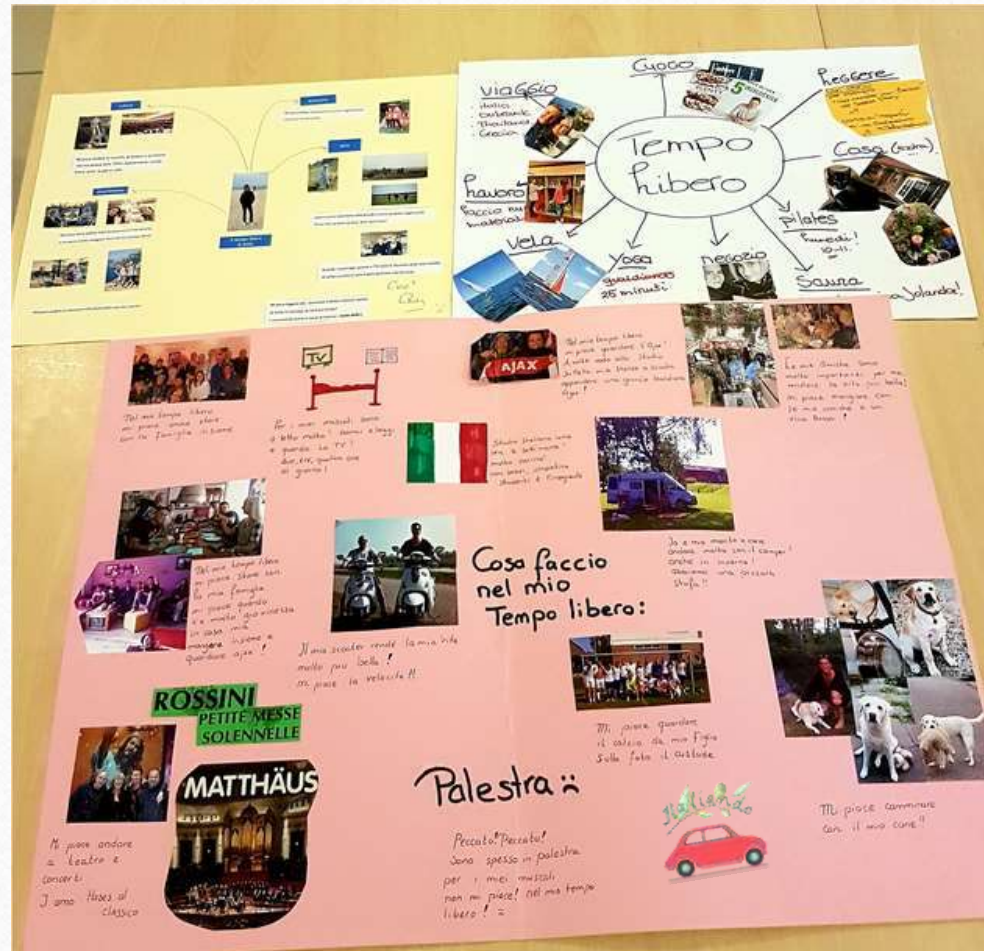


**APPROCCIO ORIENTATO ALL'AZIONE
NELL'INSEGNAMENTO DELLE LINGUE
ITALIANDO – NICCA VIGNOTTO**

ESEMPI PRATICI RACCOLTI IN CLASSE E FUORI



IL TEMPO LIBERO



MODULI DI ISCRIZIONE AD UN CORSO

WORKSHOP DECORARE CON FIORI

ARRIVA LA PRIMAVERA, UZIAMO I BULBI OLANDESI!



QUANDO: SABATO 29 MARZO 2020

DOVE: CENTRO GIARDINIERO IN BEEMSTER

DURATA: 3 ORE DALLE 10 ALLE 13

COSTO: 50 EURO DOPO PUOI PORTARE A CASA I FIORI

SOLO 20 PERSONE, FAI VELOCE!

Nome: _____

Cognome: _____

Indirizzo: _____

Numero di telefono: _____

Indirizzo email: _____



Corso di cucina italiano



Dove: Amsterdam, Scheidestraat 22

Quando: venerdì sera, ore 17 - 22

10 gennaio - 7 febbraio - 13 marzo

Costo: 120 euro a sera

Cucinare insieme è molto divertente!

Nome Cognome.....

