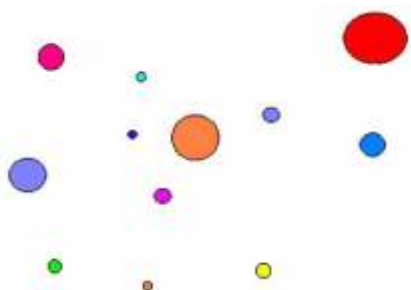




LA RICETTA DELLA RINA



Palline di carnevale

Ingredienti:

**350 gr di burro morbido;
250 gr di zucchero;
250 gr di mandorle tostate;
codette colorate;
2 cucchiaini di anice.**

Procedimento:

in una ciotola lavorare il burro con lo zucchero e il liquore;
unire le mandorle tritate e con un cucchiaino di legno amalgamare il tutto.

Formare delle palline grandi come una nocciola e passarle nelle codette colorate, tamponarle facendole aderire bene e sistemarle in pirottini di carta.

Metterle in frigorifero per almeno tre ore prima di servire.
Sono molto allegre e deliziose.

Rina Cannalire

Lembi di tempo raccolti per strada

I "Lembi di tempo", come l'Autore titola questa serie di scritti, si riferiscono ad esperienze reali, personalmente vissute diversi anni or sono, durante i suoi lunghi viaggi di lavoro. Sono emozioni, messaggi intuitivi, sensazioni tristi o gioiose che percepiva forti e penetranti quando arrivava in luoghi in cui la bellezza della natura era dominante e quando persone e cose erano sensibilmente diverse dall'abituale quotidiano.



FIABE

Monti, monti,
cari e bizzarri monti
dalle vesti ornate di boschi
e dai volti fieri fasciati da nubi,
dove il silenzio dimora
coi falchi e le nevi eterne,
dove le nebbie son culle
di maghi e nelle acque dei laghi
si specchiano le fate.

Guido Berti

Monte Pollino – Maggio 1984



Market

TuttaNatura

**Mangimi naturali
prodotti per l'agricoltura
tutto per cani e gatti
orto**

**Via III Settembre,
122 Dogana - RSM**

TOELETTATURA PER CANI E GATTI



CANIS ET FELIS

Il Giardino delle Fate

Tel. 0549.905661 di fronte centro comm.le Atlante