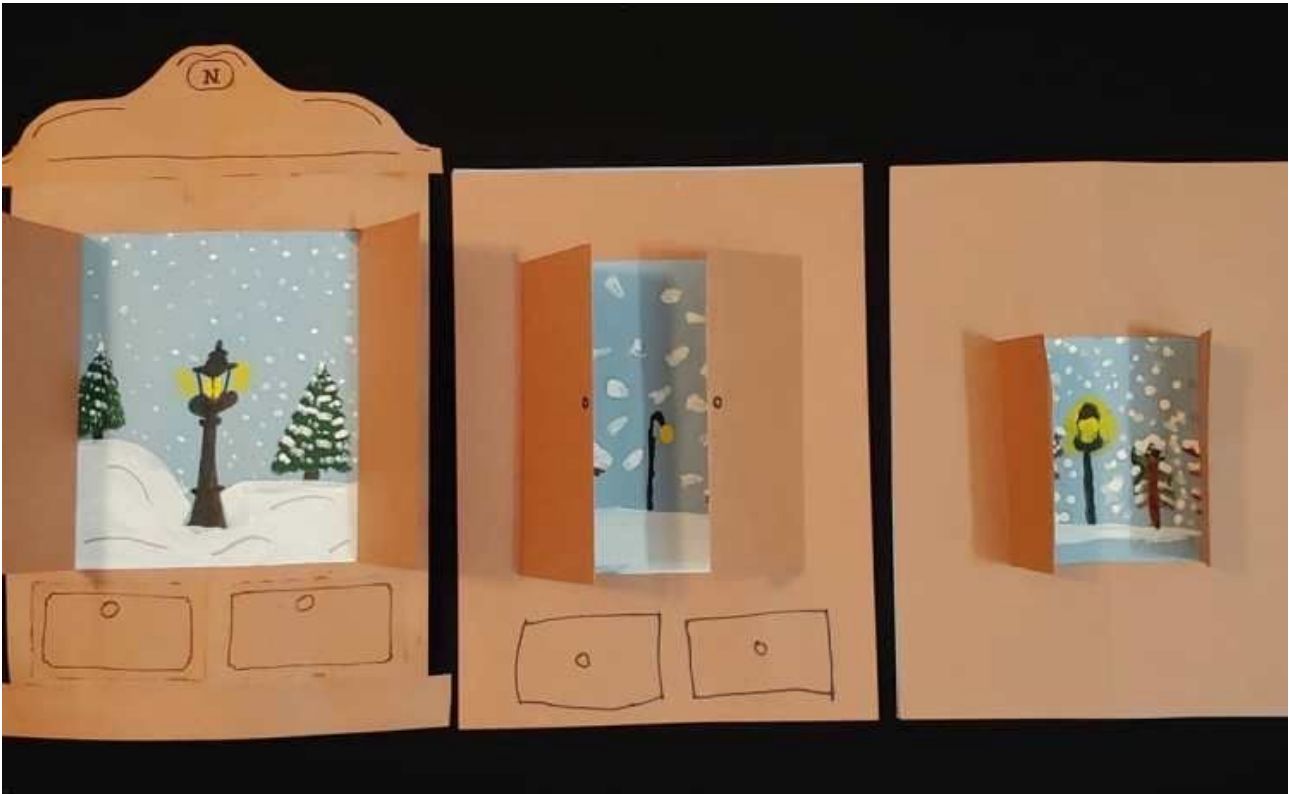


SPIEGAZIONE LAVORETTI

-Quadernone da decorare sulla copertina con un armadio. Possono farlo la prima settimana così ce l'hanno per tutto il turno e ci possono disegnare durante il Centro estivo.



Elenco materiale:

- cartoncino marrone
- cartoncini azzurri e bianchi
- pennarelli o pastelli per colorare
- forbici
- colla

Svolgimento:

Prendere il cartoncino marrone . Ritagliare una porta e piegare le due ante del cartoncino (cosicché si formino 2 ante di un armadio). Prendere a parte un foglio bianco, sopra ci possono attaccare fogli bianchi e azzurri e disegnare a piacimento per fare il paesaggio di Narnia (il disegno deve entrare nell'armadio), poi il foglio bianco va attaccato sotto il cartoncino marrone. Per completare l'armadio ritagliare una striscia di cartoncino marrone più lunga dell'armadio da attaccare sotto, poi per la parte superiore dell'armadio ritagliare il cartoncino marrone come si vede in foto.

-Barattolo con lampione



- Elenco materiale:
- Barattolo vetro con tappo
 - Colla vinilica
 - Neve finta
 - Cartoncino nero
 - Forbici
 - Pennarelli
 - Brillantini bianchi

Svolgimento:

Costruire il fusto del lampione arrotolando il cartoncino nero, la testa del lampione piatta deve essere inserita all'interno del fusto. Per mantenerlo stabile, tagliare sulla base due linguette e incollarlo sul tappo, stendere un velo di colla all'interno del tappo e spargersi la neve finta. Sporcare leggermente il vetro del barattolo con la colla ed incollarci i pochi brillantini. Unire tutto avvitando il barattolo sul tappo.

-Lokum ,dolce della strega bianca (per circa 30 dolcetti, per 10\15 bambini)

Ingredienti:



- 200 gr succo di frutta a scelta
- 130 gr di zucchero
- 8 gr di gelatina in polvere
- zucchero in velo

Svolgimento:

- porre la gelatina in un piatto
- Prendere il succo di frutta e metterlo in un pentolino con lo zucchero
- Lasciare sciogliere lo zucchero a fuoco lento per un minuto circa
- Allontanarlo dal fuoco e lasciare raffreddare per poco
- Aggiungere al succo la gelatina
- Girare affinché il composto si amalgami bene
- Ricoprire la teglia con la carta forno, versare il composto e lasciar rapprendere per qualche ora in frigo, poi tagliare a cubetti la gelatina
- Riscoprirle di zucchero a velo.

BISCOTTINI THE' TUMNUS (dose per 30 biscotti)



Ingredienti:
100gr zucchero
80gr olio semi di girasole
320gr di farina 00
8gr di lievito per dolci
0,5gr di scorza di limone
2 uova
Marmellata di ciliegie (per decorare)

Svolgimento:

Unire tutti gli ingredienti per ottenere un composto omogeneo

Dare forma rotonda al biscotto, poi formare un cuore con i polpastrelli e riempire il cuore con la marmellata di ciliegie