



Provincia  
di Milano



PARCO  
AGRICOLO  
SUD  
MILANO



Abbazia di Chiaravalle



KOINE' COOPERATIVA SOCIALE ONLUS  
Progettazione e gestione di iniziative sociali



**Vuoi imparare a creare i tuoi regali o vuoi  
conoscere nuove ricette natalizie?**

A partire dal 22 novembre fino al 20 dicembre 2009

VIENI AL MULINO DI CHIARAVALLE AI...

## **LABORATORI NATALIZI**

**Programma:**

**Domenica 22 Novembre**

**Ore 10: BISCOTTI DI RISO AL CIOCCOLATO**

Quando il biscotto di riso si tuffa nel cioccolato. Sperimentaremo una farina tipica del Parco Agricolo Sud di Milano, parco ricco d'acqua e di risaie.

**Ore 15: SACCHETTINI PROFUMATI**

L'arte di mettere in sacchetto di tulle le migliori essenze raccolte dal nostro orto. Simpatico regalo da mettere nei cassetti o negli armadi.

**Domenica 29 Novembre**

**Ore 10: LE TRADIZIONALI FORME DEL PANE**

Sperimenteremo la tecnica di panificazione utilizzando il lievito di birra, imparando a realizzare le tradizionali forme del pane (la baguette, la treccia, la ciabatta e la pagnotta...) che verranno cotte nel forno a legna.

**Ore 15: MANI SCREPOLATE? COME PROTEGGERLE DAL FREDDO**

Piccoli gesti per evitare un fastidioso problema autunnale. Usando prodotti casalinghi ed erbe del giardino dei monaci realizzeremo un trattamento per curare le mani screpolate, facile da riprodurre nelle proprie case.

**Domenica 6 Dicembre**

**Ore 10: IL PANE ALL'UVETTA**

Impasteremo acqua, farina e lievito con il dolce frutto ed otterremo un saporitissimo pane da assaggiare in compagnia.

**Ore 15: SAPONETTE PROFUMATE**

Con un semplice procedimento creeremo saponette aromatiche, curative e delicatamente colorate

**Martedì 8 Dicembre - Immacolata**

**Ore 10: PANE ALLE NOCI**

Tecniche di panificazione e preziose attenzioni per la buona riuscita del pane alle noci.

**Ore 15: SALI DA BAGNO**

Sono il modo migliore per poter beneficiare degli effetti terapeutici delle piante. Prepareremo l'olio essenziale e graziose confezioni regalo.

**Domenica 13 Dicembre**

**Ore 10: BISCOTTI DI NATALE**

Quando il biscotto diventa una simpatica decorazione natalizia. Impasteremo, daremo forma ai biscotti e impareremo ad usarli come dolce ornamento.

**Ore 15: SAPONETTE EFFERVESCENTI**

Regali frizzanti, che a contatto con l'acqua calda del bagno sprigionano gli oli essenziali con tutte le loro proprietà e la loro fragranza.

**Domenica 20 Dicembre**

**Ore 10: PANETTONE ALL'ANTICA**

Sperimenteremo l'antica ricetta del Panettone, per eccellenza il dolce dei milanesi.

**Ore 15: LA NATURA DIVENTA ADDOBBO NATALIZIO**

Realizzeremo insieme dei graziosi addobbi natalizi utilizzando ciò che gratuitamente la natura ci dona prima del lungo inverno.

**Numero max di partecipanti al laboratorio: 25 persone**

**Iscrizione:** preferibilmente via mail all'indirizzo [info@koinecoopsociale.it](mailto:info@koinecoopsociale.it) specificando la data, l'orario, il titolo del laboratorio, il numero e l'età dei partecipanti entro il venerdì mattina precedente alla data del laboratorio.

Per informazioni contattare Koinè allo 02-42292265.

**Laboratori di erboristeria e panificazione**

Orari: domenica ore 10.00 e ore 15.00

Durata laboratori: circa 2 ore

Ingresso: laboratorio 6 € - laboratorio e visita al mulino 8 €

famiglie con più di 2 figli: bambini laboratorio 5 €, laboratorio e visita 6 €

**Visite guidate**

Nel periodo invernale, le visite si effettueranno tutte le domeniche a orari prestabiliti:

10.30, 11.15, 12.00, 14.30 e 15.30.

Ingresso: adulti 3 € - bambini gratuito fino ad 8 anni

Aperture al sabato solo su prenotazione per gruppi.