

# UN REGALINO PER LA MAMMA

Cara Giraffina, chissà se quest'anno hai già mangiato qualche gelato? Se ne mangi in questi giorni e se ne mangiano i tuoi familiari, tieni da parte gli stecchi, laval bene, poi, quando sono asciutti, usali per realizzare questo delizioso lavoretto per la tua mamma.

Fatti aiutare da un adulto a tagliare qualche stecco, poi con la colla, un po' di cartoncino, colori, qualche bottoncino, un nastrino, fiorellini delle bomboniere o ciò che trovi con la tua fantasia, prepara il quadrettino da regalare alla mamma nel giorno della sua festa, domenica 10 maggio.



Se preferisci, Giraffina, puoi decorare un barattolo vuoto con nastri, bottoni, pezzetti di stoffa e tutto quello che ti suggerisce la fantasia (e che hai in casa! ...), ti serve solo un po' di colla. Fai attenzione col vetro e maneggialo solo quando hai vicino un adulto. La mamma potrà usare questo bel regalino per riporre i suoi piccoli oggetti.



Ti ricordi la ricetta per la pasta di sale che hai ricevuto qualche settimana fa? Due tazze di farina, una tazza di sale, mezza tazza di acqua ... Se ti piace, puoi rifarla per creare un ciondolo per la mamma, osserva quelli delle illustrazioni qui sotto per fare il tuo. Puoi colorarlo e decorarlo, una volta asciutto, con tempere o pennarelli.



[pinterest.com](#)

Se hai una formina, con la pasta di sale puoi creare un cuore per la mamma:



[Donna.nanopress.it](#)

Poi fai un buchino con uno stecchino, lascia asciugare, colora con le tempere (o aggiungi un po' di colore già quando impasti).

Ecco pronto, Giraffina, un bel cuoricino per una collana. Infila un cordoncino o nastrino e regalalo alla tua mamma.



[bimbi creativi.it](#)

E, per le Giraffine che amano pasticciare in cucina con la mamma, ecco infine una dolcissima e facile ricetta per prepararle una torta:

### *Ricetta torta semplice allo yogurt*



#### INGREDIENTI:

Per misurare gli ingredienti, ti serve solo un vasetto dello yogurt vuoto.

Prepara quindi:

3 vasetti di farina

2 vasetti di zucchero

1 yogurt (bianco o alla frutta)

3 uova

60 gr. di burro

1 bustina di lievito in polvere

#### PREPARAZIONE:

Sbatti le tre uova intere con i due vasetti di zucchero.

Unisci 60 gr. di burro sciolto, lo yogurt e 3 vasetti di farina già mescolata con la bustina di lievito in polvere.

Mescola bene, versa in una tortiera imburrata ed infarinata.

Fai mettere alla mamma la tortiera in forno a 180° per 40 minuti circa.

Mhhhhh! Che profumo, vero, Giraffina? Sarà buonissima!

E, se la prepari, prima di mangiarla con la mamma ed i tuoi familiari, falle una bella foto.

Hai voglia di farcela vedere?

