

ATTIVITA' SCACCIA NOIA 6

Ciao bimbi!!! Come state? Noi pensando a voi questa settimana abbiamo pensato ad altre piccole sorprese... La prima è che... mamma e papà riusciranno a farvi vedere dei simpatici video e audio che abbiamo preparato... così ci sembrerà di essere ancora un po' più vicini...



LUNEDI' - Questa settimana si conclude con la festa della Pasqua, non potevamo non presentarvi una semplice filastrocca colorata. Provate a ripeterla con noi, una, due e a anche tre volte... Vedrete che in un batter baleno la imparerete e a Pasqua potrete ripeterla tutti insieme.

MARTEDI' - In allegato troverete una splendida storia del "bruco maisazio"... La primavera gli ha donato un bel po' di cose da mangiare.

Se la storia vi è piaciuta, potete disegnare, creare, con forbici e colla o con ciò che preferite (ancora meglio se con materiale di recupero), il vostro "bruco maisazio".



MERCOLEDI' - Pronti a cantare e fare un po' di movimento?! Con questa canzone non potrete di certo stare fermi.



GIOVEDI' - Con acqua, sale e farina e tanta voglia di impastare troverete il modo per diventare panettieri e anche... La ricetta di un pane veramente speciale: il pane della condivisione. (ATTIVITA' di Insegnamento Religione Cattolica)



VENERDI' - E che Pasqua sarebbe senza tante uova colorate? Disegnate le uova, tante quante ne volete e poi decoratele...

Le aquile potrebbero decorarle con tante linee oblique, orizzontali e anche curve...

I pulcini e gli orsacchiotti con tempera e schiuma da barba...

e i lupetti? con timbri che trovate per casa, ad esempio i tappi da sughero...o con tante palline di carta..

SABATO – Se per caso non avete ancora avuto modo di farlo...

Crea uno splendido regalo per i tuoi amici... Prendi un foglio e qualche colore, poi manda il disegno alla mail di sezione

(girasoli@icalzanolombardo.it; genziane@icalzanolombardo.it; papaveri@icalzanolombardo.it; quadrifogli@icalzanolombardo.it) ,
troveremo il modo per farlo avere ai tuoi compagni...fidati!

DOMENICA – BUONA PASQUA! E c'è una foto regalo per voi... con tutto il cuore!!!

NB. Le attività con  sono tutte proposte che tramite le rappresentanti riceverete personalmente nel gruppo classe whatsapp...



I COLORI DELLA PASQUA

Pasqua è gialla come un pulcino
come le primule nel giardino.



E' rosa e allegra come un confetto
Come i fiori di pesco di quel rametto.



