



### **Estimadas familias:**

Como ya saben, se aproxima Semana Santa y con motivo de querer mostrarles todo mi apoyo y afecto en este periodo de prevención en casa, me gustaría proporcionarles el siguiente banco de recursos, en el cual tendrán una amplia selección de actividades dinámicas y entretenidas, para solventar de la manera más amena posible los próximos días. De esta forma, lograremos que los más peques puedan pasar un rato agradable y divertido, a pesar de las circunstancias que hoy nos comprometen.

En este banco de recursos van a poder encontrar diferentes tipos de actividades, así como: retos, experimentos, recetas, mini cuentos, manualidades, etc.

Esta propuesta no tiene carácter obligatorio, únicamente es un recurso más en el que pueden apoyarse para llevar a cabo sesiones más entretenidas y aprender de otra forma estando juntos, en familia. Espero que disfruten de esta Semana Santa y que, dentro de lo que cabe, esta sea divertida y los niños y niñas puedan recordarla con una gran sonrisa.

**¡VAMOS ALLÁ!**

Con mucho cariño,

**Teacher Laura.**



## ÍNDICE

RETOS.....	pág. 3
EXPERIMENTOS.....	pág. 7
MANUALIDADES.....	pág. 18
RECETAS.....	pág. 24
- Recetas dulces .....	pág. 24
- Recetas Saladas .....	pág. 41
JUEGOS.....	pág. 48



## RETOS

¿TE ATREVES? TE RETO A ...



### 1. Pesca de narices

Necesitaremos 2 cuencos por persona, crema (del cuerpo, de cara o de manos) y una bolsa de pompones de tela/algodón.

Os aconsejamos que juguéis en el suelo o en una mesita de rodillas para que a los peques les sea más fácil. Cada jugador tiene delante 2 cuencos: uno con pompones y otro vacío. Primero se untan un poquito de crema en la nariz y juntan las manos por detrás, a la espalda. Una vez empieza el tiempo el juego consiste en coger pompones con la nariz (se quedarán pegados a la crema) y pasarlos al cuenco vacío. Lo más difícil pasa a ser no coger los pompones, sino dejarlos, ya que no podemos usar las manos. La persona que consiga pasar más pompones en un minuto gana.

### 2) Meneo cascabelero

Éste nos encanta. Necesitaremos: al menos 2 cajas vacías de kleenex o 2 botellas, 2 cinturones y unos cascabeles o adornos de Navidad (que no se rompan porque van a llevar golpes).

Primero hacemos unas ranuras en las cajas/botellas de forma que podamos pasar el cinturón por ellas y atárnoslas detrás de la espalda, de forma que la caja/botella quede encima del culete. Llenamos cada caja/botella de cada participante con el mismo número de adornos/cascabeles.

El juego consiste en intentar vaciar la caja/botella a base de movernos y menearnos sin usar las manos. La persona que consiga



---

que se caigan más objetos en un minuto gana. Las risas están aseguradas al ver los contoneos.

### 3) Clasifica

Para este juego necesitaremos una bolsa de lacasitos o M&M's o pompones de colorines... cualquier cosa que sea pequeña y de diferentes colores + un vaso para cada color (esto por equipo).

El juego consiste en coger los lacasitos que estarán en un cuenco mezclados en el medio y clasificarlos por colores en los vasos. Parece fácil ¿verdad? Pues no lo es tanto porque **sólo podemos usar una mano**. Quien consiga clasificar correctamente el máximo número de lacasitos en un minuto, gana.

### 4) Alfombra voladora

Éste es buenísimo y además nos servirá para limpiar la casa: ahora veréis por qué. Necesitamos una toalla por equipo lo suficientemente grande como para que quepa una persona sentada y un espacio largo, por eso es ideal jugar en el pasillo.

Se trata de una carrera. Una persona de cada equipo se sienta sobre la toalla con las piernas dobladas y los pies por dentro de la toalla. Para desplazarnos tendremos que ir moviendo el culo y los pies de delante hacia detrás.

Atención porque al contraernos para avanzar solemos hacer fuerza con los brazos y aspavientos, y podemos darle un bofetón sin querer al de al lado. Por eso, si no tenemos espacio suficiente para que entren dos personas, podemos jugar cronometrando: la persona que consiga recorrer una distancia x en el menos tiempo posible gana.

### 5) Pasa por el aro

Para este reto necesitamos un espagueti por jugador y macarrones.



---

El juego consiste en coger el espagueti (seco) con la boca e intentar pasar el máximo número de macarrones por el espagueti en un minuto sin usar las manos. Parece una tontería, pero es súper divertido.

#### **6) Postal al límite**

Necesitamos una mesa larga y una postal de las que se abren. El juego consiste en ir soplando la postal de un extremo al otro de la mesa (para los peques puede ser a lo ancho en vez de a lo largo) de forma que, al llegar al final de la mesa, la postal se quede encajada en el borde, haciendo esquina, es decir: un lado de la postal apoyado en la mesa y el otro colgando.

#### **7) Carrera de cucharas**

Un clásico. Necesitamos una cuchara por jugador y un objeto que transportar, que pueden ser los pompones de antes, o un poquito más pesados: un polvorón, un dulce...

Nos ponemos la cuchara en la boca y el objeto encima. El juego consiste en hacer una carrera de relevos, llevando el objeto sobre la cuchara sin usar las manos y sin que se caiga hasta el final de la sala, donde lo depositaremos en un cuenco, insisto, sin usar las manos, y volver al inicio para que salga el siguiente.

El equipo que consiga meter el mayor número de estos objetos en un minuto en el cuenco, gana.

#### **8) Carrera de bolas**

Necesitaremos vasos (a poder ser de plástico), unos 6 por jugador, y pelotas de ping-pong.

Tenemos que llenar todos los vasos de agua menos uno, y los colocaremos en fila de forma que el vaso vacío quede al final.

Colocamos la bola en el primer vaso, como estará lleno de agua quedará en la superficie. El juego consiste en ir soplando la bola



hasta que llegue el al último vaso (vacío). Cuando lo conseguimos dejamos paso al siguiente jugador de nuestro equipo para hacer relevos. El equipo que consiga meter más bolas en 1 minuto gana.

**ATENCIÓN:** si nos apetece hacerlo más difícil podemos añadir la regla de que la bola sólo puede desplazarse de vaso en vaso hasta llegar al último, si se queda en medio hay que volver a empezar y ponerlo en el primer vaso.



## EXPERIMENTOS

### ➤ ARCOÍRIS LÍQUIDO

#### 5. - Arcoíris líquido

Alba Bustos Martín

Preparación: 5 minutos  
Experimento: 15 minutos



##### Materiales

- 1 bote de cristal
- Miel
- Jabón líquido de lavavajillas verde
- Aceite de oliva
- Agua
- Colorante alimentario



##### Preparación

1. Vierte la miel en el tarro de cristal (sin que toque los lados).
2. Añade el jabón líquido de lavavajillas verde.
3. Mezcla agua con colorante alimentario y viértelo encima del jabón de lavavajillas (con cuidado de que no toque los lados del tarro, debe caer en el centro).
4. Añade una gruesa capa de aceite de oliva en el centro del recipiente.

*El colorante es preferible que sea morado o rojo*

4º de Primaria. Bloque 4: Materia y energía. Contenido: La materia, Sustancias puras y mezclas.

#### 5. - Arcoíris líquido

Alba Bustos Martín

Preparación: 5 minutos  
Experimento: 15 minutos



##### ¿Qué observamos?

Observamos que se ha formado un arcoíris de colores con distintos líquidos y que entre ellos no se mezclan dando lugar a la formación del arcoíris.

