERITO È CAPO PLAZZA, IL MIO HOBBY È GIOCARE ALLA PLAY STATION CON IL MIO MIGLIORE AMICO ZEB.

IL MIO GIOCATORE PREFERITO È IBRAIMOVICH. LA MIO ANIMALE PREFERITO È IL CAVALLO E LA MIA MACCHINA PREFERITA È LA JEEP.





CIAO! SONO AARON MINOTTI E SONO NATO IL 28 MARZO 2013 , SONO IN QUINTA E LA MIA MATERIA PREFERITA È MATEMATICA. GIOCO A CALCIO, IL MIO HOBBY PREFERITO. L'ANIMALE CHE AMO È IL CAPIBARA. ADORO IL FORMAGGIO BRIE E LA PASTA, SOPRATTUTTO AL SUGO CON LE POLPETTE!

CIAO, SONO LEONARDO, HO 10 ANNI E FREQUENTO LA V. GIOCO A PALLAVOLO E MI PIACEREBBE ADDOMESTICARE UNA VOLPE, INFATTI IL MIO SECONDO NOME È FOXY! IL MIO COLORE PREFERITO È L' AZZURRO. ASCOLTO LE CANZONI DI MISTER RAIN, ALFA, LO ZECCHINO D' ORO E I MECONTROTE. MI PIACE L' HAMBURGER!



PARLIAMO DI...

I nostri redattori presentano gli argomenti che hanno amato di più

LUDWIG VAN BEETHOVEN

Nasce nel 1770 a BONN, il suo insegnante di musica si chiamava C.G. NEEF, si stabilisce a Vienna con il suo nuovo insegnante JOSEPH HAYDN e qui inizia a lavorare come COMPOSITORE e PIANISTA. Purtroppo venne colpito da una malattia che lo fece diventare sordo a soli 30 anni. Beethoven continuò a comporre quasi fino alla sua morte ma NON a SUONARE. Morì nel 1827.

Per Beethoven comporre non era una costrizione ma una VOCAZIONE. Ci metteva molto, infatti rispetto ad altri compositori ha composto SOLO 9 SINFONIE. La 9 sinfonia, cioè L'INNO ALLA GIOIA è L'INNO UFFICIALE D' EUROPA.



Andrea Colonna

ARITMETICA: LE ESPRESSIONI

Un'espressione aritmetica è un insieme di segni (NUMERI, PARENTESI) e operazioni.

Per calcolare il valore di un'espressione, bisogna conoscere le regole danno l'ordine in cui le operazioni vanno eseguite.

REGOLE PER LE ESPRESSIONI SENZA PARENTESI ()

Se ci sono solo addizioni e sottrazione, vanno eseguite nell'ordine in cui sono scritte.

Se ci sono anche le moltiplicazioni e divisioni devono essere svolte prima delle addizioni e sottrazioni

REGOLE PER LE ESPRESSIONI CON LE PARENTESI ()

Le parentesi sono tre e hanno una sequenza:

