



Officina e Biblioteca
del Giocattolo

Quiz, puzzle, giochi, ricette
per piccoli e grandi

Il PDF è scaricabile
gratuitamente dal nostro sito
www.matermagna.org

#ionestoacasa

Attività ACT (ex art. 6 L. 285/97)

IT'S QUIZ TIME

Quaderni di facile enigmistica
attività e giochi per bambini

Ormai ci siamo.

Ancora qualche giorno poi potremo aprire il nostro uovo di cioccolato e scoprire quale sorpresa nasconde.

E a proposito di uova, in questo numero di **IT'S QUIZ TIME** si parlerà quasi esclusivamente di uova, delle tradizioni legate alla Pasqua, alle attività che si possono fare con le uova per rendere questa festa davvero speciale anche restando in casa.

Provate a cimentarvi in cucina preparando le squisite *uova sode farcite*: farete un figurone!

I più piccoli si divertiranno con i *Pulcini a dondolo*, e se volete inviarci delle foto per testimoniare i vostri risultati, scrivete a info@matermagna.org

A presto e auguri di Buona Pasqua

I PULCINI A DONDOLO

Occorrente

Cartoncino giallo, arancione, bianco

Colla e forbici

Colori

Fig 1 - Fai due sagome di pulcini ritagliando o ricopiando il disegno. Usa il cartoncino giallo per il corpo del pulcino, un po' di cartoncino arancione per fare il becco e il cartoncino bianco per fare gli occhi che poi colorerai di nero.