##### Explicación

Los líquidos más densos pesan más, y por tanto se quedan en el fondo, y los más ligeros se mantienen en la parte superior. Además, al tener diferente densidad, los líquidos no se mezclan y de esta forma se crea este bonito arcoíris.

Youtube: <https://youtu.be/XWL-Z1h2ya4>

4º de Primaria. Bloque 4: Materia y energía. Contenido: La materia, Sustancias puras y mezclas.



## ➤ INFLAR UN GLOBO SIN AIRE:

### 8. - Inflar un globo sin aire

Alba González Acera

Preparación: 5 minutos  
Experimento: 20 minutos.



#### Materiales

1 Globo  
1 Botella de litro y medio vacía  
Vinagre  
1 Vaso  
1 Embudo  
1 Cucharilla.  
Bicarbonato de sodio.



#### Preparación

1. Llena el vaso de vinagre.
2. Echa el vinagre en la botella de litro y medio, para ello, emplea el embudo.
3. Asegúrate que todo el vinagre está en la botella. Lava y seca el embudo.
4. Echa cinco cucharaditas de bicarbonato en el globo utilizando el embudo.
5. Asegúrate que todo el bicarbonato está dentro del globo. Retira el embudo.
6. Coloca el globo en la boca de la botella con el vinagre.
7. Levanta el globo para que el bicarbonato se mezcle con el vinagre. ¡Espera a que se infle!

Es conveniente la ayuda de un adulto.

4º de Primaria. Bloque IV. Materia y Energía. Contenido. Evolución de los materiales, naturales y sintético.

### 8. - Inflar un globo sin aire

Alba González Acera

Preparación: 5 minutos  
Experimento: 20 minutos.



#### ¿Qué observamos?

Vemos una reacción química entre el bicarbonato de sodio y el vinagre. De ella, se desprende dióxido de carbono, que es un gas. Los gases tienen como característica ocupar todo el espacio en el que se encuentran. En este caso, el volumen del dióxido de carbono ocupa más que el de la botella. Esto hace que el globo se infle.

#### Explicación

El vinagre es un ácido y el bicarbonato sódico una base. Al juntar vinagre y bicarbonato se produce una reacción química ácido-base. Una reacción química es un proceso a través del cual unas sustancias (reactivos) se transforman en otras diferentes (productos).

Nuestros reactivos (vinagre y bicarbonato) dan lugar al producto, en este caso, dióxido de carbono (gas), agua y acetato de sodio (sal). El dióxido de carbono es el gas responsable de que se formen unas burbujas y se infle el globo. Cuando dejen de producirse burbujas, el globo no se hinchará más. Las reacciones químicas terminan cuando se consumen todos los reactivos o uno de ellos.

Youtube: <https://youtu.be/2knqs0PFspk>

Para saber más sobre los cambios de la materia:  
<https://www.youtube.com/watch?v=vUNI64QGzII>

4º de Primaria. Bloque IV. Materia y Energía. Contenido. Evolución de los materiales, naturales y sintético.



## ➤ FLECHAS MÁGICAS:

### 1.- Flechas mágicas

Javier Santa Martina Marcos

Preparación: 5 minutos  
 Experimento: 3 minutos



#### Materiales

1 vaso de cristal  
 75 ml de agua  
 1 folio con dos flechas pintadas  
 una encima de otra



#### Preparación

1. En primer lugar, colocar el vaso sin agua sobre una superficie plana.
2. En segundo lugar, situar el folio que contiene las flechas detrás del vaso de tal forma que se vean dichas formas a través de recipiente.
3. Más tarde, echar poco a poco agua en el vaso. Primero cubriendo la primera flecha para ver que sucede y posteriormente la segunda.

1º de Primaria. Bloque II. El ser humano y la salud. Contenido. Conocemos lo que nos rodea: los cinco sentidos.

### 1.- Flechas mágicas

Javier Santa Martina Marcos

Preparación: 5 minutos  
 Experimento: 3 minutos



#### ¿Qué es lo que observamos?

Al principio del experimento no encontramos ningún cambio debido a que únicamente el vaso no es capaz de hacerlo. Sin embargo, al ir echando el agua y cubrir la primera flecha podemos observar como la dirección que tenía al principio ya no es la misma, sino la opuesta.

Más tarde, seguimos llenando el vaso hasta cubrir la segunda flecha la cual seguía en la misma posición. Una vez cubierta, vemos que el cambio que obtenemos es el mismo que la anterior.

#### Explicación

El fenómeno que se observa se llama refracción. Dicho proceso ocurre debido al desvío de los rayos de la luz al cambiar de medio, provocando efectos tan curiosos y fáciles de ver como este.

Esto ocurre debido a que el agua al estar contenida en el vaso debido a su forma genera una especie de lente parecida a la de las cámaras.

Por ello, enfoca la luz en un punto muy pequeño y después la vuelve a dispersar a la inversa. Este mismo proceso ocurre sin darnos cuenta en las cámaras de fotos.

Para saber más:  
<https://la.ciencia.es/what-is-refraction>

Youtube: <https://youtu.be/x8LWZCuwHPc>

1º de Primaria. Bloque II. El ser humano y la salud. Contenido. Conocemos lo que nos rodea: los cinco sentidos.



➤ **PROTEÍNAS CONSTRUCTORAS:**

### 3.- Proteínas Constructoras.

Antonio Patrocinio Braz Preparación: 5 minutos  
Experimento: 5 minutos



**Materiales**

- 1 clara procedente de un huevo crudo
- 1 tenedor
- 1 plato hondo
- 1 vaso transparente
- Agua hirviendo



**Preparación**

En primer lugar, ponemos el agua a hervir y, una vez hervida, la servimos un vaso transparente. A continuación, vertemos la clara de huevo crudo en el vaso. Una vez hecho esto observamos la apariencia que dicho huevo presenta. Finalmente, removemos la clara de huevo con el tenedor y observamos la apariencia que esta ha obtenido.



*TIP: Se considera que el ser humano posee un total de 30.000 proteínas diferentes, aunque solo un 2% han sido descritas con detalle.*

1º de Primaria, Bloque II. El ser humano y la salud. Contenido. Los alimentos: su función en el organismo.

### 3.- Proteínas Constructoras.

Antonio Patrocinio Braz Preparación: 5 minutos  
Experimento: 5 minutos



**¿Qué es lo que observamos?**

La clara de huevo, la cual es transparente y casi líquida, se transforma en blanca y sólida dentro del agua hirviendo. Las claras de huevo están compuestas en un 90% por agua y en un 10% por la proteína albúmina. En las claras de huevo crudo, las proteínas se asemejan a "diminutas pelotas de hilo" (invisible a vista normal) que debido a su diminuto tamaño permiten pasar la luz.

**Explicación**

En este experimento, cuando las proteínas son expuestas al agua hirviendo, estas diminutas pelotas de hilo se desenrollan y estos "hilos" se mezclan entre ellos provocando el aprisionamiento del agua que contiene la clara de huevo crudo. Dicha clara se convierte en una sustancia filamentososa, rígida y opaca. Este fenómeno es conocido como desnaturalización de las proteínas y la coagulación.

**Youtube:** [https://www.youtube.com/watch?v=g7U6BYW\\_UbM&t=57s](https://www.youtube.com/watch?v=g7U6BYW_UbM&t=57s)

*Para saber más:  
<https://www.comidiasana.com/la-naturalizacion-de-las-proteinas-del-huevo/>*

1º de Primaria, Bloque II. El ser humano y la salud. Contenido. Los alimentos: su función en el organismo.



