

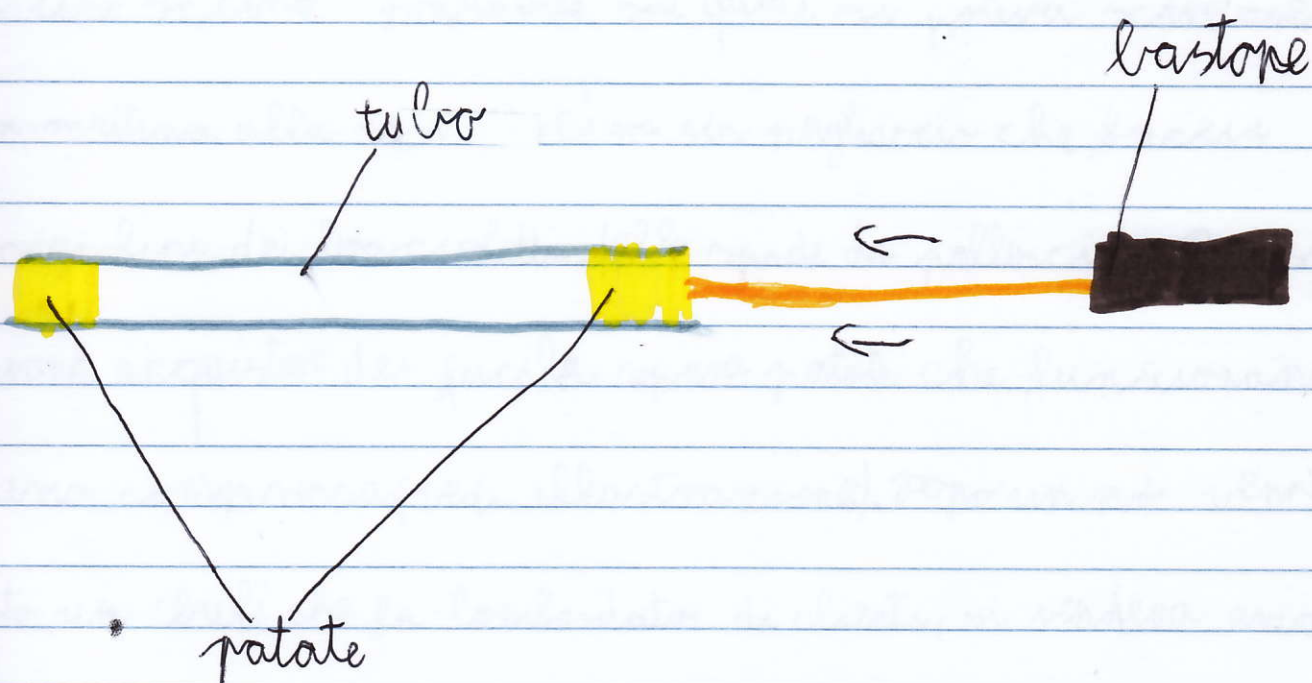
# MESSAGGERO

maggio 2013

n. 5

1€

ARIA! ARIA!



Spingendo una patata verso l'altra l'aria si restringe e una delle patate vola via.

Nella palestra di Andria c'è una grande mancanza di ossigeno.

Però gli alunni dopo un po' cominciano a gridare: "AIUTO!"

ARIA, ARIA! SOFFOCO! La direttrice ha pensato, così non si può continuare bisogna fare un sistema di aerazione!

Ma la scuola non aveva abbastanza soldi. Per fortuna

alla direttrice venne un'ide stupenda! L'idea della direttrice era di organizzare un ARIA party. L'aria party è stato organizzato con tutti i programmi possibili che si collegano all'aria. Per esempio c'era uno sciolo gonfiabile sul quale si poteva scivolare dalla mattina alla sera. Poi c'era un tagliaccio che faceva dei cagnolini, dei bracioletti, delle spade di palloncino. Poi si potevano acquistare dei fucili a para patate che funzionano ad aria compressa (vedi illustrazione). Dopo un po' venne aperto un bufe che fu lambardato di clienti; si vendeva aria fritta e aria in barattolo. Ci fu anche una gara di aereo-planini di cartain cui Andris è arrivato 11, ripeto: terzo! Come premio ricevo un cioccolatino ripieno d'aria. E affinché la giornata finisca bene per tutti alle 9 ci furono dei bellissimi fuochi d'artificio che sembravano un prato di fiori.



## LO SCIROPPO DI SAMBUCO

Se qualcuno ~~vuole~~ ~~lebe~~ qualche cosa di buono e rinfrescante tutto l'anno gli consiglio lo sciroppo di sambuco. Lo

sciroppo di sambuco è una bevanda gustosa e rinfrescante.

Anche io e la mia famiglia lo beviamo tutto l'anno.

Perché anche voi potete fare lo sciroppo di sambuco vi

scrivo la ricetta. La ricetta: per fare questa bevanda

vi occorrono 4 chili di zucchero, 80 fiori di sambuco 4

limoni uno o più pentole e tanti vasi. Questi sono gli

occorrenti per 10 litri di sciroppo di sambuco. Ecco come

si fa questa bevanda: prendi una pentola e riempiela d'acqua.

Poi dai una sciaquatina ai fiori di sambuco e mettili

nella pentola. Ora versa lo zucchero e i limoni che

però prima devi affettare. Poi mescola il tutto. Lascia a

mollo lo sciroppo per 2 o 3 giorni. Dopo che sono pass -



pati 2 o 3 giorni prendi delle pentole e versaci il succo stando attento a non versare i fiori e i limoni. Metti le pentole a bollire sul gas mescolando continuamente. Appena il succo comincia a bollire prendi dei vasetti e versaci lo sciroppo di sambuco. Appena versato il succo avvolgi i vasetti in dei giornali in modo che non si raffreddino. Prendi i vasetti e avvolgili in delle coperte e lasciali lì per due giorni. Passati i due giorni è pronto lo sciroppo di sambuco!

