



POP FOR KIDS ARTE A MISURA DI BAMBINO

Workshop con l'artista per bambini dai 5 ai 12 anni

Per info, costi e prenotazioni: www.spaziosangiorgio.it info@spaziosangiorgio.it 3495509403 Spazio San Giorgio via San Giorgio 12/A Bologna

Vai sul blog di Bimbò www.bambinidavivere.com

Buon Natale, Merry Christmas, Feliz Navidad, Joyeux Noel, Fröhliche Weihnachten

Tradizioni di Natale in Europa

Testi a cura di Martine Pagan, direttrice di Alliance Française Bologna - Sabine Act, Istituto di Cultura Germanica - Pingu's English Bologna - Mamma Gilda Traduzioni in lingua originale su www.bambinidavivere.com

Ehil Gingerbread Barbassioné e Men in Inghilterra gli altri. I mille

Tradizioni inglesi Grandi e piccini a Natale si divertono

Dal 15 novembre 2013 al 15 gennaio 2014

GINGERBREAD MEN ovvero degli ometti di pasta a base di ginger che poi i bambini decorano in mille modi diversi per poi appenderli all'albero di Natale. Gli omini di pandizenzero sono dei biscotti tipici delle tradizione anglosassone, che si preparano in particolar modo sotto il periodo natalizio per poi venire solitamente appesi all'albero di

In inglese vengono chiamati gingerbread cookies e possono avere le forme più svariate: stelle, casette, campane e più in generale soggetti natalizi, ma la forma che più li contraddistingue è certamente quella dell'omino, divenuto ancora più famoso anche grazie al film di animazione Shrek.

continua all'interno

nomi di Babbo Natale In Francia



La tradizione In Francia, il modo in cui si festeggia il Natale varia molto da una regione all'altra. E nor

è tutto. Anche il modo di nominare Babbo Natale cambia:

père Chalande, Homme Noël, Bonhomme Noël Barbassioné, père Janvier, saint Nicolas... I francesi amano molto i presepi. D'altra parte, a Aubagne, in Provenza, si realizzano dei personaggi in terracotta, che vengono chiamati

"santoni", per metterli nei presepi. I canti natalizi hanno ugualmente la loro parte durante le festività. È in Provenza che si è inventata

Scarpe e stivali I regali in in Germania



(Nikkolaus). Proprio per la vigilia del giorno di San Nicola i bimbi lasciano fuori dalla porta le scarpe o gli stivali. Durante la Notte san

Nicola passa e lascia all'interno delle scarpe dolci e dolcetti

Non c'è Natale in Germania senza i mercatini di Natale, simili a quelli che ci sono in Trentino. Il più famoso è il Christkindlesmarket di Norimberga, tra i più antichi, dove l'8 dicembre si tiene la tradizionale

processione delle luci. Oltre 2000 bimbi ognuno con la propria lanterna illuminano il percorso dalla piazza al castello. I bimbi tedeschi usano aprire i regali il 24 dicembre, proprio nel pomeriggio della Vigilia e l'albero di Natale, solitamente si illumina solo la notte di Natale. natalizia, molto diffusa è la corona dell'avvento. Una corona di pianta sempre verde con 4 candele. Ogni candela viene accesa al passare di ogni domenica d'avvento e rappresentano secondo la

tradizione: speranza, pace, gioia

continua all'interno

pieni di dolcetti Spagna arrivano con i Re Magi il 6 gennaio



il Natale in modo tradizionale e allo stesso tempo vistoso, tanto che già alla fine di novembre le strade delle città spagnole iniziano ad addobbarsi e a partire dall'8 Dicembre si iniziano a decorare case, preparare alberi e presepi e soprattutto a pensare al menù natalizio. Oltre ai tradizionali festeggiamenti del 24 e 25 Dicembre, una data molto importante per tutti gli spagnoli, specie per i bambini, è il 6 gennaio. Questo è il giorno in cui si celebra l'arrivo dei Re Magi e durante il quale i bambini ricevono i regali, proprio perché la tradizione vuole che fossero i Re Magi a portarli. Una volta aperti i regali per colazione si mangia il famoso "Roscon de Reyes", un dolce a forma di ciambella con pezzi di frutta candita in ricordo delle pietre preziose portate dai Re Magi e che al suo una coroncina, chi li troverà nella propria fetta, verrà incoronato Re o Regina!.

