

# Il Kaleidoscopio dei Bambini dell'Avvento

## Settimana #3- GIOIA

Che cosa ti porta gioia?



Benvenuti alla terza settimana del Kaleidoscopio dei Bambini dell'Avvento sulla gioia! Cosa ti dà gioia? Forse è stare con la famiglia, giocare con un animale domestico, fare una passeggiata o ricevere un abbraccio. Ci sono molte cose che possono darci gioia e durante le feste, il cibo è una di queste, per via dei pasti e delle leccornie speciali preparati durante questo periodo e condivisi con la famiglia e gli amici.

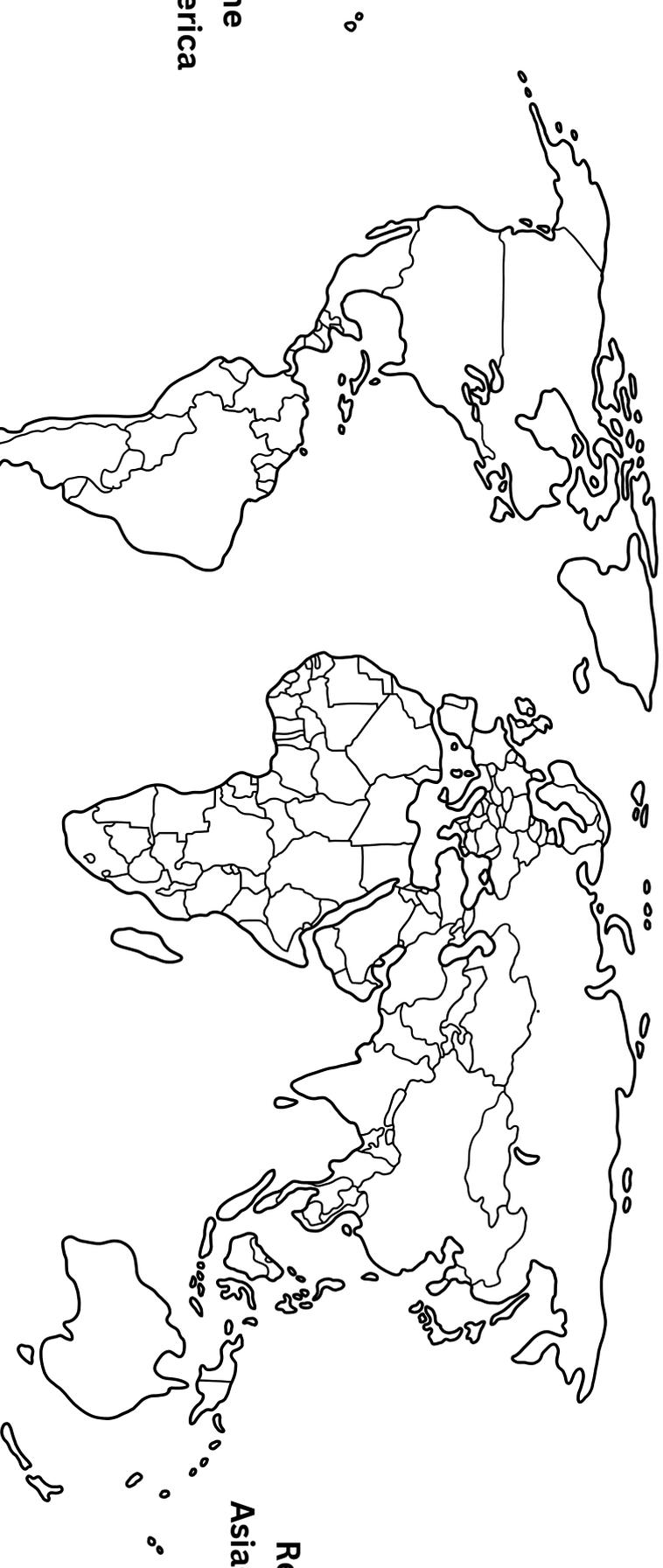
Di seguito troverete le foto dei cibi tradizionali che potete trovare nelle case di tutto il mondo durante il periodo natalizio. Ritagliate ogni foto e, usando la mappa sulla seconda pagina, vedete se riuscite a collocarle nella regione a cui appartengono. Una volta che le avete tutte in una regione, usate la terza e la quarta pagina per saperne di più su ogni cibo e dove lo troverete condiviso durante il periodo natalizio.

Come hai fatto? Li hai messi nella regione giusta? Non è divertente scoprire cosa mangiano le persone in diversi posti del mondo? Puoi incollare i cibi nella regione a cui appartengono o trasformarli in un divertente gioco di Natale per insegnare alla tua famiglia e ai tuoi amici i cibi natalizi in tutto il mondo. Ricorda, quella gioia è qualcosa che scegli e condividere quella gioia può essere come condividere cibo e tempo con gli altri!  
 È un dono di Dio!



**Regione Stati Uniti e Canada**

**Regione Eurasia**



**Regione  
Mesoamerica**

**Regione  
Sud America**

**Regione Africa**

**Regione  
Asia-Pacifico**

## REGIONE AFRICA



Senegal - Il Jollof Rice è popolare in tutta l'Africa e nel mondo. Viene spesso servito con manzo o agnello, verdure e spezie.



Kenia - Nyama Choma è swahili per carne arrosto, il più popolare...capra arrosto...si mangia con le mani. I contorni includono: insalata kachumbari con pomodori, cipolle, peperoncino, limone e sale; Sukuma wiki...verza saltata; chapati...focacce morbide e sfogliate; e patate arrosto.



Madagascar - Litchi freschi, che si acquistano nei negozi e nei venditori ambulanti, appena raccolti dagli alberi. A Natale le strade del Madagascar si ricoprono di bucce di litchi!

