

GIOCHIAMO



al buffet
come in montagna
un passo
alla volta

PER EVITARE SPRECO
DI CIBO

PRENDI SOLO
QUELLO CHE MANGI

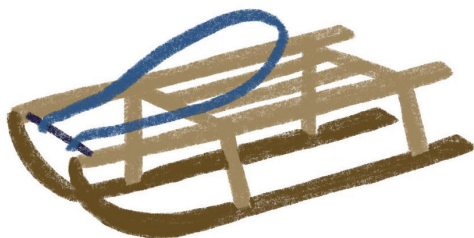


COLORAMI

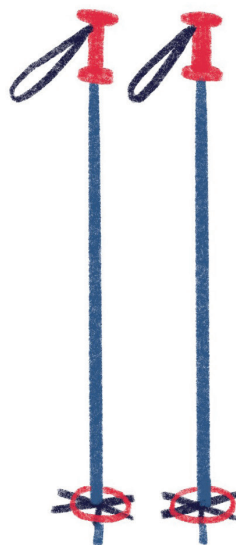


PICCOLI ESPLORATORI

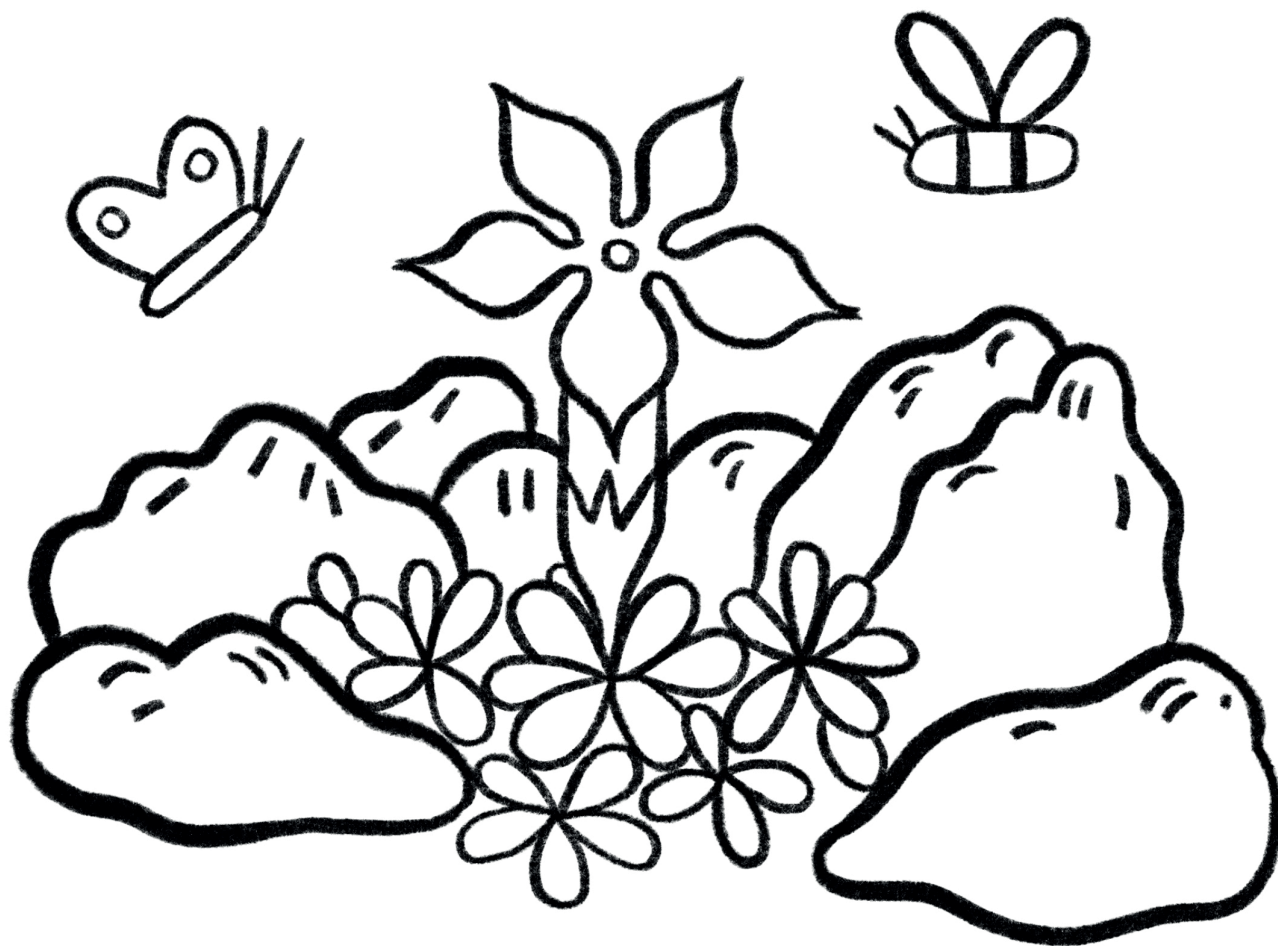
ABBINA I NOMI ALLE FIGURE



SCARPONE
TEIERA
RACCHETTE
SCI
SLITTA