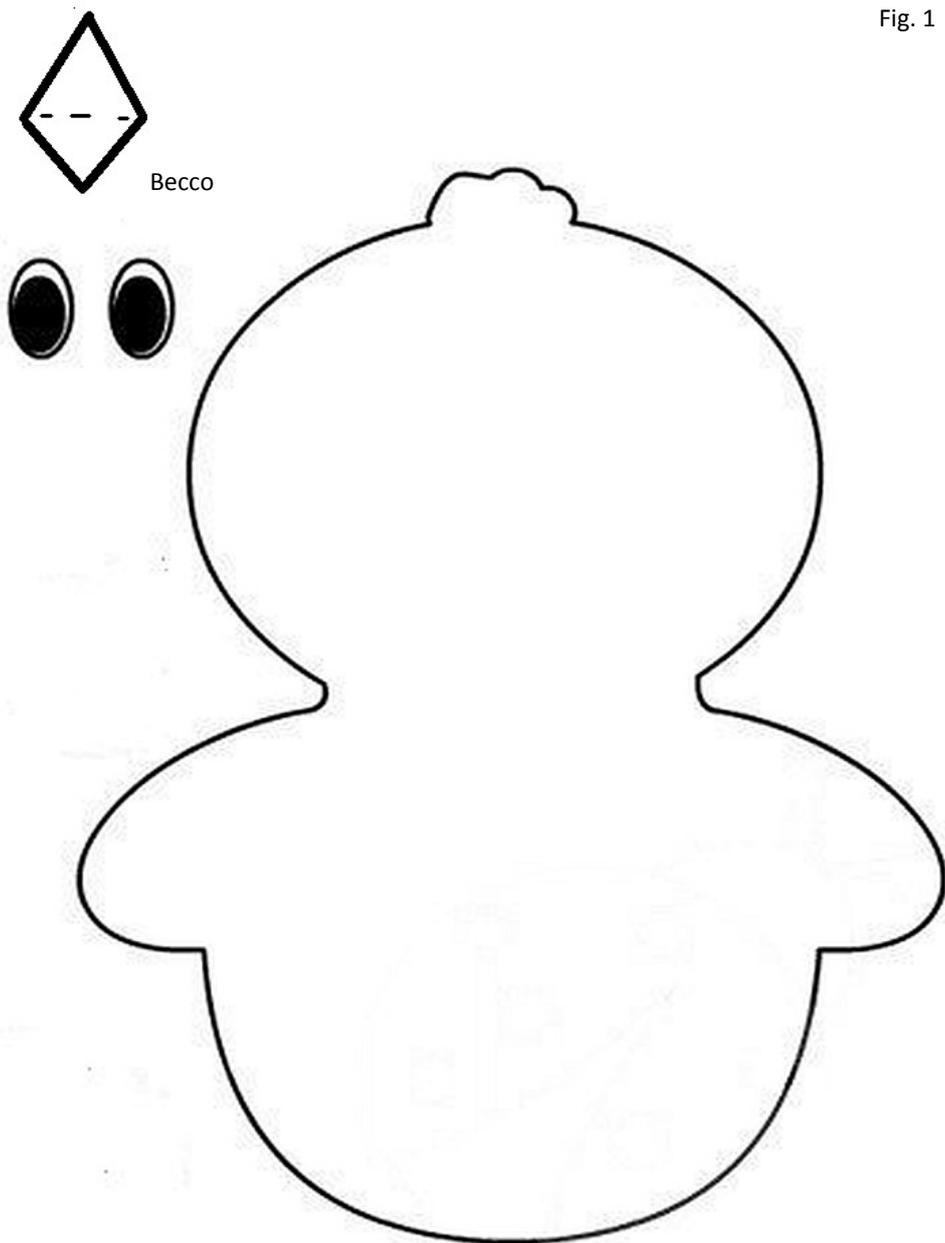




Fig. 2

Disegna e poi ritaglia un cerchio sul cartoncino bianco della dimensione di un piattino da frutta. Puoi usare anche un piattino di cartone monouso

Fig. 3

Prepara i tuoi pulcini incollando il becco, gli occhi e colora le piume



Matermagna



Fig. 4

Piega a metà il tuo disco di cartoncino bianco o il tuo piattino per fare il dondolo per i tuoi pulcini. Fai dei tagli a zig zag come in foto. Attenzione a lasciare sufficiente cartone non tagliato alle due estremità. Decora a piacere

Fig. 5

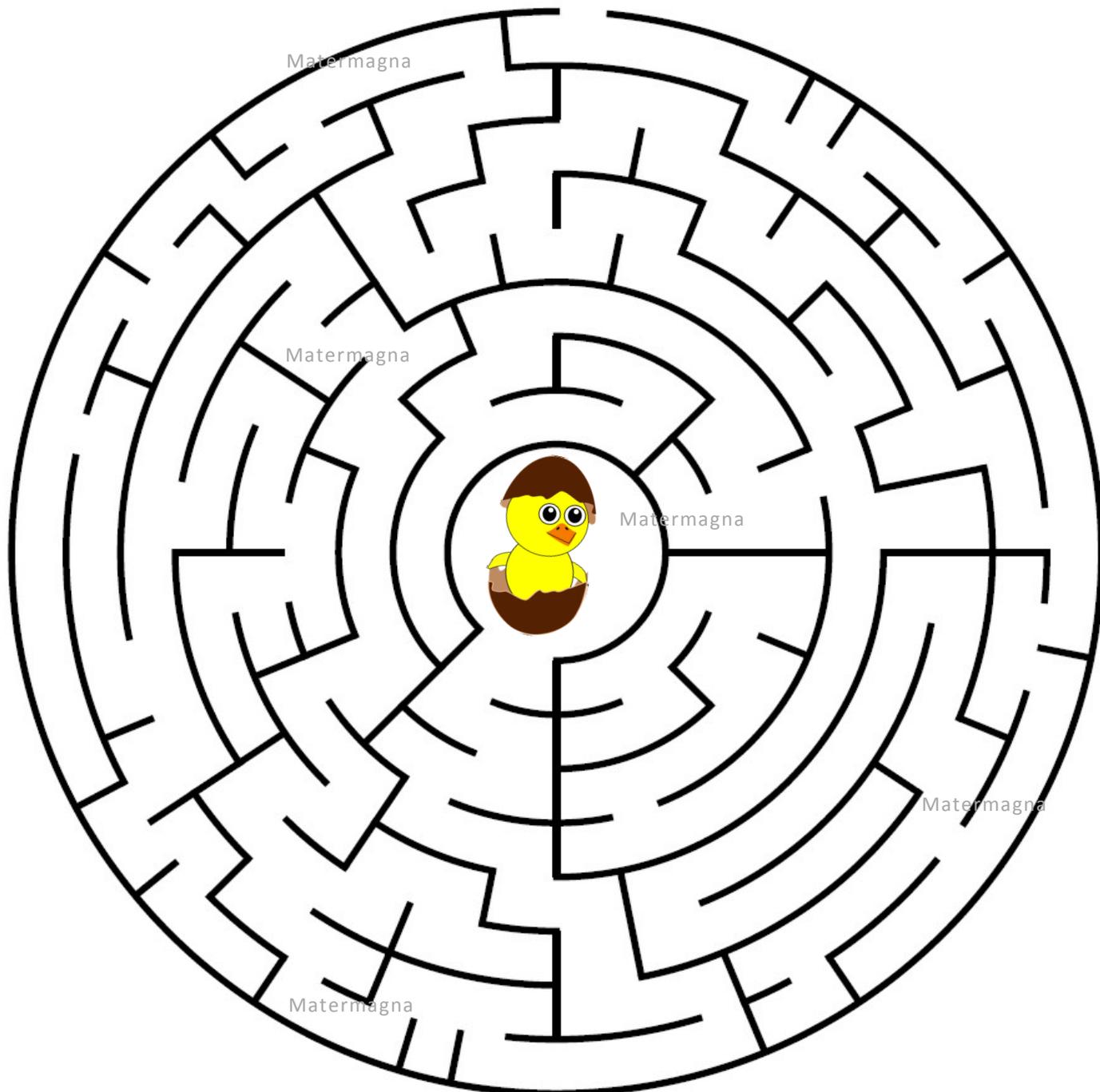
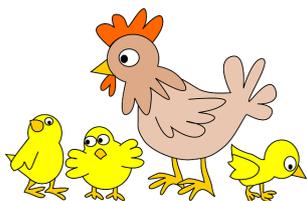
Incolla i due pulcini nel mezzo del piattino tagliato a zig zag.