*Aspettiamo le foto delle  
vostre torte*

# UN BIGLIETTINO D'AUGURI PER LA TUA MAMMA

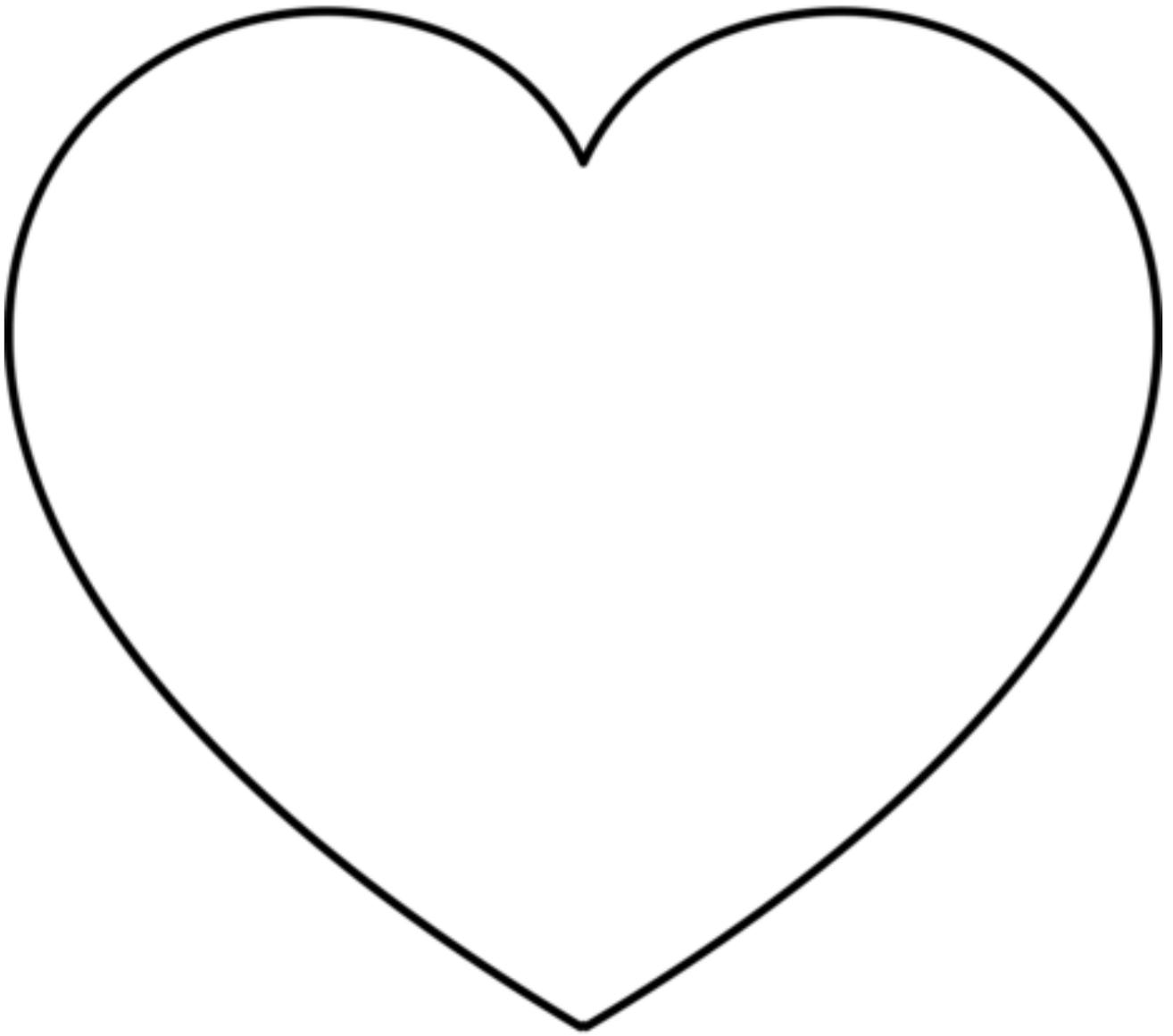


[blogpianetadonna.it](http://blogpianetadonna.it)

Per le Giraffine più piccole: strappa tanti pezzetti di carta colorata e poi incollali nel cuore che trovi nella pagina seguente, come vedi nell'esempio:



[medialama.edu.it](http://medialama.edu.it)