➤ LA PIÑA COMEPROTEÍNAS:

## 4.- La piña comeproteínas

Jamila Melián Salem

Preparación: 5 minutos  
 Experimento: 10 minutos



### Materiales

Mezcla de gelatina (transparente)  
 Dos cuencos de cristal medianos  
 Un trozo de piña natural



### Preparación

1. Mezcla la gelatina y viértela en los dos cuencos. Mételes en el frigorífico y déjalos reposar durante toda la noche para que cuaje la gelatina.
2. Extrae los cuencos del frigorífico, corta un pedazo de piña natural y colócalo sobre la gelatina de uno de los cuencos.
3. Deja reposar los cuencos durante toda la noche y luego compara el que contiene la piña y el que sólo contiene gelatina. Anota las observaciones.

No se desaproveches el resto de piña. Puedes elaborar una rica ensalada de frutas.

1º de Primaria, Bloque II. El ser humano y la salud. Contenido. Hábitos de alimentación. La dieta equilibrada.

## 4.- La piña comeproteínas

Jamila Melián Salem

Preparación: 5 minutos  
 Experimento: 10 minutos



### ¿Qué es lo que observamos?

Los seres humanos, al igual que los animales, sobreviven descomponiendo las sustancias alimenticias en sus componentes más simples y luego absorbiendo los nutrientes. Después de comer, el tejido que reviste el estómago segrega ácidos y enzimas que descomponen las proteínas, los hidratos de carbono y las grasas. En este proyecto podrás observar el efecto de la piña natural en un cuenco de gelatina. La piña ha disuelto una capa entera de gelatina, licuándola de nuevo. La gelatina sin piña se observa cuajada.

### Explicación

La piña es una de las innumerables frutas que contienen una gran cantidad de enzimas, unas poderosas sustancias químicas capaces de descomponer las proteínas. La proteína de la gelatina está en forma de aminoácidos que se unen formando largas cadenas que dan cuerpo a la gelatina. Al añadir una enzima a los aminoácidos de la gelatina, se rompen las cadenas y la gelatina se licua.

1º de Primaria, Bloque II. El ser humano y la salud. Contenido. Hábitos de alimentación.



➤ **MÁS LENTO Y MÁS RÁPIDO:**

## 5.-Más lento y más rápido

Paula Martín Rodríguez

Preparación: 5 minutos  
Experimento: 15 minutos



**Materiales**

- 1 Una manzana
- 2 Un cuchillo
- 3 Una cuchara
- 4 Zumo de limón

**Preparación**

Cortaremos, sin pelar, una manzana en sus dos mitades. A una de las dos mitades, la rociaremos, por su parte cortada y desprotegida ya de la piel, con el zumo de limón, esperamos y...

Tiempo a que cambie de color  
**TARDA UN DÍA POR LO MENOS. La piel es muy importante** ☺

1º de Primaria, Bloque II. El ser humano y la salud. Contenido. Hábitos de alimentación. La dieta equilibrada

## 5.-Más lento y más rápido

Paula Martín Rodríguez

Preparación: 5 minutos  
Experimento: 15 minutos



**¿Qué es lo que observamos?**

Al cabo de no mucho tiempo la mitad de la manzana que ha sido rociada con limón mantiene su color característico, mientras que la otra aparecerá ya de color amarillado.

**Explicación**

Al entrar en contacto con el oxígeno atmosférico comienzan a oxidarse ciertas sustancias presentes en la manzana, formándose productos de color marrón. En el caso de la manzana "protegida" por el limón, el ácido cítrico de este actúa de ralentizador, de manera que esas reacciones de oxidación se producen a una velocidad mucho menor.

Youtube: <https://youtu.be/2aEXNNpBIW4>

1º de Primaria, Bloque II. El ser humano y la salud. Contenido. Hábitos de alimentación. La dieta equilibrada

**Para saber más:**  
 Si quieres obtener una reacción acelerada basta verter agua oxigenada en dos vasos y añadirle a uno de ellos un trocito de perla cruda y pelada. Mientras que en el vaso que contiene solo agua oxigenada apenas se aprecia nada, en el otro se obtiene un burbujeo intenso.  
**EL ÁCIDO CÍTRICO SE UTILIZA COMO CONSERVANTE DE MUCHOS ALIMENTOS.**



➤ **SUPER PLANTAS:**

## 6.- Super plantas.

Camilo Ruiz Méndez

Preparación: 5 minutos  
 Experimento: 30 minutos



**Variación del experimento:** En el caso de que dispongamos de varias flores (biancas) se puede realizar de forma individual, es decir, cortar el tallo de cada una de las flores e introducir una flor en un vaso con un colorante diferente.

### Materiales

- 4 vasos de cristal
- 1 rosa u otra flor de color blanco.
- Colorantes de varios colores.
- 1 goma elástica
- Agua
- Tijeras



### Preparación

En primer lugar colocaremos los 4 vasos, y los llenaremos de agua, hasta  $\frac{3}{4}$  del vaso. A continuación cogeremos los 4 diferentes colorantes, y añadiremos unas gotas en cada vaso, de diferentes color en cada uno.

Ahora cogeremos nuestra planta, o nuestra rosa, es importante que sea de color blanco.

Con ayuda de un adulto cortaremos su tallo, dividido en 4, es decir, colocamos la flor de la planta boca abajo, y en el tallo principal haremos dos cortes, uno de forma vertical y otro de forma horizontal, ambos en dirección hacia abajo, dejando así 4 divisiones del tallo.

Colocamos cada parte del tallo en un vaso diferente y lo dejaremos reposar 2-3 días.

Al final veremos cómo la planta se ha vestido con sus mejores galas para esta primavera.

1º de Primaria, Bloque III. Los seres vivos. Contenido. Interés por la observación y el estudio riguroso de las plantas.

## 6.- Super plantas.

Daniel Sánchez Tena

Preparación: 5 minutos  
 Experimento: 30 minutos



### ¿Qué es lo que observamos?

En primer lugar, con la manipulación de los materiales indicados, podremos realizar nuestra primera toma de contacto con nuestro material científico, observaremos cómo con los colorantes (químicos) el agua cambia de color. Algo que puede sorprender! A continuación al ser un experimento que nos va a llevar dejarlo en reposo algún día, también nos va a permitir poder observar de forma directa y ver su evolución.

### Explicación

Las plantas son un tipo de seres vivos que tienen vida propia. Como todo ser vivo, realiza las 3 funciones vitales: Nutrición, relación, y reproducción. Las plantas son seres autótrofos... ¿eso que quiere decir? Significa que son seres vivos que se fabrican su propio alimento. ¿Y cómo lo hacen? Para ello las plantas realizan un proceso llamado fotosíntesis, gracias al cual se alimentan y obtienen energía, para realizar este proceso las plantas absorben luz del sol, CO<sub>2</sub> del aire y el agua y sales minerales del suelo, y se distribuye por toda la planta. El agua tiene dos propiedades muy importantes en este proceso, como son la capilaridad y la transpiración, que ayudan a distribuir los nutrientes por toda la planta.

Es por ello que la planta que hemos usado al introducirla en un medio en el que el agua es de color, comprobamos que la planta absorbe ese agua y lo transporta por toda la planta hasta llegar a los pétalos, donde podemos observar el cambio de color.

De esta forma también tomaremos conciencia de la importancia que tiene para nosotros el medio ambiente y el cuidado de las plantas, así como la importancia de no contaminar y de mantener los espacios naturales limpios.

Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=ueLae7DJLWk>

1º de Primaria, Bloque III. Los seres vivos. Contenido. Interés por la observación y el estudio riguroso de las plantas.