La ricetta del Roscon de Reyes Ingredienti uova: 4

continua all'interno



la canzone "È nato il divino bambino"

Durante le feste, in Francia, si mangiano il tacchino, le castagne, il prosciutto cotto, il paté d'oca, l'arrosto di maiale, le ostriche e del fois gras (paté di fegato d'oca) Il dolce tipico, a forma di tronco d'albero, la buche, è ancora presente, ai giorni nostri in certe regioni. I bambini ricevono i doni la notte di Natale, mentre gli adulti si scambiano i regali per Capodanno.

La Ricetta:

Tra i piatti tradizionali si segnala

continua all'interno



Con me diventi erande.

orizzonti

Il libretto di risparmio per bambini e ragazzi da 0 a 17 anni A ZERO SPESE PER SEMPRE*



e amore.

Polizza Ori Proteggi i tuoi figli con 0,25€ al giorno

Fai come Ori! Sii prudente, ma se capita un infortunio a scuola o nel tempo libero c'è la

Indennizzo forfettario per infortunio e invio di fisioterapista o baby sitter per assistenza Premio annuo 95€







In città

Ciocco Cinni al CioccoShow

17 novembre domenica In occasione di Cioccoshow, Nel

15:30 [6-8 anni] e 17:00 [da 9 anni]

La strada di cioccolato Con esperimenti. test e giochi metti alla prova i tuoi sensi districandoti tra natura, scienza, cultura e arte.GRATUITO

Settimana Europea per la riduzione dei rifiuti

16 - 24 novembre

Il 24 .11 ore 16.30 merenda con tisana alberata pomeriggio rilassante tra chiacchiere, trucchi tisane e merenda per imparare a conoscere e ad usare le foglie della quercia

e per i bimbi non buttate riutilizzate! laboratorio di riciclo (gratuito) Ca shin - Parco caviaoni

Festa degli Alberi

laboratori creativi, mostre, letture, giochi, incontri, tavole rotonde, presentazioni di libri, cene e altri momenti artistici che avranno sempre come protagonisti questi magnifici, silenziosi e indispensabili compagni della nostra vita. Buona Festa degli Alberi! ca shin

Nel programma a Ca Shin il 1 dicembre ore 17.00 COME ALBERO...ASCOLTO a cura di Ass. Baba Jaga con Chiara Tabaroni

Una bambina nella città. Un parco e le sue voci. Un segreto da custodire. Costo 5 euro (prenotazione entro 28 novembre)

Il Museo dei piccoli

23 novembre 2013 ore 16.00 "Come educare il proprio mammut (da

compagnia)" – Q. Gréban Lettura animata e laboratorio per bambini dai 3 ai 5 anni e loro accompagnatori 4.50 euro a bambino partecipante + 1 accompagnatore gratuito per ogni bimbo e 2,00 euro dal secondo accompagnatore in poi

Museo Donini, San lazzaro

Filastrocche e storie in lingua russa

Per bambini da 3 a 7 anni, in Sala Bambini. > sabato 7 dicembre, alle 10.15 > venerdì 17 gennaio, alle 17.30

Non è necessaria la prenotazione, ma saranno accolte presenze fino a raggiungimento del limite di capienza della

Antoniano onlus

A cura di Veronika Chistyakova, 'Casa russa a Bologna'



Cose da fare con i bambini

Bologna Città dei bambini e delle bambine

16 - 24 novembre 9 giorni per i diritti dell'infanzia e adolescenza

Giornata Mondiale dei Diritti dell'infanzia e adolescenza Seduta Solenne dei Consigli Comunale e Provinciale Palazzo D'Accursio

