





### Orizzontali

1. Conifera natalizia 6. Codice di Avviamento Postale  
 10. I confini del Polo Nord 12. Pianta con le bacche rosse 15. Costruzione eschimese 16. Antimeridiano 17. Anna a Edimburgo 18. Modena 19. Divino senza vi  
 20. Centimetri Cubici 21. Un regalo per gli amanti dei fiori 22. Azienda Energetica Municipale 24. Abbreviazione di istituto 25. Una nota 26. Acido ribonucleico 27. A Natale c'è quella di mezzanotte 28. L'inizio del... dolce natalizio tutto di metallo!!! 29. Punto cardinale 30. Cagliari 31. Un colore natalizio 34. La metà di otto 35. Natale... a New York 37. Località dell'Egitto molto visitata a Natale 38. Il rumore dei campanellini della slitta di Babbo Natale 40. Punte dei piedi a Londra 41. Il Santo che il Natale porta via!

### Verticali

2. Uno dei magi 3. A Natale non riceverà niente 4. Erode temeva di perderlo 5. Sono pari in nevi 6. Guidò Melchiorre 7. Argento 8. Sinonimo di calmare 9. Un rintocco della campana 11. Il papà "naturale" di Gesù 13. I confini della Finlandia 14. Uno dei doni dei magi 18. La città di un famoso film *Natale a...* 21. Parassita (natalizio!) di grandi alberi 23. Il momento più eccitante del 25 dicembre! 25. Fattoria a Cambridge 28. Plastica 31. Vostro 32. Sono tante nel calendario 33. Se al contrario! 35. Gatto a Las Vegas! 36. Pronome personale 38. La fine della slitta 39. In mezzo al vino!

**Benedetta T. de F. 2D, Mirta G. 2H**

*le soluzioni ai giochi, sul prossimo numero*



## Recette de Noël: la mousse au chocolat

### Les ingrédients

6 oeufs  
 200 gr. de chocolat noir  
 80 gr. de sucre  
 une pincée de sel

### La recette

Cassez les oeufs et séparez les jaunes des

blancs. Montez les blancs en neige. Faites fondre le chocolat au bain-marie et versez-le sur les oeufs en neige. Ajoutez le sucre et une pincée de sel. Mélangez doucement et laissez le mélange dans le frigo pendant quelques heures. Voilà, la mousse est prête!

Bon appétit!

**La 2E**