

Domenica 10 maggio si festeggiano tutte le mamme...

Per questa occasione abbiamo preparato 2 semplici lavoretti che potrete fare utilizzando materiale di facile reperibilità:

- 1) **Un simpatico portagioie** realizzabile con rotoli di carta igienica, cartoncino per chiudere la parte inferiore dei rotoli e il coperchio a forma di fiore, colori, forbici, cotone

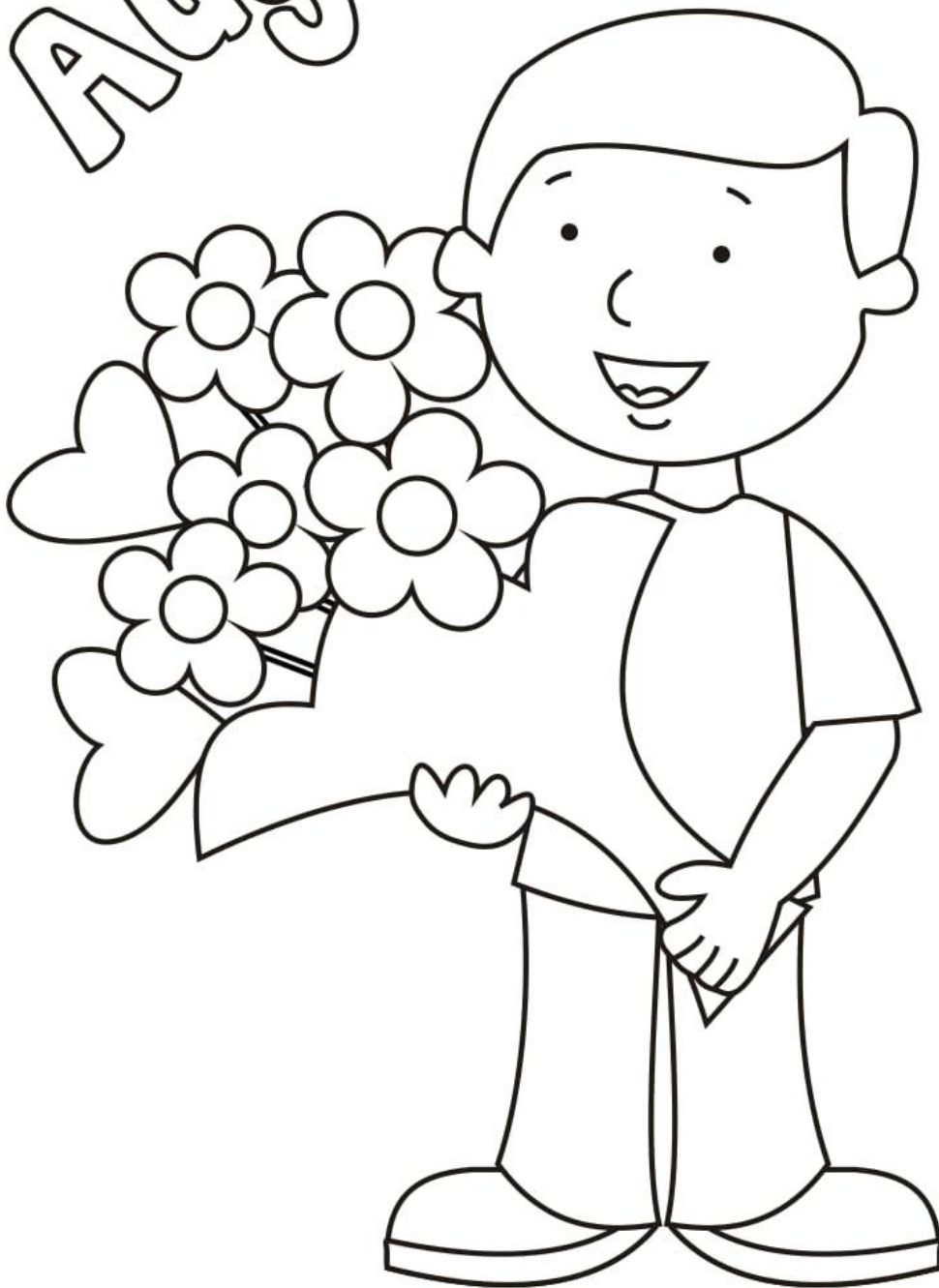


- 2) **Un segnalibro** realizzabile ritagliando lo stampo della vostra manina e incollandola su un bastoncino o una cannuccia....



