

La PASQUA nel MONDO

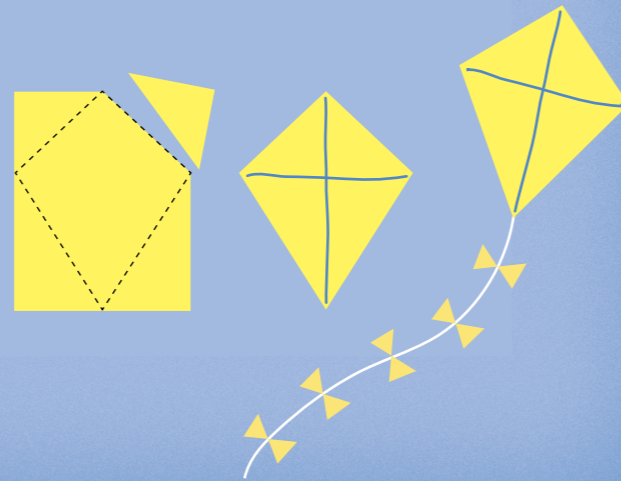


Prova queste tradizioni pasquali di tutto il mondo.
Inviaci una foto delle tue creazioni! Vai sul retro della rivista per sapere come fare.

Aquiloni pasquali

Alle Bermuda, le persone fanno volare gli aquiloni prima di Pasqua per celebrare Gesù Cristo che risorge dalla tomba. Puoi creare un aquilone di carta e appenderlo per ricordarti di Gesù.

1. Ritaglia un foglio di carta a forma di rombo.
2. Disegna due linee lungo il rombo per collegare tutti e quattro i vertici. Puoi anche incollare dei bastoncini sopra le linee.
3. All'interno di ciascuna delle quattro sezioni, scrivi i motivi per cui ami Gesù Cristo. Puoi anche colorare l'aquilone.
4. Aggiungi un cordino alla base e, se vuoi, incolla dei fiocchetti di carta. Poi appendi il tuo aquilone.



Tappeti pasquali

A El Salvador e in Guatemala, le persone celebrano la Pasqua creando *alfombras* (tappeti) per le strade. Usano segatura, fiori e altri oggetti per creare disegni colorati che sembrano tappeti. Questi tappeti sono un dono per Gesù.

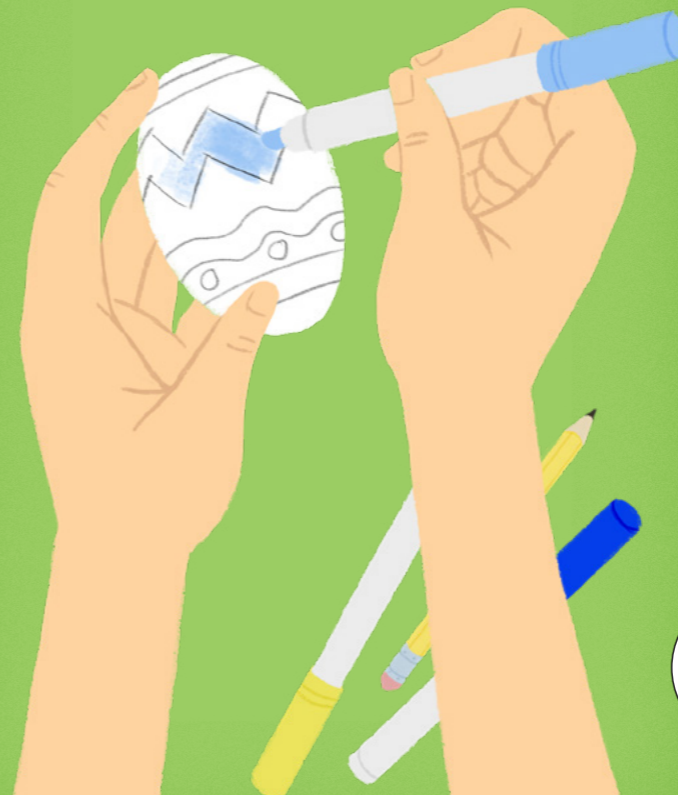
Puoi creare il tuo tappeto pasquale! Dipingi un disegno sulla carta o usa piante e gesso per fare un tappeto all'aperto.



Uova dipinte

In Australia, Sud Africa, Ucraina e molti altri paesi, le persone colorano le uova per celebrare la Pasqua. Le uova possono essere un simbolo di risurrezione e di nuova vita.

Con l'aiuto di un adulto, prepara delle uova sode. Dopo che le uova si saranno raffreddate, decora con pennarelli, pittura, colori a cera o coloranti.



Pane di Pasqua italiano

In Italia, la gente cucina uno speciale *pane di Pasqua*. La forma a ghirlanda ricorda la corona di spine che i soldati misero sulla testa di Gesù. Utilizza questa ricetta per prepararlo anche tu.

1. Mescola insieme 6,5 gr di lievito, 300 ml di latte tiepido, 1 pizzico di sale, 75 gr di burro ammorbidito, 2 uova e 100 gr di zucchero. Poi aggiungi 420 gr di farina. Impasta bene (se l'impasto è troppo appiccicoso, aggiungi un po' più di farina).
2. Dividi l'impasto in 12 palline. Arrotola ogni pallina di pasta in cordoni di 35 cm.
3. Attorciglia due cordoni insieme, quindi unisci le estremità per creare un cerchio. Crea 6 ghirlande.
4. Metti le ghirlande su una teglia da forno unta e copri con un panno. Lasciale riposare per un'ora.
5. Preriscalda il forno a 170 °C. Sbatti un uovo con un cucchiaino d'acqua e spennellalo sulle ghirlande. Aggiungi degli zuccherini colorati.
6. Se vuoi, metti delle uova colorate (crude) al centro delle ghirlande. Inforna per 20 minuti o fino a quando le ghirlande diventeranno dorate.

Che altro si può usare per creare una ghirlanda? Carta? Foglie?

