

## L'OMINO DI PANPEPATO

In cucina si prepara un biscotto a forma di omino, ma quando il dolce è pronto per essere informato, questo scappa via veloce per non essere mangiato e...

La storia dell'Omino di Panpepato (o pan di zenzero o marzapane), non è propriamente una fiaba di Natale, ma possiamo comunque associarla alla festa più amata dai bambini, perché il "biscotto animato", che ne è il protagonista, è un classico dolcetto (gingerbread) che nei paesi anglosassoni viene preparato proprio durante il periodo natalizio. La storia, tramandata da una generazione all'altra fino ad arrivare a noi, è molto semplice: una donna in cucina si prepara a impastare e poi a cuocere il suo biscotto a forma di omino, ma quando il dolce è pronto per essere informato, questo scappa via veloce per non essere mangiato e...beh, per sapere come va a finire, leggete insieme ai bambini tutta la fiaba fino alla sua logica conclusione.

Per adesso Buona lettura e poi, magari, anche buon appetito!

## L'OMINO di PANPEPATO

**A dicembre l'Omino di Panpepato esce dal forno tutto decorato: le guance ricoperte di granella colorata gli occhi, il naso e la bocca di cioccolata...**

*sul corpo un po' di zucchero bianco e tanti canditi in fila su un fianco:  
"Così sono proprio un omino speciale pronto per ornare l'albero di Natale!"*

## Inventa e crea

### Una storia da leggere e ascoltare

Leggiamo o raccontiamo ai bambini la fiaba dell'Omino di Panpepato e dopo l'ascolto ripensiamo insieme ai personaggi della storia e ai dettagli della trama. Invitiamo i bambini a disegnare sulle facciate di un lungo cartoncino bianco piegato a fisarmonica, le varie sequenze della storia, e poi utilizziamo questa striscia come un vero libro da sfogliare e condividere con il gruppo.

### L'Omino di Panpepato

Un uomo piccino e una donna piccina vivevano insieme in una casa piccina. «Un giorno la donna piccina impastò un ometto di panpepato: gli fece i bottoni con il ribes, gli occhi con dell'uvetta passa, e la bocca con un pezzetto di buccia d'arancia. Dopo lo stese in una teglia e lo infornò, ma quando aprì lo sportello del forno, l'ometto saltò fuori dalla teglia, fuori dalla porta e via lungo la strada.

La donna piccina e l'uomo piccino gli corsero dietro più in fretta che potevano, ma l'ometto rideva e li scherniva: "Correte, correte, ma è fiato sprecato, io sono l'Omino di Panpepato!" E infatti, non riuscirono ad acchiapparlo. Dopo un po' l'ometto di panpepato sorpassò una mucca che riposava in un campo... "Fermati, fermati e fatti mangiare...mhuu..." muggì la mucca. "Sono scappato ai due vecchietti, come correvano quei poveretti...corri, corri ma è fiato sprecato io sono l'Omino di Panpepato!" E nemmeno la mucca riuscì ad acchiapparlo. Così continuò a correre per i campi, finché sorpassò un cavallo: "Fermati, fermati e fatti mangiare..." «nitri il cavallo, ma l'ometto di panpepato rise forte e lo prese in giro: "sono fuggito ad una vecchietta, a suo marito e alla mucchetta...corri, corri, ma è fiato sprecato io sono l'Omino di Panpepato!" «-e nemmeno il cavallo riuscì ad acchiapparlo. In fondo al campo l'ometto sorpassò dei contadini che stavano trebbiando il grano, «essi sentirono il delizioso profumo di panpepato appena sfornato e corsero «tutti fuori dal capannone per prenderlo, "fermati, fermati e fatti mangiare", gridavano i contadini, ma l'omino guizzò tra le loro gambe e ridendo cominciò a ripetere: "Sono sfuggito ai due vecchietti, come correvano quei poveretti, ad una mucca ed un cavallo ed eccomi qui ancora in ballo...correte, correte ma è fiato sprecato io sono l'Omino di Panpepato!". E nemmeno i trebbiatori riuscirono ad acchiapparlo. Ormai l'omino credeva di essere il più furbo biscotto mai uscito da una teglia e «rideva e ballava e si faceva un sacco





di complimenti.

