

IL NATALE NEI NOSTRI PAESI



Gli alunni della classe III/IV del
Corso Serale augurano un
BUON NATALE



TRADIZIONI NATALIZIE NEL CATANZARESE

Le feste Natalizie in Italia abbracciano il periodo che va dal 24 dicembre (vigilia di Natale) al 6 gennaio (giorno dell'Epifania). Nel nostro Paese le festività natalizie sono molto sentite, specie al sud, soprattutto nei piccoli borghi, dove la tradizione fa da padrona; tradizione fatta di credenze popolari, religiosità.... quindi tutto ciò che è tradizione è sacro.

L'8 dicembre, festa dell'Immacolata Concezione, è il giorno in cui ogni famiglia prepara l'albero di Natale, addobba la propria casa di luci e ninnoli, ma soprattutto ogni famiglia cristiana che si rispetti non può non realizzare il simbolo per antonomasia del Natale: il presepe; le città, i paesi, i borghi sfoggiano le luci più belle, in alcune località è possibile fare una passeggiata ai mercatini di Natale, come quelli di Catanzaro.





Illuminazione su corso Mazzini- Catanzaro centro



Presepe artistico, realizzato con passione e devozione da alcuni abitanti del borgo di Soverato superiore.



Illuminazione presso la statua del Cavatore, importante punto di riferimento di ogni Catanzarese



Illuminazione su corso Umberto I, Soverato



GLI ZAMPOGNARI



È tradizione, nei nove giorni precedenti il Natale, vedere “gli zampognari” girare per le vie dei paesi a suonare la novena ad ogni casa, accompagnati dal suono caratteristico delle “pipite”, flauti tradizionali in legno a doppia ancia. A Soverato, in questo periodo, la banda del paese rallegra le vie della città e del borgo, trascinando con sé folle di persone attratte dalle melodie natalizie che si insinuano dolcemente in ogni dove e regalando a tutti qualche attimo di spensieratezza. “A Strina” di Natale la si ritrova un po’ in tutto: nei soldi regalati ai bambini, nei dolci a piccoli e a vicini, nell’atmosfera regalata dalla musica e dai canti augurali ad aria intonati al mattino e alla sera per le vie dei paesi accompagnati da chitarra battente, fisarmonica, tamburello e i cosiddetti “ammaccasali” che sono dei pestelli per il sale.



Un'altra usanza è quella del falò di Natale , ovvero l'accensione di un fuoco davanti alla chiesa madre del paese in cui si celebra la messa di mezzanotte, in segno di purificazione e rinascita.

Molte le leggende legate al Natale, tra cui quella risalente al 1594 della “campana della chiesa” dell'antico borgo di Soverato Vecchia. I Turchi cercarono di trafugare la campana che cadde nel fiume Beltrame dove giace da oltre quattro secoli; la notte di Natale se ne odono i rintocchi e in quel preciso momento la leggenda racconta che gli animali parlino.





Fortemente legati alla tradizione sono i piatti e i dolci di questo periodo: la sera della vigilia si mangia un menù a base di pesce, in cui è immancabile lo stoccafisso o il baccalà preparato fritto, in umido con patate e olive accompagnato da zeppole preparate con farina e patate ripiene anche di alici. Altre varianti sono fatte con farina di ceci o di castagne.



Il giorno di Natale il menù è a base di carne. A Catanzaro non manca “u morzedu”, misto di interiora di vitello con concentrato di pomodoro, peperoni piccanti, sale e origano che si consuma nella “pitta a rota e carru”.



I dolci tipici sono:

- la pignolata, palline di pasta dolce, fritte e ricoperte di miele;
- “u cumpettu cu a giurgiulena”, una sorta di torrone di sesamo, vino cotto, miele e mandorle;
- la “pitta ‘nchiusa” o “pitta ‘mpigliata”, dolce formato da tante roselline di pasta, fatta con farina e strutto, che al loro interno racchiudono un ripieno di frutta secca, frutta essiccata e spezie.



