

AKI E LA FESTA DI COMPLEANNO



Editore: AKI Family Resort PLOSE

Progetto, direzione e stampa: Artem Studio s.r.l.

Mascotte designer: Francesca Calvi

Illustrazioni: Chiara Carrara

Testo, grafica e impaginazione: Alias s.r.l.

AKI E LA
FESTA DI
COMPLEANNO







Finalmente è arrivato il giorno più
importante dell'anno: il compleanno di Aki!

Anche il sole è contento e splende nel cielo
più alto del solito.
Le amiche nuvole sembrano tanti cuoricini
di panna montata.



“Sembra tutto perfetto” pensa Aki.
Per il suo compleanno vuole organizzare
una festa con tutti i suoi amici! Così va in
cucina per preparare una buonissima torta.



“Ecco la farina... ma... e le uova?
E il latte? E la frutta?” pensa Aki
mentre apre gli scaffali della cucina.





«Non è rimasto più niente»
dice sconsolato.
«Come faccio a preparare una torta
solo con la farina? Oggi è proprio
la giornata più brutta dell'anno!»

Aki esce trascinando le zampe.
«Tanti auguri!» esclamano gli alpaca
Hugo e Otto quando lo vedono arrivare.
«Ehi, ma cosa sono quelle ali all'ingiù?»
chiede Hugo.
«Non ho gli ingredienti per preparare
la torta» risponde Aki, «e così non posso
organizzare la mia festa
di compleanno».







«Questo è un giorno importante Aki...
e deve essere speciale! Non ti preoccupare,
ci pensiamo noi!» lo rassicurano Hugo e Otto
che fanno insieme un lungo fischio.
Aki li guarda confuso, ma poi da lontano
vede arrivare tutti i loro amici.



«Forza amici, Aki ha bisogno degli ingredienti per preparare la torta del suo compleanno» dice Hugo. Gli animali annuiscono e tutti insieme si addentrano nel bosco.

«Ho trovato dei lamponi» dice la riccetta Conny.
«E noi del miele dalla nostra amica ape» continua l'orsetto Ravi con lo scoiattolo Oliver.





«Benvenuti a casa nostra!» dicono le caprette Mila e Lina. Gli amici vanno nella fattoria delle due caprette.



«Ecco il latte freschissimo della nostra amica mucca» dice Mila.

«E queste sono le uova delle nostre amiche galline» dice Lina. Adesso Aki ha tutto quello che gli serve per preparare la torta di compleanno per i suoi amici!





Gli amici vanno a casa di Aki e preparano insieme la torta.

«Farina, uova, latte, lamponi... questa torta sarà buonissima!» dice lo scoiattolo Oliver.



Oliver taglia i lamponi, Aki mescola tutti gli ingredienti e la ricetta Conny accende il forno. «Bene, è pronta, inforniamola!» dice la cucciola di capriolo Franzi.

Mentre la torta cuoce, gli amici fanno
un bel tuffo in piscina.



Aki si diverte così tanto che gli fanno male le guance per il troppo ridere.





L'aquilotto si rilassa lasciandosi sorreggere
dalla superficie dell'acqua.
E non si accorge che i suoi amici stanno
gonfiando i palloncini e accendono
la candelina della torta di nascosto.



«Buon compleanno!» esclamano insieme gli amici. «Ti vogliamo tanto bene Aki!» «Grazie amici!» risponde Aki commosso.



«Sono proprio fortunato ad avere amici come voi! Oggi è proprio il giorno più bello dell'anno!»



LA TORTA DEI SETTE VASETTI

Obiettivi educativi: abilità logico-matematiche

STRUMENTI:

1 cucchiaio, 1 vasetto di yogurt vuoto, 1 ciotola per preparare l'impasto, 1 stampo per torte da 24 cm.

INGREDIENTI:

 da 125 gr di yogurt bianco

 +  di zucchero

 +  di farina tipo 1

 di fecola o maizena

 di olio di semi o di oliva

Scegli un vasetto di yogurt in carta o in vetro per essere amico della natura!

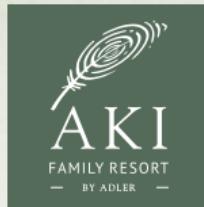
 +  +  uova

 di lievito per dolci

 di sale

PROCEDIMENTO

1. In una ciotola versa 1 vasetto di yogurt, 1 vasetto di olio e le 3 uova. Con un frullatore mescola tutto fino a creare un impasto cremoso.
2. Aggiungi 2 vasetti di zucchero, 2 vasetti di farina, 1 vasetto di fecola, la bustina di lievito e un pizzico di sale. Mescola bene bene!
3. Versa l'impasto in uno stampo da torta ricoperto di carta da forno e metti in forno a 180° per 30 minuti.
4. Driiin. La torta è pronta! Decora con zucchero a velo oppure per renderla ancora più gustosa... spalmaci sopra un po' di cioccolata e fai cadere una pioggia di granella colorata.



Aki, con l'aiuto dei suoi inseparabili amici,
prepara una buonissima torta
per un giorno speciale: che bello festeggiare
il compleanno con un tuffo in piscina!



printed
with the sun
using energy from
renewable sources

