

Coniglietti pasquali

In attesa della Pasqua, leggiamo l'albo illustrato **Fiocco e le uova di Pasqua** (Nord-Sud, 1998) di Marcus Persister e Katrin Siegenthaler. Gli autori raccontano le vicende di Fiocco, un simpatico coniglietto che vuole diventare un coniglio di Pasqua. Ci riuscirà? Età di lettura: da 4 anni.

Da grande non voglio essere un coniglio... – dice Fiocco – perché i conigli sono tutti uguali e io, invece, voglio essere diverso. – Ogni coniglio è diverso dagli altri – gli spiega la mamma – il leprotto dei campi è bruno, il coniglio di Pasqua, poi, è davvero unico!

– Il coniglio di Pasqua? – Fiocco rizza le orecchie.

– È un tipo tutto speciale: è forte, coraggioso e, a Pasqua, porta le uova ai bravi coniglietti.

– Fantastico! Anch'io voglio diventare come lui! – esclama Fiocco, filando via [...]. (Riduzione e adattamento a cura degli autori).

Fiocco lascia la mamma e s'avventura nel mondo. Nel bosco trova un pericolo, corre corre, si nasconde. E' senza fiato. Poi esce dall'erba alta e incontra un coniglio bruno. Crede sia lui il coniglio pasquale, ma non è così: è una lepre che, dopo aver sentito la storia, vuole diventare anche lei un coniglio pasquale. E si mettono insieme in cammino. In un pollaio la chiocciola dona loro le uova per diventare conigli di Pasqua. Ma dopo un inciampo, *patatrac...* le fanno cadere e le rompono tutte: una bella frittata. Tornano insieme a casa dalla mamma di Fiocco e là troveranno una sorpresa!

Un albo poetico che parla della diversità, dell'amicizia e del piacere della condivisione.

Un racconto breve da leggere anche ad alta voce e/a più voci.

Aspettando la Pasqua, Cucinanti in erba, vogliamo preparare dei **coniglietti pasquali** candidi come Fiocco? Ci serviranno per adornare la nostra tavola di Pasqua, poi li gustiamo... sì, dico proprio di mangiarli: non sono piccoli animali!

Questi coniglietti sono molto facili da preparare e molto teneri da vedere.

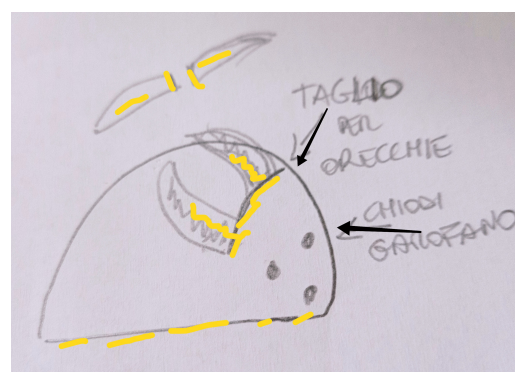
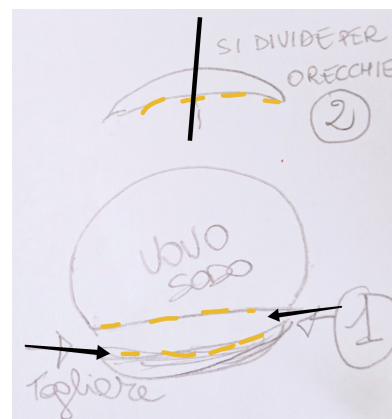
Sono realizzati con le uova sode. Iniziamo? E' necessario l'aiuto del *Sous chef*, naturalmente!

Ingredienti: due uova (oppure un numero pari a ogni commensale), chiodi di garofano, rucola o un altro tipo di insalatina tenera (per creare un praticello) oppure utilizzando delle fette di mortadella tagliate sottili (possono essere sistemate in modo morbido e ondulato sul piatto) prepareremo un letto rosa molto pasquale.

Procedimento: mettiamo a bollire le uova per circa dieci minuti (aiutati dal *Sous chef*). Appena tolte dalla pentola le passiamo sotto l'acqua fredda. Quando le uova sono fredde le sbucciamo.

Tagliamo ciascun uovo come nel disegno accanto. Praticamente si toglie una fettina sottile sotto la parte orizzontale più grande, che permetterà di appoggiare l'uovo senza farlo scivolare (1. disegno) Con la parte che abbiamo tolto ottengo le orecchie, dividendole, in due piccoli spicchi (2. disegno).

Facciamo ancora un taglio nella parte superiore dell'uovo, un po' inclinato in avanti, e andiamo a posizionare (le infilo un poco) le orecchie ottenute. Con i chiodi di garofano facciamo gli occhi e il naso e la bocca. Li appoggiamo su un letto di rucola e decoriamo con fiori. Mettiamo il tutto un po' di tempo in frigo.





E il praticello fiorito (con fiore edibile, cioè che si può mangiare) è pronto!

Prendete in prestito l'albo: è collocato in sala Zerosei

P. LET PFI.10

Molti altri libri sulla Pasqua per bambini e ragazzi sono presenti in biblioteca. Li trovate nelle due sale dei bambini e dei ragazzi: Zerosei e Tweenager.

Sfogliate il nostro **catalogo!**



Aspettando fiduciosi il passaggio del coniglio di Pasqua, auguro golose letture ai Cucinanti in erba, magari gustando un pezzetto d'uovo di cioccolato.

Buona Pasqua a tutti i piccoli lettori!

MRC