TONDA, QUADRA, GRAFFA

$$\{ 5 + [4 \times 4 - (6 : 2) + 3] - 2 \}$$

$$\{ 5 + [4 \times 4 - 3 + 3] - 2 \}$$

$$\{ 5 + [16 - 3 + 3] - 2 \}$$

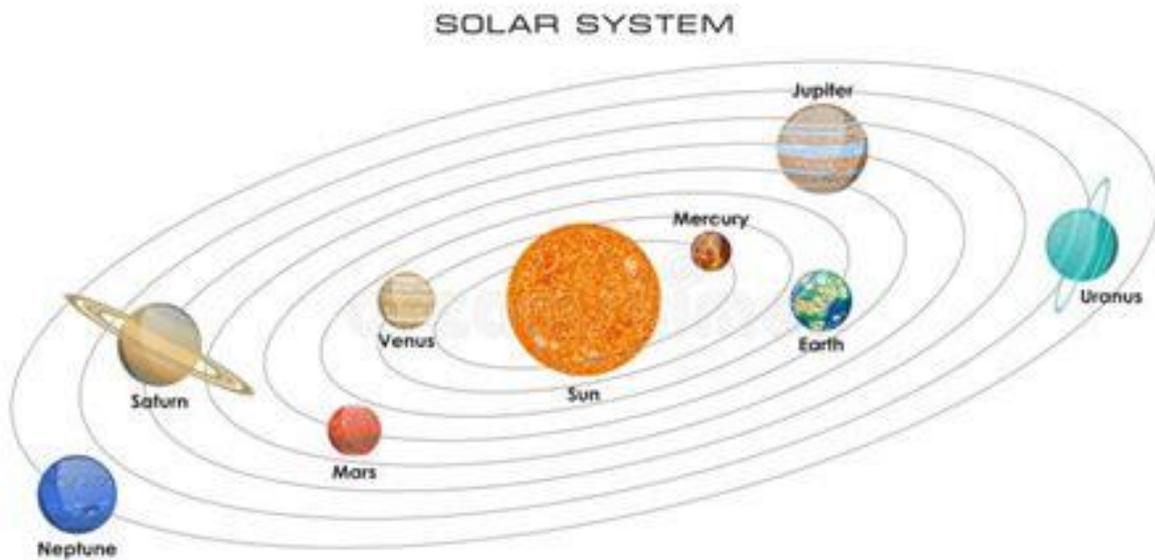
$$\{ 5 + 16 - 2 \} = 19$$

Aaron Minotti

IL SISTEMA SOLARE

La Terra fa parte di un sistema di 8 pianeti che girano attorno al Sole, chiamato per questo "sistema solare" composto da una stella, il Sole e da: Mercurio, Venere, Terra, Marte, Giove, Saturno, Urano, Nettuno. I pianeti svolgono due movimenti: attorno al Sole (moto di rivoluzione) e attorno a sé stessi (moto di rotazione).

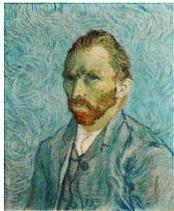
Mercurio è il pianeta più piccolo e caldo, mentre Venere ha l'aria è piena di anidride carbonica. La Terra è l'unico pianeta abitabile grazie alla sua atmosfera ricca di ossigeno. Marte è detto anche Pianeta Rosso, a causa dei minerali ferrosi che gli donano questo colore. Giove è il pianeta più grande e ha quattro grandi satelliti: Io, Europa, Ganimede e Callisto. Saturno è famoso per i grandi anelli che lo circondano, formati da particelle di polvere. Urano è un pianeta molto freddo, Nettuno è talmente lontano dal Sole che ci mette 165 anni per girarci attorno. Plutone fino al 2006 Plutone era considerato il nono pianeta ma per le sue piccole dimensioni è entrato a far parte dei pianeti nani.



Lance Marcus Acbang

VAN GOGH

Vincent Van Gogh (1853-1890) è stato pittore olandese che iniziò a dipingere a 27 anni da autodidatta, cioè senza scuola o insegnanti. Le sue prime opere hanno colori scuri e spenti e parlano della vita misera dei contadini e dei minatori. Nel 1886 Van Vogh parte per Parigi e grazie a suo fratello Theo, mercante d'arte, conosce gli Impressionisti. Inizia a dipingere nuovi soggetti e colori più luminosi. Poi, si trasferì nel sud della Francia. Il pittore ha documentato la sua vita con numerosi autoritratti. In essi esprime le emozioni del momento. Nel primo autoritratto le pennellate ondulate con cui definisce lo sfondo e la figura descrivono il suo travaglio interiore. Un movimento emotivo molto doloroso. Nel secondo ritratto si raffigura con una Fasciatura applicata sul volto dopo che, in una fase di crisi acuta, si era tagliato il lobo dell'orecchio. Qui i colori freddi e lo sguardo vuoto dell'artista esprimono malinconia.



Jillian Zanthea de Guzman

CHE COSA È L'ATMOSFERA?

L' Atmosfera è lo spesso strato di gas che circonda il nostro pianeta. Con l'aumentare della quota, la presenza di gas diminuisce.

Le variazioni di temperatura e di umidità che si verificano nei più bassi strati atmosferici determinano le condizioni meteorologiche.

L'Atmosfera è composta da cinque fasce.

La prima fascia è la Troposfera, la fascia vicina a noi, dove avvengono i primi fenomeni atmosferici.

