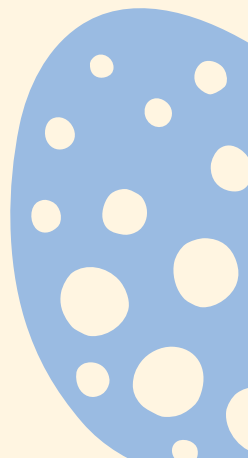
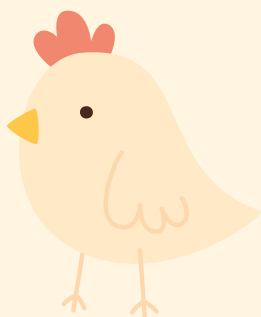


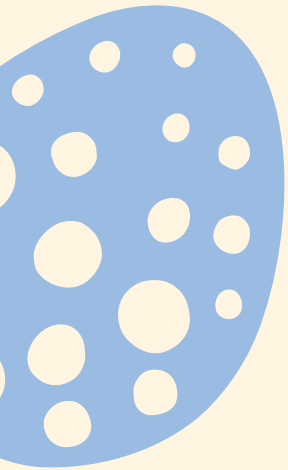
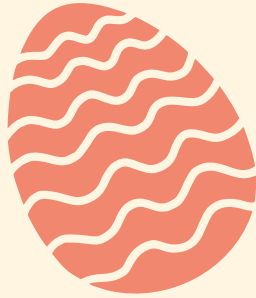
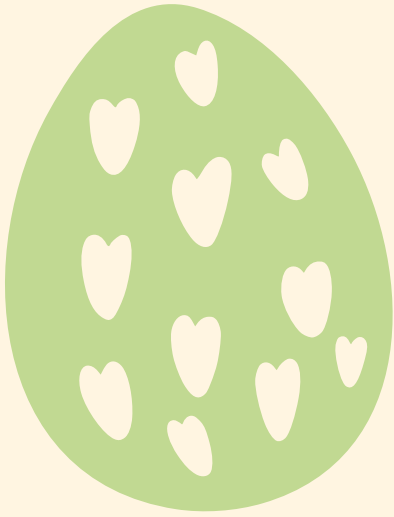
euromfrutta

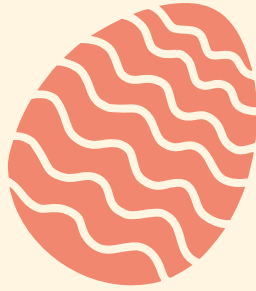
COLORI SAPORI NATURA

Colora la tua Pasqua con Eurofrutta

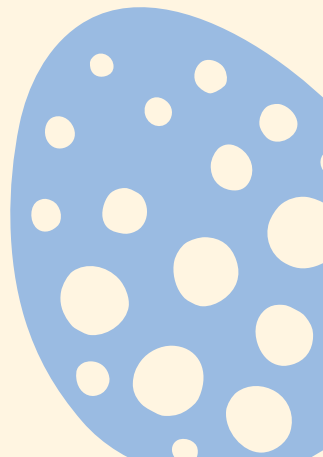
Tante idee per preparare simpatiche
decorazioni e giocare in allegria







Prepariamo le uova pasquali



Colora le uova

Scopri come creare delle uova super colorate in modo naturale.

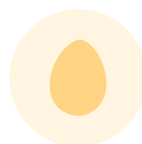
Ecco cosa ti servirà:



300 ml di **acqua**



L'**ingrediente** naturale
in base al colore scelto



Uova

Scegli il colore:

Uova marroni



Tè nero
2 bustine



Caffè
una tazza di caffè
lungo

Uova verdi



Spinaci
4 manciate



Broccoli
 $\frac{1}{4}$ di broccolo



Prezzemolo
4 manciate

Uova viola e fucsia



Vino rosso
una tazza



Karkadè
2 bustine



Rapa rossa
1 piccola sia fresca
che precotta

Uova gialle



Curcuma*
2 cucchiaini o un
piccolo pezzettino
se si usa la radice



Zafferano*
1 bustina



Cipolla dorata
Due manciate
della sua buccia

*Basta scioglierli in acqua con un cucchiaino di aceto

Uova blu



Mirtilli
2 manciate di
mirtilli

Uova rosa



Avocado
Buccia e nocciolo
di un avocado

Uova azzurre



Cappuccio viola
 $\frac{1}{4}$ di cavolo oppure
4 foglie esterne

Come colorarle:

Prima di iniziare chiedi aiuto ad un adulto e scegli il colore per le tue uova: dai un'occhiata alle pagine precedenti per trovare quello che ti piace di più.



