



CALENDARIO DELL'AVVENTO

Iniziamo il conto alla rovescia per il Natale!

Qui abbiamo 24 idee di attività da fare con i piccoli mentre aspetiamo il 25 di dicembre.

Insieme ai bigliettini potete aggiungere cioccolatini, biscottini, mini regalini... le possibilità sono infinite!













CALENDARIO DELL'AVVENTO



FAI UN
GLOSO
NEVE

COMPRARE
UN REGALO
NATALE

VISITARE
UN
PRESEDIO

GUARDA UN
CARTONE
ANOMATO
DI NATALE

PUPAZZO DO NEVE CONCAPTA

CAMPEGGIO
SOTTO
LALBERO
NATALE

FAO UNA COLAZIONE NATALIZIA

Nijo Ialinda

CALENDARIO DELL'AVVENTO









BERE UN
CIOCCOLATA
CALDA

PREPARARE SISCOTTO NATALIZO

GUARDA
UN FOLM
NATALE

INCARTARE I REGALI ALBERO DI NATALE BAMBOLE

GIOCHIAMO MEMORY

taglia e givea









































TROVA i 7 ERRORi









TAGS Taglia, buca e decora i tuvi regali

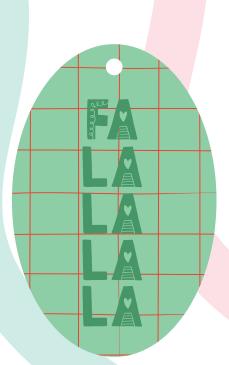














BIGLIETTO DI NATALE

taglia, piega e ocrivi il tuo messaggio



přega quě

euen ann



PICETTE DI MATALE da fare in faniglia



GINGERBREAD

Biscotti di pan di zenzero

Farina 00 350 g Zucchero 160 g Burro freddo di frigo 110 g Miele 50 g Uova 1

Zenzero in polvere 5 g
Cannella in polvere 5 g
Chiodi di garofano macinati 1 pizzico
Noce moscata 1 pizzico
Bicarbonato ¼ cucchiaino
Sale fino 1 pizzico

Versate nel mixer munito di lame la farina e tutte le spezie: i chiodi di garofano macinati, la cannella in polvere, la noce moscata grattugiata e lo zenzero in polvere. Aggiungete anche 1/4 di cucchiaino di bicarbonato. Unite lo zucchero semolato, un pizzico di sale e il miele. Per ultimo versate il burro freddo di frigo tagliato a dadini, frullate il composto ad intermittenza per non scaldare eccessivamente l'impasto fino a ottenere una consistenza sabbiosa. Versate il composto sul piano di lavoro e formate la classica fontana. Versate l'uovo al centro e incorporatelo all'impasto prima con la forchetta poi con le mani. Impastate velocemente.

Una volta che l'impasto avrà preso consistenza, formate un panetto piatto e copritelo con pellicola trasparente. Ponete l'impasto a rassodare in frigorifero per almeno 30 minuti. Trascorso il tempo di riposo, riprendete l'impasto e stendetelo con il mattarello su una spianatoia infarinata ad uno spessore di circa 7 mm. Ritagliate la frolla con le formine natalizie che preferite. Trasferite i biscotti su una leccarda rivestita con carta forno e cuocete i biscotti in forno statico preriscaldato a 170° per circa 15 minuti.

https://ricette.giallozafferano.it/Biscotti-di-Pan-di-zenzero-gingerbread.html



EGGN0G

Una bevande natalizie

500 ml Latte
250 ml Panna fresca liquida
150 g Zucchero
5 Uova
Cannella in polvere

150 ml Brandy e 150 ml Rum per gli aduti. Dividete i tuorli dagli albumi.

Montate a neve ben ferma gli albumi e teneteli da parte.

Mettete in una ciotola i tuorli delle uova insieme allo zucchero e sbatteteli con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Continuando a sbattere con le fruste aggiungete la panna e il latte e sbattete ancora 5 minuti.

A questo punto unite anche gli albumi montati a neve e amalgamateli completamente al resto degli ingredienti mescolando dal basso verso l'alto con una spatola cercando di non sgonfiarlo eccessivamente.

Per gli adulti unite il rum e il brandy.

Mettete l'eggnog nei bicchieri e spolverate con cannella in polvere o con un pizzico di noce moscata.

https://blog.giallozafferano.it/allacciateilgrembiule/eggnog/





FOLM DO NATALE

guarda e segna nella lista

Il Grinch (2000)
Mamma, ho perso l'aereo (1990)
Elf – Un elfo di nome Buddy (2003)
Qualcuno salvi il Natale (2018)
Polar Express (2004)
A Christmas Carol (2009)



☐ Caro Babbo Natale (1991)

Miracolo nella 34ª strada (1994)

PLAYLIST DI NATALE

Inizia il mese di dicembre e una delle prime cose che facciamo è creare la nostra playlist di Natale!

Scopri le nostre canzoni preferite!





USA LA FOTOCAMERA DEL CELLULARE DER LEGGERE il ar code e scopri LA NOSTRA PLAYLIST!

