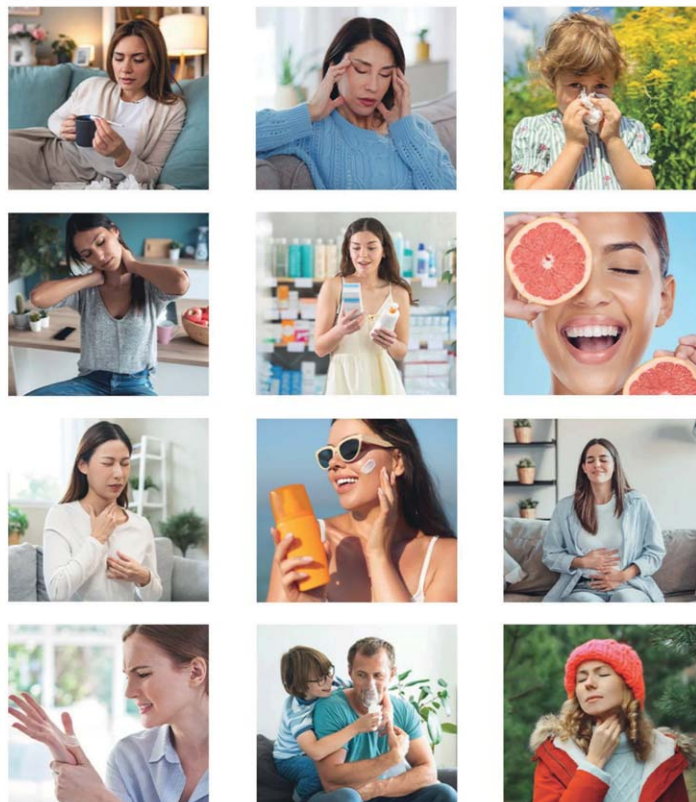


Sintomi

[illegible][illegible]

Bevande



SALAME DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI:

250 gr di biscotti
150 gr di cioccolato fondente
100 gr di burro
50 gr di zucchero
2 uova (freschissime)

PREPARAZIONE:

Tagliate il cioccolato a pezzetti, sciogliete cioccolato e burro insieme a bagnomaria o al microonde. Assicuratevi che sia freddo, poi aggiungete le uova e mescolate bene, infine aggiungete lo zucchero, mescolate tutto, deve diventare una crema omogenea. Spezzate i biscotti grossolanamente con le mani. Versate il composto nel composto preparato, mescolate bene, risulterà un po' troppo morbido, mettetelo in frigorifero per 15/20 minuti prima di dare la forma.



Prendete un foglio di carta da forno, versate il composto e cercate di dare la forma del salame aiutandovi con la carta, incartatelo bene e comprimitelo infine anche con la carta argentata. Conservatelo in freezer fino al momento di servirlo, non va scongelato prima. Tagliate a fette al bisogno.



Viaggio dei sapori



Linguine con Gamberi Rossidi Marsala

INGREDIENTI
(per 4 persone)

- 320 g di linguine
- 400 g di gamberi rossi di Mazara del Vallo (di cui 4 interi per decorazione)
- 2 spicchi d'aglio
- 80 ml di olio extravergine d'oliva
- 1 mazzetto di basilico fresco
- 1 bicchierino di vino bianco secco
- Sale q.b.
- Pepe bianco macinato fresco q.b.

PREPARAZIONE

Pulire i gamberi:
Sguscia i gamberi, rimuovendo il filo intestinale. Tieni da parte 4 gamberi interi, ben puliti, per la decorazione finale (trudi). Taglia grossolanamente gli altri gamberi a pezzi.

Preparare il condimento:
In una padella ampia, scalda l'olio extravergine d'oliva con gli spicchi d'aglio schiacciati. Aggiungi i gamberi e falli rosolare brevemente per 1-2 minuti. Sfuma con il vino bianco e lascia evaporare. Elimina l'aglio e aggiungi qualche foglia di basilico spezzettato a mano. Mantieni il condimento morbido e chiaro (senza pomodoro). Aggiusta di sale e pepe.

Cuocere la pasta:
Porta a ebollizione una pentola di acqua salata e cuoci le linguine al dente secondo i tempi indicati sulla confezione. Scola la pasta, conservando un mestolo di acqua di cottura.

Mantecare:
Trasferisci le linguine nella padella con i gamberi. Aggiungi un po' di acqua di cottura per creare una consistenza cremosa e leggera. Completa con altro basilico fresco per profumare.

Servire:
Impiatta le linguine creando un nido elegante. Adagia un gambero rosso crudo sopra ogni porzione come decorazione. Completa con un filo d'olio a crudo e una fogliolina di basilico.

Suggerimento Vino Italiano:
Questo piatto delicato e marino si abbina perfettamente a un vino bianco fresco e sapido. Un Vermentino di Sicilia o un Etna Bianco DOC sono scelte ideali: esaltano la dolcezza del gambero rosso e la freschezza del basilico senza coprirne i profumi.

Buon appetito!



Amici a quattro zampe



IL CARLINO nasce più di tremila anni fa in Cina, anche se il Giappone ne rivendica la variante nera. Furono sicuramente alcuni navigatori olandesi a importarlo in Europa, dove trovò la massima notorietà tra i nobili inglesi e francesi.

