



CHI SEMINA RACCOGLIE...

Nei campi

Continuate i lavori di gennaio. Potete procedere alle potature, purché il clima lo consenta. È buona regola potare un poco le piante robuste e molto le deboli. Se non lo avete già fatto in gennaio, preparate con cura i terreni per la semina dei prati. Spargete i nitrati e procedete alle prime disinfestazioni. I muschi si eliminano spargendovi sopra polvere di nitrato di ferro e, dopo quindici giorni, raschiandoli col rastrello.

Tra i fornelli



Negli orti

Nelle località più calde si possono seminare piselli, insalate, bietole,

le, cavoli-cappucci, radicchio, rucola, prezzemolo, peperoncino, erba cipollina, ravanelli, spinaci e cipolla. Se i terreni sono acidi, la calce in polvere è un ottimo rimedio. Scambiate le tabelle particolari con altri agricoltori, migliora gli innesti. Potate gli alberi da frutto. Preparate le buche se intendete piantare nuovi olivi. Se ancora non lo avete fatto, potete preparare il terreno per l'asparagiaia.

Nei terrazzi e nei giardini

Potete rose e ortensie. Sbocciano le primule saxifraga, specie se in angoli di giardino o in terrazzi soleggiate, al riparo dalle gelate notturne e dai venti di tramontana. Fiorisce anche la skimmia giapponese, il calicanto, il gelsomino, nella varietà jasminum nudiflorum e, a fine mese, il bucaneeve, che simboleg-

gia il finire dell'inverno. È il tempo più adatto per i rinvasi.

In cantina

Potete passare al secondo travaso (o al primo per chi non lo abbia ancora fatto) in giornate secche e serene, possibilmente dopo il plenilunio. Attenzione alla limpidezza e al colore. Bisogna ricordarsi che il vino non deve scendere mai sotto i nove gradi centigradi.



L'Orticello di Casa



Prezzo: Euro 25,00

Richiedere a:
E.F.I. - via Marco Polo, 1bis
06125 - Perugia
Tel. 075.506.93.69 - Fax 075.505.15.33
E-mail: info@frateindovino.eu

CROSTATA DI RICOTTA

Ingredienti per 6 persone:
2 confezioni di pasta frolla fresca, 300 gr di ricotta, 80 gr di zucchero, 1 uovo, alchermes.

Srotolare una confezione di pasta frolla, dopo averla tenuta mezz'ora fuori dal frigo, e adagiarla in una teglia da forno circolare più piccola della frolla, tanto quanto basta per far risalire la pasta sul bordo della teglia. Sbattere con un cucchiaino di legno la ricotta, lo zucchero, un goccio di alchermes e l'uovo. Versare nella teglia già preparata il ripieno.

Con la seconda confezione di pasta frolla, per decorare la crostata, preparare, tagliandole, delle strisce larghe circa tre centimetri. Infornare a 170° per circa un'ora.

Vini consigliati: Passito di Pantelleria, Moscato di Asti e Marsala dolce.

Bene a sapersi

Navigo... quindi sono

Fosse vissuto ai nostri giorni, chissà se il grande filosofo e matematico Cartesio avrebbe sostituito il suo celebre "Cogito, ergo sum" con "Navigo, ergo sum". Non si tratta, ovviamente, di piroghe o battelli che scorrono pigramente sulle acque dei fiumi o di veloci transatlantici che solcano gli oceani. La navigazione è quella che avviene tramite la grande Rete che collega, invisibile, ogni angolo del pianeta. Oltre la metà degli italiani sono utenti di Internet. La soglia del 50 per cento è stata superata nel 2011, con un balzo del 6,1 per cento rispetto al 2009. Il 53,1 per cento della popolazione è connessa: un traguardo raggiunto, rileva il Rapporto CENSIS, soprattutto grazie alle fasce più giovani e più istruite. Il dato complessivo si fraziona, infatti, tra l'87,4 per cento dei giovani e il 15,1 per cento degli anziani (65-80 anni), e tra il 72,2 per cento dei soggetti più istruiti e il 37,7 per cento di quelli meno scolarizzati.

E' un dato certamente positivo per il nostro paese, che nel passato, ma ancora oggi, non è stato all'avanguardia nella modernizzazione e nell'uso di nuove tecnologie. I più svariati gli utilizzi di Internet: ricerca di lavoro, ascolto di musica, operazioni bancarie, acquisti, prenotazione di

viaggi, lettura di giornali online, pagamenti di bollette e di tasse varie. Tra i più giovani è ormai diventato uso quasi quotidiano la comunicazione a distanza tramite Facebook o chat.

Non mancano, è ovvio, anche coloro che utilizzano la Rete per scopi di dubbia o nessuna moralità, come truffe, pornografia e pirateria informatica. Come tutte le cose a questo mondo, anche Internet offre grandi potenzialità e può essere indirizzato a finalità positive e anche negative.



Pensiero del mese

"Se guardi in cielo e fissi una stella, se senti dei brividi sotto la pelle, non coprirti, non cercare calore, non è freddo ma è solo amore".

Kahlil Gibran

IL SOLE

L'1 febbraio sorge, mediamente, alle ore 7,25 e tramonta alle 17,21. Il 15, sorge, mediamente, alle ore 7,08 e tramonta alle 17,39. Il 1° marzo, sorge, mediamente, alle ore 6,47 e tramonta alle 17,57.

Proverbi del mese

Febbraio viene a potare la vite con le dita intirizzite: è senza guanti ed ha i geloni e un buco negli zoccoloni.

(Gianni Rodari)

XXX

"Pota e zappa in febbraio, se vuoi l'uva nel panaro".
"Chi vuole un buon erbaglio, lo semina a febbraio".
Da San Valentino (14 febbraio) governa l'orticino".

ABBONATI A

Frates Indovino

confidiamo nel tuo generoso contributo a sostegno della stampa cattolica

il periodico della Famiglia Italiana



Una goccia di solidarietà'

ABBONARSI È FACILE

Basta versare sul Conto Corrente postale 4069 intestato a:
"Frates Indovino - via Marco Polo, 1bis - Casella postale - 06125 - Perugia", la quota, indicata qui sotto, che più riterrai opportuna.

QUOTE ABBONAMENTI AL MENSILE + IL CALENDARIO DI FRATES INDOVINO

Ordinario: Euro 15,50 - Sostenitore: Euro 26,00 - Benemerito: Euro 52,00

UFFICIO ABBONAMENTI: TEL. 075.5069369 - FAX 075.5051533

Caro Abbonato,

stiamo cercando di migliorare il servizio di spedizione del nostro mensile "Frates Indovino" al fine di essere più efficienti e puntuali e, per questo, abbiamo bisogno del tuo aiuto. Ti chiediamo, cortesemente, di segnalarci se la copia del giornale **NON ti giunge regolarmente** entro i primi giorni di ogni mese. Ti garantiamo una scrupolosa riservatezza sui dati che ci fornirai. Ringraziandoti, anticipatamente, per la tua preziosa collaborazione, ti auguriamo "Pace e Bene"!

Recapiti ai quali segnalare il ritardo nella consegna: info@frateindovino.eu o un telefax al numero 075.5051533 oppure telefonare al numero: 075.5069369 (tutti i giorni lavorativi dalle ore 08.00 alle 17.30 escluso il venerdì pomeriggio ed il sabato). Puoi anche scrivere una lettera all'indirizzo postale:

"Redazione Frates Indovino - Ufficio Reclami - Via Marco Polo, 1 bis - 06125 Perugia".

Questo numero è andato in stampa il 14 gennaio del 2012.