

ATTIVITÀ DIDATTICHE RIVOLTE AI BAMBINI DELLA SEZIONE C (GRUPPO MEZZANI) DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DI GAZOLDO DEGLI IPPOLITI.

Cari bambini,

CIAO!

Le maestre Antonella e Cristina vi salutano e sperano di potervi vedere presto per fare tanti giochi e attività tutti insieme a scuola.

Nel frattempo, continuiamo a tenerci in contatto con le attività a distanza ringraziandovi per l'impegno che state dimostrando.

Presto sarà la Festa della Mamma, perciò questa settimana cercheremo di imparare una breve poesia che vi mandiamo, dal titolo **"Con te, mamma"** e vi proponiamo di abbellirne il contorno con dei fiorellini disegnati da voi.

Però, le vostre mamme che sono tanto brave e speciali si meritano anche una dolce sorpresa in più che preparerete insieme a loro, si tratta di una ricetta di biscotti a forma di faccine raffiguranti le espressioni del viso che abbiamo visto disegnate nelle manine dell'attività della settimana scorsa (troverete la ricetta e le modalità di preparazione dopo la poesia).



Festa della Mamma, 10 maggio 2020

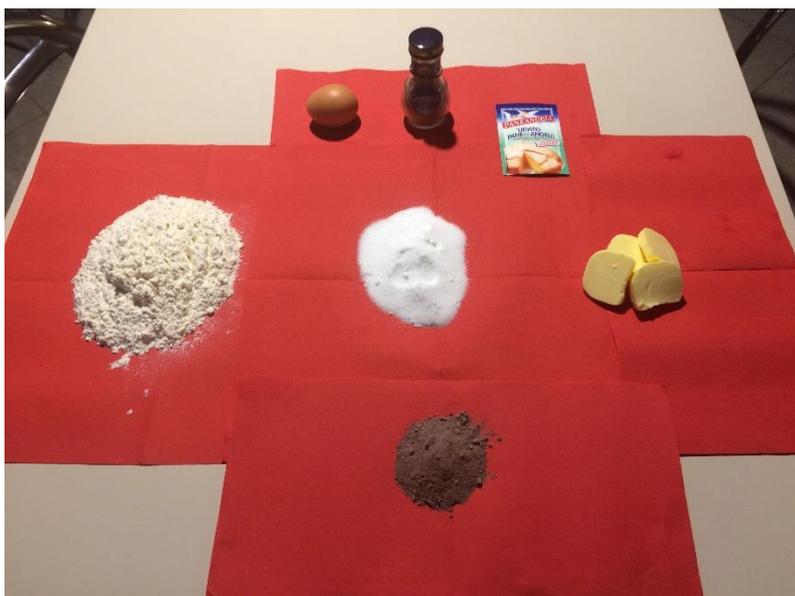
Con te, mamma.

Con due sillabe soltanto posso avere il mondo in mano,
quando è sera e mi racconti una fiaba sul divano.
E se il mattino con un bacio mi risvegli dalla nanna,
tutto è più dolce con te, mamma.

BISCOTTI A FORMA DI FACCINE

INGREDIENTI:

- 200 g di farina
- 100 g di miele o zucchero
- 120 g di burro
- Un uovo intero
- Mezza bustina di lievito
- Un pizzico di cannella
- Una manciata di cacao



PREPARAZIONE:

In una zuppiera metti tutti gli ingredienti tranne il cacao, mescola bene tutto ed amalgama fino ad ottenere un composto omogeneo.



Quando il composto sarà denso staccane un pugno e mettilo da parte (successivamente ti spiegheremo il motivo), la quantità rimanente stendila con le mani o con l'aiuto di un mattarello su un ripiano e con il bordo di un bicchiere taglia dei cerchi che diventeranno tanti biscotti rotondi.



Ricordi il pugno di impasto che hai messo da parte? Bene, prendilo e con le tue manine trasformalo in una scodellina, dove ci metterai dentro il cacao, poi impasta il tutto fino a farlo diventare una pallina marrone.



Infine, stacca dalla palla marrone i pezzettini che ti serviranno per formare biscioline e palline che diventeranno gli occhi, i nasini e le bocche che metterai sopra ai tondi tagliati col bicchiere per formare le faccine.

Con le biscioline marroni sagomate in modo diverso potrai dare alle faccine espressioni diverse, esempio: biscioline incurvate con le punte in su, con le punte in

giù, chiuse a formare un anellino, ondulate, arrotolate per formare una chiocciola e così via...



Successivamente, metti i biscotti in forno con l'aiuto dei tuoi genitori e falli cuocere a 180° per 15-20 minuti e... **BUON APPETITO!**



Buon divertimento! Aspettiamo le foto dei vostri biscotti, auguri a tutte le mamme e ringraziamo i genitori per la gentile collaborazione, ci risentiamo la prossima settimana. Ciao a tutti!

Gazoldo degli Ippoliti, 02/05/2020