

ARCOBALENO



2013-2014 N°2

Arcobaleno : foglio di collegamento per Capo Cerchio-

Anno scout 2012/2013



Lettera circolare ad uso interno dei quadri della

ASSOCIAZIONE ITALIANA

GUIDE E SCOUTS D'EUROPA CATTOLICI

Pro-manuscripto

Indirizzo e-mail della redazione: coccinelle@fse.it

Care Capo Cerchio,



a completamento del numero precedente della Circolare Arcobaleno, vi inviamo il materiale relativo ai laboratori svolti la mattina della domenica durante l'Incontro Nazionale Capo Cerchio a Loreto.

Ci auguriamo che questi spunti possano esservi di aiuto concreto nel proporre le attività alle vostre Coccinelle, specie per questo momento speciale dell'anno che si sta avvicinando: il volo estivo!

Questo è una grande opportunità che vi si apre davanti: proprio al Volo Estivo potrete vivere con le vostre Coccinelle a stretto contatto, scoprire anche i lati più nascosti del loro carattere, vivere appieno la natura, fare attività all'aperto che fino ad oggi non siete riuscite a proporre e tanto altro ancora. Ricordatevi sempre che comunque le attività proposte vanno sempre adeguate alle esigenze ed agli obiettivi del vostro Cerchio!

Buon Volo e Buona strada!

Cristina e la Pattuglia Nazionale Coccinelle

DIARIO DELL'INCONTRO

Care Capo Cerchio,

l'anno Scout sta per terminare e, prima di vivere l'avventura del Volo Estivo, è giusto fare un po' di verifica di quanto vissuto in questi mesi.

Con la Pattuglia Nazionale abbiamo pensato di ripartire proprio dal confronto sul primo importante appuntamento che ci ha viste tutte coinvolte, l'Incontro Nazionale Capo Cerchio, ed eccomi qui a scrivervi qualche riga.

In primo luogo voglio ringraziare tutte le Capo che hanno accolto l'invito e si sono messe in viaggio per Loreto, si sono messe in gioco e vi hanno partecipato.

Lo stile che ha contraddistinto l'Incontro è stato molto buono, notevolmente diverso rispetto a quello di tre anni fa! Abbiamo visto tante Capo sorridenti, disponibili e pazienti e queste sono delle ottime premesse per aprirsi all'incontro e conoscere.

La struttura che ci ha ospitato (a me già molto cara) si è rivelata adatta alle nostre esigenze e ci è parso che tutte vi siate trovate bene; le persone che vi abbiamo incontrato, Frate Alessandro e Suora Armanda, sono davvero uniche e penso sia ben emerso dalla testimonianza che hanno fatto.

Per quanto riguarda le attività proposte, dal confronto è sembrato che nel complesso siano piaciute e riuscite, anche se sappiamo che alcuni aspetti vanno curati maggiormente.

Il gioco, di cui vi abbiamo mandato i dettagli nel precedente numero di Arcobaleno, è stato utile per dare spunti e materiale su Maria.

La veglia in Basilica è stato un momento molto forte per molte, me compresa; sicuramente il tema non era semplice e siete state brave ad organizzarvi anche se i gruppi erano piuttosto numerosi. Probabilmente serviva qualche indicazione in più sulla tempistica e una referente per gruppo. Credo comunque che il raccoglimento che c'è stato e il luogo speciale in cui eravamo abbiano reso indimenticabile questa esperienza.

Per quanto riguarda i laboratori, che erano una novità, sono ben riusciti e terremo certamente conto della tempistica che richiedono.

Mi è spiaciuto per tutti i distretti che non hanno potuto presentare il proprio gioco, ban o canto al Cerchio intorno alla Lanterna; purtroppo, avendo iniziato dopo il previsto, il tempo è stato tiranno. Del resto, alcuni imprevisti, come il gran traffico che ha fatto arrivare tardi il pullman da Roma, non sono prevedibili.

Un ringraziamento speciale va a chi ha preparato le Sante Messe perché erano ben curate e molto coinvolgenti.

Grazie a tutte le Capo che hanno risposto Eccomi,

ai nostri Assistenti,

alle Capo della Pattuglia Nazionale e

alla terra dei Fioretti, che propone varie esperienze spirituali per giovani, guardatevi il sito (<http://www.sangiacomodellamarca.net/CentroGiovanileFrancescano.htm>).

Essere una brava Capo vuol dire prima di tutto prendersi cura del proprio cuore e della propria relazione con il Signore e questo luogo offre varie opportunità per farlo!