Fabiola Romano
Emanuela Magrì
Annamaria Chiarella
Giulio Pittelli
Antonio Rotundo



Fonte immagini web



Piatti tipici del Piemonte e Natale a Davoli



I piatti tipici del Piemonte: bagna Il fritto misto alla piemontese è una ricetta ricca e gustosa, ideale caoda, fritto misto alla piemontese, come secondo piatto, ma anche come piatto unico. Una pietanza vitello tonnato simbolo del Piemonte, dal gusto unico e inconfondibile che mescola alla perfezione i sapori salati e quelli dolci.

- Salsiccie
 - fegato di vitello
 - Pollo macinato
 - Cervella di vitello
 - Rigaglie di pollo
 - Frattaglie di vitello
 - Costolette d'agnello
 - Zucchine
 - Mela
- Carciofi
 - Funghi porcini
 - Besciamella
 - Amaretti
 - Uova
 - Tuorli
 - Pangrattato
 - Burro
 - Olio d'oliva



Bagna caoda

La bagna caoda o bagna cauda è una preparazione tipica del Piemonte preparata con acciughe, olio e aglio ed utilizzata come intingolo per le verdure fresche della stagione autunnale. Essendo una pietanza sostanziosa, solitamente, viene considerato un piatto unico ma talvolta può anche essere servito come antipasto.



Per quanto riguarda l'origine del nome, sappiamo che

Ingredienti per 12 persone

bagna caoda deriva dai due termini, "bagna" che in

•12 teste di aglio

Piemontese significa salsa o sugo, e "caoda" che sta invece

•6 bicchieri da vino di olio d'oliva + un bicchierino di olio 6 etti di acciughe rosse di Spagna servita nei "fujot", particolari recipienti in terracotta o rame con sotto una fiammella che tiene caldo l'intingolo.



Ingredienti vitello tonnato

Il **vitello tonnato** (*vitel tonnè* o *vitel tonnà* in piemontese) è un piatto - **Vitello** (magatello o girello) 800 g tipico della cucina italiana. Può essere servito sia come antipasto che - **Sedano** - costa come secondo.

Carote 1

• Cipolle dorate 1

• Aglione 1 spicchio

• Vino bianco 250 g

• Acqua 1,5 l

• Alloro 1 foglia

• Chiodi di garofano q.b.

Olio extravergine d'oliva 3 cucchiaini - Pepe nero in grani q.b.

• Sale fino q.b.

PER LA SALSA

• Uova 2

• Tonno sott'olio sgocciolato 100 g

• Acciughe sott'olio 3 filetti

• Capperi sotto sale 5 g

• Frutti di capperone per decorare q.b. - Brodo di carne 150 g



Il semolino dolce, anche detto frittura dolce (in piemontese fritura dusa), è un dolce italiano tradizionale del Piemonte.



Natale a Davoli: il Natale si festeggia insieme andando al ristorante o a casa, con piatti dolci e salati. Gli edifici hanno luci colorate e ci sono Alberi di natale addobbati. Si ascolta musica a tema natalizio e si fanno giochi in compagnia.

**NICHOLAS FRANCESCO
MELODIA**





LE TRADIZIONI DI NATALE IN BRASILE

OPLA LA LA



NATALE IN BRASILE



Natale è uno dei momenti più importanti per i cristiani, che celebra la nascita di Gesù Cristo. Attualmente il Brasile è un paese prevalentemente cattolico, a seguito dei suoi evangelici. Tuttavia, pur avendo un forte carattere religioso, il Natale in Brasile diventa un momento di fraternizzazione. Scopri la tradizione tradizionale condivisa dalla maggior parte delle famiglie brasiliane: quali sono le tradizioni natalizie? Tra queste tradizioni abbiamo: le decorazioni natalizie; un albero di Natale; lo scambio di doni e lo svolgimento del pranzo di Natale. L'altra consuetudine ricorrente è il conflitto con la familiarità di nuclei e generazioni diverse in caso di due avi durante il 24 e 25 dicembre





Montaggio del Presepe

I tre Re Magi. Alcune famiglie brasiliane, però, investono in una versione ridotta, con la presenza del Bambino Gesù, di Maria e di Giuseppe .