## REGIONE ASIA PACIFICO



Corea del Sud - Bungeoppang, che si traduce in "pane alla carpa", è un pane a forma di pesce ripieno di pasta di fagioli rossi. Questo cibo da strada coreano a forma di pesce simboleggia, nella loro tradizione, fortuna e abbondanza.



Nuova Zelanda- La Pavlova è realizzata con una base di meringa leggera e guarnita con soffice panna montata e fresche bacche estive.



Fiji - Lovo è un forno sotterraneo utilizzato nella cucina tradizionale delle Fiji. Carni e verdure vengono avvolte in un foglio di alluminio e foglie di banano e poste su rocce calde che rivestono una fossa poco profonda. Il cibo viene coperto e lasciato cuocere lentamente nel forno fumante.

## REGIONE EURASIA



Armenia - Dolma, o Tolma, è un piatto tradizionale turco di verdure o foglie di verdura ripiene di riso e carne. In Armenia aggiungono molte spezie ed erbe ed è una leccornia comune durante il periodo natalizio.



India meridionale - Il biryani è un piatto di riso misto con spezie e qualche tipo di carne (pollo, capra, agnello, manzo, gamberi o pesce).



Italia - Le Pizzelle sono i più antichi biscotti waffle conosciuti. Il nome pizzelle deriva dalla parola italiana "pizze" che significa rotondo e piatto, con la desinenza "elle" che si riferisce alle sue piccole dimensioni. Le pizzelle tradizionali sono fatte con semi di anice o estratto di anice e hanno il sapore della liquirizia, ma anche la vaniglia è un aroma molto comune.

## REGIONE MESOAMERICA



Guatemala - Ponce de fruta (Punch alla frutta , tamales dolci e salati, preparati con un impasto di farina di mais e cotti nelle foglie di mais, sono due piatti molto importanti serviti la vigilia di Natale, il momento più comune per consumare la cena natalizia.



Haiti - Diri Kòlè, un piatto di riso e fagioli haitiano molto popolare. Questo è un piatto comune di tutti i giorni, ma è anche molto importante durante le occasioni speciali come il Natale.



Messico - Il Champurrado è una bevanda calda e densa fatta con cioccolato messicano, farina di mais, latte, acqua, cannella e vaniglia. Durante il periodo natalizio di solito si accompagna a un tamale.

## REGIONE SUD AMERICA



Perù - Panettone, un dolce natalizio italiano, ripieno di uvetta e frutta candita, viene sempre servito in Perù con cioccolata calda speziata . Questa è una parte essenziale del periodo natalizio, ed è anche il miglior regalo di Natale condiviso durante una "chocolatada" o una festa di Natale con cioccolata calda.



Venezuela - Pan de jamon, o pane al prosciutto. Questa delizia è stata creata nei primi del 1900, utilizzando gli avanzi di prosciutto avvolti nell'impasto del pane. Quando il pane è diventato famoso in tutto il paese, sono stati aggiunti altri ingredienti come olive, uvetta, noci e capperi. Quando inizi a sentire l'odore del Pan de Jamon, sai che è Natale.



Argentina - Asado o barbeque, è uno dei piatti più tradizionali e amati del paese. Lo sfrigolio delle diverse carni è un suono e un odore comune nella notte di Natale.

## REGIONE STATI UNITI e CANADA



Canada - Tourtière, a French-Torta di carne canadese originaria del Québec, spesso servita a Natale o Capodanno. Combina sapori dolci e salati, tra cui manzo, maiale, patate, cipolle, pimento e una crosta sfogliata.

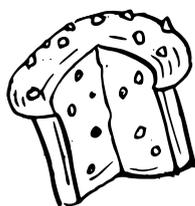


USA e Canada - tacchino, carne tradizionale del pranzo di Natale in molte parti del mondo, in particolare negli Stati Uniti e in Canada, spesso servita con ripieno, purè di patate, sugo, salsa di mirtillo e verdure.

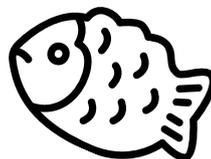


Stati Uniti - I Cinnamon Rolls, dolcetti per la mattina di Natale, preparati con una spezia molto comune ma importante per le feste: la cannella.

Questa settimana colorerai le due candele della tua corona dell'Avvento. Ritaglia le due candele qui sotto: una per questa settimana e una per la settimana n. 4. Colora la candela della Gioia di rosa, lasciando la parola GIOIA in bianco; e colora la candela della Pace di viola, lasciando la parola PACE in bianco. Disegna e colora sulla candela anche alcune delle tue tradizioni speciali. Poi, crea una forma cilindrica e incolla o fissa con nastro adesivo la candela in modo che mantenga quella forma. Puoi usare carta velina rossa, arancione e gialla e attaccarla all'interno della parte superiore per farla sembrare una fiamma. Incolla la candela sulla tua corona dell'Avvento, dove la vedrai e ti ricorderai dei modi in cui puoi condividere e preparare la nascita di Gesù.



G



I

O

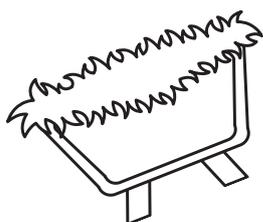


I



A

Incolla

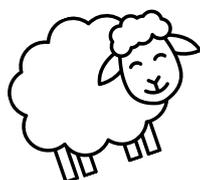


P

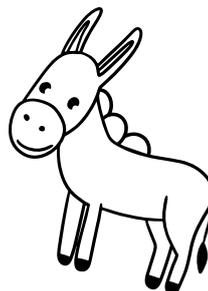


A

C



E



Incolla