

Cara con platos de papel

Niños menores y mayores de escuela elemental

Estos títeres pueden desfilan el día de los Reyes Magos.

Necesitará:

- Platos fuertes de papel (con superficie brillante de color rojo, marrón, negro y amarillo o blanco)
- Retazos de papel de construcción (azul, rojo, marrón, blanco)
- Goma de pegar blanca
- Estambre (marrón o negro)
- Cartulina dorada o plateada o cartulina pintada de esos colores
- Retazos de tela (brocada, terciopelo, lamé, u otro material similar)
- Otros materiales (botones, encajes, etc.)
- Varillas o palitos
- Cinta adhesiva, engrapadora, marcadores con punta de felpa
- Lápices
- Tijeras puntiagudas

Para hacer:

1. Pida a los niños que con lápiz tracen las facciones de las caras. Luego déjeles usar las tijeras para recortar los ojos y la parte de abajo y de los lados de la nariz, dejando la parte de arriba pegada. Pueden empujar la nariz hacia afuera un poquito para que quede tridimensional. Con papel de construcción y otros materiales pueden añadir detalles a las caras.

2. Pídeles que pequen estambre en la parte de arriba para crear el cabello. Luego deben escoger un retazo de tela y engraparlo en la parte superior de atrás del plato para que le cuelgue por detrás.

3. Usando una de las muestras que se encuentran en las págs. 83–84, los niños podrán hacer la corona, ya sea de cartulina o de cartón y decorarla como deseen, usando los materiales adicionales que usted tenga. Ahora podrán colocar la corona sobre el plato, el cabello y la tela .

4. Los participantes deben colocar la varilla o palito en la parte de atrás del plato y asegurarla con la cinta adhesiva.

★Y más . . .

Los niños pueden enroscar una cinta en la varilla.



Regalos y cosas para compartir

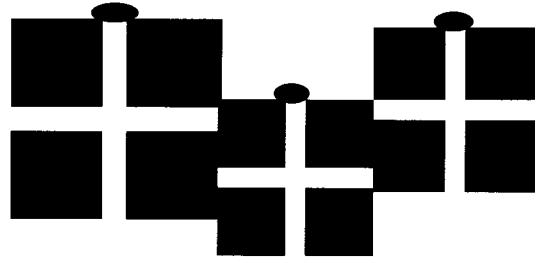
Torta de Epifanía

Niños de todas las edades

En Puerto Rico y Francia, hacen la torta de los Reyes para celebrar la Epifanía. Quien encuentre en su porción de torta los frijoles, será el rey o la reina del día.

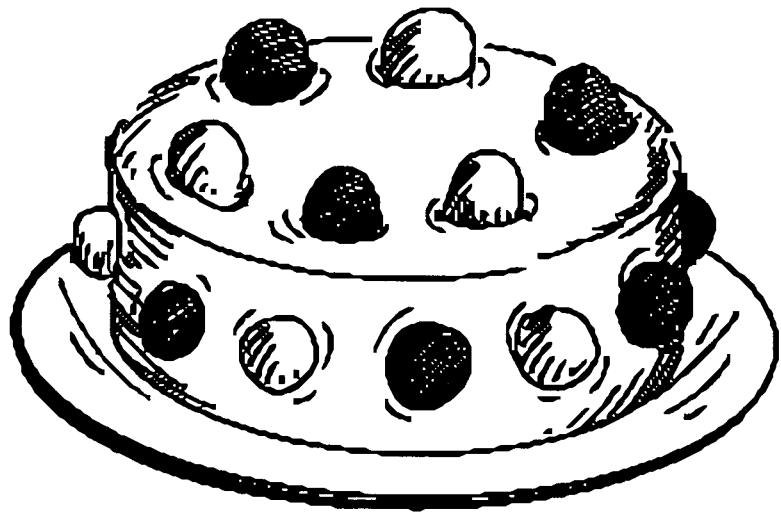
Necesitará:

- *Ingredientes para la torta:*
 - 1 taza de azúcar morena
 - 1/3 taza de manteca
 - 1/2 cucharadita de nuez moscada
 - 2 cucharaditas de canela
 - 1 1/4 tazas de agua
 - 1 taza de pasas
 - 1/2 cucharadita de clavos en polvo
 - 1 cucharadita de soda
 - 1 cucharadita de sal
 - 2 cucharaditas de agua
 - 2 tazas de harina
 - 1 cucharadita de polvo de hornear
 - 3 frijoles envueltos en papel de aluminio
- Cubierta de vainilla para torta
- Dulces de jalea
- Olla grande
- Cucharas y tazas de medir
- Cernidor y cuchara
- Recipiente redondo para hornear
- Horno