In Brasile, allestire un presepe è una tradizione che simboleggia la preparazione alla celebrazione della nascita di Gesù. Per le famiglie più tradizionali, il presepe viene allestito la prima domenica di Avvento e lo smontaggio deve essere fatto dodici giorni dopo Natale, cioè deve essere fatto il 6 gennaio. Normalmente il presepe completo è composto dalle immagini di Gesù Bambino, Giuseppe, Maria, un Angelo, una Stella, animali.



La Cena Di Natale

La cena di Natale si svolge tradizionalmente la notte del 24 dicembre, data della nascita di Gesù. Tuttavia, ci sono testimonianze di una Cena tenuta molto prima della nascita di Cristo. In Brasile, riunire la famiglia e gli amici a cena il 24 dicembre è una delle principali tradizioni natalizie. Tuttavia, il menu della cena non è unanime in famiglia.



Farsi regali a vicenda e la tradizione dell'Amico Nascosto

Un'altra usanza degna di nota è l'atto di scambiarsi regali a Natale. Soprattutto i bambini, che chiedono regali nelle letterine a Babbo Natale. L'origine di questa tradizione legata al cristianesimo riguarda i doni che i Magi portarono al bambino Gesù alla sua nascita. Baldassarre, Melchiorre e Gaspare portarono a Gesù oro, mirra e incenso.



IL Babbo Natale

Il Babbo Natale è un personaggio ispirato a San Nicola, vescovo di Myra vissuto nella regione dell'attuale Turchia nel IV secolo. Divenne noto per essere una figura estremamente generosa, che aiutava in modo anonimo chi si trovava in difficoltà finanziarie. Posò nel camino delle case il sacchetto delle monete d'oro da offrire. Era anche noto per fare regali ai bambini nei loro compleanni, diventando amico dei bambini. Per molto tempo la credenza in Babbo Natale venne utilizzata anche per far sì che i bambini si comportassero bene durante tutto l'anno e, a Natale, ricevessero doni dal “buon vecchio”. Alcune famiglie seguono la tradizione di mettere la lettera sotto l'albero e, il giorno 25, circondano l'albero con i doni richiesti dai figli della famiglia. Altri vanno oltre e portano in sé il personaggio di Babbo Natale.



Gamberi nella zucca



1 grande zucca fragola;
Olio d'oliva qb;
8 spicchi d'aglio;
1 1/2 cipolla;
1kg di gamberetti medi freschi o
scongelati;
1 limone;
Pepe nero qb;
Sale qb;
2 pomodori;
1 mazzetto di prezzemolo o
coriandolo, a piacere;
1 lattina di panna;
3 cucchiiai di crema di formaggio.



SALADA SALPICA



🔊 italiano ▾

2 tazze di Chester Traditional
Perdigão sminuzzato
1 tazza di mozzarella grattugiata
mezza tazza di sedano tritato
mezza tazza di strisce di peperoncino
mezza tazza di uvetta
5 cucchiaini di prezzemolo tritato
1 carota grattugiata
1 mela tritata
1 lattina di Crema NESTLÉ®
1 cucchiaino di MAGGI® Fondor
1 pizzico di pepe nero
2 cucchiaini (tazza) di olio d'oliva
2 tazze di patate a paglia

