



Città di Arzignano



MemoLibri n° 427

Dal 3 al 9 settembre 2012

Buona lettura e buon divertimento a tutti!

PSICOLOGIA

P. McKENNA, **Sicuri di sé in un attimo**, con cd, Tea

J. POWELL, **Parlami di te, so ascoltare il tuo cuore**, Gribaudi

RELIGIONE E SPIRITUALITÀ

D. VIRTUE, **Gli angeli e i numeri**, Armenia

F. WEISS, **Lo zen e le donne. Filosofia e stile di vita zen per le donne di oggi**, Armenia

L.L. HAY, **Meditazioni per guarire la tua vita**, Armenia

SCIENZE POLITICHE

E. BALIBAR, **Cittadinanza**, Bollati Boringhieri

DIDATTICA

M. PUGGIONI, **Guida "Dimmi come mai": Guida didattica realizzata secondo le indicazioni per il curricolo per la scuola dell'infanzia**, 4 voll.: **Programmazione e accoglienza; Le stagioni; Le feste; Le educazioni**, Ed. del Borgo

MUSICA

Let's dance. Hip hop. Scuola di ballo in dvd, Donegani

Bailar latino. Corso di ballo latino americano, dvd, Peruzzo

Mambo. Scuola di ballo in dvd, DigitalBees

Liscio: polka – mazurca - valzer. Scuola di ballo in dvd, DigitalBees

Salsa & Rumba. Scuola di ballo in dvd, DigitalBees

Samba. Scuola di ballo in dvd, DigitalBees

Tango. Scuola di ballo in dvd, DigitalBees

Flamenco. Scuola di ballo in dvd, DigitalBees

LETTERATURA

C. GOLDONI, **La locandiera**, Mondadori

E. DICKINSON, **Vita, poetica, opere scelte**, Il sole 24 ore

AUDIOLIBRI

K. BLIXEN, **Il pranzo di Babette e La storia immortale**, Feltrinelli

La ricetta della settimana

CRUMBLECAKE CON LE SUSINE



Ingredienti: 260g farina, 180g zucchero, 120ml latte, 120ml yogurt intero, 1 uovo, 2 cucchiaini burro, 1 cucchiaino lievito per dolci, mezzo cucchiaino bicarbonato, una presa di sale, 6 susine mature, 1 limone. Per il crumble: 2 cucchiaini burro, 2 cucchiaini zucchero di canna, 4-5 cucchiaini farina integrale, una presa di cannella.

Sbattere il burro morbido con lo zucchero, quindi incorporare l'uovo sempre sbattendo. Mescolare la farina con il lievito, il bicarbonato e il sale. Aggiungere poi, al composto di uova e zucchero, alternandoli, la farina e il latte mescolato allo yogurt. Incorporare infine la buccia grattugiata di mezzo limone. Versare tutto in una teglia, aggiungere le susine denocciolate e tagliate a spicchi. Infine, per il crumble, lavorare con la punta delle dita il burro morbido, lo zucchero di canna, la farina integrale, fino a ottenere un composto bricioloso. Distribuire il crumble sulle susine e infornare tutto a 180° per 45 minuti circa.

Le ricette e le immagini sono tratte da: www.cavolettodibruxelles.it

Per conoscere la programmazione del Charlie Chaplin Cinemas di Arzignano collegati a <http://charliechaplincinemas.blogspot.com/>

Biblioteca Civica "Giulio Bedeschi"

Vicolo Marconi, 6 – Arzignano

Tel. 0444 673833

Fax. 0444 450377

E-mail: biblioteca@comune.arzignano.vi.it

ig@comune.arzignano.vi.it

Per consultare il catalogo della Biblioteca: <http://opac.zetesisnet.it/zetesis/>

Se non vuoi più ricevere le nostre news clicca qui sotto e invia il messaggio scrivendo nell'oggetto e nel testo: unsubscribe
ig@comune.arzignano.vi.it