18 novembre ore 9,30

Gratuito - accesso libero fino ad esaurimento posti

lo, io, io... e gli altri? 16 - 30 novembre

lo gioco e non danneggio il verde e l'ambiente.

lo mangio, bevo e non spreco! 10 autori e 10 illustratori italiani, per parlare ai bambini dei loro diritti Gratuito Start - Voltone del Podesta

Mostra Favole al telefono Dal 16 Novembre/ 6 gennaio Giannino Stoppani, Via Rizzoli 1 Forte come un orso Biblioteca Salaborsa Ragazzi Dal 18 al 27 Novembre

Diritti in Gioco. Non siamo oche ma giochiamo a farlo 17 novembre ore 15,30

Montagnola - Gratuito con prenotazione

Programma completo su

www.bambinidavivere. com/2013/11/14/bolognacittadeibambini/

Mini Ya Mumu Articeli Naturali ed Ecelegici per Mamme e Bambini Via Nosadella, 9/b 40123 Bologna (+39) 051 9919115 Lunedi - Sabato • 9:00 - 12:30 e 15:30 - 19:00 [da 6 anni]

30 novembre sabato Universo e fantasia 17:00 Favole e animali dal cielo Baby

Buon Natale! Con la carta!

Planetario. [4-6 anni]

Laboratorio di lavorazione della carta per bambini e adulti

Domenica 1 Dicembre 2013

Laboratorio di lavorazione della carta per bambini (dagli 8 anni) e adulti

Dalle 15.30 alle 17.30. Ritrovo presso il Centro Visita S.Teodoro (Via Abbazia,

- 28 - Monteveglio). Costo 10 euro a

partecipante. Prenotazione obbligatoria

telefonando a Sabrina: 051/307515 -329/2024204. Numero minimo partecipanti:

📍 6. Il laboratorio si farà anche con il

maltempo. Indossare vestiti sporcabili.

Gli animali del Parco ·nel Presepe

Domenica 24 Novembre ore 15

Laboratorio per bambini dai 5 anni con il riciclo di oggetti non utilizzati (da

 portare): insieme a fantasia e creatività li trasformeremo in piccoli animali del Parco

che andranno ad animare il Presepe.

Costo 5 Euro a partecipante, prenotazione è obbligatoria entro le ore 13 di venerdì 22.

A cura delle Guardie Ecologiche Volontarie Centro Visita Villa Torre

Info 0516254821

Mamma e papà escono da soli!

Iscriviti alla newsletter di Bolognadavivere.com per sapere gli eventi in città

Informazioni: telefono 051.2194411 ragazzisalaborsa@comune.bologna.it

Le avventure di Tom Sayer e Huckeleberry Finn

Lettura animata dai 4 anni 15 dicembre ore 16 Montagnola Bologna. Gratuito

Pierone e il lupo

22 dicembre ore 15.30

spettacolo musicale di Pandemonium Teatro tratto da Pierino e il lupo di Sergej Prokofiev con Tiziano Manzini ed Emanuela Palazzi

Museo della Musica, Strada maggiore 34 € 6,00 a partecipante (adulto o bambino).

Bambini a spasso con le ciaspole

Passeggiata su neve

28 Dicembre dalle 10 alle 12

Passeggiata guidata nel bosco con l'ausilio delle racchette da neve per osservare i segni di presenza degli animali del parco, da 6 anni in su. Iniziativa rivolta a famiglie. € 8,00/partecipante compreso noleggio.

Tel.: +39 051 3940204 | Fax: +39 051 341844

Corno alle Scale Info line: 0534.51761



26 e 27 dicembre ore 16 A cura di Fondazione Aida Montagnola Bologna. Gratuito

Filastrocche e storie in lingua russa

Per bambini da 3 a 7 anni, in Sala Bambini. > venerdì 17 gennaio, alle 17.30

Non è necessaria la prenotazione, ma saranno accolte presenze fino a raggiungimento del limite di capienza

A cura di Veronika Chistyakova, 'Casa russa a Bologna'.

alberi di Natale

A cura di Fondazione Aida Letture Animate Montagnola Bologna.

