

Ecco il prototipo grafico del Capitolo 1, fedele alla visual identity definita nelle slide:

Palette applicata: Arancio Caldo (#F4A261) come colore dominante del Coraggio, Blu Profondo (#2E6F95) per i numeri di sezione e le label, Verde Acqua (#A8DADC) per il mini-momento educativo, Rosa Cipria (#FCD5CE) per i badge materiali e le regole.

Struttura in 5 sezioni esattamente come nel Capitolo 1 progettato in chat: introduzione narrativa, ricetta con preparazione, momento simbolico, attività collaterale con il Medaglione del Coraggio, spazio personale con righe per scrivere e area da disegnare.

Elementi grafici integrati: linee sottili, tratto pulito, hatching per il volume, nessun contorno spesso né proporzioni cartoonistiche:

Sulla copertina — una torta a due piani in linea bianca su arancio: drip del frosting, bacche con steli e foglioline, ricciolo di panna, texture ad hatching diagonale sui fianchi del pan di spagna.

Sezione 1 - una fetta di limone con segmenti e foglia, in angolo in alto a destra.

Sezione 2 - una frusta a palloncino con le singole spirali dei fili e le righe del manico, più una ciotola con farina e impasto accanto alla lista ingredienti.

Sezione 4 - un paio di forbici con le rondelle, le lame che si incrociano e il perno centrale.

Sezione 5 - una medaglia con nastro e stellina interna, coerente con l'idea del Medaglione del Coraggio.

I separatori tra le sezioni - mattarello con le texture dei nodi, cucchiaio di legno con venatura, tre uova.

Vuoi che esporti questo come file HTML scaricabile, o preferisci intervenire su qualche elemento grafico?

Mood: caldo, morbido, artigianale — non minimal, non cartoon. Funziona anche in dark mode.

IL RICETTARIO DELLE RICETTE IMMAGINARIE · CAPITOLO

1

La Torta del Coraggio

EMOZIONE: CORAGGIO

Preparazione: 20-25 min Cottura: 30-35 min Attività: 15 min



1 INTRODUZIONE NARRATIVA



Oggi nel nostro laboratorio speciale prepareremo qualcosa di molto importante.

Non è solo una torta.

È la Torta del Coraggio.

Il coraggio non significa non avere paura.

Significa fare un piccolo passo anche quando il cuore batte forte.

Ogni volta che impariamo qualcosa di nuovo, quando assaggiamo qualcosa di diverso, quando proviamo anche se non siamo sicuri... stiamo usando il nostro coraggio.

Sei pronto a cucinarlo insieme?



La Torta del Coraggio

INGREDIENTI REALI

- 200 g di farina
- 80 g di zucchero
- 2 uova
- 1 vasetto di yogurt bianco
- 60 ml di olio di semi
- 1 bustina di lievito per dolci
- Scorza di limone (*facoltativa*)



PREPARAZIONE

Prima regola del laboratorio: laviamo bene le mani

- 1 In una ciotola grande rompiamo le uova.
Compito del bambino: mescolare con la frusta.
- 2 Aggiungiamo lo zucchero e mescoliamo ancora.
Osserviamo come cambia il colore.
- 3 Versiamo yogurt e olio.
Il bambino può misurare e versare con attenzione.
- 4 Uniamo farina e lievito setacciati.
Mescoliamo fino a ottenere un impasto morbido.
- 5 Versiamo in una tortiera.
qui aiuta l'adulto
- 6 Inforniamo a 180° per circa 30–35 minuti.
solo l'adulto usa il forno

MINI-MOMENTO EDUCATIVO

*Cosa succede nel forno? Il lievito fa crescere l'impasto.
Anche il coraggio cresce quando lo usiamo!*



3**MOMENTO SIMBOLICO**

Sedetevi insieme davanti alla torta.

Chiedi al bambino:

- Ti ricordi una volta in cui hai avuto paura ma hai provato lo stesso?
- Che cosa ti ha aiutato?

4**ATTIVITÀ COLLATERALE CREATIVA**

Il Medaglione del Coraggio

MATERIALI

Cartoncino

Pennarelli

Forbici (con supervisione)

Spago

ATTIVITÀ

- 1 Disegna un simbolo del tuo coraggio (un leone? una montagna? una stella?).
- 2 Ritaglia il medaglione.
- 3 Scrivi dietro la tua frase del coraggio.
- 4 Indossalo mentre assaggi la torta.

OBIETTIVI

Collegare gesto concreto e simbolo

Rafforzare memoria emotiva

Creare oggetto fisico





La Mia Ricetta del Coraggio

Quando ho usato il coraggio?

Che cosa mi rende forte?

Disegna il tuo superpotere.

spazio per disegnare