

Foto familiar de nuestro payaso

Armemos una foto de nuestro personaje con figuras de revistas. Una vez pegadas una al lado de la otra les dibujaremos los detalles con marcadores o papel glasé (sombreros, narices, remeras, accesorios...) No hay que olvidar que son una familia de payasos, así que ¡cuánto más graciosa, mejor!

¡Lista la foto! Ahora nos presentamos...

Les sugerimos una nota de este tipo:

Yo soy Tutina,
chiquita, payasa y divertida,
siempre soñé con ser bailarina.

¡A cantar rimando! ¿Se animan?

Un día yo tenía un globito marrón,
que siempre solía viajar en avión.
Pero un día chocó con un alfiler
y el globito hizo "Plaf"
¡fue sin querer!

Esta es una versión de la canción, la idea es ir cambiando el color del globo a medida que se canta y buscando la rima correspondiente. Por ejemplo, Globito violeta.....viajar en bicicleta y continuar cantando. En el momento de la explosión soltar el globo para que se vaya volando.

Les regalamos una poesía...

Soy el payaso Pimpón
con ojos bien pintaditos y cabeza de melón.
Toco la corneta
los platillos y el tambor.
Tengo un traje a lunares
con gran cuello de color,
mil sonrisas y un beso
que nacen del corazón.

¿Se animan a dibujar a Pimpón?

Adivina, adivinador....

Bajo mi carpa gigante, acojo
a chicos y grandes;
payasos y trapecistas
son típicos en mis pistas.

(EL CIRCO)

Me estiro como un elástico,
y hago piruetas raras
a todos estremezco
cuando las pruebas más arriesgadas.

(EL ACRÓBATA)

Lleva unos grandes zapatos
con los que se pega muchos tropezones
los chicos y grandes ríen
con sus chistes y canciones.

(EL PAYASO)

Nada por aquí,
nada por allá.
Mucha suerte tendrás
si logras adivinar...

(EL MAGO)

Preparemos algo rico... ¡Recetas divertidas!

Ingredientes:

- 100 grs de manteca a temperatura ambiente
- 100 grs de azúcar
- 170 grs de harina leudante
- 1 huevo
- Ralladura de limón o 1 cdita de vainillín.
- Confites de colores tipo rocklets

Preparación:

En un bol, ponemos la manteca y de a poco vamos incorporando el azúcar. Terminado este paso, incorporamos de a poco el resto de los ingredientes.

Formar una masa uniforme sin amasar mucho pues la manteca tiende a derretirse. Envolver la masa en un film y llevarla a la heladera por 15 min.

Transcurrido ese tiempo, espolvorear con un poquito de harina la mesada, estirar y cortar masitas con la forma deseada.

Acomodarlas en una placa para horno enmantecada y enharinada o con rocío vegetal, colocarles rocklets por encima, hundiéndolos un poquito para fijarlos y hornear por 5'.

Transcurrido ese tiempo retirarlas del horno y dejarlas enfriar 5' sobre la misma placa para que se endurezcan un poquito.

¡Listo! ¡A disfrutarlas!



Piruletas de frutas

Necesitamos:

- Palitos de brochetas y las frutas que más les guste.

Procedimiento:

Lavar muy bien las frutas, escurrirlas bien y comenzar a pincharlas de manera intercalada en los palitos de brochetas. ¡El resultado será una piruleta colorida, divertida, sabrosa y súper saludable!

