

Nuove avventure con <mark>galletto Sebastiano</mark> !





Parte Prima

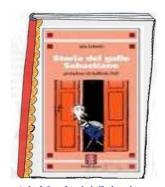
Ciao a tutti! Chicchiricchi chicchirichì!
Chi "canta" è il vostro nuovo amico di avventure! Sì! Proprio io , Sebastiano...
galletto un poco strano!



Chi sono? Da dove vengo?

A queste e a tutte le altre cento e più domande che vorreste farmi, io rispondo raccontando la mia curiosa storia , nata dalla fantasia di una scrittrice che tanti anni fa mi pensò chiacchierando con suo figlio Paolo,mentre stava passeggiando in montagna, durante le vacanze scolastiche.

La mia storia è molto avventurosa, divertente e anche un po' complicata, perciò ve ne racconterò un pezzettino alla volta...E allora...siete pronti per ascoltare?!?



Ada Marchesini Gobetti Storia del gallo Sebastiano Ovverosia il tredicesimo uovo Fara editore

Sono un galletto e questo orrmai già lo sapete.

Come tutti i galletti, anche io sono nato da un uovo di gallina.

Il mio uovo, però, non era come tutti gli altri che da sempre

deponeva Piumaliscia Perbenino

(questo è il nome della mia mamma)

Lei ne deponeva sempre dodici e tutte con una perfetta forma ovale (questo spiega perchè la mia mamma discendeva dalla rispettabilissima famiglia *Perbenino*).

Purtroppo, quella bella mattina di fine marzo, non solo si accorse di aver deposto tredici uova , ma anche un uovo un po' storto!

Che brutto colpo fu per lei! Già!

Dentro quel tredicesimo uovo c'ero io!

Finalmente, dopo essersi consultata con il saggio, vecchio gallo **Calisto**, la mamma se ne fece una ragione e covò regolarmente il mio uovo insieme a tutti gli altri, fino a quando arrivò" il grande giorno della schiusa delle uova".

Alla cerimonia avrebbero partecipato tutti i personaggi più importanti del cortile ,ma al di sopra di tutti stava il Pavone Dodone, che aveva il compito di dare inizio all'evento e di accogliere i nuovi nati ai lati della sua variopinta coda.

I primi ad arrivare e a gustare le prelibatezze del rinfresco, preparato con cura da mamma Piumaliscia, erano sempre le solite pettegole:

Faraona Cassandra, oca Adalgisa Tientisù, anatra Cleopatra. Le seguivano i colombi Odo e Odette Cuoremio, il fagiano Nicomede Nonsisiede e il papero Timoteo.

> Personaggi davvero molto buffi , anche nel modo di vestire! Ve ne presento alcuni. Osservateli bene!

Www.tuttodisegni.it Www.lannaronca.it Www.tateefate.com Dal disegno originale di Ettore Marchesini



Che cosa ve ne pare? Originali, vero? Li avete riconosciuti?

Insieme a loro e a tanti tanti altri buffissimi personaggi, proseguirà la mia storia!