Nella casa dell'Eccomi si respira aria di accoglienza, di affidamento a Dio Padre e di preghiera e questo vi auguro possa animare la vostra estate e i vostri Voli Estivi!

Buon Volo,

Cristina



LABORATORI

Ecco a voi i laboratori! Alcune di voi li hanno vissuti in prima persona, altre si sono fatte raccontare dalle compagne di viaggio com'era, qualcuna magari si è fatta anche mostrare qualche realizzazione e tutte sicuramente abbiamo mangiato il croccante al sesamo! Come vi abbiamo già scritto all'inizio, questi sono degli spunti o delle semplici attività spiegate passo-passo da proporre nei vostri Cerchi, ma per presentarle alle vostre Coccinelle, in base alle vostre esigenze ed obiettivi, scatenate la vostra fantasia...sempre nel rispetto del metodo però!

Buon lavoro!

LABORATORIO NATURA

LA SCUOLA: STAMPE NATURALI: PROGETTARE IL DISEGNO E SCHIACCIARE FOGLIE E FIORI.

Quante volte vi sarà capitato durante lo svolgimento di un'attività di macchiare l'uniforme con l'erba? Per fortuna è stato poi possibile lavare via il colore verde dai tessuti con il sapone! In realtà è possibile sfruttare proprio le foglie, per realizzare delle vere e proprie stampe naturali fissandone il colore su pezzi di stoffa. Potremmo poi usare queste "toppe ecologiche"

per personalizzare quaderni di bosco, oppure per realizzare delle bellissime borse di stoffa per mettere il materiale per le attività con le nostre Coccinelle o per le uscite di Cerchio.



Vediamo allora come procedere:

1. Innanzitutto è necessario ottenere un composto chimico che permetta di fissare il colore sui tessuti. Per tale scopo occorrono:

- Un contenitore di vetro
- Aceto di vino bianco
- Una manciata di chiodi arrugginiti

Riempite il barattolo di vetro con l'aceto e lasciate in immersione i chiodi arrugginiti. Dopo circa tre giorni il liquido sarà pronto per fissare i colori sui tessuti.

2. Materiale per la stampa con le foglie:

- Foglie e fiori
- Stoffa di cotone
- Martello
- Colla stick
-



Prendete le foglie ed i fiori da voi scelti e posizionatele su una parte di stoffa nella posizione decorativa che più vi piace, avendo l'accortezza di mettervi sopra un tavolo.



Piegate la stoffa affinché si sovrappongano le due parti. Schiacciate con il martello le foglie ed i fiori fino a quando non rimarrà il tutto impresso nella stoffa. Passate poi la colla stick. Quando sarà pronto il vostro fissatore, usatelo per fissare il colore alla vostra stoffa.

ESSENZIALITÀ: PUNTANDO SUL MANGIARE, FARE UNA SORTA DI PICCOLA EDUCAZIONE ALIMENTARE (SESAMINI, FRITTELLE ECC.)

CROCCANTE AL SESAMO (per una merenda da fare ad un volo estivo):

MATERIALE:

150 gr. di sesamo;
250 gr. di zucchero;
un pentolino
carta forno
coltello grande
cucchiaio in legno



Preparazione:

In un pentolino mettete lo zucchero 250 gr. e un cucchiaio di acqua; Fate caramellare il tutto mescolando di tanto in tanto e fate attenzione

a far sciogliere tutti i grumetti di zucchero. Quando il composto sarà dorato unitevi il sesamo, mescolate molto velocemente e versate il tutto su carta da forno.

Prima che sia freddo (sennò diventa molto duro da tagliare) tagliatelo con un coltello. Voilà il croccante è pronto.



IL LABORATORIO CONTINUA....

Vi riportiamo qui di seguito alcune ricette con elementi naturali. Alcune potreste sperimentarle al volo estivo raccogliendo gli elementi durante le vostre attività all'aperto, altre invece potranno essere proposte più avanti in base alla stagione.

FRITTATA DI FOGLIE DI MENTA

INGREDIENTI: 8 uova; 15 foglie di menta; 2 ciuffi e qualche fiore di borragine; 2 cucchiai di olio extra vergine di oliva ; sale, peperoncino.

PREPARAZIONE: Spezzettare grossolanamente le foglie fresche di menta e unitele alle uova sbattute con sale e peperoncino, cuocere dolcemente coperta avendo cura che non si attacchi, rigiratela con un coperchio per non spezzarla e continuate a cuocere dolcemente; la frittata deve risultare gonfia e solamente dorata. Servire su di un letto di insalata mista a cui avrete aggiunto qualche fiore di borragine.

