

III ISTITUTO COMPRENSIVO GIARRE

Curricolo locale per la lingua inglese CLASSE SECONDA sez. L A.S. 2014/2015



INTRODUCTION

The research done by our second class, section L, is related to some of the main religious and popular festivals celebrated in Britain all around the year. We were happy to find typical recipes linked either to the festivals or to the moments of the day which were the object of our study. Moreover, during our ideal journey in the world of festivals and meals, we became interested and curious to such an extent that, in the end, we got involved into another exciting activity. We were able to prepare our personal cakes, biscuits and drinks at home, according to the recipes studied at school with our teacher of English. We made them with our hands, sometimes alone, sometimes in groups or with the precious help of our parents, and, we assure you, when we think about it, we really feel we had a lot of fun doing so, and, most of all, what a nice smell,what a good tastein a few words... what a fantastic international experience we happened to have!!!

Gli alunni della 2° L

IL NATALE NEL REGNO UNITO

di Giulia Salvadori 2^L

Christmas, unione delle due parole “Christ” e “Mass” che significano “Messa di Cristo” è un momento molto importante dell’anno e viene festeggiato il 25 Dicembre dai cristiani per ricordare la nascita di Gesù. Nel Regno Unito è una festività molto sentita e ricca di tradizioni anche non strettamente religiose iniziate nell’Età Vittoriana.

Nella settimana che precede il Natale strade e negozi sono addobbati e illuminati a festa e gli inglesi amano tantissimo fare shopping in questo periodo per comprare i regali. E’ consuetudine, inoltre, spedire milioni di cartoline di auguri (Christmas cards) a parenti e amici. Le famiglie decorano il loro albero di Natale (Christmas tree) e la sera della vigilia (Eve) i bambini appendono la loro calza vicino al caminetto in modo che Babbo Natale, chiamato Father Christmas o anche Santa Claus, possa riempirla con giochi e dolci. Di solito le persone partecipano alla messa di mezzanotte per sentire antichi canti tradizionali (carols). Il giorno di Natale all’interno delle famiglie ci si appresta ad aprire i regali e a preparare il pranzo, chiamato per l’occasione Christmas dinner, che è consumato a mezzogiorno, in attesa del discorso televisivo della Regina alla nazione verso le tre del pomeriggio.

Il pasto inizia con un brindisi, quindi s’indossano simpatici cappellini di carta e si lanciano petardi. Il tradizionale pranzo natalizio prevede arrosto di tacchino ripieno, carote, piselli, patate al forno e altri contorni, accompagnati da salsa di mirtilli e sugo di carne. Il dolce natalizio, Christmas Pudding, è preparato con frutta secca e spezie dolci. Il 26 Dicembre è chiamato “Boxing Day” perché in passato in questo giorno si aprivano le cassette dell’elemosina delle chiese e il denaro raccolto era distribuito ai poveri. E’ anche il giorno dedicato alla caccia alla volpe (fox hunting). Nei giorni nostri è anche la data d’apertura dei saldi (sales).



A TAVOLA IL GIORNO DI NATALE

di *Giulia Salvadori 2^L*



Il dolce che potete ammirare nella foto è il famoso **Christmas pudding**, che, secondo la tradizione può contenere al suo interno piccoli oggetti, ciascuno dei quali ha un significato; per esempio, se si trova una moneta nella fetta si diventerà ricchi, se si trova un anello presto ci si sposerà, ecc. Abbiamo cercato la ricetta tradizionale e la pubblichiamo qui di seguito, ma, ad amor del vero dobbiamo dire che non ci siamo cimentati nella sua realizzazione, poiché abbiamo scoperto che la sua elaborata preparazione, che avviene diverse settimane prima del Natale, richiede una certa esperienza e tempi di cottura di almeno otto ore. Eccone la ricetta!