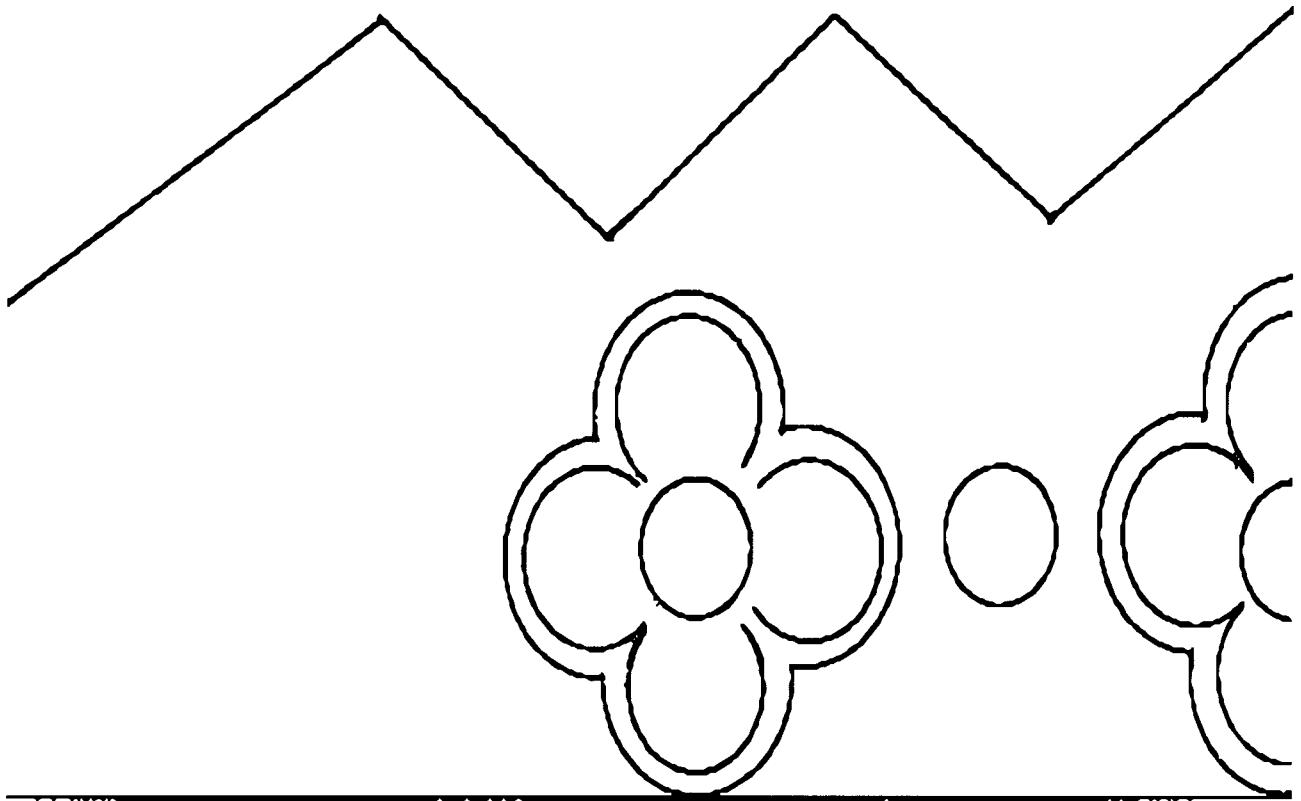


Para hacer:

1. Pida a los niños que pongan los primeros siete ingredientes en una olla. Déjelos hervir por tres minutos.
2. Luego añada la cucharadita de soda, de sal y las dos de agua
3. Deje que los niños ciernan y mezclen la harina y el polvo de hornear con los ingredientes de los pasos uno y dos.
4. Cuando todo esté bien mezclado añadan los frijoles envueltos en el papel de aluminio.
5. Hornee a 325° F por una hora.
6. Cuando la torta haya enfriado, los niños podrán ponerle la cubierta (si desea puede comprarla hecha) y decorarla con los dulces/caramelos de jalea que representan las piedras preciosas de las coronas de los reyes.



Molde para la corona



Extienda ambas puntas de la corona entre 6 y 8 pulgadas.