FARFALLE CON LE ORTICHE

INGREDIENTI: Due manciate di cime di ortiche; 50 grammi di burro o olio extravergine di oliva; 1 Spicchio di aglio; 2 cucchiai di pane grattugiato; Parmigiano.

PREPARAZIONE: Fare sciogliere in una padella parte del burro (o olio) con il pane grattato fino a dorarlo. In una altra padella fare saltare le cime di ortiche sminuzzate, con olio e aglio per qualche minuto. Cuocere le farfalle in abbondante acqua salata, scolarle e farle saltare nel burro e pangrattato.

Per ultimo unire le ortiche, spolverare con parmigiano.



INSALATA DI FIORI DI MALVA E PAPAVERO

INGREDIENTI: Fiori di malva; Fiori di papavero; Carote; Lattuga; Olio; aceto; sale e pepe

PREPARAZIONE: Tritare finemente le carote e la lattuga, aggiungere i fiori di malva e i petali di papavero. Condire il tutto con olio, aceto, sale e pepe preventivamente sbattuti insieme.

FIORI DI SAMBUCO FRITTI

Preparate uno sbattuto, un po' denso, di uova sale e acqua. Immergete le ombrelle con i fiori non schiusi nello sbattuto e poi nella farina. Friggete in olio bollente.

TORTA SALATA DI MALVA

INGREDIENTI: 400 g. di foglie fresche di malva; 6 cucchiaini di Parmigiano grattugiato; 4 cucchiaini di latte; 2 uova; 2 dischi di pasta sfoglia; 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva; sale e pepe; noce moscata.

PREPARAZIONE: Lessare in acqua per 2-4 minuti le foglie di malva, scolarle tritarle e amalgamarle al parmigiano, al latte, alle uova sbattute, al sale e pepe e a un pizzico di noce moscata. Stendere sulla placca del forno la pasta sfoglia con la sua carta forno, stendere il composto sulla pasta, irrorare con i 2 cucchiaini di olio, coprire con l'altro disco di pasta sfoglia, unire i bordi stringendoli con le dita, spennellare con latte la superficie e infornare a 200° per mezz'ora. Servirla calda decorata con foglie e fiori di malva.

MINISTRA DI CASTAGNE E LATTE

La minestra di castagne è un piatto particolarmente diffuso in tutto il nord Italia, ma ciò che contraddistingue la ricetta valdostana è senz'altro l'aggiunta del latte e del burro. Altro ingrediente che la differenzia, è l'alloro, che un tempo era utilizzato in Valle d'Aosta per sopperire alla frequente mancanza di sale, allora poco reperibile e molto costoso.

INGREDIENTI: 250 g di castagne secche; 300 ml di latte; 100 g riso; 1/2 litro di acqua; due foglie di alloro; burro (se gradito); pepe; sale grosso

PREPARAZIONE: Far bollire le castagne secche in acqua leggermente salata per circa 10 minuti.

A questo punto, scolarle bene, rimetterle a cuocere nella pentola con l'acqua salata, il latte e le foglie di alloro per 15 minuti. Unire il riso e farlo cuocere per una ventina di minuti aggiungendo ulteriore acqua se necessario. Poco prima del termine della cottura se gradito unire un po' di burro.

Questa zuppa dovrebbe presentarsi abbastanza densa, se la preferite più liquida aggiungete dell'acqua.



VELLUTATA DI ORTICHE CON PIANTAGGINE

Nonostante i suoi peli urticanti, l'ortica è una tra le erbe di campo più utilizzate; sia per il suo ottimo gusto, sia per le sue numerose proprietà: diuretiche, depurative, antinfiammatorie, antireumatiche. Se ne avete la possibilità raccoglietene in grandi quantità e fatela essiccare in previsione dell'inverno, quando potrete impiegarla per arricchire zuppe e minestre. Nella ricetta utilizzeremo anche la piantaggine che, grazie alla sua proprietà addensante, ci permetterà di preparare la vellutata senza bisogno delle patate. Questa è una pianta da prato molto diffusa con proprietà astringenti, antiemorragiche, depurative, diuretiche, antinfiammatorie e decongestionanti. Pensate che potrete utilizzarla per alleviare il prurito causato dalla raccolta delle ortiche (o dalla puntura di un insetto), basterà sfregare una foglia sulla zona interessata!!