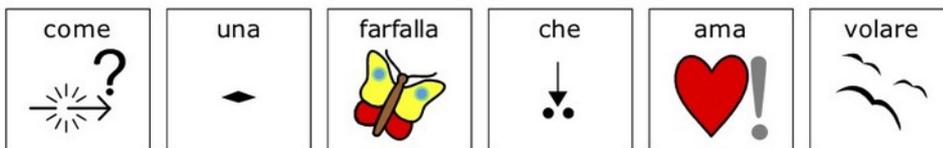
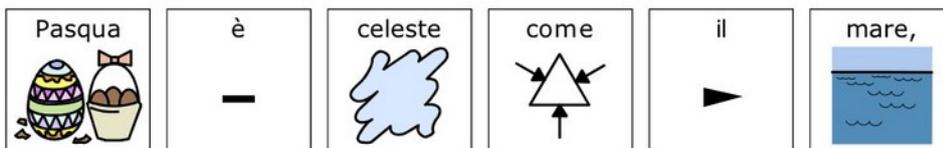
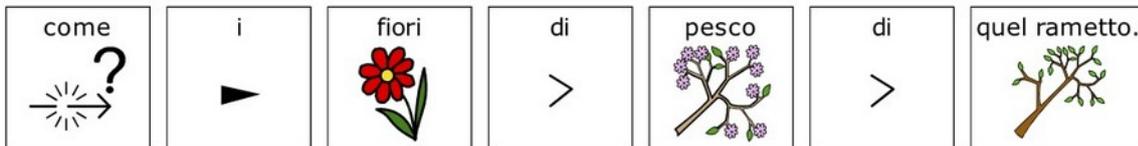
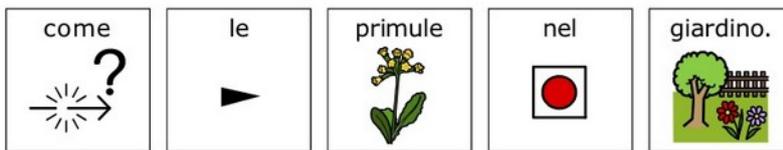
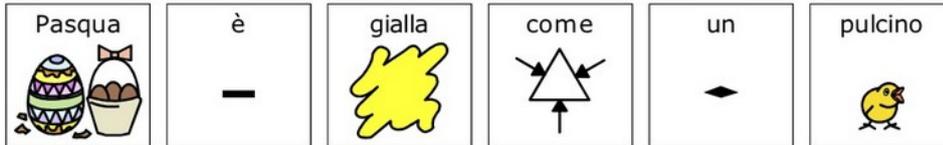
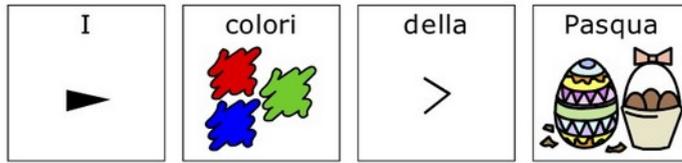
Pasqua è celeste come il mare,
Come una farfalla che ama volare.

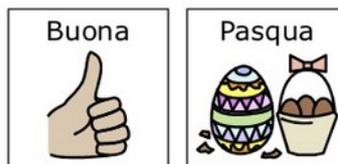
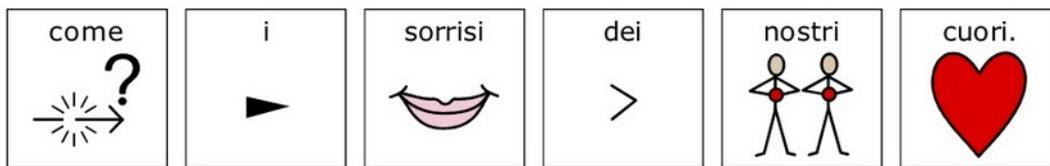
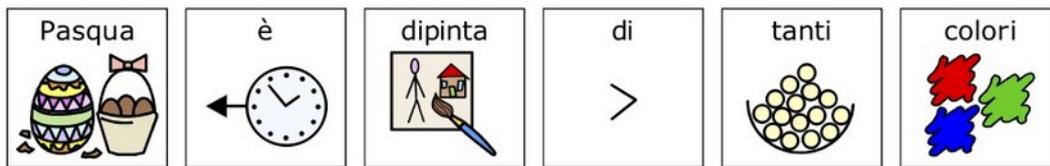
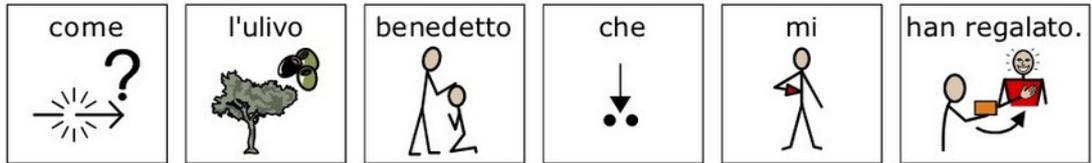
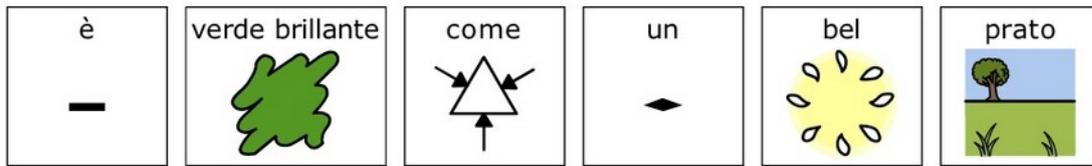


E' verde brillante come un bel prato
Come l'ulivo che mi han regalato!



