



Calendario dell'Avvento 2020 – 20 Dicembre

I nostri suggerimenti di oggi - la canzone: **Winter Wonderland** di Bing Crosby; la favola: **Il passero** di Gianni Rodari; l'attività creativa: **Ghirlanda Appesa**; la ricetta delle feste: **Banana Bread**; l'attività di famiglia: **Tenda in Salotto**.



Canzone di Natale

<https://www.youtube.com/watch?v=zifGp5KTBKg>

Winter Wonderland di Bing Crosby



Il passero

(Gianni Rodari)

Apritemi, per favore,
la finestra del salotto:
sono un povero passerotto
che ha freddo fino al cuore.
Vi ho visti che piantavate
in un angolo del tinello
quel meraviglioso alberello
dalle foglie incantate:
ogni ramo si curva al peso
di un frutto sconosciuto,
e su ogni ramo ho veduto
una stella col lume acceso.
Vi spiavo dal davanzale
piuma a piuma intirizzito:
ma adesso l'avete finito,
l'albero di Natale.
Adesso è tutto a posto:
fatemi dunque entrare,

il mio nido potrei fare
sul ramo più nascosto.
Non vi darei tanta noia,
sono un passero per benino.
E per il vostro bambino
pensate domani che gioia
trovare tra i doni
dietro una mezzaluna di latta,
fra la neve d'ovatta
e la rugiada di vetro,
trovare un passero vero
con un cuore vero nel petto
che guarda dal suo nidetto
con il vivo occhio nero,
una viva creatura
che vuol essere scaldata,
che ha bisogno d'essere amata,
che ha freddo, fame, paura...
I bambini sono tutti buoni,
e andremo d'accordo, perché
chiedo così poco per me
di tutti i loro doni:
un cantuccio di torrone
per appuntirci il becco,
il biscotto più secco,
la crosta del panettone...
Che tenero frullo d'ali
in cambio vi posso dare!
Lasciatemi volare
sull'albero di Natale.



