

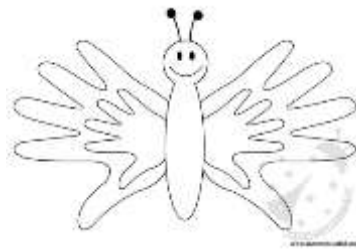
Ciao bambini,

è passata una settimana ed eccoci di nuovo qui, dietro questo schermo...e non vediamo l'ora di riabbracciarvi. Non possiamo ancora uscire e tornare a scuola... ma Dio che è un Papà buono è come se stesse dietro lo schermo a guardare e ...vede se stiamo imparando a volerci bene come Lui ci insegna. La maestra Lucia e la maestra Tiziana augurano a tutti voi bambini, alle vostre mamme e ai vostri papà, nonni, fratelli e sorelle, una serena Pasqua!...Non sarà chiassosa, ma gioiosa, sì! Gesù ha sconfitto il male ed è Risorto!

Attività 1:

Vi è piaciuta la filastrocca del bruco? Cosa succede al bruco dopo aver riempito il suo pancino?... Bravi! Si è addormentato in un bozzolo. Si risveglierà dal suo sonno?

Il bozzolo si aprirà e uscirà non il bruco ma una bellissima farfalla colorata e piena di vita!... Allora dai... a lavoro: realizziamo insieme tante farfalle con le sagome delle nostre mani, così....



oppure

<https://www.youtube.com/watch?v=mcDG7kmn38U> (1.48 minuto)

Attività 2:

Solo il bruco si trasforma?..... I semi che abbiamo piantato nel guscio d'uovo, innaffiati e lasciati a dormire, poi messi alla luce per avere tanta energia per rinascere... come stanno? Andiamo a vedere..... Bene!, anche i semi sono diventati bellissime piantine!!!

Attività 3:

La cosa che più ci ricorda la Pasqua è l'uovo, perché dall'uovo, tenuto al caldo da mamma chioccia, nascono i pulcini. Non ci sarà più l'uovo, ma...sorpresa! una vita nuova! La Pasqua bimbi è la vita nuova che ci dona Gesù, che è morto ... ma Dio, il Padre, lo ha resuscitato ed ora è vivo! Gesù è bellissimo e luminoso, è vivo ed è nostro amico sempre. Noi lo vogliamo dire a tutto il mondo... Vediamo chi impara questa canzoncina... **E' Pasqua per noi!**, presto la canteremo tutti insieme.....

<https://www.youtube.com/watch?v=hcuuyGeOgc8>

Attività 4: Colomba dolce di Pasqua



- Preparare la forma della colomba su cartoncino bianco e pulito



Ingredienti per l'impasto

- 400 gr. Farina 00
- 180 gr. zucchero
- 50 gr. Olio di oliva
- 50 gr. Vino marsala (o vino bianco)
- 1 bustina di vanillina (o in alternativa la buccia grattugiata di 1 limone)
- 2 uova (+ 2 uova da lasciare intere e da porre al centro)
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- Codette di zucchero colorate per decorare, una uvetta passa (o un chicco di caffè)

Preparazione (1 ora circa):

Lavarsi bene le mani poi porre la farina in una ciotola e aggiungere gli altri ingredienti uno alla volta: il lievito, le 2 uova, lo zucchero, l'olio a filo, il vino, il sale, la vanillina ed amalgamare tutto con le mani, impastando e mischiando bene gli ingredienti fino ad ottenere una massa liscia e compatta. Coprire con un tovagliolo o con pellicola trasparente e porre in frigorifero per 30 minuti. Dopo stendere metà impasto con un matterello su un pezzo di carta da forno dello spessore di circa 1 cm. (se la pasta risulta un po' appiccicosa mettere un po' di farina sul matterello e sulla superficie della pasta). Poggiare sulla pasta la forma della Colomba di cartoncino precedentemente preparata, ritagliare la forma con la rotella e mettere il chicco di caffè o l'uvetta passa al posto dell'occhio.

Accendere il forno a 160° perché sia caldo al momento di infornare i dolci.

Lavare l'uovo e porlo al centro della Colomba e con un po' di pasta fare due rotolini e porli sopra l'uovo a forma di x per fissare l'uovo sulla colomba, schiacciare un po' i rotolini, perché l'uovo aderisca bene. Infine spennellare con un po' di latte tutta la superficie della colomba e mettere sopra le codette colorate per decorare. Prendere il tutto e poggiarlo su una teglia.



Ripetere con l'altra metà dell'impasto tutto il procedimento se si vuole fare una seconda colomba, oppure si può realizzare in alternativa **un cestino di pastafrolla**, che si usava nella tradizione mangiare il giorno di pasquetta.

Per il cestino: dividere la pasta in due parti, una stenderla sul foglio di carta da forno con il matterello e ritagliare il cestino con la rotella, poi lavare l'uovo e porlo al centro della Colomba e con un po' di pasta fare due rotolini e porli sopra l'uovo a forma di x per fissare l'uovo. Con un altro rotolino fare il manico del cestino, schiacciarlo un po' e farlo aderire alle estremità. Adesso si possono infornare le due teglie e lasciare cuocere a 160° per circa 20 minuti. Togliere le teglie dal forno e lasciare raffreddare e poi...buon appetito! (mi raccomando conservate la forma della colomba... potrebbe servire ancora!).



Fatto? Ed ora... pronti per giocare?

Attività 5:

Gioco dell'oca di Pasqua: Realizza su un **cartoncino un percorso**, colora le caselle con un ritmo di 3 colori (per i 5 anni). Disegna *Gesù* Risorto all'arrivo

Costruisci un dado o utilizza una scatolina a forma di cubo, attacca sulle facce del cubo il 1. disegno del pulcino, 2. della piantina, 3. La farfalla, 4. Il seme, 5. l'uovo, 6. Il bruco.

Il seme, l'uovo, il bruco, disegnati sul cubo ti fanno stare fermo un giro. Il pulcino, la farfalla e la piantina ti fanno avanzare 3 caselle sul tabellone. Vince chi arriva per primo a *Gesù* Risorto!

Trova tra i tuoi giochi uno, due, tre **segnaposto**, in base ai giocatori (può essere un pupazzetto che più ti piace)...

Fatto?...Pronti via! si gioca... tira il dado e...buon divertimento!

Ecco per voi un piccolo tutorial:

<https://read.bookcreator.com/CyJBd8EyoizTdnGm12EF8URMpqM2/SGDNyHg9SReHB3fgSJFO3w>