Telefono e-mail

Corso di taglio e cucito



taglia e cuci

Corso di 10 sere

Giovedì dalle 19 alle 22

Inizio 5 marzo 2020

Nome: _____

Cognome: _____

Indirizzo: _____

Numero di Telefono: _____

E-mail: _____

Paese: _____



IL BLOG DEI NOSTALGICI

Come eravamo
Il Blog dei Nostalgici

La penna a calamita con inchiostro. Facevo così ed si scriveva più in fretta. Oggi è preso da una bottiglia di inchiostro (o al giorno d'oggi con le cartucce di inchiostro). La penna a sfera fu presa il posto della penna stilografica. Dopo la seconda guerra mondiale queste penne sono state sempre più utilizzate. Lunghezza totale e mezza centimetri. (Luis, 50 anni)

Quando ero giovane avevo in una casa di strada. Il telefono era un telefono a disco. Mi piaceva molto perché si dice proprio una nostalgia e quando era il motivo che andavo a studiare ogni. I miei genitori abitavano anche in un'altra casa e anche noi. Negli anni sono stato abitato presso un telefono. Non. Un tempo era molto facile perché quando c'era una casa mia non era un problema e si poteva di un secondo. Ma adesso mi piace la nostalgia, il telefonare, mi piace farlo. (Marta, 40 anni)

Questo è un disco della collezione di mio marito. La serie nostalgica è disco è di 1975. È un 45 giri. Quando voleva ascoltare, lo metteva sul giradischi. Un disco di 45 giri era. Avevo due cassette, una per lui. Un disco. 30 giri aveva 90-90 canzoni che lo guardavo per lui. Mio marito ha comprato la giradischi "Selenite" come ricordavo i suoi dischi. Si può anche vedere le cassette per un vecchio. (Luis, 47 anni)



Quando ero giovane avevo una cavallo. La cavallo questo lo avevo 2 anni. Era una cavalle argentea. Io ero piccolo dei cavalli, ogni giorno andavo a scuola. E quando era posto, ogni giorno andavo a scuola. Qui c'è un cavallo, un tempo era molto bello nell'aspetto. Quando avevo 10 anni e venivo legato per il mio cavallo. Quando avevo 20 anni l'ho venduto perché non era possibile per qualcuno. (Yan, 40 anni)

Verduno anni fa andavo con una amica a Bergen di mare. Lei aveva organizzato un picnic. Buon mangiare, insalata di pasta, carne, pane fritto e champagne. All'epoca avevo una amica che lavorava alla televisione VRRO in Hivesum. E lei arrivava al nostro picnic più tardi perché lavorava. Quando arrivava lei aveva una grande sorpresa: aveva un telefono mobile, ma molto grande. Allora non c'erano molti cellulari, ma la mia amica non si era mai molto speciale. (Marta, 60 anni)

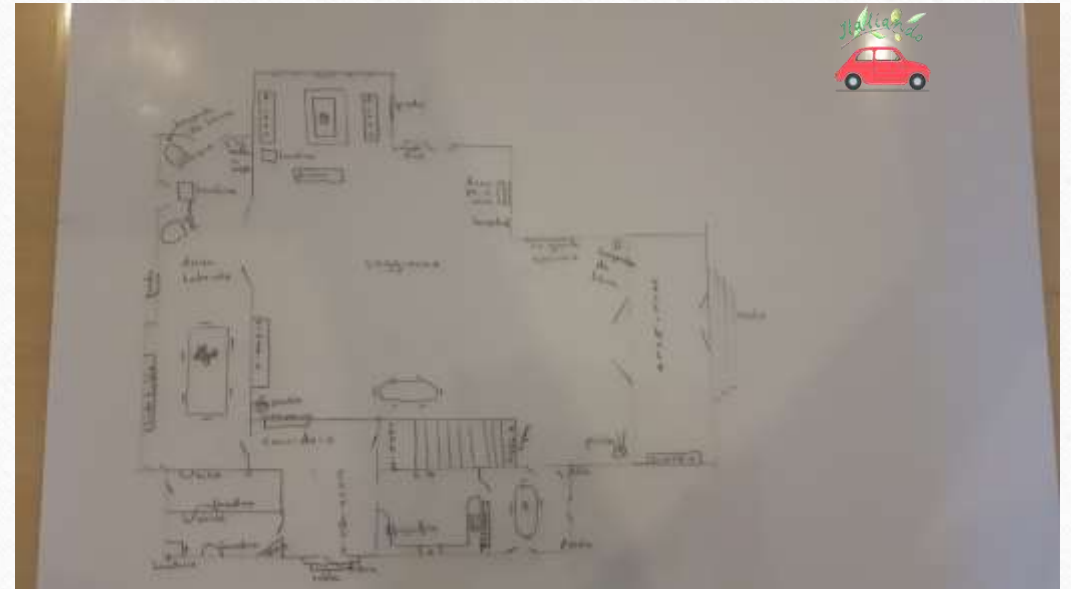
Mio marito sempre voleva avere un jukebox. Negli anni di casa volevano vedere il loro jukebox così nel 1980 noi abbiamo comprato il loro e lo mettiamo in casa nostra. La musica era degli anni 60. Io e mio marito trovavamo la musica fantastica e il jukebox stava benissimo in nostra casa. Ascollavamo canzoni di Elvis Presley, Beatles, Dee Dee e Steve Winwood. Poi erano basterli in una altra casa e il jukebox era arrivato nel garage. Ma abbiamo ascoltato per tanti anni il nostro jukebox. (Anja, 60 anni)

