



Tutte le informazioni per la tua bancarella





Grazie per la tua iscrizione

È davvero fantastico che desideri organizzare una bancarella per il WWF per aiutare gli animali minacciati e i loro habitat!

Ci impegniamo nella protezione dell'ambiente da oltre 60 anni.

Insieme, possiamo fare di più per la natura e per il mondo animale e garantire che il nostro pianeta resti sano anche in futuro.

Nelle prossime pagine troverai tutte le informazioni importanti per organizzare con successo la tua bancarella.

Sommario	Pagina
Da dove cominciare	3
Idee per la tua bancarella	4
Ricette	7
Istruzioni e idee per il bricolage	11
Le tue domande	13
Scrivici e vinci!	14
Volantini per la tua pubblicità	15



Le sei fasi principali

- 1 Il permesso dei tuoi genitori**
Prima di iniziare a organizzare la bancarella, chiedi ai tuoi genitori se sono d'accordo.
- 2 Aiutanti per la bancarella**
Hai qualche amica o amico che potrebbe sostenerti nella tua iniziativa? Sarà sicuramente più divertente se siete almeno in due.
- 3 Data e luogo adatti per vendere**
Un momento adatto è il mercoledì pomeriggio o il sabato, quando molte persone e famiglie sono in giro. La sistemazione ideale per la tua bancarella potrebbe essere davanti a un negozio, un centro commerciale, durante un mercato settimanale o presso la tua scuola. Chiedi ai negozi vicini se ti è permesso collocare la tua bancarella del WWF.
- 4 Preparazione e vendita**
Per prima cosa, verifica se in casa hai giocattoli o vecchi vestiti che non ti servono più: si vendono benissimo. Nel fascicolo e nella busta trovi delle idee per il fai da te e per preparare dei dolci, insieme a delle decorazioni per la tua bancarella. Puoi inoltre creare le tue opere d'arte. Ci viene continuamente detto che i dolcetti fatti in casa vanno sempre a ruba!
- 5 Dopo la vendita**
Con il bollettino di versamento allegato è possibile versare il ricavato al WWF allo sportello postale, in banca o via Internet.
- 6 Ricompensa**
Non appena avremo ricevuto il denaro, come ricompensa ti arriveranno 6 bollini per il tuo passaporto del Panda Club. Se sono iscritti al Panda Club WWF, riceveranno i bollini anche i tuoi aiutanti.

**Ti auguriamo tanto divertimento e
un grande successo con la tua bancarella!**

Idee per la tua bancarella

Procurati un piccolo tavolo pieghevole e stendi una bella tovaglia.



Prepara panini, torte, biscotti o altre golose leccornie.



Metti a disposizione una scatola per le donazioni.



Vendi i giocattoli o i libri che non ti piacciono più o per i quali sei troppo grande.



Durante la vendita indossa una maglietta e attaccaci uno sticker del WWF oppure dipingi la T-shirt con lo stencil del panda.



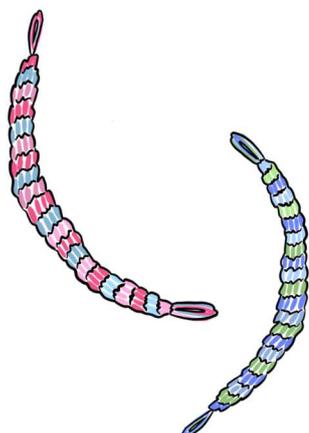
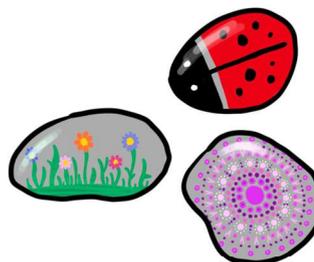
Progetta e decora vasi di fiori.



Realizza acchiappasogni con oggetti naturali.



Disegna un grande cartello con la scritta «Bancarella WWF» e appendi anche il poster del WWF.



Realizza braccialetti dell'amicizia oppure pittura dei sassi.



Tante altre buone idee:

- ☺ Disegna dei manifesti e appendili nel tuo quartiere la settimana prima di aprire la bancarella.
- ☺ Utilizza i volantini alla fine del fascicolo e distribuiscili a amici, parenti e conoscenti.
- ☺ Parla direttamente alle persone che passano alla tua bancarella.
- ☺ Spiega alle visitatrici e ai visitatori per chi avete allestito la bancarella e a chi donerete il ricavato.
- ☺ Porta con te la tua tessera WWF.

Esperienze sulle bancarelle

Online trovi molti consigli e idee di altre bambine e altri bambini del Panda Club che hanno già organizzato una bancarella: dai un'occhiata alla pagina! Capirai come se la sono cavata con la loro bancarella, come hanno organizzato la preparazione, cosa hanno venduto e quanto hanno donato al WWF.