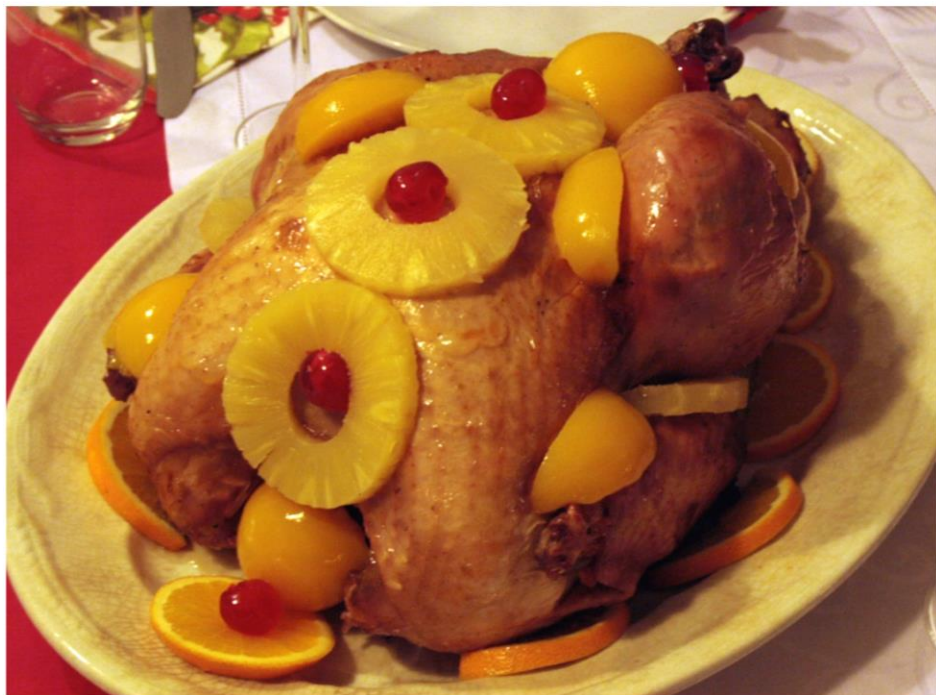


TENDER (PROSCIUTTO GLASSATO)

- 1 prosciutto cotto affumicato (1,2 Kg), di preferenza con la cotenna
 - chiodi di garofano per rifinire
 - 75 ml di vino bianco
 - 75 ml di succo d'[ananas](#) o arancia
 - 2 cucchiaini di miele
 - 1 cucchiaio di burro



TACCHINO DI NATALE



1 grosso tacchino di 4 a 6 kg

- 2 litri di vino
- succo di 3 arance
- succo di 2 [limoni](#)
- senape
- salvia
- rosmarino
- prezzemolo
- odori a piacere
- sale e pepe
- cipolla a fettine
- aglio schiacciato

Per la salsa all'arancia:

- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino d'aceto
- ½ cucchiaino di farina
- succo di 2 arance
- succo di ½ [limone](#)
- 50 ml di Gran Marnier



BOLO DE NATALE

- 200 g di burro a temperatura ambiente
- 4 uova grandi
- 200 g di zucchero di canna
- 100 ml di succo d'arancia o di latte (ricetta tradizionale portoghese)
- 1 cucchiaino di scorza d'arancia (facoltativo)
- 50 ml di Porto
- 330 g di farina 00
- 1 cucchiaio di lievito vanigliato
- 1 cucchiaino scarso di cannella in polvere
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di noce moscata
- 100 g di uvetta nere
- 100 g di frutta esotica candita a cubetti
- ½ cucchiaio di farina 00 per infarinare i frutti

Per la decorazione

- 250 g di zucchero a velo
- 2 cucchiai (30 ml) di acqua o di liquore dolce
- 2 cucchiai (30 ml) di succo di [lime](#)
- frutta candita, frutta secca e rametti di agrifoglio, per guarnire



PAVE

- 250 g di biscotto Oro Saiwa o simili
- 400 g di Dolce di Latte nel sito trovate la ricetta per crearlo
- - CALDA -
- 100 g di Zucchero
- 100 ml di Acqua
- - COPERTURA -
- 200 g Tavoletta di Cioccolato al Latte
- 1 Conf. di Crema di Latte



Mousse di maracuja

La **mousse di maracuja** è una preparazione fresca e gustosa che si prepara mescolando polpa e succo della maracuja unendo poi il composto alla panna rassodata e infine versando nelle coppette individuali e lasciando in frigorifero per almeno due ore prima di consumarla.

- n.12 maracuja maturi.
- 350 g latte condensato.
- 300 ml panna liquida.
- n.4 cucchiaini zucchero semolato.