1 **Rassoda le uova** in acqua bollente.



2 Scegli l'**ingrediente naturale** con cui colorare le uova.



3 **Cuoci l'ingrediente** naturale che donerà il colore in **300 ml di acqua** aggiungendo un cucchiaino di **aceto**. Trovi le dosi dell'ingrediente naturale nella pagina precedente. Questa dose è indicata per lasciare in infusione un uovo ma può essere utilizzata per colorare più uova.



4 Copri con il coperchio e fai **bollire per 5 minuti**. Lascia intiepidire e filtra il liquido.




5 **Immergi l'uovo nel liquido** ottenuto per almeno mezz'ora. Ricordati di girare l'uovo di tanto in tanto. Se vuoi che il colore sia più intenso, aumenta il tempo di immersione!




6 **Lascia asciugare** le uova nel loro cartone.


Lo sai che...




L'uovo tinto con i nostri suggerimenti è comunque **commestibile**: l'importante è conservarlo correttamente!




Si possono colorare le **uova sode** ma anche quelle **vuote**.
Ricordati di svuotarle prima di tingerle.



Ti consigliamo di usare le **uova bianche**, così il colore risulterà più intenso.



Tingendo le uova con gli ingredienti che ti proponiamo otterrai delle uova con toni di **colore pastello delicato**. Più lascerai le uova immerse nel bagno di colore, più la tinta delle uova risulterà più intensa.



Il guscio dell'uovo è poroso e assorbe facilmente tutto quello che viene applicato, infatti è possibile che si colori un pochino anche l'interno dell'uovo.

Decora le uova

Scopri tanti modi diversi per creare delle bellissime uova pasquali!

Coroncine di cartone o poggia uova

Cosa ti serve:



1 cartoncino colorato



1 cartoncino del rotolo di carta igienica



Colla a caldo



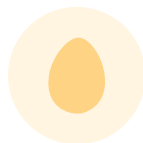
Matita



Pennarelli



Forbici punta arrotondata



Uova

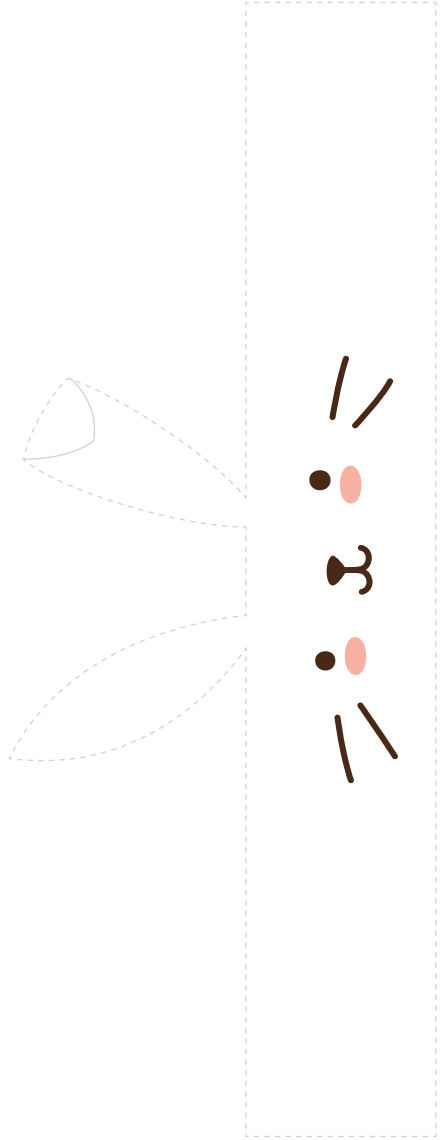
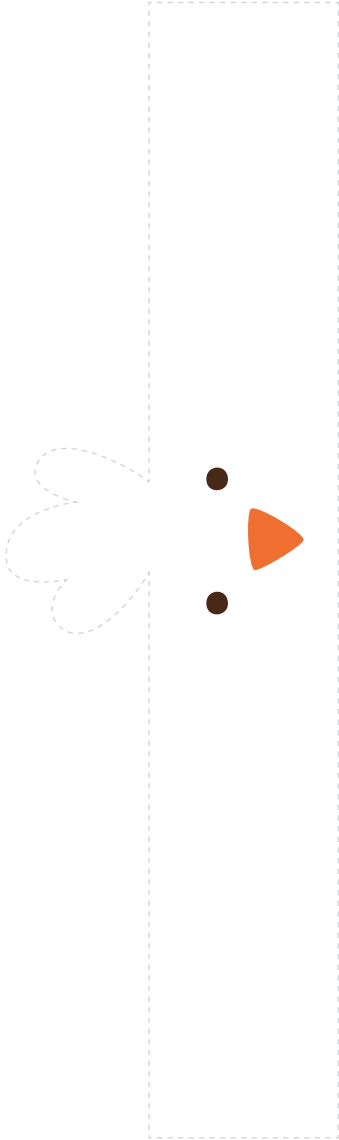
Crea la decorazione:

