

MQUESTO NUMERO...



Pensati in... - per volare in posti lontani GLI ALBORI

Pagine d'Orate - i migliori consigli sulla pesca LE COZZE

Irmpathlon - per seguire tutti gli aggiornamenti sui nostri tornei CALCIO CAMMINATO

Le tisane di Vesko - i migliori consigli di infusione TISANA ALLA CITRONELLA

L'orticello di Pablo - per essere aggiornati su tutte le nostre piantine L'INSALATA

Guarda chi c'è... - per salutare i nuovi arrivi DUSHI E ALESSANDRO, ASTRID E ISABELLA, VALENTINA

Irmp Advisor - le migliori recensioni sulle cucine da provare PIZZERIA LA RUSTICA

L'estro dell'astro - i consigli dei nostri astrologi
E tu ci sarai? - per non perderti neanche un appuntamento
Liberarte - i migliori concorsi artistici
ARTATTACK

Lucas Variabile - per essere sempre pronti ad ogni intemperia





PARMIGIANA DI MELANZANE

INGREDIENTI

melanzane passata di pomodoro fior di latte parmigiano cipolle dorate olio EVO sale e pepe olio per friggere

PROCEDIMENTO

Friggere le melanzane e preparare la salsa di pomodoro con il soffritto.

Tagliare a cubetti il fior di latte e iniziare a fare gli strati nella teglia. Mettere prima le melanzane, poi proseguire con il fior di latte e il parmigiano.

Cuocere in forno a 200° per 30minuti.

BON APPETIT!







Le cozze sono il filtro del mare e servono a ripulire l'acqua. Sono formate da un guscio e da un frutto che sta dentro, quindi fa parte dei molluschi. Sono avvolte da un'alga che le tiene ancorate agli scogli.

Mangiano altri piccoli molluschi e alghe e vivono insieme ad altre cozze in colonie.

Le cozze si pescano con le mani e si staccano dalle boe e dagli scogli.





IL CALCIOCAMMINATO E' UN GIOCO CHE SI SVOLGE NELL'ERBA, VINCE CHI FA GOAL, MA ATTENZIONE NON SI PUÒ CORRERE! NEL CASO IN CUI UN CALCIANTE CORRA, L'ARBITRO FISCHIA FALLO.

PARTECIPANTI

SQUADRA ORO "I PIÙ CATTIVI":

SQUADRA ROSSO "PURA TENSIONE":

YURI MASSIMILIANO
DIEGO DANIELE
CECILIA LINDA
GIORGIO VESSELIN

LUCAS MATTEO
IBRA GIORGIA
MAICOL GIANLUCA







RISULTATI

IN QUESTA PRIMA EDIZIONE DEL TORNEO, DOPO UN PRIMO TEMPO COMBATTUTO CHE TERMINA 3-2 PER LA SQUADRA DI "PURA TENSIONE", I RAGAZZI DELLA SQUADRA ROSSA, GUIDATI DAI CAPOCANNONIERE IBRA E GIORGIA, SORPRENDONO E SCONFIGGONO LA DIFESA AVVERSARIA PORTANDOSI A CASA IL MATCH PER 6-3!

VANO IL TENTIVO DI DIEGO DI RIPORTARE I SUOI IN VANTAGGIO...





INGREDIENTI



- 2 cucchiaini di foglie secche di citronella

FUNZIONI

ostacola i batteri disinfettante

PROCEDIMENTO

TISANA ALLA CITRONELLA

> Bollire l'acqua per 8 minuti, poi aggiungere le foglie e tenerle in infusione per un minuto.

Si può bere anche fredda!

L'INSALATA











CARATTERISTICHE

Le piante hanno delle belle foglie verdi, ma ne esistono di diversi colori.

COME COLTIVARLA

L'imsalata puó essere coltivata in due modi: in vaso o in campo, ma in file ordinate. Prima della semina bisogna lavorare il terreno con la vanga e poi mettere i semi a poca profondità.

PROPRIETÀ

Fonte di vitamine e ferro. L'insalata è ricca di acqua, fibre e sali minerali.





IL CONSIGLIO
DELL'ESPERTO
Molto buona con l'olio e
l'aceto o una bella
insalata mista!









Welcome

Ciao siamo Dusci e Alessandro!

D. ho 10 anni e sono piccolino, ma molto bravo. Mi piace la musica.

A. ho anch'io 10 anni e sono molto tenero.

Ho dei grandi occhi marroni e mi piace giocare con la schiuma.

Ciao a tutti, siamo Astrid e Isabella!

A. sono alta e ho lunghi capelli neri.

Sono un'assistente carina e simpatica.

I. sono un'assistente anch'io, ma ho i capelli biondi.

Sono gentile e molto socievole.





Ciao sono Valentina!

Sono un'assistente sportiva, mi piace stare a contatto con la natura e andare in bicicletta.









Il 18 Agosto abbiamo prenotato la pizza al ristorante La Rustica a Marina di Pisa.

La cena è arrivata in orario, ci hanno consegnato delle pizze gusto margherita e con il prosciutto cotto, l'impasto era molto leggero e cotta al punto giusto, il tutto accompagnato da una bella aranciata fresca che ha deliziato la cena. Abbiamo concluso con un bel budino al cioccolato!

Abbiamo mangiato benissimo...



Pizzeria consigliata!





L'ESTRO! DELL'ASTRO



ARIETE

L'impulsività crea guai: siete carichi di troppe energia. Evitate di prendere decisioni affrettate. É il terreno di cova!