<https://www.pandaclub.ch/it/esperienze>



Ricette per la tua bancarella

«Apine» di mele e avena

Ricetta per circa 20 dolcetti

Tempo di preparazione: 30 minuti circa

Ingredienti

1 mela tagliata in pezzi
3 datteri denocciolati
100 g di fiocchi d'avena fini
90 g di noci
25 g di cocco in scaglie
1 cucchiaino di cannella
2 cucchiaini di zucchero
vanigliato

Decorazione

Stuzzicadenti
Scaglie di mandorle
Cioccolato in polvere

Ecco come fare:

1. Metti tutti gli ingredienti in un frullatore e frullali fino a ottenere un composto uniforme.
2. Con l'impasto fai delle palline con le mani: ne otterrai circa 20.
3. Immergi lo stuzzicadenti nella polvere di cioccolato e traccia tre strisce su ogni pallina.
4. Metti due scaglie di mandorle su due lati di ogni pallina.



Muffin alle banane «orso polare»

Ricetta per 12 muffin

Tempo di preparazione: 30 minuti circa più 25 minuti di cottura

Ingredienti per i muffin

2 banane mature (circa 300 g)
120 ml di latte vegetale
75 g di olio insapore
130 g di farina di frumento o di farro
80 g di fiocchi di avena fine
2 cucchiaini di lievito in polvere
80 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 pizzico di sale
70 g di gocce di cioccolato

Glassa

110 g di margarina
190 g di zucchero a velo
1-2 cucchiaini di latte vegetale
2 cucchiaini di zucchero vanigliato

Decorazione

1 banana
mirtilli
gocce di cioccolato



Muffin:

1. Sbuccia le banane e schiacciale con una forchetta in una ciotola.
2. Aggiungi il latte e l'olio alle banane e amalgama bene.
3. Mescola la farina, l'avena, il lievito in polvere, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale in un'altra ciotola e incorporali con le banane.
4. Aggiungi le gocce di cioccolato all'impasto.
5. Suddividi l'impasto in modo uniforme in 12 stampini per muffin e disponili su una teglia da forno.
6. Cuoci i muffin per 25 minuti a 180 gradi. Quando l'impasto non si attacca più inserendo uno stecchino di legno al centro dei muffin, sono pronti.
7. Lasciali raffreddare completamente prima di decorarli.

Glassa:

1. Metti la margarina in una ciotola e mescola con un mixer a mano per circa 2 minuti.
2. Aggiungi lentamente lo zucchero a velo e continua a mescolare lentamente.
3. Aggiungi il latte e lo zucchero vanigliato e mescola bene.

Decorazione:

1. Ricopri i muffin con la glassa.
2. Taglia la banana a fettine. Metti una fetta sopra il muffin e tagliane un'altra a metà per le orecchie. Per il naso puoi utilizzare mezzo mirtillo o una goccia di cioccolato.
3. Infine, usa altre due gocce di cioccolato per gli occhi.

Biscotti «riccio»

Ricetta per circa 28 ricci

Tempo di preparazione: 20 minuti per la preparazione, lasciar riposare 30 minuti, 25 minuti per la cottura

Ingredienti

150 g di margarina
50 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 pizzico di sale
250 g di farina bianca

Decorazione

100 g di cioccolato fondente
un po' di cioccolato granulato
noci tritate o scaglie di cocco
stuzzicadenti

Impasto:

1. Metti in una ciotola la margarina, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale e la farina e impasta gli ingredienti fino a ottenere una pasta frolla liscia.
2. Con l'impasto forma circa 20 palline.
3. Premi leggermente la pallina di lato per formare una punta. La forma deve assomigliare a una goccia.
4. Metti le gocce di pasta in frigorifero per 30 minuti per far ben indurire la pasta frolla, che così manterrà meglio la forma in cottura.

Cottura:

1. Stendi le gocce di pasta in modo regolare su una teglia coperta di carta da forno o su un tappetino da forno riutilizzabile.
2. Inforna senza preriscaldare a 180 gradi con il calore da sotto e da sopra per 20-25 minuti.
3. Sforna e lascia raffreddare.

Decorazione:

1. Sciogli il cioccolato a bagnomaria. Attenzione a non scottarti!
2. Immergi i ricci per metà nel cioccolato, lasciando fuori la punta.
3. Cospargi le decorazioni sul cioccolato facendole aderire bene. Magari ti verranno in mente altre idee per creare gli aculei dei ricci!
4. Disegna tre punti con lo stuzzicadenti e il cioccolato per disegnare il muso del riccio.



