

---

# Rotta verso SUD

Rosignano Solvay 27-30 agosto 2016

---



**QUADERNO DI BORDO**

---

## COSTRUISCI LA TUA TARTARUGA

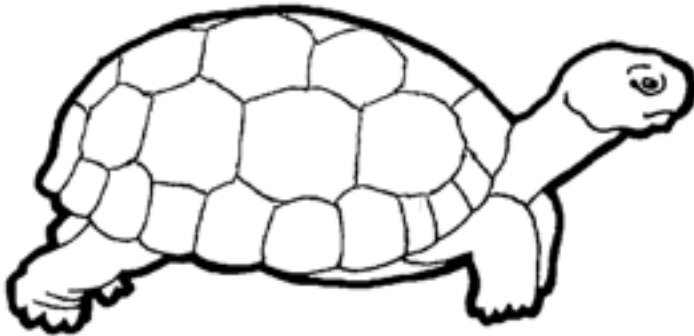
Cosa ti serve?

Una bottiglia di plastica, un paio di forbici, nastro adesivo, lapis, cartone (anche riciclato), pennarelli.

Come si fa?

Prendi la bottiglia di plastica e, facendo molta attenzione, tagliala a circa 2-3 cm dal fondo. Questo sarà il carapace della tua tartaruga (il guscio per capirsi!). Appoggia adesso il "carapace" sul cartone e, con un lapis, disegna il contorno al quale aggiungerai poi il disegno della testa, delle zampe (ricorda che è una tartaruga di acqua quindi ha le zampe più larghe e adatte al nuoto) e della coda.

La tartaruga si nutre di meduse e purtroppo spesso scambia i sacchetti di plastica dispersi in mare per le succulente meduse, quindi puoi mettere nel ca



rapace della tua tartaruga dei pezzetti di plastica, il tappo della bottiglia o altri materiali inquinanti. Unisci il carapace alla sagoma del corpo utilizzando il nastro adesivo e colora il corpo della tua tartaruga. Ricorda che non bisogna buttare la plastica neppure nel mare, le tartarughe muoiono!!! E se muoiono le tartarughe il mare si arricchisce di meduse!!



---

## LA LUCE DEL MARINAIO

### Materiale Occorrente:

- Un barattolo di vetro (yogurt, sughi...)
- Colori acrilici e pennelli (se li avete per il vetro, meglio!!)
- Filo di ferro
- Carta velina colorata
- Forbici
- Colla vinilica
- Lumino



### Preparazione:

Prendi un barattolo di vetro, magari uno di quelli dello yogurt o del sugo, e lavalo bene. Prima colora il vasetto all'**interno** con i colori acrilici. Dai due mani di colore lasciando asciugare bene tra una e l'altra.

Poi, dopo aver fatto il disegno di prova su un foglio bianco, disegna i particolari sulla carta velina, ritagliali e incollali sul lato **esterno** del barattolo.

L'ultima cosa da fare è aggiungere il **fil di ferro** per costruire il manico ed inserire il lumino all'interno del barattolo. Per completare la decorazione potete annodare dei fiocchetti di corda attorno al bordo del vasetto

Ora la tua lanterna è pronta per essere usata!

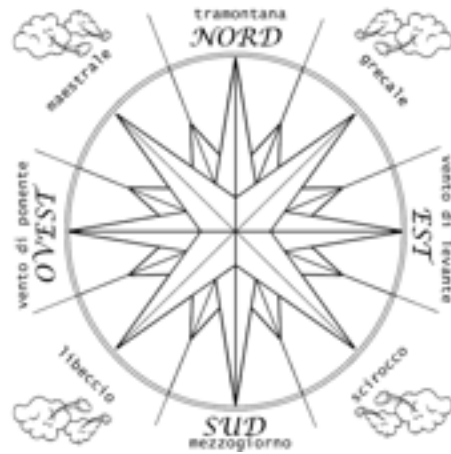
**Consiglio:** per evitare che la candela si muova all'interno del vasetto accendetela e fate cadere un filo di cera sul fondo, dopo di che, facendo attenzione a non bruciarvi le dita, collocatela sopra.