2/3 gennaio ore 16

Il pianeta degli

.aboratori Creazioni per il Natale in Dulcamara domenica 15 dicembre

ore 15,00

3 laboratori per grandi e piccini

- lavorazione al telaio

- costruisci il tuo personaggio del presepe - collane di bagigi e pappa-palla per uccellini€ 3.00 c/d info 051.796643

La magia degli effetti speciali Al MAMbo - Museo d'Arte Moderna di

Bologna 23 novembre 2013, alle ore 16,

bambini e ragazzi dai 7 ai 12 anni.

Ingresso: € 10,00 (minimo 10 partecipanti, massimo 30). Prenotazione obbligatoria allo 051 6496628

Festa degli alberi 23 novembre

Start - voltone del Podestà Tra i laboratori:

15:30 Per fare un Albero Prepara un terreno artificiale adatto a far germogliare, crescere e riprodurre una piantina

Il sonno dell'inverno

12 dicembre ore 17

racconti e laboratorio per attraversare come orso come ghiro o come serpente la stagione fredda.

(bambine e bambini di 6 -10 anni). Per info e prenotazioni 051538178 L.e.a Via Scandellara 50 Bologna

Preistocapodanno! Sabato 28 dicembre 2013 ore 16.00

Un pomeriggio creativo al museo per prepararsi all'arrivo del nuovo anno... Realizziamo con l'argilla una venere preistorica, augurio di prosperità da portare con sé nell'anno nuovo. Per bambini dai 6 ai 10 anni e loro accompagnatori (n° max bimbi partecipanti 15) 4.50 euro a bambino partecipante + 1 accompagnatore gratuito per ogni bimbo e 2,00 euro dal secondo accompagnatore in poi. Museo della

per tutti gli altri appuntamenti seguici su www.bambinidavivere.com

Chiamaci per la tua pubblicità su Bimbò al 335 7231625 o scrivi a







Tradizioni di Natale in Europa



Ingredienti 350 gr di miele 220 gr di zucchero di canna fine 150 ml di acqua (fredda) 50 gr di burro 900

gr di farina 2 cucchiaini di bicarbonato 1 cucchiaino di sale 2 cucchiaini di ginger in polvere 5 chiodi di garofano (schiacciati o ridotti in polvere) 1 cucchiaino di cannella in polvere

PREPARAZIONE

per dargli forma.

Preriscaldare il forno a 180 gradi. Imburrare leggermente la superficie su cui cuoceranno i Gingerbread Men, una teglia o lo stampo apposito. In un recipiente miscelare bene il miele, lo zucchero di canna, l'acqua ed il burro. Incorporate con l'aiuto di una frusta od una forchetta: farina, bicarbonato, sale e tutte le spezie fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (volendo fare molta meno fatica si può usare una macchina impastatrice o macchina del pane). Coprite l'impasto con pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per un paio d'ore. Su di una superficie leggermente infarinata, stendete l'impasto fino a portarlo ad uno spessore di circa mezzo centimetro. Ritagliate i Gingerbread Men con gli appositi stampini, opportunamente spolverati con farina, oppure utilizzate uno stampo in silicone

continua nel retro •



e aggiungere 150g – 200g di

Successivamente modellare

l'impasto in rotolini di 2 cm di

per 10 - 15 minuti.

limone: qn

Preparazione

burro. Impastare bene il tutto e

far riposare in frigo per mezz'ora.

