**Eccoci qua cari bimbi, siete pronti anche questa settimana a divertirvi assieme alla mamma, al papà o ai nonni? Bravissimi !!!!! Siete speciali e siete sempre nei nostri cuori...**

**Attività didattica per bambini piccoli:**

* Cari genitori, vi chiedo di prendere un sacchetto di stoffa e di metterci all’interno degli oggetti di varie forme, dimensioni e percezione tattile (come tappi di sughero, fazzoletti, penne, cucchiai, bottigliette e vari giochi). Una volta pronto il sacchetto misterioso, dite ai bambini di bendarsi gli occhi, di mettere una manina all’interno del sacchetto, di scegliere un oggetto e di indovinare di che cosa si tratta.

**Attività di pregrafismo per bambini grandi:**

* Ciao bambini! Vi proponiamo questo passatempo molto divertente ma che allo stesso tempo come tutte le cose che facciamo a scuola richiede un po’ di pazienza. Basterà un foglio di carta Scottex da cucina e i pennarelli dalla punta fina. Con i colori che più vi piacciono dovrete ripassare tutte le linee e i puntini presenti sul tovagliolo. Vedrete che meraviglia… il vostro tovagliolo da bianco diventerà super colorato! Qui sotto vi mostro il mio tovagliolo quando avevo appena iniziato a colorare. Buon lavoro!



**RIVOLTA A TUTTI I BAMBINI**

**POESIA SUI FIORI DI PRIMAVERA**

FIORELLINI

FIORELLINI DEL BEL PRATO

LO SPLENDORE CHI VE L’HA DATO?

FORSE UN BRAVO E GRAN PITTORE

CON UN SECCHIO DI COLORE?

OD E’ STATO UN BAMBINELLO

COL SUO MAGICO PENNELLO?

OPPURE E’ L’ARCOBALENO

CHE RIFLETTE NEL CIEL SERENO?

**ADESSO POSSIAMO DIVENTARE DEI BRAVI ARTISTI E CREARE DEI BELLISSIMI FIORI:**

I GIRASOLI:

PRENDIAMO LA COLLA VINILICA E COSPARGIAMO SUL FOGLIO FORMANDO UN CERCHIO, INCOLLIAMO SOPRA DEI SEMI DI FAGIOLI NERI O DELLE LENTICCHIE, COSPARGIAMO DI NUOVO LA COLLA ATTORNO AL CERCHIO FORMATO COI FAGIOLI , PRENDIAMO LA PASTA A FORMA DI FUSILLI E LA INCOLLIAMO ATTORNO PER FORMARE I PETALI, COSPARGIAMO LA COLLA FORMANDO IL GAMBO E LE FOGLIE DEL GIRASOLE E VI INCOLLIAMO SOPRA DEI FILI DI LANA VERDE FORMANDO GAMBO E PETALI.



LA MARGHERITA:

PRENDIAMO DEI DISCHI DI COTONE E INCOLLIAMOLI SOPRA UN FOGLIO FORMANDO UNA COROLLA, INCOLLIAMO AL CENTRO UN TAPPO DI BOTTIGLIA DI COLORE GIALLO, POI PRENDIAMO UNA CANNUCCIA VERDE E LA INCOLLIAMO PER FORMARE IL GAMBO, INFINE PRENDIAMO UN DISCO DI COTONE, LO COLORIAMO DI VERDE CON LA TEMPERA ,TAGLIAMOLO A META’E INCOLLIAMO LE DUE PARTI SUL GAMBO FORMANDO LE FOGLIE.



**POSSIAMO ASCOLTARE E VEDERE IL VIDEO SULLA PRIMAVERA CLICCANDO SUL LINK:**

<https://youtu.be/dciqiiaydew>

**SE AVETE VOGLIA DI PREPARARE UN DOLCETTO ASSIEME AI VOSTRI GENITORI QUA C’E’ UNA RICETTA PER VOI:**

Una [**torta di mele vegana**](https://www.leitv.it/100-green-kitchen/tag/dolci-vegani/) è quello che ci vuole per colazione o per una pausa golosa. La consistenza morbida della pasta e il buon sapore delle mele rendono questo dolce davvero delizioso.

Provate questa [**ricetta**](https://www.leitv.it/100-green-kitchen/tag/ricette-vegane/), priva di glutine, che potrà essere gustata anche dai celiaci.

Ingredienti:

* - 250 gr di farina senza glutine  
    
  - 150 gr di zucchero grezzo di canna  
    
  - 200 ml di latte di soia  
    
  - 20 gr mandorle tritate  
    
  - 1/2 bustina di polvere lievitante biologica
* - 4 mele  
    
  - olio di semi  
    
  - 1 limone
* Difficoltà: Facile
* Cottura: 30 minuti
* Preparazione: 15 minuti

Preparazione:

**Procedimento**  
Preparare la**torta di mele vegan senza glutine** è facilissimo, basta sostituire la **farina** normale con quella **senza glutine**.

Come prima cosa, sbucciate le **mele** e tagliatene due a dadini e due a fette sottili. Mettetele in una ciotola con acqua e succo di limone per evitare che si ossidino e che diventino gialle.

Ora prendete una ciotola e versateci dentro lo **zucchero di canna** con metà del**latte di soia**. Con un cucchiaio mescolate bene per amalgamare bene i due ingredienti. Poi, a poco a poco, versate la farina e la parte rimanente del latte di soia, continuando a girare energicamente l’impasto per evitare che si raggrumi. Aggiungete le mandorle in scaglie e le mele a dadini, la **polvere di lievito** e la buccia grattugiata del **limone**.

Ungete una teglia tonda e versate l’impasto. Sopra mettete a raggiera le fette di mela. Poi infornate a**180 gradi per circa 30 minuti**. Fate la prova dello stuzzicadenti per valutare la cottura.

Poi spegnete il fuoco e lasciate raffreddare la torta. Servite a temperatura ambiente . Buon appetito!

Le vostre maestre Moira,Alessia,Roberta,Francesca,Manuela,Costanza,Valeria,Giusy,Rosanna,Felicita,Anna, vi salutano e vi abbracciano fortissimo, vi vogliamo bene.