Per creare l'effetto a coroncina, **ritaglia la sagoma** che c'è nella prossima pagina oppure ricalcala utilizzando il cartoncino colorato.

Libera la tua fantasia e **decora la striscia di carta** che hai appena ritagliato.

Chiama un adulto: è il momento della **colla a caldo!**

Utilizzando la colla a caldo, chiudi l'estremità della sagoma attorno all'uovo: se vuoi creare una coroncina posizionala in cima dell'uovo mentre se vuoi creare un poggia uovo, posizionalo alla base dell'uovo.



Stencil con le calze

Cosa ti serve:



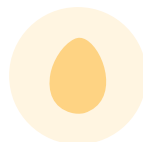
1 collant da buttare



Spago



Prezzemolo, rametti di rosmarino, salvia, foglie, fiori...



Uova

Crea la decorazione:

1

Inserisci l'uovo dentro il collant.

2

Inserisci tra il guscio e il collant una delle **erbe a scelta**.
Mi raccomando: devono aderire bene con il guscio dell'uovo!

3

Chiudi il collant aiutandoti con uno spago.

4

Metti l'uovo dentro il pentolino con il colorante naturale e segui le indicazioni per colorare le uova che trovi nelle pagine precedenti.

5

Lascia asciugare le uova e toglila calza solo quando saranno completamente asciutte!

I coniglietti

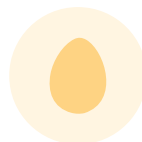
Cosa ti serve:



1 nastro con fil di ferro o scovolini colorati



Forbici punta arrotondata



Uova già colorate in precedenza

Crea la decorazione:

1

Dopo aver **colorato le uova** con il tuo colore preferito, lasciale asciugare bene nel cartone delle uova.

2

Prendi il **nastro con fil di ferro** o lo scovolino colorato e avvolgi l'uovo. Piega su se stesso lo scovolino fino a formare un cerchio intorno all'uovo.

3

Unisci le estremità e piano piano dai forma alle orecchie.

4

Le orecchie non stanno ferme: fissale utilizzando la **colla a caldo** chiedendo aiuto ad un adulto.



Polvere di stelle

Cosa ti serve:



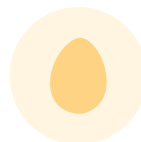
1 cucchiaino di amido di mais



Acqua



Spazzolino vecchio



Uova già colorate in precedenza

Crea la decorazione:

1

Dopo aver colorato le **uova** con il tuo colore preferito, lasciale **asciugare** bene nel cartone delle uova.