CHRISTMAS PUDDING RECIPE

Make several weeks ahead- Preparation time 45 minutes – Cooking time 8 hours

Ingredients:

120 g breadcrumbs (briciole di pane)

60 g almonds blanched and chopped (pelate e tritate)

120 g flour

rind of 1/2 lemon grated

225 g suet

pinch of salt

225 g currants

pinch of mixed spice

225 g sultanas

1 grated apple

225 g raisins

3 large or 4 small eggs

90 g candied peel

220 cl stout (birra scura)

120 g demerara sugar (zucchero non raffinato)

Method:

Mix all the ingredients together except the eggs and stout. Beat the eggs in a bowl and add the stout. Pour the egg mixture on to the other ingredients and stir them well together. Put the mixture into a 2 pint pudding basin and cover with tinfoil. Steam (*cucinare a bagnomaria o a vapore*) for about 6 hours taking care the saucepan does not boil dry. Remove the pudding from the steamer and keep in a dry, cool atmosphere until required. On the day it is to be eaten return it to the steamer and cook for a further 2 hours.

PANCAKE DAY

di Alessandra Zappalà 2[^]L

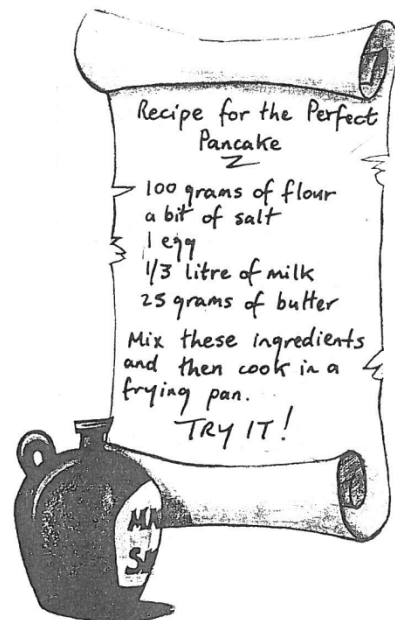
Nel periodo che corrisponde al nostro Carnevale, nel Regno Unito non si organizzano assolutamente sfilate con carri o con gruppi mascherati, non si festeggia lanciando i coriandoli come da noi, e non esiste per nulla una tradizione di feste in maschera, né privatamente né a scuola con recite o costumi di vario tipo. Proprio così, nel Regno Unito c'è soltanto una cosa che la fa da protagonista durante il Carnevale: il **PANCAKE!**

Per gli inglesi il Martedì prima della Quaresima o Martedì Grasso (**Tuesday before Lent** or **Shrove Tuesday**) è la Giornata del Pancake (“**Pancake Day**”), perché questo è il giorno in cui si consumano i *pancakes*, montagne di *pancakes*, che sono preparati con un impasto di uova, farina, acqua e latte da friggere in padella. Di solito queste ‘frittelle’, una volta pronte, sono servite con diversi ingredienti all'interno: confettura di fragole (**strawberry jam**), confettura di pesche (**peach jam**), marmellata di arance (**marmalade**) o anche solo zucchero oppure burro e limone, ma forse il pancake più popolare è quello preparato con un ripieno di melassa

(“**golden syrup**”). E' fantastico!

Una manifestazione particolare legata a questa giornata è la cosiddetta “**Pancake Race**”, una gara sostenuta soprattutto da casalinghe (**housewives**), ma non soltanto, tenendo in mano una padella (**frying pan**).

Devono scuotere (**toss**) il ‘pancake, lanciarlo per aria e riuscire a farlo di nuovo ricadere dentro la padella, cosa davvero non facile, mentre ci si trova a correre, soprattutto! La ricetta l'abbiamo



voluta inserire in una pergamena perché ci è sembrata facile da realizzare e al tempo stessa preziosa come un documento antico.