spessore e tagliarli in pezzetti di

1-2 cm, modellarli poi a forma di

cornetto e cuocere in forno a 210°

Cornetti alla. vaniglia 250g di Farina 100g di zucchero

100g di Mandorle o Nocciole tritate

farina: 400 gr

1 cucchiaio

lievito per dolci:

zucchero: 100

burro: 100 gr

sale: 1 presa;

continua nel retro

latte: 250 ml

scorza di

Canditi, mandorle e zuccherini per

decorare: qb, Zucchero a velo: qb

Mettete il lievito in una ciotolina e

100 gr di farina, impastate e fate

riposare il panetto coperto da un

panno umido finchè le dimensioni

la farina a **fontana** su un piano di

lavoro, fate una cavità e mettete

dentro le uova e lo zucchero, un

pizzico di sale, il latte rimasto e la

non saranno doppie. Disponete

mescolatelo con 4 cucchiai di latte e •

Mettere il tutto su un tagliere

Tacchino alle castagne

Per 8 – 10 1 Tacchino di 3Kg e mezzo (vuoto) 100 grammi di burro 300 grammi di pancetta affumicata 1 litro di brodo di volatile 1 kg di castagne (anche in scatola) 1 pugno di prezzemolo,

Salare e aggiungere pepe al tacchino, all'interno e all'esterno. Cospargere il tacchino con 50 grammi di burro fuso. Imballare il tacchino interamente in un doppio

Mettere al forno il tacchino Versare 1 litro d'acqua fredda in

Mettere nel forno caldo a temperatura 8 per circa 2 ore e mezza.

Aggiungere acqua durante la cottura se necessario. Riscaldare il resto del burro e fare rosolare la pancetta, aggiungere la cipolla rosolata, coprire e lasciare cuocere.

Quando il tutto ha preso un bel colore biondo versare il brodo di

sale, pepe.

IL TACCHINO

CASTAGNE (LA

DINDE AUX

essere ricchi

tutto l'anno)

MARRONS) e

le lenticchie (per

ALLE

RICETTA:

foglio di alluminio.

imballato in un piatto fondo. fondo al piatto.

volatile, aggiungere le castagne, cuocere dolcemente per 20 minuti. Togliere il tacchino dall'alluminio: continua nel retro

Festa natalizia mercoledì 18 dicembre 2013

dalle 16:30 alle 20:30 Ospite d'onore il Postino giocherellone, uno degli elfi di Babbo Natale, che consegnerà le letterine ai bimbi che le avranno preventivamente richieste e giocherà con loro, truccabimbi natalizio, laboratorio natalizio per grandi e piccini e foto ricordo

"Pizzata... facciamo baldoria in favore di Enrica Chili' venerdì 29 novembre 2013

dalle ore 20:00 Pizza e divertimento con i gonfiabili (e tanto altro divertimento). Serata dove si inizia la raccolta fondi

in favore di Enrica Chili, bolognese di Pianoro, vittima di un grave incidente in Tanzania dove stava realizzando un documentario sui Masai Per saperne di più su Fb la pagina di Happy Bimbi parcogiochi e la pagina "Gli amici di Enrica"

via Nazionale, 55/15 - 40067 Pianoro (BO) - Info e prenotazioni: 333.2407852 www.happybimbi.it



cielo stellato

Articoli da regalo • Accessori moda • Articoli sportivi • Biglietti Cancelleria • Cartoleria • Costruzioni • Fax e fotocopie • Gadget Modellismo • Giocattoli • Giochi da tavolo • Giochi creativi Giochi educativi • Peluche • Party • Prima infanzia • Puzzle Strumenti musicali per bambini... e tanto altro

Via Santo Stefano, 30/2 - Bologna - Tel. 051 26 48 56 Seguici su facebook II Cielo Stellato







UN AEROPLANINO DI CARTA PER TANTI NUOVI AMICI

Mamma Gilda e il primo giorno di scuola. I nuovi compagni sono diventati subito amici, grazie ad un aeroplanino di carta, al gioco del tris e alla Morra Cinese.