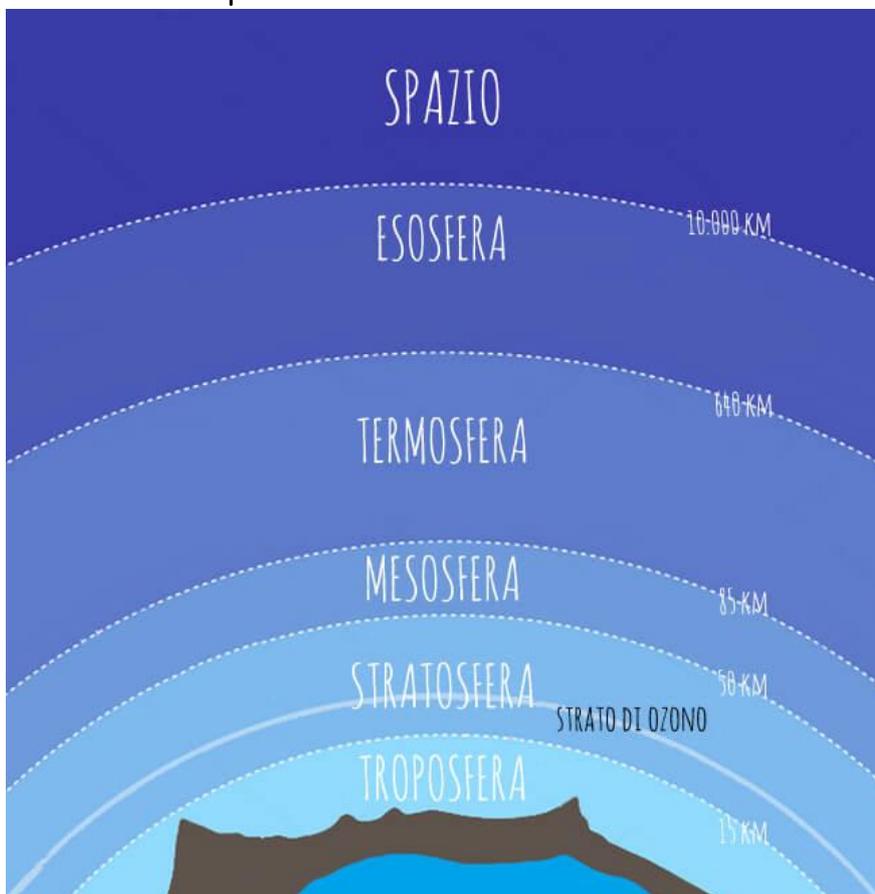
La seconda, è la Stratosfera, importante per la presenza del gas ozono.

Poi c'è la Mesosfera dove ci sono le meteore che, quando

scendono, lasciano delle scie luminose e ci protegge dai raggi ultravioletti.

La Termosfera si estende fino a 500 km di quota, comprende gas ionizzati, elettricamente carichi dunque può riflettere le onde elettromagnetiche.

Per ultima, la Esosfera dove i gas sono sempre più rarefatti, senza un limite superiore e sfuma nello spazio.



Raul Gabriel Bojan

LA VOLPE ROSSA

La volpe rossa è un carnivoro e la più grande delle volpi, la specie ebbe origine da antenati più piccoli in Eurasia. Le volpi settentrionali sono grandi e intensamente colorate. Invece le volpi rosse meridionali del deserto hanno dei tratti intermedi tra le volpi rosse settentrionali e altre specie di volpi. Il colore è rossiccio, dal giallo al marrone, la gola, il ventre e l'estremità della coda sono bianche; quest'ultima è lunga e folta. Il muso è allungato e le orecchie sono triangolari

Si cibano di roditori, ma cacciano anche conigli, uccelli terricoli, rettili, invertebrati. Le volpi rosse misurano tra i 75 e i 140 cm, per un peso che varia dai 3 ai 15kg: queste misure rendono la volpe rossa il più grande mammifero appartenente al proprio genere.