➤ **EL CORCHO BUCEADOR:**

## 7.- El corcho buceador

Javier Martín Martín

Preparación: 5 minutos  
 Experimento: 5 minutos



### Materiales

- 1 plato hondo
- Agua
- 1 colorante alimentario (opcional)
- 1 tapón de corcho
- 1 vaso o copa
- 1 recipiente o vaso grande
- 1 cuchara



### Preparación

1. Sirve el agua en un recipiente, y si quieres, añade un poco de colorante para que el agua quede teñida, pero el resultado será el mismo. Una vez diluido el colorante, sirve el agua en un plato.
2. Suelta el corcho en el medio del plato. Como vemos, el corcho no se hunde y por más que lo intentemos siempre vuelve a flotar. Pero, ¿qué pasará si ponemos un vaso encima?
3. Cogemos un vaso, lo ponemos boca abajo y con él tapamos el corcho, que se encuentra flotando en el agua. Cuando tapamos el corcho con el vaso, vemos que el agua se retra misteriosamente y el corcho se hunde. Si retiramos el vaso, vemos que el agua vuelve a aparecer y el corcho por lo tanto vuelve a flotar.
4. Que divertido, ¿verdad?

**Tip:** El experimento se verá más espectacular si usas un colorante.

1º de Primaria. Bloque IV. Materia y energía. Contenido: Clasificación de materiales por algunas de sus propiedades básicas.

## 7.- El corcho buceador

Javier Martín Martín

Preparación: 5 minutos  
 Experimento: 5 minutos



### ¿Qué es lo que observamos?

Como podemos ver al principio del experimento, el corcho flota en el agua, y aunque lo hundamos, vuelve a salir a flotar. Pero la cosa cambia cuando lo cubrimos con el vaso, ya que el agua se escapa y el corcho por lo tanto cae al fondo del vaso. Si subimos el vaso, el agua vuelve a entrar y el corcho vuelve a flotar. Pero, ¿por qué ocurre esto? A continuación vamos a tratar de explicarlo.

### Explicación

Os preguntáis por qué flota el corcho. Bien, el corcho flota porque es muy ligero y menos denso que el agua (no os preocupéis, este concepto lo explicaremos más adelante) y por lo tanto la fuerza que ejerce hacia arriba el agua es mayor que el peso que tiene el tapón de corcho.

Pero, ¿por qué se retra el agua y se hunde el corcho cuando le ponemos el vaso encima? Bien, aunque no lo veamos, el vaso está lleno de aire. Al poner el vaso boca abajo y tapar el corcho, el aire no tiene por donde escapar, y empuja el agua, haciendo que esta salga y el corcho pueda caer al fondo del plato. Si levantamos el vaso, el aire tiene por donde escapar, por lo que deja de empujar al agua y esta puede entrar.

Curioso, ¿no?

Para saber más:  
<https://www.colegioacaymo.com/foro/que-pasa-when-we-cover-the-cork>

**Youtube:** <https://www.youtube.com/watch?v=IKR1D6Ld50w>

1º de Primaria. Bloque IV. Materia y energía. Contenido: Clasificación de materiales por algunas de sus propiedades básicas.



➤ **LÁMPARA DE LAVA:**

## 8.-Lámpara de lava

Silvia López Ingelmo Preparación: 5 minutos  
Experimento: 15 minutos



**Materiales**

- 1 vaso hondo
- 1 colorante artificial
- Acete
- Agua
- 1 Pastilla efervescente



**Preparación**

1. Sirve el aceite en el vaso hondo. No hace falta que se llene el vaso hasta arriba.
2. A continuación, añade un poco de agua (tampoco mucha). Añade unas cuantas gotas de colorante artificial repartidas por toda la superficie del vaso.
3. Una vez añadido todo lo anterior, echamos en el vaso la pastilla efervescente.
4. Observa cómo se mueven las burbujas en el vaso creando así como una especie de lámpara de lava.

*Tip: El experimento se observa mejor si utilizas un vaso hondo.*

1º de Primaria. Bloque IV. Materia y energía. Contenido. Clasificación de materiales por algunas propiedades básicas

## 8.-Lámpara de lava

Silvia López Ingelmo Preparación: 5 minutos  
Experimento: 15 minutos

**¿Qué es lo que observamos?**

Cuando la pastilla efervescente se mezcla con el aceite, el agua y las gotas de colorante artificial, observamos burbujitas que suben y bajan continuamente en el fluido.

**Explicación**

Cuando la pastilla efervescente entra en contacto con el agua, estas pastillas liberan dióxido de carbono y por eso observamos burbujitas que suben a la superficie.

Al ser más ligeras o tener menor densidad, flotan sobre el agua y también sobre el aceite.

Sin embargo la fuerza de las burbujas que van subiendo y los sumideros que quedan del agua hacen que suban y bajen continuamente.

**Video:** <https://youtu.be/BQRM5UE75Ws>

*Para saber más sobre la densidad:  
<https://www.youtube.com/watch?v=UWz3a7Lm0d4>  
<https://www.youtube.com/watch?v=UWz3a7Lm0d4>*



1º de Primaria. Bloque IV. Materia y energía. Contenido. Clasificación de materiales por algunas propiedades básicas



➤ **EL VASO MÁGICO:**

**9.- El vaso mágico.**  
 Laura Moro Colorado Preparación: 5 minutos  
Experimento: 3 minutos



**Materiales**

- 1 Vela
- 1 Plato pequeño
- 1 Vaso
- 1 Cuchara
- Mecherp.
- Agua
- Colorante alimenticio



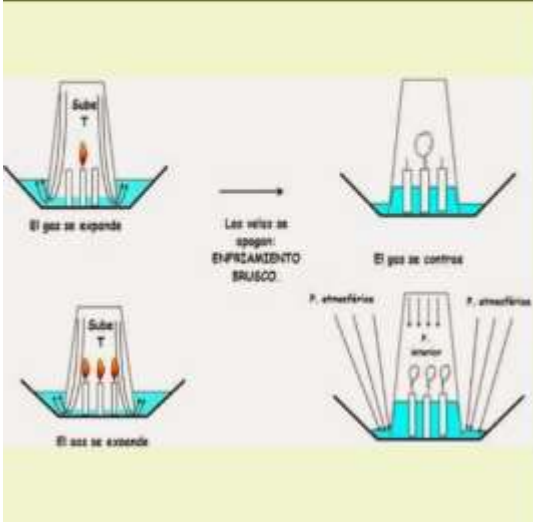
**Preparación**

1. Mezcla el agua con un poco de colorante hasta que quede un color uniforme. Si no tenemos colorante alimenticio podemos usar el colorante del arroz o cualquier especia.
2. A continuación vierte un poco de agua sobre el plato, un poco más de la mitad del plato. En el caso de caso de que sea un plato plano, tenarlo lo suficiente para que no rebosa.
3. Una vez que tengamos el agua en el plato, colocaremos nuestra vela en el centro y la encenderemos con ayuda de un adulto.
4. Después colocaremos nuestro vaso para tapar la vela.
5. Y esperaremos a ver qué sucede

*Tip: El experimento funciona mejor si no usas un vaso muy grande si la vela es pequeña.*

**1º de Primaria. Bloque IV. Materia y energía. Contenido. Identifica las principales formas de energía.**

**9.- El vaso mágico.**  
 Laura Moro Colorado Preparación: 5 minutos  
Experimento: 3 minutos



**¿Qué es lo que observamos?**

Al colocar el vaso cubriendo la vela, vemos como la llama se va consumiendo. Una vez que la llama se consume observamos como el agua entra en el interior del vaso.

Vamos a ver porque sucede esto.

**Explicación**

¿Por qué se absorbe el agua?