PASQUA è dipinta di tanti colori...
Come i sorrisi dei nostri cuori.





Ciao bimbi ma state aiutando mamma e papà a preparare la tavola?
Dovete sapere che c'è una cosa che non manca mai sulla tavola (o quasi mai!)...
Che spesso viene "spezzata" per mangiarne anche solo un pezzettino... e che a scuola mangiamo proprio tutti!!!
Indovinato cosa è?

Ma certo! E' proprio il pane... ecco qui la ricetta, potete così diventare dei panettieri e mettere il risultato in tavola il giorno di Pasqua.

PANE SENZA LIEVITO

Ingredienti: • 100 g di farina • 70 ml circa di acqua • sale q.b. • olio

Preparazione:

Disponete la farina a fontana e versatevi al suo interno acqua, sale e mezzo cucchiaino d'olio. Dopodiché, aggiungete ancora la parte restante di acqua e impastate il tutto.

A questo punto formate una palla con l'impasto, avvolgetela nella pellicola e lasciate riposare per circa un'ora a temperatura ambiente.

Dopo un'ora di riposo, suddividete l'impasto in 5 o 6 palline e stendete con un mattarello.

Potete cuocerlo in padella o al forno.

In padella, ungetela con un pochino di olio e cuocete in dischi uno per volta con il coperchio. Saranno pronti non appena sulla loro superficie si saranno formate delle bolle.

Oppure..disporre i dischetto su una teglia con carta da forno. Fate poi cuocere in forno statico a 200°C per 7 minuti per lato.



PANE CON LIEVITO

Ingredienti: 500 g Farina - 300 ml Acqua tiepida - 2 cucchiaini Olio extravergine d'oliva - 1 cucchiaino Zucchero - 1 cucchiaino Sale - 1 bustina Lievito di birra secco

Preparazione:

Setacciare la farina nella ciotola, aggiungere il lievito, lo zucchero e il sale. Impastare, versare a filo l'acqua tiepida e per ultimo aggiungere i due cucchiaini di olio extra vergine di oliva. Lavorare l'impasto per almeno 10 minuti.

Dargli la forma di una palla, fare un taglio a croce e trasferire in una ciotola leggermente infarinata, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare per 45 minuti.

Trascorso questo tempo, riprendere l'impasto, formare delle pagnotte e trasferirle su una teglia ricoperta di carta da forno, praticare delle incisioni e coprire con un telo e lasciare lievitare per altri 20 minuti. Intanto preriscaldare il forno a 200° posizionando sul fondo una ciotola con dell'acqua per creare il giusto grado di umidità.

Spennellare con un po' d'acqua le pagnotte e infornare. Cuocere per 25/30 minuti. Trascorso questo tempo, sfornare e lasciare raffreddare togliendo le pagnotte dalla teglia.



**ECCO FATTO, PRONTO DA SPEZZARE, CONDIVIDERE
E MANGIARE!**

Vi lasciamo anche una ricetta di un pane veramente speciale... Perchè la cosa più bella è prendere il pane e “dividerlo, così c’è un pezzetto ciascuno”...

Ecco a voi... una ricetta del tutto originale, gli ingredienti? Li trovate ognuno in voi...

IL PANE DELLA CONDIVISIONE

5 cucchiaini di *P*azienza

1 kg di *A*ttenzione all’altro

1 pizzico di “*N*e do un po' anche a te”

1 bustina di *E*ntusiasmo

Mescola il tutto e cuoci con tanto *AMORE*



BUONA PASQUA

PER I BAMBINI CHE ADERISCONO ALL'INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA:

Il pane spezzato da condividere diventa il segno che Gesù dona ai suoi amici.

Sapeva che sarebbero venuti giorni difficili e tristi, ma la storia non finisce lì...

Dopo tre giorni c'è la grande gioia della resurrezione, Gesù sconfigge la morte e risorge.

Ecco la gioia della Pasqua.

Quel pane per i cristiani diventa così il simbolo che non saranno mai soli,
che condividendo si può superare insieme ogni cosa.

Per chi vuole a questo sito si può vedere il racconto di Pasqua:

<https://youtu.be/SHh3BwVkJkE>