ASPETTO GENERALE

Classificato come cane da compagnia, è un molossoide di piccola taglia, del quale presenta tutte le caratteristiche: è compatto, muscoloso, con testa larga e rotonda, muso largo e corto con delle rughe laterali. Le orecchie possono essere "a bottone", con il padiglione che ricade in avanti e la punta che aderisce alla testa oppure a forma di rosa, ovvero ripiegate indietro con il padiglione parzialmente scoperto. La coda è ritorta e arricciata e se ha il doppio giro è molto apprezzata dai cultori della razza. Il pelo è corto, morbido e liscio.

COLORI AMMESSI

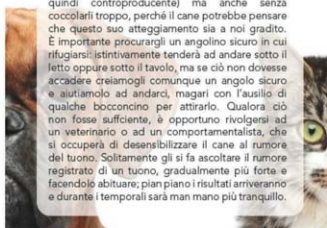
Il colore è diverso a seconda della varietà: argento, albicocca, fulvo o nero. Se è chiaro, c'è sempre una maschera nera ben definita che gli circonda il muso.



COSA FARE?

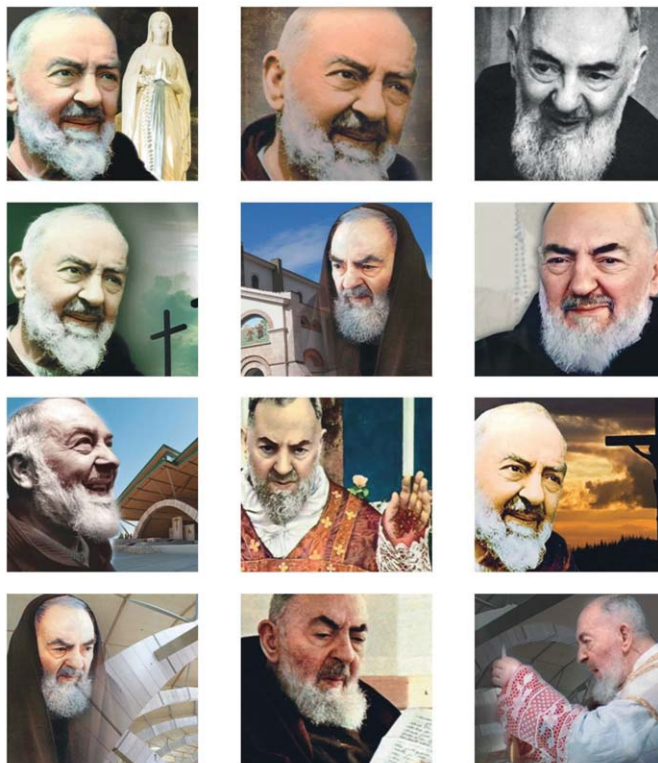
CANI CHE HANNO PAURA DEI TEMPORALI?

Nel cane la paura dei temporali e dei tuoni che questi accompagnano è antica e radicata, oltre che molto comune in tutte le razze. La manifestano nascondendosi in ogni angolo della casa (specialmente sotto il letto) e piangendo, abbaiando, grattando le porte e/o facendo pipì per l'agitazione molto prima che il temporale si scateni con i tuoni: basta solo la luce dei fulmini o il rumore della pioggia. Spetta a noi aiutarli a superare questa dif coltà, senza essere troppo severi e senza punirli (anche perché questo non farebbe che agitarli ulteriormente, rivelandosi quindi controproducente) ma anche senza coccolarli troppo, perché il cane potrebbe pensare che questo suo atteggiamento sia a noi gradito. È importante procurargli un angolino sicuro in cui rifugiarsi: istintivamente tenderà ad andare sotto il letto oppure sotto il tavolo, ma se ciò non dovesse accadere creiamogli comunque un angolo sicuro e aiutiamolo ad andarci, magari con l'ausilio di qualche bocconcino per attirarlo. Qualora ciò non fosse sufficiente, è opportuno rivolgersi ad un veterinario o ad un comportamentista, che si occuperà di desensibilizzare il cane al rumore del tuono. Solitamente gli si fa ascoltare il rumore registrato di un tuono, gradualmente più forte e facendolo abituare: pian piano i risultati arriveranno e durante i temporali sarà man mano più tranquillo.



04_N_12_S_05

San Pio





San Pio da Pietrelcina







Preghiamo

ATTO DI SPERANZA

Mio Dio, spero dalla tua bontà, per le tue promesse e per i meriti di Gesù Cristo nostro Salvatore.

La vita eterna e le grazie necessarie per meritarsela con le buone opere, che io debbo e voglio fare.

Signore, che io possa goderti in eterno.

ATTO DI CARITÀ

Mio Dio, ti amo con tutto il cuore sopra ogni cosa, perché sei bene infinito e nostra eterna felicità; e per amor tuo amo il prossimo come me stesso, e perdono le offese ricevute.

Signore, che io ti ami sempre più.



GENNAIO 2027



1 ven	17 dom
2 sab	18 lun
3 dom	19 mar
4 lun	20 mer
5 mar	21 gio
6 mer	22 ven
7 gio	23 sab
8 ven	24 dom
9 sab	25 lun
10 dom	26 mar
11 lun	27 mer
12 mar	28 gio
13 mer	29 ven
14 gio	30 sab
15 ven	31 dom
16 sab	

