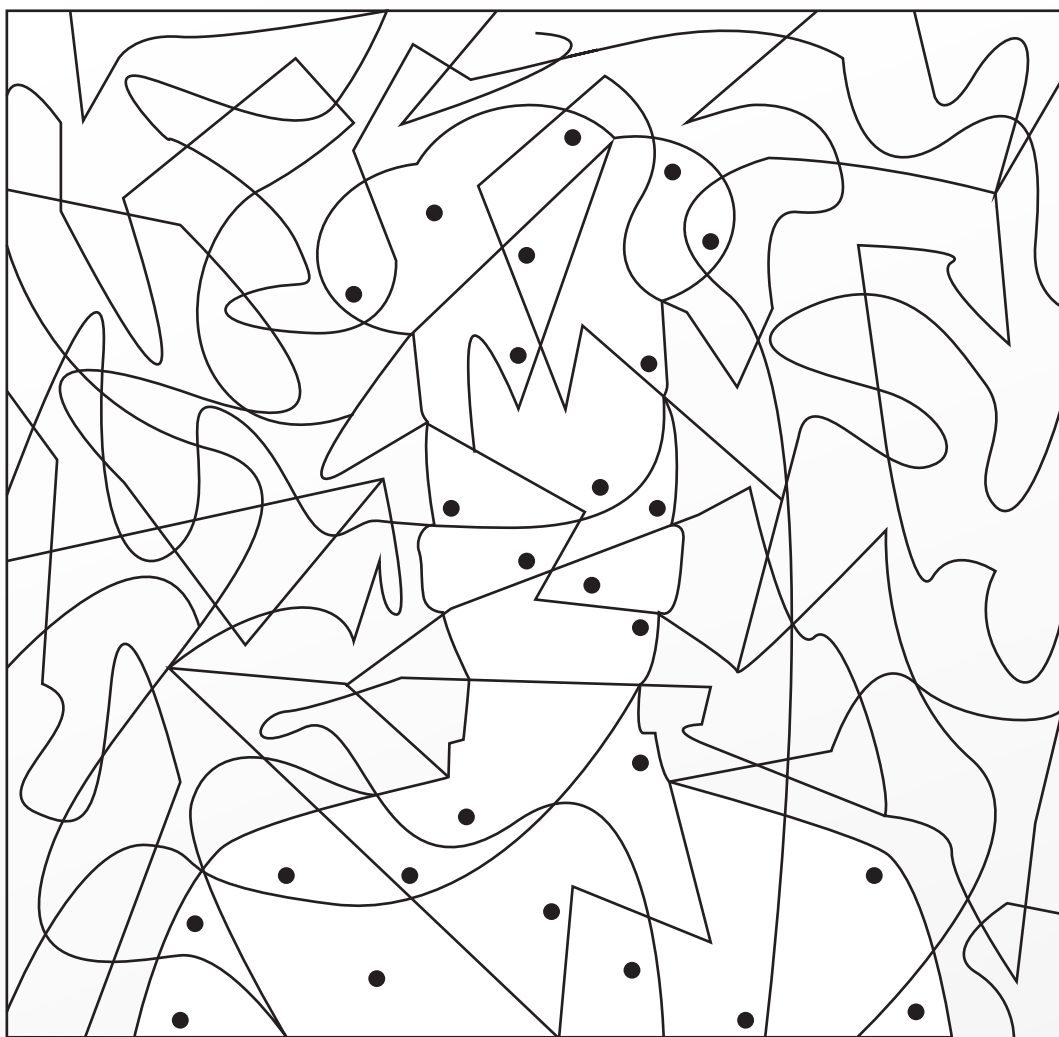


# Una vita a colori!



Con la sua macchina idografica, Idolo ha scattato una fotografia, in bianco e nero, allo Chef più famoso del Go(o)d News Bar. Colora i puntini neri e dai vita alla fotografia.

## Ricette di vita

**Lo sapevi che...** un po' di sale cosparso di tanto in tanto sulle scarpe di tela diminuisce e riduce i cattivi odori?



*Presenza*  
PRESENTI SEMPRE

Colora gli ingredienti!



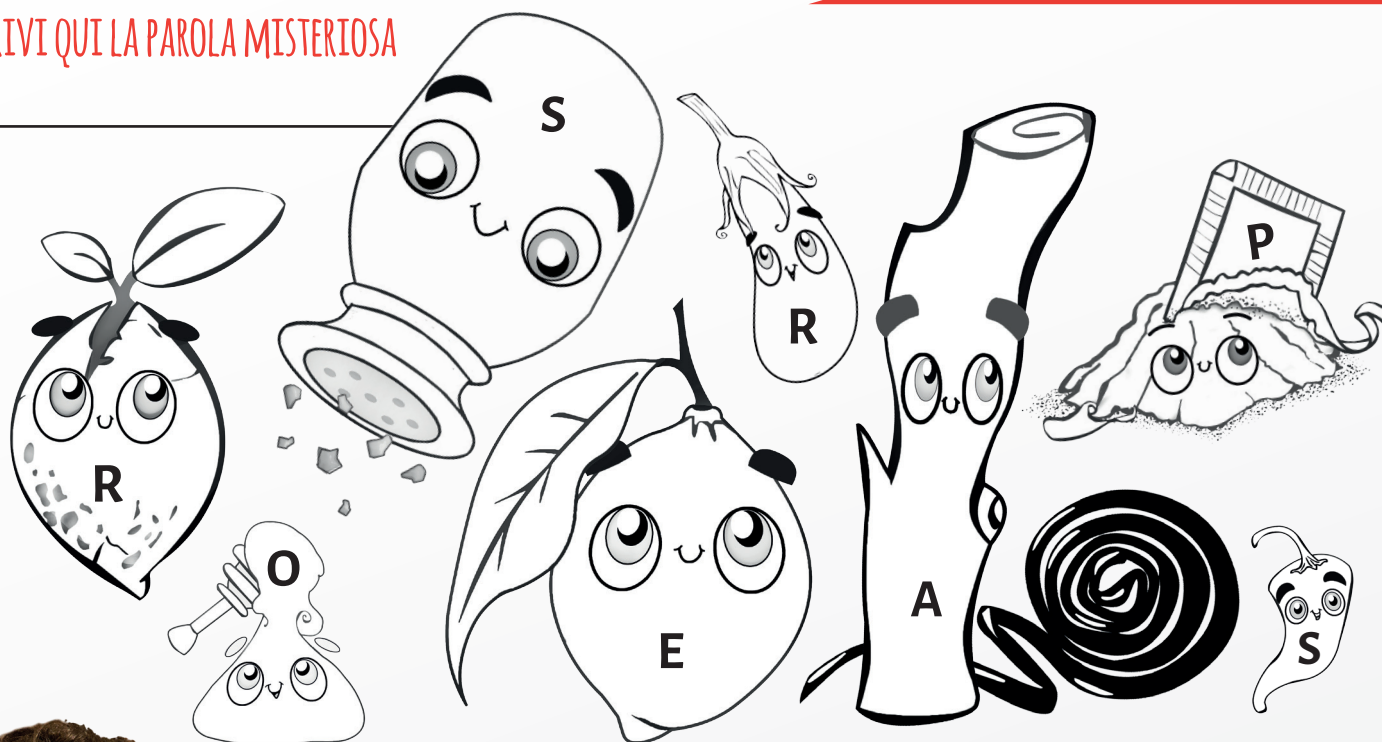
# La grandezza della parola!