Potete poi regalare un bel mazzo di fiori alla mamma, stampando la schedina qui di seguito (maschietto o femminuccia), oppure disegnare voi stessi con un bel mazzo di fiori...

Auguri Mamma



www.maestramary.altervista.org

Auguri Mamma



www.maestramary.altervista.org

Vi proponiamo di seguito una poesia da memorizzare che potrete recitare alla vostra mamma per dirle quanto le volete bene....

L'isola sicura

Se di notte hai un po' di paura
c'è sempre un'isola che è sicura.
Se il male ti tiene sveglio
vai nell'isola e stai già meglio.
Se al mattino presto ti desti
a ruzzolar nell'isola resti.
Se nel cielo balena un lampo,
vai nell'isola e trovi scampo.
Per tutti i bimbi alti una spanna
isola grande è il lettone della mamma.



Un video racconto molto simpatico...

Vi piacerà tantissimo, ne siamo sicure....

https://youtu.be/Qfk9_DQp8-Y

La canzone: "Ninna nanna del chicco di caffè"

https://www.youtube.com/watch?v=kDSDeK_rlmw

E infine una semplice ricetta per fare qualcosa insieme

SALAME AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

250 G BISCOTTI

100 G BURRO

100 G ZUCCHERO A VELO O NORMALE

50 G CACAO AMARO IN POLVERE

100 G CIOCCOLATO FONDENTE

80 G NOCCIOLE (FACOLTATIVE)

PREPARAZIONE

SBRICIOATE I BISCOTTI CON LE MANI OPPURE PESTATELI CON UN MATTERELLO MA NON RIDUCETELI POLVERE, DEVONO SOLO ESSERE ROTTI.

IN UNA GRANDE CIOTOLA METTETE I BISCOTTI SBRICIOLATI GROSSOLANAMENTE, IL CACAO AMARO IN POLVERE, LO ZUCCHERO E LE NOCCIOLE.

FATE FONDERE IL CIOCCOLATO FONDENTE NEL MICROONDE PER 3 MINUTI A 650 WATT OPPURE A BAGNO MARIA.

UNITE NELLA CIOTOLA CON I BISCOTTI ANCHE IL BURRO AMMORBIDITO E IL CIOCCOLATO FUSO E LEGGERMENTE RAFFREDDATO.

IMPASTATE TUTTO CON LE MANI FINO AD AVERE UN COMPOSTO OMOGENEO.

MODELLATE IL COMPOSTO SU CARTA FORNO IN MODO DA CREARE UN CILINDRO DELLA DIMENSIONE DI UN SALAME OPPURE DUE PIÙ PICCOLI.

ARROTOLATE IL SALAME NELLA CARTA FORNO E METTETELO IN FRIGO PER 2 O 3 ORE.

QUANDO LO TIRERETE FUORI COSPARGETELO DI ZUCCHERO A VELO E SERVITELO TAGLIATO A FETTE.

VARIANTI E CONSIGLI

POTETE USARE CIOCCOLATO FONDENTE O AL LATTE O ANCHE BIANCO.

POTETE SOSTITUIRE LE NOCCIOLE CON MANDORLE O NON METTERLE AFFATTO.

POTETE USARE QUALSIASI TIPO DI BISCOTTI.

VI CONSIGLIO DI INUMIDIRVI LE MANI CON L'ACQUA PRIMA DI MODELLARE IL SALAME

SE L'IMPASTO DOVESSE RISULTARE TROPPO ASCIUTTO POTETE AGGIUNGERE UN CUCCHIAIO DI LATTE.

BUON APPETITO!!!!

Buon lavoro e buona FESTA DELLA MAMMA

Un abbraccio fortissimo dalle vostre maestre Cinzia, Debora e Lorella.