Normalmente vive in coppia, anche se talvolta è possibile osservarne esemplari solitari o in gruppi di 4 o 6 adulti. Per vivere in una grande varietà di ambienti diversi, le volpi devono avere una grande capacità di adattamento. Le volpi hanno delle ghiandole odorifere poste vicino alla coda, la sostanza secreta da questa ghiandola è molto simile a quella delle puzzole. Il periodo degli amori è molto variabile e cambia secondo la latitudine: in Italia ha luogo in inverno tra dicembre e febbraio. I parti avvengono generalmente tra marzo e aprile. la femmina dopo una gestazione di sette settimane, partorisce, in media da 3 a 5 piccoli che vengono allattati per un mese. Questa specie può raggiungere un'età di 12 anni.



Leonardo Ferro

RICETTE DAL MONDO

Vi presentiamo i nostri piatti preferiti!

LE SARMALE - di Aaron Minotti

INGREDIENTI

carne trita, cipolla, carota, verza, cucchiaio di semolino, riso Roma, uova, limone, vino bianco, olio di oliva extravergine, concentrato di pomodoro, sale.

PREPARAZIONE

Lavare la verza molto bene. Alcune foglie di verza rimasta serviranno a ricoprire il fondo della pentola larga. Mettiamo dell'acqua sul fuoco e quando inizia a bollire inseriamo le foglie di verza 3 o 4 alla volta per qualche secondo finché le foglie non diventano più morbide. Quando abbiamo finito e le lasciamo da parte a raffreddarsi. Poi, in un pentolino, soffriggere la cipolla nell'olio. In una ciotola mettere: la carne, il riso, il sale, il pepe, la paprica e impastare tutto insieme. Mettere in una pentola la verza tritata e un po' di pancetta per dare più gusto. Prendere una foglia di verza e fare un involtino con l'impasto di carne trita che abbiamo preparato.

Ogni involtino va posizionato nella pentola larga iniziando dall'esterno a cerchi concentrici, mettendoli attaccati tra loro per evitare che si aprano durante la cottura.

Una volta inseriti tutti gli involtini ricoprire con acqua abbondante e cucinare a fuoco lento. Mettere un dado e lasciare cuocere per 1 ora, dopo 45 minuti aggiungere il sugo di pomodoro.



IL PANCIT- di Jillian de Guzman

INGREDIENTI

Spaghetti bianchi, Vermicelli, Petti di pollo, Carote, Sedano, Fagiolini, Verze, Cipolla, Aglio, Soia

PREPARAZIONE

Metti i vermicelli cinesi in una ciotola e lasciali in ammollo in acqua calda.

Taglia il pollo, il manzo o il maiale in fette sottili.

Taglia diagonalmente 2-3 gambi di sedano in quattro parti. Taglia anche un limone in spicchi, Scalda un wok a fuoco medio-alto.

Aggiungi 45 ml di olio di arachidi e in seguito il pollo affettato. Mescola la carne finché non perde il colore rosa.

Aggiungi le verdure senza smettere di mescolare per cuocere ogni ingrediente in maniera uniforme

Taglia i vermicelli con delle forbici in maniera casuale per ridurne la lunghezza. Cerca però di non esagerare, per evitare che si formino dei noodles troppo corti. Bastano pochi tagli; al termine scolali dall'acqua.

Aggiungi la pasta e il brodo di pollo al composto di carne e verdure. Versa brodo a sufficienza per coprire i vermicelli.

Copri il wok e prosegui la cottura a fuoco medio-basso finché la pasta non ha assorbito la maggior parte del brodo. Mescola di tanto in tanto in modo che gli ingredienti cuociano uniformemente; prosegui per circa 5 minuti.

Togli il tegame dal fuoco quando i vermicelli hanno assorbito la maggior parte del liquido. Guarnisci il piatto con arachidi, salsa di soia e limone.



L'ARANCINO- di Leonardo Ferro

INGREDIENTI

Riso, di brodo di carne vegetale, burro, zafferano, sale. Per il ripieno: prosciutto cotto a tocchetti, mozzarella o scamorza, besciamella, prezzemolo, pepe nero.

Per la panatura: farina, acqua, sale, pan grattato, olio di semi di arachide.

PREPARAZIONE

Per prima cosa preparate il riso per le arancine.

Ricordate che il riso deve essere completamente freddo quando le utilizzate.

Preparate anche la besciamella perché per le arancine deve essere densa e fredda.