JeanPierre ha perso la memoria e non ricorda più la parola fondamentale di questa settimana, ma ha trovato tanti ingredienti, di tante dimensioni diverse.

Aiutalo a metterli in ordine di grandezza, dal più **piccolo** al più **grande** e scoprirai anche tu la parola misteriosa!

SCRIVI QUI LA PAROLA MISTERIOSA



## Ricette di vita

**Pizza:** 1 kg di farina; 1 panetto di lievito di birra; sale; acqua tiepida (a seconda della necessità).  
Impastare e far lievitare almeno un'ora.  
Quindi stendere e condire.  
Cuocere a 200° circa per 20 o 30 minuti.



*Crescita*  
IN CRESCENDO

Colora gli ingredienti!



# La frase scomposta!

PICCOLE = SEMPRE SI

SI GRANDI ALLE

COSE COMINCIA POI

E VIENE DALLE

Prima di addormentarsi, JeanPierre ritaglia una frase del suo libro preferito, ma al risveglio non ricorda più la sequenza. Aiutalo a comporre i pezzi fino a formare la frase.



SCRIVI QUI SOTTO LA FRASE MISTERIOSA

---

---

## Ricette di vita

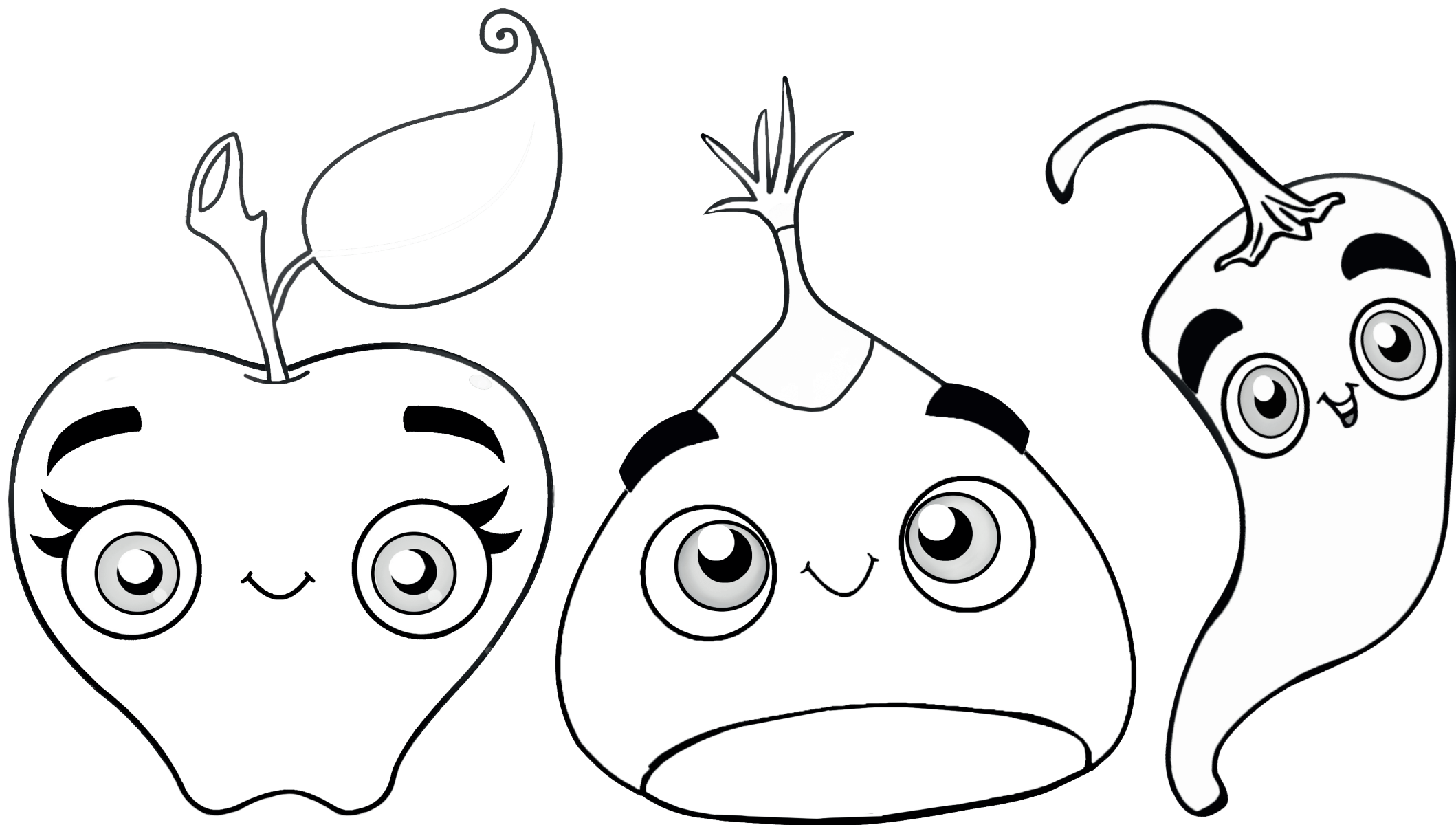
**Lo sapevi che...** esistono oltre 7500 varietà attualmente conosciute di mele?

Si stima che per riuscire a mangiarne una di ogni categoria, si impiegherebbero più di 20 anni.

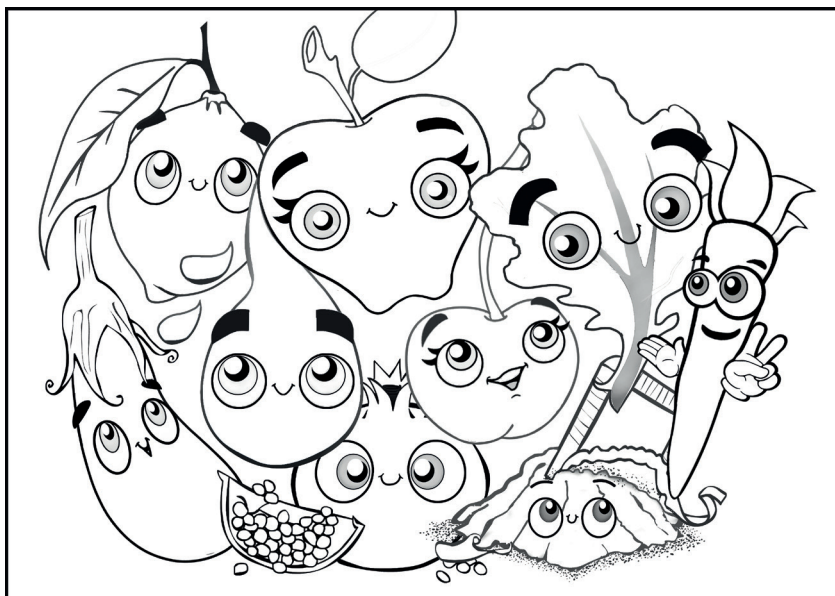


*Benessere*  
BEN SI STA!

