

• GLI •
STORIANAUTI 

AVVENTURA NELL' ANTICA GRECIA

FRANCES DURKIN E GRACE COOKE



STORIE • DATI • ATTIVITÀ

 Erickson

AVVENTURA NELL' ANTICA GRECIA

•GLI•
STORIANAUTI 

FRANCES DURKIN E GRACE COOKE

Gli Storianauti stanno per tornare indietro nel tempo nell'antica Grecia, ma avranno bisogno del tuo aiuto per scoprire i segreti del passato!

Unisciti a loro in questa avventura, in cui visiterai l'Acropoli, parteciperai alla preparazione dei Giochi Olimpici e imparerai a dipingere le maschere per un'emozionante tragedia greca.

Una miscela esaltante di racconti, eventi e attività, che aiuterà gli Storianauti a tornare a casa in tempo per l'ora del tè e sarà il modo perfetto per rivivere la Storia!

STORIE



DATI

Zeus



Chi è:

Dio del cielo, del tuono e della giustizia

Caratteristiche fisiche:

I simboli di Zeus includono il fulmine, l'aquila, il toro e la quercia.

Sono diventato re degli dei dopo la Titanomachia, una battaglia durata dieci anni contro i miei genitori e gli altri dei conosciuti come Titani.

ATTIVITÀ



€ 9,90



9 1788859104025 1

www.erickson.it

• GLI •
STORIANAUTI ✎

**AVVENTURA
NELL'
ANTICA GRECIA**

FRANCES DURKIN E GRACE COOKE



Gli Storianauti

Luna

Età: 8 anni

Le piace: la Storia, vivere nuove avventure, gli animali, risolvere rompicapi e raccontare storie

Non le piace: perdersi e i cattivi odori

Colore preferito: il blu

Cibo preferito: fagioli sul pane tostato

Luogo preferito: i castelli



Nani

Età: 7 anni e mezzo

Le piace: le Scienze, la natura, la Matematica, fare giardinaggio, i fiori e andare in esplorazione

Non le piace: le persone che non fanno la raccolta differenziata

Colore preferito: il verde

Cibo preferito: tutta la verdura

Luogo preferito: qualsiasi posto all'aperto, ma soprattutto i boschi





Newton

Età: 10 anni
Gli piace: inventare nuove cose, mangiare, leggere, cucinare e giocare
Non gli piace: avere fame e avere freddo
Colore preferito: il giallo
Cibo preferito: tutto!
Luogo preferito: casa mia

Hero

Età: 5 anni
Gli piace: dormire, essere il gatto di Luna
Non gli piace: bagnarsi
Cibo preferito: il pollo acciambellato sulla poltrona

