



*Especial  
dia das  
Crianças*

*As aventuras de*  
***Tsabel***  
*&*  
*O mistério do caderno  
de receitas mágicas*

## *Era uma vez...*

Em um pequeno vilarejo morava uma menina muito corajosa e inteligente, chamada Isabel. Sua família cozinhava para todo o vilarejo, pois seus pais tinham o dom da culinária.

Enquanto seus pais trabalhavam, Isabel corria e brincava pelo campo de girassóis perto da sua casa, em busca de novas aventuras.

Certo dia, a pequena Isabel estava passeando entre os girassóis quando uma luz forte refletiu sobre seus olhos. Imediatamente, ela foi correndo ver de perto aquela luz que era tão forte e brilhante.

Curiosa, ela já imaginava que um belo tesouro poderia estar ali. O que será que ela tinha encontrado?



Ao chegar cada vez mais perto da luz, ela avistou o que era: um caderno lindo, colorido e repleto de cristais brilhantes. Mas não parava por aí! Isabel também descobriu que aquele caderno brilhante tinha receitas fascinantes do Mago do Sabor.



Isabel estava muito contente em encontrar aquele caderno, já que seus pais cozinhavam várias receitas para o vilarejo e poderiam aprender novos pratos deliciosos. Então, ela foi correndo avisar seus pais sobre o que havia encontrado.

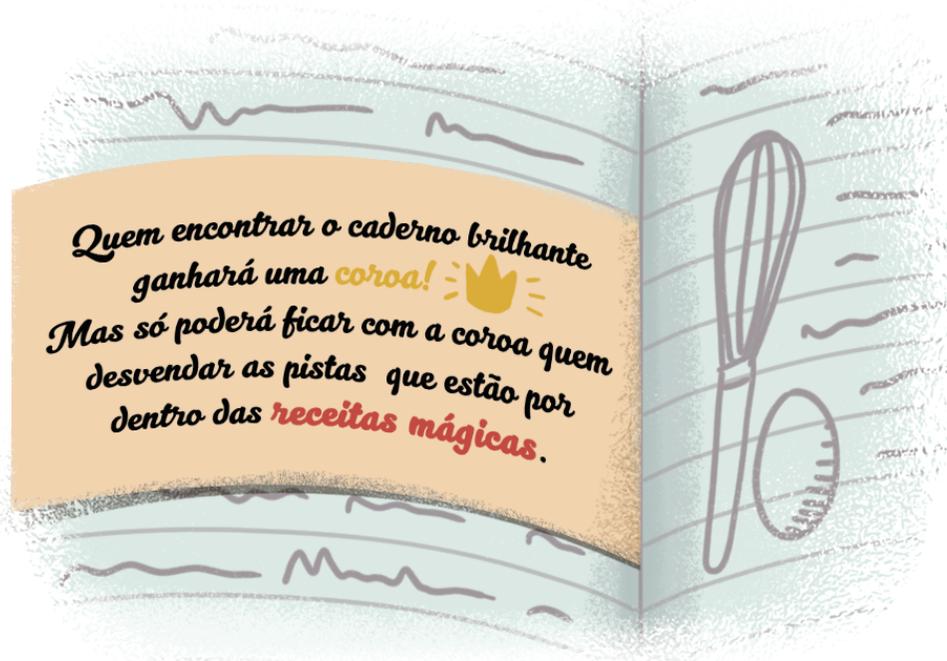
Seus pais, ao olharem a pequena Isabel com o caderno em mãos, ficaram muito surpresos e logo perguntaram:



Minha filha, onde você encontrou esse caderno?

Estava no meio das flores, brilhando como cristal!

Seus pais, muito desconfiados daquele caderno brilhante, imediatamente pegaram para ler e tentar desvendar o mistério: por que um caderno de receitas mágicas estava ali? Quando, de repente, encontraram no meio das folhas do caderno um pequeno bilhete:



Isabel e seus pais estavam animados para descobrir as pistas e encontrar a coroa. E no mesmo dia, começaram a ler e a preparar as receitas mágicas! Mas sozinhos eles não vão conseguir. Que tal você ajudar a desvendar o caminho para encontrar a coroa? **VAMOS LÁ?**

## *Livro de receitas mágicas do Mago do Sabor*

Prepare as receitas e encontre as pistas para conquistar a coroa.