RICETTA per un PANCAKE PERFETTO:

Ingredienti:

100g di farina

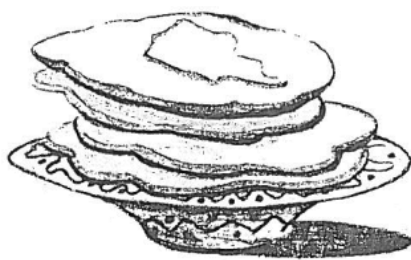
un pizzico di sale

330 cl di latte circa

75g di burro

Procedimento:

Mischiare tutti gli ingredienti e friggerli quindi in padella. **BISOGNA PROVARE!**



LA PASQUA NEL REGNO UNITO

di Giulia Salvadori 2^L

La Pasqua (Easter) era in origine una festa pagana anglo-sassone per celebrare il ritorno della primavera (return of spring)e la divinità della fertilità, Eastre. Fu in seguito trasformata in una festa cristiana per festeggiare ogni anno, in una domenica di marzo o di aprile, la Resurrezione di Cristo. Nel Regno Unito, come in tutte le parti del mondo, ci sono tradizioni dolciarie pasquali tipiche, e un “Hot cross bun” è un dolce tipico della Pasqua. Si tratta di una dolce pagnotta contenente uvetta, che ha una croce segnata sulla parte superiore, per ricordare la crocifissione di Cristo. In origine si mangiava il Venerdì Santo, cioè il venerdì che precede la Pasqua (Good Friday), a colazione, ma oggi viene gustato in qualunque momento dell’anno.

La storia degli “Hot cross buns”

Sull’origine di questo dolcetto si racconta una storia: nel 1800 una vedova, che aveva solo un figliolo che faceva il marinaio, viveva in una casa della zona est di Londra. Ogni anno, per Pasqua, lei era solita preparare per tradizione i suoi hot cross buns conservandone sempre uno per l’arrivo del figlio. Egli, purtroppo, non fece più ritorno e la madre continuò ogni anno a conservargli il dolce fino a quando, dopo molti anni, la donna morì.

Ora la sua casa è diventata un pub che si chiama “*The Widow’s Son*” (Il Figlio della Vedova). Per un lungo periodo le persone hanno ricordato la vedova, portando un hot cross bun in un cesto speciale del pub ad ogni Pasqua.

Ai nostri giorni la tradizione è diversa e il proprietario del pub vende degli speciali hot cross buns e poi devolve il denaro ricavato alla British Sailors' Society, dove esiste un fondo in aiuto ai marinai.

Nel folklore inglese ci sono molte superstizioni che riguardano gli hot cross buns, la più carina ci è sembrata quella che se si divide uno di questi dolci con un amico/a, l'amicizia tra i due sarà assicurata per tutto l'anno a venire, propiziata da questa filastrocca: *“Half for you and half for me, between us two shall goodwill be”*.



RICETTA DEGLI HOT CROSS BUNS

Hot cross buns recipe

INGREDIENTI: Ingredients:

450 g di farina bianca - 450 g white flour

25 g di lievito di birra - 25 g fresh yeast

150 ml di latte tiepido - 150 ml warm milk

60 ml di acqua tiepida - 60 ml warm water

1 uovo battuto - 1 beaten egg

100 g di uvetta - 100g currants

latte per glassare la parte superiore dei dolci - milk to glaze the top of the buns

un cucchiaino raso di sale - one level teaspoon of salt

mezzo cucchiaino di cannella e di noce moscata - half a teaspoon each of mixed spice, cinnamon, and nutmeg

50 g di zucchero al velo - 50g caster sugar

50 g di burro sciolto e raffreddato (non solidificato) - 50g butter, melted and cooled but not firm

ESECUZIONE

Method:

Setacciare 100 g di farina in una ciotola ampia. Sift 100 g of flour into a large bowl.

Mescolare il lievito con il latte e l'acqua e aggiungere alla farina lasciando poi riposare per 15-20 minuti in un luogo caldo, finché si forma la schiuma.

Mix the yeast with milk and water, stir it into the flour and leave in a warm place for 15-20 minutes, until frothy.

Setacciare gli altri 350 g di farina con il sale, le spezie e lo zucchero in una ciotola ampia.

Sift the remaining flour, salt, spices, and sugar into a large bowl.

Aggiungere all'impasto con il lievito burro, uovo, uvetta e i 350 g di farina. Amalgamare fino ad ottenere una pasta soffice.

