

## VUOI ESSERE MIA AMICA?

SUSIE MORGENSTERN E CLAUDE K. DUBOIS

«Una nuova amicizia è come un colpo di fulmine:  
ti afferra all'improvviso!»

### Il libro

Juliette ha dovuto abbandonare la sua scuola e tutti i suoi amici a Parigi per trasferirsi in campagna. Era il sogno di mamma e papà, ma non il suo! Si sente sola, abbandonata e annoiata. “Non è giusto, però!” continua a ripetersi. Ecco perché decide di scrivere un questionario per selezionare una nuova amica. Purtroppo, la ricerca non è affatto facile...

### Le autrici

**Testo di Susie Morgenstern** (1945). Bambini e ragazzi amano i suoi libri, perché Susie riesce a divertirli, incuriosirli e trattare temi che li riguardano, come la scuola, la famiglia, l'amicizia, l'amore, con grande creatività e ironia. Americana, nata in New Jersey, Susie Morgenstern vive a Nizza e ama viaggiare. I suoi libri hanno ricevuto una lunga sfilza di premi.

**Illustrazioni di Claude K. Dubois** (1960). Nasce in Belgio e studia illustrazione all'École supérieure des Arts Saint-Luc di Liège. Si dedica successivamente al disegno declinato in tutte le sue forme: albi illustrati, riviste, pubblicità, scultura e pittura... Babalibri ha pubblicato: *Le scatole di felicità*, *Dolci parole*, *Akim corre*.

### Perché leggerlo in classe?

Perché parla della difficoltà di inserirsi in un ambiente nuovo e del bisogno di non sentirsi soli. Perché questa difficoltà accomuna tutti i bambini quando devono cambiare scuola, classe o addirittura Paese e lingua. Perché il motto di Juliette “Io sono sola, ma non sono timida. Ce la posso fare!” diventerà l'inno di battaglia di molti piccoli lettori.



Pagine 72, € 8,50  
ISBN: 978-88-8362-449-0  
12,5x19 cm  
Traduzione di  
Maria Bastanzetti

### Testo in stampatello minuscolo

Comprendo

Scopro e imparo

Rifletto

Disegno e creo

Scrivo e invento

1 Di che cosa parla questo libro?



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2 La protagonista è una bambina che deve seguire i genitori in un posto strano, dove non conosce nessuno. Quali sono le sue emozioni? Trova l'emozione che non c'entra con tutte le altre.

**RABBIA**

**GIOIA**

**TRISTEZZA**

**SOLITUDINE**

**FASTIDIO**



1

Quando mamma e papà sono al lavoro, Juliette è affidata a un'anziana signora. Ti è mai successo? Vuoi raccontare il pomeriggio che avete trascorso insieme? Che cosa avete fatto? Qual è stata la cosa più bella di quel pomeriggio?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2

Tu hai una migliore amica o un migliore amico?  
Qual è la cosa che vi piace di più fare insieme?  
Sai dire qual è il suo miglior pregio?  
E il tuo peggior difetto?