Esto se debe a que la vela va consumiendo el oxígeno que hay dentro del vaso hasta que se apaga. Produciéndose dentro del vaso una reacción de combustión. Es decir, la parafina de la vela se mezcla con el oxígeno y da lugar a dióxido de carbono. Una vez que dentro del vaso no hay oxígeno la presión atmosférica de fuera es mayor que la que hay dentro del vaso, por lo que esa **presión atmosférica empuja el agua hacia dentro del vaso.**

**Video:** <https://youtu.be/ehZZGxZMIZQ>

**1º de Primaria. Bloque IV. Materia y energía. Contenido. Identifica las principales formas de energía.**



➤ **GENERADOR EÓLICO:**

## 10.- Generador eólico

Ángela Rodríguez Antona

Preparación: 5 minutos  
 Experimento: 25 minutos



### Materiales

- 1 Pegamento fuerte (superglue)
- 1 Botella grande de plástico
- 1 Tijeras
- 1 Bolígrafo
- 1 Tubo de hilo
- 1 Botella pequeña de plástico



**TIP:** Elige mejor un tubo de hilo que no sea demasiado grande o se saldrá el bolígrafo.

### Preparación

1. Primero debes preparar todos los materiales. Coge la botella grande de plástico y córtala un poco por debajo de la parte superior y esa parte, córtala en tiras sin llegar al tapón.
2. A continuación, aplástalo hacia abajo, separa bien las tiras y dóblalas hacia la derecha. Quitá el tapón y con ayuda de un bolígrafo haz un agujero en el centro con la punta del bolígrafo hacia abajo. Deja la punta dentro del tapón y lo demás fuera y pégalo con superglue. Vuelve a poner el tapón en la parte de la botella.
3. Coge el tubo de un hilo y pégalo al tapón de la botella de plástico pequeña y la parte del bolígrafo que quedaba fuera del tapón métela por el tubo.
4. ¡Ya tienes tu experimento! Busca un sifo dentro de tu casa donde haga aire como el balón, el patio o una ventana y pruébalo.

1º de Primaria. Bloque IV. Materia y energía. Contenido. Clasificación de fuentes de energía en renovables y no renovables

## 10.- Generador eólico

Ángela Rodríguez Antona

Preparación: 5 minutos  
 Experimento: 25 minutos



Para saber más:  
<http://www.cerpaeducativo.net/estado-nuestro/756/Energia-renovable-y-no-renovable>

### ¿Qué es lo que observamos?

Cuando hace aire en el exterior, el bolígrafo gira en el interior del tubo porque pesa poco. Esto permite que nuestro experimento actúe como una veleta que cuando aumenta la fuerza del aire, gira más rápido. Una cosa que debes recordar es girar las tiras de plástico de la botella hacia la derecha, ya que así, la fuerza del viento hará que nuestro generador eólico sólo gire en una dirección produciendo una energía renovable que es eólica. Además, también debes tener en cuenta que no hará falta repetir el experimento y que puedes probar en varios sitios donde el viento sea más fuerte y tu generador gire más rápido.

### Explicación

Existen dos tipos grandes de energías, las energías renovables y las no renovables. Las energías renovables vienen de la naturaleza, son más seguras para el medio ambiente y se pueden obtener en nuestro propio país, por lo que no tenemos que traerlas de otros países. Las energías no renovables, tienen reservas limitadas y con el tiempo se van consumiendo. Una cosa importante es que a medida que se consumen, las energías no renovables cuestan más dinero.

Algunos ejemplos de energías renovables son la energía solar, la hidráulica, la eólica y la biomasa. Las energías no renovables más importantes son el petróleo, el carbón o el gas natural.

Video: <https://youtu.be/jCW0M9TykzY>

1º de Primaria. Bloque IV. Materia y energía. Contenido. Clasificación de fuentes de energía en renovables y no renovables



# MANUALIDADES

## ➤ BLOBS:



### SUPPLIES:

- + PAPER
- + KWIK STIX
- + MARKER





➤ **CREA TU PROPIO CUADRO:**



**Coge recortes de diferentes papeles (pueden ser de diferentes texturas) y monta un collage sin dejar ni un hueco en blanco. Te quedará una preciosa lámina que podrás enmarcar y hacer cuadros personalizados para decorar tu hogar.**



➤ **CASTILLOS:**



➤ **CORAZÓN:**

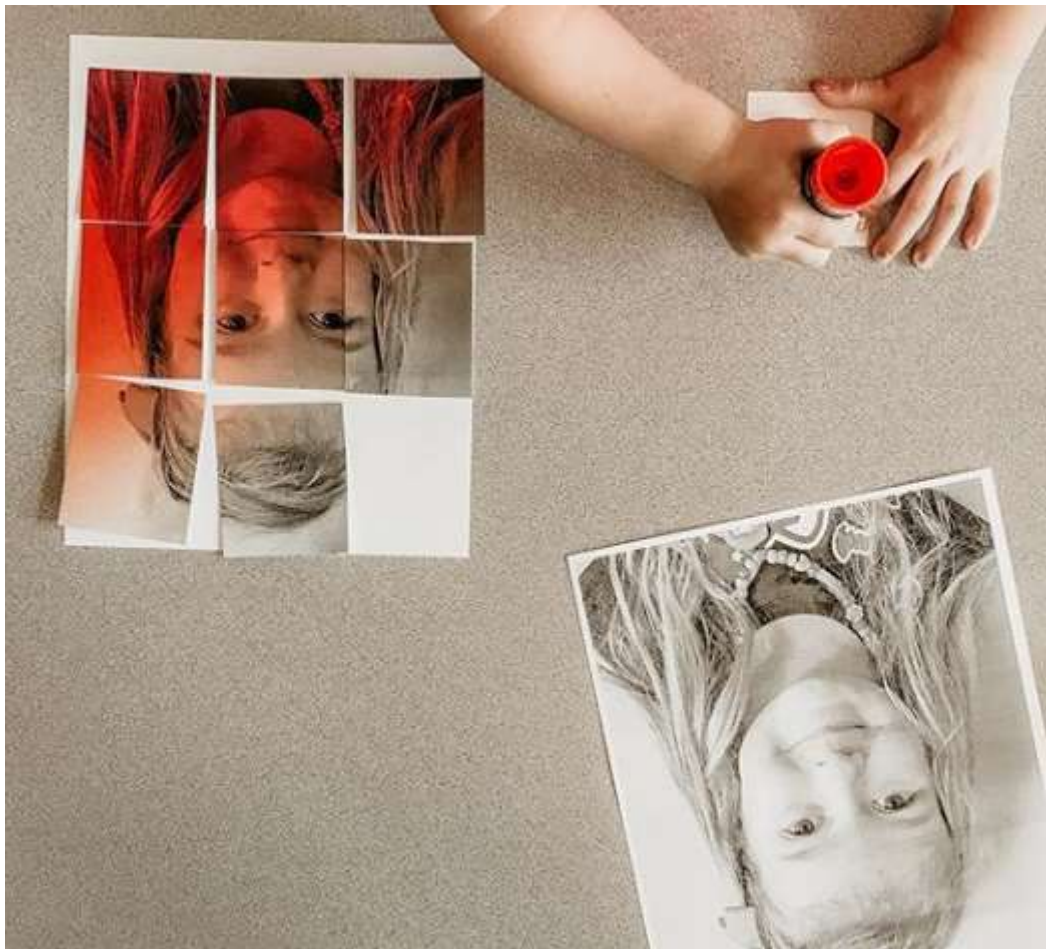


➤ **ANIMALES SLAVAJES:**





➤ **¡ESTÁS HECHO UN PUZZLE!**





➤ **AVIONETA:**

**Materiales:**

Botella

Papeles de colores

Pegamento

Dos rollos de papel  
higiénico



➤ **LAPICEROS MOLONES:**

**Materiales:**

Una botella cortada

Pinturas de colores

Rotulador negro

Goma Eva o Cartulina  
para decorar





➤ **¡DALE VIDA A LAS PINZAS DE LA ROPA!**



➤ **CONEJITOS DE PASCUA**





## RECETAS

### - RECETAS DULCES.

#### ➤ LAZOS DE MIEL Y HOJALDRE.

Ingredientes:

- 2 láminas de hojaldre (o podéis usar una y dividirla en dos mitades)
- Leche condensada
- Miel
- Agua
- Azúcar glas

Elaboración:

Empezamos por poner el horno a precalentar a 180°C.