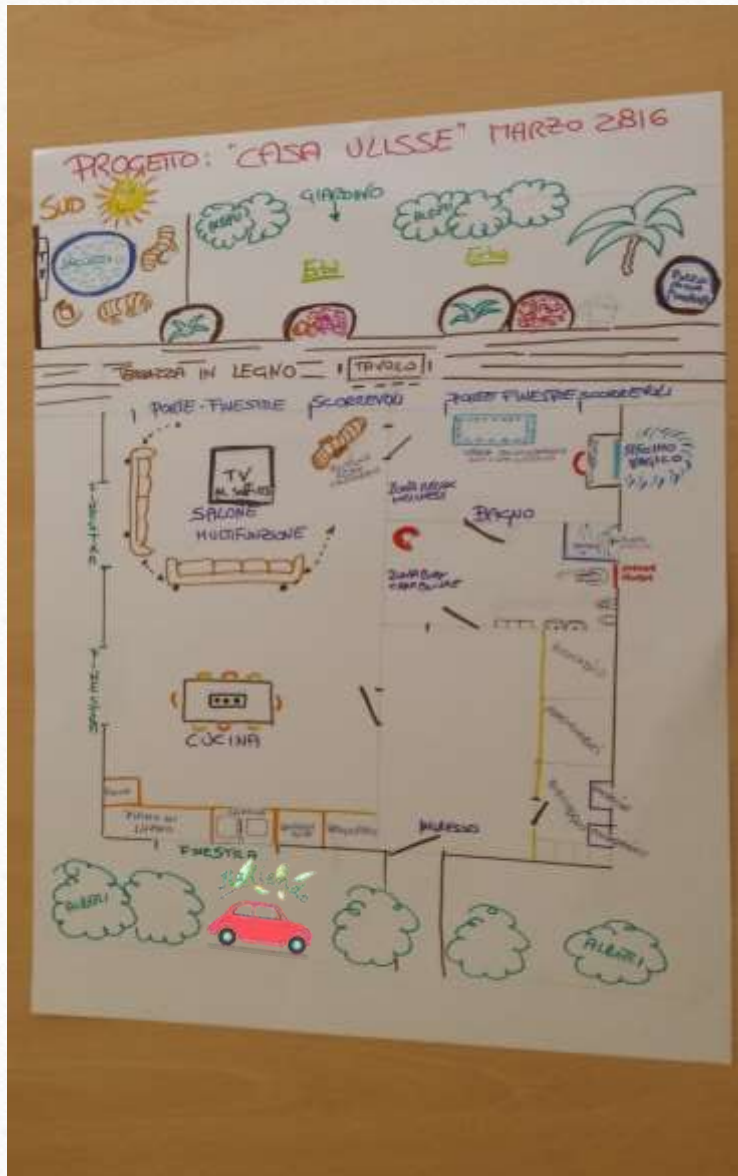


CREAZIONE DI UN COLLAGE FOTOGRAFICO LEGATO AI GUSTI



PROGETTARE LA CASA DEL FUTURO





Progetto casa Ulisse anno 2816

Nessun posto è come casa

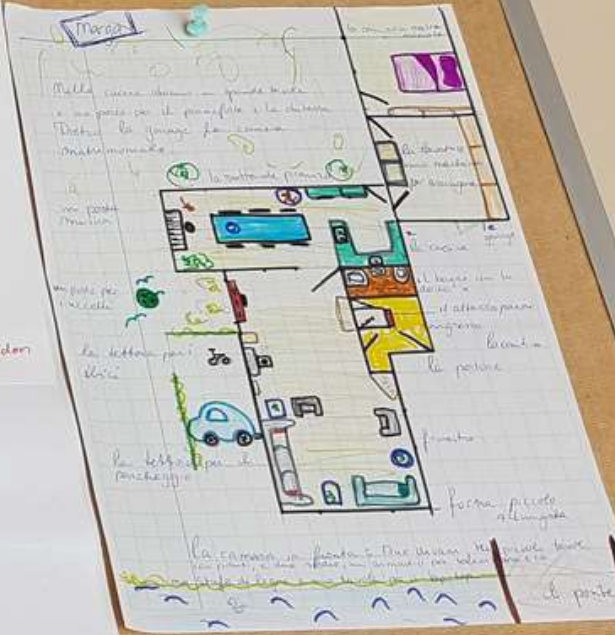
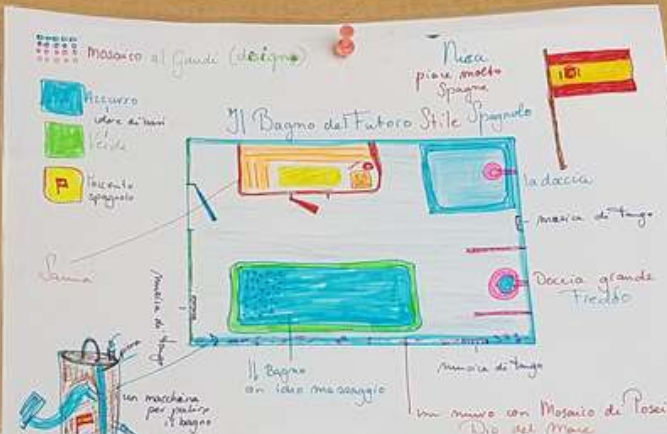
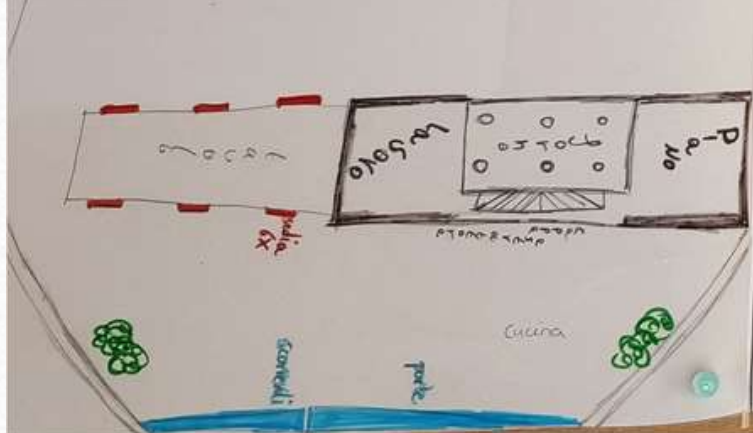
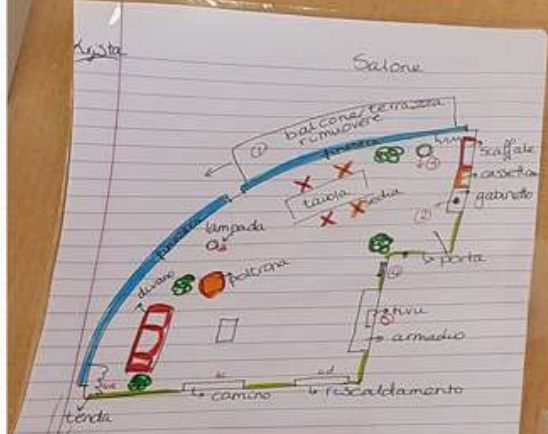
Il soggiorno sarà spazioso e luminoso con grande apertura sulla terrazza. Questa diventerà un prolungamento del soggiorno. Il design sarà minimalista con mobile che potremo utilizzare fuori e dentro. I materiali saranno ecologici e riciclati. Sarà uno spazio polifunzionale con una TV screen computer senza cavi per vedere film, ascoltare musica. Il schermo sarà sensibile alla impronta digitale o avrà un iris scan integrato così i bambini vedranno solo i loro programmi. Si potrà parlare con il computer per scegliere un programma o musica in funzione del suo gusto. Avrà una zona relax con poltrone di massaggio, un armadio ultra design con prodotti di bellezza per speciale sera con amiche. (Isaura)

Il bagno
Zona relax/wellness.
Entrando regolerà automaticamente le impostazioni per i favori del visitatore: luce, colore, musica, profumo, temperatura. Ci sarà una doccia con braccetto flessibile, lei doserà non solo acqua, ma anche lo shampoo. Lavandino potrà diventare un make-up studio. Lo specchio si potrà modificare in uno 'news screen'