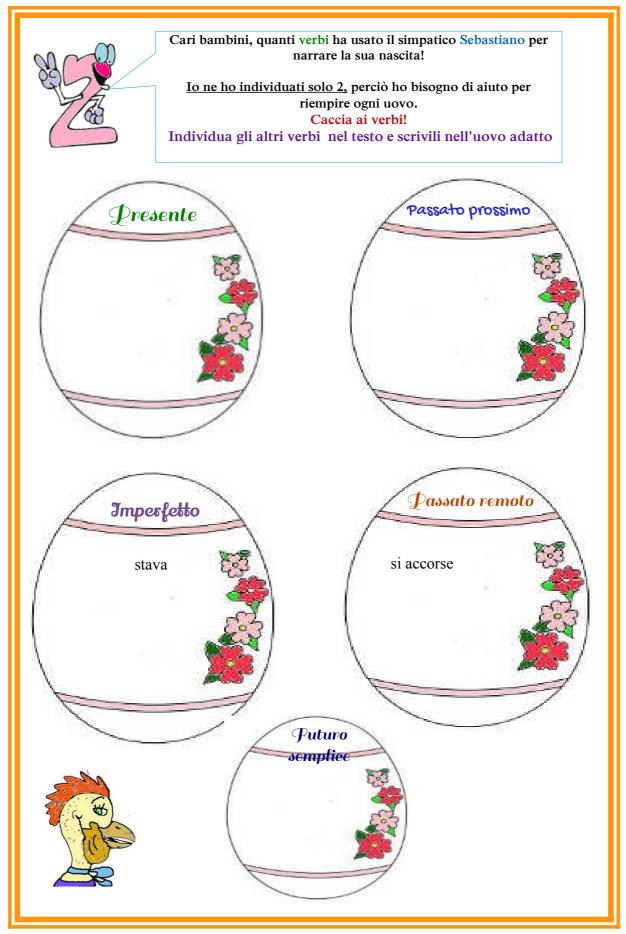


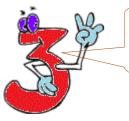
Rileggere il testo con molta attenzione. Completare la tabella seguendo l'esempio Buon lavoro! Coccodè l'uovo c'è!

Prima di proseguire..."giochiamoci su" con una breve pausa:

	<u> </u>	<u> </u>				
nome	comune	proprio	maschile	femminile	singolare	plurale
galletti						
Cassandra						
colombi						
cerimonia						
evento						
Adalgisa						
Nicomede						
famiglia						
personaggi						
cortile						
rinfresco						
prelibatezze						
pettegole						
Calisto		×	×		×	

Buon lavoro e... buon divertimento!





Parte terza:

Mamma Piumaliscia e... i preparativi per il rinfresco





Per prepararle, Piumaliscia ha cominciato a preparare gli ingredienti per 10 invitati. Purtroppo, l'agitazione le ha fatto brutti scherzi e non ricorda più da dove deve iniziare.

Sarai così gentile da aiutarla?



mascarpone • 3 cucchiai di cacao

• 10 biscotti secchi • 1 bustina di zuccherini colorati.

Unisci i biscotti all'impasto e
mescola bene

- Metti le palline in frigo.
- Prepara l'impasto mescolando il mascarpone con il cacao.
- Passa le palline negli zuccherini colorati.
- Con l'impasto ottenuto fai tante palline.
- Sbriciola finemente i biscotti.



inizio-
-
Prepara l'impasto
ţ
↓
+
and a sail lass
ļ
•
1
+
fine



Attenzione!Qua- qua- quà! Gli invitati son di più...Piumaliscia pensaci tu!

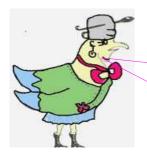


Prumaliscia deve aumentare la quantità degli ingredienti: il tuo aiuto sarà indispensabile! Mille mille qua qua!

Completa la TABELLA

PER 10 INVITATI	PER 20 INVITATI	PER 40 INVITATI	PER 50 INVITATI
1 conf.mascarpone			
3 cucchiai di cacao			
10 biscotti secchi			
1 bustina di			
zuccherini colorati			

Buon rinfresco!



...dopo il dolce è arrivato anche il salato!

Una prelibata TORTA PASQUALINA!





Certamente! Ai rinfreschi della mia mamma non manca proprio nessuna prelibatezza! Lei è talmente generosa che non bada a spese!

A proposito...chi mi dice quanto le è costata?



Torta pasqualina



Per 12 invitati	Per <mark>il doppio</mark> degli invitati	Per <mark>il triplo</mark> degli invitati	Per <mark>il quadruplo</mark> degli invitati
Bieta 2,68 euro			
Pecorino:1,50euro			
A.K			
Ricotta: 3,47euro			
Uova: 1,20 euro			
Parmigiano: 3,18 euro			
i aimigiano. 3,10 culo			
Paste sfoglie 3,29 euro			
TOTALI			

SCRIVI SEMPRE IN RIGA L'OPERZIONE CHE ESEGUIRAI

Testi laboratorio didattico www.tateefate.com riadattati per www.chiraconsiglia.it/diario di una maestra