## O Canudinho de Cristais



### INGREDIENTES

- 50g de canudinhos para rechear
- 1 salaminho Alegria
- 1 lata de milho
- 1 vidro de pepino em pickles
- 1 vidro de cenoura em pickles
- 600g de maionese
- Salsa picada



### PASSO A PASSO

**01** **PEGUE** uma tábua e corte o salaminho, a cenoura e o pepino em cubos bem pequeninos.

**02** Mistura, mistura, mistura e depois junte o milho, a maionese e a salsa picada.

**03** Pronto! Agora é só pegar uma colher e começar a rechear os canudinhos.

A primeira receita do grandioso Mago do Sabor é o Canudinho de Cristais! Uma receita deliciosa, que traz as cores preferidas do mago. Vamos adivinhar quais cores são?

A primeira e a última começam com a letra V. A segunda cor tem na bandeira do Brasil e a terceira é de um legume que os coelhos amam!

### Jogo de adivinhar palavras

01. **V** \_ \_ \_ \_ \_

02. \_ \_ \_ **E** \_ \_

03. \_ **A** \_ \_ \_ \_

04. **V** \_ \_ \_ \_



# Poc Poc Quem é?



## INGREDIENTES

- 2 xícaras de milho de pipoca
- 300g de bacon Alegria
- 1/2 xícara de óleo
- Sal a gosto

Dica: O segredo está em não deixar a panela parada. Fique atento(a), mexa e remexa para a pipoca não queimar no fundo.

## PASSO A PASSO

- 01 Frite o bacon no óleo em uma panela.
- 02 Antes que o bacon fique totalmente frito, coloque o milho.
- 03 Ouviu o barulhinho "poc, poc, poc", comece a mexer!
- 04 Prontinho, agora é só colocar uma pitada de sal e aproveitar!

Poc  
Poc

Você conhece esse barulho? Não é de bater na porta, mas algo me diz que tem a ver com milho, panela, filme...

Acertou quem disse: PIPOCA!

Hmmm, outro lanche mágico que o Mago do Sabor adora. Mas tem um ingrediente secreto que transforma o sabor dessa receita. Eu te desafio a adivinhar!

## Caça-palavras

v g n k d j s v n s  
a s b a p s p a d m  
n h k a b a c o n g  
a l e g r a o a q i



Henrique Ribeiro Amaral

## O Super Cachorro Quente



### INGREDIENTES

- Pão macio
- Linguiça fina Alegra
- Maionese
- Catchup
- Mostarda
- Tomates

### PASSO A PASSO

- 01** Pique os tomates sem sementes.
- 02** Enquanto isso, coloque as linguiças finas para grelhar.
- 03** Depois, coloque a linguiça e o tomate nos pães, finalizando com os molhos de maionese, catchup e mostarda.
- 04** Seu SUPER CACHORRO QUENTE está pronto, nharii!

Certa vez, o Mago do Sabor estava triste e pegou uma **FOLHA** para começar desenhar e se Alegrar. Foi aí que ele chegou em um desenho muito lindo que estava prestes a se tornar uma das suas receitas favoritas! Vamos ligar os pontos pra descobrir qual era o desenho?

### Ligue os pontos





## O Encantador Picolé Banana Split



Hmmm, chegou a hora da sobremesa! Uma das partes preferidas do Mago do Sabor e também da pequena Isabel e sua família. Mas tem um segredinho muuuito importante pra sobremesa ficar ainda mais apetitosa: as cores!

Vamos colorir o encantador pudim de picolé de banana split?

Os ingredientes e o passo a passo estão na próxima página (8).

### Colorir



## INGREDIENTES

- 1/3 xícara de açúcar
- 2 xícaras de leite
- 3 colheres de amido de milho
- 2 gemas de ovo
- 1 ovo
- 1/2 colher de extrato de baunilha
- 1 banana grande
- 12 palitos de picolé
- 1 barra de chocolate meio amargo
- 1/4 de xícara granulado colorido
- 3/4 de xícara chantilly
- 12 cerejas



## PASSO A PASSO

**01** Coloque 1/3 de açúcar e o leite em uma panela. Mexa até dissolver o açúcar e em seguida leve para ferver. Depois, retire do fogo.