Zona body care/cure
Lo spazzolino da denti recupererà i dati dalla saliva. Ci sarà una tecnologia web-basata quall possibilità è per un 'live-cha' con i medici o con la farmacia. (Ious)

La cucina sarà in un angolo del soggiorno e avrà un sistema robotica. Per esempio il frigorifero manderà un sms quando i prodotti sono scaduti. La lavatrice manderà un app quando è il momento più economico per lavare. Ci saranno mani robotiche che possono cucinare (75,000 euro per una) Allorala vita sarà bella e facile! (Hanny)

Il giardino avrà un pavimento di legno. Pianta sostenibili. Lampade sparse sui terreni che bruceranno energia solare. Avrà un serra relax con poltrone da massaggio, sedia da giardino e uno schermo TV sul rocchio. Per il prato ci sarà un robot che taglia solo l'erba infestante e un altro robot che raccogli acqua piovana e la dà alle piante. Infine un barbecue che fa tutto automaticamente pronto, a vite bisogno solo del cibo per mettere il (Claudia)

Il armadio del futuro sarà un grande armadio che selezionerà e ripiegherà automatico tutti vestiti, tutti i vestiti ordinerà per colore, saranno ripiegati ordinalmente in schiere fianco a fianco, cercheranno i calzini insieme e arrotoleranno. al di fuori uno touch screen che sarà possibile inserire quello che cerchi. In breve: un armadio sempre ordinato (Ious)



UNA VITA DA SPETTACOLO

INTERVISTA A...