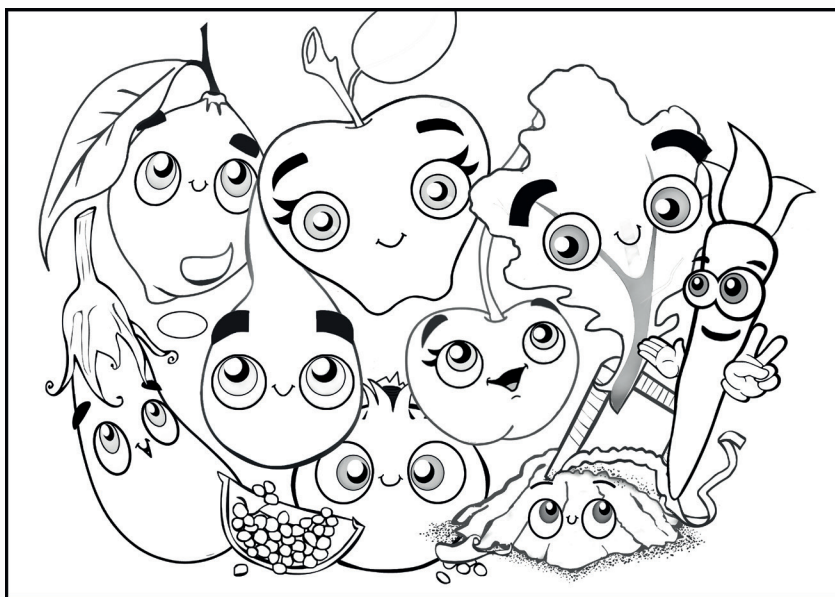
Colora gli ingredienti!



1.



2.



Un disegno  
fa la



differenza

Assunta e JeanPierre decidono di disegnare la lista della spesa settimanale, ma quando qualcuno entra nel locale, lasciano il foglio sopra il tavolo.

Miss Agenda, vedendo il foglio, modifica il lavoro fatto.

Aiuta Assunta e JeanPierre a trovare le differenze nel disegno.

Sono **10!**

## Ricette di vita

**Mug Cake al cioccolato:** 2 cucchiaini di farina; 2 cucchiaini di zucchero; 3 cucchiaini di cacao amaro in polvere; 3 cucchiaini di latte; 2 cucchiaini di olio di semi; 1 uovo; 1 pizzico di lievito per dolci.

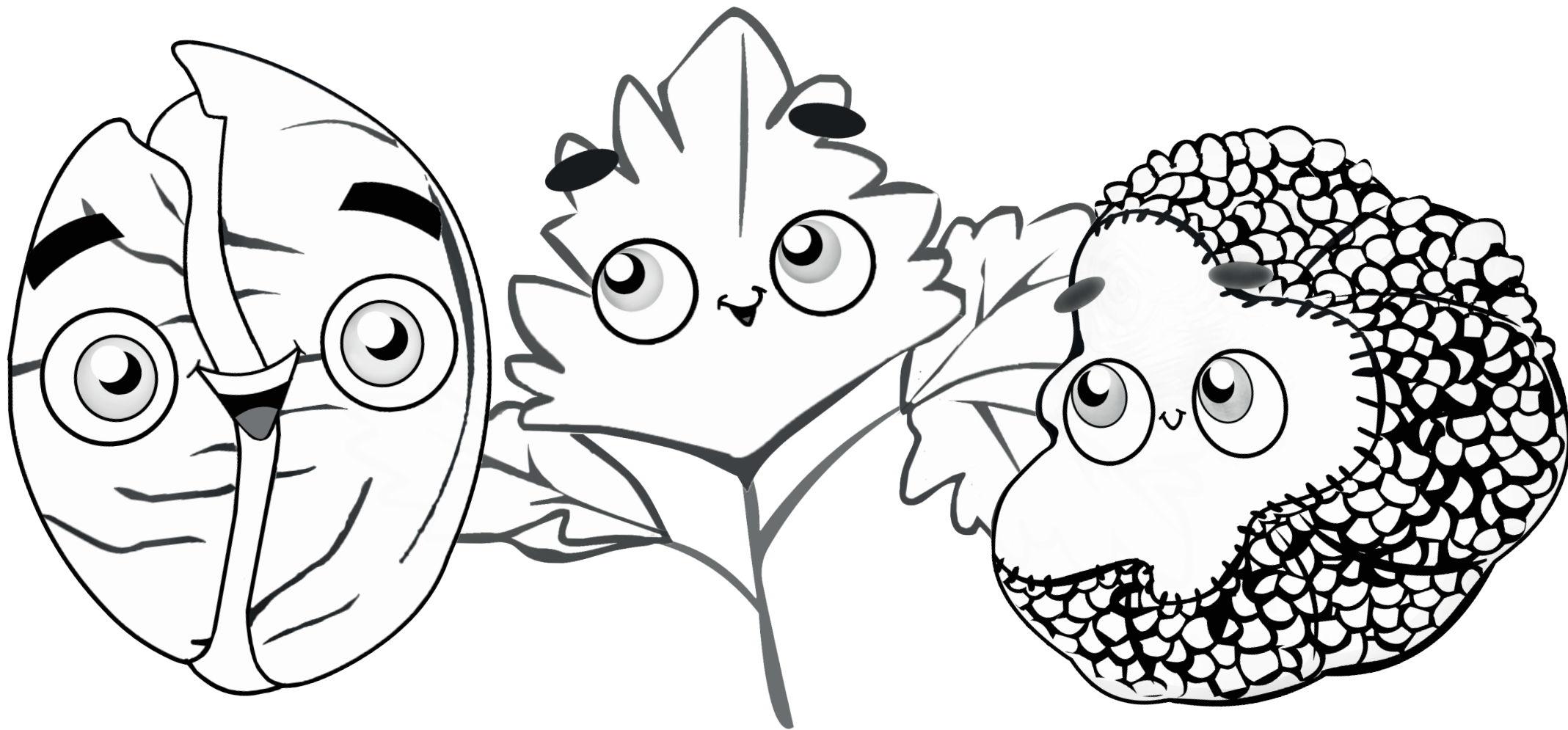
In una ciotola versare la farina, lo zucchero, il cacao e il lievito per dolci, mescolare il tutto.

Aggiungere il latte, l'uovo e l'olio, mescolare e versare in una tazza. Cuocere in microonde a 750 W per 4 minuti.



*Sveglia*  
SVEGLIATI!

Colora gli ingredienti!





