

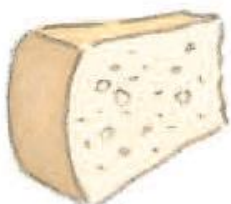
Menù per insettivori



Bocconcini
di carne cruda



Grasso di uve
o maiale



Croste di formaggio



Pezzi di frutta fresca

IL MENÙ PER GLI INSETTIVORI È COSTITUITO PRINCIPALMENTE DA **BOCCONCINI DI CARNE CRUDA**, **GRASSO DI UVE O DI MAIALE (NON SALATO)**, **CROSTE DI FORMAGGIO**, **PEZZI DI FRUTTA FRESCA** (MELE, PERE MATURE, MELOGRANI, KIWI, UVA, ECC.) E **FRUTTA SECCA** (FICHI, UVA PASSA, NOCI, NOCCIOLE E MANDORLE SENZA GUSCIO E A PEZZETTI).

PUOI ACQUISTARE DEI SIMPATICI INSETTI CHIAMATI **(AMOLE (NE PARLEREMO TRA QUALCHE PAGINA))**.

PUOI REALIZZARE ANCHE **CATENELLE DI ARACHIDI**, O SOMMINISTRARE **SEMI DI GIRASOLE E ZUCCA TAGLIATI A METÀ**, **POLPA DI COCCO**, **CEREALI IN FIOCCHI** E PER PINIRE **BRICIOLE DI DOLCI** (PANDORI E PANETTONI, TORTE E BISCOTTI).

UN **IMPASTO** NIENTE MALE, CON IL QUALE PUOI FARE DELLE OTTIME **POLPETTINE**, È COSTITUITO DA **CARNE MACINATA**, **UOVA**, **BURRO**, **PARMIGIANO GRATTUGIATO** E **PANGRATTATO**; OPPURE **TUORLO D'UOVO SODO**, **BURRO** E **BISCOTTI**.



Biscotti e briciole
di dolci

Menù per onnivori

IL MENÙ PER GLI ONNIVORI COMPRENDE LOGICAMENTE QUELLO DEI GRANIVORI PIÙ QUELLO DEGLI INSETTIVORI.



FORI SU TRONCO DI
LEGNO CONTENENTI
PASTONCINO CON
GRASSO O BURRO E
SEMI.

LE GIORNATE DI GRANDE FREDDO INVERNALE SONO LE PIÙ DIFFICILI PER I NOSTRI AMICI, CHE PER NON PERDERE CALORE BRUCIANO GRASSI CORPOREI (PENSATE CHE IN UNA NOTTE POSSONO PERDERE FINO AL 10% DEL PROPRIO PESO CORPOREO). PER QUESTO TI PROPONIAMO DEI **PASTONCINI CON BURRO O STRUTTO** RICCHI DI CALORIE PER LE GIORNATE FREDDI, CHE ANDRANNO BENE ANCHE PER GLI INSETTIVORI E I GRANIVORI.



1) SCIOGLI IL BURRO
LENTAMENTE.

2) VERSA
IL BURRO FUSO
E AGGIUNGI I
SEMI.



3) INSERISCI UN RAMO.



4) UNA VOLTA RAFFREDDATO SFILALO DALLA TAZZA...



5) ... E APPENDILO AD UN RAMO.