INTERVISTA A SOFIA LOREN





Quando è nata?
Sono nata il 20 settembre 1934 a Roma. Dopo mio padre ha lasciato noi, siamo andate a Pozzuoli: la mia madre, mia sorella Anna e io. Sono andate a mia nonna.

Quando ha cominciato a recitare?
Quando era 14 anni ho partecipato una competizione della bellezza "Miss Italia" (non ho vinto) ma poi ho preso la lezione per diventare attrice. Mio primo ruolo era figurante in il film "Quo Vadis".

Quando si è sposata?
Mi sono sposata due volte, ma non lo stesso uomo. La prima volta era ancora sposato e non ho potuto divorziare a causa della chiesa. Era vietato divorziare. Purtroppo mio marito è morto in 2007.

Con chi ha collaborato?
Oh, con numerose persone. Ho lavorato con Charlton Heston, Peter Sellers, Clark Gable, Marcello Mastroianni, Gregory Peck, Marlon Brando, Frank Sinatra, John Wayne, Vittorio de Sica.

Chi sono stati i parenti più importanti della sua vita?
Ah, è mio marito Carlo Ponti, purtroppo non vive più, e mio figlio Carlo jr e sua famiglia e mio figlio Edoardo e sua famiglia. E ancora mia mamma, nonna e mia sorella Anna.

Si è fatto un libro autobiografico?
Ho scritto il libro "In cucina con amore" con ricette Italiane/Napolitane. Era un grande successo!



INTERVISTA A CHARLES AZNAVOUR





Quando è nato?
Sono nato il 22 de maggio 1915 a Parigi. I miei genitori volevano un figlio per i Stati Uniti d'America. Mio padre, Michel era armeno nato in Georgia. Mi padre, Michel, era di una famiglia di commercianti armeni di Turchia.

La sua famiglia era cristiana?
Sì. Mi padre era cattolico e mi madre era ebraica. Però mi padre aveva un mistero armeno a Parigi per fare vivere la famiglia e portava per gli altri rifugiati di Europa Centrale.

Il padre era un musicista di grande successo?
Quando avevo 9 anni i miei genitori me hanno iscritto alla Scuola di Musica perché volevo ser ottenerlo. Ma in 1931 mi padre si ha portato in America per il suo lavoro e mi aveva lasciato la scuola per 6 anni.

Quando ha cominciato la sua vita da spettacolo?
Ho cominciato con piccoli ruoli a teatro e al cinema. In 1941 ho incontrato Pierre Molinier, un giovane editore e compositore, con cui ho iniziato nel teatro di Parigi. Avevo recitato nel film "1941. C'era e lei siamo andati in America".

Il padre è stato il più grande musicista?
Sono stato il più grande musicista in Francia da solo perché mi ha il 40% in Québec. Ho fatto molti successi in solo però ho scritto e adattato canzoni per Juliette Gréco e Paul Baudouin.

Quando è stato in America?
Mi sono sposato tre volte. In 1946 con Michelle e ho avuto uno figlio Seda (1947). In 1950 è stato Patrick Tjoie che ho avuto con Anne, una giovane italiana.

Quando è stato in Italia?
In 1954 con Evelina Dagnone. In 1960 con Maria Fiorelli e ho avuto una figlia Seda (1961). In 1971 e ho avuto il figlio Carlo (1971) e ho avuto il figlio Edoardo (1977).

Perché mi ha fatto bene il rapporto con i miei figli?
Volevo un figlio che mi aiutasse a vivere. Mio figlio Carlo jr è un attore e mio figlio Edoardo è un attore. Mio figlio Carlo jr è un attore e mio figlio Edoardo è un attore. Mio figlio Carlo jr è un attore e mio figlio Edoardo è un attore.



UNA BROCHURE DI VIAGGIO



RICETTE PER TUTTI I GUSTI

*Langhe, Roero
& Monferrato*

COGNA' RICETTA ORIGINALE. Antichissima Salsa di Mosto d'Uva di Langhe e Roero

Dopo anni di asettata e riformata sulle tavole Piemontesi la salsa tipica per accompagnare le carni e formaggi. La cagna' è una salsa tipica delle zone di Langhe e Roero, ma anche se restringendo il cogn' pensano alla quale chiudi la ricetta il dice ingredienti sempre differenti. La Cagna' è una salsa marmellata, a base di mosto d'uva, pere, mele, altra frutta e frutta secca, da qui in poi via via finisce ogni famiglia. Si accompagna molto bene al bollito misto Piemontese e ai formaggi come le tortile cagna' si conserva per parecchi anni. Potete spalmarla sul pane, come una marmellata. Accompagna bene la polenta ed anche ai formaggi.