Add the butter, egg, flour mixture, fruit and peel to the yeast mixture and mix to a soft dough.

Rovesciare su una superficie cosparsa di farina e spianate l'impasto.

Turn on to a floured surface; knead until smooth.

Mettere l'impasto in una ciotola precedentemente unta e coprite con la pellicola. Lasciare lievitare finché non raggiunge il doppio dell'altezza originale.

Put in a large greased bowl, cover with cling film; leave to rise until it has doubled in size.

Girare su una superficie cosparsa di farina e spianare.

Turn on to a floured surface and knead.

Dividere l'impasto in più parti e farne delle pagnotte

Divide the dough into pieces and roll them into balls.

Lasciare da parte una pagnottina che vi servirà per fare le strisce da collocare a forma di croce.

Keep one ball aside to make the crosses by taking a piece of the dough and cutting it into strips. Arrange two strips on each ball to form a cross.

Sistemare le pagnottine su una leccarda cosparsa di farina, coprire e lasciare riposare per 30 minuti.

Arrange them well apart on floured baking tray, cover and leave for 30 minutes.

Spennellare la parte superiore delle pagnottine con del latte per guarnire con la glassa.

Brush the top of the buns with some milk.

Cuocere in forno a 190° per 15-20minuti.

Bake at 190° C for 15- 20 minutes.

TANTI DOLCETTI DURANTE IL TEA-TIME

di Sveva Scandurra 2^L

**Did you
know that...**

*...in England
tea-drinkers drink
about 1355 cups
of tea a year?*

Il the è considerato la più tradizionale tra le bevande calde inglesi, una vera e propria bevanda nazionale. Si beve a qualsiasi ora del giorno, solitamente con latte, già dal primo risveglio ancora nel letto, a colazione, nel corso della giornata lavorativa, a pranzo e a cena, all'ora del the (**tea-time**) verso le quattro o cinque del pomeriggio e anche di sera. Si accompagna con vari tipi di dolci, di pasticcini o torte da the, come **muffins**, o **sandwiches**, ma specialmente con gli **scones**, morbidi paninetti rotondi, dal sapore neutro, che, non appena sfornati, si farciscono con ingredienti dolci oppure salati.

Il the viene anche servito nelle **Tea Houses**, nelle **Tea Rooms** aperte al pubblico degli alberghi più importanti, nei **Tea-Shops**, nei ristoranti o anche **Snack-Bars**. Nel linguaggio colloquiale una '**cuppa**' è il termine per indicare una tazza o un *mug* di the, e gli inglesi ne consumano di solito cinque o più tazze al giorno, perché appunto questo è stato in passato ed è ancora, il modo ideale e tutto '*British*' di raggiungere l'agognato benessere ('*relax*').

Questa bevanda esotica è stata importata per la prima volta in Inghilterra nel XVII secolo, prima dalla Cina e poi anche dall'India, diventando la bevanda preferita della cosiddetta *upper-class* inglese (classe sociale più alta) trasformandosi quindi da mera consuetudine a vera e propria tradizione a partire dall'Epoca Vittoriana.

Oggi Londra continua a essere considerata il cuore del commercio del the e certamente **Fortnum and Mason** ne rappresenta il tempio, vi si possono acquistare infatti tutti i tipi di the con fragranze particolari: **Earl Grey tea, English breakfast tea, Mint tea, Peach tea**, etc.

Gli *scones* sono la specialità più semplice e più diffusa da addentare accanto a una bella tazza di the nel pomeriggio e si possono realizzare seguendo la ricetta qui di seguito riportata insieme a quella di un altro dolce tipico, il **plum-cake**, e quella degli amatissimi **muffins**.