ono sopravvissuta al trasloco, du-Srante il viaggio in aereo non ho Usa il Bimbò per fare il tuo areoplanino perso niente e dimenticato nessuno, l'appartamento prestato dall'amica l'ho trovato al primo colpo; in compenso, non mi sono ancora ripresa dal primo giorno di scuola di mio figlio. Dopo un tour estenuante della città alla ricerca del quaderno a righe NZNXNXC14x20, della carpetta verde pi-

stacchio

COME FARE UN AEROPLANINO DI CARTA: ecco in alcune mosse come fare l'aeroplanino di carta più veloce della classe.

e della penna blu elettrico 23323. xczvczb da mettere nella cartella, insiead una scorta di harro miniche e di succo d'arancia antiossidante, sono stata assalita da un mare di paure e di dubbi. E così una vocina dentro di me mi ha tormentata per tutta la mattina: "tuo figlio è un bambino sensibile e pure un po' timido"; "troppi cambiamenti in un momento solo"; "non ci sarà neanche un amichetto della scuola materna"; "farà fatica a farsi nuovi amici e resterà solo soletto con la maestra"!!. Finalmente il portone si è aperto e mi è venuto incontro un bambino sereno e contento che mi ha detto: "sai mamma: ho vinto Manuele al Gioco del Tris. Francesco alla Morra Cinese e Michele mi ha chiesto di insegnargli a fare un aeroplanino di carta veloce come quello che faccio io".

seguito alcune istruzioni per costruire un aeroplanino di carta, per giocare alla Morra Cinese e per battere tutti a tris. Loro si faranno nuovi amici e noi saremo tutte più serene.

MORRA CINESE: Due giocatori con la mano chiusa a pugno contano fino a tre. Al termine della conta ogni giocatore cambia immediatamente il pugno in uno dei **tre** possibili **simboli** che sono: carta, forbici o sasso. La carta si rappresenta con la mano aperta con tutte le dita stese, le forbici con la mano chiusa con indice e medio estesi a formare una "V", il sasso con la mano chiusa. Lo scopo del gioco è vincere l'avversario scegliendo un simbolo in grado di battere quello dell'altro e secondo le seguenti regole: 1. La carta avvolge il sasso e quindi vince, 2. Le forbici tagliano la carta e quindi vincono, 3. Il sasso spezza le forbici e auindi vince.



IL GIOCO DEL TRIS: noto anche con il nome di Croce e Pallino, per giocare a tris bastano una matita e un foglio di carta per disegnare una griglia quadrata di 3x3 caselle. A turno i due giocatori scelgono una cella vuota e vi disegnano il proprio simbolo (rispettivamente una "X" o un "O"). Vince il giocatore che riesce a disporre tre dei propri simboli in linea orizzontale, verticale o diagonale. Se la griglia viene riempita senza che nessuno dei giocatori sia riuscito a completare una linea retta di tre simboli, il gioco finisce in parità.



I FREE PASS e i buoni sconto offerti dalla redazione di Bimbò in collaborazione con i nostri partners.

SOLO per i lettori che chiamano *in redazione il 21 novembre dalle ore 12 alle 12,30 Tel. 335 7231625 fino ad esaurimento freepass

1 biglietto omaggio

+ 1 ridotto a 5 euro

per lo spettacolo di domenica 24 novembre ore 16.30

Le lacrime del principe

Itc Teatro di San Lazzaro per famiglie e bambini a partire dai 3 anni

1 omaggio bimbo + 1 ridotto adulto per lo spettacolo

Jack e il fagiolo magico

Venerdì 13 dicembre ore 21 al Teatro Testoni, Via Matteotti 6-10 anni



1 accesso omaggio adulto+bambino

HAPPY FAMILY alle

Terme Felsinee valido domenica 24 novembre 2013 ore 15-19 Età minima dai 3 mesi in su

Terme Felsinee Via di Vagno 7 Bologna www.maretermalebolognese.it

Imaginarium (1 contezione di acquerelli

Via Porta Nova, 14

Posizionateli sulla teglia da forno ad alcuni cm di distanza l'uno dall'altro. infornate e cuocete per

circa 10/12 minuti. A cottura ultimata togliete la teglia o lo stampo dal forno e lasciate raffreddare bene. Ora potete decorare i Gingerbread Men con glassa a vostro piacere, aiutandovi con una siringa ed un po' di fantasia. Suggerimento: per fare occhi e bottoncini ad esempio si possono usare gli Smarties

mini, o decorazioni simili

GINGERBREAD MEN a typical Christmas decoration for Childern and grown up. They enjoy cooking and decorating together.