Avete le carte in regola per avere successo in una nuova sfida, ma vi dovete mostrare piu flessibili. Sei un sole!





GEMELLI

La quotidianità vi sfianca, cercate nuovi stimoli, in contesti dove spiccare il volo senza limitazioni. Certe cose nascono grandi!



Dovrete imparare a conoscere i vostri limiti. Prendetevi tempo per respirare, almeno per un po'. Ci vuole tanta pazienza nella vita!





LEONE

Se hai un'idea o un progetto in mente, è il momento di agire senza esitazione. Si fa un tuffo volante?

VERGINE

Non permettere ai dubbi di minare la fiducia in te stesso. Sei una bella cucciola!







L'ESTRO! DELL'ASTRO



BILANCIA

Concentrati sulle relazioni familiari e trascorri del tempo di qualità con i tuoi cari. Sei stinfia?!



Presta attenzione al tuo stato emotivo e prenditi del tempo per esprimere i tuoi bisogni. Lo sai...!





SAGITTARIO

Sii aperto a nuovi progetti e collaborazioni. Nella vita se non ci si butta un pochino che vita è!?



Approfitta delle opportunità di avanzamento e responsabilità. Stai sempre qui ad uccellare!





ACQUARIO

Concentrati sulle attività che ti ispirano e stimolano la tua creatività. Io non posso, io sono anziano!

PESCI

Concentrati sull'autostima e sulla ricerca della pace interiore.

Non fare ciao ciaoooo!





ETU CI SARAI?



prossimi appuntamenti abbiamo:

ACQUARIO DI LIVORNO

Andremo a cercare tutti i pesci, vedremo le tartarughe e gli squali. Saranno tutti colorati come Nemo e Dori.

CAMMINO DI SANTIAGO

Dat 16 al 24 settembre, alcuni di noi si recheranno in Spagna con l'aereo e percorreranno gli ultimi chilometri del cammino di Santiago.

FRITTINO AL GRECALE

Come la scorsa estate, andremo a cena al ristorante 'il grecale' qui a Marina di Pisa e mangeremo un buonissimo fritto misto!



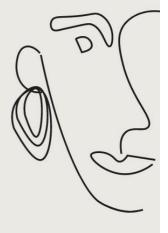
Lo do Cist

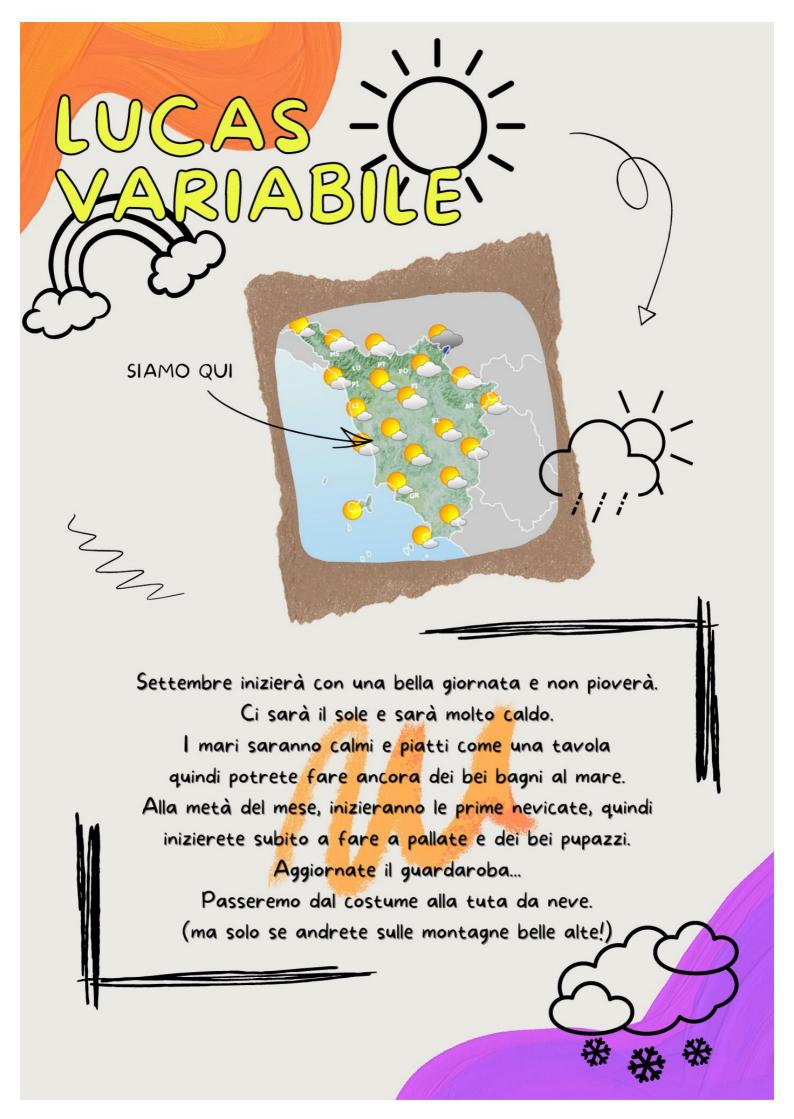


una il mare e una il sangue con la natura.



In questa edizione...







Redazione 2023 Fondazione Stella Maris - Presidio di Marina di Pisa

a cura di IRMP