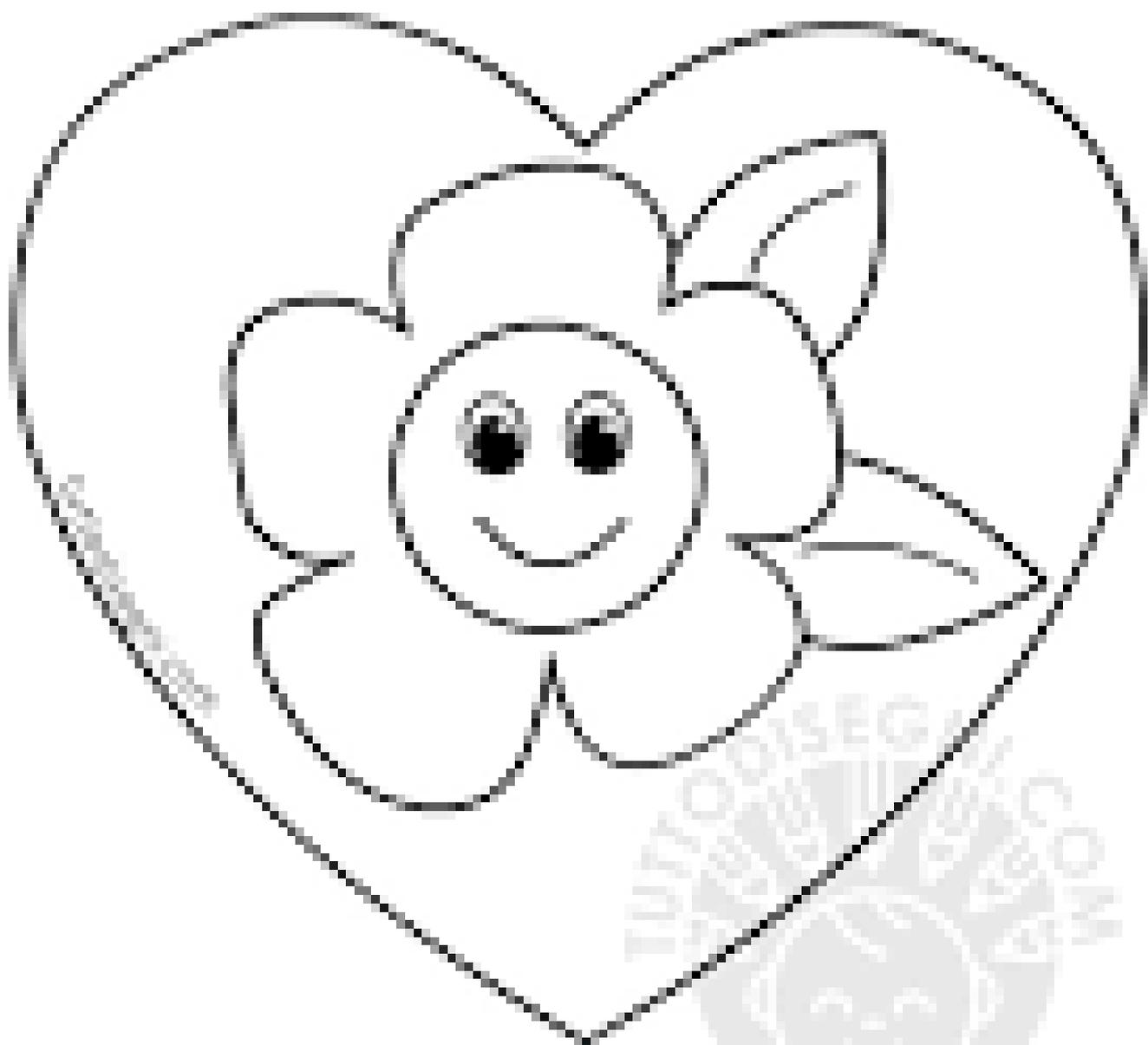


Per le Giraffine più grandi: colora e poi ritaglia i modelli seguendo le istruzioni delle immagini per realizzare questo bel bigliettino:



[tuttodisegni.com](http://tuttodisegni.com)

Sono due figure sovrapposte, uniscile con un fermacampione (se non ce l'hai, va benissimo un nastro infilato in un buchino che farai sulle figure)





*Auguri Mamma*

Oppure, se preferisci, ritaglia questi modelli già colorati:





*Auguri Mamma*

Le Giraffine più grandi possono anche colorare e ritagliare i cerchi che trovano nelle pagine seguenti per realizzare un bigliettino decorato con fiori fatti di cerchi, come negli esempi che si vedono qui sotto (altri cerchi puoi disegnarli da solo/a usando come formine tappi di bottiglia, coperchi di barattoli e piattini):



[nonnainfabula.com](http://nonnainfabula.com)



[www.krokotak.com](http://www.krokotak.com)



[Imagenseseducativas](http://Imagenseseducativas)

