

Luci di Natale

Cristanini, G., *Il nuovo fare candele*, Demetra, 2001
FERRO

Di Fidio, G., *Arredare con le candele*, Demetra, 2002
RBERI

Romanelli, P., *Candele*, Fabbri, 1999
VTACC

Steinmeyer, M., *Luci di Natale*, Edizioni del borgo, 2000
LAGHE



Natale nel Web

<http://www.christmas.it/>
Sito con tutto (proprio tutto) sul Natale (4/11/2005)
<http://greedyweb.interfree.it/ricette/natale.htm>
Consigli per la cucina di Natale (4/11/2005)
<http://www.babbonatale.it>
Consigli per Natale di ogni tipo (4/11/2005)

Proposte di lettura

La biblioteca Bertoliana
presenta dei suggerimenti
di lettura dedicati, di
volta in volta, ad un tema
diverso.

Troverete i libri qui
indicati presso la biblioteca Bertoliana
e le biblioteche del Sistema Urbano.



Tutti i nostri migliori
auguri Di Buon Natale



Ufficio Consulenza

Contrà Riale, 5
36100 Vicenza
Tel: 0444/578202
E-mail: consulenza@bibliotecabertoliana.it

Biblioteche del sistema urbano:

Palazzo Costantini (PCOST)

C.trà Riale, 13 Tel: 0444/578223

Riviera Berica (RBERI)

Viale Riviera Berica, 631 Tel: 0444/530395

Villa Tacchi (VTACC)

V.le della Pace, 89 Tel: 0444/500361

Anconetta (ANCON)

Via Dall'Acqua Tel: 0444/514643

Laghetto (LAGHE)

Via L. di Fogliano, 5 Tel: 0444/922086

Villaggio del Sole (VSOLE)

Via Colombo, 41/A Tel: 0444/569221

Ferrovieri (FERRO)

Via Rismondo, 2 Tel: 0444/569223

Si può consultare il nostro catalogo su internet
all'indirizzo:

<http://biblioteche.provincia.vicenza.it>

Proposte di lettura



Dicembre 2005

*Un Natale coi
fiocchi*

*(tante idee per decorare,
addobbare e "gustare" la
festa di Natale)*



Istituzione pubblica culturale

Biblioteca Civica Bertoliana - Vicenza

con il contributo di :

Dauser - Vicenza

Adobbi di Natale



Alio, G., *Icone. Immagini d'arte e presepi*, Gribaudo, 2005 **VSOLE**

L'arte del biedermeier, Demetra, 2000 **VTACC**

L'arte di fare pacchi regalo, Demetra, 2001 **VTACC**

Erriquez, V., *Creare e costruire il presepe*, DVE Italia, 2001 **VSOLE**

Erriquez, V., *Costruire e decorare il presepe*, DVE Italia, 2000 **VTACC**

Fare il presepio: costruire con diverse tecniche paesaggi, statuine, temporali, il giorno e la notte, Demetra, 2000 **ANCON**

Kerr Holding, J. *Regali fatti a mano*, Istituto Geografico De Agostini, 2000 **RBERI VSOLE**

La mia casa a Natale, Fabbri, 2004 **VSOLE**

Romanelli, N., *Biglietti per ogni occasione*, Fabbri, 2005 **PCOST**



Natale creativo per bambini e ragazzi



Clibbon, M., *La magia del Natale*, Emme, 2004 **PCOST**

Giarratana, L., *Creare biglietti pop-up per bambini*, Edizioni del Borgo, 2003 **ANCON VTACC**

Milbourne, A., *Attività per Natale*, Usborne, 2004 **VSOLE**

Dorigo, C., *Laboratorio del Natale più festoso: tecniche e idee originali per fare a Natale*, Orio, 2004 **PCOST**

Prati, Elisa
Il mio libro di Natale, Giunti junior, 2002 **ANCON**

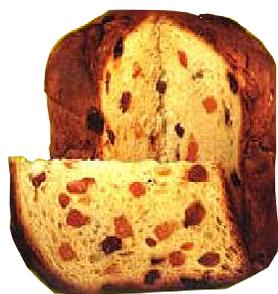
Ritter, U., *Caro Babbo Natale*, Edizioni del borgo, 2000 **LAGHE**

Ritter, U., *Tante idee per il Natale*, Edizioni del borgo, 2002 **VSOLE**

Rock, L., *il primo libro del Natale per me*, Il Pozzo di Giacobbe, 2005 **VTACC**

Watt, F. *Natale: arte creativa*, Usborne, 2005 **LAGHE**

Zanoni, R., *Presepio: Natale da fare*, Giunti junior, 2005 **VSOLE**



Un dolce Natale

Barzetti, S., *La tavola delle feste*, Fabbri, 2005 **VTACC**

Il grande libro del Natale, DVE Italia, 2001 **LAGHE**

Il grande libro di Natale: regali, decorazioni, ricette e tante idee per le feste, San Paolo, 2000 **FERRO LAGHE**

Pedrotti, W., *Cucinare Natale e Capodanno*, La Casa Verde, 1996 **PCOST**

Zucchi L., *I menù delle feste*, Edizioni del Riccio, 1996 **VSOLE**

La ricetta di Natale...



Biscotti di Natale

Ingredienti:

200 g di farina 00
170 g di zucchero semolato
170 g di burro ammorbidito
1 uovo (tuorlo e albume divisi)
1/2 cucchiaino da tè di cardamomo macinato
1/2 cucchiaino da tè di cannella in polvere
85 g di mandorle macinate
1 cucchiaino di succo d'arancia

- Sbattere a lungo il burro con lo zucchero, unire il tuorlo leggermente sbattuto e l'albume montato a neve.
- In una terrina, setacciate e mescolate gli ingredienti secchi, aggiungete anche le mandorle macinate. Mischiate i due composti diluendoli con il succo d'arancia. Lavorate l'impasto per pochi minuti e, con il matterello, stendetelo a uno spessore di 1/2 cm circa. Con i tagliabiscotti a soggetti natalizi, ritagliate le forme desiderate e, se volete appenderle, praticate con una cannuccia i fiori in cui passare i nastri.
- Disponetele ben distanziate nella teglia rivestita di carta da forno e infornate a 200°C. Lasciate cuocere per 5/8 minuti.

Ricetta norvegese tratta da:

Negri, N., *Dolci di Natale da tutto il mondo*, Fabbri, 2000 **FERRO VSOLE**

