

**CERCASI CUOCO** 







## LE AVVENTURE DI BRONKOSAURO LE SAUROLIMPIADI - CERCASI CUOCO

è un progetto a cura di Ambra Onlus,
Associazione Modello Bresciano Ricerca Attività
educazione terapeutica per le malattie croniche
in età evolutiva Onlus,
realizzato per supportare l'attività di Educazione
Terapeutica del Centro "lo e l'Asma" Ambulatorio di Broncopneumologia,
Spedali Civili di Brescia.

#### Ambra Onlus

Presidente Adriana Boldi Email: info@ambraonlus.it www.ambraonlus.it

#### Progetto lo e Asma

Responsabile Dott. Sebastiano Guarnaccia Email: guarnaccia.s@gmail.com www.ioeasma.it Ideazione e coordinamento progetto, contenuti creativi Elisa Rocco

#### Contenuti scientifici

Adriana Boldi, Emanuele D'Agata, Malica Frassine, Valeria Gretter, Sebastiano Guarnaccia, Roberta Pilati, Ada Pluda, Cristina Quecchia.

Illustrazioni, progetto grafico e animazioni a cura di Sintattica Laura Dossi, Daniele Pauzzi, Daniela Silva, Emanuele Simoni

Stampa ERREgrafica - ottobre 2018

#### Ciao! Sono **BRONKOSAURO**:

amo la pizza, andare in campeggio
e giocare con i miei amici PrickRex,
AllergoSauro, DermaTopo e PomfoSauro.
Siamo inseparabili e sempre pronti
per nuove avventure!
Insieme a noi potrai scoprire cos'è l'asma
e cosa si può fare per sentirsi meglio
e stare bene.

Insieme parleremo di ASMA, AMICIZIA e SANI STILI DI VITA con un pizzico di ironia.



# INDICE:

Le Saurolimpiadi	6
Una vita in movimento: liberi di respirare, liberi di giocare!	14
La piramide delle attività del bambino	15
A.A.A. CERCASI CUOCO	16
Una buona alimentazione	24
l consigli di DottoSauro	25
Prova anche tu le ricette di BronkoSauro	26
Ora disegna tu i tuoi piatti preferiti della salute	28





Si sono allenati duramente per tutto l'anno e non vedono l'ora di conquistare una

medaglia olimpica!





AllergoSauro gareggia nella **PROVA DI NUOTO**, è una saetta, ma è inseguito da un coccodrillo preistorico.

Chi la spunterà?











# UNA VITA IN MOVIMENTO LIBERI DI RESPIRARE, LIBERI DI GIOCARE!



Se hai l'asma sotto controllo puoi scegliere e praticare lo sport che preferisci.

Se hai dei dubbi, o se durante l'attività sportiva compaiono i sintomi informa il tuo medico che deciderà se devi fare la terapia prima dello sforzo.

Oltre all'attività sportiva, ci sono moltissimi modi per giocare, tenersi attivi e in movimento: guarda la piramide del movimento e lasciati ispirare!

Fai attenzione a TV, videogiochi, playstation, Wii, Ipad e tablet: usali al massimo 30 minuti al giorno: un uso eccessivo può peggiorare l'asma!





# LA PIRAMIDE **DELLE ATTIVITÀ DEL BAMBINO**

Lo sai che ci sono diversi campioni sportivi con l'asma che hanno vinto medaglie d'oro alle Olimpiadi?

Il segreto del loro successo è avere imparato a tenere l'asma sotto controllo, seguendo i consigli e prendendo le medicine consigliate dal proprio medico senza vergognarsene.

## **ATTIVITÀ** Sedentaria

TV, videogiochi, playstation, Wii, Ipad e tablet max 30 minuti al giorno

## **GIOCO LIBERO**

andare in bici, caccia al tesoro, giocare a palla, nascondino, costruire una fortezza, giocare con i pattini, giocare con danza, karate, calcio, la corda...

**SPORT** 

**GRUPPO** 

basket, dodgeball, rugby,

nuoto, ginnastica artistica...

