

LA GALLINA PINA IMPASTA, INCOLLA E ...



Ciao bambine e bambini,
mi presento, sono Pina la gallina, la mamma di pulcino Mino. Vi ricordate di
lui?

Avete letto la sua storiella?

Mino ha lasciato il suo guscio e gironzola sempre.

Ama giocare tra i fili d' erba. Io, adesso, mentre lui e' in giardino, voglio divertirmi un po' con voi.

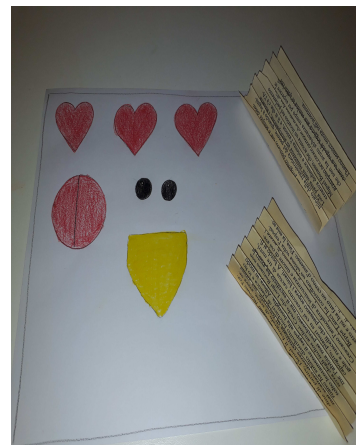
Guardando il suo guscio d' uovo e quello dei suoi fratellini mi son venute in mente delle belle idee creative ... e poi... uumhhh... quel vecchio libro ... e ... la farina...il sale!!

Mettiamoci subito all'opera, avete fatto già Mino, adesso farete il mio ritratto.

LA GALLINA PINA

Vi occorre:

- un vecchio libro
- un foglio bianco
- matite colorate rosso, gialle e nere
- colla
- 3 stuzzicadenti
- 1 forbici per bambini



1 - Strappate la copertina del libro, buttatela e poi togliete 5 fogli e teneteli da parte.

2 - Piegate 2 fogli a fisarmonica e gli altri 3 strappateli a pezzetti e conservateli



3 - Piegate ogni pagina del libro come nella foto fino a formare un cilindro. Ogni pagina ha bisogno di 3 piegature. Quando avrete finito ecco pronta la mia sagoma!

4 - Adesso create le parti della mia testa. Per la cresta disegnate 3 cuori, colorateli, ritagliateli e incollateli ognuno ad uno stuzzicadenti con del nastro adesivo.

Disegnate un cerchio di 4 cm di diametro, coloratelo, ritagliatelo e tagliatelo per metà, avete fatto i 2 bargigli.

Disegnate due cerchietti per gli occhi, colorate di nero e ritagliate ancora.

Il becco, come si fa? Disegnate un rettangolo e sotto attaccato un triangolo. Colorare di giallo e ritagliare le 2 figure attaccate.

... Componetemi:

con la colla attaccate gli occhietti, il becco piegando un po' ai lati per incastrarli dentro le pieghe del libro.

Sotto il becco incollate i bargigli.

Nel buco centrale sopra la testa infilate i 3 stuzzicadenti con i cuoricini.

Ai lati del mio corpo attaccate le mie 2 ali avendole prima piegate e incollate al centro.

Eccomiiii!

Che ne dite, vi piaccio??

PORTAUOVA CIOCCOLATOSI



Prepariamo ora la pasta sale o pasta matta cioccolatosa.

Occorrente:

1 tazza di farina

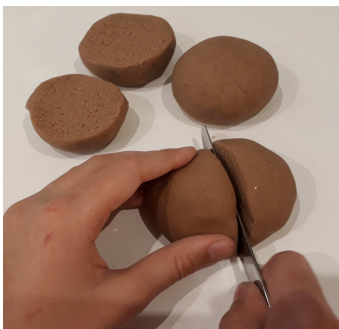
1 tazza di sale fino

1 cucchiaino di cacao

$\frac{1}{2}$ tazza d' acqua



Mettete tutti gli ingredienti in una ciotola e impastate.
 Sentite che profumino di cioccolato, potete anche assaggiare, è commestibile, ma salatissimo.
 Formate una massa della consistenza come quella della plastilina.
 Lavorate l' impasto su un piano.
 Formate 2 palle della dimensione di 1 pallina da tennis.
 Il resto della pasta matta lo riponete in un sacchetto per il congelatore.
 Ci giocherete quando volete. Se si asciuga basta bagnarsi le mani e lavorarla. Se mettete troppa acqua aggiungete farina, magicamente ritorna elastica e morbida.



Tagliate le due palle a metà.
 Schiacciate ognuna al centro. Trovate le grandezza giusta ponendo un guscio nell' incavo.
 Mettetele ad asciugare in forno a 50 gradi per 2 ore.

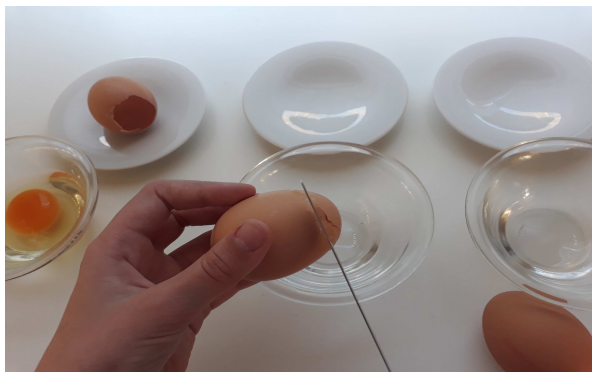
GUSCI INTELLETTUALI



Occorrente:

- 3 gusci di uova
- i pezzetti strappati dei 3 fogli del libro
- colla vinilica
- terriccio
- foglie e fiorellini freschi
- acqua
- pennello e ciotolina

Con molta attenzione togliete la parte alta del guscio dell'uovo usando un coltello dentato. Battete sul guscio con la lama, proprio come ha fatto Mino con le sue zampette quando è uscito. Vi ricordate: TIC TOC TAC!!



Mettete da parte il bianco e il rosso dell'uovo per fare dopo una frittata o una omelette.

In una ciotolina mettete colla vinilica e acqua in eguali quantità. Spennellate il guscio con la colla e attaccate i pezzetti di carta immergendoli prima nella ciotola così si ammorbidiscono. Ricoprite tutto il guscio.

Ripetete il procedimento per gli altri 2 gusci. Quando sono asciutti riempiateli di terriccio e pianteteci dentro fiorellini, foglioline o erba o piccole piantine grasse, quello che avete in casa o in giardino o in terrazza!! Bagnate con acqua ogni guscio.

Adesso adagiateli ognuno nel proprio portauovo cioccolatoso.

Che ve ne pare bambine e bambini?

Avete creato un angolo di Primavera in casa vostra. Complimenti e ... vi siete meritati proprio una buona "omelette", chiedete a mamma o papà di prepararla.. buon appetito!



AUGURI DI BUONA PASQUA A VOI E AI VOSTRI GENITORI

..ah, non dimenticate di mettere goccioline di acqua ogni giorno nelle vostre uova intellettuali!!