---

# Anemometro

## Materiali:

- tavoletta di legno 10cm x10cm
- chiodo e martello
- stecchino da spiedo lungo
- penna BIC
- DAS
- 4 cucchiaini di plastica
- Taglierino
- Pennarelli
- Colla a caldo



## Costruzione

1. Per prima cosa disegna le diagonali della tavoletta di legno per trovarne il centro, in quel punto, con il chiodo e il martello crea un foro abbastanza largo affinché possa passarci lo stecchino da spiedo.
2. Togliere il chiodo e disegnare sulla tavoletta di legno una rosa dei venti.
3. Smonta la penna BIC e conserva l'involucro di plastica. Con un taglierino dividilo a metà e conserva la metà inferiore, quella con il tappino blu (rosso o nero heheh)
4. Inserisci lo spiedo nel foro nella tavoletta e tappalo con l'involucro della bic. Assicurati che l'involucro della penna sia a qualche millimetro dalla superficie della tavoletta e che abbia libertà di movimento sullo spiedo. Spezza la parte inferiore dello spiedo che sporge da sotto la tavoletta e fissa il tutto con una punta di colla a caldo dentro al foro (ATTENZIONE a non fermare anche l'involucro della bic)
5. Prendi 4 cucchiaini di plastica e taglia il manico a circa 2 cm dalla paletta. Conserva la paletta. Contrassegna in modo evidente uno dei 4 cucchiaini.
6. Con il DAS crea una palla intorno alla testa dell'involucro della bic e inseriscici i 4 cucchiaini spezzati dalla parte del manico.

---

## LA CENA DEL RIENTRO A CASA

### LE LIANE INNEVATE

(Girelle)

#### Ingredienti (per circa 20 rotolini):

- 3 fette di pane bianco per tramezzini;
- 100 gr di prosciutto cotto;
- maionese quanto basta;
- 9 foglie di lattuga.



#### Preparazione

Prendete le fette di pane bianco e con l'aiuto di un mattarello rendetele più sottili possibili. Spalmate con un coltello uno strato di maionese sul pane, adagiate le fette di prosciutto cotto, le foglie di lattuga, e arrotolate il pane fino a formare un rotolino. Sigillate i rotoli con la pellicola trasparente come se fossero delle caramelle. Fateli riposare in frigo per un'ora, dopodiché togliete la pellicola e tagliate a tocchetti con un coltello affilato di un 1 cm fino a formare tante girelle!

**Alcune varianti:** stracchino, rucola e prosciutto crudo; salmone e salsa rosa; tonno e salsa rosa...a voi la scelta!

### LE MUNIZIONI DELLA SPERANZA

(Polpettine al forno)

#### Ingredienti (per 4 persone):

- 300 gr di carne macinata;
- 500 grammi di patate;
- 2 uova;
- 30 grammi di parmigiano grattugiato
- pangrattato
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe



#### Preparazione

Prendete le patate e pelatele (fatevi aiutare da un adulto!), tagliatele a dadi e chiedete alla mamma o al papà di lessarle in acqua salata. In una ciotola mescolate la carne, conditela con il sale e il pepe e aggiungete un cucchiaio abbondante di prezzemolo tritato. A questo punto unite le uova, una per volta incorporandole bene. Aggiungete il parmigiano. Quando le patate sono cotte schiacciatele con una forchetta ed unitele al resto degli ingredienti amalgamando bene così da ottenere un composto morbido e omogeneo. Alla fine preparate le polpettine sferiche, panatele rotolandole nel pane grattugiato e mettetele su una teglia coperta da carta forno. Aggiungete come ultima cosa un filo d'olio e passatele nel forno a 180 gradi per circa 20 minuti.

---

## IL CARBURANTE DEI NAUFRAGHI

(Salame al cioccolato)

### Ingredienti (x 4 Persone):

- 50 g. di Burro
- 50 g. di Zucchero
- 50 g. di Cacao Amaro
- 200 g. di biscotti "Marie" classiche
- 1 Uovo



### Preparazione:

In un recipiente metti lo zucchero e mescolalo con un cucchiaino insieme al tuorlo dell'uovo; poi aggiungi il burro e continua a mescolare; aggiungi il cacao in polvere e mescola ancora aggiungendo anche le Marie completamente SBRICIOLATE pochine alla volta. Dopo aver mescolato tutto (se è troppo duro aggiungi un po' di latte per ammorbidire), aggiungi l'albume dell'uovo **GIA' MONTATO A NEVE** (con un cucchiaino oppure con le fruste elettriche aiutato da un adulto) e continua a mescolare fino ad ottenere un impasto compatto dalla forma tonda. Modella l'impasto a forma di salame e avvolgilo nella carta d'alluminio e mettilo in frigo per alcune ore per raffreddare e compattarsi meglio. Il salame va servito su un bel tagliere affettato a fettine abbastanza spesse!!!  
**N.B.:** le Marie devono essere sbriciolate mettendole tutte insieme in un asciughino, chiudendolo stretto e premendole e schiacciandole con forza tirandoci anche dei colpetti!!!