In una ciotola mettete il prosciutto e il formaggio tagliato a cubetti.

Aggiungete la besciamella e mescolate tutto con un po' di pepe e del prezzemolo tritato.

Mettere su una mano il riso a formare un'arancia.

Passatela nella pastella e poi nel pangrattato e friggetele nell' olio caldo.

Prima di mangiarle bisogna farle riposare un paio di minuti.



PAK-CHOI- di Lance Marcus Acbang

INGREDIENTI

Pak choi, Aglio, Semi di sesamo, Sale fino, Zenzero fresco, Salsa di ostriche, Olio di semi arachidi o di girasole, Pepe nero.

PREPARAZIONE

Per preparare il pak choi in wok per prima lavate ed eliminate la base del gambo, poi tagliate le foglie e teneteli da parte.

Dividete il gambo in 4 parti per il lungo.

Tritiate finemente gli spicchi di aglio.

Infine pelate la radice di zenzero e tagliatela a bastoncini mettete il wok sul fuoco quando sarà ben caldo versate l'olio di semi.

Aggiungete l'aglio, lo zenzero e i gambi del pak choi.

Unite anche le foglie e saltate il tutto a fianco alta per un paio di minuti.

Salate, pepate e insaporite con la salsa di ostriche.

Continuate a cuocere per circa 8 minuti mescolando con le bacchette, aggiungete anche un altro goccio di olio di semi.

Quando i gambi del pak choi saranno teneri spegnete il fuoco e in piattate.

Servite il vostro pak choi in wok guarnito con i semi di sesamo.



PAPANASI-di Raul Gabriel Bojan

INGREDIENTI

formaggio fresco, uova, farina, scorza di limone, panna acida, marmellata di frutti di bosco, aroma vaniglia, bicarbonato di sodio, olio di semi di arachide

PREPARAZIONE

Impastare il formaggio con le uova. In un'altra ciotola amalgamare la farina con la vaniglia.

In una tazzina da caffè mettere un cucchiaino di bicarbonato con due cucchiaini di limone e mescolare.

Aggiungere gli ingredienti secchi al formaggio e infine aggiungere il bicarbonato.

Impastare fino a che gli ingredienti non sono perfettamente amalgamati.

Preparare delle ciambelline aiutandosi con la farina. Fare anche delle palline più piccole che faranno da cappuccio al dolce.

Mettere abbondante olio in una padella e farlo scaldare sul fuoco.

Appena è pronto iniziare a friggere le ciambelle Rumene da entrambi i lati.

Scolare i dolcetti e poggiarli sulla carta



FOCACCIA ALTAMURANA- di Andrea Colonna

INGREDIENTI

farina, semola rimacinata di grano duro, acqua tiepida, lievito, zucchero, patata lessa, sale, pomodori freschi, olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

Sciogli il lievito in acqua, aggiungi lo zucchero e mischia. Fai l'impasto. Versa la farina tipo 0 e la semola rimacinata di grano duro nell'impasto.

Aggiungi il lievito sciolto nell'impasto e poi aggiungi 200ml dell'acqua preparata e tieni il resto dell'acqua.

Versa i 150g di patata lessa schiacciata.

Aggiungi i 10g di sale e 2 cucchiaini di olio nel impasto.

Prima di aver terminato di impastare preparare una teglia oliata con due cucchiaini di olio e con lo stesso cucchiaino spargete l'olio sulla teglia;

Dopo aver finito di impastare spostalo su una teglia. Poi continua a impastare sulla teglia oliata per 1/2min;

Lascia lievitare per 1/2ore.

Preriscalda il forno al massimo.

Ungiti le mani di olio; Versa due cucchiaini di olio nella pentola in cui cuocerai la focaccia e spargili.

Schiaccia la focaccia con le mani unte di olio.

Taglia in tanti pezzetti i pomodori (si devono usare le mani). Metti le dieci olive sopra i pomodori.

Aggiungi 4 cucchiaini di olio sopra le olive e i pomodori. Prendi gli altri 10g di sale e spargili sulla focaccia. Poi spargi l'origano.