Ora prova a dare un colpetto su un lato del dondolo e lascialo oscillare. Vedrai che i pulcini si divertiranno tantissimo!



IL LABIRINTO

Aiuta Mamma Gallina a trovare la strada per raggiungere il suo pulcino



IL GIOCO DEL CERCAPAROLE

Indovina il nome di ciascuna figura, individuala e cerchiata nella griglia del cercaparole. Ricorda che le parole possono essere scritte in orizzontale o in verticale.

Indovina il mestiere

t m a l v i p l u n c h l p c a l
 m u l v a n i g l i a p f l i f h
 r c i f h b l g b m a n e v o c a
 h i z s t r i e t a v o u l c z v
 i h g t n b e r o r r u b l c s p
 o p m a t s v v a t s u r f o m s
 o z l h a n i h u v m g m f l t c
 g t e s r g t a i t e h o o a h e
 s a n l m g o a a l m z c r t t s
 u a t a l l e m r a m b o n o p c
 i f i b b p g l a s s a l o a a o
 v n a t e a s p a t o l a m h p l
 n n t r s t u s f u s a e n p n e
 a u o i i m a a t l t r a n o z i
 r i s i l n f f s u c a b m l l a
 i r n u s m a v t g c g z u r g f
 o a z u c c h e r o n o h p a p f

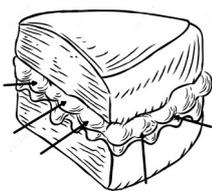


Vaniglia

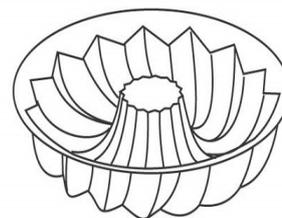


Maternagna

Maternagna



Maternagna



Maternagna



Maternagna



Di quale lavoro si tratta?

Soluzione
 Vaniglia, cioccolato, lievito, forno,
 crema, uova, glassa, stampo, farina,
 spatola, marmellata, zucchero,
 frusta
 Il lavoro è quello del pasticciere

COLORIAMO LE UOVA CON LE ERBE

Vi piacerebbe provare a colorare le uova?

Il metodo più semplice è quello di farle rassodare e poi decorarle con pennarelli indelebili, colori acrilici o adesivi da applicare, però con questo sistema non potremo mangiarla. Dunque, attenzione!

E allora? Perché non proviamo a usare una colorazione naturale, ecologica e rispettosa dell'ambiente? Ci sono tanti vantaggi: i colori che ci offre la natura gratuitamente non inquinano, i prodotti che useremo si trovano facilmente anche nelle nostre case, le uova saranno commestibili ed eviteremo sprechi di cibo e di denaro.

Il procedimento è facile: prepareremo il colore con un metodo identico per tutti i tipi di ingredienti che sceglieremo di usare, cambierà solo il colore finale che otterremo. Tenete presente però che i colori naturali daranno dei colori molto delicati, per questo è consigliato utilizzare uova a guscio bianco.

COSA POSSIAMO UTILIZZARE PER COLORARE NATURALMENTE LE UOVA?