Ingredienti:

- mosto d'uva (nebbiolo o dolcezza) 2 kg
- mele cotogne 500 g
- fichi non troppo maturi 500 g
- pere Madernassa 500 g
- chiodi di garofano 5
- stecca di cannella 1
- gherghi di (noci o) nocciolo di Langa 100 g

Preparazione:

Schiarare l'uva e fela passare al setaccio per liberare il mosto dai vinaccioli, dai raspi e dalla buccia. Mettere il mosto al fuoco e portarlo ad ebollizione, facendolo consumare a giusta concentrazione. Quando il mosto è mezz'ora cotto, le pere sbucciate ma lasciate intiere, la cannella e i chiodi di garofano. Continuato a far bollire finché la frutta è cotta e insieme ha una consistenza sciropposa. Prima di togliere dal fuoco aggiungete (le noci o) le nocciole.

Gerry Hulshof

Slow Food

CARNOVALE AL PISTOCCO

200 g di spaghetti, 3 uccelli d'acqua, 120 g di pasta di semola di grano duro, 100 g di grano duro greggio, 75 g di pancetta e salsiccia, 75 g di prosciutto cotto a dadini, 2 uccelli d'acqua.

Fate bollire la pasta in una pentola capiente senza sapori, con un litro d'acqua e un litro di olio per litro di pasta. Quando la pasta è cotta, scolatela e conditela con la pancetta e la salsiccia. Aggiungete il prosciutto e gli uccelli d'acqua. Mescolate bene e servite.

STOCCHERIA

200 g di pasta di semola di grano duro, 120 g di grano duro greggio, 100 g di grano duro greggio, 75 g di pancetta e salsiccia, 75 g di prosciutto cotto a dadini, 2 uccelli d'acqua.

Fate bollire la pasta in una pentola capiente senza sapori, con un litro d'acqua e un litro di olio per litro di pasta. Quando la pasta è cotta, scolatela e conditela con la pancetta e la salsiccia. Aggiungete il prosciutto e gli uccelli d'acqua. Mescolate bene e servite.

IL RICETTARIO DELLA CLASSE



Cannelloni con zuccina (Brenda van der Broeke)

Ingredienti per 2 persone
8 Cannelloni
150 gr carne macinata
speck italiano
1 zuccina
mozzarella
sugo di pomodoro
Parmigiano gratto
1 cipolla

Preparazione:

Riscaldare il forno a circa 250 gradi. Tagliare la zuccina e il zuccotto.
Tagliare la mozzarella. Spezzare la carne macinata con la cipolla e la speck italiana. Prendere gli cannelloni e riempire con un pezzo di mozzarella, carne macinata, zuccina e fieno anche con una pezza di mozzarella.
Ripetere per tutti gli cannelloni. Mettere gli cannelloni in una teglia.
Coprire gli cannelloni con il sugo di pomodoro e il parmigiano gratto.
Infornare la teglia al forno per 25 minuti.

Lasagna al Forno (Maria Vlaar)



Ingredienti per 4 persone

700 gr di carne macinata (tritata)
Sacchetto di Verdure di Italiane (A-H)
Spicchio di aglio
Olio d'oliva
Mescola Peperoni (rosso)
Sale Marino (di mare)
Spicchio di Malva Basilica, Origano, Timo
Sugo di Pomodoro
Piccole porridone puro
Vino Rosso
Mozzarella, Parmigiano
Fogli di Lasagne (A-H)

Preparazione

Soffriggere il trito in una padella e friggere le verdure, aggiungere un altro padella e fra 10 minuti aggiungere il sugo di pomodoro e prendo il pomodoro puro e tutti le speck, sale vino rosso e lasciate cuocere per due o tre ore.

Dopo 3 ore prendi il forno 200 gradi e prendi un teglia e fodera con Olio d'oliva poi riempire la scala con la Salsa, Mozzarella e fogli di Lasagne e fare con la Salsa e Parmigiano e un po di Mozzarella.

Zuppa di zucca piccante con patate zucca (Agnes Cirkel)



Ingredienti

1,5 kg di zucca
6 cucchiai di olio d'oliva
3 spicchi d'aglio, tritate
2 cipolle, tritate
6 cm di zenzero fresco, grattugiato
1 cucchiaio di coriandolo macinato
mezzo cucchiaino curcuma
un pizzico di pepe di cayenna
1 litro di brodo vegetale
Sale e pepe nero macinato
1 cucchiaino di semi di sesamo e foglie di coriandolo fresco
Per le patate zucca
Truc di zucca fresca, seminato
1,2 dl di olio d'oliva