PUDIM

- 500 g Zucchero
- 250 g Acqua
- 30 Tuorli
- 50 g Vino di Porto

Caramello

- 500 g Zucchero
- 300 g Acqua
- Succo di limone q.b.

MARIA CRISTINA
SANTANA



Le tradizioni
natalizie
in Bielorussia



Non vi piacerebbe festeggiare due volte il Natale, la festività con l'atmosfera più affascinante di tutto l'anno? E' possibile... Infatti, quando con l'Epifania in occidente si conclude il periodo delle feste e ci si lascia alle spalle abbuffate e festeggiamenti, in Bielorussia ed in generale nei paesi ortodossi, si comincia! In questi luoghi infatti non si festeggia il Natale il 25 Dicembre, bensì il 7 gennaio. Le zone della Bielorussia e delle ex Repubbliche sovietiche, infatti, non seguono il calendario Gregoriano, ma quello Giuliano.



Il Babbo natale bielorusso, un anziano signore panciuto, si chiama Дед Мороз, Ded Maroz, che significa Nonno Gelo. Ded Maroz si reca dai bambini accompagnato dalla sua giovane e bella nipote Снегурочка, Snegurochka, Fanciulla di neve, che aiuta l'anziano nonno a portare i doni e che gioca con i bimbi.





Ded Maroz tiene uno scettro, ha lunghi e bianchi capelli, indossa un ampio mantello di pelliccia, che può essere rosso ma tradizionalmente anche bianco e blu, con stelle e disegni tradizionali ed un cappello ornato con perle e argento. Snegurochka, invece, è vestita con un lungo abito bianco e azzurro intrecciato con fili d'argento.





A differenza della tradizione cattolica, in quella ortodossa non esiste il presepe come simbolo della natività, ma altre tradizioni sono comuni, come quella di riunire tutta la famiglia a tavola e di recarsi alle celebrazioni in chiesa. La tradizionale celebrazione ortodossa dura parecchie ore e si tiene di notte.



Il 19 gennaio si celebra il battesimo di Gesù: ci si reca al fiume per immergersi completamente, tuffandosi per tre volte sott'acqua e per tre volte facendosi il segno di croce.



La religione ortodossa prevede un lungo digiuno di circa due mesi precedente il Natale, durante il quale non si possono consumare carni, latticini, uova e loro derivati; prima di poter tornare a mangiare regolarmente.



La notte tra 13 e 14 gennaio si festeggia il Capodanno ortodosso, Старый Новый Год, Starj Novj God, ovvero vecchio nuovo anno. In questa occasione, è tradizione servire a tavola 12 pietanze diverse, una per ogni mese dell'anno. Il tutto, ovviamente inaffiato da abbondante vodka.



Le ricette della Bielorussia vantano una serie sterminata di antipasti che utilizzano moltissimi ingredienti che vanno dal pesce alla carne inoltre molte ricette utilizzano anche i pesci d'acqua dolce. La Bielorussia possiede un territorio vastissimo che di conseguenza ha portato a grandi differenziazioni culinarie, ma esistono una serie di elementi comuni. Fondamentali nella cucina bielorusa sono gli zakuski. Vengono impropriamente tradotti come antipasti ma è sbagliato, dal momento che la traduzione corretta dovrebbe essere “piatti da buffet”. Si tratta di una sterminata serie di piatti, in genere freddi, posti al centro della tavola. Fra gli zakuski non mancano mai salmone, acciughe, sgombri, aringhe e tanti altri pesci marinati o affumicati, arrosti freddi, insalate, patate in tutte le salse, pomodori, peperoni, melanzane ripieni, caviale e molto altro ancora; tradizionalmente si accompagnano con la vodka.



