



ЕДИНОРОГИ

ИГРЫ • ГОЛОВОЛОМКИ • РЕБУСЫ



Выполняй задания и разрезай страницы

25 СЮРПРИЗОВ

эксмогетство

Москва
2027

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В СТРАНУ ЕДИНОРОГОВ! ЗАГЛЯНИ В КАЖДЫЙ КАРМАШЕК И РАСКРОЙ ВСЕ-ВСЕ СЕКРЕТЫ.

Как это работает? Очень просто:
на каждой страничке тебя ждёт
задание — справишься, и победа за
тобой! Хочешь получить награду?
Открывай кармашек с сюрпризом.

Аккуратно раздели две скреп-
лённые странички. Если
нужно, проведи между ними
линеечкой — легко и осторожно,
и они раскроются.

Рецепты, поделки, суперрас-
краски, всякое-разное для
творчества... Узнай, что обожают
единороги, и собери свой набор
«Единорог на все сто»!



1 Заверши
игру.



2 Открой
сюрприз!



1 ИГРА =
1 ПОДАРОК!

ТЫ ВСЁ ЗНАЕШЬ О ЕДИНОРОГАХ?



НАШИ МАГИЧЕСКИЕ ТАЛАНТЫ

Мы умеем исполнять желания тех, у кого чистое сердце, — для этого у нас есть наш волшебный рог. А ещё мы невероятно сильные и быстрее всех на свете!

КТО МЫ?

Мы — волшебные лошадки с длинным витым рогом прямо посреди лба. Чаще всего мы белоснежные, но вообще наша шерстка может быть любого цвета!

СКОЛЬКО МЫ ЖИВЁМ?

Некоторые из нас живут целую тысячу лет! Представляешь, сколько невероятных приключений можно пережить за это время?

ГДЕ МЫ ЖИВЁМ?

Нам нравится жить в лесах, в окружении других животных, и на вершинах самых высоких гор, чтобы быть поближе к радугам (вот уж что мы просто обожаем!). Но вообще-то самое наше любимое место — в сердце такого очаровательного ребёнка, как ты!

ПОРТРЕТ ЕДИНОРОГА



Раскрась эту картину, а потом вырежи и повесь в своей комнате.

ДРУЗЬЯ ЕДИНОРОГОВ

У единорогов полно друзей!
Взгляни на подсказки справа,
найди каждого друга на рисунке,
а затем раскрась их.



НАЙДИ НА
КАРТИНКЕ



ПЕРЕВОРАЧИВАЙ
СКОРЕЕ, ЧТОБЫ
ОТКРЫТЬ СЮРПРИЗ!

ПАЛЬЧИКОВЫЙ ЕДИНОРОГ

Молодец, ты нашла всех друзей единорогов! Теперь подружись с ним и ты — смастери эту прелестную марионетку.

1

Вырежи всё, что нужно для твоей куколки-единорога, со страницы рядом. Режь по серым пунктирным линиям.



2

Согни голову единорога и полоски по розовым пунктирам.

3

Возьми одну из полосок и нанеси клей на оба цветных кружочка.



4

Сделай маленькую петлю, чтобы управлять куколкой-единорогом. Для этого приложи намазанные клеем части полоски к кружочкам того же цвета на обратной стороне куколки. Хорошенько прижми и дай высохнуть.

5

Повтори шаги 3 и 4 со второй полоской.