**FAMIGLIA** 

fare passeggiate ed escursioni, andare in bici, nuotare...

# ATTIVITA



### **Movimento**

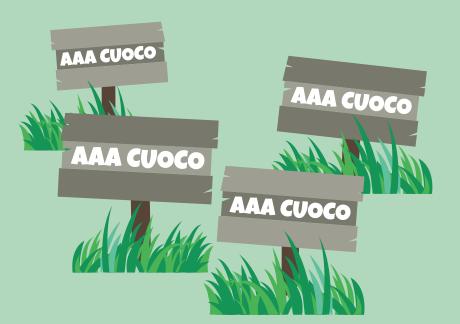
usare le scale, giocare a ricreazione, aiutare nelle faccende domestiche, andare a scuola a piedi o in bicicletta



BronkoSauro è in sciopero!
MammaSaura e PapàSauro tutti
i giorni a pranzo e cena vogliono
dargli da mangiare Verdura,
Verdura, Verdura...

"Mamma sono stufo di mangiare verdura, io vado a cercare un cuoco!" BronkoSauro riempie il giardino di cartelli:

**AAA CERCASI CUOCO!** 





Il giorno seguente bussa alla porta lo

## CHEF MANGUSTÀ,

un cuoco sopraffino e molto ricercato. Finalmente il pranzo è pronto. BronkoSauro è pronto ad assaggiare il piatto fumante, ma, quando alza la cloche, trova un piatto di

## **CAVALLETTE CROCCANTI!**

ARGH "Ehm, lei è bravissimo, Chef Mangustà, ma questi piatti non fanno per me",

# DOMANI ANDRÀ MEGLIO!

Si dice speranzoso BronkoSauro e corre a giocare in giardino.



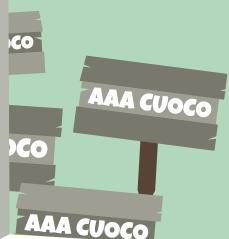


BronkoSauro ha sempre più fame e guarda dalla finestra i suoi cartelli di sciopero. Si accorge che nella posta c'è

**UN BIGLIETTO** indirizzato a lui:

"Caro BronkoSauro, non ti svelo la mia identità, ma voglio regalarti alcune ricette che mi hanno reso famoso. Le scrivo qui per te, chiedi aiuto a mamma e papà, non ti deluderò!"









È ora di cena e la tavola è imbandita di piatti prelibati: un **COUS COUS** colorato, un **TORTINO DI VERDURE** e un gustoso **FRULLATO DEL BOSCO**.

BronkoSauro ha invitato anche i suoi amici.

Tra chiacchiere, giochi e risate la sera trascorre serena,





## **UNA BUONA ALIMENTAZIONE**

Per stare bene è fondamentale nutrirsi in modo sano!

Per cucinare e condire usa oli vegetali (in particolare olio Extra Vergine di oliva). Limita il burro.



Mangia molta verdura e ortaggi, variando frequentemente la qualità.

Mangia molta frutta variandone i colori.

VERDURE E ORTAGGI

**FRUTTA** 

CEREALI INTEGRALI

PROTEINE SALUTARI

Bevi soprattutto acqua. Limita i succhi di frutta confezionati e bibite gassate.

> Limita il consumo di latte e derivati (1-2 porzioni al giorno).

ATTOCK TO THE

Preferisci cereali integrali (pasta, riso e pane). Limita i cereali raffinati (riso bianco e pane).

Preferisci il pesce, le carni bianche, i legumi e la frutta a guscio Limita le carni rosse. Evita gli affettati e le carni trasformate.