Nelle zuppe troviamo l'onnipresente borsch, una zuppa di barbabietole, patate e carne. E' un piatto dei bielorussi, russi, polacchi ed ucraini. A volte è con carne o solo di verdure, ma in questo caso si dovrebbe chiamare solyanka col funghi, solo vegetale. Un'altra ottima minestra, fredda, è la botwina con spinaci e kvas, segale fermentata. Ci sono poi i pirogi (torte salate di pasta frolla). C'è anche la polenta di grano saraceno, che si chiama kasha. Si condisce tutto con la smetana, panna acida, che è usata alla stessa maniera del nostro grana. Non va trascurato un prodotto che per molto tempo è stato di esclusiva produzione bielorussa, il caviale ricavato dalle uova di salmoni e storioni.



Alcuni ottimi piatti tipici della cucina bielorrussa che non possono mancare nel periodo natalizio sono i драники, draniki, frittelle preparate con patate, uovo, sale, pepe ed intinti nella cremosissima сметана, smetana ovvero la panna acida.



I налистники,
nalistniki, sottili
pancake ripieni di
formaggio o caviale ed
arrotolati su se stessi.



Insalata russa

Insalata Olivier

Ingredienti per 8 persone:

patate 4 bollite carote 2

cetriolini sott'aceto 80g

uova 2 già sode piselli 150g

già cotti cipolla 1/2 kolbasa

russe 250g in una sola fetta

maionese 150g .



Carne in gelatina

- 800 g carne di vitello a scelta tra polpa, biancostato, cappello del prete, fiocco di punta
- 1 costa sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- qb sale
- aromi
- qb pepe nero in grani



Secondo le antiche tradizioni bielorusse, sotto la tovaglia rigorosamente bianca, va messo del fieno a ricordare la mangiatoia in cui Gesù venne deposto appena nato. Sotto il tavolo invece ci deve essere un oggetto di ferro, che tutti devono a turno calpestare, per trascorrere l'anno in piena forza e salute. Molti sono i piatti tradizionali che vengono appositamente preparati per questa occasione. La cena inizia, come la tradizione vuole, dopo che la prima stella è apparsa nel cielo.

L'insalata shuba è una specie di insalata russa, un piatto che si prepara alternando le verdure, la maionese, la barbabietola ed i filetti di pesce direttamente in un coppapasta, con il risultato di un piatto molto colorato, scenografico e davvero buonissimo. La Shuba come vi dicevo e' un tipico piatto della cucina bielorusa, immancabile soprattutto nei giorni di festa e portato spesso in tavola per il Natale.

INSALATA SHUBA

**Dosi per 2 persone: 2
barbabietole rosse. 100 gr di
filetti di aringa o sgombro, 100
gr di maionese, 2 carote , 1
patata, sale**



LA PAPPA (GECKA)



Un altro contorno popolare della cucina Bielorussa è la pappa. Si prepara con vari cereali in latte o acqua. Se il riso, l'orzo perlato e anche i fagioli sono abbastanza comuni in altri paesi, qui lo è il grano saraceno e viene mangiato in grande quantità. I bielorussi sono sicuri che la pappa di grano saraceno è un cibo salutare, ed è sempre stato venerato in Bielorussia. Molti piatti della cucina bielorussa sono a base di carne, pesce e selvaggina, nella cucina tradizionale, una volta erano farciti con pappa di grano saraceno. In periodo di crisi economica il prezzo del grano saraceno diventa un indicatore della gravità della crisi. Il prezzo aumenta di un paio di volte e può costare 1,5 euro per confezione di 1 kg.



I Golubzi con panna acida

Golubzi con panna acida sono degli involtini di cavolo cappuccio ripieni di carne e riso e cotti in una salsa di pomodoro e panna acida. Il nome golubzi deriva dal fatto che per il ripieno anticamente si usavano **piccioni** (goluby) interi. Anche se ci vuole molto tempo per preparare questo piatto, non vi pentirete di averlo fatto, quando vedrete i volti soddisfatti di familiari e amici. Basta ricordare: **nessuno dice di no ai golubzi fatti in casa!**



Syrniki

Sono tipiche frittelle al formaggio croccanti fuori e tenere all'interno. Un dolce semplice, economico, di facile preparazione, dal sapore leggermente dolce che esalta al meglio i *toppings* che lo ricoprono. Tra i più diffusi la *smetana*, marmellate, miele, confetture e sciroppi.