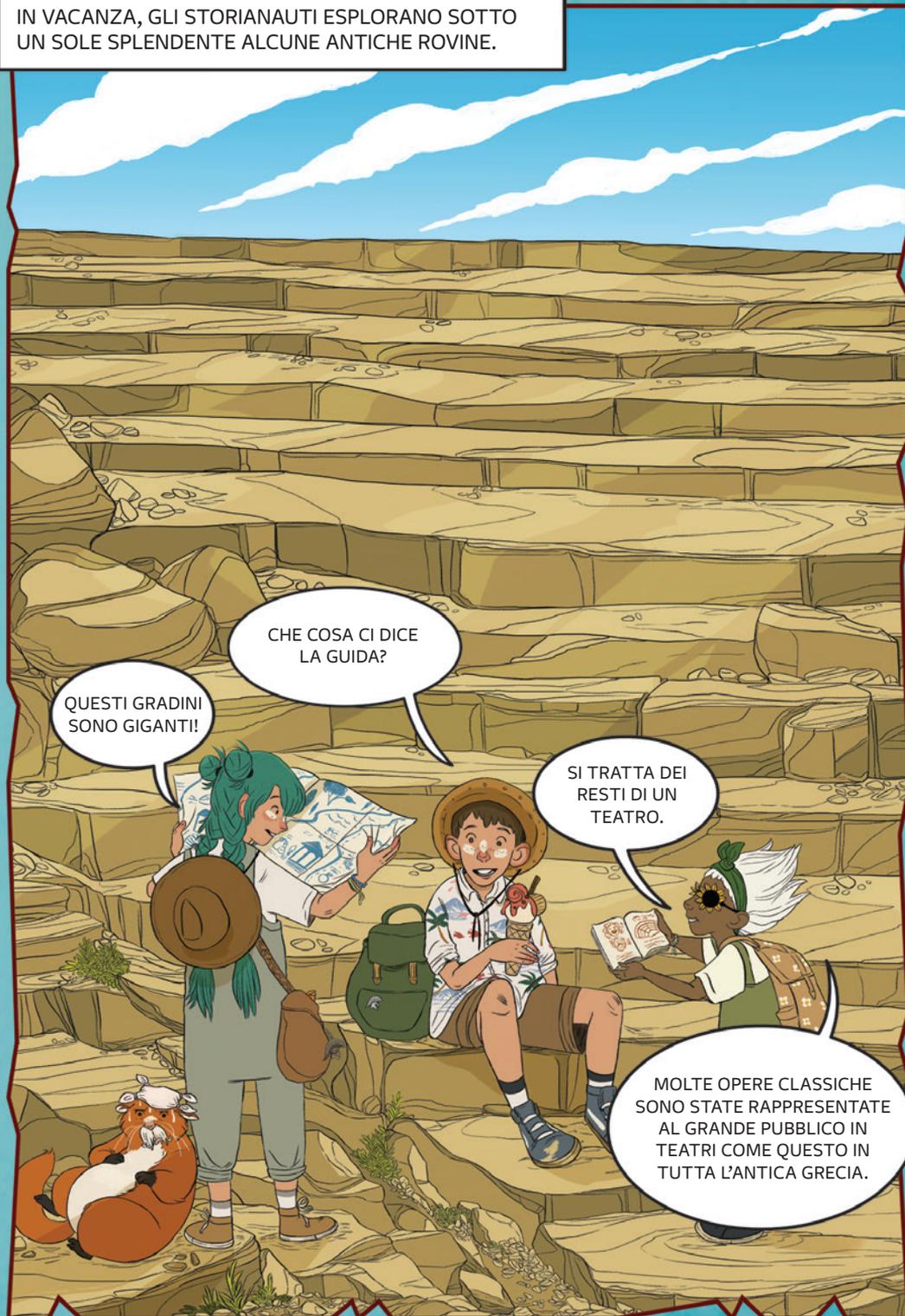


Indice

- p. 5** Tra le rovine dell'antica Grecia
- p. 12** Un nuovo amico dietro le quinte
- p. 16** Commedia e tragedia
- p. 22** L'agorà, anfore e olive
- p. 30** Avventura sportiva di un eroe
- p. 40** Un antico banchetto
- p. 46** Dentro una casa greca
- p. 58** Cosa hanno fatto per noi
gli antichi Greci
- p. 63** L'Acropoli
- p. 75** Quiz
- p. 76** Soluzioni
- p. 78** Glossario

Tra le rovine dell'antica Grecia

IN VACANZA, GLI STORIANAUTI ESPLORANO SOTTO UN SOLE SPLENDEnte ALCUNE ANTICHE ROVINE.



QUESTI GRADINI SONO GIGANTI!

CHE COSA CI DICE LA GUIDA?

SI TRATTA DEI RESTI DI UN TEATRO.

MOLTE OPERE CLASSICHE SONO STATE RAPPRESENTATE AL GRANDE PUBBLICO IN TEATRI COME QUESTO IN TUTTA L'ANTICA GRECIA.

Un nuovo amico dietro le quinte





Le Grandi Dionisie sono il nome di un'importante festa religiosa annuale che si svolge qui ad Atene. Ci sono molte feste diverse che si tengono in tutta la Grecia in diversi periodi dell'anno, ma queste rendono omaggio al dio Dioniso con incredibili spettacoli teatrali. Le feste iniziano con una processione religiosa chiamata «pompa» e alla fine viene proclamato vincitore l'autore della migliore opera teatrale.