6

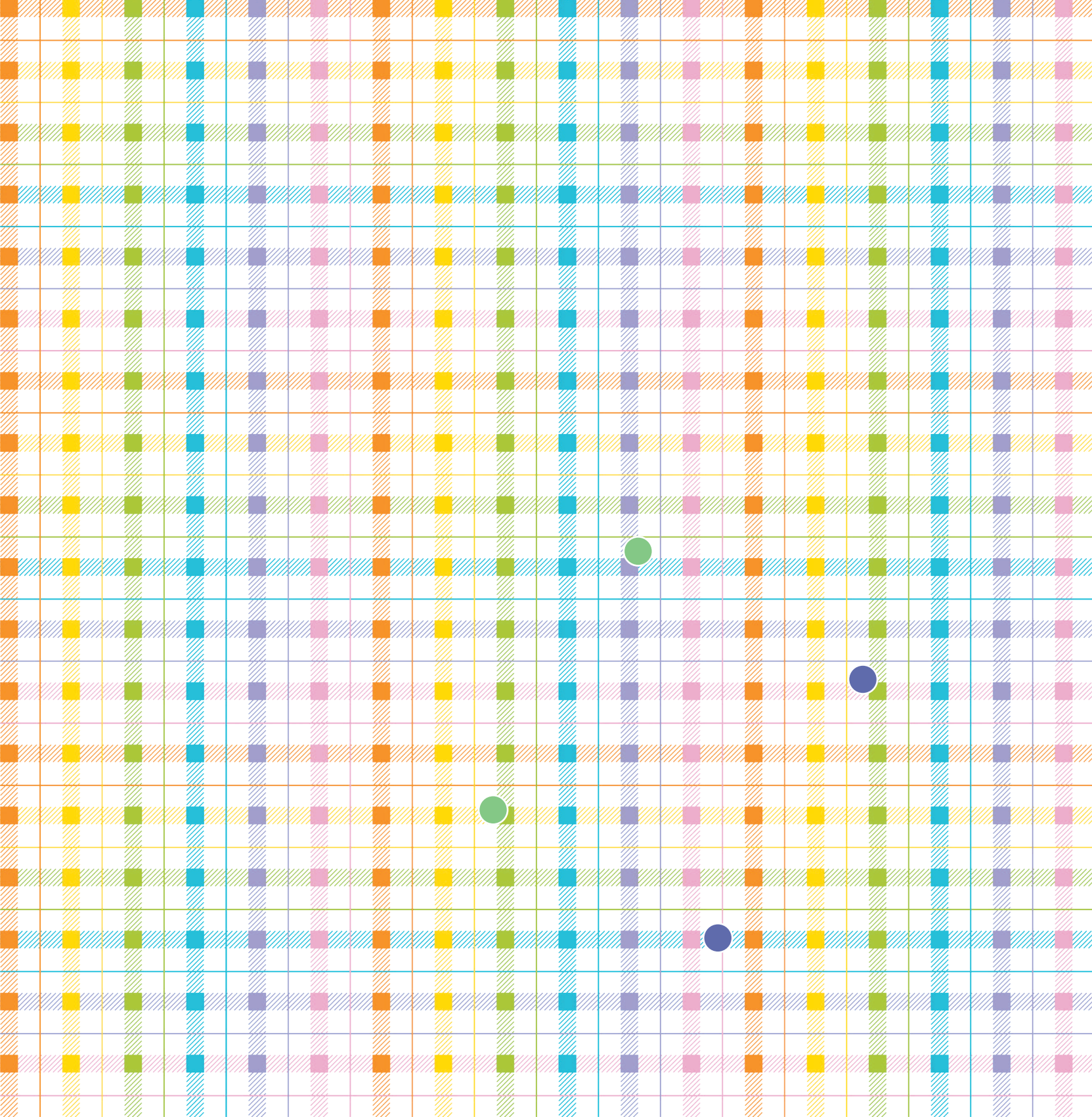
Возьми одну петельку и просунь в неё все пальцы одной руки, кроме большого.

7

Помести большой палец во вторую петельку — и твоя куколка-единорог готова говорить!