INGREDIENTI per 4 persone: ortiche; piantaggine (il doppio rispetto alle ortiche) ; 1 bulbo di aglio pippolino; 1 litro di acqua; un filo di olio; pepe, sale grosso; pane raffermo.

PREPARAZIONE: Mettere a bagno in una ciotola le ortiche e la piantaggine con un po' di bicarbonato e poi scolarle.

In una capiente pentola rosolare con un filo d'olio l'aglio tritato finemente. Aggiungere le erbe spontanee e mescolare per qualche minuto. Unire l'acqua, coprire col coperchio e cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti.

Con un frullatore a immersione tritare fino a ottenere la consistenza di una crema.

Nel frattempo, in una padella antiaderente, tostare il pane raffermo tagliato a cubetti.

Servire la vellutata di ortiche e piantaggine accompagnata dai crostini di pane tostati, un filo d'olio e una spolverata di pepe.

PASTA CON ASPARAGI SELVATICI E RICOTTA

INGREDIENTI per 4 persone: 200 gr. asparagi selvatici o 400 gr. asparagi bianchi; 300 gr. ricotta fresca; 1 cucchiaio prezzemolo fresco tritato; 1 peperoncino; olio d'oliva; 1 spicchio d'aglio tritato finissimo; 1\2 kg di pasta corta.

PREPARAZIONE: lavare gli asparagi e spezzettarli, preparare un soffritto con l'aglio, l'olio e il peperoncino, aggiungere gli asparagi e rosolare a fuoco bassissimo. Mettere il coperchio e cuocere per 5 minuti, frullare gli asparagi cotti e lessare la pasta al dente. Rimettere nella pentola e aggiungere la ricotta, stemperare il condimento con un po' d'acqua di cottura della pasta, scolare la pasta e padellarla per 1 minuto con il condimento. Servire cosparsa di prezzemolo fresco

RISOTTO ALLE ORTICHE E LUPPOLO

INGREDIENTI: 150 g riso baldo; 1 scalogno, ortiche (Urtica dioica); luppolo (Humulus lupulus) ; vino bianco; olio.

PREPARAZIONE: Sciacquare le ortiche e il luppolo, se necessario metterli a bagno con un po' di bicarbonato ma solo per pochi minuti.

In un pentolino portare ad ebollizione 1 litro d'acqua con del sale grosso, scottare le ortiche per due minuti e toglierle dall'acqua, che verrà poi usata come brodo. In un tegame rosolare lo scalogno tritato con un filo d'olio, tostare il riso, sfumare col vino bianco e proseguire la cottura aggiungendo poco alla volta l'acqua di cottura delle ortiche.

A due minuti dalla fine della cottura aggiungere le ortiche e il luppolo.

Si consiglia di non aggiungere né burro né formaggio al risotto per non coprire il gusto delle erbe.

Noi abbiamo solamente aggiunto del pepe bianco e del sale nero di Cipro.

PASTA CON LA BORRAGINE

INGREDIENTI per 4 persone: Gr. 250 di pasta corta tipo casarecce; 1 kg di borragine; gr 200 di pomodori a pezzi; 2 spicchi d'aglio; gr. 100 di formaggio grana grattugiato; olio extravergine di oliva; sale, pepe.

PREPARAZIONE: pulite la borragine, lavatela e lessatela in acqua bollente salata; quindi scolatela (non buttate l'acqua).

In un tegame, con quattro cucchiari di olio, fate appena rosolare l'aglio sbucciato e tritato, aggiungete la borragine e lasciatela insaporire a fuoco medio per circa 5 minuti; poi unite i pezzi di pomodoro, aggiustate di sale e pepe e fate cuocere a fuoco basso per circa 15 minuti. Nel frattempo, lessate la pasta nella stessa acqua della verdura, scolatela al dente e conditela con il sugo preparato.

Spolverizzate con abbondante formaggio grattugiato e servite.



