

La Posta di Chil



Attenzione! Ecco le informazioni per il bivacco del 9-10 novembre:

Ritrovo Sabato 9 novembre h.**15.00**
presso la Stazione Nord di Varese

Ritorno Domenica 10 Novembre alle h. **15.00** presso il Convento dei Missionari Comboniani a Venegono Superiore (Via delle Missioni 12).

Portare **cena, colazione, pranzo al sacco**, il materiale ESSENZIALE per il bivacco (vi consigliamo di farvi uno zaino il più leggero possibile), guanti, sciarpa, cappello, giacca e **6 euro** di quota

Buona Caccia!

E un saluto anche a Baloo, Raksha, Misa, Rama e i fratellini e sorelline del CdA che, quest'anno ci hanno salutato per seguire altre Piste.



Buona Caccia e che il favore della Giungla vi accompagni!



LA PRELUPINA

Il Richiamo del Lupo



Speciale VdB 2013

Anno 3 - n.1 - ottobre 2013

L'Angolo delle prede e specialità

Polpette alle Turca

(Davide – Cuoco)

INGREDIENTI

Carne trita di manzo, cipolla, aglio, prezzemolo, panino ammorbidito nel latte, uova, sale, pepe nero, farina, olio, pomodori, brodo di dado.

ESECUZIONE

- ✓ Mettere in una terrina la carne trita e unirvi le uova (una o più a seconda della quantità della carne), la cipolla, l'aglio e il prezzemolo dopo averli tritati finemente, il panino ammorbidito nel latte e strizzato, sale, pepe macinato.
- ✓ Mescolare bene il tutto e insaporire ancora se necessario.
- ✓ Fare quindi con le mani delle piccole polpette che infarinerete e adagerete in una padella dove avete scaldato l'olio.
- ✓ Fate rosolare le polpette a fuoco vivace e poi abbassate la fiamma.
- ✓ Scottate i pomodori in acqua bollenti, pelateli e tagliateli a dadini. Aggiungeteli alle polpette e lasciateli cuocere per qualche minuto.
- ✓ Irrorate con il brodo bollente e continuate la cottura per dieci minuti a fuoco moderato.

Buon Appetito!



Il Detersivo Ecologico

- 3 limoni interi
- 400 ml di acqua
- 200 ml di sale
- 100 ml di aceto bianco



- Tagliare i limoni e toglierne i semi;
- Mettere tutti gli ingredienti in un frullatore e sminuzzarli in modo che il composto sia il più fine possibile perché la presenza di grumi rischierebbe di rovinare il filtro della lavastoviglie. Per il lavaggio a mano non c'è problema.
- Ottenuto un composto omogeneo, fare bollire il tutto per 10 minuti.

Per la lavastoviglie utilizzarne 2 cucchiaini da cucina, per il lavaggio a mano metterne la quantità desiderata direttamente sulla spugna.

Questo prodotto è ottimo anche per la pulizia del lavello e del box doccia.