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

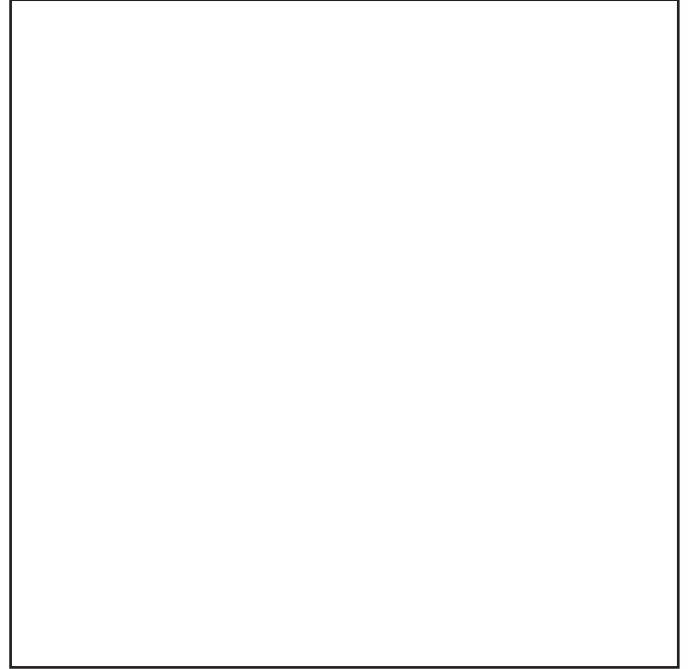
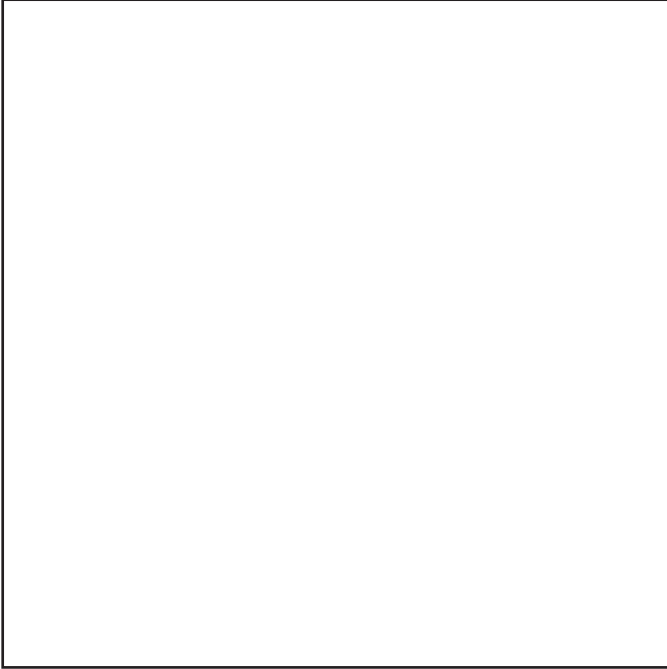
3

Trova nel testo cinque parole che contengono le lettere GL e cinque che contengono le lettere GN.

.....	.....	.....	.....
<b>GL</b>		<b>GN</b>	
.....	.....	.....	.....
.....		.....	

1

Disegna un paesaggio di campagna e uno di città.



Quale ti piace di più? Perché?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