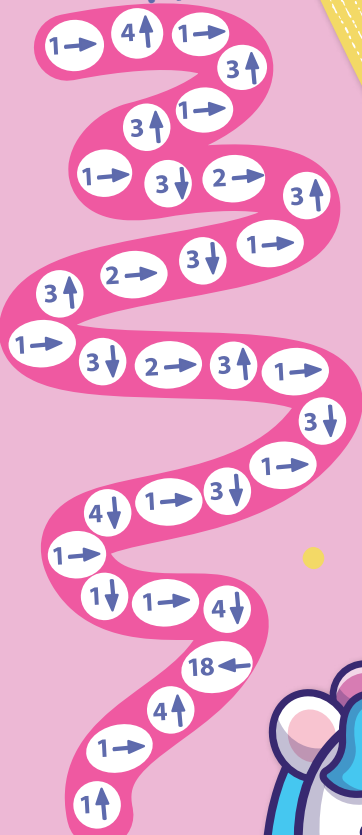




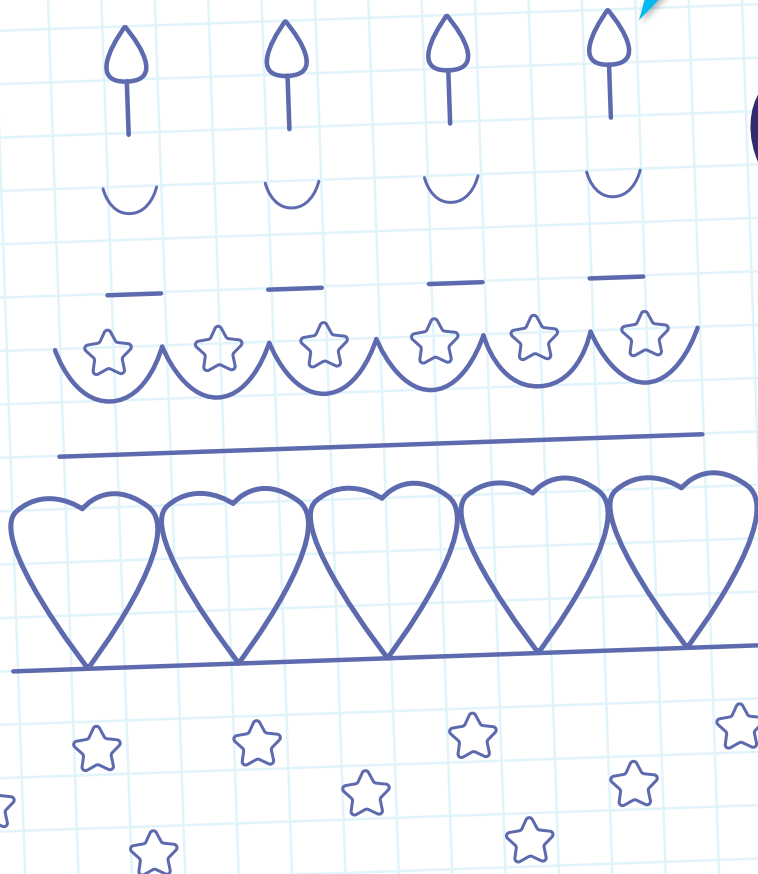
НЯМ!

Какое любимое лакомство у единорогов? Следуй коду под картинкой и узнаешь!

КОД



START



ПЕРЕВОРАЧИВАЙ
СКОРЕЕ, ЧТОБЫ
ОТКРЫТЬ СЮРПРИЗ!

РАДУЖНЫЙ ТОРТИК

Браво! Ты заслужила право узнать секретный рецепт самого любимого тортика единорогов. Позови взрослого на помощь, выполняй шаг за шагом — и наслаждайся!



ИНГРЕДИЕНТЫ

Для бисквитов:

- 350 г пшеничной муки
- 1 пакетик разрыхлителя
- 1 щепотка соли
- 6 яиц
- 250 г сахара
- 200 г мягкого сливочного масла
- 25 мл молока
- Пищевые красители

Для крема:

- 50 мл жидких сливок
- 250 г маскарпоне
- 100 г сахарной пудры
- 2 чайные ложки ванильного ароматизатора

- 1 Взбей яйца с сахаром, пока смесь не побелеет.
- 2 Продолжая взбивать, понемногу влей молоко, затем добавь мягкое масло.
- 3 Всыпь в жидкую смесь муку, соль и разрыхлитель, хорошенько перемешай, чтобы тесто стало гладким и однородным.
- 4 Раздели тесто на 6 равных частей и разложи по мисочкам.
- 5 В каждую мисочку добавь несколько капель пищевого красителя. Хочешь новые цвета? Смешай два! (Например: синий + жёлтый = зелёный.) В каждой мисочке тщательно перемешай тесто с красителем.
- 6 Теперь попроси взрослого испечь каждую порцию теста отдельно в антипригарной форме для торта или в форме, застеленной бумагой для выпечки.
- 7 Попроси взрослого поставить форму в духовку на 10–15 минут. Выпекайте бисквиты при 180 °С.
- 8 Достань бисквиты из формы (осторожно, не обожгись!) и остуди на решётке.
- 9 Для крема вместе со взрослым взбей электрическим миксером сливки, маскарпоне, сахарную пудру и ваниль.
- 10 Собери торт: положи первый корж на красивое блюдо и смажь кремом. Сверху — следующий корж, и так все слои друг за другом.
- 11 В завершение покрой весь торт оставшимся кремом.
- 12 Финальный штрих — укрась торт топперами с соседней странички!



УКРАШЕНИЯ ДЛЯ ТОРТА

Вырежи эти фигурки. Раскрась их с обратной стороны и приклей скотчем к зубочисткам. А потом воткни украшения в свой радужный торт. ВАУ-эффект гарантирован!