LABORATORIO RACCONTO

Avete mai scritto un racconto? Sapete come poterlo realizzare per raccontarlo alle vostre Coccinelle? Qui di seguito, vi riportiamo alcune parole che formano una sorta di elenco delle caratteristiche e delle attenzioni che dobbiamo avere per poter scrivere un racconto; tra parentesi c'è una brevissima spiegazione del loro significato:

- compiutezza (il racconto non è mai lasciato a metà, ma è in se concluso)
- comunicare indirettamente (morale indiretta)
- curiosità (che desta nelle bambine)
- immaginazione (il racconto aiuta a svilupparla e ad alimentarla)
- obiettivo di base
- durata di 15 minuti max (se si va oltre, l'attenzione delle bambine cala)
- coinvolgimento
- sguardo e mimica (il racconto non va letto, ma interpretato dalla cc attraverso una mimica)
- atmosfera (il racconto va valorizzato attraverso un'atmosfera particolare: canto di richiamo, lanterna al centro del cerchio, ecc.)
- ambientazione (lo sfondo e i personaggi del racconto dovrebbero restare i sentieri e i loro abitanti)
- preparazione accurata (mai improvvisare!!! il racconto va preparato prima e curato nei dettagli)
- far capire la differenza tra racconto realistico e racconto fantastico (il racconto è fantastico)
- mai dare una spiegazione (il racconto non deve essere spiegato alla fine, le bambine devono arrivare da sole al senso).

Tenendo presenti questi punti, come fosse una traccia, sarà sicuramente più facile poter scrivere un racconto.

Ma per aiutarvi ancora di più, specie se è uno dei vostri primi tentativi, vi riportiamo qui di seguito un breve racconto da completare in base all'obiettivo che vi siete date. Buon lavoro!

RACCONTO: LA FAMIGLIA FELICE E LA FESTA D'AUTUNNO DEL BOSCO BELLA VISTA

C'era una volta,

in una vallata lontana lontana da qui, un Bosco traboccante di colori. L'autunno, infatti, a Bosco "Bella Vista" era arrivato, portando con sé colorati scintillii di color rosso, giallo e marrone.

L'odore di funghi e di castagno si stava unendo armoniosamente a quello di umido, che si sprigionava dal cadere ritmico delle gocce di pioggia che scendevano dai rami e dai cespuglietti sparsi per tutto Bella Vista.

Bella Vista, solitamente piena di uccelletti tanto variopinti quanto capaci di emettere suoni melodiosi, con i primi freddi, si era svuotato del loro canto! Gli uccelli migratori si erano levati in alti storni al di sopra delle cime di pini e querce e tortore, rondoni ed usignoli si erano andati a stanziare per qualche mese laggiù nelle valli più a sud!

Il clima delle prealpi di Bella Vista era, infatti, troppo rigido per loro durante l'inverno!

Farfallina Lina si era tanto intristita, dando la colpa all'arrivo dell'autunno.

La sua amica Clara, la lepre, stava – infatti - entrando in letargo e Dino l'usignolo era partito con nonni, fratelli e cugini alla volta dei prati caldi del sud!

I suoi amici erano tutti via ed i colori di quel bosco non le piacevano affatto...il verde sgargiante ed il blu del cielo erano spariti! Come avrebbe fatto a specchiarsi nel lago se pioveva sempre e tutto era così grigio? Con chi avrebbe giocato in quei lunghi giorni spenti e scuri?

Mentre si stava domandano tutte queste cose, lentamente, Lina si posò su un ramo basso di Saggio, il Pino, ed ecco che Tommasino, il bruchetto verdolino, le si parò davanti e facendole un bell'inchino le sorrise dicendo: "Ciao Farfallina, come ti chiami e come mai sei così triste? Io sono un giovane vermetto che sta cambiando aspetto..in l'inverno infatti di colore mutato mi vedrai! Vuoi giocare un po' con me?"

Lina, nonostante fosse tanto arrabbiata con il Signor Autunno, che a dire il vero non aveva ancora capito chi fosse e soprattutto perché a causa sua tanti colori ed animali del suo bosco stavano andando via, non riuscì proprio a trattenersi e scoppiò in una fragorosa risata tanto che...ihp-ihp...clap clap...Formica Mara allontanandosi un istante dalle sue sorelline che stavano risalendo il tronco di Saggio, raggiunse Lina e Mara, chiedendo loro: "Che accade qua di così bello??? Non sentivo così tanto chiasso da almeno sette carichi di provviste del mio formicaio! In questo autunno pieno di novità credo proprio che ci sarà da imparar!"

Mara, infatti, era una energica e giovane formichina, molto curiosa, che - avendo ascoltato molte storie sull'autunno, così pieno di primizie e di cibo, buono e abbondante - voleva proprio scoprire in cosa questa stagione fosse così allettante!

Fiori Amelia e Ninetta - udendo tanto interesse per l'autunno che stava avvolgendo Bella Vista - intervennero alla svelta, loro sì che sapevano il segreto del perché il bosco si stava trasformando: "Farfallina non essere giù...anche l'autunno è assai speciale, suggestivo nei suoi colori, scoprirai nuovi odori, tanti amici ti farai e divertita tu sarai!"

