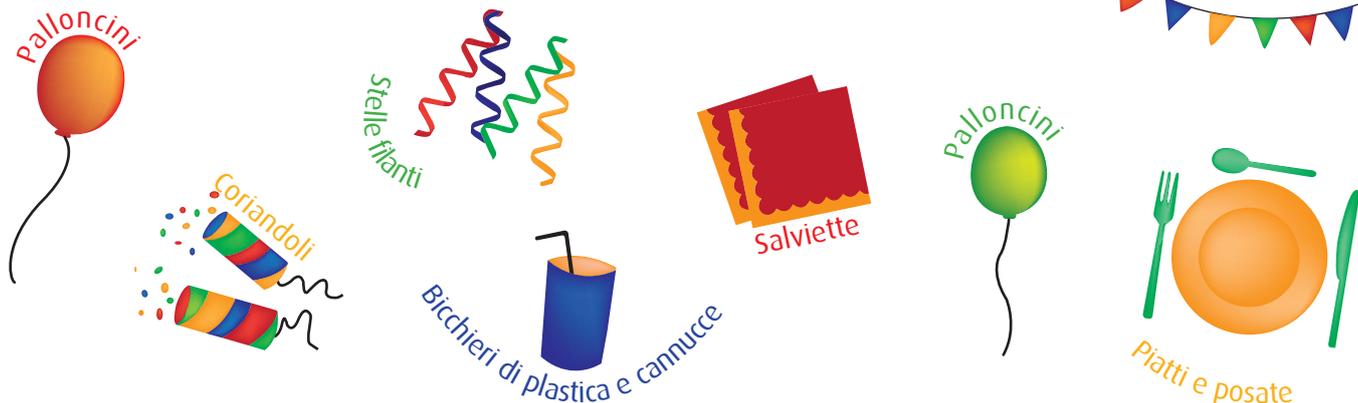


Passo 4 – Pianificare la decorazione

A secondo della tematica si possono ideare anche le decorazioni



Passo 5 – La torta di compleanno

Quando sono stati accolti tutti gli ospiti, ogni bambino dovrà cercarsi un posto a tavola. Per trovarlo potrebbero essere creati dei biglietti con il nome di ogni invitato. Il festeggiato siede naturalmente a capo tavola, in modo da avere tutto sotto controllo.

Anche il dolce fatto in casa si può basare sulla tematica prescelta. Per una dolce sorpresa tra i pasti vi forniamo una ricetta deliziosa:

Cake Pops

Ingredienti per 18 Cake Pops

- 300g di base di torta chiaro e scuro (fatto in casa oppure comprato pronto)
- 50 – 100g zucchero velato
- 200g di formaggio fresco
- 250g di cioccolato fondente
- zucchero perlato

Inoltre: 18 stecchini di legno ed un pezzo di polistirolo per poter inserire gli stecchini

Tempo di preparazione: 1 ora, Raffreddare: 45 min.

Sbriciolare finemente il fondo torta- più sono fine le briciole, più bella sarà la forma alla fine. Aggiungere il formaggio e lo zucchero velato, impastare il tutto fino ad ottenere un solido impasto, eventualmente assaggiare. Ora bisogna formare delle piccole palline e porle per 30 minuti nel congelatore. (In alternativa per alcune ore nel frigo) Nel frattempo scogliere a bagno Maria oppure nel microonde il cioccolato. Inzuppare gli spiedini fino a 2-3 cm nel cioccolato e infilzare i Cake-Pop. Ora bisogna inserire le palline per altri 10 minuti nel frigo in modo che la "base di cioccolato" possa indurire. Dopodiché bisogna immergere cadauno dei dolcetti nel bagno di cioccolato e farli sgocciolare mentre si gira pian piano lo stecchino. Chi desidera può inserire i Cake-Pops nel polistirolo come se fossero dei lecca lecca. Un'altra possibilità sarebbe quella di posarli sulla teglia da forno a capo in giù per poterli trasportare più facilmente.

Passo 6 – idee di gioco:

Dopo la battaglia dei dolci è giunta l'ora dei giochi. Questi giochi non dovrebbero mancare su nessuna festa di compleanno:

Chi sono io?

- ✓ Tutti gli invitati si siedono formando un cerchio mentre
- ✓ Uno di loro lascia la stanza. Il resto della brigata si mette d'accordo su un personaggio famoso dei film, cartoni animati, dello sport oppure della televisione.
- ✓ Questo personaggio deve essere indovinato dal bambino che ha dovuto lasciare la stanza una volta rientrato. Il giocatore può porre 10 domande che possono avere come risposta soltanto un SI oppure NO.
- ✓ Se non ha indovinato dopo le 10 domande ha perso e tocca al prossimo ad indovinare.

