



USVI ETNA



STUDIEVERENIGING ITALIAANSE TAAL EN CULTUUR

Toch Nederlandse bloemen voor Rome met Pasen

Vele duizenden Nederlandse rozen gaan volgende week naar Rome om daar de Sint-Pietersbasiliek van binnen te versieren. Het plein voor de Sint-Pieter mag voor het tweede jaar niet versierd worden, omdat er wegens corona geen mensen mogen komen voor de traditionele Urbi et Orbi, de paaswensen van de paus.



Maandag vertrekt een transport met duizenden Avalanche rozen naar Vaticaanstad vanuit Pijnacker, zegt bloemist Paul Deckers uit het Limburgse Posterholt. De bloemen worden voordat ze op weg gaan ingezegend door de bisschop van Rotterdam.

Het is een gebaar van barmhartigheid en verbinding. Een verbinding van meer dan 35 jaar", zegt Deckers, die sinds 2015 hoofdarrangeur is van de Nederlandse bloemenhulde op het plein in Vaticaanstad. Rome is wederom in een lockdown tot na Pasen. Als teken van hoop worden er ook rozen gegeven aan ouderen in zorgcentra in Rome."

Vorig jaar gingen de ongeveer 20.000 rozen die voor Rome bedoeld waren, naar de zorg in Nederland. „Dit jaar gaan ze naar Rome. We willen voor Rome iets doen. Ik weet dat de paus de Avalanche roos erg mooi vindt. We sturen de rozen in vier kleuren. De rozen symboliseren nieuw leven, de lente."

Deckers verwacht dat de bloemen donderdag in Rome aankomen. De paus spreekt op eerste paasdag traditioneel de paaszegen Urbi en Orbi uit. Hij werd daarbij tot voor kort omringd door een bloemenzee uit Nederland. Het Sint-Pietersplein was in 2019 bijvoorbeeld versierd met zo'n 30 ton aan bloemen, planten en bomen.

(naar telegraaf.nl)

ACTIVITEITEN:

Prijsvraag via Instagram
29 maart

Koningsdag Lingo (online)
29 april

Voor in de onderwijsvrije weken:
een Etna-puzzelboekje voor in je
vrije tijd

Hou voor aanpassingen en
verdere aankondigingen
Facebook en/of de Etna
groepsapp in de gaten!

RICETTA: SPAGHETTI CARBONARA

Deze maand vinden jullie in de nieuwsbrief het recept voor de online kookles van oud-studente Melanie op 27 maart. Zij gaat jullie laten zien hoe je een lekkere spaghetti carbonara kan maken. Dus zet het in de agenda, doe vast boodschappen en eet smakelijk!

Ingrediënten (4 pers.)

250 g pancetta of spek
150 g Parmezaanse kaas
4 eieren
500 g spaghetti

Bereidingswijze:

1. Splits de eieren.
2. Kook de spaghetti tot het beetgaar is.
3. Snijd de pancetta in dunne reepjes. Bak ze in circa 6 minuten half krokant en zet daarna het vuur uit.
4. Rasp ondertussen de Parmezaanse kaas.
5. Als de pancetta een beetje krokant is, doe je de spaghetti rechtstreeks uit de pan bij de pancetta. Voeg ook de Parmezaanse kaas toe.
6. Giet een beetje kookvocht van de spaghetti over de kaas heen zodat het smelt. Dan draai je het vuur uit.
7. Kluts de eidooiers kapot en doe ze bij de spaghetti. Roer goed, zodat de eieren niet stollen, maar een romige saus worden. *Buon appetito!*



STADSDICHTER EN UUDOCENT HANNEKE VAN EIJKEN SCHRIJFT ODE AAN UTRECHT SCIENCE PARK

Een zacht applaus klinkt door in het gedicht "Hoe het licht valt" dat dichter en universitair docent Hanneke van Eijken schreef voor alle studenten en medewerkers die in het Utrecht Science Park al een jaar thuiswerken. Van Eijken zegt dat het 'licht' in dit gedicht een verwijzing is naar de wetenschap, het licht van de 'zon der gerechtigheid' van de Universiteit Utrecht. "In een jaar met lege collegezalen, volle ic's, zorgmedewerkers, dierverzorgers, wetenschappers en ondernemers die gedwongen werden om onder moeilijke omstandigheden te blijven werken en studeren is dit gedicht een ode, een buiging van poëzie, een vogel die zingt voor alle mensen die in het Utrecht Science Park al een jaar lang thuiswerken, hard bezig zijn met de een brug slaan tussen heden en onze toekomst. (World Poetry Day - Gedicht 'Hoe het licht valt' voor Utrecht Science Park - YouTube)

Conoscevate? Su filindeu

Trovarli nei ristoranti è molto difficile. Per non parlare dei market: se provate a chiederne un pacco potreste facilmente incontrare degli interlocutori che non sanno neanche di cosa state parlando. Perché i filindeu sono una pasta rara, rarissima: solo poche donne del Nuorese (Sardegna) conservano tecnica e manualità per produrla.

La varietà delle paste tradizionali sarde è straordinaria, e su filindeu rappresenta una eccellenza dell'eccellenza, resa ancora più straordinaria dalla difficoltà nel prepararla. Un noto chef inglese, Jamie Oliver, qualche anno fa si è recato a Nuoro per con l'obiettivo di imparare. Ma alla fine si è dovuto arrendere: troppo difficile. La tecnica in effetti è abbastanza complessa e si può sintetizzare così: la pasta di semola viene tirata e piegata con la punta delle dita fino a formare 256 fili uniformi. Quei fili poi vengono allungati in diagonale su un ripiano tondo, andando a creare uno schema a tre strati piuttosto intricato, e poi lasciati essiccare. Alla fine si ottengono dei filamenti sottili che vengono chiamati i "fili di dio", appunto. Sono serviti principalmente in brodo di pecora in occasione di festa.



Se volete vedere come si prepara, trovate un sacco di filmati su youtube!