



Il Kaleidoscopio dei bambini

Paese del Mese
Portogallo
Eurasia



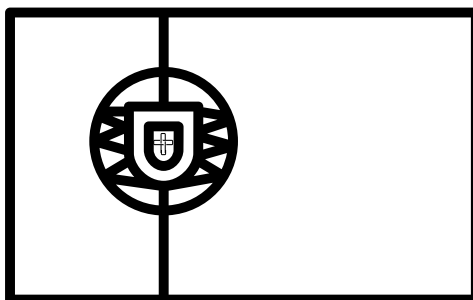
CONVERSAZIONE CENTRALE

La chiesa di Lisbona, in Portogallo, stava crescendo e stava esaurendo gli spazi per incontrarsi, così chiesero a Dio di aiutarli. Dio diede al Pastore la visione di _____ per creare nuovi spazi dove incontrarsi..

Questa visione di una tenda è diventata realtà perché le persone della chiesa hanno donato. Hanno anche ricevuto aiuto da un fondo speciale raccolto per i luoghi in cui le persone adorano, guariscono e imparano. Come si chiama questo fondo? _____

Come pensi che sarebbe andare in chiesa in una tenda? Costruisci una chiesa "tenda" utilizzando coperte e mobili, quindi invita amici e parenti nella tua chiesa a pregare per la chiesa di Lisbona, in Portogallo.

COLORA LA BANDIERA



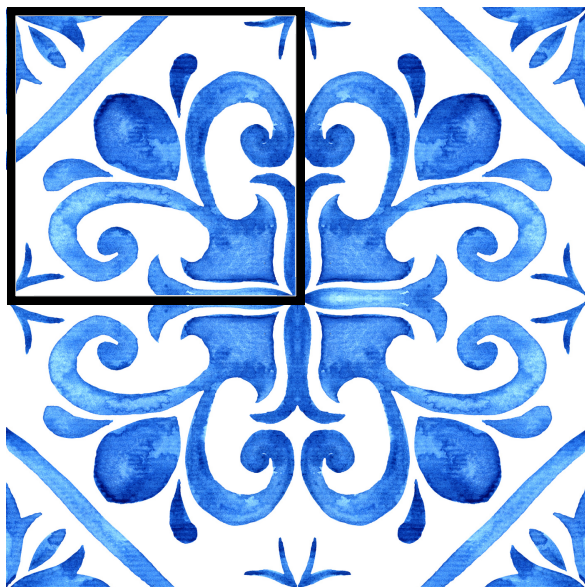
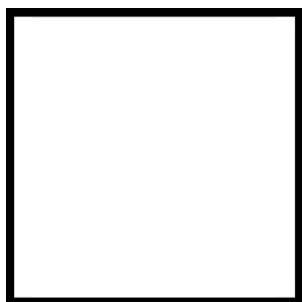
La bandiera del Portogallo è rossa e verde; lo stemma portoghese è raffigurato nel punto in cui i due colori si incontrano. Il verde simboleggia la speranza per il futuro; il rosso simboleggia il sacrificio della nazione. Lo stemma ha uno scudo bianco all'interno di uno scudo rosso.

AZULEJOS

Se visiti il Portogallo, vedrai molti muri della città decorati con piastrelle bianche e blu, chiamate azulejos. Puoi guardare qui il video: <https://www.youtube.com/watch?v=OFdnVeMnt70> per vedere come sono fatte. Abbiamo imparato dalla nostra storia che c'è bisogno di chiese in Portogallo; abbiamo bisogno del tuo aiuto per decorarle in modo che si adattino agli altri edifici portoghesi.