2

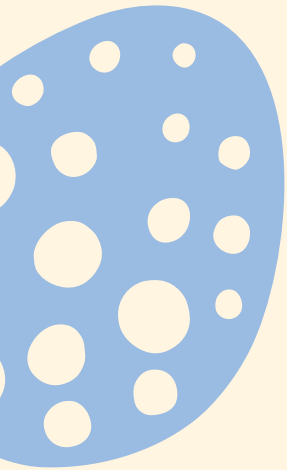
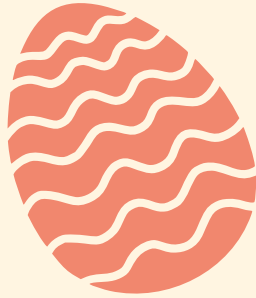
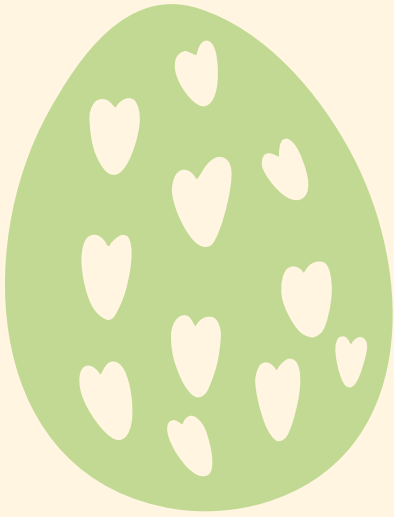
In una ciotola **mescola** 1 cucchiaino di amido di mais con un po' di acqua fino a che non ottieni una crema densa.

3

Prendi uno spazzolino vecchio e posiziona un po' della **cremina sulla testina dello spazzolino**: come fai con il dentifricio!

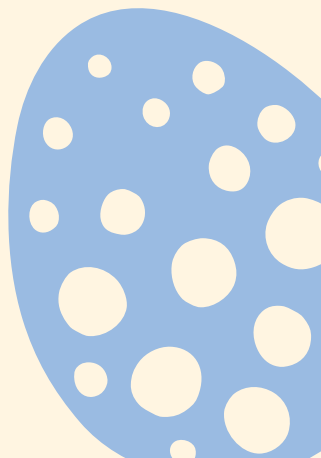
4

Scorrendo il dito avanti e indietro sulla testina, **spruzza il composto sulle uova** e lasciale poi asciugare nuovamente.





Artisti all'opera

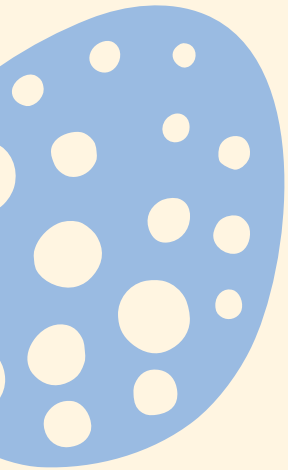
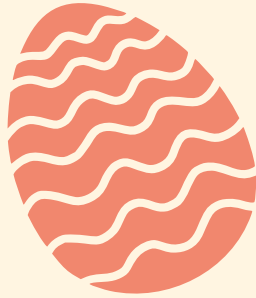
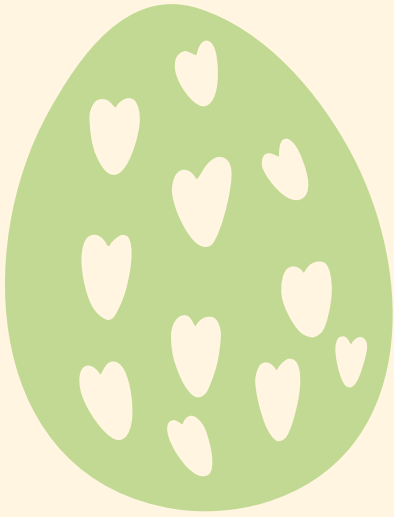


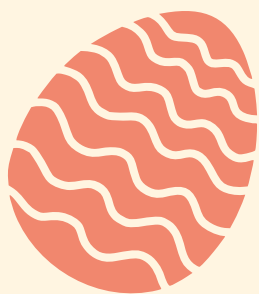
**Libera la tua fantasia
e colora come
preferisci questi
disegni.**



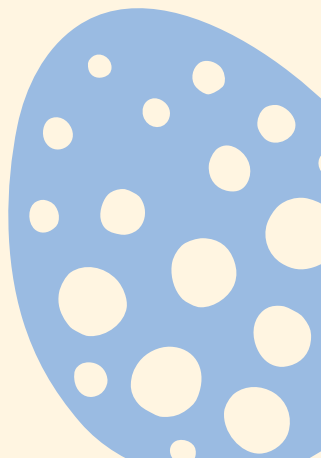
Consiglio prezioso:

fai una sorpresa speciale per Pasqua: ritaglia il disegno che più ti piace e regalalo a chi vuoi!