Medovik

Vi presentiamo la torta più buona del mondo! Torta Medovik (Медовик) di origine Russa fatta con miele e noci. Immaginate la torta più buona che abbiate mai mangiato, Medovik la supera! È una deliziosa torta composta da diversi strati di biscotto al miele, intervallati da una crema alla panna montata, panna acida e latte condensato.



Per la base 3 uova
150 g zucchero 100 g burro
200 g miele
1 cucchiaino bicarbonato
800 g farina 00 1 pizzico sale
200 g noci Per la crema
500 g panna da montare, 35%
di lipidi 500 g panna acida
1 fiala aroma alla vaniglia
400 g latte
condensato (caramello mou)



Le bibite bielorusse che devono essere a tavola

I russi hanno un tipo diverso di bevanda per ogni occasione: per quando vogliono rilassarsi o svegliarsi, rinfrescarsi o riscaldarsi, bere da soli o in compagnia.



KVAS

Se vi sembra strana l'idea di preparare una bibita usando del pane, dovrete ricredervi e provare il kvas bielorusso. È la bevanda più antica del Paese, se si esclude l'acqua, ovviamente, ed è incredibilmente rinfrescante. Il kvas è fatto con acqua e pane di segale. Si possono anche aggiungere erbe e frutta per insaporirlo, e può essere lievemente alcolico.



KAMPOT

Chiedete a qualsiasi bielorusso quale bevanda va bevuta a pranzo e vi risponderà il kompote. Questa bevanda dolce è a base di frutta e può essere servita calda o fredda.



MORS

Il mors è una bevanda a base di bacche leggermente aspre, da servire fredda. La sua consistenza è molto simile al kompot, anche se qui le bacche bollite sono schiacciate, mentre nel kompot i frutti sono lasciati interi. Molto spesso, il mors è fatto con ossicocco, mirtilli, mirtilli rossi, o con un mix di frutti di bosco.



LA VODKA

La vodka è un distillato che trova le sue origini nelle pianure della Sarmazia, tra Polonia e Russia. Il suo nome deriva dalla parola slava woda, acqua, perché all'aspetto ingannerebbe chiunque, trasparente, limpida, inodore ma, all'assaggio, si rivela una bevanda secca, senza particolari inflessioni, che immediatamente scalda gola e stomaco. In Bielorussia la vodka era considerata un rimedio sovrano per ogni malattia, e per ristabilire il giusto equilibrio tra la temperatura corporea e quella esterna, in inverno estremamente rigida. La vodka si ottiene da una ripetuta distillazione di grano, orzo, segale, o dalla distillazione degli amidi della patata. Non si altera con il tempo e non ha bisogno di invecchiare per dare il meglio di sé, inoltre ne esistono vari tipi aromatizzati con erbe o essenze fruttate. In Bielorussia la si beve dall'inizio alla fine del pranzo, sempre ghiacciata, ed è ottima anche come digestivo.



La vodka è spesso il primo drink che le persone associano automaticamente alla Bielorussia. Qui, di solito, ha un tasso alcolico di 40 gradi ed è buttata giù tutta d'un fiato da piccoli bicchieri. I bielorussi hanno molte tradizioni legate alla vodka. Si crede che tra il primo e il secondo bicchiere, non sia permesso fare uno spuntino, e se siete in ritardo al tavolo mentre tutti bevono, dovrete tirar giù un bicchierino “di punizione” in più. È poi fondamentale accompagnare la bevuta con dei buoni spuntini.



Buon Natale e buone feste!!!!

Ogni paese ha le sue tradizioni di Natale. Qualcuno lancia i mobili dalle finestre (Italia), qualcuno libera le carpe (Vietnam), qualcuno aspetta regali da una capra (Norvegia), in Bielorussia si dice che più la tavola è ricca, migliore sarà il nuovo anno.



**Abramava Irina 3 classe serale.
Carolei Andrei 4 classe serale.**