PUPAZZO DI NEVE
PIGNA



COLORAMI

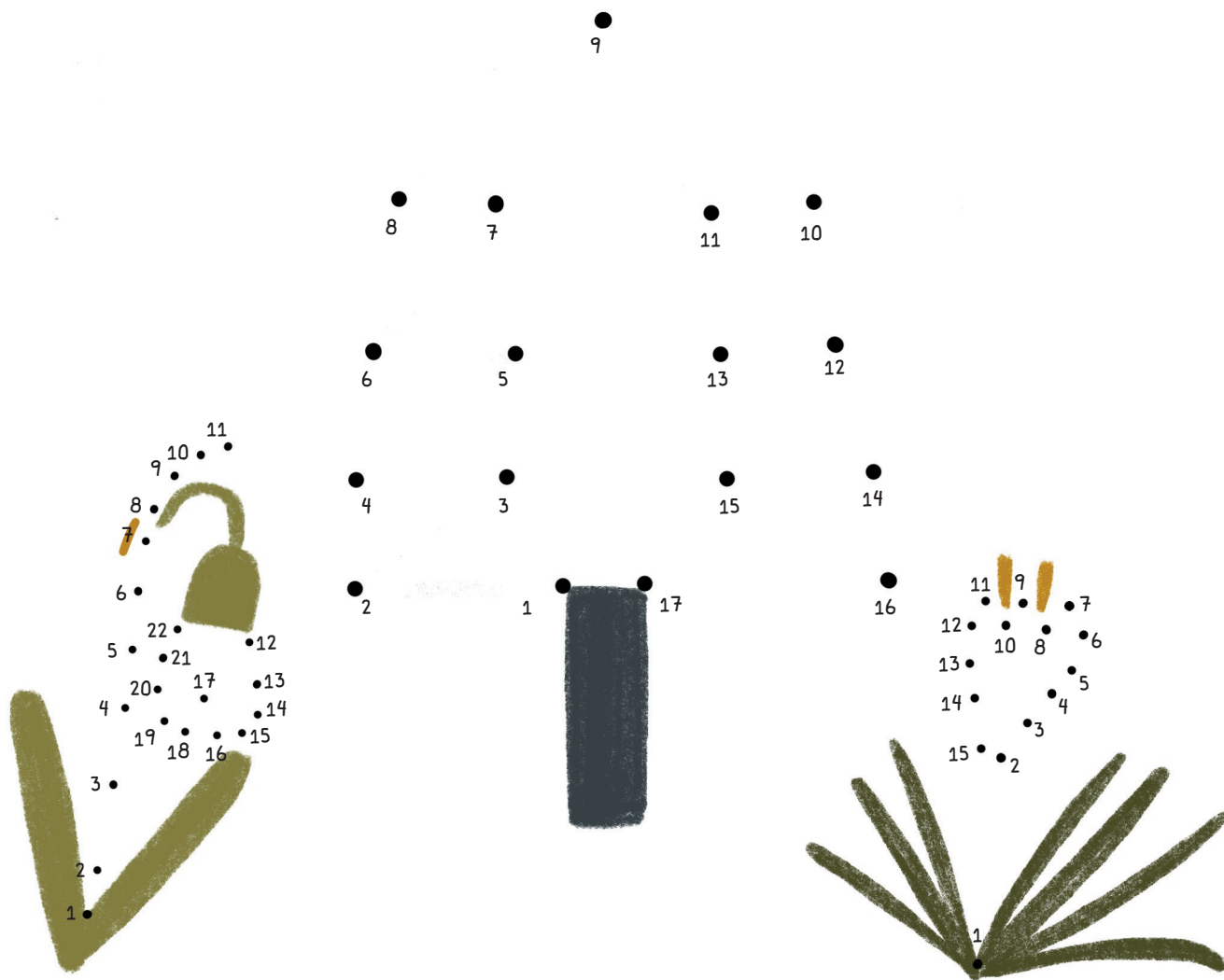


MA NON RACCOGLIERMI

SONO LA GENZIANA DEL BRENTA SONO BLU E LE MIE
FOGLIE SONO VERDE CHIARO

PICCOLI ESPLORATORI

UNISCI I PUNTINI E SCOPRI GLI ABITANTI COLORATI DEL BOSCO



DOCUMENTA

CHE COSA HAI VISTO DURANTE QUESTA VACANZA AD
ANDALO? DISEGNALO O SCRIVILO QUI :)