Per ottenere un colore tendente al blu: cavolo rosso, mirtilli

Per un colore tendente al giallo: bucce di cipolle rosse o gialle, zafferano, curcuma, camomilla

Per un colore tendente al verde: spinaci, ortica

Per un colore verso il rosso: barbabietole, lamponi, fragole o ciliegie rosse molto mature

Per ottenere un colore marrone: polvere di caffè o di cioccolato fatta bollire, tè molto carico, foglie di carciofi



COME SI FA?

Mettere in un pentolino 2 tazze piene dell'ingrediente scelto (il cavolo e le barbabietole vanno prima tagliati), Aggiungere acqua fino a coprire bene l'ingrediente scelto e far bollire per circa 30 minuti.

Si lascia raffreddare il tutto, aggiungendo 2 cucchiaini di aceto.

Immergere nel liquido raffreddato le uova, portarle a ebollizione finché non saranno diventate sode, avendo cura di controllare che siano ben coperte dal liquido colorante e di girarle spesso.

Una volta terminata la cottura, si lascia riposare il tutto, poi le uova vanno tolte dalla pentola e messe ad asciugare su dei fogli di carta assorbente o sistemate direttamente nella loro confezione portauova, che avremo ben lavato e asciugato.

Se si desidera ottenere uova con un colore più intenso, si possono lasciare a bagno nel liquido colorante per una notte intera (però, in questo caso, il sapore delle uova potrebbe assorbire il gusto dell'ingrediente utilizzato. Non fa male ma potrebbe non piacere)

Una volta asciutte, se si desidera che le uova abbiano un bell'effetto lucido, si possono strofinare con un batuffolo di cotone imbevuto con qualche goccia di olio di oliva.

BUON LAVORO!

L'ANGOLO DEI GIOVANI CHEF

UOVA SODE FARCITE

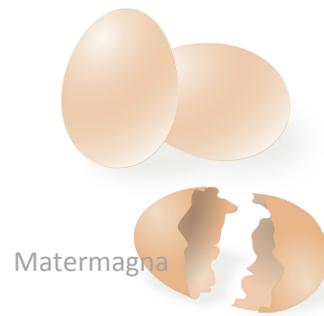
Ottimo per un antipasto gustoso e allegro

Ingredienti

3 uova sode
1 scatola di tonno
4 cucchiaini di maionese
Qualche pezzetto di pomodoro e delle olive per guarnire
Foglie di insalata

Occorrente

Matermagna
1 terrina
cucchiaino e forchetta
1 piatto da portata



Preparazione

1. Taglia a metà le uova sode, togli i tuoli e mettili nella terrina
2. Aggiungi il tonno sbriciolato, un pizzico di sale e la maionese
3. Schiaccia bene il tutto con la forchetta fino ad ottenere un impasto morbido
4. Riempi le mezze uova con la crema ottenuta e guarnisci con i pezzetti di pomodoro e le olive tagliate a metà
5. Adagia le uova sopra le foglie d'insalata che hai sistemato sul piatto da portata e buon appetito!

Matermagna

GIOCHI TRADIZIONALI DI PASQUA

La Caccia alle uova

La **Caccia alle uova** fa parte della tradizione pasquale dei paesi di cultura anglosassone sparsi per il mondo, e vi si dedica tutta la famiglia dopo il pranzo di Pasqua. E' un'attività divertente ma lascia poco spazio all'immaginazione: qualcuno fa la parte del Coniglio pasquale (il Coniglietto Bunny) e si diverte a nascondere tante uova in ogni angolo del giardino o della casa e ci sono i cercatori che faranno di tutto per trovarle e metterle nel proprio cestino.

Si nascondono uova di cioccolato, ovetti con sorprese, o meglio ancora le uova sode decorate qualche giorno prima (vedi il tutorial a pag. 6) Come regalino per ogni uovo trovato i bambini ricevono caramelle, piccoli giocattoli, o anche dei soldini. Matermagna

E' un gioco molto semplice, però possiamo pensare anche a delle variazioni creative per rendere la caccia ancora più divertente e originale.

Per esempio: il cercatore per potersi guadagnare il premio, una volta scovato un uovo, dovrà prima risolvere un indovinello preparato dal coniglietto Bunny.

Oppure si possono preparare dei segnalini a forma di coniglietto o di carota per individuare le zone dove cercare le uova nascoste.

Ma l'idea più carina è quella di nascondere assieme all'uovo anche alcuni pezzi di un puzzle. Alla fine della caccia, il divertimento continuerà quando tutti i cercatori metteranno insieme le varie tessere ritrovate e ricostruiranno il puzzle.

