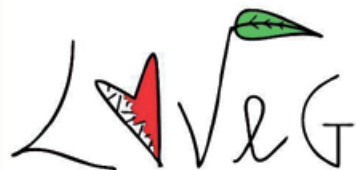


L'agnello è un cucciolo dolcissimo, una creatura innocente che, proprio come un bambino, ha bisogno della madre dalla quale viene invece strappato poco dopo la nascita. Viene poi fatto viaggiare in condizioni disumane per centinaia di chilometri, senza latte materno e senza acqua, fino a quando arriva ai macelli dove, tra le urla strazianti di altri piccoli agnelli, viene ucciso.

## A PASQUA SCEGLI LA VITA!

Scegliendo di non comprare e non mangiare l'agnello ne riduci la richiesta ed ogni anno ne verranno uccisi sempre meno.



EMPORIO VEGANO

*il nuovo concept store che promuove uno stile di vita rispettoso dell'ambiente*

Alimenti 100% vegetali  
Raw food

Speciali per celiaci

Prodotti per l'igiene personale e della casa  
Cosmesi naturale

Libri

Cibo vegetale per cani e gatti

\*no olio di palma

Via R.R. Pereira 213/e - 00135 Roma (Balduina)  
Tel. 06/89024182 - [loveg.cecilia@gmail.com](mailto:loveg.cecilia@gmail.com) - [www.loveg.info](http://www.loveg.info)  
seguici anche su facebook: [loveg.info](https://www.facebook.com/loveg.info)

# Animal Day<sup>1</sup>

[www.animalday.it](http://www.animalday.it) • #animalday2015

sabato  
19 settembre  
duemilaquindici



Non mangiare gli animali. Scegli sempre scarpe, borse, portafogli e cinte cruelty free.

Vienici a trovare dal lunedì al sabato,  
dalle 10.00 alle 19.00 presso Il Gatto con gli Stivali  
A ROMA in Via Tommaso Inghirami, 82  
(metro A, Colli Albani),

tel/fax 06.780.41.71 - [info@gattoconglstivali.it](mailto:info@gattoconglstivali.it)  
[www.gattoconglstivali.it](http://www.gattoconglstivali.it) [www.animalisti.it](http://www.animalisti.it)



Sono entrambe  
creature di Dio...

e noi dobbiamo avere  
rispetto per ognuna di loro

(Papa Francesco)



CHI SALVA UNA VITA  
SALVA IL MONDO.

BUONA PASQUA



## Un pensiero per Pasqua... ...di Susanna Tamaro

Nel periodo che precede la Pasqua la Vita si muove nella sua rinnovata pienezza. Tutta la natura partecipa a questa straordinaria festa, in special modo gli agnellini e i capretti...

Ma poi un giorno, poco prima della Pasqua, nelle campagne arrivano i furgoni che caricano gli agnellini e i capretti che urlano dal terrore e dal dolore di essere strappati al calore e all'affetto delle proprie madri. La gioia se ne va e nelle campagne subentrano gli strazianti belati di dolore delle madri che cercano i propri figlioletti. La Pasqua in fondo è soprattutto una grande mangiata, con l'abbacchio trionfante in mezzo alla tavola!!!

I dati di Federconsumatori hanno registrato per la Pasqua 2014 un sensibile calo delle vendite di agnello. Oltre il 58% degli italiani hanno rinunciato a mangiarlo superando una tradizione crudele e antiquata.

**E tu cosa stai preparando per la Pasqua?**

**Oggi l'alternativa c'è.**



## Colomba Vegana



- > 500 g di farina (400 g di manitoba, 100 g di integrale di frumento)
- > 100 g di mandorle tostate
- > 2 arance (succo e buccia grattugiata)
- > 120 g di malto di mais o riso
- > 100 g circa di olio di semi di girasole
- > 1 cubetto da 25 g di lievito di birra
- > 200 g circa di acqua tiepida
- > Cannella in polvere.

### Procedimento:

Prendere il lievito e diluirlo in acqua tiepida, lasciando riposare pochi minuti in modo che si formi la schiuma. In una ciotola versare le farine, la cannella, la buccia grattugiata delle 2 arance e le mandorle sminuzzate. In un boccale versare l'olio, il malto e il succo delle 2 arance. Mescolare bene. Amalgamare gli ingredienti asciutti con i liquidi e aggiungere l'acqua con il lievito. Coprire l'impasto con un panno e lasciarlo riposare per un'ora. Quindi lavorare di nuovo l'impasto per qualche minuto e versarlo in uno stampo per colomba guarnendolo con le mandorle avanzate e con un po' di zucchero di canna integrale. Coprire lo stampo con l'impasto con un panno e lasciare riposare un'altra ora o finché non raddoppia di volume. A questo punto infornare la colomba per 40 minuti: i primi 20 min a 160°, gli altri 20 min alzare a 180°.



## Agnello di Pasqua... senza crudeltà!



- > 100 g di farina bianca
  - > 10 g di olio extra vergine di oliva.
- Per il ripieno:
- > Verdure miste pulite (punte d'asparago, cappelle di champignon, 80 g di patate, cipollotto, falde di peperone rosso e giallo, taccole, zucchina) per un totale di g 500
  - > 50 g di olio extravergine di oliva
  - > spezie miste (cumino, paprica dolce, pepe nero, sesamo, fiori di papavero).

### Procedimento:

Impastare la farina con l'olio d'oliva e 50 g d'acqua tiepida, ottenendo una pasta elastica che dovrà riposare sotto una pentola calda. Tagliare poi a pezzetti tutte le verdure e farle rosolare a fuoco vivo in g 40 d'olio, tenendole piuttosto al dente e condirle con abbonanti spezie miste. Tirare la pasta sottilissima, allargandola su un canovaccio cercando di darle la forma dell'agnellino, cospargerla con le verdure fredde e coprire il tutto con altra pasta. Mettere l'agnello vegano su una placca coperta da un foglio di carta da forno, cospargerlo con spezie miste e 10 g di olio, quindi infornarlo a 200° per 25' circa.