# Cuore matto!

JeanPierre dipinge cuori sulle ordinazioni dei clienti, ma non riesce più a risalire alle parole. Aiutalo, cercando le parole sotto indicate nel cruci-puzzle. Troverai una ricetta che Assunta ha pensato per te! ➤



### TROVA LE PAROLE

- |           |            |
|-----------|------------|
| ACQUA     | FARINA     |
| ZUCCHERO  | COCCO      |
| CAVOLO    | UVA        |
| MIELE     | MELOGRANO  |
| SALE      | PREZZEMOLO |
| TARTUFO   | LATTE      |
| MELANZANA | OLIVE      |
| LIEVITO   | SEME       |
| MELA      | AGLIO      |
| CAFFÉ     | LIMONE     |
| POMODORO  |            |

SCRIVI QUI LA RICETTA DI ASSUNTA



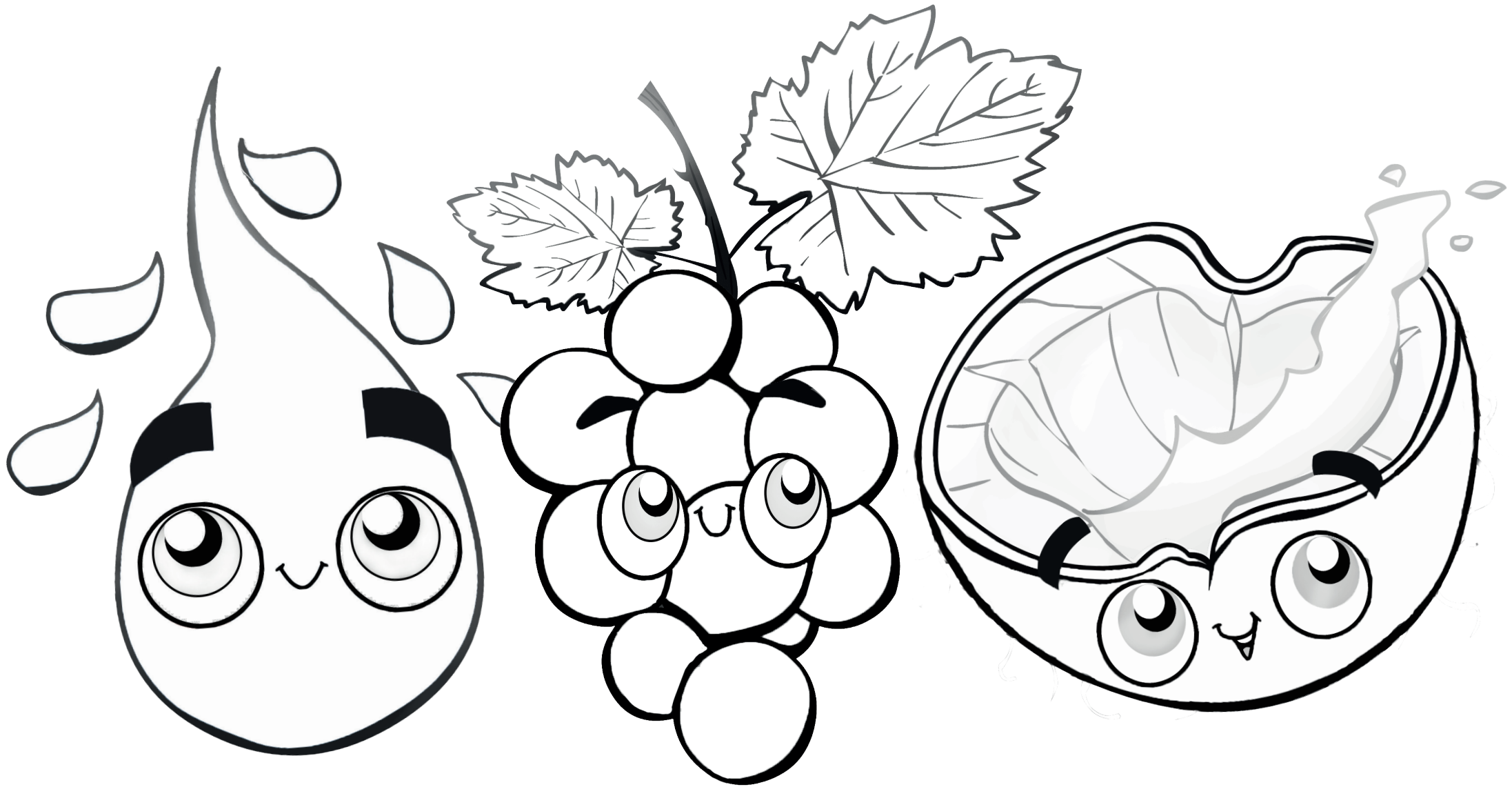
## Ricette di vita

**Lo sapevi che...** il primo a inventare il ghiacciolo fu un bambino di soli 11 anni? Frank Epperson lasciò sul suo davanzale, in una notte gelata, un bicchiere di acqua e soda, scordandosi all'interno il bastoncino che aveva usato per mescolarle. Il giorno dopo, usando dell'acqua calda, riuscì a liberare il blocco di ghiaccio e mangiò il primo ghiacciolo mai creato.



*Libertà*  
LIBERI E DECISI

Colora gli ingredienti!





# Amicizia test!

### UN AMICO TI OFFRE IL SUO GIOCO PREFERITO:

- (A) Lo prendi ma non lo usi mai
- (B) Lo usi subito
- (C) Ricambi, offrendogliene uno tuo

### IL CIBO DELL'AMICIZIA È:

- (A) Un'insalata
- (B) Una pizza
- (C) Un gelato

### QUANDO SEI IN COMPAGNIA DEI TUOI AMICI TRASCORRI IL TEMPO:

- (A) Guardando un film che piace a tutti
- (B) Facendo lunghe chiacchierate
- (C) Facendo sport

### IL TUO AMICO/LA TUA AMICA FA IL COMPLEANNO. GLI/LE REGALI:

- (A) Una maglia del suo cartone preferito
- (B) Il suo gioco preferito
- (C) Un oggetto fatto con le tue mani



### DURANTE L'INTERVALLO A SCUOLA:

- (A) Passi il tuo tempo da solo
- (B) Giochi solo con il tuo/la tua migliore amico/a
- (C) Giochi con la maggior parte dei tuoi compagni di classe

### HAI UN POMERIGGIO LIBERO DA PASSARE CON I TUOI AMICI, VAI:

- (A) In oratorio
- (B) Ai giardinetti
- (C) A casa

Rispondi alle domande e cerca il tuo profilo tra le SOLUZIONI.

Alle risposte (A) assegna 1 punto; alle risposte

(B) 2 punti; alle (C) 3 punti.

Se il totale dei punti è tra 8 e 12 sei un **fico d'india**;

se è tra 13 e 22 sei una **nocciola**;

se ottieni più di 22 punti sei una **fragola**.