Fai una buona COLAZIONE

## I CONSIGLI DI DOTTOSAURO

#### **TUTTI I GIORNI:**



Mangia almeno 5 porzioni di FRUTTA E VERDURA di colori diversi



Mangia 2/3 porzioni di CEREALI: pasta, pane, riso, farro, orzo, avena, preferisci quelli integrali! La porzione ideale è 60-70 gr



Bevi molta ACQUA

#### **DURANTE LA SETTIMANA ALTERNA:**



LEGUMI Lenticchie, fave, ceci, fagioli, piselli... Una porzione è di 30-40 gr



PESCE Una porzione è di 100 gr



CARNE (meglio bianca) Una porzione è di 70 gr



FORMAGGI FRESCHI ad esempio ricotta, yogurt Una porzione è di 60-70 gr



### LIMITA ALLE OCCASIONI SPECIALI:

(solo, ad esempio, ad una festa di compleanno)



CARAMELLE E DOLCETTI CONFEZIONATI
Fatti aiutare dalla mamma a preparare in casa un dolce
con ingredienti semplici

BIBITE GASSATE
Preferisci spremute, centrifugati e sorbetti
di frutta e verdura fresca

# PROVA ANCHE TU LE RICETTE DI BRONKOSAURO

#### **DOSI PER 4 PERSONE**

### FRULLATO GIALLOSAURO

- 2 Banane
- 5 Albicocche
- 2 Pesche
- Acqua

Tagliate la frutta, aggiungete 100 ml di acqua e frullate con il frullatore ad immersione. Versate nei bicchieri e decorate a piacere.

## Mousse Autunnale

- 4 Mele
- 4 Pere
- Cannella

Tagliate la frutta, frullate con il frullatore ad immersione e spolverate con un pizzico di cannella o grattugiate un quadratino di cioccolato fondente (almeno 70% di cacao).

## **DELIZIE DEL BOSCO**



- Frutti di bosco (mirtilli, lamponi, more)
- Latte vaccino o latte vegetale (puoi scegliere anche latte di soia, mandorla o riso)

Tagliate la frutta e aggiungete 120 ml di latte a persona. Frullate con il frullatore e versate nei bicchieri, decorando con alcuni piccoli frutti.











# DI Ceci



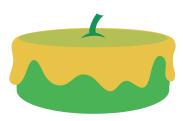
- 300 g Ceci lessati
- 150 g Pane grattugiato integrale (50-80 g Per l'impasto e restante per impanare)
- 1 Scalogno tritato
- 1 Mazzetto di prezzemolo tritato
- 2 Cucchiai di olio extravergine di oliva
- 1 Cucchiaio di succo di limone
- Insaporite a piacere con erbe aromatiche (rosmarino, salvia, timo) oppure con spezie (es. curry)

Formate delle polpettine, disponetele su una pirofila ricoperta di carta oleata e cuocete in forno caldo (preriscaldato a 200 °C) per circa 20 minuti, girandole a metà cottura.

# verdure

- 1 Kg di verdure, puoi sceglierne una o più tra le tue preferite: patate, carote, fagiolini, zucchine, spinaci, zucca, carciofi, cavolfiore...
- Pane integrale grattugiato
- 250 gr Ricotta
- Olio extravergine di oliva
- 2 Bustine di zafferano
- Sale e pepe

Pulite e lessate la verdura in acqua salata, strizzatela e frullatela. Mescolate con la ricotta, due cucchiai di olio, zafferano, sale e pepe. Mettete in uno stampo con carta oleata e unto con un po' di olio extravergine di oliva e spolverato con pane grattugiato e cuocere in forno, senza aprire, per 30 minuti a 180°.



## **COUS COUS** COLORATO



- 250 gr Cous cous integrale
- 2 Manciate di fagiolini
- 3 Carote
- 3 Zucchine
- 125 gr Pomodorini pachino
- 350 gr Merluzzo
- Olio extravergine di oliva

Tagliate le verdure e cuocetele in padella per pochi minuti con tre cucchiai di acqua e due di olio, lasciando da parte i pomodorini che aggiungerete a crudo, tagliati a pezzettini. In un'altra pentola fate bollire dell'acqua nella quantità di due tazze per ogni tazza di cous cous. Quando l'acqua bolle, spegnete il fuoco, versate a pioggia il cous cous e coprite con un coperchio. Lasciate riposare qualche minuto. Condite il cous cous con le verdure, il pesce e un filo d'olio. Potete preparare il cous cous anche sostituendo il pesce con legumi lessati come i ceci o i piselli.