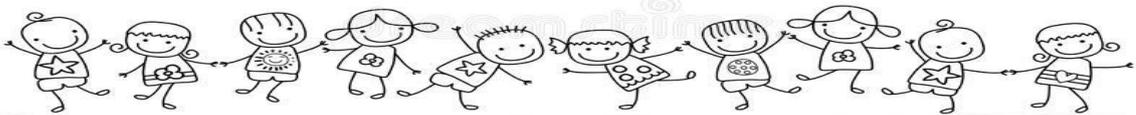
L'ANGOLO UMORISTA



Barzellette:

Le barzellette sono da sempre un modo per *divertirsi insieme*, strappando sorrisi a grandi e piccini. In questo articolo scopriamo come devono essere le barzellette da raccontare ai bambini e ai ragazzi e verrà proposta una raccolta delle barzellette divertentissime per bambini suddivise per età.

- Un serpentello va dalla sua mamma e le chiede tutto preoccupato: "Mamma, mamma, ma noi siamo serpenti velenosi?" Lei gli risponde: "no, perché" Lui: "Perché mi sono morso la lingua!"
- Pierino viene interrogato dalla maestra: "Pierino, ascoltami bene: io studio, tu studi, egli studia, noi studiamo, voi studiate, essi studiano. Che tempo è?" E Pierino risponde: "Tempo sprecato, signora maestra!"
- Quando piange un pero? Quando è dis-perato!
- La mamma a Pierino: "Se prendi un bel voto a scuola ti do dieci euro". Il giorno dopo Pierino va dalla mamma: "Ho una bella notizia". E la mamma: "Hai preso un bel voto?", "No, hai risparmiato dieci euro".
- "Pronto, centralino?" "Lino c'entra, se ci stringiamo un po'!"
- Perché un pomodoro non riesce mai a dormire? Perché l'insalata russa...
- Un serpentello va dalla sua mamma e le chiede tutto preoccupato: "Mamma, mamma, ma noi siamo serpenti velenosi?" Lei gli risponde: "no, perché" Lui: "Perché mi sono morso la lingua!"
- Quando piange un pero? Quando è dis-perato



Indovinelli:

Gli indovinelli sono brevi componimenti (in rima o meno) in cui vengono inseriti degli indizi per capire di chi o di cosa si sta parlando. Tali indizi però sono ambigui, ed è quindi qui la vera difficoltà: scoprire il reale senso della frase (si sta parlando in modo letterale? Si stanno usando metafore? ecc...) e ragionare in modo logico per giungere alla soluzione.

Gli indovinelli sono vecchi quasi come l'essere umano e già gli antichi greci si divertivano con questi rompicapi.

- Cambia completamente ogni settimana, ma resta sempre nello stesso posto. Cosa è.

Risposta - Il cinema

- Vale solo se è a destra... Cos'è?

Risposta - Lo zero

- Più tu lavi e più mi sporco. Meno lavi e più resto pulita.

Risposta - L'acqua

- Quando qualcuno lo schiaccia, non si rompe e non si fa male. Cos'è?

Risposta - Il pisolino

- Lavora soltanto se c'è qualcuno che la segue.

Risposta - La guida turistica



INTERVISTA A SUOR ASSUNTA, COORDINATRICE E MAESTRA DELLA NOSTRA SCUOLA

Quest'inverno abbiamo avuto l'onore di intervistare la nostra coordinatrice scolastica, le abbiamo fatto alcune domande sulla sua vita e sulla scuola Santa Giuliana Falconieri.

Eccovi il nostro articolo!☺

G- Buongiorno Suor Assunta, grazie per averci dato l'opportunità di intervistarla. Abbiamo molte domande da farle!

S. A.- Vi risponderò con molto piacere.

G- Suor Assunta quando e dove è nata?

S. A.- Sono nata il 12 luglio del 1963 ad Alessano, in provincia di Lecce.

G.- Quando si è trasferita a Milano?

S. A.- Sono arrivata a Milano nel 2015, lo stesso anno in cui ho iniziato a insegnare in questa scuola. Sempre nello stesso anno sono diventata coordinatrice, dopo Suor Raffaella Todisco.

G.- che cosa ha provato quando le hanno dato questo incarico?

S. A.- Ho sentito molta responsabilità, perché sapevo che non sarebbe stato un incarico facile, ma ero contenta di venire a Milano.