### È POSSIBILE MANTENERE UN'AMICIZIA CON LE PERSONE CONOSCIUTE IN VACANZA:

- (A) È molto difficile
- (B) Certo, ci sentiamo spesso
- (C) Può durare solo per le prime settimane dopo le vacanze

### IL MOMENTO MIGLIORE PER STARE IN COMPAGNIA DEGLI AMICI È:

- (A) Le gite scolastiche
- (B) Le feste di compleanno
- (C) Dopo la scuola

## Ricette di vita

**Macedonia di frutta:** frutta a piacere; 2 cucchiai di zucchero; 1 limone.

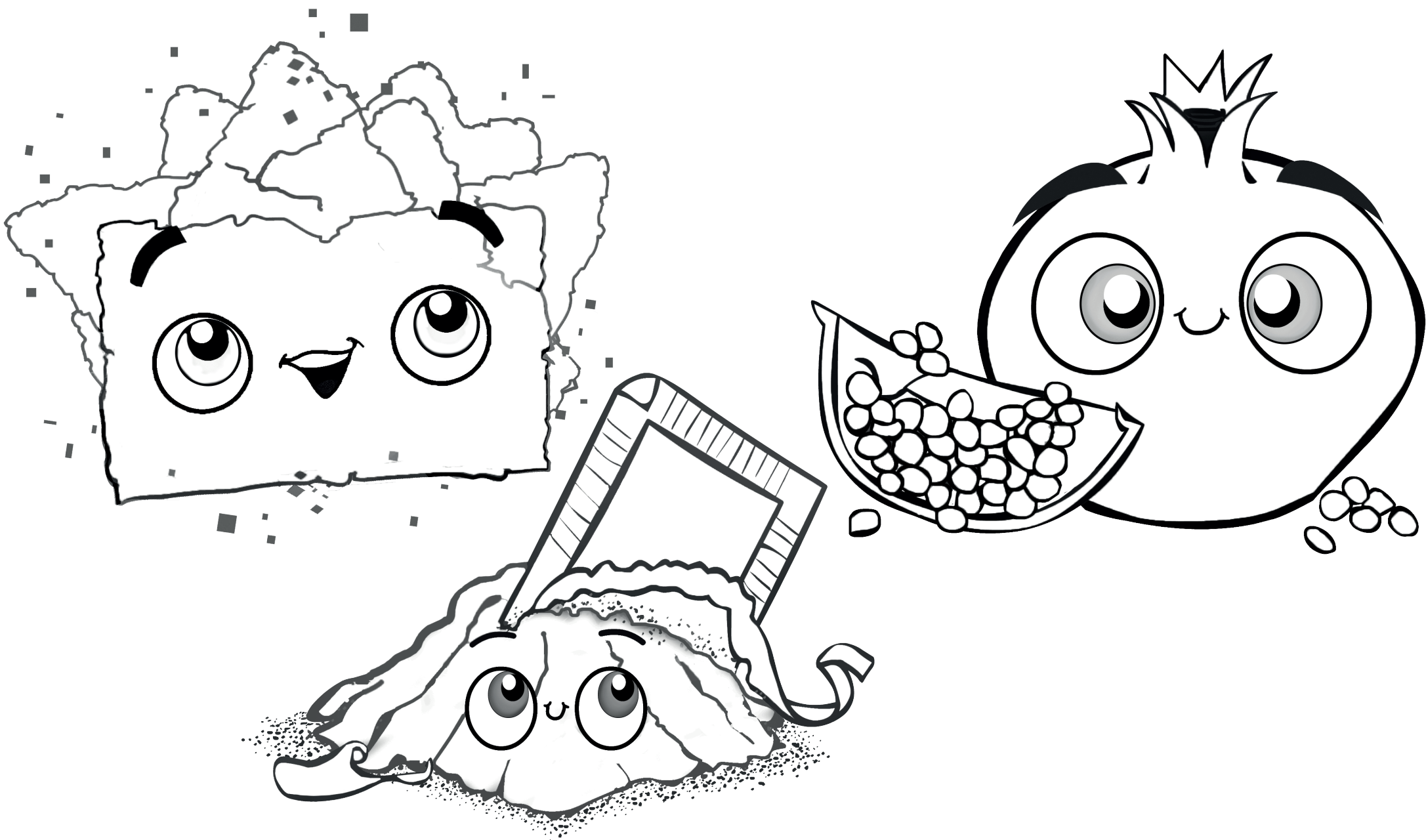
Lavare e tagliare la frutta scelta a pezzi piccoli; spremere il succo di limone in un bicchiere e aggiungere lo zucchero.

Versare il succo di limone e zucchero nel contenitore della frutta e amalgamare.

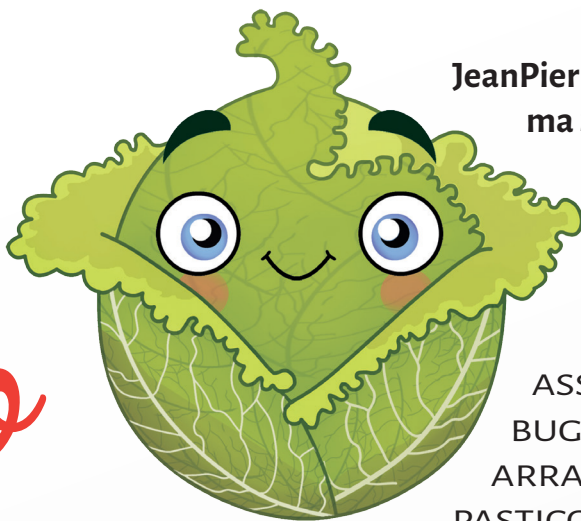


*Condivisione*  
PASSI CONDIVISI

Colora gli ingredienti!



# Posta in arrivo



JeanPierre riceve una lettera del padre,  
ma Scivolo cancella alcune parole.  
Aiuta JeanPierre a mettere  
al posto degli spazi bianchi  
le parole sottostanti.

PAPÀ - SCUSA - LAVORO -  
ASSUNTA - FELICE - FAMIGLIA -  
BUGIA - CORAGGIO - CORDIALE -  
ARRABBIATI - BENE - SORPRESA -  
PASTICCIONE - MAMMA - PERSONE

Carissimo JeanPierre,  
ammiro il \_\_\_\_\_ che hai avuto nel raccontare la verità.  
Anche io ho detto una piccola \_\_\_\_\_ e di questo ti chiedo \_\_\_\_\_. Sapevo già tutto  
da tempo, io e la \_\_\_\_\_ eravamo venuti al ristorante per farti una \_\_\_\_\_ e abbiamo  
chiesto di te, così siamo venuti a conoscenza di tutto. Eravamo così \_\_\_\_\_ che siamo andati  
via, ma poi abbiamo ripensato a ciò che le \_\_\_\_\_ cui abbiamo chiesto di te ci hanno detto:  
che sei \_\_\_\_\_ e paziente, che ami il tuo \_\_\_\_\_, che lo svolgi con serietà e responsa-  
bilità e anche che se sei ancora un \_\_\_\_\_, Assunta si fida ciecamente di te e tu sei per lei  
davvero un valido supporto!  
Le parole della tua lettera ci confermano che stai \_\_\_\_\_ e che sei \_\_\_\_\_ della tua vita!  
Verremo presto a trovarti, mamma e \_\_\_\_\_ ti vogliono bene e sono orgogliosi di te!  
Salutaci \_\_\_\_\_, la sentiamo ormai parte della \_\_\_\_\_!  
A presto.