Preparazione

Pre-riscaldare il forno a 200 gradi. Pulire la parte superiore della zucca (senza pelle) con una forchietta. Spennellare la zucca con olio e metterla per 45 minuti in forno. Lasciare raffreddare. Tagliare la zucca, fare attenzione perché si potrebbe essere un sacco di vapore caldo. Lasciate raffreddare e scavate i semi. Scopa fuori la carne e tritare. Scaldati 4 cucchiai di olio in una padella larga. Aggiungete la cipolla, l'aglio e lo zenzero e cuocete distaccamente per 4-5 minuti. Aggiungere il coriandolo, curcuma e pepe di cayenna e mescola per 2 minuti. Mescolare la polpa e il brodo attraverso. Lasciate a bollire la zuppa e lasciate sobbollire a fuoco



forno per dieci minuti alla temperatura di 170 gradi. Mescola di miele con 50 gr zucchero. Spesa la pasta di copri la tortiera con la pasta. Spende il pomodoro e riempi la fondo della pasta. Aggiungo la crema e per finire aggiungo di miele. Coperto la torta con la restante di pasta e il mezzo uovo. Metti la tortiera in forno per circa 65 minuti.

Ciambellone (Margreth de Wit)



Occasionalmente una forma di panettone

Ingredienti

Un pecco 500 gr farina con aggiunta di lievito
6 uova
Un bicchiere di latte
burro 250 gr
5 sacchetti di zucchero vaniglia
Un pizzico di sale
125gr di zucchero
150gr di uva passa e 150gr di uvetta

Preparazione

In primo riscaldare in anticipo il forno al 180 gr
Prendete un pecco di farina e fate in una padella o scodella con un pizzico di sale
Pu prendere 6 uova e un bicchiere di latte e 125 gr di zucchero. Mescolate il soffice con un abbattitore
Sciogliete il burro o tagliate un pecco di burro e pezzi
Aggiungete 5 sacchetti di zucchero vaniglia
Pu prendere 125 gr di uvetta e 125 gr di uva passa
Prendete le [tutte] maestre alla padella o scodella
Mescolatelo da 10 minuti e fate la combinazione al una forma di panettone
Metteste al forno e cuoceteli durante 50 minuti

Gianni nel sacco o fratello (Henk Kranendonk)

Quando festeggiavamo il nostro compleanno potevamo scegliere la nostra ricetta più favorita. Mio fratello sceglieva sempre Gianni nel sacco. Mia madre ricordava che c'è una ricetta della regione di Zaai. La gente non aveva fatto soldi e la farina era economica... era il cibo per i poveri. Ecco la mia ricetta. Durata della preparazione: 4 ore.



Ingredienti per 6 persone

250 gr uvetta (o uva passa)
250 gr farina del grano saraceno
250 gr fieno con aggiunta di lievito
Sale
1/2 litro di latte
1 barattolo di zucchero caramellato da cucina (500 gr)
125 gr di burro
Una piccola federa pulita
Del filo

Preparazione

Sale prima

Lava e uvetta e lasciale gocciolare bene. Cuota l'acqua in un una grande pentola. Metti sul fondo della pentola un piatto a rovescio. Mescola in una scodella la farina del grano saraceno, la farina con aggiunta di lievito e sale. Aggiungo al mescolando tanto latte che faccia nascere una pastella lieve e poco densa che cammina ancora un po' del cucchiaino. Mescola le uva nella pastella. Verso le pastella in un punto della federa. Chioda più alto che la pastella con il filo. Al abbasso che il volume raddoppia più o meno. Metti il sacco nell'acqua bollita e lascia venire ben cotto in circa 3 1/2 ore. Cira il sacco regolarmente.

Il rancio ricorda al mescolando in una pentola il zucchero caramellato da cucina con il burro e circa 1/2 di di acqua fino che nasce una bella pastella. Prendi il sacco dall'acqua. Prendi Gianni nel sacco e mettilo su un piatto e taglialo. Metti le tavolette su 6 piatti e servi con la pastella di zucchero.

**REALIZZAZIONE DI UN PIATTO CON
SPIEGAZIONE E DEGUSTAZIONE IN CLASSE**
la gara delle torte

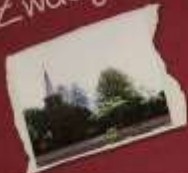




CREAZIONE DI UN OPUSCOLO TURISTICO DELLA TUA CITTA'



Zwaag



Zwaag è un villaggio a tre chilometri di distanza da Hoorn. Esiste dal tredicesimo secolo e era un villaggio agricolo. Fino agli anni sessanta del secolo scorso avevano circa tremila abitanti che vissero su una strada dritta lunga quattro chilometri. Gli abitanti erano principalmente i coltivatori di frutta (mele e pere) e contadini (mucche). La comunità era cattolica e protestante. C'era quindi una chiesa cattolica con una cappella e una scuola elementare cattolica con circa duecento bambini. Ma anche una chiesa protestante e una scuola elementare protestante con circa trenta bambini. Questa chiesa ha una torre del XVI secolo. Nel villaggio erano pochi servizi: due negozi di alimentari e cinque panetterie, e non dimenticare tre bar. Ogni giorno una panetteria diverso alla porta.

