

RESTAURANTE

EN LA

CIMA



# RESTAURANTE EN LA CIMA

Claro, puedes servir un bocadillo/ merienda normal, por ejemplo té, o almuerzo, como se acostumbra. Nuestras ideas de bocadillos, además de ser buenos para comer, son también una actividad para los niños. Cada uno en tu EBV tendrá diversión haciendo el abrigo de José de muchos colores con pan o galletas, y ¡es también económico! Cambia los ingredientes por unos que puedas usar cerca de ti, y obtén algo de diversión con los bocadillos.

## DÍA 1

Aquí hay dos formas de hacer la túnica de José.

Ingredientes:

- Una rebanada de pan para cada estudiante
- Mayonesa
- Cátsup
- Queso rebanado
- Carne en rodajas para el almuerzo
- Opcional: verduras en rodajas finas, como tomates, chiles, pepinos, o lechuga.



Idea alternativa

Ingredientes:

- Galletas saladas
- Cereales coloridos (Trix o Fruit Loops, en pedacitos)
- Glaseado de cualquier color



Instrucciones:

1. Prepare las galletas con el glaseado. Rompa las galletas para formar los brazos de la túnica.
2. Para decorar la túnica, los estudiantes decoran con cereal de colores brillantes arriba del glaseado en barras o de forma aleatoria.

Instrucciones:

1. Los estudiantes desgarran o mordisquean su rebanada de pan en forma de la túnica.
2. Los estudiantes embarran la mayonesa y escogen piezas para hacer rayas en la túnica.

## DÍA 2

Hoy, vamos a hacer un pozo y tirarle a José en ello.

Ingredientes:

- Galletas o Sabritas en forma de anillo, 2 o 3 para cada estudiante.
- Frijoles negros refritos, preparados con un poco de agua para tener una textura tipo pegamento.
- 1 Galleta de animalito para ser "José".

Instrucciones:

1. Los estudiantes sumergen suavemente su Sabrita/galleta en el frijol y la utilizan como mortero para conectar un anillo a otro anillo, dando forma a los anillos en un pozo.
2. Los estudiantes agarran a su galleta, "José" y lo tiran en el pozo.



## DÍA 3

A medida que vamos más arriba seguramente vamos a encontrar copos de nieve.

Ingredientes:

- Galletas redondas
- Glaseado blanco
- Bolsa de plástico pequeña (4-5 estudiantes pueden compartir la misma bolsa)
- Azúcar
- Colorante azul

Instrucciones:

1. Llena las bolsas con una o dos cucharas de glaseado y corta la punta de una esquina.
2. Haz azúcar azul añadiendo una gota de colorante de alimentos en la azúcar.
3. Los estudiantes disfrutarán haciendo un copo de nieve, apretando la bolsa formando líneas en forma de cristal sobre la galleta y decorándola con una pizca de azúcar azul brillante.



## DÍA 4

¡Subir esta montaña nos da mucha sed!  
Hacemos un jugo de bolas de nieve hoy.

Ingredientes:

- Una ponchera y un cucharón
- 1 recipiente grande de ponche hawaiano azul o cualquier jugo azul
- 1 botella de 2 litros de 7up, Sprite o Squirt
- 2 tazas de jugo de piña
- Helado de vainilla para las bolas de nieve

Instrucciones:

1. Combine los jugos y refrescos.
2. Ponga arriba del jugo bolas de helado de vainilla



## DÍA 5

¡Llegamos a la cima hoy!  
Hacemos una cadena de montañas que nos recordará todo lo que hemos aprendido en este camino.



Ingredientes:

- Sandía cortada en forma de picos de montañas
- Crema batida

Instrucciones:

Pon la crema batida "nieve" en las "cimas de las montañas" de sandía.



Idea alternativa

Ingredientes:

- Pan o tortillas, cortadas en picos de las montañas
- Ingredientes como queso, salsa, frijoles, aguacate, o crema para la nieve o las nubes para crear las montañas.

Instrucciones:

Usa tu imaginación para construir una cadena de montañas listo para un bocadillo, utilizando cualquier tipo de cobertura que les guste a tus alumnos y que se puede conseguir fácilmente en tu área.





# EXTRA: MONTAÑAS

Haz montañitas con uno de estos 3 ideas.

1. Pon en un plato los conos para helado (o alguna otra cosa con forma de cono), hacia abajo. Añade glaseado blanco para la nieve en la cima y glaseado verde para los árboles en la base de la montaña.
2. Prepara arroz con sabor y arroz sin sabor. Cocina el arroz para que sea muy pegajoso y pueda mantener una forma. Con bolsitas plásticas, forma el arroz en conos. Empieza con el arroz sin sabor, poniéndolo en la esquina de la bolsa para la cima. Después, completa la montaña con el arroz con sabor.
3. Instrucciones para hacer galletas de montañitas.

Ingredientes y materiales de construcción:

(Para hacer 12-13 galletas)

2 tazas de azúcar

1/2 taza de mantequilla

1/2 taza de leche

1/4 taza de polvo de cacao (sin azúcar)

1/2 taza de crema de maní

3 tazas de avena instantánea

1 cucharilla de extracto de vainilla

12 vasos tamaño mediano

12 bolsas pequeñas de plástico

1/4 taza de glaseado blanco

Colorante verde

1/4 taza de azúcar en polvo



## 1. Preparar

Para preparar moldes, pon las esquinas de las bolsas de plástico en los vasos, y pegarlos con cinta.

## 2. Cocinar

En un sartén, combina el azúcar, la mantequilla, la leche y el polvo de cacao. Revuélvelo y calienta hasta que esté hirviendo. Déjalo hervir por 1 minuto y quitale del calor. Añade la crema de maní, avena y vainilla. Mezclalo bien.

## 3. Formar las montañas

Pon una cuchara de la mezcla en cada bolsita de plástico, y forma las montañas/conos. Puedes ajustar la cantidad de la mezcla para variar las formas y los tamaños de las montañas. Déjalas enfriar en las bolsitas de plástico por 5-10 minutos.

## 4. Remover y terminar de formar las montañas

Revuelve las galletas de las bolsas y dales forma, si es necesario. (Mientras estén todavía un poquito caliente, es más fácil formarlos. Ya que se enfríen completamente, serán firmes.)

## 5. Recomendaciones

Los alumnos pueden mezclar una gota del colorante verde en el glaseado. Con el glaseado, haz formas de árboles en las bases de las montañas. Coloca un plato pequeño con azúcar en polvo, sumerge las cimas para simular la capa de nieve.