Panini «tartaruga»

Ricetta per circa 12 panini

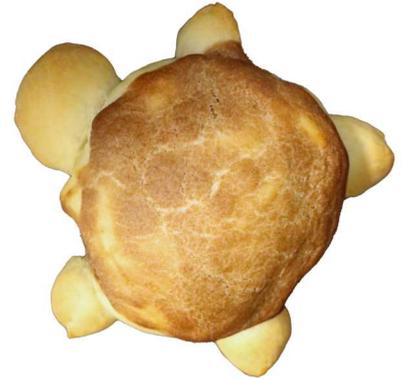
Tempo di preparazione: 30 minuti per la preparazione, 30-60 minuti per la lievitazione, 20 minuti per la cottura

Ingredienti per l'impasto

245 ml di latte vegetale
1 bustina di lievito in polvere
500 g di farina
12 g di sale
70 g di margarina

Ingredienti per il guscio

1½ cucchiaino di lievito in polvere
60 ml di acqua calda
1 cucchiaio di zucchero
12 g di olio vegetale
½ cucchiaino di sale
50 g di farina
1 cucchiaio di cacao in polvere



Impasto:

1. Scalda leggermente il latte vegetale e scioglilo dentro il lievito.
2. Mescola la farina, il sale e la margarina in una ciotola.
3. Aggiungi il latte con il lievito e impasta energicamente il composto per 10 minuti, fino a formare un impasto liscio.
4. Copri l'impasto e lascialo lievitare per 30-60 minuti.

Guscio:

1. Mescola tutti gli ingredienti in una ciotola fino a formare un composto omogeneo.
2. Copri la ciotola e lascia lievitare l'impasto per circa 30 minuti.

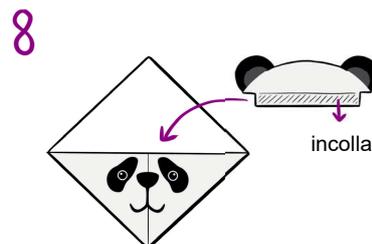
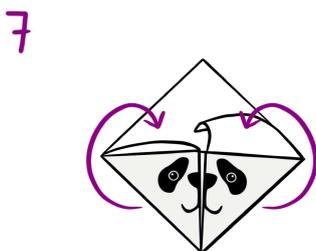
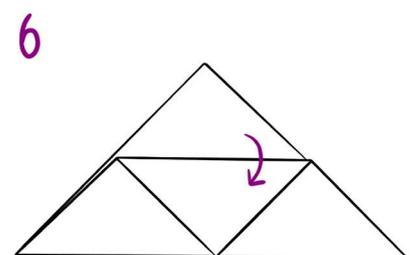
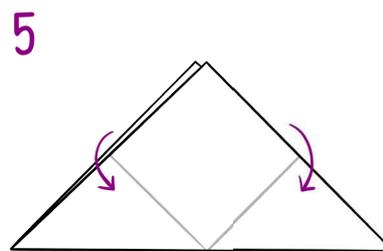
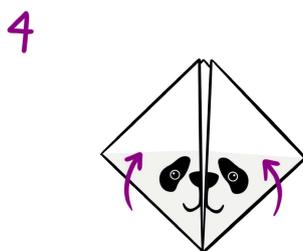
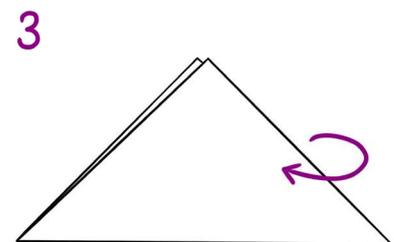
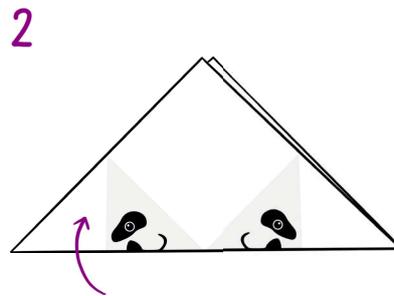
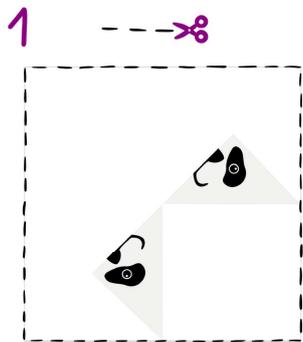
Cottura:

1. Per il corpo della tartaruga, fai una palla con la pasta. Attacca cinque palline più piccole per le quattro zampe e la testa. In totale, dovrebbe esserci abbastanza pasta per circa 12 tartarughe. Potrebbero uscirne più o meno tartarughe, oppure anche di dimensioni diverse.
2. Distribuisci il composto per il guscio sulle palline grandi per la tartaruga e stendilo.
3. Cuoci le tartarughe per 15-20 minuti in forno a 180 gradi.
4. Lasciale raffreddare.



Hai anche tu delle idee per preparare dei dolci o per fare dei lavoretti? Mandacele, potrai ispirare altri bambini!