Nella fine degli anni sessanta del secolo scorso, tutto è cambiato molto rapidamente. Molte nuove case sono costruite e il villaggio è ora circondato di nuovi quartieri. Dal 1970, la parte del comune di Hoorn. Gli alimentari sono sostituiti da due supermercati e il "villaggio" è diventato più ricco con un centro sportivo e ricreativo. L'altro servizi, negozi, teatro, cinema sono nella vicina Hoorn. Il bellissimo teatro è situato sul mare. Nel porto la vecchia prigione è trasformata nella cinema e appartamenti. Adesso il villaggio è diventato un quartiere di Hoorn. Ora il villaggio è famoso per la sua sfilata di carnevale, la più grande sopra i fiumi Maas e West. Venite tutti domenica 28 Febbraio al carnevale! (scherzo...D) (Huna)

Medemblik

Abito a Twisk, c'è un paese piccolo del comune Medemblik. Medemblik è una città storica situata sull'IJsselmeer. Medemblik è la più antica città di Westfriesland. Non è grande, specialmente il centro è piccolo. Ma ci sono alcuni edifici storici, per esempio un mezzo-secolo castello chiamato castello Radboud. Questo castello è un museo adesso. Anche c'è una chiesa chiamata Bonifaciuskerk, questa chiesa è del quattordicesimo secolo. Soprattutto intorno al porto vecchio ci sono molti edifici vecchi. In alcuni di quei edifici vecchi ci sono ristoranti tipici adesso. La città ha anche un porto moderno all'esterno della città. C'è un centro di regata, un centro di sport acquatici con altre internazionali dove sono competizioni nazionali ed internazionali, per esempio Spa Regatta. Anche c'è un museo di panetteria, questo è molto divertente non solo per i bambini piccoli, ma anche per i bambini più anziani e anche per gli adulti. Nel museo può comprare i più deliziosi dolcetti al forno. Anche ci sono eventi in cui i bambini possono creare riempiti torte, cioccolatini o figure di marzapane.

Medemblik è anche il punto della partenza o dell'arrivo del treno a vapore Hoorn-Medemblik. In Twisk anche c'è una fermata storica per il treno a vapore. San Nicola arriva annualmente con questo treno a Twisk. Questa è un'altra cosa che arrivare con la nave a vapore! (Silvia)



CREAZIONE DI UN MUSEO VIRTUALE



CREAZIONE DI UN VOLANTINO MUSEALE

MUSEO VIRTUALE DI ITALIANO
stagione 2022-23



Avvenimenti - Foto di mandorla di Vincent Van Gogh
Caccia - La scuola di Atene di Raffaello
Chiamata Gino - Ragazzo con palloncino di Debbio
Chiara - Notte scura sulla Stuga di Vincent Van Gogh
Chitra - **Marta Garibaldi** Fisher
Costa - Il figlio del capitano di Benvenuto
Costanza - **Felix Klein**
Corno - matric di Cristo Velato e La deposizione di Cristo di Ginevaggio
Fernando - La nascita di Venere di Botticelli
Foto - Guernica di Pablo Picasso
Foto - Long Leg di Edward Hopper
Foto - Ragazzo con il palloncino di Debbio
Foto - I dipinti di Anselm Kiefer
Foto - L'ora di gioco di René Spence
Foto - La Giocanda di Leonardo da Vinci
Foto - La nascita di Venere di Botticelli
Foto - La ragazza con l'orecchino di perla di Vermeer
Foto - Il ballerino di Gustav Klimt
Foto - In quel mezzogiorno di Manius van Dussan
Foto - Il bacio di Gustav Klimt
Foto - Una di matrice di Edoardo Pagan
Foto - Concerto di Anna Magdalena
Foto - Mandorla in Fata di Vincent Van Gogh
Foto - Il palloncino di un mangiatore di Louis Matisse
Foto - In un'ora di Per Munch
Foto - Il sogno di un uomo solo di Leni Riefenstahl

EVLINDA

Nel suo dipinto "Evlinda", nel 1911, il pittore di Pinar Dalgic immagina perché non dormire in una stanza con una...



GERDA

Questo dipinto che illustra l'artista è la stanza di Gerda in "Il Rapimento di Gerda". La stanza è...



HANNEKE

Questo dipinto raffigura il momento in cui Hanneke si sveglia in un letto che ha visto...



MARILEIN

Il suo quadro raffigura il momento in cui Marilein si sveglia in un letto...



MARJULIU

Questo è il suo quadro preferito nel suo studio e raffigura il momento in cui...



MARLOS

Il suo quadro preferito è un quadro che raffigura il momento in cui Marlos...



ORGANIZZAZIONE E REALIZZAZIONE DI UNA VISITA GUIDATA PER I COMPAGNI (A ROMA)



LABORATORI TEATRALI

