PROPOSTA DE ATIVIDADES PARA O LIVRO “A FÁBRICA DE CHOCOLATE DO SENHOR COELHO!”, DE ELYS DOLAN

① Jogo da Caça aos Ovos da Páscoa

Pede a um adulto que esconda os ovos para tu procurares. É importante saberes quantos são, para saberes quando o jogo acaba e em que espaço os deves procurar. Sendo dentro de casa, convém saberes, por exemplo, se estão apenas na sala, se estão na casa toda, etc. O jogo pode ter várias variantes:

Quente e Frio – podes pedir ajuda a quem os escondeu, orientando-te, dizendo quente quando estás perto e frio quando estás longe dos ovos.

Cabra Cega – com um lenço a tapar-te os olhos tentas procurar os ovos escondidos usando apenas o tacto.

Cronómetro – se jogares com mais participantes, pode procurar um de cada vez e o tempo de cada um é cronometrado. Ganha o que for mais rápido!

Pistas – uma espécie de Caça ao Tesouro, encontras cada um dos ovos seguindo a pista que te deixarem. Entregam-te a pista para encontrares o primeiro, a partir daí, cada ovo vem acompanhado de uma pista para encontrares o próximo!

Podes inventar novas regras misturando algumas das anteriores.

Boa caçada! Diverte-te!

② Como achas que são feitos o s ovos de chocolate?

Podes imaginar a tua própria história com estes ou outros personagens.

Escreve-a ou pede a alguém que a escreva e ilustra-a. Podes usar diversas técnicas: lápis de cor, de cera e canetas ou até mesmo aquarelas. Podem ser técnicas mistas, utilizando também colagens. O céu é o limite...

③ Vamos todos para a cozinha!

Musse de Chocolate – Receita do Sr. Coelho

O Sr. Coelho aceitou muito bem todas as sugestões que as galinhas lhe deram. Assim resolveu testar uma nova receita – musse de chocolate. Ficou tão boa, tão boa, que a partilhamos aqui contigo:

Ingredientes:

- chocolate culinária (1 tablete 200g)
- ovos (6)
- açúcar (8 colheres de sopa)
- manteiga (1 colher de sopa)
- leite (3 colheres de sopa)

Parte em pedaços pequenos o chocolate (podes deixar a tablete dentro da embalagem, em cima da bancada da cozinha, com o rolo da massa bates várias vezes na tablete – como se tivesses a tentar abrir uma pinhata, mas com os olhos bem abertos!), deita o chocolate partidinho numa taça grande que possa ir ao micro-ondas. Junta na taça a manteiga e o leite e põe no micro-ondas a baixa temperatura durante 1 minuto, mexe e caso seja necessário volta a por no micro-ondas por mais tempo. Quando o chocolate estiver bem derretido, deixa arrefecer e junta as gemas dos ovos. As claras deita-as numa outra taça e com uma batedeira bate-as em castelo. Para teres a certeza que os ovos estão bons, debes parti-los um a um para uma tacinha mais pequena e vais deitando para a maior. Envolve as claras de forma a que a musse fique bem fofinha. Leva ao frigorífico durante 2 horas antes de comeres.

Variante: musse de chocolate tricolor

Podes comprar 3 tipos de chocolate: chocolate 70% cacau, chocolate de leite e chocolate branco. No total, debes usar entre os 3 apenas 200g. Derrete os 3 chocolates em tacinhas diferentes e mistura 2 gemas de ovo em cada chocolate. Divide as claras em castelo por cada uma das taças. Numa taça grande de vidro deita primeiro a musse mais escura, leva ao congelador por 30 minutos, para solidificar. De seguida junta a musse de chocolate de leite e leva novamente ao congelador. Por fim junta a musse de chocolate branco. A tua musse tem 3 camadas e podes decorar o topo com raspas de chocolate escuro ou morangos.

Salada Arco-Íris – Vamos Todos Ficar Bem!

As Galinhas Poedeiras andavam um pouco enjoadas de comerem tanto chocolate... Desejavam comer mais vezes saladas fresquinhas e saudáveis.

Aqui está uma receita de salada com 7 cores.

Ingredientes:

- tomate (vermelho), cortado em gomos finos
- cenoura (cor de laranja), ralada
- milho (amarelo)
- ovo cozido (amarelo e branco), cortado em gomos finos
- alface (verde), pequenas folhas ou ripada
- uvas “tintas” (azul), cortadas a meio e sem as gráinhas
- beterraba (roxo), cortada aos cubinhoss

Para a salada Arco-Íris ficam aqui algumas sugestões de ingredientes, mas podes alterá-los para outros que gostes mais. Quanto às quantidades, também deixamos à tua vontade e dependendo do número de pessoas que a vão saborear. O importante é que seja bem colorida e apetitosa. Diverte-te e cuidado com a faca!

④ **Navegando na Internet**

Há tantas formas de decorares os teus ovos da Páscoa. Seguindo este link (página em inglês) tens várias sugestões:

<https://www.goodhousekeeping.com/holidays/easter-ideas/g419/easter-egg-decorating-ideas/>

Se quiseres aprender a desenhar o Sr. Coelho e as galinhas para decorar a mesa do almoço de Páscoa e o teu cestinho de caça aos ovos a autora Elys Dolan, ensina-te (em inglês):

<https://www.youtube.com/watch?v=J5v3bgk9BBs>

<https://www.youtube.com/watch?v=zC6RLHaonhQ>