SCONE RECIPE

For about 18 scones:

- 400 g of flour
 - 120 g of butter
 - 3 tea-spoons of baking powder ⁽¹⁾
 - 160 g of sugar
 - an egg
 - a glass of lukewarm milk ⁽²⁾
 - half tea-spoon of salt
 - a little butter and flour for the oven baking pan ⁽³⁾
 - 50 g of butter to eat with the scones
- Drinks: tea or coffee according to the British tradition

Mix the flour with the baking powder and the salt. Put them in a bowl. Beat the egg and let the butter melt. Mix them with the sugar, the flour and the milk with a wooden spoon knead the pastry, then roll it out to two centimetres thick. Cut the pastry in eighteen small round pieces. Butter and dredge ⁽⁴⁾ the oven baking-pan. Put the scones (not too close to each other) on the baking pan and directly in the warm oven for fifteen-twenty minutes. When they are ready, take them out of the oven. Cut them and serve them with butter, jam or honey. They are delicious with tea, obviously!

PLUM CAKE

Ingredients

- 125 g butter or margarine
- 125 g sugar
- 2 eggs + 1 yolk
- 100 g currants^(*)
- 50 g candied fruit
- 2 spoons of rum
- 125 g flour
- grated peel of a lemon

Method: Mix softened butter and sugar. Add the eggs, the dried and floured currants, candied fruit, rum, the grated lemon peel and finally the flour. Pour the mixture in a well buttered plum-cake tin and put it into the oven (180°C) for about 45 minutes, till the surface is golden and the inside dry.

(*) uva sultanina

(1) baking powder = lievito in polvere

(2) lukewarm = tiepido

(3) baking pan = teglia

(4) to dredge = infarinare

SCONE RECIPE (per circa 18 scones)

Ingredienti

*400 g di farina, 120 g di burro, 3 cucchiaini di lievito in polvere, 160 g di zucchero, un uovo, un bicchiere di latte tiepido, mezzo cucchiaino di sale, un po' di burro e farina per la teglia del forno.
50 g di burro da mangiare con gli scones*

Procedimento

Impastare la farina con il lievito e il sale e metterli in una ciotola. Sbattere l'uovo e lasciare sciogliere il burro. Unire lo zucchero, la farina e il latte con un cucchiaio di legno, lavorare la pasta e stenderla quindi raggiungendo uno spessore di due centimetri. Tagliare la pasta in 18 piccoli pezzi rotondi. Imburrare e infarinare la teglia da forno. Disporre gli scones sulla teglia, non troppo vicini gli uni agli altri, e passare direttamente in forno caldo per 15-20 minuti. Quando saranno pronti, toglierli dal forno, tagliarli a metà e farcire a piacere con burro, marmellata o miele.

PLUM CAKE RECIPE

Ingredienti:

*125 g di burro, 125 g di zucchero, 2 uova + 1 tuorlo
100 g uvetta, 50 g di frutta candita, 2 cucchiaini di rum, 125 g di farina,
Buccia grattugiata di un limone*

Procedimento

Impastare il burro ammorbidito con lo zucchero. Aggiungere le uova, l'uvetta asciutta e infarinata, la frutta candita, il rum, la scorza di limone grattugiata e infine la farina. Versare il composto nella teglia da plum-cake ben imburrata e mettere direttamente in forno (180 ° C) per circa 45 minuti, fino a quando la superficie non risulti dorata e l'interno asciutto.

MUFFINS

di Alice Attinà 2^L

Ingredienti

- ¾ di tazza burro morbido
- 1 ½ di tazza di zucchero semolato
- 6 bianchi d'uovo
- ¾ di tazza di latte intero
- 2 cucchiaini di vanillina
- 2 baccelli di vaniglia
- 2 tazze di farina
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- ¼ cucchiaino di sale grosso
- gocce di cioccolato
- 1 cucchiaio di zucchero a velo per spolverare



Ingredients

- ¾ of softened butter
- 1 ½ cup of granulated sugar
- 6 large eggs whites
- ¾ cup milk
- 2 teaspoons pure vanilla extract di vanillina
- 2 vanilla beans
- 2 cups of flour
- 2 teaspoons of baking powder
- ¼ teaspoon coarse salt
- Chocolate drops
- 1 tablespoon confectioners sugar for dusting

