

Ciao bimbi! Ciao famiglie!

Avete visto che è arrivata? Sì, proprio lei! **La Primavera!** Alberi e fiori stanno sbocciando piano piano, gli animaletti escono dalle loro tane, la natura si fa sentire e vedere in tutto il suo splendore!

Noi possiamo osservarla dalla finestra, possiamo ascoltare suoni e rumori, possiamo sentire il profumo delle fioriture, possiamo catturare con lo sguardo mille colori!



Fra tutti i fiori che stanno sbocciando, ce n'è uno molto particolare...e ve lo raccontiamo qui: Campanellino

Sssssh! Bambini, non tutto ancora si è svegliato in natura!
Ci sono ancora semi nascosti nel terreno, provate ad ascoltare questa filastrocca:

Aspettando la Primavera

*Nella terra son nascosto
sto al calduccio, al mio posto,
sono un seme piccolino
faccio ancora un sonnellino...
Ma ben presto voi credete
che sorpresa poi vedrete:
forse un giacinto, una mammoletta,
una calla o una violetta,
una fragola succosa,
lo splendore di una rosa...
Proverò io tanto orgoglio:
Nascerà da me un germoglio!*

(Simona Vezzuto)



Immaginiamo vi sia venuta una gran fame! Allora, vi proponiamo la ricetta di un dolce che profuma di Primavera: la Carrot Cake! Carrot cake



Carrot Cake

*4 carote medie
4 uova
150ml di olio evo
300gr di farina 00
200gr di zucchero di canna
15gr di lievito naturale
60ml di latte di mandorla*

*Per il frosting:
180gr di Philadelphia
senza lattosio
100gr di zucchero a velo
Frutta a piacere*

Lavate e pelate le carote, tagliatele a tocchetti e cuocetele a vapore oppure lessatele. Lasciatele raffreddare e poi schiacciatele con il dorso di una forchetta ottenendo una purea.

Nel frattempo rompete le uova in una ciotola e girate a lungo con una frusta elettrica. Dovete ottenere un composto chiaro e spumoso, poi potete aggiungere lo zucchero di canna un po' per volta.

Continuate ad amalgamare più lentamente e versate l'olio extravergine d'oliva a filo. Unite anche il latte di mandorla o la bevanda vegetale che preferite. Poi potete incorporare la farina setacciata e il lievito. Per finire, unite la purea di carote all'impasto e amalgamate per bene.

Versate il composto in uno stampo per torte di 26 cm di diametro, oliato e infarinato. Infornate prima a 180° per 15 minuti, poi abbassate la temperatura a 150° e lasciate cuocere la torta per altri 25 minuti. Dopo averla sfornata, lasciatela raffreddare completamente. Intanto potete preparare il frosting al formaggio.

Unite in una ciotola lo zucchero a velo e la philadelphia senza lattosio oppure un formaggio spalmabile vegetale. Girate con un cucchiaio fino a ottenere una consistenza cremosa. Se non dovete servire subito la torta vi consigliamo di lasciare il frosting in frigo e di tirarlo fuori al momento giusto.

Dopodiché potete decorare la superficie della torta con il frosting e la frutta a piacere.

Buona merenda!

Indossiamo il nostro cappello da chef e pronti tutti a cucinare! Come? Non avete un cappello da chef?

Nessun problema, lo possiamo creare! Ecco un modello fatto proprio per voi: [CHEF hat](#)



ritaglia il cappello e la striscia lungo le linee nere. Dopodiché, unisci 1 e 2 prendendo la giusta misura della tua testa!

Se dalla colazione o dal pranzo è avanzato un po' di pane, non lo buttate! Costruiremo una **casetta per uccellini** dove mettere pane, briciole, semi, ... Fatevi aiutare da mamma, papà o dai fratelli, seguite queste indicazioni e realizzate capolavori: [Casetta per uccellini](#)



E a noi che piace tanto ascoltare la musica e cantare:

Il coro dell'Antoniano ha creato una bellissima canzone che si intitola "Andrà tutto bene (Restiamo insieme)" e la regala a tutti i bambini d'Italia!

Il brano, ideato dall'Antoniano, con la collaborazione musicale di Alessandro Visintainer, vuole essere un modo per diffondere un **messaggio di speranza attraverso la musica**, ma soprattutto un'occasione per **coinvolgere i bambini a cantare**.

A questo link potrete ascoltare direttamente la canzone: <https://www.youtube.com/watch?v=bQeUscSapLU> e qui il testo completo della canzone: [Testo Andrà tutto bene \(Restiamo insieme\)](#)



Prima di salutarvi vi ricordiamo che continuano ad arrivare tante storie da ascoltare e guardare! Ricordatelo a mamma e a papà!

Qui trovate le proposte delle scorse settimane:

[Giochiamo in Famiglia n.1](#)

[Giochiamo in famiglia n.2](#)

[Giochiamo in famiglia n.3](#)

**Un abbraccio forte forte,
le vostre maestre**