

MINI LUNARIO

12
fogli

Il mini LUNARIO 2025

GENNAIO

1 M	01
2 G	02
3 V	03
4 S	04
5 D	05
6 L	06
7 M	07
8 M	08
9 G	09
10 V	10
11 S	11
12 D	12
13 L	13
14 M	14
15 M	15
16 G	16
17 V	17
18 S	18
19 D	19
20 L	20
21 M	21
22 M	22
23 G	23
24 V	24
25 S	25
26 D	26
27 L	27
28 M	28
29 M	29
30 G	30
31 V	31



Luna crescente

Nell'orto si seminano in serra riscaldata: pomodori, prezzemolo, ravanelli, melanzane, peperoni, basilico, zucche e cetrioli. Nelle zone temperate si seminano in campo: fave, piselli, agretti e si impiantano le asparagiale.

Nel giardino si seminano in semenzaio riscaldata: petunia, garofano, begonia, salvia ornamentale e piante annuali da fiore.



Luna calante

Nell'orto in coltura riscaldata si seminano: agretti, cipolle, radicchi, sedano, carote, lattughe e bietole. All'aperto si piantano i bulbi d'aglio.

Nel frutteto si esegue la potatura del melo, pero, susino, pesco, vite e castagno. Si eseguono i trattamenti fungini con prodotti biologici, in particolare contro la bolla del pesco. **Chiedi consiglio al venditore competente.**

Nel giardino nelle zone temperate si potano le rose e tutte le piante.

In cantina si ricorda che travasi e imbottigliamento devono sempre essere effettuati con luna calante, eccetto che per i vini frizzanti per i quali è indicato il primo quarto di luna crescente.

Torta salata Porri e Scamorza

Ingredienti: 3 porri di media grandezza, 1 scalogno, 3 uova piccole, 1 rotolo di pasta sfoglia rotonda, 100 g di scamorza affumicata, olio evo, sale e pepe q.b.

Srotolate la pasta sfoglia dopo averla prelevata dal frigorifero. Lavate i porri e tagliateli a rondelle, comprese le foglie verdi. Ponete a soffriggere in padella dopo aver rosolato uno scalogno in tre cucchiaini d'olio evo. Cuocete per una quindicina di minuti lasciandoli croccanti. Salate, pepate, mescolate e lasciate insaporire a fuoco spento. Ora prendete la pasta sfoglia, ponetela nella tortiera e con i rebbi della forchetta, bucherellate il fondo. Stendeteci la scamorza affumicata tagliata a dadini, trattenendo qualche cubotto per decorare la superficie. Aggiungete i porri soffritti e versate sopra tre uova precedentemente sbattute in una terrina insieme con un pizzico di sale e pepe. Infornate a 180°C per una ventina di minuti.

01/01 sorge 7,38 - tramonta 16,50
10/01 sorge 7,37 - tramonta 16,58
20/01 sorge 7,33 - tramonta 17,10



CUCCIOLANDIA

12
fogli



1 Mer <i>Maria Madre di Dio</i>	01	17 Ven <i>s. Antonio ab.</i>
2 Giov <i>ss. Basilio e Gregorio</i>		18 Sab <i>s. Liberata</i>
3 Ven <i>s. Genoveffa</i>		19 Dom <i>s. Mano</i>
4 Sab <i>ss. Ermete e Caio</i>		20 Lun <i>ss. Sebas. e Fabiano</i>
5 Dom <i>s. Arnella</i>		21 Mar <i>s. Agnese</i>
6 Lun <i>Epifania di N.S.</i>	02	22 Mer <i>s. Vincenzo</i>
7 Mar <i>s. Raimondo di P.</i>		23 Giov <i>s. Emerenziana</i>
8 Mer <i>s. Massimo</i>		24 Ven <i>s. Francesco di S.</i>
9 Giov <i>s. Giuliano</i>		25 Sab <i>Convers. di s. Paolo</i>
10 Ven <i>s. Aldo</i>		26 Dom <i>ss. Tito e Timoteo</i>
11 Sab <i>s. Igino</i>		27 Lun <i>s. Angela Merici</i>
12 Dom <i>Battesimo di Gesù</i>		28 Mar <i>s. Tommaso d'A.</i>
13 Lun <i>s. Ilario</i>	03	29 Mer <i>s. Costanzo</i>
14 Mar <i>s. Felice</i>		30 Giov <i>s. Martina</i>
15 Mer <i>s. Mauro</i>		31 Ven <i>s. Giovanni Bosco</i>
16 Giov <i>s. Marcello</i>		

 **IL SOLE**
 Al 1 leva ore 7:38 - tram, ore 16:50
 Al 10 leva ore 7:37 - tram, ore 16:58
 Al 20 leva ore 7:33 - tram, ore 17:10

duemila25