Limbo

Vengono sorteggiati due giocatori che devono tenere una stanga oppure un bastone di una scopa. Lo devono tenere da entrambe le estremità e posizionarsi. Gli altri bambini si mettono in fila e devono cercare, uno dopo l'altro, a passare sotto il bastone con le gambe in avanti. È vietato appoggiarsi con le mani oppure sfiorare il pavimento con le ginocchia perché in tal caso il giocatore viene eliminato. Quando sono passati tutti i giocatori il bastone viene abbassato sempre di un po' ed il passaggio diventa sempre più complicato. Il gioco diventa ancora più divertente se si mette come sottofondo della musica allegra. Let's get Limbo!

Dopo tutti questi giochi esaltanti i bambini si divertiranno a lavorare un po' con il bricolage. Qui possono essere accolti nuovamente i motto della festa. Ad esempio delle corone per le principesse oppure una benda per gli occhi per i pirati.

Passo 7 - istruzioni per il bricolage

Qui una piccola scelta:



Corona

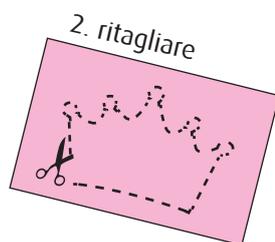


Avete bisogno di:

- ✓ Cartone, Colori a scelta
- ✓ Matita
- ✓ Forbici
- ✓ Colla
- ✓ Brillantini, matite colorate per decorare



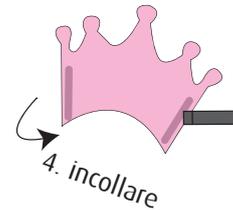
1. incorniciare il motivo



2. ritagliare



3. ornare



4. incollare



finito!



Benda per pirati

Avete bisogno di:

- ✓ Cartone
- ✓ Forbici
- ✓ Elastici



1. disegnare il motivo



2. ritagliare



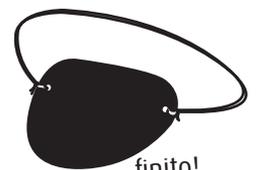
4. recidere



3. forare



5. annodare



finito!

Passo 8 – la cena

Dopo tutto questo gioco e bricolage si farà sentire una gran fame.

Qui una ricetta adatta per i bambini:

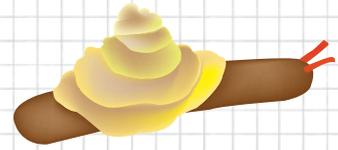
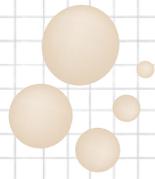
Lumaca di Würstel

Ingredienti:

- 1 pacchetto di Würstel
- 1 pacco di pasta sfoglia
- 1 peperone rosso
- 1 uovo

Preparazione:

1. Ritagliare 5 cerchi di dimensioni diverse dalla pasta sfoglia e drappeggiarli sul centro dei Würstel in modo che lo strato più grande venga per primo e gli altri in ordine cronologico a secondo delle misure. Ogni strato deve essere inumidito con del tuorlo d'uovo sbattuto in modo che gli strati rimangano ben incollati. La pasta sembrerà un guscio di cioccolato dopo la cottura.
2. Prima di inserire la lumaca nel forno bisogna spalmare tutta la chiocciola coll'uovo.
3. Ora le lumache con i Würstel andranno a finire per 15 minuti a 180° nel forno.
4. Adesso bisogna ritagliare le antennine dal peperone. Poi basta eseguire un taglio a croce sulla testa del Würstel con l'aiuto di un coltello appuntito ed inserirne le antennine.



Buon appetito!

Una giornata divertente sta per finire e perché rimanga in buona memoria, ogni bambini potrà ricevere un piccolo dono. Un bel gesto che nessuno si dimenticherà. Come imballo si prestano dei sacchetti da regalo che sono riempiti con dei piccoli doni. Un bel finale per una festa di compleanno!

Trenino per compleanni Festa di animali



Matite safari, set da 6



Trottola clown, set da 6

Cappello pirata



Adesivi «ABC»



Sacchetti di carta pompieri, set da 3



«Susy» per imparare a ricamare



Portachiavi «Safari»

