

CIAO, CARI BAMBINI... RIECCOCI QUI! COME STATE?

SPERIAMO ABBIATE TRASCORSO UNA SETTIMANA SERENA E DIVERTENTE INSIEME AI VOSTRI GENITORI, MAGARI ANCHE GRAZIE ALL'UTILIZZO DELLE ATTIVITÀ CHE VI ABBIAMO INVIATO LA SCORSA SETTIMANA.

COMUNQUE...SIAMO ARRIVATI AD UNA SETTIMANA DAVVERO SPECIALE...EH GIÀ!! PERCHÉ LA PROSSIMA SETTIMANA SARÀ PASQUA.



É UNA FESTA CHE TUTTI NOI AMIAMO, UN MOMENTO DI GIOIA E DI PACE DA VIVERE INSIEME AI NOSTRI CARI. ALLORA, PER SENTIRCI PIÙ VICINI E NON PERDERE LE NOSTRE ROUTINES (SEPPUR A DISTANZA...) ABBIAMO PENSATO DI FARE CON VOI, QUELLO CHE AVREMMO FATTO IN CLASSE: OVVERO CI SAREMMO PREPARATI ALLA PASQUA, PARLANDONE TUTTI INSIEME, IMPARANDO UNA PICCOLA POESIA E REALIZZANDO UN BEL DONO. ALLORA ECCO QUI DI SEQUITO LE ATTIVITÀ CHE VI PROPONIAMO PER QUESTA SETTIMANA 'SPECIALISSIMA'.

## LE UOVA DI PASQUA DEL CONIGLIETTO



Era il giorno prima della Pasqua, e in tutto il paese si stavano facendo i preparativi per le festa.

In questo piccolo paesino vivevano due bambini, Alfio e Serena, che si volevano tanto bene e stavano sempre insieme.

I due vivevano nello stesso cortile e da qualche mese avevano iniziato a prendersi cura di un piccolo coniglietto dal pelo tutto rosso e bianco.

Il coniglietto voleva tanto bene ai due bambini, perché lo coccolavano e non gli facevano mai mancare carote e acqua a volontà.

Sapendo che tra poco sarebbe arrivata la Pasqua, il coniglietto voleva regalare ai due bambini qualcosa di speciale.

Andò quindi dalla sua amica gallina, chiedendole se avesse un paio di uova da dargli. Le voleva decorare tutte con righe e fiori per poi darle ad Alfio e Serena. La gallina gli diede le uova ben volentieri, e il coniglietto iniziò subito a decorarle con mille colori.

Una volta finito di decorare le uova, il coniglietto le guardò tutto soddisfatto, e pensò che sarebbe stata una sorpresa fantastica per i due bimbi!

Però, per fare una sorpresa ad Alfio e Serena, doveva trovare un posto dove tenerle nascoste fino al giorno dopo.

Corse subito nel bosco, lì si ricordava che c'era un piccolo prato fiorito frequentato solo dai piccoli animalletti della foresta.

Quando arrivò al prato sistemò le uova ben riparate in mezzo ai mille fiori colorati che ricoprivano tutto.

Ma su quel prato fiorito stava gustandosi il primo sole di primavera una fata che, vedendo il coniglietto che nascondeva le splendide uova decorate, gli chiese tutta incuriosita cosa stava facendo.

– Sono per i miei due cari amici Alfio e Serena, voglio fare loro una sorpresa per domani che è il giorno di Pasqua – disse il coniglietto. La fata sorrise – sarà sicuramente una bellissima sorpresa! – e guardò il coniglietto andare via tutto contento verso casa.

Poi la fata andò a rimirare le due meravigliose uova decorate, e le venne un'idea.

Al mattino seguente, il coniglietto corse al prato per prendere le due uova da regalare ad Alfio e Serena, ma quale sorpresa lo attendeva quando arrivò! Il prato era interamente ricoperto da splendide uova decorate del tutto simili alle sue, e ce n'erano talmente tante da farci un regalo a tutti i bimbi del paese!