G.- Come si trova in questa scuola?

S. A. Molto bene, ho trovato un ambiente accogliente nel quale impartire e condividere valori importanti per l'educazione scolastica.

G.- Quando è stata costruita questa scuola?

S. A.- L'inizio della costruzione della scuola risale al 1960.

G.- E chi ha costruito la nostra scuola?

S. A.- La scuola l'ha fatta costruire Suor Enrichetta Marini, dell'Ordine delle Suore Compassioniste Serve di Maria, ed è stata inaugurata nel 1972.

G.- E chi ha fondato l'Ordine delle Suore Compassioniste Serve di Maria?

S. A.- la congregazione è stata fondata il 16 luglio 1869 dalla Beata Maria Maddalena della Passione, al secolo Costanza Starace, nata il 5 settembre 1845.

G.- Questo edificio è sempre stato adibito a scuola o ha avuto altre funzioni?

S. A.- Questo edificio è nato proprio per essere una scuola. Nasce con l'arrivo delle Suore Compassioniste Serve di Maria a Milano il 30 gennaio del 1960.

COME PER MAGIA

Il tema dell'anno

Come ogni anno, la didattica della scuola si ispira a un tema educativo. Quest'anno è stata la volta di Pinocchio.

Il progetto prevede la lettura del romanzo e attività ad esso collegate nel periodo compreso tra ottobre e maggio. Pinocchio "burattino" è un personaggio nel quale ognuno di noi si può riconoscere, colmo di desideri, avventure e capricci, di regole non sempre vissute, guidato solo dall'istinto che lo aiuta a soddisfare i suoi bisogni. Le attività di tale progetto vogliono promuovere la conoscenza di sé e puntano a focalizzare l'attenzione all'agire quotidiano nel rapporto con gli altri, riconoscendo ed accettando le regole e i doveri, impegnandoci ad ascoltare, imparando a conoscere, capendo l'importanza del sapere per diventare veramente grandi. Il progetto vuole aiutare i bambini a riflettere sui comportamenti, sulle scelte quotidiane, sull'importanza del bene vero verso le persone che ci stanno accanto e che ci aiutano a crescere anche quando il bene comporta fatica. In parallelo alla lettura del romanzo, declinato in diverse edizioni in base all'età dei piccoli lettori, si procederà alla creazione di manufatti, cartelloni, disegni, elaborati scritti e verranno effettuati in tutte le classi laboratori, lezioni interattive e attività in gruppi.



IL CORAGGIO DI AIUTARE GLI ALTRI

Quest'anno abbiamo celebrato un avvenimento davvero importante per la nostra comunità: il 6 marzo, presso il Giardino dei Giusti, situato al Montestella di Milano, e in occasione della visita della nostra Madre generale, è stata celebrata la "Giornata dei Giusti". Questa ricorrenza annuale, è dedicata a quelle persone che hanno messo in gioco la loro vita per salvarne altre specialmente durante periodi di totalitarismo e di genocidi. Tra i Giusti proposti è stato fatto il nome in Suor Maria Goglia, una suora appartenente all'Ordine delle Suore Compassioniste Serve di Maria. Questa suora ha salvato numerose famiglie ebrei e alcuni soldati dell'esercito italiano in fuga durante l'occupazione nazista a Roma.

Suor Maria Goglia mise a repentaglio la propria vita con varie strategie, come l'uso dell'abito religioso per salvaguardare le donne ebrei rifugiate; collaborò attivamente con la Delasem* per procurare i documenti necessari e dopo la liberazione, restituì alle donne ebrei quanto le avevano affidato. I rifugiati vennero protetti, curati, incoraggiati per superare il terribile momento di forte paura.

L'eroicità di Suor Maria Goglia venne evidenziata al termine della guerra con il riconoscimento della croce al valore militare "sul campo". Ciò vuol dire che lei "combatté" seriamente, a rischio della sua vita, per una giusta causa, salvando tante vite.

In questa occasione, per noi davvero importante, abbiamo deciso di ideare un concorso interno chiamato: IL CORAGGIO DI AIUTARE GLI ALTRI

Con questa iniziativa, tramite la produzione di disegni, pensieri e poesie fatte dai nostri alunni vogliamo elogiare il coraggio di Suor Goglia e vogliamo cercare di far comprendere al meglio ai ragazzi come l'aiutare l'altro sia di fondamentale importanza.