Istruzioni per il Segnalibro Panda «fai da te»



Copia il modello prima di ritagliarlo,
in modo da poter creare più segnalibri.

Può essere utile portare con sé un libro per dimostrare alla bancarella il
funzionamento del segnalibro.





Idee «fai da te» con barattoli e tappi di sughero

I barattoli si riutilizzano con grande facilità.
Ecco alcune idee:

- decorazioni per esterni o interni
- portamatite
- contenitori per mestoli da cucina
- vasetti per fiori o piante

Per dare un aspetto più gradevole ai barattoli, puoi ad esempio decorarli con i seguenti materiali:

- tappi di sughero tagliati a pezzettini
- tovaglioli con un'immagine o pezzi di tovaglioli incollati con la colla d'amido
- colori per la decorazione





Le tue domande: come organizzare una bancarella

«Da dove comincio con la preparazione?»

Leggi le istruzioni contenute in questo fascicolo a pagina 3 e esamina punto per punto. Su pandaclub.ch/it/consigli-per-la-tua-bancarella trovi idee e suggerimenti di altri bambini del Panda Club che hanno già organizzato una bancarella.

«Qual è il miglior posto per allestire la mia bancarella?»

Naturalmente devi scegliere un luogo dove passa tanta gente. Ad esempio davanti a un negozio, in un centro commerciale, di fronte a un ufficio postale, alla stazione o a scuola. Se nel tuo paese o nella tua città c'è un mercato, potresti chiedere il permesso di aggiungere la tua bancarella alle altre!

«Ho bisogno di un'autorizzazione per la mia bancarella?»

Se vuoi allestire la tua bancarella di fronte a un negozio o a un centro commerciale, dovrai prima chiedere l'autorizzazione.

Se vuoi collocarla in un luogo pubblico, devi chiedere al Comune o all'Amministrazione comunale. Racconta ai responsabili quello che hai in mente. Potrebbe volerci un po' di tempo per ricevere il permesso, quindi inizia presto a informarti e a pianificare.

Se ci sono problemi, non esitare a chiamaci allo 091 820 60 00: magari potremo aiutarti!

«Quanto tempo ho per realizzare la mia bancarella dopo aver ricevuto il kit del WWF?»

Non c'è un limite di tempo dopo aver ricevuto il kit del WWF. Sappiamo che la pianificazione, l'organizzazione e la realizzazione sono passaggi complessi. La preparazione della tua bancarella è molto importante, quindi prenditi il tempo necessario.

«Come spiegare alla gente a cosa serve la mia bancarella?»

Puoi ad esempio spiegare che la tua bancarella serve per proteggere gli animali e i loro habitat. Il denaro che riuscirai a raccogliere verrà impiegato dal WWF per progetti di protezione delle foreste tropicali, delle Alpi, dei mari e del clima. Grazie al tuo aiuto gli animali potranno continuare a vivere liberamente in natura. Queste informazioni sono riportate anche sul poster del WWF, che potrai mostrare alle persone.

Hai altre domande?

Chiamaci allo 091 820 60 00 oppure scrivici un'email all'indirizzo pandaclub@wwf.ch



Scrivici e vinci!

Scatta qualche foto della tua bancarella e dicci chi compare nell'immagine. Aggiungi anche un breve testo sulla tua esperienza e raccontaci com'è andata. Se ci invii la tua foto via email, possiamo pubblicarla su pandaclub.ch/esperienze oppure sul giornalino «Panda Club».

Nel tuo testo puoi scrivere:

- Quando hai organizzato la bancarella?
- Chi ha partecipato?
- Quante persone sono venute?
- È successo qualcosa di speciale?
- Hai consigli e idee per gli altri che vogliono organizzare una bancarella?
- Quali articoli hanno avuto successo e quali invece sono stati venduti meno?

Invia per email le tue foto insieme al tuo testo a: pandaclub@wwf.ch oppure per posta a:

WWF Svizzera, Bancarella, Piazza Indipendenza 6, 6500 Bellinzona

Tra tutti coloro che ci racconteranno la propria esperienza, mettiamo in palio 20 sacche da sport «Panda»!



Copia questa pagina o crea il tuo volantino per la bancarella

Da distribuire ad amici, parenti e conoscenti



Bancarella WWF

Data:

Ora:

Luogo:



Vieni a trovarci alla nostra bancarella! Ti aspettiamo!

La squadra della bancarella del WWF:



Bancarella WWF

Data:

Ora:

Luogo:



Vieni a trovarci alla nostra bancarella! Ti aspettiamo!

La squadra della bancarella del WWF:

WWF Svizzera, Bancarella, Piazza Indipendenza 6, 6500 Bellinzona
Email: pandaclub@wwf.ch, telefono: 091 820 60 00