## SALUTO ALL'ISOLA

(Spiedini di frutta)

### Ingredienti

- 300 gr frutta fresca
- il succo di mezzo limone
- 150 gr cioccolato bianco
- 150 gr cioccolato al latte
- nocciole, mandorle, codette colorate Q.b.



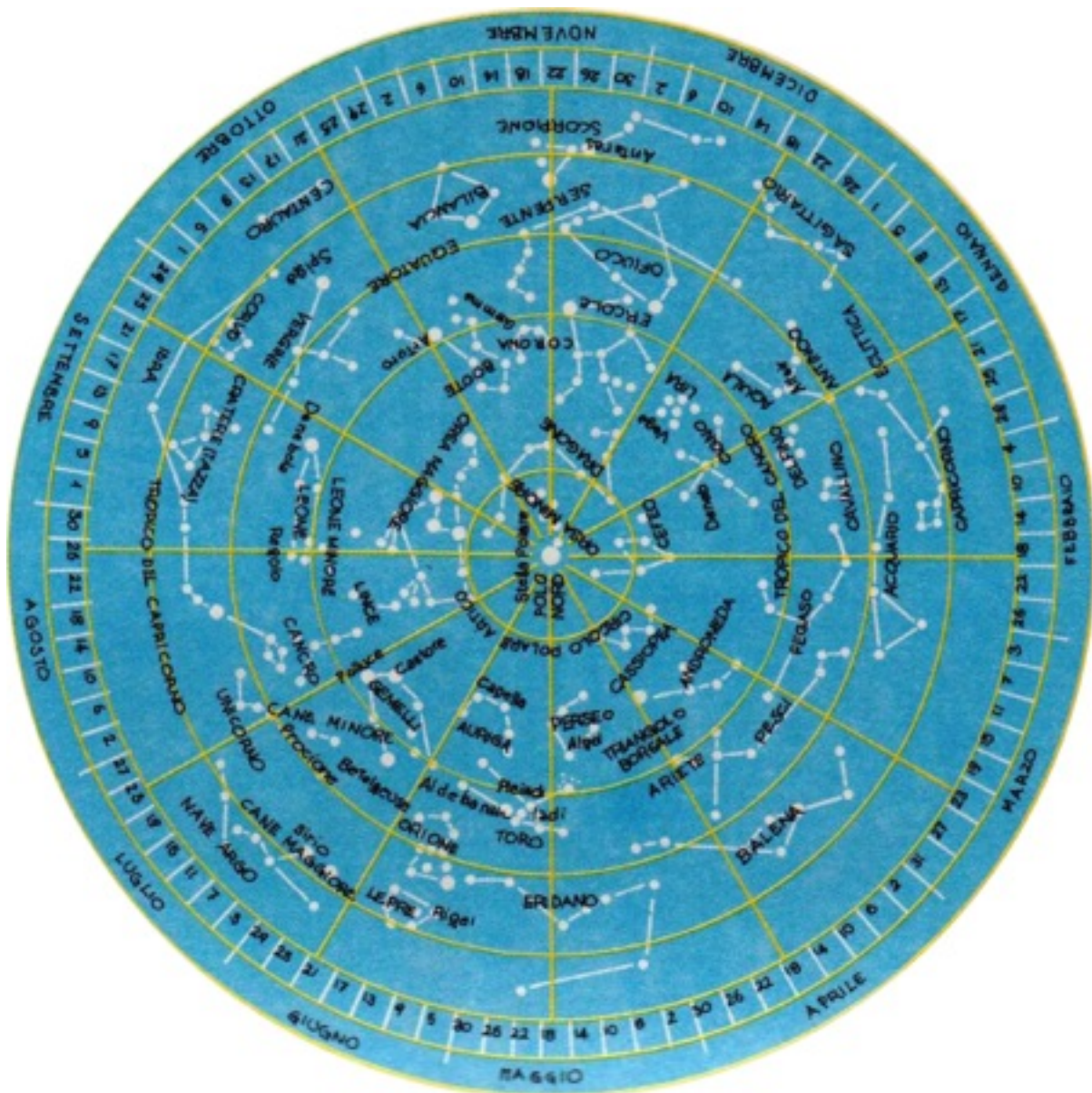
### Preparazione

Per prima cosa sbucciate i frutti che avete scelto e riduceteli in grandi pezzi da poter infilare su degli stecchini, spennellateli di succo di limone e metteteli da parte. Fondete a bagnomaria i due cioccolati separatamente e portateli ad una temperatura sui 30°, bagnate lo stecchino nel cioccolato e poi impilate il pezzo di frutta scelto, poggiate il risultato su un vassoio e procedete con gli altri. Prendete quindi la frutta impilata ed immergetela in tutta la sua interezza nel cioccolato facendo sì da ricoprirla tutta, spolverate la copertura di cioccolato con della granella di frutta secca come nocciole o con delle codette colorate prima che il cioccolato da copertura raffreddi ed indurisca. Servite gli spiedini su dei vassoi o impilati su delle sagome di polistirolo. **Buon Appetito!**

## REALIZZARE UN ASTROLABIO

Per realizzare l'astrolabio puoi stampare su un cartoncino abbastanza spesso (almeno 200 g/m<sup>2</sup>) i disegni delle immagini precedenti; ricordati di stampare tutti i disegni con lo stesso fattore di scala.