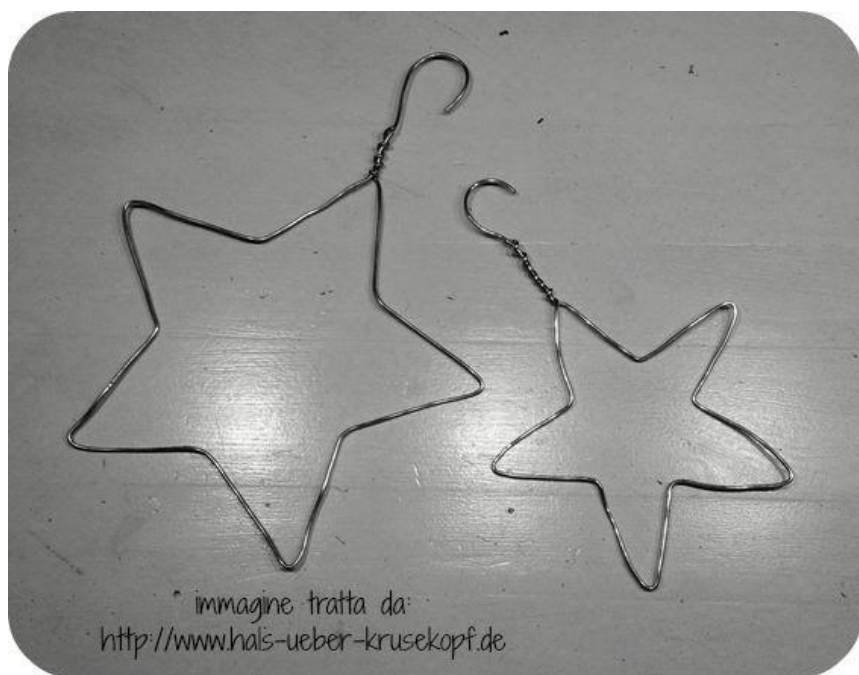


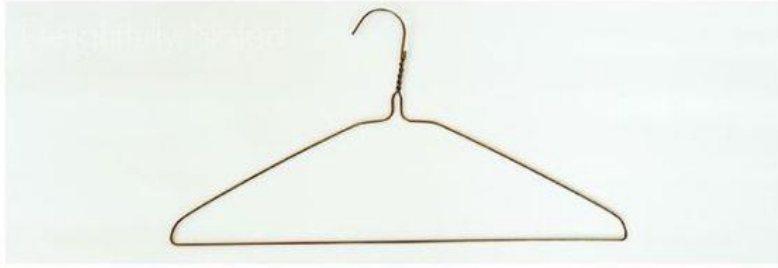
Attività creativa

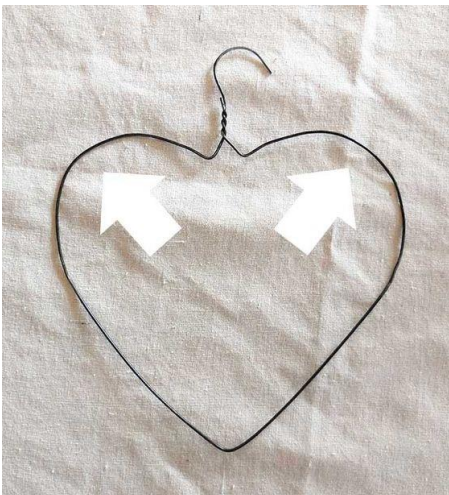
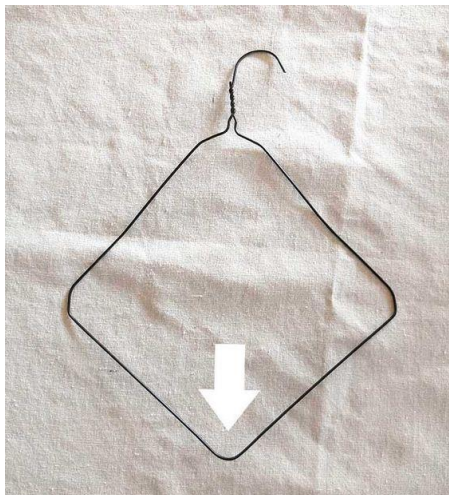
GHIRLANDA APPESA

Oggi riutilizzeremo una cosa che abbiamo tutti in casa: la stampella di ferro della lavanderia. La possiamo usare come base per creare una ghirlanda bellissima che possiamo modificare a seconda delle stagioni, con il vantaggio di avere già un robusto gancio per appenderla. Per darle una forma circolare iniziamo a modellarla con le mani insistendo nei punti con gli spigoli, se usiamo uno straccio fra le mani e delle pinze, riusciremo a stirare il filo in modo più omogeneo. Dove rimane un po' spigoloso può essere smussato con il martello, ma anche con qualche increspatura andrà bene anche perché cercheremo di coprirla con il decoro. Un modo molto semplice di decorarla è avvolgerle intorno dei rami delle potature, ad esempio rami di abete e di ulivo (che sarà sempre bello anche seccandosi); li potete fissare alla stampella o avvolgendo il ramo stesso, se è molto flessibile, oppure usando un pochino di filo di ferro molto sottile. Poi è la nostra fantasia che deve prevalere: si possono usare dei decori rimasti dai Natali passati; si possono avvolgere stretti attorno a tutta la struttura dei nastri oppure potremmo ricoprire la nostra stampella con i pompon che abbiamo imparato a fare lo scorso martedì. Se avessimo molte palline rimaste dall'albero potremmo aprire l'intreccio che blocca la stampella e da lì infilare le palline per

formare una ghirlanda molto moderna. Se preferiamo, possiamo anche dare alla stampella forme diverse aiutandoci anche con le pinze: per Natale è molto bella la forma a stella o ad albero e in questo caso basterà anche solo un fiocco a completarle. Se si vuole creare un cuore è ancora più semplice, si spinge verso il basso il centro della stampella dando la forma della punta del cuore con le pinze, e si spingono verso l'alto le due parti a lato del gancio della stampella.







Ricetta delle Feste

BANANA BREAD

Questo è un plum-cake non troppo dolce, molto buono per la colazione, che ci riporta al Natale grazie al tocco di cannella. È perfetto per usare quelle banane un po' troppo mature e scure che sono rimaste in frigo ad aspettarci un po' troppo a lungo, perché daranno più sapore al nostro dolce.

Ingredienti:

- 4 banane mature (3 per l'impasto e una per decorare la superficie)
- 75 g. di burro fuso (al microonde o a bagnomaria)
- 100 g. zucchero di canna (se trovate quello muscovado è meglio perché dal sapore di caramello e più fine)
- 1 uovo
- 190 g farina 00
- ½ bustina di lievito per dolci setacciato
- Cannella a piacere

Per prima cosa bisogna accendere il forno a 180° statico. In una ciotola si schiacciano le 3 banane con una forchetta finché non diventano una poltiglia (questo lavoro è perfetto da far fare ai bimbi), si aggiunge il burro fuso e si gira con un cucchiaino. Ora aggiungiamo lo zucchero, la cannella e l'uovo leggermente sbattuto e giriamo. Aggiungiamo la farina e il lievito e giriamo col cucchiaino fino a quando non avremo un composto omogeneo. Si versa tutto in uno stampo da plum-cake rivestito di carta forno e si appoggia sulla superficie la banana rimasta, tagliata per il lungo e con la parte interna rivolta verso l'alto. Se vogliamo, sulla superficie possiamo aggiungere anche delle

lamelle di mandorle o delle noci e semi di sesamo (al limite anche di girasole e zucca) per dare croccantezza e sapore. Deve cuocere per circa 40 minuti ma basta fare la prova stecchino! Fatela freddare e buona merenda!



Attività per tutta la Famiglia

TENDA IN SALOTTO

Oggi ci piacerebbe tanto proporvi una attività che farà divertire un sacco i vostri bimbi: leggere un libro natalizio o una favola tutti insieme con una torcia sotto a una tenda che avrete costruito insieme in salotto. Con delle coperte o dei lenzuoli si può creare la copertura da fissare al divano o allo schienale di 4 sedie con delle mollette da bucato. Dentro sarebbe ideale avere un tappeto e tanti cuscini. Se poi riuscite a mettere anche un filo di lucine, di sicuro creerete una atmosfera bellissima. Ora basterà scegliere il vostro libro preferito da leggere con una pila e accovacciarvi tutti dentro.