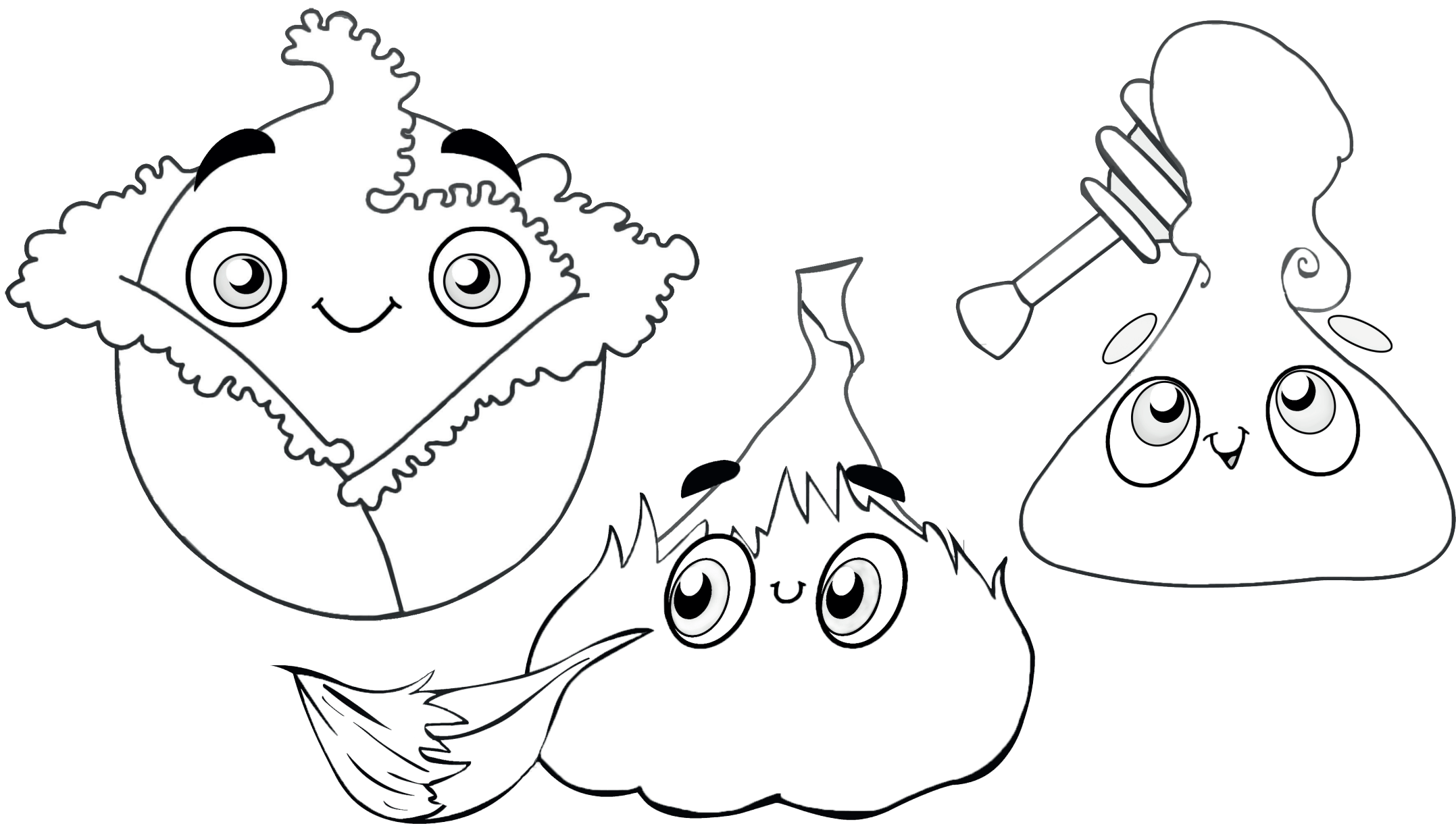
## Ricette di vita

**Lo sapevi che...** nell'antica Roma i commensali erano  
soliti mangiare cavoli crudi prima dei banchetti per  
aiutare lo stomaco ad assorbire meglio l'alcool?  
Non solo, a Roma si attribuiva al cavolo il potere di  
scacciare la malinconia e la tristezza.



*Forza*  
FORZA FAMIGLIA!

Colora gli ingredienti!

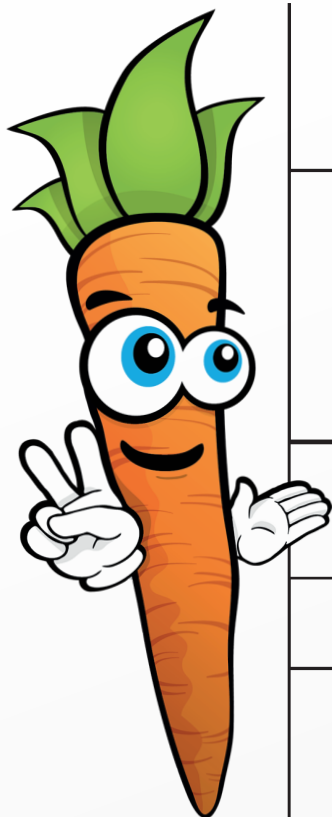


## Il labirinto prezioso



Charlie si è perso nel labirinto e non trova più la strada per arrivare al suo tesoro. Aiutalo scegliendo la strada giusta che lo porti al suo fortino!

PARTENZA...



ARRIVO!