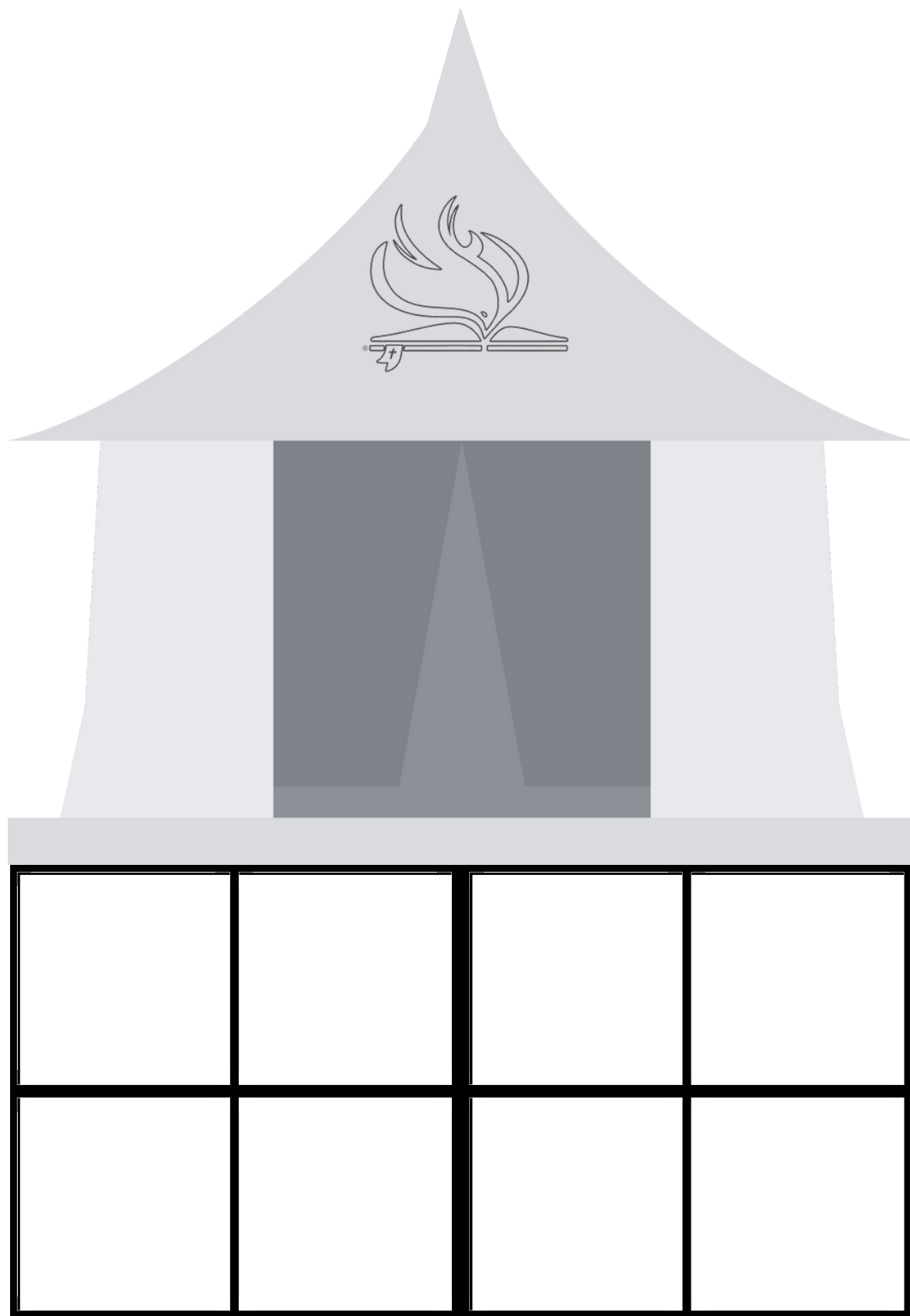
Realizza i tuoi azulejos.

Usando il quadrato sottostante, disegna un disegno che ti piace. Ricorda che questa è solo una parte della tua tessera. Una volta finito, ritaglia il quadrato e vai alla pagina successiva del Kaleidoscopio dove continuerà questo viaggio nella decorazione.



LA PAGINA DEL CALEIDOSCOPIO

È tempo di decorare l'ingresso alla tenda della chiesa in Portogallo. Prendi le tue tessere quadrate e fissale dietro il quadrato in alto a sinistra e sotto la porta della chiesa. Quindi, porta la tua pagina Caleidoscopio in una finestra e traccia il tuo disegno su quella tessera. Quindi, sgancia il quadrato, passa alla tessera successiva e ruota il quadrato una volta a destra, ↻, fissalo con nastro adesivo e traccia di nuovo il disegno. Fallo altre due volte, ↻, ↻ per completare una tessera. Quindi, ripeti l'operazione dall'altro lato per completare l'ingresso..



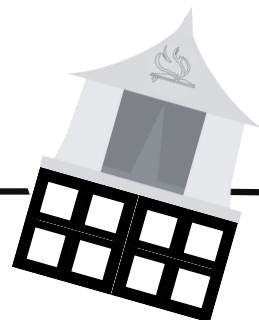
“Dentro la tenda, il SIGNORE parlava con Mosè faccia a faccia, come un uomo parla col proprio amico;”

Esodo 33:11a NR



Pasteis de Nata

Crostatine portoghesi alla crema



Pasteis de nata in portoghese significa pasticcini alla crema. Questo tradizionale dolce cremoso fu preparato per la prima volta più di 300 anni fa in un monastero a ovest di Lisbona. Prepara questo delizioso dolcetto con la famiglia o gli amici e goditi un assaggio della storia portoghese

INGREDIENTI

FROLLA

- 1 tazza o 120g – farina 00
- 1/4 cucchiaino o 1g – sale
- 1/3 di tazza o 79ml acqua fredda
- 113g – burro, morbido, diviso