La fata si avvicinò al coniglietto con in mano le due uova che aveva lui

stesso decorato e gli disse.

- Ecco tieni, portale ai tuoi amici, e spero che il piccolo cambiamento che ho fatto gli piaccia.

- Quale cambiamento, a me sembrano identiche a come le ho fatte io... - rispose il coniglietto.

- Sì, fuori sono uguali, non mi sarei mai permessa di toccare la tua opera d'arte, ma dentro ora sono di dolce cioccolato!

Il coniglietto fu tanto sorpreso quanto contento della magia che aveva fatto la fata che non sapeva più come ringraziarla.

- Se vuoi ringraziarmi, dì ai tuoi amici di portare qui tutti i bimbi del paese per festeggiare assieme, sentire le loro voci piene di gioia sarà per me il migliore dei ringraziamenti.

Così il coniglietto corse via a portare le uova ad Alfio e Serena, che quando scoprirono che erano fatte di cioccolato non sapevano più dove nascondere la felicità.

Ma la vera festa fu vedere tutti i bimbi del paese correre al prato fiorito e sedersi a mangiare il loro uovo di Pasqua, mentre nascosta in un angolino una fata dal cuore d'oro si gustava tutta contenta le loro grida di gioia.

— Fine della fiaba —



## ECCO A VOI ANCHE QUALCHE PICCOLA RICETTA DI PIATTI PASQUALI DA PREPARARE INSIEME ALLE VOSTRE MAMME

### 2 PULCINI CON UOVA SODE 2 (un po' più laboriosa...)

Lessa le uova per una decina di minuti, falle raffreddare e sgusciare. Lessa una patata e falla raffreddare. Pratica un'incisione sul bianco, circa ai due terzi dell'altezza dell'uovo, in modo da "scoperchiare l'uovo" e poter estrarre il rosso. Mischia il rosso con della maionese fatta in casa e con la patata. Cerca di ottenere un composto solido. Riempi con questo mix la piccola conca lasciata dal rosso, con una certa abbondanza in modo che quando vai a ricoprire con la parte di albume superiore, il rosso resta visibile (guarda la foto qui sotto). Con un pezzettino di carota fai la bocca del pulcino. Con dei granì di pepe gli occhietti.

Divertitevi a realizzarle con i vostri genitori, e come sempre ricordatevi di farci vedere, qui sul nostro spazio speciale quanto è esplosiva la vostra creatività!



## NIDI SOFFICI DI PASQUA:

### INGREDIENTI

- 500 gr di farina manitoba
- 1 sacchetto (7g) di lievito di birra liofilizzato (o un cubetto di lievito fresco)
- 125 gr di vallé... naturalmente
- 250 ml di latte
- 100 gr di zucchero
- 2 uova (di cui uno per spennellare)
- un pizzico di cannella
- una trentina di ovetti di zucchero o di cioccolato



1. Fate intiepidire leggermente il latte (non deve essere troppo caldo) e mescolatelo al lievito, a un cucchiaino di zucchero e due di farina. Lasciate riposare coperto per 10-15 minuti; nel frattempo, fate sciogliere la margarina a bagnomaria o nel microonde, sbattete leggermente un uovo e, in una ciotola capiente, mescolate la farina con lo zucchero e la cannella
2. Versate il latte col lievito nella ciotola della farina, mescolate, poi unite l'uovo e la margarina. Versate sul piano di lavoro infarinato e impastate per almeno 5 minuti, finché l'impasto sarà elastico e compatto. Formate una palla, mettetela in una terrina unta e incidete a croce. Coprite e mettete in un luogo riparato a lievitare fino a quando la pasta sarà raddoppiata di volume (di solito servono 1-2 ore ma può essere necessario anche un tempo superiore)



3. Quando è raddoppiato di volume, rimpastate velocemente l'impasto e dividetelo in 24 palline grandi all'incirca come mandarini. Tenete da parte 6 pezzi e rotolate tutti gli altri sulla spianatoia in modo da formare salamini lunghi circa 18 cm. Intrecciate i salamini tre a tre, formando 6 trecce. Schiacciate le tre palline di pasta messe da parte in modo da formare un disco e appoggiate la treccia lungo il bordo (vedi foto), sigillando con un pizzicotto i due estremi di quest'ultima