Ritaglia i tre pezzi (attenzione al foro ovale dell'anteriore) ed unisci i fogli anteriore e posteriore mediante le linguette e la colla in modo da formare una busta. Fai il foro al centro del cerchio con le stelle (in corrispondenza della polare) e sul posteriore; inserisci il disco nella "busta" e fissalo con un fermacampione.



---

Vediamo le **caratteristiche** di questo astrolabio:

- ▲ sono rappresentate stelle e costellazioni
- ▲ è valido per latitudini comprese tra 40° e 50° NORD
- ▲ il cerchio rosso è l'eclittica
- ▲ il cerchio blu è l'equatore celeste
- ▲ il cerchio tratteggiato rappresenta il limite delle costellazioni visibili durante tutto l'anno (*costellazioni circumpolari*)
- ▲ le frecce gialle permettono di fare il salto tra le stelle
- ▲ il buco ellittico rappresenta l'orizzonte
- ▲ il centro di questo buco rappresenta il nostro **zenit**

Ora dobbiamo solo imparare ad usarlo. Ebbene, ruota il disco in modo da far corrispondere l'ora con il mese dell'anno (punta la freccia dell'ora al tratto corrispondente alla parte del mese).

La figura precedente mostra ad esempio una regolazione per i primi di gennaio alle ore 23:00 (ma come puoi vedere è lo stesso cielo che si può osservare alle ore 22:00 verso il 20 gennaio o alle ore 21:00 dei primi di febbraio ecc...)

Inoltre ricorda che se c'è l'**ora legale** dovrai **sottrarre un'ora**.

Una volta regolato l'astrolabio, puoi guardare il cielo attraverso l'ovale; ma, un momento, c'è un errore! I punti cardinali non tornano!

Niente paura, va tutto bene. Infatti l'astrolabio va osservato ponendolo **sopra la testa** e poi il tutto va ruotato in modo da far corrispondere le direzioni segnate con i punti cardinali.

Ora puoi cercare le stelle ricordando che la linea dell'ovale corrisponde **all'orizzonte** mentre il centro dell'ovale rappresenta lo **zenit**, il punto che è proprio sopra la nostra testa.

Sull'astrolabio troviamo le **stelle fisse** ma mancano la **luna** e i pianeti; la luna si riconosce facilmente mentre per i pianeti dobbiamo ricordarci che sono tutti sull'eclittica (all'incirca) e che quindi devono occupare all'incirca una posizione compatibile con quest'ultima. Inoltre i pianeti non luccicano in cielo, come le stelle, ma presentano una luce fissa.

I pianeti che più facilmente si possono vedere sono **Venere, Marte e Giove**; anche **Mercurio** è luminoso ma è sempre "attaccato" al sole e pertanto lo possiamo vedere o subito dopo il tramonto o appena prima dell'alba.



## FUCILI AD ACQUA

M.O:

- 1 materassino
- 10 fascette da elettricista
- 1 spruzzino
- forbici
- 2 bottiglie di plastica vuote



Prendiamo uno spruzzino e lo smontiamo dalla bottiglia, stacciamo il piccolo tubo di plastica trasparente e lo sostituiamo con uno lungo circa 1,30m

prendiamo 2 bottiglie di plastica e le uniamo con lo scotch.

Tagliamo un pezzo di materassino e lo avvolgiamo alle bottiglie unite fissandolo con le fascette in modo che le avvolga.

tagliamo una strisciolina di materassino e la facciamo passare sotto e la fissiamo con le fascette da elettricista, in modo che le bottiglie non cadano e rimangano dentro questo "zaino"

tagliamo 2 strisce sottili e lunghe almeno 1m che saranno gli spallacci del nostro zaino

uniamo gli spallacci allo zaino utilizzando le fascette

riempiamo le bottiglie a metà e le posizioniamo nello zaino

facciamo un piccolo buco nel tappo delle bottiglie in modo che possa passarci il tubo

infiliamo il tubo nelle bottiglie ed il nostro fucile ad acqua è pronto.

