

PRIMAVERA ... È PASQUA!

Tradizioni pasquali

Ogni Paese ha delle tipiche tradizioni che accompagnano la Pasqua. Nei giorni precedenti la Pasqua in Bulgaria si fanno grandi pulizie nelle case e si colorano le uova: il primo uovo deve essere colorato di rosso, perché possa portare la salute. In Danimarca tradizione vuole che tutto sia colorato di giallo, dalle candele alla tovaglia, mentre le case vengono decorate con rami fioriti e uova dipinte.

In Francia le campane della chiesa sono silenziose dal venerdì fino a Pasqua. Ai bambini francesi si dice che le campane sono volate via a Roma. La mattina di Pasqua i bambini corrono veloci all'esterno per cercare di vedere le campane che volano nuovamente verso casa; intanto i genitori nascondono le uova di cioccolato, affinché i bambini le trovino più tardi.

Per i bambini tedeschi il simbolo della Pasqua è rappresentato da un "coniglietto". La domenica di Pasqua è il giorno in cui i bambini vanno alla ricerca delle uova nascoste dai genitori nel giardino o in casa. Anche i bambini inglesi vanno a caccia di uova la mattina di Pasqua dopo aver fatto colazione con gli hot cross buns, o con gli Easter cakes.

In Svezia durante il giorno delle Palme vengono benedetti i gattici (rami del pioppo bianco con le gemme che assomigliano alla coda di gatto), mentre nei giorni che precedono la Pasqua, i bimbi si travestono da streghe e vanno in giro per la città. Queste usanze risalgono al medioevo, quando si aveva il terrore delle streghe.

■ Anche in Italia ci sono diverse tradizioni pasquali. Quali sono quelle tipiche del territorio in cui vivi tu? Racconta.

TINKERING

LA SFIDA!

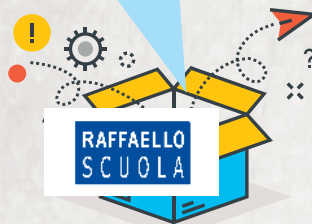
Come funziona una molletta? Sfruttarne il meccanismo e costruisci il tuo uovo con sorpresa!

IL PASSAGGIO DIFFICILE

Quando incolli le due metà dell'uovo alla molletta prendi la giusta distanza in modo che, una volta chiusa la molletta, combacino perfettamente.

Materiali dalla Tinkering box

- Molletta di legno
- Matita
- Forbici
- Colla vinilica o colla a caldo (uso esclusivo dell'insegnante)
- Pennarelli





Easter Bunny biscuits

Ecco la ricetta: divertiti a preparare i biscotti per la mattina di Pasqua.

Le immagini relative al procedimento sono in ordine. Riordina le fasi del procedimento riportando vicino a ognuna il numero dell'immagine corrispondente.

INGREDIENTS

HALF A CUP OF SUGAR



2 CUPS OF FLOUR



PINCH OF SALT



1 TEASPOON OF BAKING SODA (BICARBONATO DI SODIO)



2 EGG YOLKS



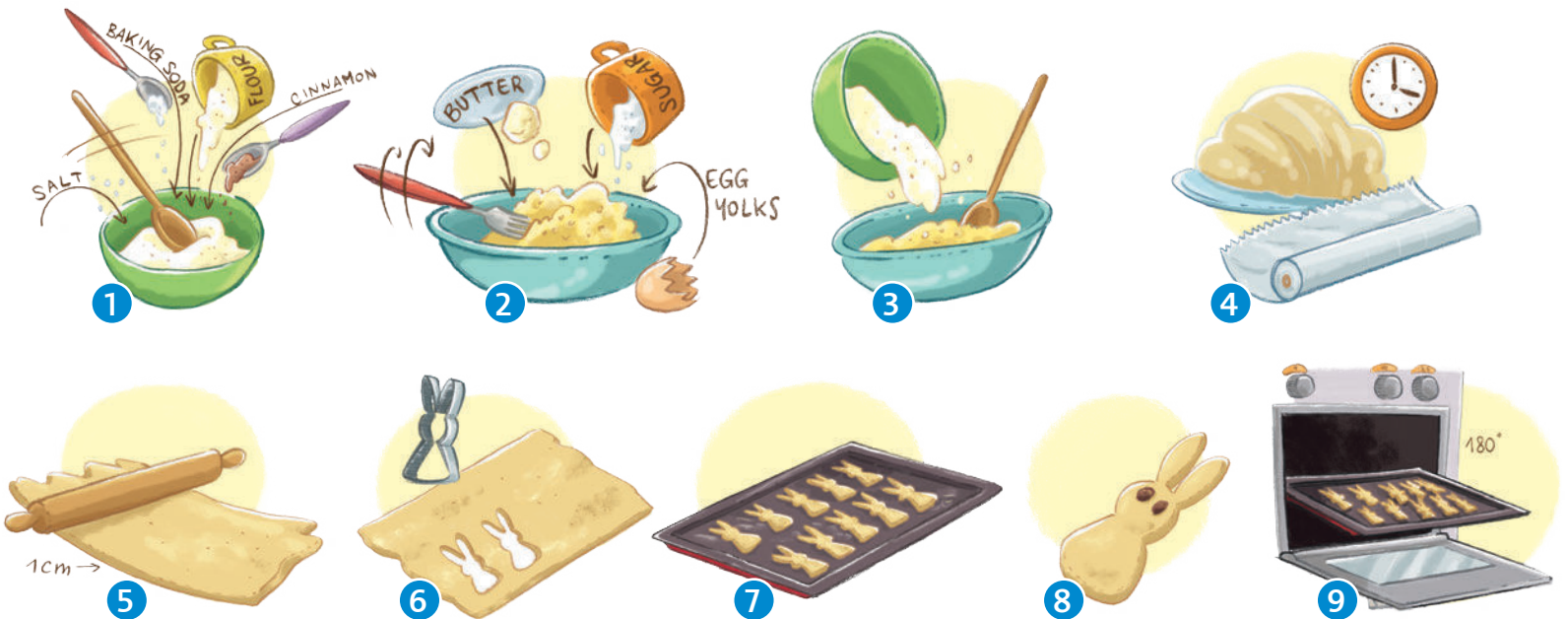
1 TEASPOON OF CINNAMON (CANNELLA)



4 OZ BUTTER (100 GRAMMI)



RAISINS (UVETTA)



- Bake for 25 minutes at 180°C.
- Stir in the flour mixture making a stiff dough.
- Wrap the dough in cling film (= pellicola) and chill for several hours.
- Roll out the dough 1 cm thickness.
- Mix flour, salt, baking soda and cinnamon in a bowl.
- Place biscuits 3 cm apart on lightly greased baking sheets.
- Press raisins on the bunny face to make eyes.
- Beat sugar, butter and egg yolks in a larger bowl until light and duffy.
- Use a bunny-shaped cutter to cut biscuits.