

PROPOSTA DE ATIVIDADES PARA O LIVRO “NÃO MEXER! O MEL É MEU”, DE JANE CHAPMAN E TIM WARNES

① Jogo “O mel é meu”

O Urso quer o mel todo só para ele, não quer partilhá-lo com ninguém. Mas afinal era tudo uma brincadeira, um jogo que o Urso gosta de jogar com o Rato, a Toupeira e os Irmãos Coelho. Também tu podes brincar a este jogo, utilizando as regras do jogo da “Cabra Cega”:

Um dos jogadores é o Urso. O Urso venda os olhos com um lenço, outro participante roda-o sobre si próprio enquanto canta (entoação da “Cabra Cega”):

“Grande Urso, de onde vens?

Do túnel,

O que trazes?

Um pote de mel!

Dás-me um bocadinho?

Nããão!

Então: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 (voltas sobre si próprio)”

Agora zozzo e de olhos vendados, o Urso tem que encontrar os outros animais que estão escondidos. O primeiro a ser apanhado passará a ser o Urso.

② O Pote dos Tesouros

O Urso tinha sempre consigo o seu pote de mel. Era de-lí-ci-o-so e o seu principal tesouro. Se gostas de manualidades, faz o teu próprio pote dos tesouros. Com um frasco vazio que tenhas em casa, decora-o a teu gosto e com o que tiveres à mão (podem ser canetas de acetato, botões colados, purpurinas, etc.), não te esqueças de fazer uma etiqueta: “Pote dos Tesouros do/a ... e o teu nome”. Podes também fazer para oferecer a alguém especial

③ Vamos todos para a cozinha!

O Urso adora mel, o Rato e os outros animais também!

E que tal fazer umas broinhas de mel?

Ingredientes:

- farinha tipo 55 sem fermento (500g)
- açúcar amarelo (100g)
- sal (1 colher café)
- fermento (1 colher chá)- canela (2 colher sopa)
- azeite (180ml)
- mel (200ml)
- ovos (2)
- açúcar para polvilhar (q.b.)

Numa taça grande junta e mistura todos os ingredientes secos (farinha, açúcar, sal, fermento e canela). Em lume baixinho aquece o mel e o azeite juntos. Deixa arrefecer um pouco a mistura líquida e junta à taça onde está a mistura seca. Amassa bem e junta os ovos. Amassa até ficar uma bola de massa homogénea. Pré-aquece o forno a 180°. Enquanto o forno aquece, forra um tabuleiro com folha de papel vegetal e faz pequenas bolinhas de massa que vais dispendo em filas no tabuleiro. No final, pressiona cada uma delas com um garfo para ficarem achatadas e com risquinhas. Deixa no forno cerca de 12 a 15 minutos. Passa cada broinha por açúcar (enche uma taça com açúcar e envolve as broas) enquanto ainda estão mornas. Serve-as quando já estiverem frias. Bom apetite!

④ Vamos todos para a cozinha!

Como fazer mel, vê o vídeo (em inglês) “How to Harvest honey, beekeeping with Maddie #12”:

<https://www.youtube.com/watch?v=xnhmxNoo4EY>