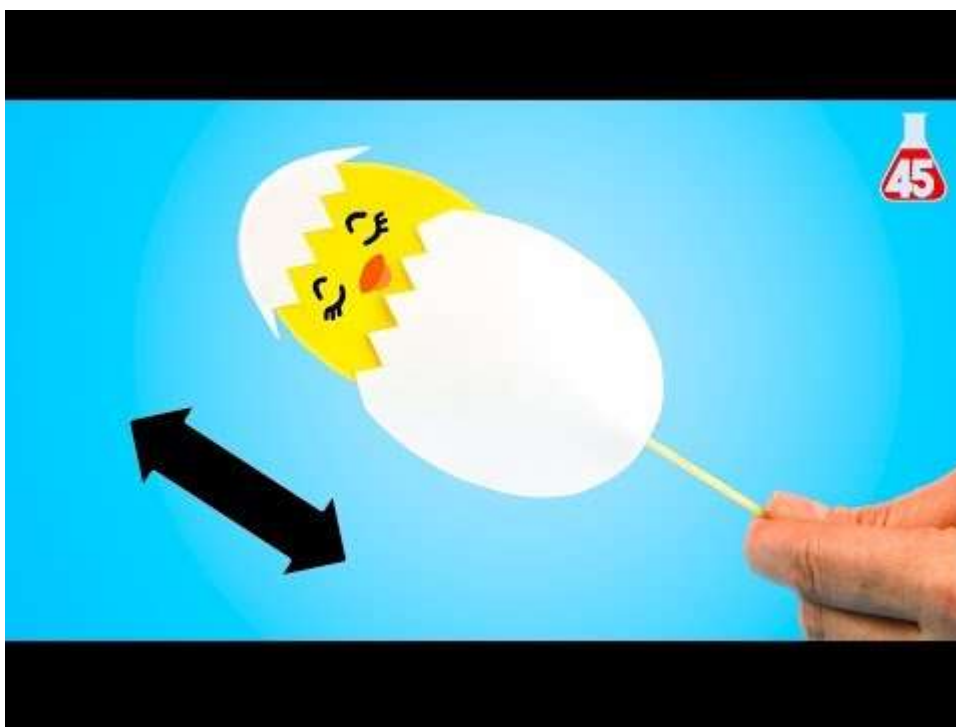
4. Mettete i nidi sulla placca rivestita con carta forno e coprite con un canovaccio. Lasciate lievitare per un'altra mezz'ora e, nel frattempo, accendete il forno a 200 gradi. Dopo la seconda lievitazione, spennellate i nidi con uovo sbattuto con un poco di latte e infornate per 20-25 minuti



**5.** Fate raffreddare sulla gratella, riempite con gli ovini e servite!



QUESTO INVECE È UN LAVORETTO SEMPLICE CHE POTETE DIVERTIRVI A REALIZZARE!



DI SEQUITO TROVATE UNA POESIA, POTETE IMPARARLA E RECITARLA A MAMMA E PAPÀ!

### **BUONA PASQUA**

**Pasqua è la  
festa  
più bella del  
mondo  
e tutti i bambini  
fanno un gran  
girotondo.  
Un girotondo  
pieno d'amore  
che porta pace  
e gioia nel  
cuore!**