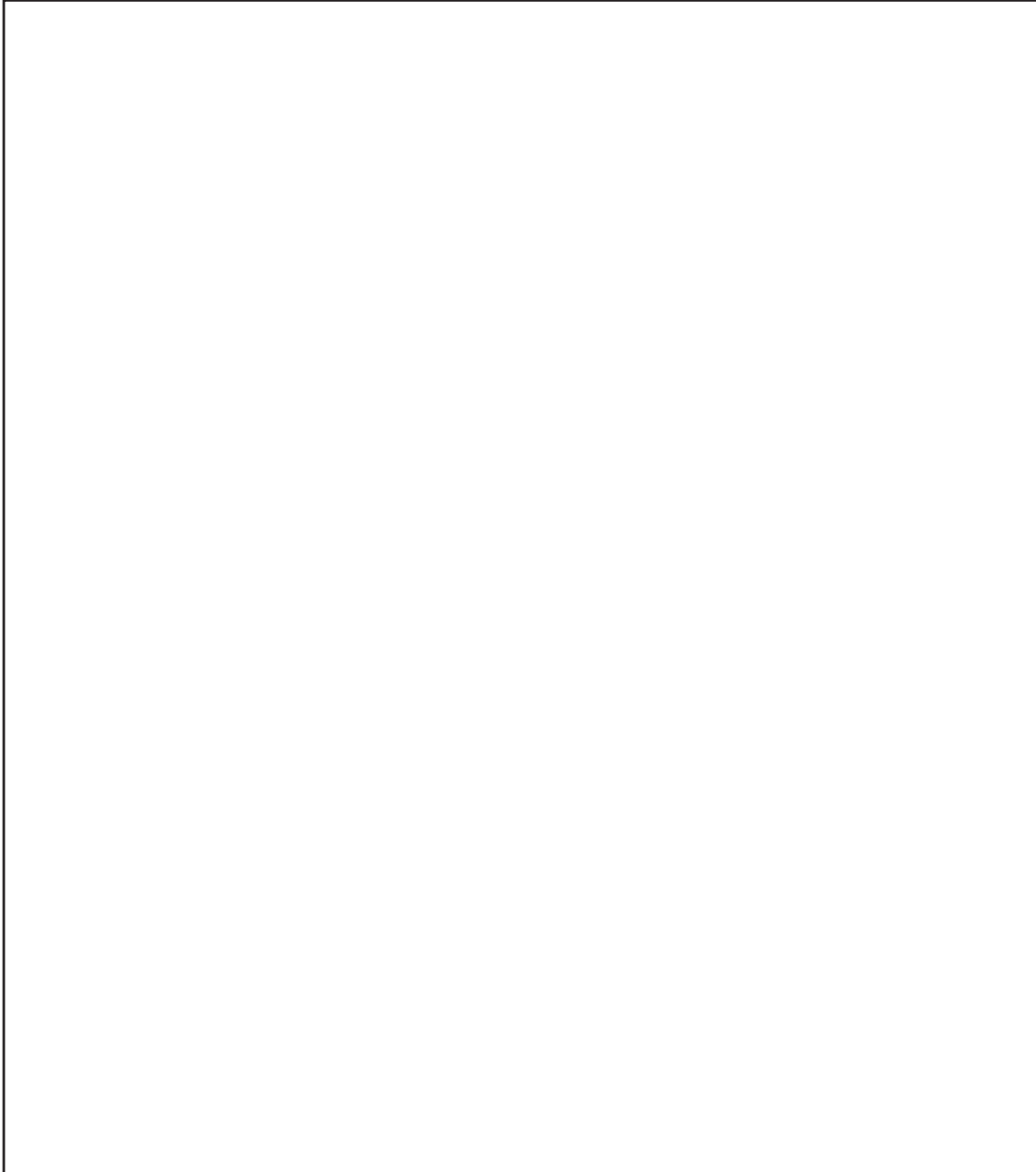
.....

.....

2

Juliette è molto contenta di aver potuto scegliere tante piante fiorite!

Disegna un bel vaso di fiori.



3

Juliette e la signora Hortense cucinano insieme una torta.  
Tu l'hai mai fatto?  
Ecco una ricetta per preparare una buonissima torta con  
l'aiuto di un adulto.



### SBRICIOLONA DI PERE

#### INGREDIENTI:

- 2 grosse pere mature
- 120 gr. di farina 00
- 70 gr. di zucchero
- 50 gr. burro
- un pezzo di cioccolato fondente
- un pizzico di sale

#### CHE COSA FARE?

1. Pelate le pere, privatele del torsolo e tagliatele a tocchetti. Conservatele in una ciotola. Rompete il cioccolato fondente in scaglie e tenetelo da parte.
2. Versate in una ciotola la farina, lo zucchero, il sale e il burro a tocchetti. Impastate rapidamente: la massa non dovrà essere liscia, ma composta da grosse briciole.
3. Disponete le pere in una teglia imburrata, aggiungete le scaglie di cioccolato.
4. Ricoprite il tutto con l'impasto.
5. Mettete in forno a 180° C per 40 minuti circa: la superficie della torta dovrà risultare dorata.

QUANDO  
DECIDI DI CUCINARE,  
CHIEDI SEMPRE  
A UN ADULTO  
DI AIUTARTI!