Gli elaborati sono stati premiati il 7 marzo presso la nostra scuola

Di seguito i vincitori:

Infanzia: Giacomo, Ethan e Diego



Primaria: Sofia, Michele, Sara e Cassandra, Mishel e Alessandra, Ginevra



Michele



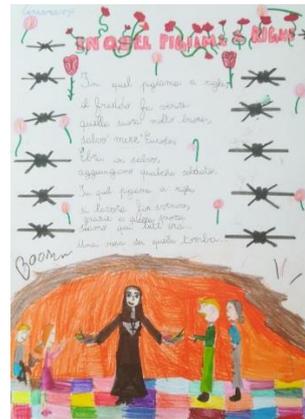
Sara



Sofia



Mishel



Ginevra

Alessandra Ginevra Composizione 22.02.2024
 Il coraggio di aiutare gli altri
 Per me aiutare è solo per qualcuno e in questo momento, come il mio bisnonno che durante la seconda guerra mondiale ha aiutato un sacco di persone rischiando la propria vita. Il coraggio di aiutare gli altri non è raccogliere la gomma a un compagno di classe, ma è aiutare chi davvero ha bisogno. Quando ci sono le guerre non aiutano per niente, nessuno. So bene che qualcuno ha bisogno di aiuto. Per me le guerre sono veramente cattive, e suor Maria Goffa si è stata

Alessandra

devo essere orgogliosa ad affrontare una cosa del genere. Secondo me, quando un ragazzo ballava un altro, bisognerebbe aiutare una che il bello per farci capire che problema ha, oppure per aiutarlo.

Autare
 Autare porta la gioia anche a chi a pensare si annoia.
 Autare è una cosa bella che ti porta da dove a una stella e così luminosa è così splendente il cuore ricorda è come un fuoco ardente
 Cassandra

Rebecca

*DELAEM, acronimo di Delegazione per l'Assistenza degli Emigranti Ebrei, è stata un'organizzazione di resistenza ebraica che operò in Italia tra il 1939 e il 1947 per la distribuzione di aiuti economici agli ebrei internati o perseguitati, potendosi avvalere anche del supporto di numerosi non ebrei.

ACCADDE QUEST'ANNO

Vi presentiamo alcune ricorrenze del 2024:

I 150 anni di Guglielmo Marconi

Il 25 aprile 1874 nasceva a Bologna Guglielmo Marconi. Sono dunque trascorsi 150 anni dalla nascita di uno dei più grandi inventori della storia moderna, che grazie al telegrafo senza fili cambiò per sempre il nostro modo di comunicare e nel 1909 condivise con Carl Ferdinand Braun il Nobel per la Fisica.



I 35 anni del Muro di Berlino

35 anni dopo, la caduta del Muro sarà commemorata a Berlino: le cerimonie ufficialmente sono previste per il 9 novembre 2024.

Lungo l'ex tracciato del Muro, saranno manifesti, cartelli e striscioni storici e nuovi.

Nella capitale tedesca la pianificazione per l'anno è in pieno svolgimento.

La caduta del Muro di Berlino ha luogo alla fine della guerra fredda e apre la via riavvicinamenti di due tipi di società che sono progressivamente allontanate l'una dell'altra.

La Germania venne ufficialmente riunificata, mentre nel 1991 l'URSS si estinse definitivamente. Il Muro fu considerato il simbolo concreto.

Tra le zone Europee occidentali della quale socialiste, del Patto di Varsavia dell'Europa orientale.



I 20 anni di facebook

20 anni fa, esattamente il 4 febbraio 2004 facebook irrompeva nella nostra vita, oggi siamo in un picco di riprovazione sociale per l'intero sistema dei social, le sei persone che separano ognuno di noi da tutti gli altri si sono vertiginosamente ridotte a due: chi ci cerca e chi viene trovato. Insieme al ventennale della creatura di Mark Zuckerberg celebriamo in questi giorni anche i quindici anni del magico bottone i like, che apparve il 9 febbraio 2009.