Ginger Bread Men

350a plain flour

1-2 teaspoon ground ginger 1 teaspoon bicarbonate of soda

100g butter or margarine

1 egg 4 tablespoons golden syrup

Put the flour, ginger and soda into a bowl and rub in the butter. Add sugar and stir in the syrup and egg to

make a firm dough.Roll out to about 5mm thick and cut out your gingerbread men. If you don't have a gingerbread man cutter then use whatever you have - stars and hearts are just as tasty.

Bake at 190 C /Gas 5 on greased baking trays (spaced out, as they will spread) for 10 to 15 mins until golden brown. Leave to firm up for a couple of minutes before placing on a wire rack to cook.

Once cooled, decorate with icing. Variations: Swap the ginger for cinnamon or a few drops of vanilla essence if you don't like ginger. Swap golden syrup for treacle, if preferred

Per ricette e tradizioni inglesi si ringrazia Pingu's English Bologna. bologna.pingusenglish.it/

scorza di limone grattugiata, mettete anche il burro ammorbidito fatto a pezzetti e il panetto di lievito. Impastate bene il tutto

fino ad avere un composto liscio ed elastico. Formate un panetto e copritelo con un panno e fate lievitare per circa 2 ore. Impastate in mezzo una pupazzetto

ed un regalino ad esempio un anello, poi formate una ciambella e mettetela in una teglia per ciambelle imburrata e infarinata. Pennellate la torta con il latte e cuocete la ciambella in forno caldo a 160°C per

circa 20 minuti. Spolverate il Roscón de Reyes con lo zucchero a velo e decoratela con la frutta candita e le mandorle.



deve essere dorato e cotto a puntino.Servirlo su un grande piatto, quarnito com marroni, insaporire con

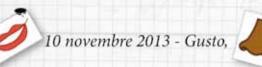
prezzemolo, servire ben caldo. Tempo di preparazione: 30 minuti Cottura 3 ore

> continua a leggere su www.bambinidavivere.com



LA STANZA DEL SALE in collaborazione con l'Ass. Sportiva TRISKELLO

Percorso di letture animate cominciato domenica 20 Ottobre 2013 e che vedrà i prossimi appuntamenti alle ore 9,30/10,30/11,30 nelle mattine del



FIABE NELLA GRO

24 novembre 2013 - Olfatto,



1 dicembre 2013 - Udito

Attraverso l'avventura di una fiaba e giochi sensoriali, bambini e adulti scopriranno i benefici dell'haloterapia, trascorrendo in allegria il tempo di una seduta.

I prossimi appuntamenti riprenderanno il 26 gennaio 2014 con fiabe animate e laboratori; per scoprire il magico mondo dei colori

Sempre per i vostri bimbi, con l'inizio del nuovo anno si terranno dei laboratori di lingua inglese nella stanza del sale anche per i più piccoli per imparare divertendosi!

INFO E PRENOTAZIONI SALE E BENESSERE | V. RISORGIMENTO 29/31 - 40068 SAN LAZZARO DI SAVENA (BO) - Tel. 051 9911610

info@saleebenessere.it - www.haloterapiasanlazzaro.it *Le date potrebbero subire variazioni che verranno comunicate



Per informazioni ed iscrizioni Cooperativa Sociale Società Dolce | 051-6441211 340-5337076 | infanzia@societadolce.it



175g soft light brown sugar