**02** Em uma tigela, misture os outros 1/3 de açúcar e amido de milho. Depois, adicione o ovo, as gemas e misture.

**03** Após isso, adicione 1/2 do leite quente na mistura de ovos e bata rapidamente para misturar.

**04** Em seguida, despeje o restante do leite quente e misture bem.

**05** Depois, coloque a mistura de volta na panela e leve para ferver em fogo médio, mexendo sempre.

**06** Quando a mistura começar a ferver, deixe cozinhar por mais 30 segundos, mexendo sempre, e então retire do fogo.

**07** Adicione o extrato de baunilha e a banana em um liquidificador e despeje o pudim em seguida. Faça um purê até a banana ficar lisa e misturada ao pudim.

**08** Divida o pudim entre 12 formas para picolé e insira palitos de madeira para picolé no meio do pudim. Congele por pelo menos 4 horas.

**09** Abra um espaço no freezer para colocar os picolés.

**10** Para fazer a cobertura, derreta o chocolate no micro-ondas em uma tigela pequena, por cerca de 1 minuto. Retire e mexa até ficar homogêneo.

**11** Depois, coloque a mistura de chocolate em um recipiente alto e estreito, como um copo de plástico.

**12** Pegue os picolés no freezer e desenforme-os com água quente.

**13** Mergulhe os picolés até a metade no chocolate derretido e vire-os com o lado direito para cima, permitindo que o excesso de chocolate escorra pelas laterais.

**14** Rapidamente, mergulhe apenas o topo do picolé em uma pequena tigela de granulado colorido.

**15** Coloque os picolés mergulhados no chocolate com o lado direito para cima no freezer.

**16** Quando todos os picolés estiverem prontos, coloque um pouco de chantilly em cima de cada um e finalize com uma cereja.

**17** Antes de colocar as cerejas, certifique-se de secá-las primeiro.

**18** Congele novamente até que o chantilly esteja mais firme.

**19** Yayyy, tudo pronto para saborear esse encantador pudim de picolé de banana split!



## Suco Arco-Íris



A última receita do caderno de receitas mágicas chegou: dessa vez, é um suco colorido e cheio de sabor! Depois dele, vai faltar muito pouco para você encontrar a **COROA**.

Partiu preparar?

### INGREDIENTES E UTENSÍLIOS

- Suco de laranja ou pera
- Suco de morango ou melancia
- 2 copos de vidro com tampa e canudo de 500ml cada
- 1 pote de plástico com fundo médio

### PASSO A PASSO

**01** Pegue os copos de vidro e adicione metade do suco de laranja ou pera em cada um.

**02** Em seguida, feche os copos e coloque o canudo de uma forma que deixe reto. Depois, tampe os copos.

**03** Com o auxílio do pote de plástico, coloque os dois copos dentro e **VIKE** até que o suco fique inclinado.

**04** Leve os copos ao freezer e deixe resfriar (sem congelar), até que a consistência permita que o líquido do suco não mude ao deixar o copo reto, como na foto

**05** Após isso, retire do freezer e, com o copo inclinado, adicione a outra metade do suco de morango ou melancia. Retorne ao freezer até resfriar.

**06** E está feito! Agora é só aproveitar o suco colorido do mago do sabor.

# *Junte as pistas e encontre a coroa!*

Será que você conseguiu juntar todas as pistas para encontrar o caminho da coroa?

Elas estavam espalhadas nas Receitas Mágicas do Mago do Sabor e são palavras-chave que vão formar uma frase indicando onde a coroa está.

Vamos montar?

