



Domenica di Pasqua

Cuciniamo insieme!

Domenica 31 marzo, 14:00 - 16:00

Il programma della lezione di cucina per bambini prevede:

- 1) Un'**introduzione sulla Pasqua** (cos'è, quando, come e perché si festeggia)
- 2) La **preparazione di un dolce** senza cottura tipico della tradizione pasquale piemontese conosciuto come il **Salame del Papa**.
- 3) Un'**attività didattica** relativa alla ricetta (gusti, colori, consistenza degli ingredienti)
- 4) Una **merenda** consistente in **focaccine al pomodoro** e **torta all'arancia** accompagnate da **tè d'orzo** e **succo di arancia**.

Alla fine della lezione ogni bambino porterà a casa il dolce che ha preparato.

Attenzione! abbiamo modificato un po' la ricetta originale e nella nostra useremo: biscotti secchi (Marie o simili), mandorle, zucchero, burro, cacao amaro, latte. Per la torta all'arancia: acqua, olio di semi, farina, lievito, arance, zucchero, marmellata di arance. Per le focaccine: latte, farina, olio, zucchero, sale, lievito, acqua e pomodorini.

I genitori sono pregati di segnalarci eventuali allergie alimentari dei bambini al momento dell'iscrizione.

La lezione sarà completamente in italiano, quindi è preferibile che i bambini parlino almeno un po' la lingua.

Vi aspettiamo a **La piccola Italia** e ...

non dimenticate di portare il **grembiule!**