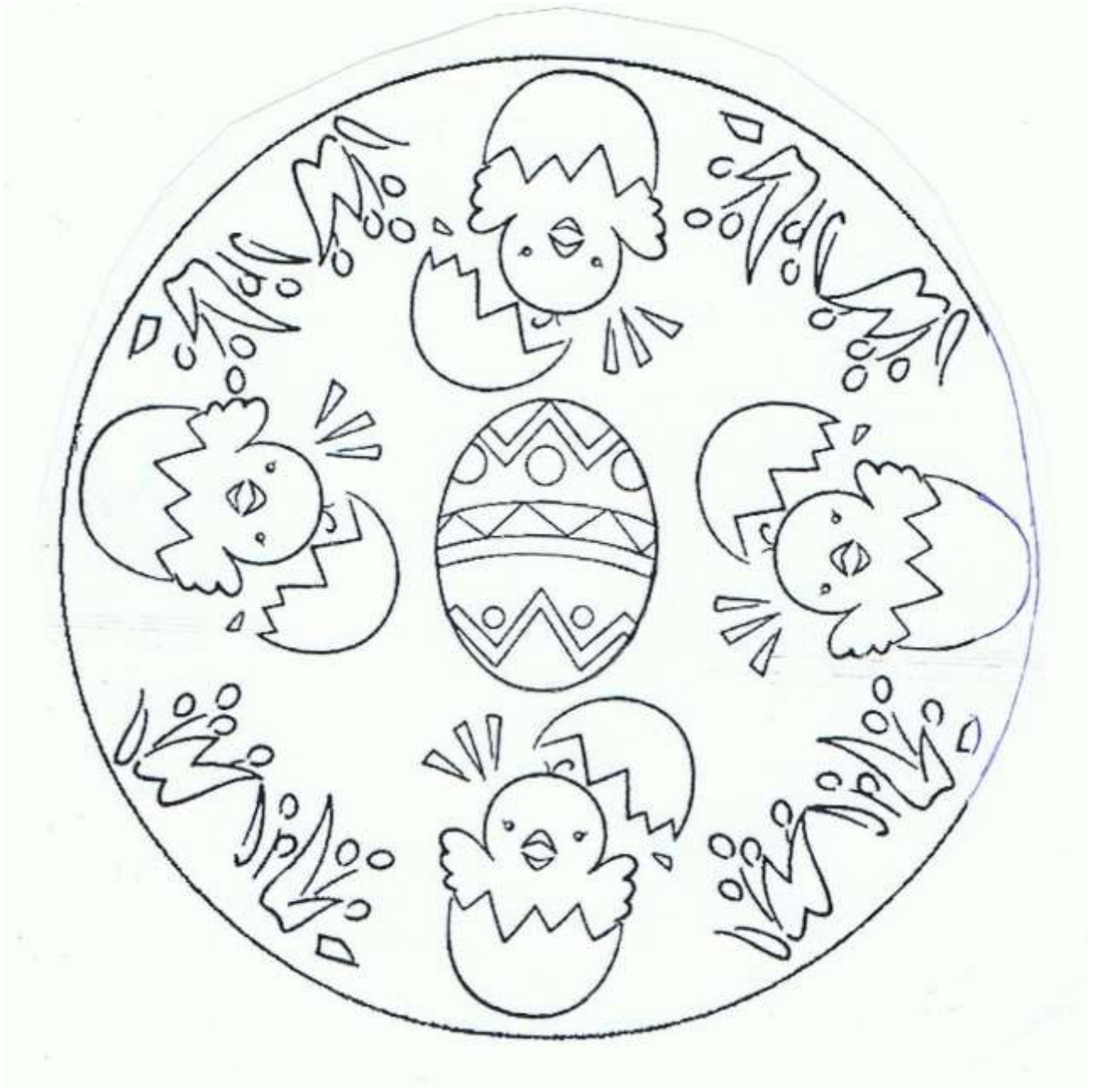


E ORA È IL MOMENTO DI BALLARE E CANTARE!!!!



<https://www.youtube.com/watch?v=hcuuyGeOgc8&feature=youtu.be>

UN'IDEA PER PASSARE IL TEMPO È COLORARE I VOSTRI AMATI MANDALA!!! SBIZZARRITEVI!!!