Pino Saggio udito ciò - ritenendo oramai giunto il tempo - col suo vocione richiamò l'attenzione di tutta Bella Vista per annunciare a tutti insetti e fogliame che era giunto il tempo del fare!

Infatti, dovete sapere che bosco Bella Vista è parecchio famoso per le sue feste, in special modo per un grande evento...ove accorrono tanti funghetti, animali ed insetti dei prati, boschi e monti vicini: "La Festa d'Autunno"!!!

All'udire ciò si levò dal bosco un gran vociare: tutti erano in fibrillazione, il bosco – infatti - doveva essere rassettato, abbellito, adornato per arrivare pronto al dì di festa!

Tommasino, Lina e Mara... incuriositi da tale annuncio e da tanto movimento e allegria, non vedevano l'ora di scoprire perché questa festa tanto speciale, fosse stata pensata proprio nel grigiore autunnale!

Pino Saggio, le Roverelle e Quercia Antica, assieme ad edera, funghi e tutti gli insettini del bosco si misero all'opera per dar vita a questa festa assai speciale...

Come sempre.....

LABORATORIO ESPRESSIONE



Le tematiche analizzate in questo laboratorio sono state:

- Famiglia, ossia si può essere famiglia in tanti modi diversi;
- relazione tra le bambine ;
- riscoprire la semplicità e la fantasia

TECNICHE: la costruzione di burattini con calze e guanti e la costruzione di costumi di animali del bosco utilizzando i sacchetti della spazzatura colorati.



Per quanto riguarda la realizzazione delle marionette con i calzini, abbiamo già riportato la tecnica in Arcobaleno n.3 del 2012-2013. Per quanto invece riguarda la realizzazione di costumi di fiori e animali del bosco, abbiamo utilizzato i sacchetti della spazzatura colorati al posto di ritagli di stoffa o carta crespata genericamente usati per la realizzazione dei costumi. Nelle foto scattate durante l'Incontro, avete l'esempio di come potreste realizzare un costume da fiore, ma siamo sicure che con la vostra fantasia sarete in grado di realizzare molte altre cose ancora.



Nel laboratorio sono state utilizzate le marionette per presentare delle scenette a tema e utilizzando un telo dipinto a tema bosco e con dei buchi per inserire i personaggi per meglio interpretare la scena.



Potete realizzare facilmente anche voi un telo come questo: basta un vecchio lenzuolo, un po' di tempera o colori da stoffa per realizzare qualche elemento caratteristico del bosco e alcuni buchi qua e là dove far apparire i vostri personaggi!

LABORATORIO MANI ABILI

RISCOPRIRE LA SEMPLICITÀ DELLE PICCOLE COSE ...

...CON LA PASTA DI SALE

OBIETTIVI/SITUAZIONI

Tornare a fare abilità manuale con le cose semplici che si hanno già

Sviluppare la manualità

Sviluppare la coordinazione mano-occhio



- See more at:

<http://www.cosepercrescere.it/ricetta-pasta-di-sale/#sthash.4vXHl0TM.dpuf>

COSA SERVE

- 2 bicchieri di sale fino (polverizzato)
- 2 bicchieri di acqua tiepida
- 4 bicchieri di farina

REALIZZAZIONE

Mischiate tutti gli ingredienti della pasta di sale: farina, sale e acqua e lavorate bene l'impasto con le mani.

La pasta di sale deve essere compatta e morbida ma non deve attaccarsi alle dita. Se è troppo friabile, aggiungete un po' d'acqua, fino a farla diventare morbida, se, al contrario risulta troppo molle ed appiccicosa, aggiungete della farina. Fate attenzione ad aggiungere sia farina che acqua in piccole quantità ed a lavorare la pasta ogni volta. Se non utilizzate subito la pasta di sale che avete realizzato, potete conservarla in una pellicola di plastica alimentare. Riponete la pasta nel frigo, solo se non la utilizzate per molte ore.

Con le mani o con le formine dei biscotti create delle decorazioni-oggettini di varie dimensioni.

Prima che il vostro lavoro sia concluso utilizzate dei vecchi ombretti e dei pennellini per colorare le varie parti (in alternativa alla tempera direttamente nell'impasto o una volta asciugato il lavoro).

Mettete il vostro lavoro in un luogo asciutto e ventilato e lasciatelo asciugare per un paio di giorni.