Ricetta per i dolci al sesamo e miele

Ricorda sempre di lavarti bene le mani prima di cucinare e di chiedere aiuto a un adulto per usare il forno.

Ingredienti:

450 g di miele liquido

450 g di semi di sesamo

Puoi aggiungere anche della frutta secca tritata per ottenere una consistenza diversa.

Versa il miele in un pentolino e portalo a ebollizione a fuoco basso.

Aggiungi i semi di sesamo, continuando a mescolare e lascia che il composto ritorni a ebollizione.

Rivesti una teglia con la carta da forno.

Distribuisci uniformemente il composto di miele e semi di sesamo sulla carta da forno. Lo spessore dovrà essere di circa mezzo centimetro.

Lascialo raffreddare a temperatura ambiente.

Mettilo in frigorifero per tutta la notte.

Con un coltello affilato, taglia il composto oramai raffreddato in piccole barrette.

Non dimenticarti di togliere la carta da forno prima di mangiarlo.

(Il dolce può essere conservato in frigo e gustato anche qualche giorno dopo).

Buon appetito!



Anche l'antico storico greco Erodoto scrisse dei dolcetti di miele e semi di sesamo. La versione moderna di questo dolce si chiama **pasteli**.

Antica ricetta della zuppa di lenticchie

Ingredienti:

- 2 cucchiaini di olio di oliva
- 1 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 1 porro
- 2 carote
- 1 barattolo di lenticchie verdi
- 750 ml di acqua
- 2 foglie di alloro
- 2 cucchiaini di aceto di vino rosso*
- Qualche foglia di menta fresca
- Sale e pepe (a piacere)



Mettete l'olio di oliva in una padella abbastanza larga e scaldate a fuoco basso.

Trita finemente l'aglio e la cipolla e mettili in padella ad ammorbidire .

Taglia il porro e le carote e aggiungili agli altri ingredienti in padella.

Aggiungi le lenticchie, mescola e scaldale un po'.

Copri con acqua e aggiungi le foglie di alloro.

Alza la fiamma e aspetta che la zuppa cominci a bollire.

Abbassa la fiamma e lascia cucinare la zuppa per circa un'ora.

Una volta cotta, aggiungi l'aceto di vino rosso, le foglie di menta, un po' di sale e di pepe e mescola.

Gusta la tua zuppa accompagnandola con un po' di pane fresco.

* Puoi sostituirlo con l'aceto balsamico

La zuppa di lenticchie è stata definita dal commediografo Aristofane come «la delizia più dolce».





BEN FATTO.
HAI FATTO UN'OTTIMA
TRADUZIONE. VOGLIAMO
PASSARE ALLA MATEMATICA?

DOBBIAMO
PROPRIO
FARLO?

CI CONVIENE
ASPETTARE NANI.
È MOLTO BRAVA IN
MATEMATICA.

- L'antica Grecia ci ha regalato alcuni matematici molto ingegnosi.
- Pitagora di Samo, Euclide, Talete di Mileto, Tolomeo e Archimede di Siracusa erano tutti famosi matematici greci.
- Il loro lavoro ha avuto un impatto duraturo sullo studio della matematica, della fisica, della geometria e dell'astronomia. Potreste anche aver studiato alcune delle loro teorie.

Antichi numeri greci

Nell'antica Grecia le lettere fungevano anche da numeri. All'alfabeto di 24 caratteri sono stati aggiunti tre simboli supplementari:

digamma **Ϝ** qoppa **Ϟ** sampi **Ϡ**

Le lettere potevano essere combinate per ottenere numeri diversi.

A	B	Γ	Δ	E	Ϝ	Z	H	Θ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I	K	Λ	M	N	Ξ	O	Π	Ϟ
10	20	30	40	50	60	70	80	90
P	Σ	T	Υ	Φ	X	Ψ	Ω	Ϡ
100	200	300	400	500	600	700	800	900

PMA = 141
KE = 25
XA = 601

Vuoi provare ad allenarti?

OZ = ?	? = 555
ΥMH = ?	? = 793
IZ = ?	? = 27