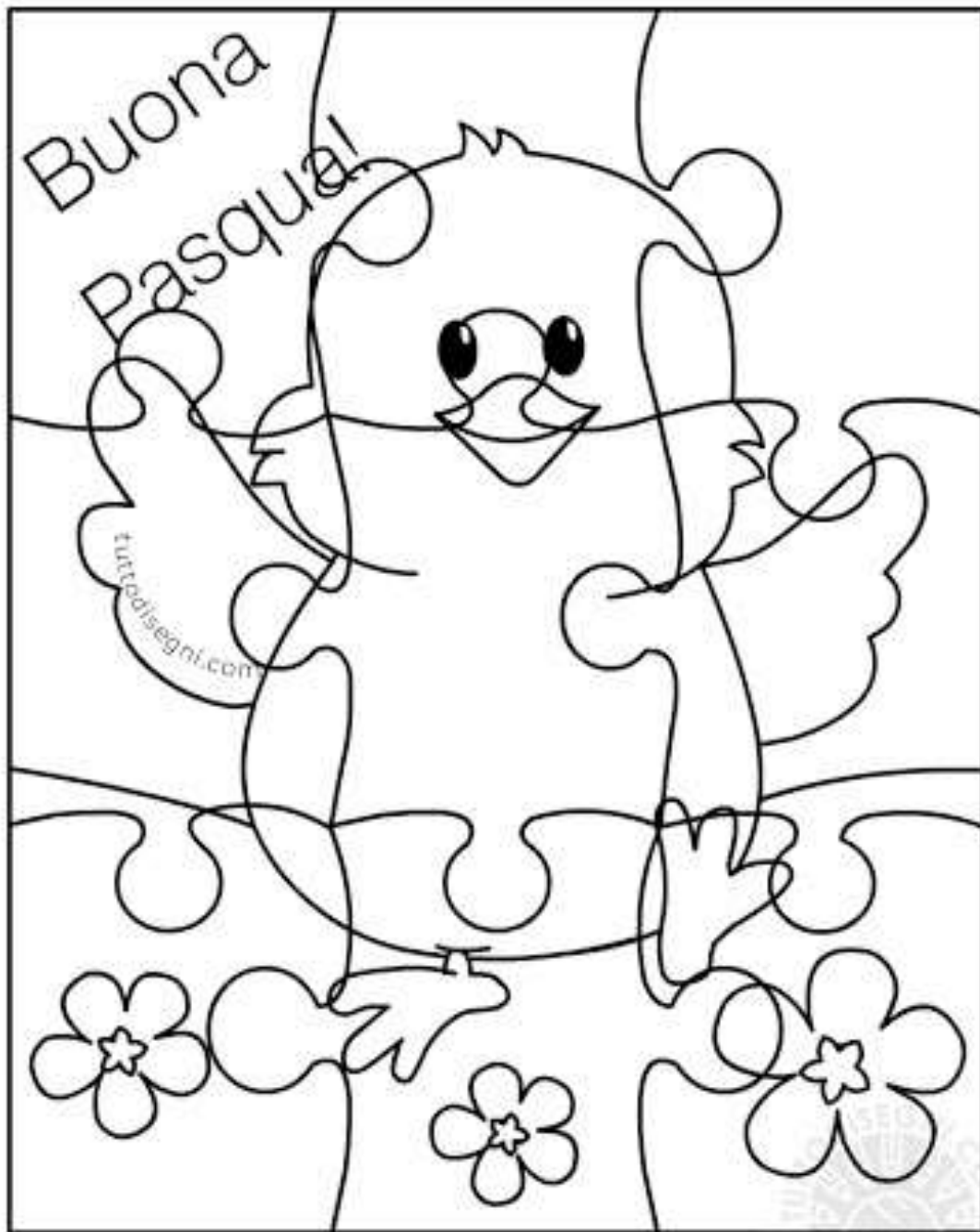


<http://petitmonblogger.blogspot.com>

---

*BUONA  
PASQUA*





NON CI RESTA CHE AUGURARVI UNA **SERENA PASQUA**,  
E.. ATTENZIONE A NON ESAGERARE CON LE UOVA DI  
CIOCCOLATO!

UN GRANDE, IMMENSO, INFINITO ABBRACCIO DA TUTTE  
NOI. BUONA PASQUA!