ESTATE: TEMPO ECCEZIONALE

CIAO A TUTTI! Immaginiamo già che siate col fazzoletto in mano e la lacrimuccia pronta a scivolare sulle vostre guanciotte. Ma non preoccupatevi, mACRomondo tornerà a settembre per fare il punto sulla vostra estate eccezionale, con le immagini e la cronaca dai vostri campi estivi. Siete pronti a partire per i campi? Sappiamo che oltre alle proposte diocesane ce ne sono molte anche nelle vostre parrocchie. Attendiamo al vostro rientro foto, curiosità e diari di bordo di queste belle esperienze estive. Ma vi diciamo di più.

Abbiamo già le date degli appuntamenti diocesani del prossimo anno. Così potrete segnarveli in agenda e non perdere l'occasione per trovarci. Ovviamente dovete considerare che le località sono ancora indicative e potrebbero subire qualche variazione. Cominciamo con il 21 settembre quando faremo una giornata formativa insieme agli educatori della Diocesi. Poi il 9 novembre ci sarà la giornata Acr del Ciao a Rivera. Il 15 febbraio giornata della pace sulla neve a Beaulard per bambini e giovanissimi. Il 19 aprile giornata degli incontri a Sant'Antonino. Ritiro giovanissimi sabato e domenica 29-30 novembre a Novalesa. Il 26 aprile giornata per giovani dalla terza media alla terza superiore a Pra 'd Mill. Siete contenti?! Così non ci lasceremo del tutto, perché abbiamo già la prospettiva di incontrarci tutti insieme il prossimo anno! Buone vacanze agli animati e agli animatori della nostra Diocesi!

Campo Futuri

IL CAMPO FUTURI è un campo di formazione per tutti i giovanissimi e giovani che vogliono mettersi a servizio dei ragazzi come educatori. Accanto ai grandi temi (la Chiesa, l'Azione Cattolica, la vita dei ragazzi, l'iniziazione cristiana, i catechismi) verranno forniti strumenti per la vita del futuro educatore. E' un'opportunità organizzata dall'Azione Cattolica della Diocesi di Torino. Il campo si svolgerà dal 26 al 31 agosto presso la casa alpina di Mompellato. Gli animatori interessati ad avere ulteriori informazioni possono contattare Roberta al numero dell'Acr 333.5666058.

LA POSTA DI HALLEY

Ciao a tutti ragazzi!

Qui è la vostra Halley che vi parla!

Non so da voi, ma sul mio pianeta è finalmente arrivata l' estate! Direi che fa abbastanza caldo: ci sono 120 gradi all' ombra! Da voi come si sta? Immagino che siate tutti in vacanza...vi invidio un po'; beh, se siete al mare fate qualche bagno anche per me, se siete in montagna qualche passeggiata, ma comunque non vi dimenticate dei campi estivi a Bessen-Haut che i nostri amici dell' ac vi propongono! Sono un' occasione da non perdere per passare une settimana in compagnia di tanti amici e per stare un po' più vicino al nostro grande amico Gesù! Mi raccomando, al vostro ritorno voglio sapere com' è andata!

Un abbraccio!