"Nessuno potrà mai acchiapparmi" pensava... e quando una volpe gli venne incontro correndo, l'ometto di panpepato si limitò a ridere e corse via...dicendo: "sono sfuggito ai due vecchietti, come correvano quei poveretti, ad una mucca e a un cavallo, per me è stato soltanto un ballo, sono sfuggito ai contadini, come gridavano quei poverini...corri, corri, ma è fiato sprecato io sono l'Omino di Panpepato!". "Ascoltami bene io non voglio acchiapparti"-disse la volpe correndo più forte, "anch'io sto fuggendo dai cacciatori, ma se riusciamo ad attraversare il fiume, saremo salvi entrambi". Quando furono in riva al fiume la volpe disse all'ometto di panpepato: "salta sulla mia coda e ti porterò dall'altra parte" e così l'ometto saltò sulla coda della volpe che s'immerse nell'acqua, ma subito la volpe si voltò: "sei troppo pesante per la mia coda, montami sulla schiena, così non ti bagnerai". Allora l'ometto di panpepato saltò sulla schiena della volpe. "Sulla mia schiena sei troppo vicino all'acqua, salta sulla mia spalla" disse ancora la volpe dopo aver nuotato un po'. Così l'ometto di panpepato saltò sulla spalla della volpe. Quando furono in mezzo al fiume, la volpe gridò: "Aiuto...sto affondando...ti prego salta sul mio naso ometto di panpepato!" e così l'ometto saltò sul naso della volpe ed entrambi attraversarono felicemente il fiume. Ma appena toccò terra, la volpe scosse forte la testa e scaraventò in aria l'ometto di panpepato. SGNAP! Fecero le mascelle della volpe!-SVUOP! Fece la sua lingua rossa e bagnata! "Povero me... un pezzetto l'ha già mangiato!" SGNAP! Fecero i bianchi denti della volpe!-SVUOP! Fece la sua rossa e umida lingua! "Guarda, guarda...gridò l'Omino di Panpepato per tre quarti sono già che andato!" SVUOP! SGNAP! MMMHH! Fece la volpe!

E l'Omino di Panpepato non disse più niente...non disse mai più niente.

## Una Storia da preparare e da...mangiare

Con questo impasto è possibile realizzare omini, animali e biscotti di varie forme, per la gioia di grandi e piccini che possono sbizzarrirsi nel prepararli. Il "pan pepato" è un impasto per biscotti a base di spezie, che dopo essere cotto, può essere decorato con glassa di zucchero, pezzetti di cioccolato e confetti colorati.

### Ingredienti:

- 500 g di farina
- 2 cucchiaini di spezie: cannella- coriandolo- anice stellato- chiodi di garofano
- 85 g di zucchero\*
- 125 cl di latte\*
- 250 g di miele\*
- ½ cucchiaino di bicarbonato

Ecco come realizzarli: in una ciotola da cucina mettiamo tutti gli ingredienti e impastiamoli bene, a questo punto formiamo una grossa palla, avvolgiamola nella pellicola trasparente e lasciamola riposare per 30 minuti. Spargiamo un po' di farina sulla spianatoia e stendiamo con il mattarello la pasta, cercando di raggiungere lo spessore di circa 1 cm. A questo punto prendiamo l'apposito stampino e ritagliamo tantissime sagome a forma di omino.-Rivestiamo la teglia con la carta forno e sistemiamoci sopra i nostri omini: prima di infornarli spennelliamoli con del latte, poi facciamoli cuocere nel forno già caldo a 190° per 10-15 minuti.-Una volta pronti togliamoli dal forno e facciamoli raffreddare: adesso dobbiamo solo scegliere se mangiare gli omini di panpepato oppure utilizzarli come decorazioni da appendere all'albero di Natale. Suggerimenti: possiamo guarnire gli omini con della glassa colorata, con piccoli confetti variopinti o con pezzetti di frutta candita.



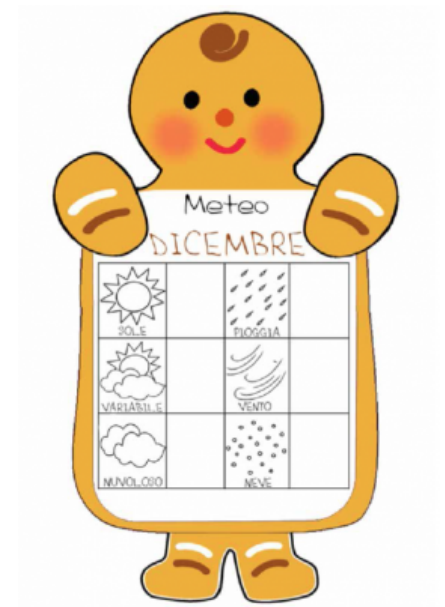
## Ecco pronto in un momento il Calendario dell'avvento!

Stampiamo in formato A3 o meglio ancora in formato poster, [l'immagine dell'Omino di Panpepato](#), che si trasforma così in un simpatico calendario dell'avvento da appendere in sezione. Dal primo dicembre invitiamo un bambino, a turno, a colorare delicatamente con una matita il cerchio contenente la data del giorno e poi a ripassare col pennarello nero il relativo numero, fino ad arrivare al 24 dicembre, da evidenziare con il colore rosso. Possiamo anche preparare per ogni bambino una copia del calendario da portare a casa e divertirsi con i genitori!

## Giochiamo col meteo



Stampiamo il ["Meteo - report"](#) in formato A4 o A3 e completiamolo aggiungendo vicino a ogni simbolo il numero riassuntivo dei giorni diversamente contrassegnati sul poster mensile. Insieme ai bambini osserviamo il "Meteo - report" di dicembre per formulare e condividere alcune semplici valutazioni sul tempo meteorologico del mese appena trascorso.



## Commenti

Solo gli utenti registrati possono scrivere commenti.

[Entra in Giunti Scuola](#)