

Bimbi lo sapete che in Africa c'è un'immensa distesa di vegetazione, con il periodo delle piogge diventa sempre più verde e qui riescono a viverci tantissimi animali: leoni, elefanti, zebre, giraffe, rinoceronti ecc...



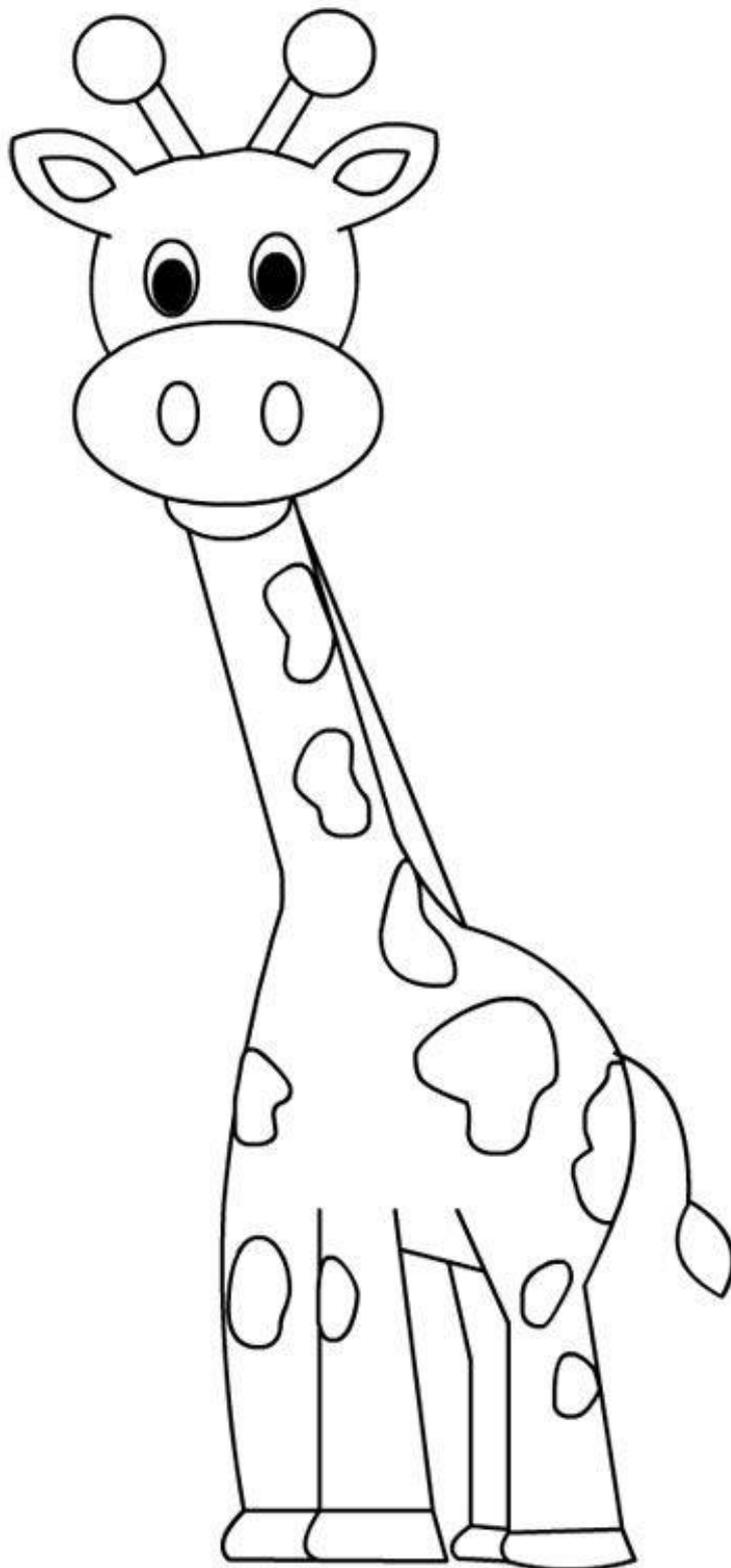


<https://www.amoreaquattrozampe.it/altri-animali/animali-savana-elenco-re-leone/44651/>



<https://www.amoreaquattrozampe.it/altri-animati/animati-savana-elenco-re-leone/44651/>

Ciao bambini guardate questa giraffa bella vero? Che dite di farla bellissima? Allora prendete alcuni fogli colorati oppure dei fogli bianchi e colorateli con matite colorate/pastelli a cera; poi con l'aiuto di mamma e papà usate la forbicina e tagliate il foglio di carta e fate tutti pezzettini. A questo punto con la colla a stick incollate sulla giraffa i pezzettini uno vicino all'altro.



Bimbi vi ricordate quando andammo al museo con il pullman? Vedemmo tante maschere africane grandi e piccole e di tutte le forme. Dovete sapere che gli africani le indossano durante i rituali e feste nei villaggi. Alcune maschere le potete vedere nelle foto che vi ho messo:



<https://www.google.it/search?source=univ&tbm=isch&q=foto+maschera+africana+immagini+vettoriali+123rf.com&sa=X&ved=2ahUKEwianr3x8Z7pAhUlxqYKHTacC7wQ7Al6BAgKEBk&biw=1366&bih=657#imgrc=nn0FmJmegl-D9M>

Bimbi ora realizziamo una maschera africana. Bene, se avete la possibilità stampate il disegno della maschera, altrimenti cercate di disegnarla simile, poi con i pennarelli a punta fine o pastelli a cera divertitevi a colorarla usando tanti colori, come potete vedere dalla foto delle maschere. Poi si può ritagliare la maschera e incollarla sul cartoncino, con l' aiuto di mamma e papà tagliate gli occhi e la bocca e poi indossatela.



(Maschere africane da colorare)

MCHICHA

- *E ora bambini, vorremo darvi una ricetta africana saporitissima, il mchicha (vi raccomandiamo di farla insieme ai vostri genitori)*
 - *per 4-6 persone di [spinaci](#)*
 - *1 [cipolla](#) (affettata)*
 - *1 [pomodoro](#) (affettato)*
 - *1 cucchiaino di [curry](#) (in polvere)*
 - *50 gr di [ghee](#) (o burro)*
 - *1 noce di cocco*
1. *Pulisci e lava gli [spinaci](#).*
 2. *Cuocili in poca acqua e scolali con attenzione.*
 3. *Friggi la [cipolla](#), la [polvere di curry](#) e il [pomodoro](#) nel [ghee](#).*
 4. *Aggiungi gli [spinaci](#) cotti e la polpa della [noce di cocco](#) grattata.*
 5. *Cuoci tutto per 15 minuti a fiamma dolce.*



(Mchicha-TanzanianSpinach and Peanut Curry. Africa cuisine)