La vostra Halley

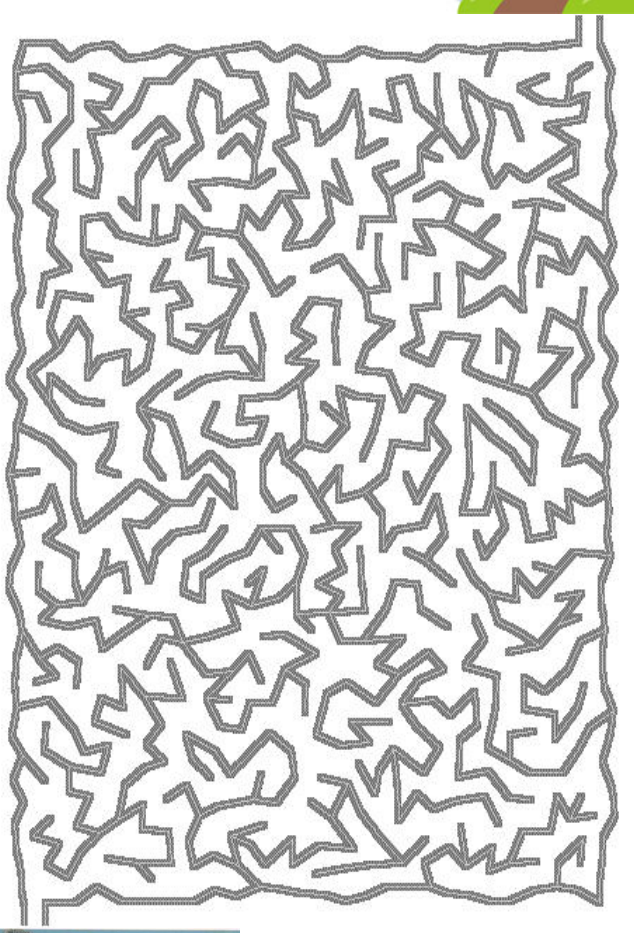
Se anche voi avete qualche consiglio da chiedere, qualcosa da raccontare o qualche bel disegno da mandarmi lo potete fare scrivendo alla redazione "La Valsusa" speciale mACRmondo, piazza San Giusto 6/9, 10059 Susa (To) oppure potete mandarmi una mail a azionecattolicasusa@hotmail.it.

LA TAVOLOZZA DI GIORGIA

Ciao amici!
Vi state rilassando?
Riuscite ad aiutare il pullman dei ragazzi e dei giovani che stanno per partire per i campi di Azione Cattolica a raggiungere la Casa Alpina di Bessen Haut?

La vincitrice dello scorso mese è **Ludovica LISTELLO** di **Villar Dora**, che riceverà un bel premio!
Ci sentiamo a settembre,

Giorgia!



Speditemi la soluzione, accompagnata dal vostro nome, cognome, età, indirizzo e telefono:
-via posta a: **"La Valsusa", mACRomondo, c/o Via Torino 16, Chiusa San Michele, 1005O – TO**
-o all'indirizzo mail: giampaste@libero.it

LELLAPADELLA

PIPE ALLE VERDURE

Ingredienti per 4 persone:
320 gr. pasta corta tipo conchiglia
250 gr. in tutto di verdure miste pulite (cipolla bianca, peperone rosso e verde, carota, pomodoro, zucchina)
lattughino misto
maionese
tabasco
salsa Worcester
vino bianco secco
basilico
olio d'oliva
sale e pepe

Preparazione
Eccoci ragazzi! Vi propongo la ricetta del mese di luglio. Si tratta delle pipe alle verdure. Riducete il misto di verdure a dadini, raccoglieteli in una ciotola capace, conditeli con un filo di olio d'oliva, poche gocce di tabasco e basilico tritato e lasciate marinare per un'ora.
Intanto lessate la pasta, scolatela al dente, raffreddatela quindi unitela alle verdure e completate con 3 cucchiaiate di maionese, sale, un cucchiaio di di vino bianco e una spruzzata di Worcester.
Mescolate e servite l'insalata di pasta su un letto di lattughino, guarnita a piacere

Lella Padella consiglia: per insaporire il condimento unite anche una manciatina di capperi e olive taggiasche.

MACRORISATE

Lo strillone
"Clamorosa truffa! Trentadue vittime!"
"Dammi un giornale, ragazzo!"
"Clamorosa truffa! Trentatré vittime!"

Al teatro
"Che vergogna! Quel tipo sta dormendo!"
"E tu mi svegli soltanto per dirmi questo?!"

Qual è il colmo...
...per un fabbro? Avere un conto da saldare
...per un sindaco? Avere un talento fuori dal comune
...per uno sciatore? Avere una carriera in discesa

Il figliolo birbo
Al mare un signore si addormenta sotto l'ombrellone. Quando si risveglia, si accorge che i suoi pantaloni sono spariti. Rivolgendosi alla signora vicina di ombrellone gli dice: "Suo figlio mi ha nascosto di nuovo i miei pantaloni!!" La signora guardandosi in giro, gli risponde: "Non può essere perchè il mio figliolo è in mezzo all'acqua che sta facendo la barchetta con le sue scarpe!!"