Cogemos una de las láminas de hojaldre, la ponemos sobre el [papel de horno](#) y extendemos la leche condensada con un pincel. Ahora realizamos la misma acción, pero pintando con una capa de miel, bien repartida por toda la masa.

Colocamos encima la otra lámina, cortamos a la mitad de la masa para hacer dos partes y cortamos en columnas de unos dos dedos de ancho (en la foto podéis ver el paso a paso para que os quede más claro).





En un cazo añadimos una parte de miel y la misma parte de agua, lo calentamos sin dejar de remover y cuando se deshaga la miel (un par de segundos) lo sacamos del fuego.

Cogemos cada tira y la retorremos sobre sí misma, formando un lazo, y mojamos con la mezcla caliente de miel y agua; las vamos situando encima del papel de horno y las horneamos durante unos 15 minutos.

Una vez fuera, volvemos a pintarlas con la mezcla de miel y agua, y las dejamos secar un par de minutos.

Por último, espolvoreamos con azúcar glas.





---

➤ **POLOS DE CHOCOLATE, CREMOSOS, SIN GLUTEN Y LACTOSA.**

Ingredientes:

- 360 ml de **leche**
- 50 g de **azúcar** (se puede cambiar por una cucharadita de miel)
- 50 g de **cacao** en polvo
- 300 ml de **leche evaporada**
- 1/2 cucharadita de **sal**
- 1 cucharadita de extracto de **vainilla**
- 2 cucharaditas y media de **maizena**

Elaboración:

**Disolvemos la maizena** en un poco de **leche** y reservamos.

Ponemos en un cazo **todos los ingredientes y calentamos a fuego medio** sin dejar de remover hasta que hierva; tiene que quedar una mezcla uniforme, sin grumos y ligeramente espesa.

Retiramos del fuego y **dejamos enfriar** a temperatura ambiente.

Cuando se haya enfriado, removemos bien y **ponemos la mezcla en los moldes**, les ponemos el palito y **los metemos en el congelador** unas 3 horas (dependerá del congelador que cada uno tenga).

Como veis no tienen ningún misterio y son perfectos para refrescar cualquier tarde de verano disfrutando de una peli en familia.

Para los intolerantes al gluten y la lactosa



Con el tiempo he ido variando la receta a nuestro gusto, y para los que sois intolerantes al gluten o a la lactosa, os dejo los ingredientes que yo uso.

- Cacao puro en polvo Valor 0%.
- Leche sin lactosa (os dejo aquí algunas de las marcas que se pueden comprar)
- Leche evaporada Ideal sin lactosa.
- Extracto de vainilla Nielsen Massey sin gluten.
- Harina fina de maíz Maizena sin gluten.





---

## ➤ TARTA DE QUESO MASCARPONE CON GALLETAS PRÍNCIPE.

### Ingredientes:

- 500 g de queso **Mascarpone**
- 200 g de **azúcar** blanco (podéis cambiarlo por una cucharada sopera de miel)
- 500 ml de **nata** para montar 35% materia grasa
- 200 ml de **leche**
- 2 cucharaditas de **vainilla**
- 2 sobres de **cuajada**
- 1 paquete de galletas Príncipe
- Barritas de Kinder
- Mini Lacasitos

### Elaboración:

Batimos hasta mezclar bien el azúcar (o miel) con el queso.

Ponemos 50 ml de leche en un vaso y disolvemos los dos sobres de cuajada.

En un cazo ponemos, la nata, el resto de la leche, la vainilla y el queso mezclado con el azúcar, todo ello a fuego lento.

Cuando comience a hervir, bajamos el fuego y echamos la cuajada disuelta en la leche. Esperamos que vuelva a hervir, y con el fuego lo más bajo posible, esperamos unos minutos a que espese la mezcla. Una vez espesa, apagamos el fuego y quitamos el cazo del calor.

Mientras esperamos a que temple un poco la mezcla, montamos la base con las galletas; para lo que ponemos todas las galletas Príncipe que nos quepan enteras y los huecos que nos queden los rellenamos con trozos (como veis en la foto).



Ahora vertemos la crema de queso por encima de las galletas y esperamos a que enfríe antes de meterlo en el frigo. Yo la metí en el congelador porque tenía poco tiempo para que se cuajara bien.

Sólo queda decorar a nuestro gusto, en mi caso como tenía barritas de Kinder que a los niños les encanta, las puse por encima y además, un montón de mini Lacasitos que siempre dan colorido y que sabéis que me encantan para la repostería infantil.

Si podéis dejarla hecha de un día para otro, quedará mucho más sólida. Yo la hice por la mañana para después de la comida y le hubiesen faltado unas horitas más de frío.

Y ya está, tarta de queso hecha. Os aseguro que os va a encantar, ya veréis.

**NOTA:** el molde que usé es de 20 cm.





---

➤ **MAGDALENAS DE CHOCOLATE SIN GLUTEN:**

Ingredientes:

- 2 **huevos**
- 140 g de **azúcar**
- 1 **yogurt** natural
- 140 g de **aceite de oliva** suave
- 70 g de **chocolate negro 70%** (yo uso siempre [Valor](#), totalmente libre de gluten y con un sabor exquisito para postres)
- 100 g de **harina sin gluten** para repostería ([Adpan](#) por ejemplo)
- 1 cucharadita de **bicarbonato**

Elaboración:

**Fundimos el chocolate** en el microondas.

**Batimos los huevos con el azúcar** hasta que blanquee y doblen de volumen.

Le **añadimos el yogur natural y el aceite** mezclando bien.

**Añadimos el chocolate, la harina y el bicarbonato** a la mezcla anterior y batimos hasta que la mezcla quede perfectamente homogénea.

**Vertemos en los moldes** y metemos en la nevera unos 20 minutos.

Precalentamos el horno a 180°C.

Sacamos la masa de la nevera y las **metemos al horno unos 25-30 minutos**.

Ahora sólo hay que dejarlas enfriar sobre una rejilla y ponernos morados, porque os aseguro que están ricas de la muerte.



Por cierto, si cambiáis la marca de algún ingrediente por otro que también sea adecuado para intolerantes al gluten, podéis dejarlo en los comentarios y así tendremos más opciones a la hora de comprar.





### ➤ **BRAZO DE GITANO DE CHOCOLATE:**

Ingredientes para hacer el bizcocho:

- 4 **huevos**
- 120 gr de **azúcar**
- 100 gr de **harina** tamizada

Ingredientes para el ganache de chocolate:

- 200 ml de **nata líquida** 35%MG
- 200 gr de **chocolate con leche fondant**

Elaboración:

**Batimos los huevos con el azúcar** hasta que esté espumoso y **añadimos la harina** tamizada.

Preparamos la bandeja con papel de horno y **vertemos la masa sobre ella, horneamos unos 10 minutos a 180°C.**

**Sacamos del horno**, desmoldamos sobre otra hoja de papel de hornear y despegamos con cuidado el papel que utilizamos para la cocción.