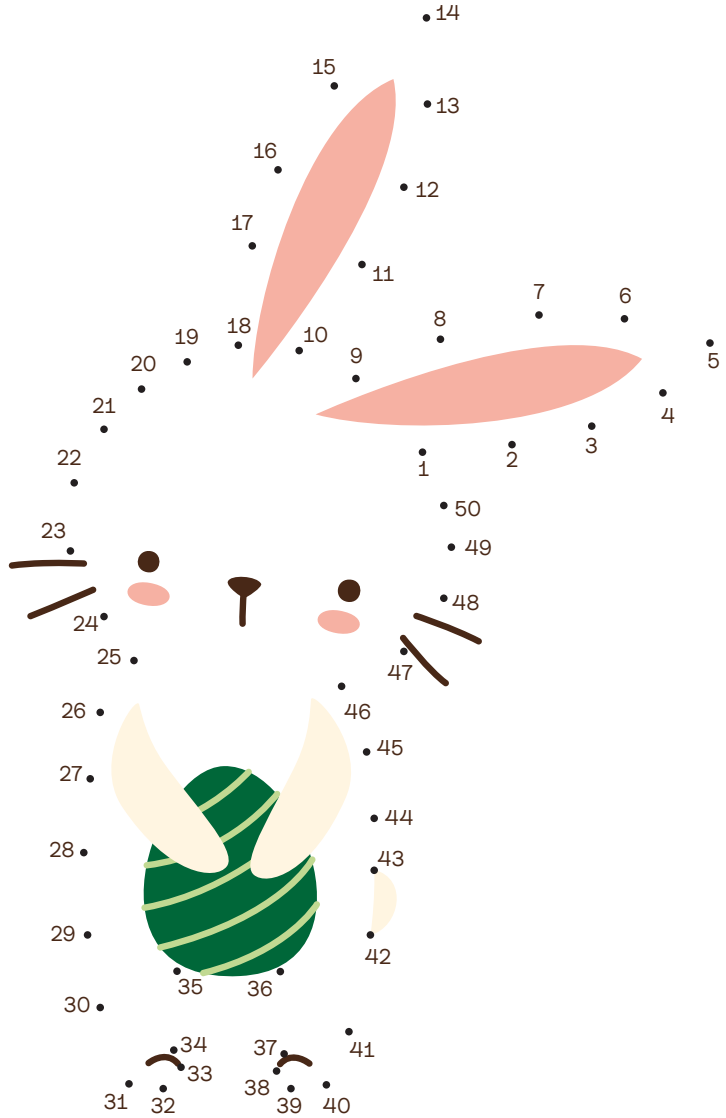


Mini giochi



Chi ha nascosto tutte le uova di Pasqua?

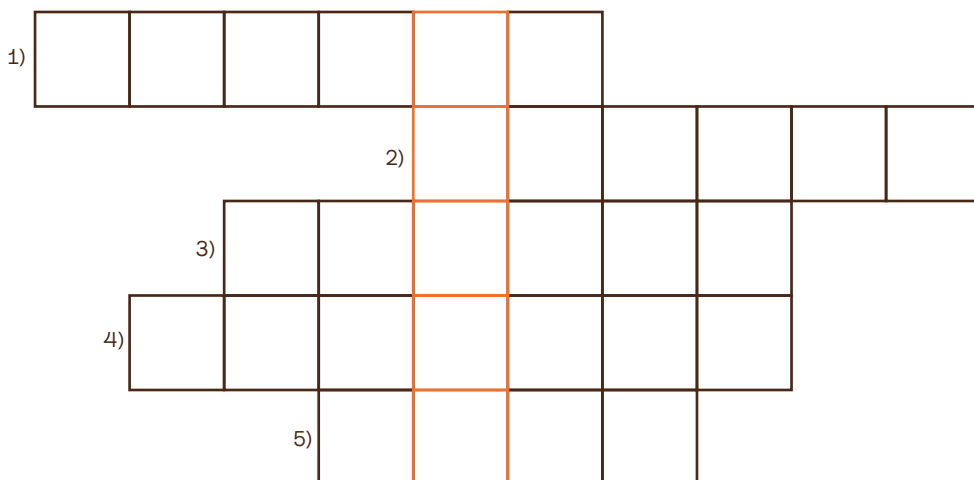
Unisci i puntini e scoprilo!