RELAZIONI DIFFICILI (TRA BAMBINE) - LA LAMPADA AD OLIO

OBIETTIVI/SITUAZIONI

Cercare di migliorare i rapporti tra le bambine

Ciascuna con le proprie caratteristiche e differenze è unica ed essenziale alle altre, anche se spesso si pensa di non andare per niente d'accordo, di non essere compatibili con altre bambine.



Si realizzeranno delle piccole lanterne con materiali semplici e che generalmente non “vanno d'accordo” come l'acqua e l'olio, il sughero e il fuoco...

COSA SERVE

- 1 bicchiere di vetro
- acqua
- olio per lanterne

- spago
- tappo di sughero
- carta stagnola

REALIZZAZIONE

Ogni persona si costruisce una lampada ad olio: si riempie un bicchiere (di vetro) per due terzi di acqua si riempie con circa un centimetro di olio si prepara un piccolo galleggiante di sughero ben coperto con la stagnola perche non prenda fuoco, vi si pratica un forellino nel buco si inserisce uno stoppino di spago e tutto è pronto!

FAMIGLIA IN "CRISI" - LE FORME

OBIETTIVI/SITUAZIONI

Spesso le Coccinelle vivono in ambienti famigliari "particolari", con famiglie divise, allargate... la difficoltà nel ricomporre il quadro familiare è sicuramente elevata, e non sempre può sembrare possibile tornare ad avere un'idea di famiglia come unità.



COSA SERVE

- vari tipi di fogli "da buttare" (vecchi giornali o riviste, carte di pacchi regalo scartate, avanzi di cartelloni ritagliati)
- cartoncini come supporto
- colla

REALIZZAZIONE

I vari fogli presenti si possono ulteriormente spezzare, per ricavarne figure particolari o per prendere solo dei dettagli-immagini con i

pezzi a disposizione si andrà a ricostruire una forma che metterà assieme combinandoli i diversi pezzi.

Si potranno realizzare forme "conosciute" come fiori-farfalle-alberi ecc. o lasciarsi guidare dall'immaginazione, vedendo cosa la fantasia ci suggerisce accostando tra loro i vari pezzi a disposizione

Una volta creata l'immagine si possono incollare i vari pezzi creando un quadro-collage finale.



ORIGAMI IN FIORE

Ed infine ecco a voi il procedimento per la realizzazione dell'origami che faceva parte delle prove del gioco su Maria.

KUSUDAMA



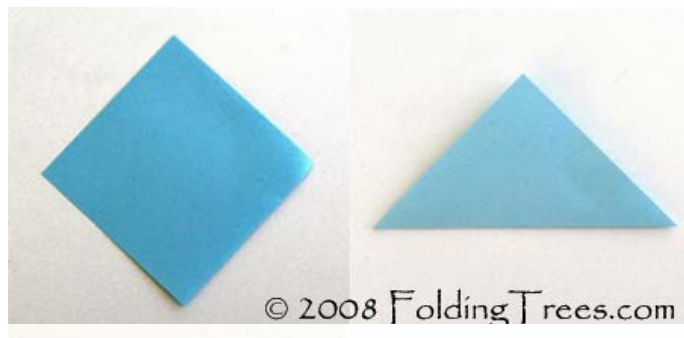
Il kusudama giapponese è una palla costituita da origami identici incollato tra di loro.

Questi kusudama erano usati tradizionalmente come diffusori di incenso o potpourri ma ora sono considerate elementi decorative o come doni.

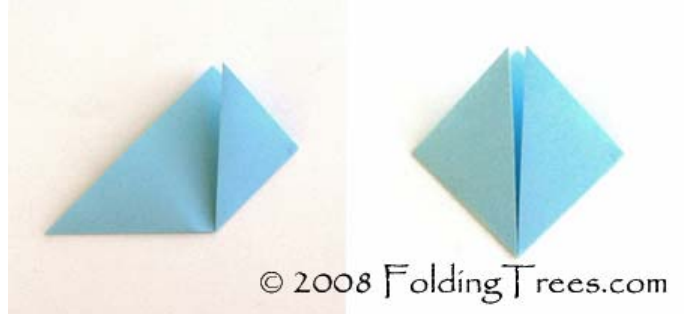
Occorrente:

- 5 quadrati di carta 10 x 10 cm
- Colla

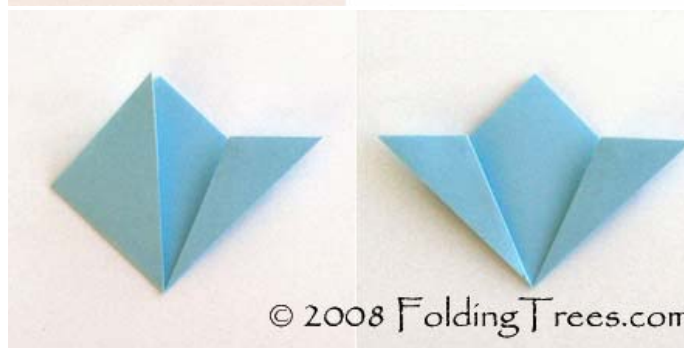
Prendere un foglio e piegarlo in due unendo due angoli opposti. Ne risulterà un triangolo.



