

The illustration shows Ernest and Celestine ziplining over a colorful, mountainous town. Ernest is in the foreground, wearing a green coat and a red scarf, holding the zipline rope. Celestine is behind him, wearing a red dress and a black hat. In the background, other zipliners are visible against a blue sky. The town below has colorful buildings and a crowd of people cheering.

Ernest e Celestine
*Divertiti
insieme a noi!*

*Colora,
gioca,
ritaglia!*

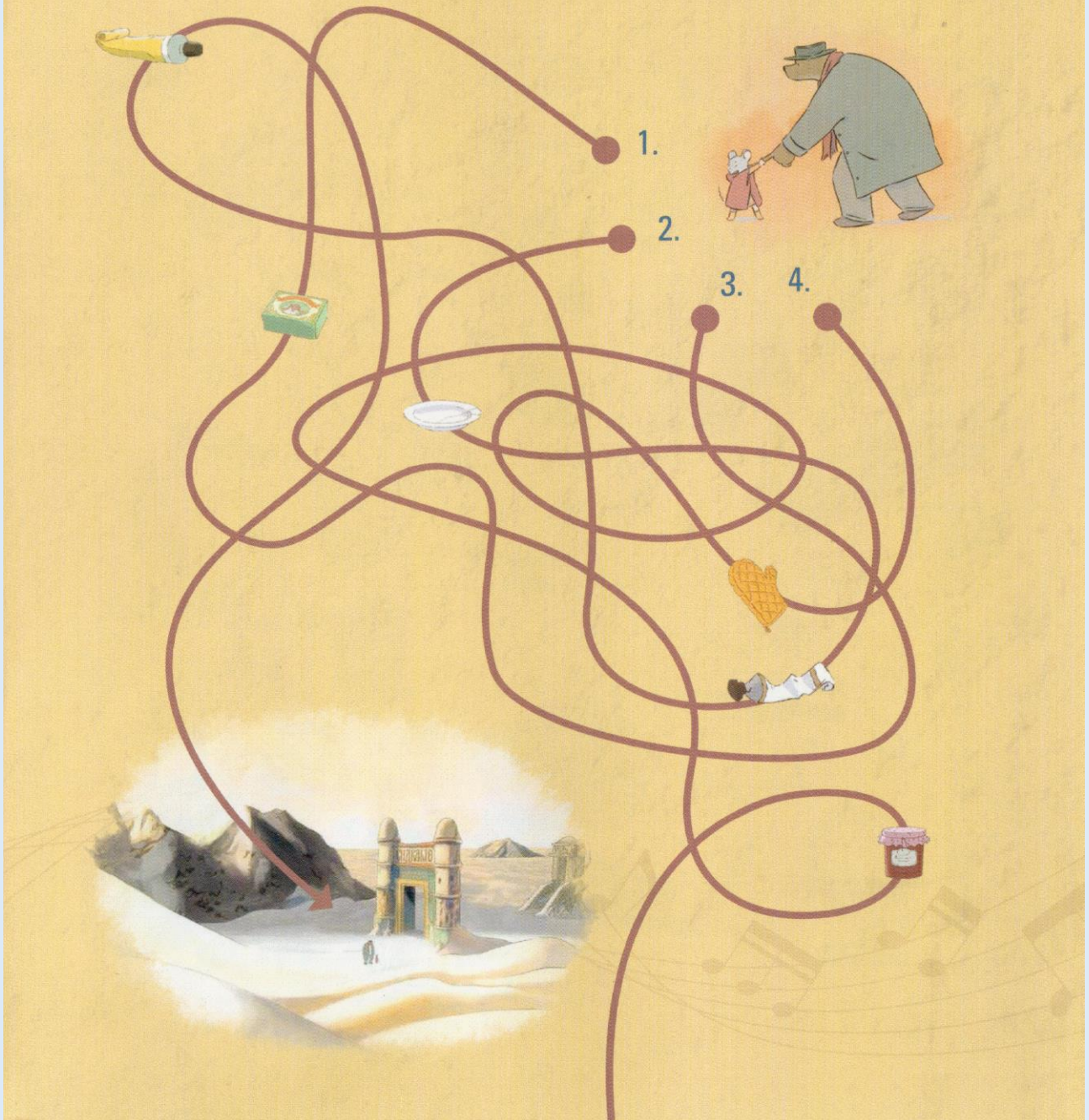
I WONDER
PICTURES

Unipol Biografilm
COLLECTION

MYMOVIES.IT
UNA REALTÀ DEL GRUPPO

Il percorso

La strada verso il paese di Ernest è lunga e tortuosa, e a ogni curva cade qualcosa dal furgone... Aiuta Ernest e Celestine a trovare la strada giusta e cerchi gli oggetti che sono caduti sul loro cammino... non lasciare rifiuti per strada!



Le piccole marionette

Ritaglia queste immagini seguendo le linee tratteggiate, poi posiziona l'indice e il medio nei due fori. Adesso puoi inventare nuove avventure di Ernest e Celestine con questi personaggi di carta!



La ricetta delle Ostrogallette

Ernest ama le Ostrogallette, la grande specialità culinaria di Ostrogallia. Anche tu puoi preparare questi piccoli biscotti a casa in pochissimo tempo!



Ingredienti per 12 Ostrogallette:

- 100 grammi di farina di frumento
- 40 grammi di zucchero di canna
- 2 cucchiai di zucchero vanigliato
- 8 cl di olio
- a scelta: cioccolato in polvere, cannella, cocco grattugiato...

Passaggio 1

Inizia lavandoti le mani e disponendo tutti gli ingredienti davanti a te.

Passaggio 2

In una ciotola mescola la farina, lo zucchero di canna, lo zucchero vanigliato e l'olio. Le Ostrogallette possono avere mille gusti diversi. Scatena quindi la tua immaginazione aggiungendo il tuo ingrediente preferito. Le Ostrogallette alla cannella sono il piacere proibito di Ernest, ma Celestine ha un debole per quelle al cioccolato!

Passaggio 3

Una volta che l'impasto è denso, prendilo tra le mani per formare 12 palline.

Passaggio 4

Rivesti una teglia con carta da forno e adagia sopra le palline, distanziandole bene.

Passaggio 5

Appiattisci delicatamente ogni pallina con una forchetta per formare delle strisce sulle Ostrogallette.

Passaggio 6

Con l'aiuto di un adulto metti le Ostrogallette in forno preriscaldato a 180° e cuoci per 10 minuti.

10 MINUTI DI COTTURA!



Passaggio 7

Aspetta pazientemente che le Ostrogallette si raffreddino e si induriscano prima di gustarle e ricordati di portarle con te in un contenitore riutilizzabile!



*È stato bello
giocare insieme!*