Cosa abbiamo trovato dentro l'uovo di Pasqua?

Scopriilo completando il cruciverba.

Nella colonna arancione comparirà la soluzione!



DEFINIZIONI

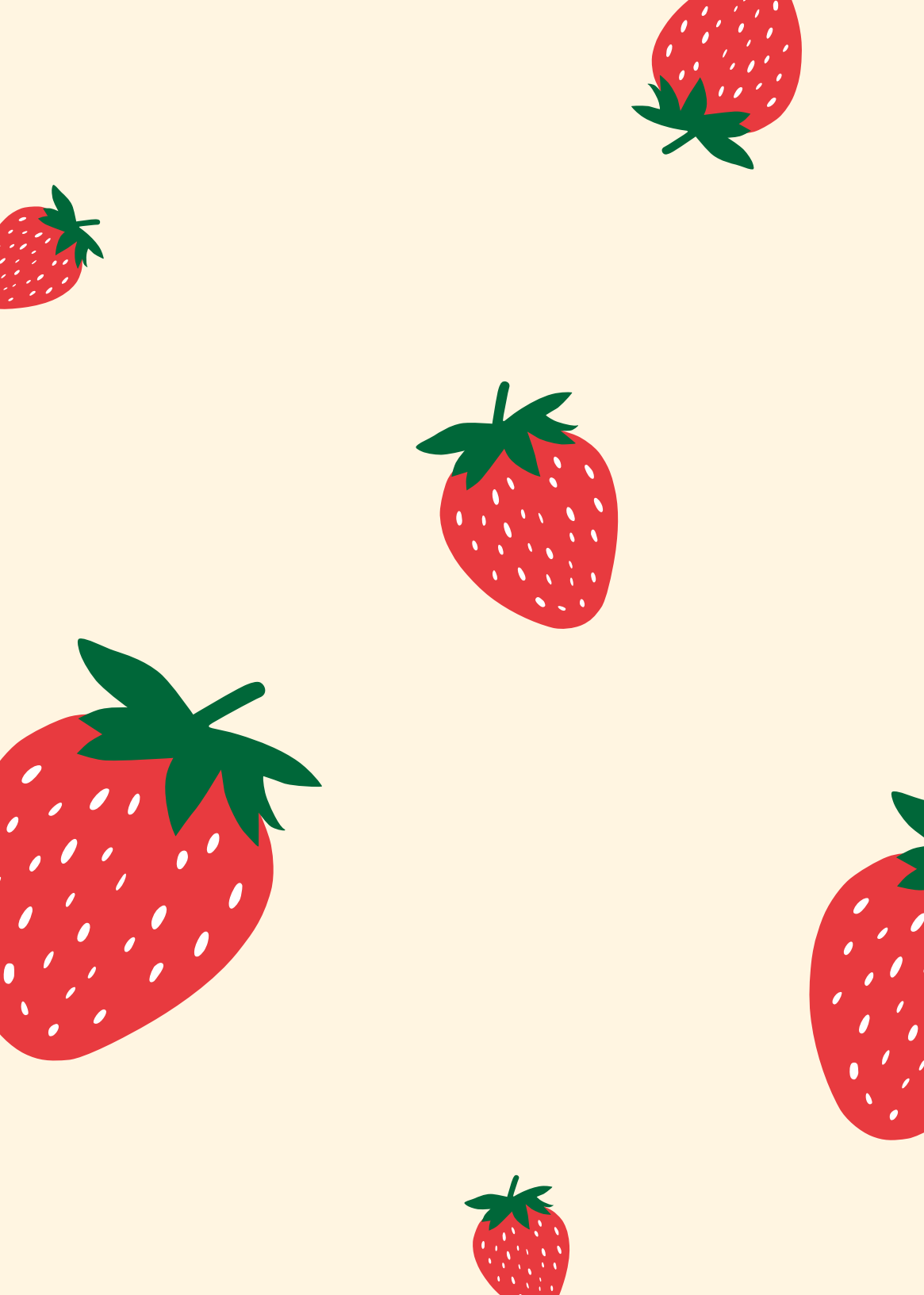
1) Lo sono fagioli e ceci

2) Succose e gustose, ti aiutano a ricaricarti di vitamina C

3) Arrivano da molto lontano e per mangiarle devi sbuciarle

4) Rosse e deliziose, arrivano in primavera e ci accompagnano per tutta l'estate

5) Sono tonde e piccole. Per aprirle serve un po' di forza.