Procedimento

- Pre-riscaldare il forno a 220 °C
- Allineare 12 formine per muffin e foderarle con carta da forno
- Mettere il burro e lo zucchero in una ciotola, frullare con il mixer elettrico mescolando a velocità media per ca. 3 minuti
- Aggiungere gli albumi, il latte, la vanillina e mescolare
- Aggiungere la farina, il lievito e il sale, mescolare bene
- Riempire con l'impasto ¾ di ogni formina

- Inserire le gocce di cioccolato e aggiungere il resto dell'impasto fino a riempire la formina
- Cuocere in forno per ca. 25 minuti
- Dopo la cottura lasciare raffreddare e spolverare con lo zucchero a velo

Method:

- Preheat the oven to 220 °C
- Line a standard 12 cup muffin tin with paper liners
- Put butter and granulated sugar into the bowl and mix with an electric mixer for about 3 minutes
- Add egg whites, milk, vanilla extract and mix
- Add the flour, baking powder and salt, mix until combined
- Fill each cup about $\frac{3}{4}$ full.
- Insert the chocolate drops and fill with the rest of the compost
- Bake into the oven for 25 minutes
- Let cool slightly and dust with confectioners sugar

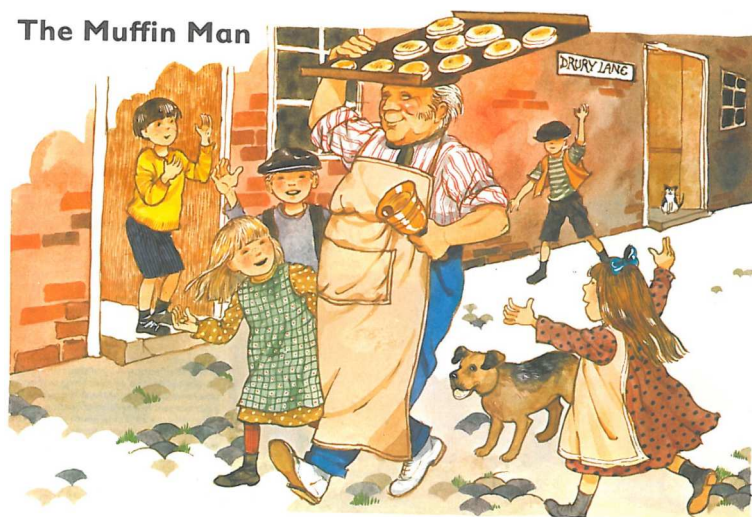


“NURSERY RHYMES FOR CHILDREN”

OVVERO LE FILASTROCCHHE LEGATE AI DOLCETTI

di Alice Attinà e Giulia Salvadori 2^L

Siamo convinte che un dolcetto come il **muffin**, per la sua antica e consolidata tradizione, sia stato gustato, senza esagerare, da milioni e milioni di bambini e anche di adulti e vogliamo riportare qui di seguito un'antica filastrocca popolare inglese che ha come protagonista il **Muffin Man**, un signore cioè che questi dolcetti li vendeva in giro per le strade di Londra, attorniato da nugoli di bambini, come si vede nell'illustrazione, sicuramente un po' datata, che abbiamo ritrovato in un vecchio libro in lingua originale di 'Nursery Rhymes for Children'. L'uomo dei Muffins distribuiva i suoi dolcetti lungo la **Drury Lane**, una strada situata nell'area londinese di **Covent Garden**.



*Have you seen the Muffin Man,
The Muffin Man, the Muffin Man?
Have you seen the Muffin Man,
Who lives in Drury Lane?"*
*"Yes, I've seen the Muffin Man,
The Muffin Man, the Muffin Man,
Yes, I've seen the Muffin Man,
Who lives in Drury Lane"*

Altra celebre filastrocca da sempre legata ai dolci riguarda gli **Hot Cross Buns**, i dolcetti che si preparano il Venerdì Santo (**Good Friday**).

Hot Cross Buns

Hot cross buns!
Hot cross buns!
One a penny, two a penny,
Hot cross buns!
If your daughters do not like them,
Give them to your sons.
One a penny, two a penny,
Hot cross buns!