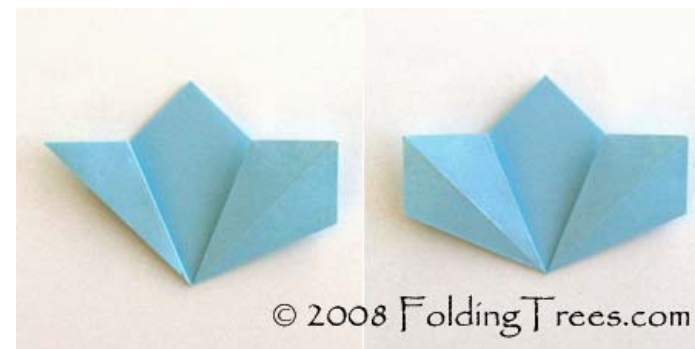
Prendere l'angolo sinistro e sovrapporlo a quello in alto. Ripetere la stessa cosa con l'angolo di destra.



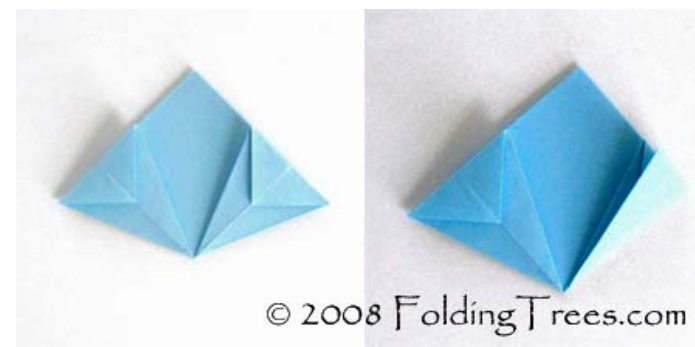
Riprendere una delle due alette e piegarla esternamente a metà, facendo combaciare il bordo dell'aletta con quello del lato obliquo del quadrato. Ripetere la stessa cosa con l'aletta di destra.



A questo punto riaprire l'aletta di sinistra, infilare l'indice all'interno e poi schiacciare lungo la linea centrale. Ripetere la stessa operazione con l'aletta di destra.



Ora portare giù le punte superiori delle due alette e piegarle in avanti. Infine piegare un'aletta su sé stessa da sinistra verso destra, poi ripetere con la seconda aletta. Le due alette formeranno due dei pistilli interni.



Adesso chiudere il petalo su sé stesso mettendo una goccia di colla sulle due alette e facendole combaciare tra loro.



Questo è uno dei 5 petali da cui è costituito il fiore. Ripetere tutti i passaggi effettuati con gli altri 4 fogli. Una volta ultimati tutti i petali assemblarli insieme incollandoli tra loro con una goccia di colla.

AGENDA!!

Vi ricordiamo le importantissime date dei prossimi mesi:

CAMPI SCUOLA

- 1 TEMPO:** dal 19 al 26 luglio a Soriano nel Cimino -VT-
dal 17 al 24 agosto a Cura di Vetralla -VT-
dal 23 al 30 agosto a Soriano nel Cimino -VT-
- 2 TEMPO:** dal 23 al 30 agosto a Soriano nel Cimino -VT-

INCONTRO NAZIONALE CDA

SABATO 21 E DOMENICA 22 MARZO 2015 a Viterbo...

... a settembre tutte le informazioni!!!!

... IN QUESTO NUMERO ...

- 1) **DIARIO DELL'INCONTRO**p.3
- 2) **LABORATORIO NATURA**.....p.5
- 3) **LABORATORIO RACCONTO**.....p.12
- 4) **LABORATORIO ESPRESSIONE**.....p.15
- 5) **LABORATORIO MANI ABILI**.....p.17
- 6) **ORIGAMI IN FIORE**.....p.20
- 7) **AGENDA**p.23