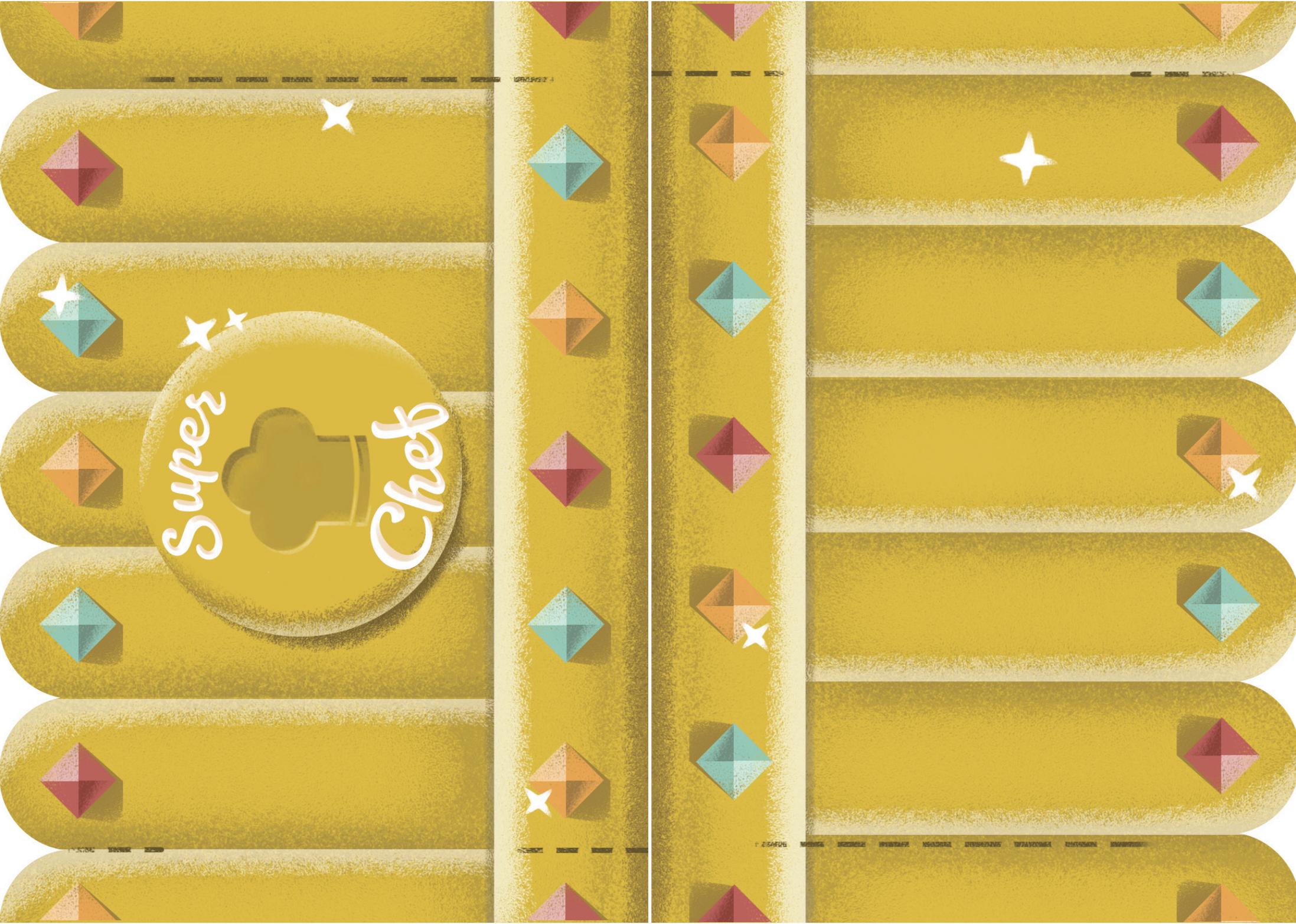
V \_ \_ \_ A F \_ \_ \_ E P \_ \_ \_

A SUA C \_ \_ \_ !

REVERSE SIDE OF THE SHEET

REVERSE SIDE OF THE SHEET

REVERSE SIDE OF THE SHEET



★  
**Parabéns,**  
**você encontrou a coroa!**

Agora você pode recortar e montar para brincar.



A Alegria deseja um  
Feliz Dia das Crianças!



# Como montar sua coroa:

1. Recorte as linhas picotadas



2. Encaixe os pontos 1 e 2 pela fenda

