

# La Gazzetta di Emmaus



Edizione del 23 Maggio

Foglio illustrativo realizzato dai ragazzi della comunità.



SPORT

**CHE SI DICE DEL FOGGIA?**

*Notizia pazzesca! Abbiamo letto sulla gazzetta del mezzogiorno la notizia del Foggia calcio che è stato sanzionato, qualche giocatore è stato pure indagato. Abbiamo fatto tanta fatica per salvarci con un bel campionato, siamo rimasti delusi, speriamo ci daranno solo dei punti di penalizzazione e non di più, sarebbe proprio un peccato se ci facessero partire dalla lega pro. Speriamo di no, sarebbe una brutta cosa per la città di Foggia che ci tiene assai. Il sabato c'è una tifoseria calorosa, ormai allo stadio vanno tutti, anche le donne, bambini si crea una bella atmosfera. Speriamo che arrivino notizie buone .*

Alla prossima settimana

Pasquale



BARZELLETTE...



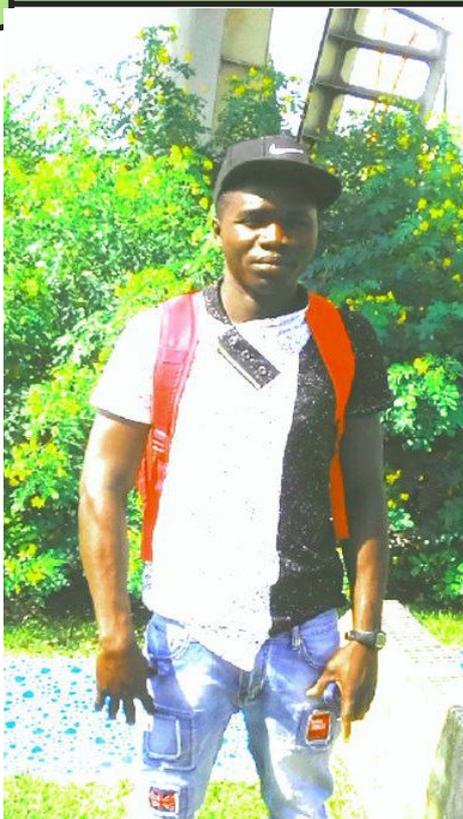
C'era una signora che si è sposata 3 volte e i mariti sono morti tutti e tre. Il primo è morto dopo aver mangiato funghi; anche il secondo è morto dopo aver mangiato funghi. Il terzo è morto con la testa rotta (perché) non voleva mangiare i funghi ...



CIAO DA RED



## IL PERSONAGGIO DELLA SETTIMANA



SENEGAL, Vieux Drame, ragazzo di poco più di 20 anni.

In questi giorni è il mio compagno di lavoro (ahi,ahi trasportiamo letame) è uno spasso stare con lui.

Con lui le giornate volano per la sua semplicità e grande voglia di svolgere ogni compito assegnatoci da Padre Vito.

Il suo tormentone giornaliero è : "NON TI PREOCCUPARE".

Non fa mai vedere che è stanco, anzi aiuta agli altri a vedere il lato positivo in ogni cosa. Tra il 16 e il 17 MAGGIO è iniziato il "RAMADAM" e lui ,da buon musulmano, partecipa e lo segue con grande impegno e serietà.

Noi tutti di Emmaus gli auguriamo buon proseguimento.

Giuliano 74

## Ciao, sono Gennaro...

*Ciao a tutti, mi chiamo Gennaro, sono una new entry della comunità Emmaus e vi racconto la mia storia. Ho 44 anni, sono di Foggia, ho una compagna di nome Anna Rita e due bellissimi gemellini di tre anni e mezzo : Umberto ed Emanuele. Per me questa esperienza comunitaria non è la prima, feci la mia prima esperienza comunitaria nell' anno 2008 e la conclusi nel 2010 presso L'oasi di Stignano a San Marco in Lamis. Sono entrato in comunità il 23 aprile u.s. e qui ho conosciuto molti ragazzi di Foggia, ma anche della provincia. Sono tutti fantastici, ma mi sono legato in particolare ad un ragazzo, si chiama Antonio detto l'extracomunitario. Insieme passiamo quasi le intere giornate, lui mi racconta le sue emozioni, le sue delusioni, le sue paure e viceversa. È una persona squisita e nei giorni scorsi è tornato, per la prima volta, dopo 3 mesi di comunità a casa. Mi ha raccontato di provare una forte emozione e anche paura. Io gli ho detto che è una cosa normale, le ho provate anch'io quando feci la prima verifica. Ben vengano queste cose, gli ho detto di passare e godersi fino all'ultimo secondo con la propria famiglia. Arriverà anche per me, ma è ancora presto, però mi accontenterò della mia prima visita parenti che avverrà la prossima settimana quando rivedrò la mia bellissima famiglia.*

# Le ricette di Chef Mauro

Cari lettori ben ritrovati per il nostro appuntamento settimanale con la rubrica dedicata ai nostri palati.

Oggi vi propongo un piatto di stagione, ma ancora per poco quindi affrettatevi nel cucinarlo, si tratta di "penne panna e arancia".

## INGREDIENTI PER 2 PERSONE

1 Arancia  
160 gr di Penne rigate  
Burro  
Panna  
Parmigiano grattugiato

## PROCEDIMENTO

Per prima cosa, aiutandovi con un pela patate o attrezzi simili, pelate l'arancia e assicuratevi che non rimanga la pellicina bianca attaccata alla buccia, in tal caso toglietela, dopo di che spremete l'arancia e tenete il succo da parte.

La buccia recuperata tagliatela a julienne.

Nel frattempo preparate l'acqua in pentola e portatela a bollore, poi gettate le penne.

Preparate una padella con una noce di burro e accendete il fornello, attendete che il burro si sia sciolto del tutto e gettate dentro la buccia d'arancia.

Aspettate qualche minuto e versate il succo d'arancia per poi farlo sfumare.

Quando il succo sarà svanito versate sulla padella la panna e amalgamate il tutto tenendo sempre il fornello acceso.

Scolate la pasta al dente e saltatela in padella, aiutatevi con acqua di cottura se ne avete bisogno, ma la panna farà già il suo lavoro per rendere tutto più cremoso.

Impiattate e spolverate, se volete, del parmigiano.

Il piatto è semplicissimo, è stato uno dei miei primi esperimenti, quindi vi assicuro che non serve molta abilità nel prepararlo.

Per non lasciare gli intolleranti a bocca asciutta, ad oggi è facilmente reperibile la panna di soia, adatta agli intolleranti al lattosio, consiglio molto la Valsoia.

Adesso vi saluto e vi lascio ai fornelli, lasciate un feedback sulla nostra pagina se vi fa piacere.

Un abbraccio a tutti voi e **Buon Appetito.**

La Gazzetta di Emmaus