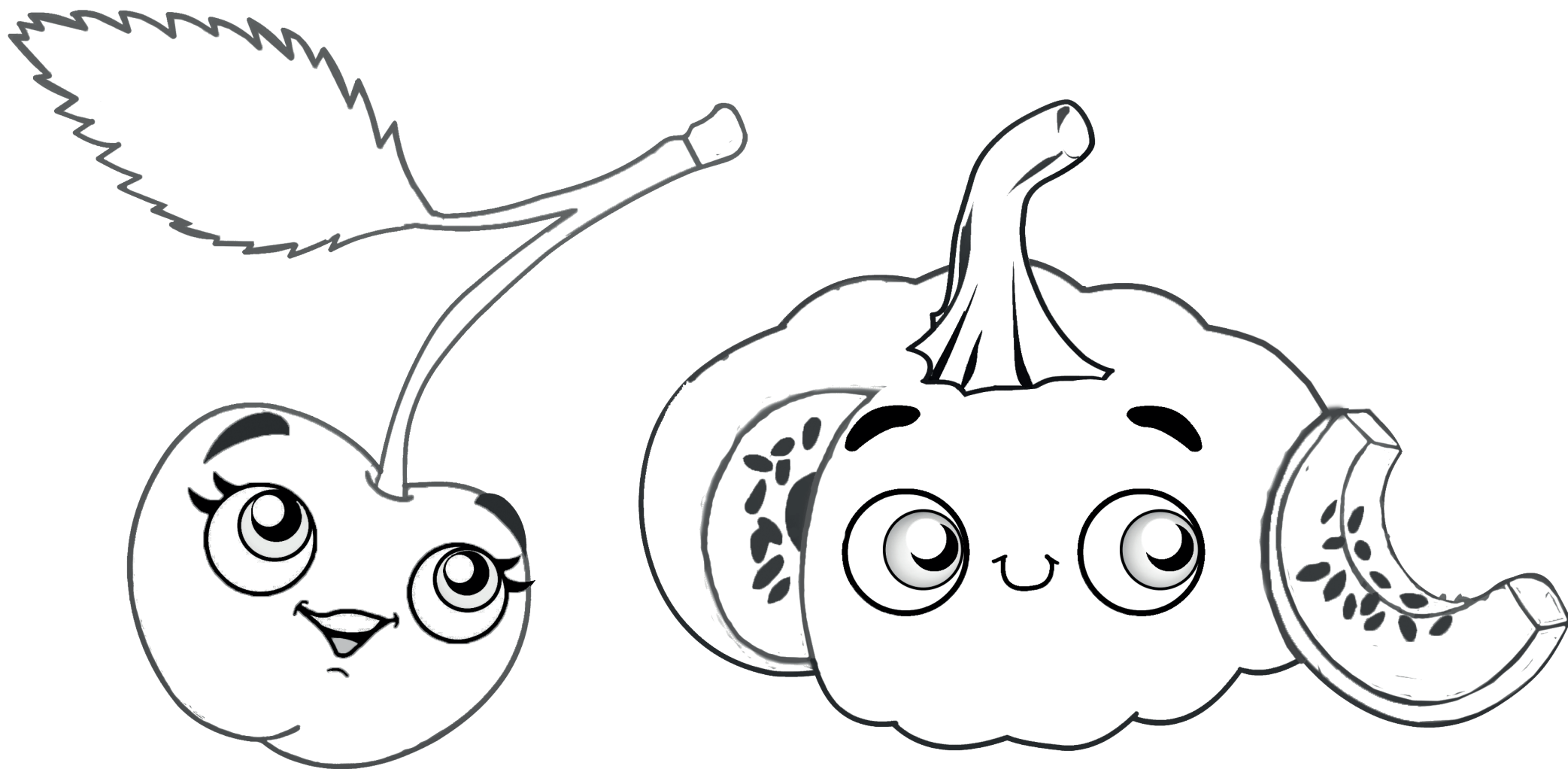
## Ricette di vita

**Biscotti semplici:** 100 gr di burro; 300 gr di farina; mezza bustina di lievito in polvere; mezza buccia di limone grattugiata; 2 uova; 100 gr di zucchero. Impastare tutti gli ingredienti ottenendo un impasto liscio e omogeneo. Stendere l'impasto in uno spessore di 1/2 cm e formare dei biscotti. Cuocerli per 20 minuti a 180°.



*Valore*  
QUANTO VALI?

Colora gli ingredienti!





### La chiave del ristorante

Assunta non ricorda più quale sia la chiave giusta per aprire il Go(o)d News Bar. Aiutala scegliendo la chiave uguale all'originale, solo così potrà entrare nel suo ristorante.



SCRIVI QUI IL NUMERO  
DELL'INCASTRO CORRETTO!!

.....

### Ricette di vita

**Lo sapevi che...** nel 1945 il maestro Pietro Ferrero inventò il Giandujot, l'antenato della Nutella?

Era un panetto da tagliare a fette:

solo nel 1949 diventerà una crema da spalmare.

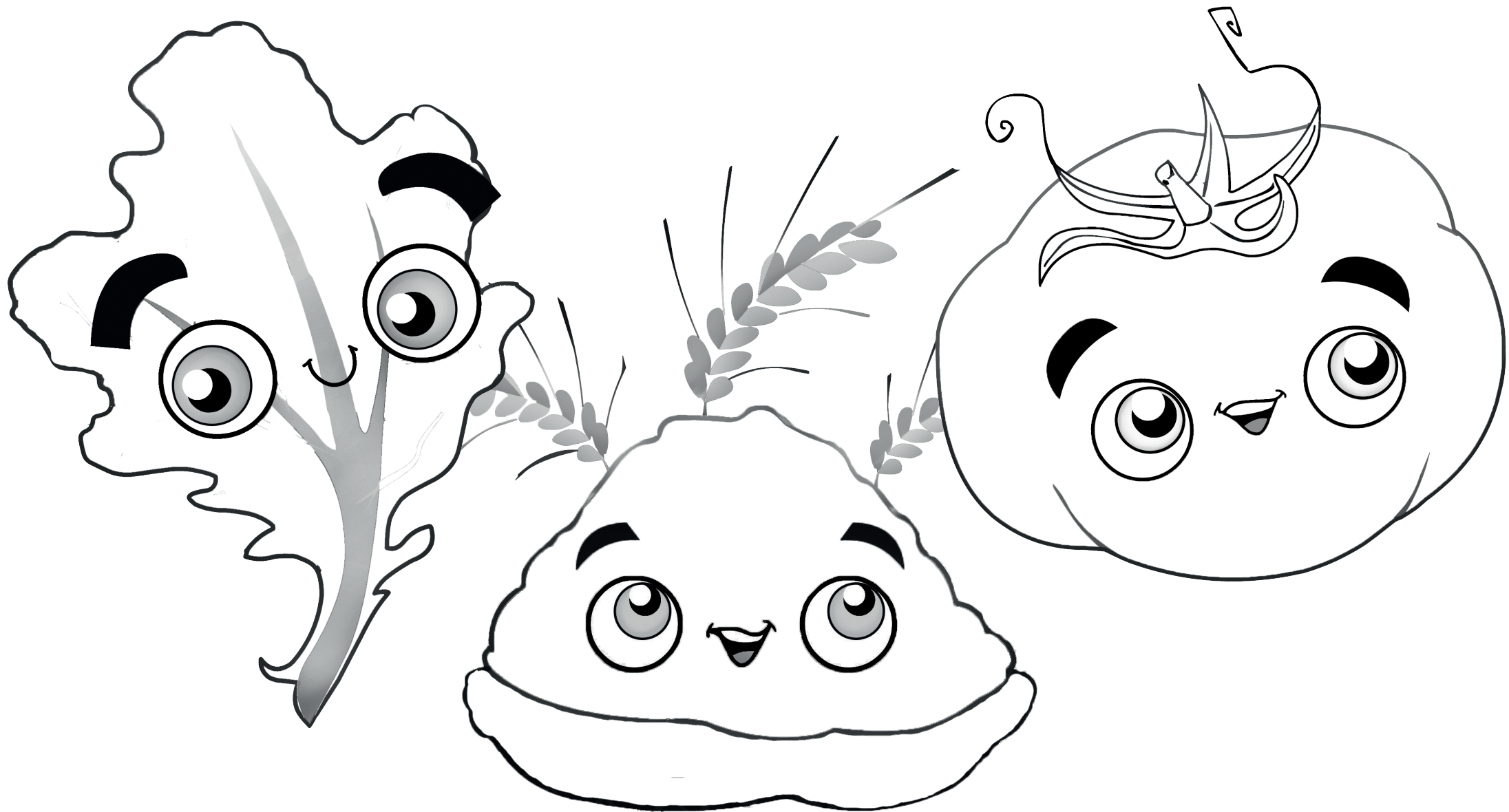
Si narra che a causa del grande caldo il panetto di giandujot cominciò a sciogliersi trasformandosi in crema.

Nacque così la tanto amata Nutella.



*Rispetto*  
PIÙ RISPETTO!


Colora gli ingredienti!



# Decisione

## SCHEDE elementari

# La ricetta segreta

A 	D 	H 	M 	R 	U 
B 	E 	I 	N 	S 	V 
C 	F 	L 	O 	T 	Z 

### INGREDIENTI:

300 grammi di            

2    

150 grammi di     













100 grammi di        

200 grammi di                 

### PROCEDURA:

1) sbriciolare i             con le mani.

