

O \_ \_ \_ \_ W

Mentre cuoci  
per girare  
il composto  
usa il

E \_ \_ \_ \_ I

E qualche goccia di

O \_ \_ \_ \_ Z

Aggiungi lo

A \_ \_ \_ \_ F

Metti dentro la

**BRAVO!!!**

Hai terminato  
la ricerca,  
ti aspetta  
il tuo premio!

**IL TESORO DELLE PIANTE**

di Incantina La Leprottina



Sei pronto per una grande avventura?  
Una di quelle vere? Andiamo!

Qui all' **Incanto Toscano** esiste  
il **Podere dei Frutti Antichi**,  
un magico terreno dove crescono alberi  
che un tempo erano molto conosciuti,  
ma che ora sono per lo più dimenticati.

Ed è proprio qui che

**Incantina La Leprottina**  
tiene nascosti tutti gli ingredienti  
per fare la sua fantastica marmellata!

Te la senti di cominciare?

Per orientarti potrai usare la mappa  
che ti abbiamo dato.

Cerca tutto l'occorrente per preparare  
la marmellata, costruisci il taccuino e scrivi i  
nomi delle cinque cose che servono,  
via via che le trovi.

Portalo alla reception il giorno della partenza  
e se saranno corretti, ti aspetta  
**un regalo goloso!**

**Prendi un**

P \_ \_ \_ \_ \_ E

## La marmellata di mele cotogne di Incantina La Leprottina

La mela cotogna è un frutto curioso, poco conosciuto. Ha una forma un po' strana, un incrocio tra una mela e una pera ed un profumo dolcissimo, ma per essere gustata a differenza delle altre mele, deve essere cotta.

Per questo motivo per tanto tempo questo frutto è stato dimenticato ed utilizzato solo per profumare gli armadi. Ma poi un giorno una famiglia che abitava nel nord Italia ebbe un'idea grandiosa: cuocere la mela cotogna con lo zucchero e così nacque una particolarissima marmellata dal gusto eccezionale!

Qui ti riveliamo la ricetta segreta di Incantina la Leprottina:

Incantina raccoglie un chilo di mele cotogne e si fa aiutare da tutti i suoi amici per pulirle, levandogli quella leggera peluria che si trova sulla buccia. Incantina sa che la buccia di mele cotogne è ricca di una sostanza che si chiama *pectina* che serve a far addensare la marmellata e per questo non le sbuccia!

Le divide a metà, toglie i torsoli e le immerge in una ciotola dove un leprottino ha messo dell'acqua fresca e il succo di un *limone*.

Una volta le è capitato di non tuffarle velocemente in acqua e limone e le sono diventate tutte nere!

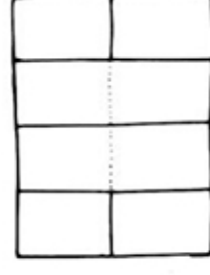
Poi mette una grossa pentola d'acqua sul fuoco e quando bolle ci butta i pezzi di mela e li lascia cuocere per 20 minuti. Poi le scola e con uno schiacciapate le schiaccia, come fa quando prepara il purè. A questo punto rimette il *pentolone* sul fuoco e ci aggiunge 400 grammi di *zucchero* e con un bel *mestolo* gira gira fino a quando non diventa bella densa, pronta per essere spalmata su una fetta di pane e burro.

Ricorda, la marmellata può essere fatta con tutti i tipi di *frutta*.

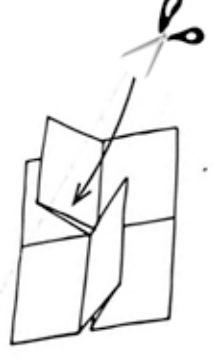
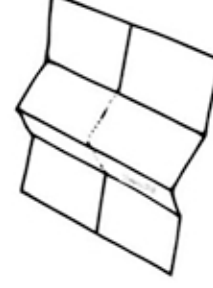
Per cui puoi scegliere quella che più ti piace!

Per cominciare ti servirà un piccolo taccuino.  
Qui trovi le istruzioni per costruirlo

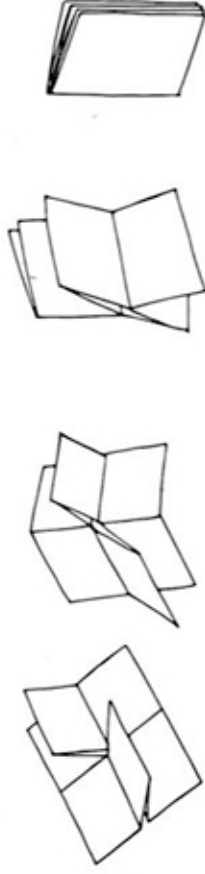
Gira questo foglio e appoggialo su un tavolino, ti accorgerai che ci sono delle righe che ti servono per sapere dove devi piegarlo.



Dopo aver fatto le pieghe, tira su e unisci la parte centrale, poi taglia lungo il tratteggio



Ora fai un gioco di magia per piegare il tuo nuovo taccuino!



Divertiti a colorare la mappa!!!