Ahora **enrollamos el bizcocho con el nuevo papel y después con un paño húmedo. Dejamos reposar** mientras hacemos el relleno.

Para hacer la ganache, **calentamos la nata y cuando hierva, apartamos y añadimos el chocolate troceado**, removemos bien hasta que el chocolate esté totalmente disuelto y metemos en la nevera hasta que se enfríe.



---

Una vez frío el chocolate, **batimos con varillas manuales hasta que esté ligeramente montado.**

Quitamos el paño y el papel de hornear al bizcocho y **rellenamos con el chocolate.**

A continuación, **enrollamos el bizcocho** presionando ligeramente para que no salga el relleno, **envolvemos en papel film y dejamos en la nevera al menos 1 hora**, aunque lo mejor es dejarlo reposar toda la noche.

Ahora es el momento de cubrirlo con lo que queráis, yo derretí chocolate negro con un poco de mantequilla y espolvoreé con azúcar de color rosa; pero también podéis poner azúcar en una bandeja y hacer rodar el rulo sobre ella, cubrirlo de nata montada... lo que más os guste.





---

## ➤ GALLETAS DE CONFETI DE COLORES.

### Ingredientes:

- 380 g de Harina
- 330 g de Azúcar
- 300 g de Mantequilla a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de postre de sal
- 2 Huevos
- 1 cucharadita de postre de levadura
- 1 cucharadita de postre de esencia de vainilla
- Fideos de colores

### Elaboración:

1. Precalentamos el horno a 180° y preparar la bandeja con papel de hornear.
2. Empezamos mezclando el azúcar y la mantequilla con el robot de cocina que tengamos en casa o a mano con unas varillas hasta que la masa sea cremosa. Añadimos los huevos y la esencia de vainilla, y seguimos batiendo para que se integren bien todos los ingredientes.
3. Añadimos la harina poco a poco (previamente tamizada con la sal y la levadura).
4. Ahora agregamos los fideos de colores, mezclamos bien para que queden repartidos por toda la masa.
5. Vamos formando pequeñas montañitas con dos cucharas sobre el papel de hornear, dejando un espacio para que no se peguen cuando crezcan (no os preocupéis si parecen un poco “churro”, al hornearse se expanden y se quedan redonditas).
6. Horneamos durante 11 minutos. Sacamos del horno y dejamos enfriar sobre una rejilla.



OJO: cuando las saquéis del horno parecerán muy blandas y crudas, pero no os preocupéis, se endurecerán al enfriarse, si os pasáis de horneado, se quedan durísimas y os valdrán de arma arrojadiza pero no para comer; así que no dudéis si las veis blandas.





---

## ➤ TARTA HUESITOS O TARTA DE OBLEAS CON CHOCOLATE.

Ingredientes:

- **1 paquete de obleas artesanas**: yo las suelo encontrar en Carrefour, en la zona del pan.
- **1 kilo de Nutella**: depende de la cantidad que queráis poner.
- Molde del tamaño de las obleas: yo usé el que tengo desmoldable para tartas, de 20 cm de diámetro (en este enlace podéis verlo)

Elaboración:

Disponemos el molde sobre el plato y **dejamos caer la primera oblea en el fondo.**

**Calentamos en el micro un par de cucharadas de Nutella** (ir calentándola poco a poco para que sea fácil de extender) y **con un pincel** de cocina, **extendemos una capa muy fina de crema de cacao** sobre la oblea.

**Ponemos encima otra oblea y hacemos lo mismo**, extendemos una capa fina de Nutella.

**Repetimos este proceso tantas veces como queramos**, tened en cuenta que cuanto más alta sea la tarta, más bonita y vistosa quedará.

Al finalizar, **cubrimos la parte superior y los lados con Nutella y decoramos al gusto**, yo usé m&m's porque lo eligieron mis hijos.

**OJO:** las obleas se rompen de mirarlas, así que procurad extender la crema con mucho cuidado.





## ➤ PAN DE LECHE CASERO:

### Ingredientes:

- 450 gr de harina de fuerza
- 50 gr de azúcar
- 2 huevos
- 225 ml de leche
- 50 gr de mantequilla
- 25 gr de [levadura fresca Levital](#)
- 1 pizca de sal

### Elaboración:

1. Calentamos en el microondas la leche y añadimos el azúcar y la levadura. Reposamos la mezcla durante 10 minutos.
2. Añadimos la sal a la harina para después, incorporar la harina a la leche y mezclar con la ayuda de unas varillas o batidora.
3. Calentamos la mantequilla para que se ablande ligeramente. A continuación, lo añadimos a la mezcla y amasamos hasta obtener una masa homogénea. Cuando estén todos los ingredientes mezclados, hacemos una bola con la masa y tapamos ligeramente con un paño. Dejamos reposar la masa hasta que aumente de tamaño, una hora aproximadamente.
4. Cuando la masa haya doblado su tamaño, la dividimos en porciones y hacemos bolitas con ellas. Las aplastamos y con la ayuda de un cuchillo le damos forma rectangular cortando los bordes. A continuación, le hacemos tres cortes diagonales en la parte de arriba de los panes.
5. Dejamos reposar los panes colocados en la bandeja del horno, tapados con el paño, aproximadamente durante 25 minutos.



6. Pre calentamos el horno a 180°C aproximadamente. Mientras tanto, batimos un huevo y cuando haya pasado esa media hora, los pintamos con la ayuda de un pincel.
7. Metemos al horno y cocemos los panes durante 10 minutos.





---

- **RECETAS SALADAS.**

➤ **MOMIAS DE SALCHICHAS CON HOJALDRE:**

**Ingredientes:**

- Salchichas tipo frankfurt
- Salsa de tomate
- Lámina de hojaldre
- Ojos comestibles (si no podéis comprarlos, también podéis usar dos gotitas de mostaza, ketchup)
- Huevo

**Elaboración:**

En primer lugar, precalentamos el horno a 200 °C con calor arriba y abajo.

Estiramos un poco la masa de hojaldre, la pintamos con la salsa de tomate (esto es opcional) y vamos cortando en tiras de unos dos dedos de ancho la lámina de hojaldre.

Cogemos cada una de las salchichas y vamos enrollando las tiras de hojaldre de forma desordenada, la idea es que parezcan las vendas de una momia. No se nos puede olvidar, dejar un espacio en la parte de arriba para hacer los ojos de las momias.

Como os decía en los ingredientes, se pueden usar ojos comestibles que podéis comprar en cualquier tienda de repostería.

Pero si no tenéis tiempo de comprar los ojos comestibles, también podéis hacer los ojos de las momias de salchicha con dos gotitas de mostaza.

Finalmente, solo hay que pintar las momias con el huevo batido y meter en el horno, unos 20 minutos a 200 °C.

Ya veréis cómo les encanta esta receta de **momias de salchicha con hojaldre** a las fieras de la casa.





---

## ➤ BROCHETAS DE SANDWICH:

### Ingredientes:

- Fiambre variado
- Queso
- Tomate
- Lechuga
- Palitos de Surimi
- Pan de molde
- Palos de bambú para brochetas

### Elaboración:

1. Cortamos en dados el tomate y dejamos todos los ingredientes con forma cuadrada para que puedan hacer la brocheta ellos solos.
2. Empezamos poniendo dos cuadrados de pan en la parte más baja y seguimos montando el sandwich con el resto de ingredientes intercalados.
3. Pinchamos el trocito de jamón de York (a mi hijo Dani le encanta la mortadela con olivas, así que sus brochetas son con ella), después el tomate (podéis usar Cherry), la lechuga, el [surimi](#), otro trozo de lechuga... ¡¡echadle imaginación!!
4. Y, para terminar, otros dos trozos de pan cortado.