SCIROPPO DI ZUCCHERO

- 3/4 di tazza o 149g – zucchero bianco
- 1/4 di tazza o 59ml – acqua
- 1 cucchiaio o 15ml – acqua
- 1 bastoncino di cannella (opzionale)
- 1 limone, scorza a pezzi grossi

CREMA PASTICCERA BASE

- 1/3 di tazza o 40g – farina 00
- 1/4 cucchiaino o 1g – sale
- 1 1/2 tazza o 350ml – latte
- 6 tuorli di uova grandi
- 5ml – estratto di vaniglia (opzionale)



PREPARAZIONE

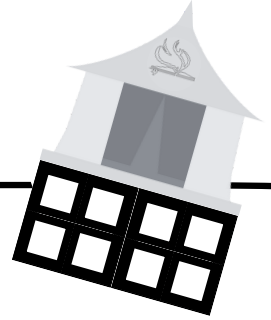
1. Unisci la farina, il sale e l'acqua fredda in una ciotola. Mescola con un cucchiaio di legno finché l'impasto non si unirà e si staccherà dalle pareti della ciotola. L'impasto dovrebbe essere appiccicoso; aggiustare con altra farina o acqua se necessario.
2. Trasferire l'impasto su una superficie ben infarinata. Spolverare un po' più di farina sopra. Impastare per 1 o 2 minuti per formare una palla di pasta rotonda. Coprire e lasciare riposare per 15-20 minuti.
3. Stendere l'impasto in un quadrato spesso circa 3 mm, spolverando con farina se necessario; l'impasto dovrà risultare ancora appiccicoso.
4. Distribuire 1/3 del burro su 2/3 del quadrato utilizzando una spatola di silicone, lasciando un bordo di 1,5 cm. Capovolgi il lato non imburrito al centro del quadrato e piega l'estremità opposta su di esso come una lettera. Pareggiare i bordi se necessario.
5. Girare l'impasto con un coltello per staccarlo dal bancone; spolverare con farina. Capovolgi e cospargi altra farina sopra. Stendere l'impasto in un rettangolo spesso 3 mm, allungando con cura i bordi secondo necessità. Distribuire 1/3 del burro su 2/3 dell'impasto. Piega in terzi. Trasferirlo su una teglia foderata e metterlo nel congelatore finché il burro non sarà leggermente freddo, circa 10 minuti.

CONTINUA ALLA PROSSIMA PAGINA



Pasteis de Nata

Crostatine portoghesi alla crema



PREPARAZIONE - CONT.

6. Cospargere l'impasto con la farina e arrotolarlo in un quadrato spesso poco più di 3 mm. Spalma il rimanente burro sull'impasto, lasciando un bordo da 2 a 2,5 cm dal bordo superiore. Con il dito bagna di acqua inumidire leggermente il bordo non imburato. Stendere l'impasto in un rotolo partendo dal bordo inferiore. Spolverare con altra farina. Sigillare con pellicola trasparente e conservare in frigorifero almeno 2 ore, preferibilmente durante la notte.
7. In un pentolino unisci lo zucchero, 1/4 di tazza o 59 ml più 1 cucchiaino o 15 ml di acqua, la cannella e la scorza di limone. Con l'aiuto di un adulto far bollire a fuoco medio, senza mescolare, finché allo sciroppo non raggiunge i 100 gradi C. Togliere dal fuoco.
8. Con l'aiuto di un adulto, preriscaldare il forno a 288 gradi C. Ungere una teglia per 12 muffin.
9. Sbattere bene la farina, il sale e il latte freddo in una pentola fredda. Chiedi aiuto a un adulto cuocere a fuoco medio, mescolando continuamente, finché il latte non si addensa, circa 5 minuti. Rimuovere dal fuoco e lasciare raffreddare per almeno 10 minuti.
10. Sbattere i tuorli d'uovo nel latte raffreddato. Aggiungere lo sciroppo di zucchero e l'estratto di vaniglia. Mescolare fino a quando combinato. Filtrare la crema pasticcera in un misurino di vetro.
11. Scartare l'impasto e pareggiare le estremità. Ritaglia il rotolo in 12 pezzi pari usando un coltello.
12. Metti un pezzo di impasto in ogni tazza per muffin. Immergi leggermente il pollice in acqua fredda. Premere il pollice al centro del ricciolo; spingere l'impasto contro il fondo e lungo i lati finché non raggiunge almeno 3 mm oltre la parte superiore.
13. Riempi per 3/4 con la crema ogni "muffin".
14. Cuocere nel forno preriscaldato fino a quando la pasta sarà dorata e piena di bolle e la superficie inizia a caramellarsi: circa 12 minuti.
15. Raffreddare un pochino le crostatine e servirle calde. Buon appetito!

Fonte: <https://www.allrecipes.com/recipe/269064/portuguese-custard-tarts-pasteis-de-nata/>