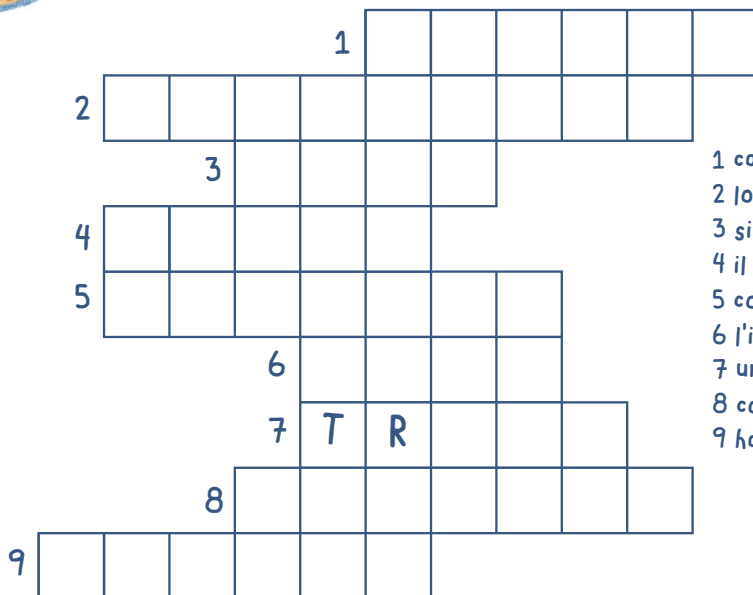
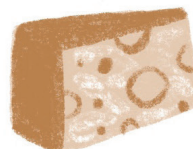
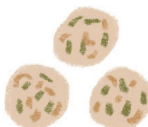
TROVA LE 13 DIFFERENZE

ANCHE AD ORSOTTO PIACE MANGIARE MA STA SEMPRE
ATTENTO A FINIRE QUELLO CHE HA PRESO DAL BUFFET

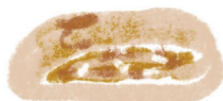


PIATTI E PRODOTTI TIPICI

COMPLETA IL CRUCIVERBA E SCOPRI IL PIATTO
PREFERITO DI ORSOTTO



- 1 cavolo cappuccio fermentato alla trentina
- 2 lo si prepara in malga
- 3 si fa con l'uva e lo bevono i grandi
- 4 il primo pasto dei vitellini
- 5 con pinoli e uvetta che delizia...
- 6 l'ingrediente principale dello strudel
- 7 un pesce che nuota nei torrenti
- 8 con la farina di mais faccio la...
- 9 hanno il gambo e il cappello, vivono nel bosco



COLORA E CUCINA CON ORSOTTO





STRUDEL DI MELE



un rotolo
di pasta
sfoglia



30 g di pinoli



30 g di
uvetta
ammollata
nell'acqua



succo e
buccia di un
limone



cannella in polvere



3 cucchiaini di zucchero



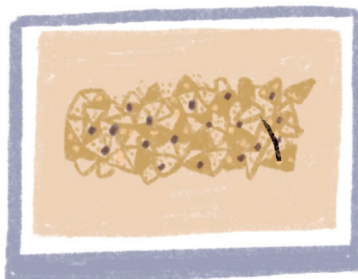
3-4 mele renette



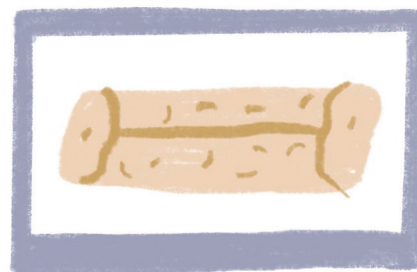
3 cucchiaini
di pangrattato



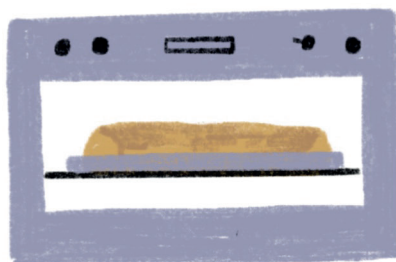
1. Mescolare le mele tagliate a pezzetti con succo di limone, pinoli, zucchero, uvetta, cannella e scorza di limone.



2. Distribuire sulla pasta sfoglia



3. Arrotolare e chiudere bene



4. Infornare per 30 min a 180 gradi.



BUON APPETITO

GIOCHIAMO