Podéis hacer la brocheta tan grande como os parezca, e incluso repetir los ingredientes preferidos para que se la coman más a gusto.





---

## ➤ PALITOS DE MOZZARELLA REBOZADOS Y HECHOS AL HORNO.

### Ingredientes:

- 12 barras de **mozzarella** en palitos
- 1 **huevo** grande batido
- 2 cucharadas de **harina**
- 5 cucharadas de **pan rallado**
- 5 cucharadas de Panko
- 2 cucharaditas de **queso parmesano**
- 1 cucharada de **perejil**
- **aceite** de oliva virgen extra

### Elaboración:

En un bol **batimos** el huevo, en otro ponemos la harina y en el último mezclamos el pan rallado con el parmesano, el perejil y el panko.

**Pasamos** los palitos congelados por la harina, sacudimos el exceso, luego por el huevo, y por último, cubrimos con la mezcla de pan.

**Repetimos** este proceso con el resto de las barritas de queso y **las metemos en el congelador** hasta que vayamos a hornearlo.



**Precaentamos** el horno a 200 °C.

**Colocamos sobre una bandeja** cubierta por papel de horno y los rociamos con un poquito de aceite de oliva.

**Horneamos en el tercio inferior** del horno hasta que estén crujientes, alrededor de 4 a 5 minutos.

**Apagamos y dejamos cocer** otros 5 minutos más observándolos de cerca para que no se derritan.





## JUEGOS

### ➤ Postales personalizadas.

Si se acerca un cumpleaños o una fecha especial, será divertido confeccionar unas postales para enviar, cuando se pueda o para dar en mano cuando tengamos la oportunidad, a amigos y familiares. Necesitamos **una cartulina del tamaño de una postal, pinturas y un lápiz o bolígrafo** (además de un sobre y sello).

**Dejaremos que el niño dibuje lo que quiera**, a sí mismo, a toda la familia, un paisaje... Por el reverso, animémosle a contar brevemente cómo lo está pasando, qué hace durante el día, etc. Lo ideal es que el niño cree el texto y, al final, ponga su firma (si ya sabe escribir su nombre).

### ➤ Una casa de cartón

O un coche, un avión... Todo es posible si tenemos **una caja de cartón lo bastante grande como para que el niño quepa dentro**. Para hacer la casa hay que colocar la caja con la abertura hacia abajo y recortar los huecos de la puerta y las ventanas (lo haremos nosotros).

El niño puede encargarse de decorarla: puede pintar las tejas, la chimenea, macetas con flores, un buzón, etc. Cuando la termine, podrá jugar con ella. Para hacer un coche, la caja se coloca al revés, para que el niño pueda meterse dentro. Él se encargará de dibujar las ruedas, los mandos, etc.

### ➤ Guerra de almohadas

Es una estupenda forma de iniciar el día o de acabar la siesta. Lo ideal es que uno de los padres se alíe en secreto con los niños para sorprender al otro. Es una batalla inofensiva que requiere pocos medios (basta unos cuantos cojines y almohadas) y grandes dosis de buen humor. Eso sí: al final, los contrincantes deben hacer las paces.



---

➤ **¿Suave o rugoso?**

En una bolsa opaca se ponen objetos variados: una esponja, algodón, un guante de fregar, un calcetín, etc. Los niños, por turnos, deben meter la mano en la bolsa, tocar un objeto y adivinar qué es. Cuando lo logren, sacarán el objeto y cogerán otro.

➤ **Un collage**

A los niños les encanta coleccionar cosas y atesorar recuerdos. Seguro que tienen guardados recuerdos y objetos de viajes o cosas por el estilo. **Con todo ello y una cartulina y pegamento** podemos ayudarles a confeccionar un bonito mural para colgar en su cuarto.

➤ **Inventar un cuento**

Es más divertido si los padres jugamos con ellos. Alguien empieza la historia y los demás, por turnos, van añadiendo un par de frases hasta completar el cuento. Lo mejor es que un adulto vaya escribiéndolo. El resultado suele ser un cuento muy divertido.

➤ **¿En qué animal estoy pensando?**

Un niño elige un animal y, sin decírselo a nadie, lo imita a la vista de todos. El que lo adivine ocupará su lugar. Y así sucesivamente. No vale hablar, solo gesticular y hacer sonidos.

➤ **Un móvil muy original**

Se confecciona con objetos de todo tipo que tengamos por casa, siempre que sean pequeños e irrompibles, no pesen mucho, suenen al chocar entre sí y se puedan sujetar con una cuerda. Vale todo: cochecitos de metal, conchas y piedrecitas de mar, un CD inservible... Se anudan uno detrás de otro, formando una hilera, y luego se cuelgan en la terraza, en un árbol del jardín o en casa.



### ➤ **¡Toca disfrazarse!**

Es un clásico que no podemos dejar de mencionar pues nunca falla. A los niños les encanta jugar a ponerse en la piel de otros. Mejor que disfraces ya hechos, les gustará disponer de prendas nuestras (pasadas de moda o viejas), accesorios variados (bolsos, gorros, guantes y hasta zapatos) y mucha, mucha bisutería

### ➤ **Juegos de ingenio**

¡A ver quién dice más nombres de niña! (o de niño, o de utensilios de cocina, o de profesiones, o de juguetes...). El juego se puede ir complicando según el ingenio de los participantes. **Se pueden pedir palabras curiosas**, como por ejemplo cosas que quepan en una caja de zapatos, platos que se puedan comer con las manos, animales que no tienen pelo, o cualquier otro acertijo que se nos ocurra.

### ➤ **¡STOP!**

**Aprender a leer y a escribir** y hacerlo sin faltas de ortografía nunca había sido tan divertido. Y es que a través del **juego del stop** el niño estará adquiriendo nuevos conocimientos y nuevas habilidades sin darse cuenta. ¿Quieres saber en qué consiste? La dinámica es muy sencilla:

- Coge un papel y boli y divide la hoja en seis columnas.
- En cada una de ellas irá escrita una temática. En la primera, la letra con la que vamos a jugar; en la segunda, 'Nombre'; la tercera la vamos a destinar para 'Comida'; en la cuarta, hay que escribir 'Cosa u objeto'; en la quinta 'Animal' y, por último, la sexta será la casilla para sumar los puntos.
- Después, ve haciendo filas para colocar cada una de las letras que toque, de tal manera que parezca una tableta de chocolate, de ahí que algunos lo conozcan como "**el juego del chocolate**".



- 
- Para evitar hacer trampas, coloca en una bolsa trocitos de papel doblados con las distintas vocales y consonantes e id sacándolas una a otra. Aquí te damos un consejo: no incluyas letras difíciles para los niños como la w, a no ser que estés jugando en otro idioma.
  - Un jugador selecciona una letra al azar y todos se ponen a rellenar los huecos. El primero que termine dice "Stop" o "Basta" e, inmediatamente, todo el mundo levanta las manos y deja de escribir.
  - Por cada acierto que tenga cada jugador, se sumará 10 puntos; pero cuidado, si dos participantes coinciden, en una palabra, entonces solo se contarán 5. En el caso de que solo un niño haya rellenado una casilla, ¡se lleva un extra, 15 puntos! Gana el que haya conseguido una puntuación más alta.
  - El **juego del stop** no tiene fin. Tú decides cuándo acaba, pero te advertimos... ¡engancha!

➤ **PALABRAS ENCADENADAS:**

Palabras encadenadas consiste en buscar la sílaba final con la que termina una palabra y buscar otra palabra que comience con esta sílaba para así poco a poco ir formando una cadena.