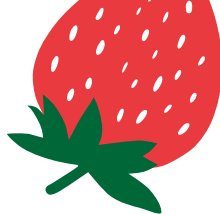




Le ricette di Eurofrutta



Sono arrivate le fragole!



Ecco due deliziose ricette per gustare il frutto più atteso e goloso di tutti.



Gelato facile fragole e banane

Ingredienti per 4 persone:



1 confezione di
fragole mature



2 banane mature



Preparazione:

Taglia le fragole e le banane a cubetti e mettile in un sacchetto per alimenti.

Riponi in **freezer** il sacchetto e lascia congelare la frutta.

Quando hai voglia di un gelato, versa la frutta congelata in una ciotola e **frulla** con un mixer fino a ottenere un composto cremoso e omogeneo.

Risotto fragole e gamberetti

Ingredienti per 4 persone:



400 gr di
fragole



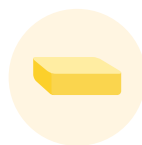
150 gr
gamberetti



360 gr riso
carnaroli



vino bianco
(facoltativo)



40 gr burro



1 scalogno
o mezza cipolla
dorata



prezzemolo



sale fino



q.b. brodo
vegetale

Preparazione:

Metti a bollire il **brodo vegetale**.

Lava le **fragole** e tagliale a cubetti. Non utilizzarle tutte: lasciane alcune a parte per la decorazione. Lava e sguscia anche i gamberetti.

In una pentola fai **soffriggere la cipolla**, lasciandola cucinare lentamente e aggiungendo, se necessario, un po' di brodo.

Quando la cipolla sarà trasparente, aggiungi i gamberetti e lasciali insaporire.

Versa quindi le fragole e cuoci per qualche minuto e aggiungi un po' di sale in base ai tuoi gusti.

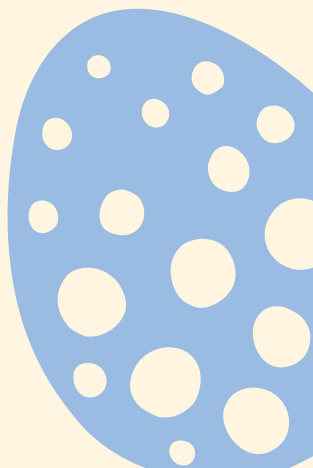
Aggiungi il riso, lascialo tostare e **sfumalo poi con il vino**.

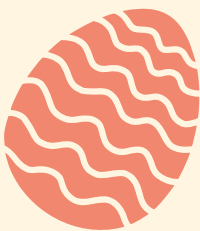
Continua la cottura del riso aggiungendo di tanto in tanto il brodo caldo. Quando il riso è cotto, spegni il fuoco e manteca il risotto con il burro a pezzettini.

È il momento della **decorazione**: spolvera il risotto con il prezzemolo tritato e aggiungi le fragole tenute da parte.



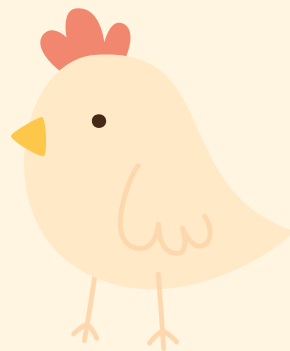
Buona Pasqua!





Susegana

Via Conegliano, 35
31058 Susegana (TV)



Vazzola

Piazza Vittorio Emanuele, 55
31028 Vazzola (TV)

Mareno di Piave

Via Conti Agosti, 188
31010 Mareno di Piave (TV)

San Vendemiano

Via A. De Gasperi, 59/A
31020 San Vendemiano (TV)

San Fior

Via Marco Polo, 2
31020 San Fior (TV)

Codognè (Nonna Nella)

Via Roma, 163
31013 Codognè TV