2) mettere a sciogliere il                a bagnomaria.

3) montare il      a crema, aggiungere lo       

e le    

Unire il                 fuso

e i        

4) porre il composto su un foglio di carta da forno e dare un forma cilindrica. Arrotolare il composto nella carta da forno e poi in un foglio di alluminio.

5) mettere il dolce a riposare in frigorifero per almeno 4 ore.



Assunta trova una ricetta lasciata dalla nonna quando lei era ancora piccola, ma è scritta con un codice segreto. Aiutala a decifrare la ricetta sostituendo l'ingrediente con la lettera corretta.

SCOPRI IL DOLCE CHE STAI PREPARANDO!



## Ricette di vita

**Pane:** 1 kg di farina; 1 panetto di lievito di birra; sale; acqua tiepida (quanto basta).

Impastare e far lievitare il composto per un'ora.

Lavorare il composto per 10 minuti

e formare le pagnottine.

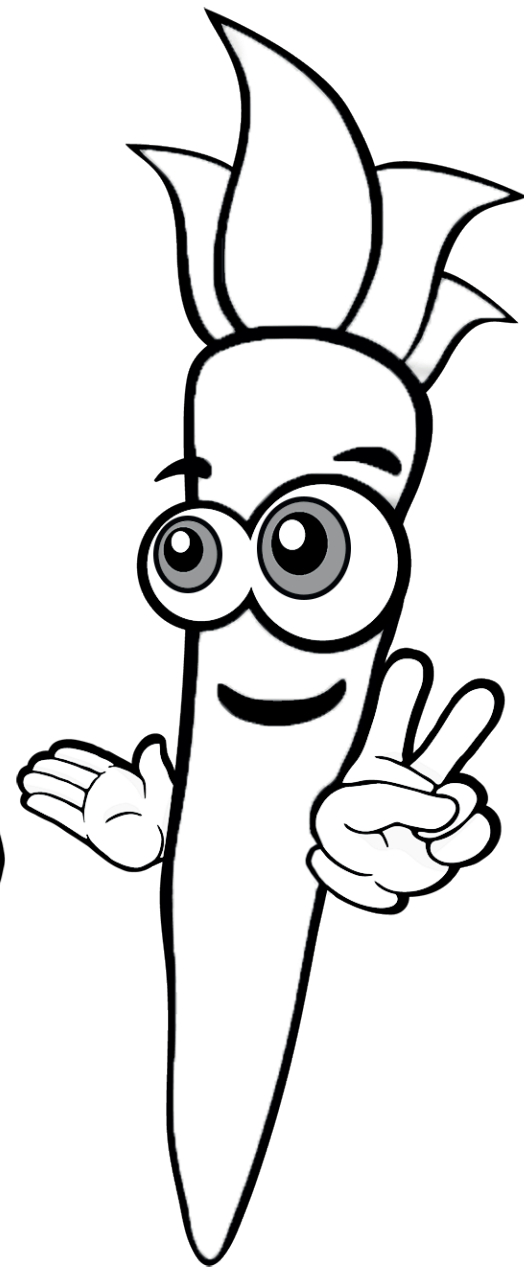
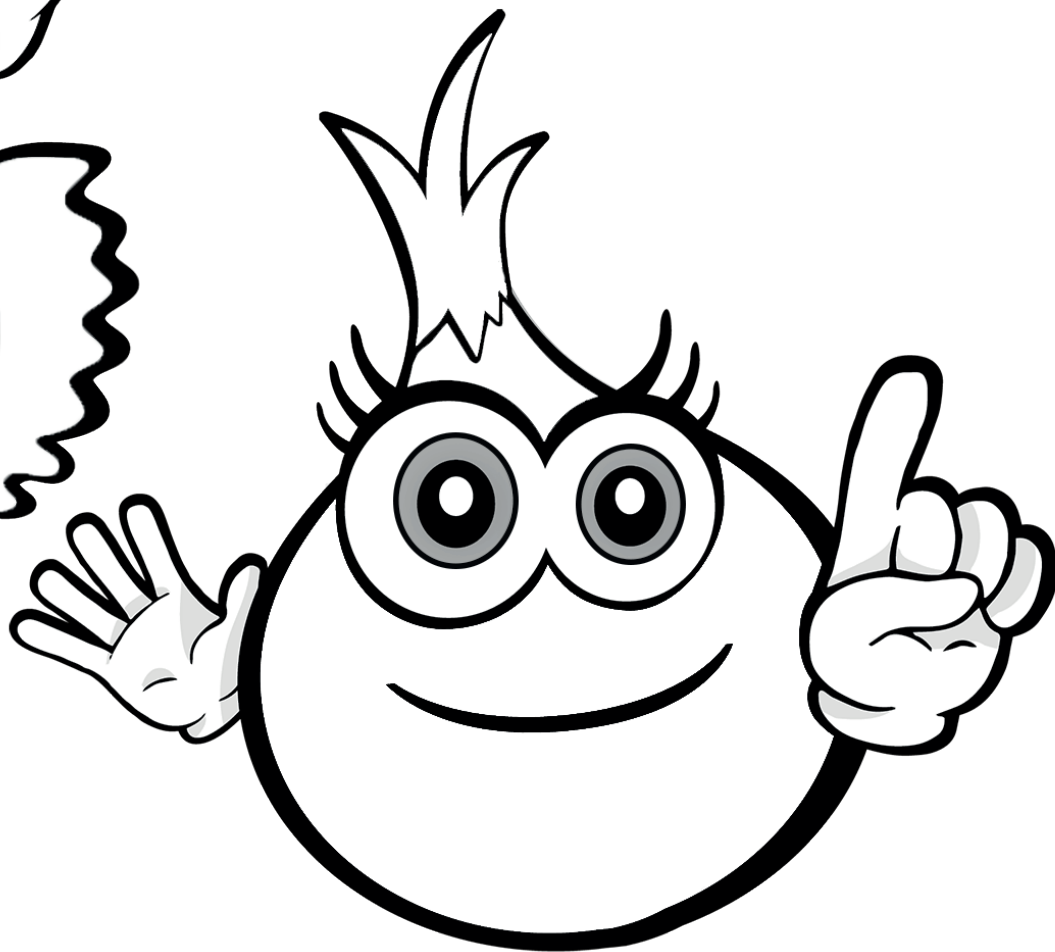
Lasciare riposare per altri 30 minuti e quindi infornare.

Cuocere per 200° circa per 20-30 minuti.



*Decisione*  
DECIDITI!

Colora gli ingredienti!



# Decisione 1.1

**SCHEDE  
elementari**

## INGREDIENTI:

300 grammi di 

---

2 

---

150 grammi di 

---

100 grammi di 

---

200 grammi di 

---

## PROCEDURA:

1) sbriciolare i  con le mani.


---

2) mettere a sciogliere il  a bagnomaria.

---

3) montare il  a crema, aggiungere lo 

---

e le 

---

Unire il  fuso

---

e i 

---

4) porre il composto su un foglio di carta da forno e dare un forma cilindrica. Arrotolare il composto nella carta da forno e poi in un foglio di alluminio.

5) mettere il dolce a riposare in frigorifero per almeno 4 ore.