# ORA DISEGNA TU I TUOI PIATTI PREFERITI DELLA SALUTE



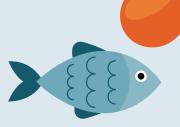


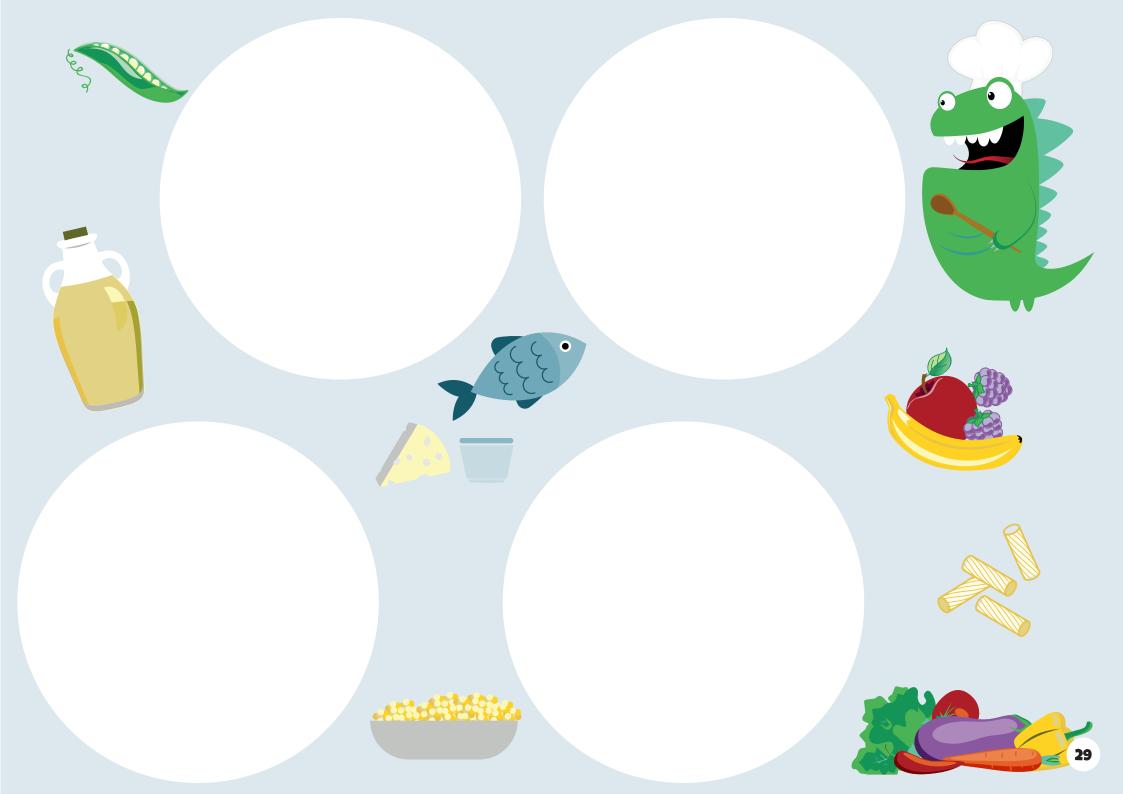












### **SCARICA L'EBOOK: PUOI ASCOLTARE LE STORIE E GIOCARE INSIEME A BRONKOSAURO:** HTTP://WWW.AMBRAONLUS.IT/MATERIALI/EBOOK/

Crediamo fortemente che l'educazione terapeutica migliori la qualità della vita dei bambini con malattia cronica.

#### CI CREDI ANCHE TU? AIUTACI A DIFFONDERLA!

#### Come donare ad AMBRA Onlus?

IBAN Intesa Sanpaolo Spa

IT 50 X 03069 09606 100000015162

Per versamento del 5‰ C.F. e P.IVA 02485320986

Ambra Onlus ha sede presso l'Ospedale dei Bambini di Brescia (Ronchettino) Via del Medolo, 2 - 25123 Brescia Cell. 345-9788767 - Email: info@ambraonlus.it

