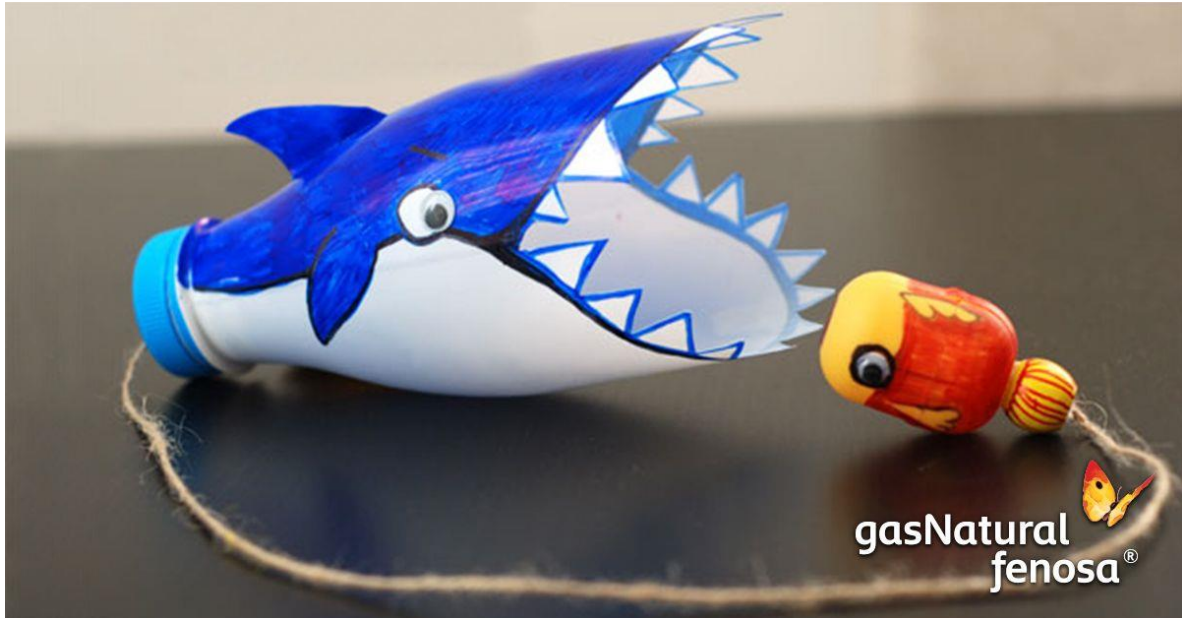




¡¡JUGUEMOS!!

1. Emboque de tiburón



Materiales:

- Una botella plástica con tapa.
- Una tapa plástica.
- Lana o pitilla.
- Tempera y pinceles.

Pasos:

- 1) Que un adulto corte la base de la botella, y que luego añada un corte en "V" para hacer la boca.
- 2) Corta un trozo de lana o pitilla de unos 30 cm aproximadamente.
- 3) En ambas tapas tanto la de la botella como la otra un adulto debe hacer un agujero clavando un clavo o con un fósforo encendido.
- 4) Pasa la lana por el agujero y une con ella ambas tapas, luego anuda por la parte interna de la tapa.
- 5) Pinta y decora tu tiburón y tu pez como tú quieras.
- 6) Juega y haz que la carnada o pez entren en la boca del tiburón.

¡Ahora puedes jugar con tu familia!

¡Que divertido!



2. Pesca Milagrosa:



Materiales:

- Un recipiente plástico mediano a grande.
- Tapitas de diferentes colores (se recomienda más de 10).
- Una cuchara sopera o dos palitos chinos.
- Agua.

Pasos:

- 1) Caracteriza, pinta y disfrazas las tapitas de peces.
- 2) Viertes cuidadosamente agua dentro del recipiente
- 3) Luego pon todas las tapitas plásticas que recolectaste y déjalas que floten. Recuerda que se han convertido en peces gracias a tu creatividad e imaginación.
- 4) Dependiendo de lo que hayas escogido, saca a los peces del agua con una cucharita o los palitos chinos, como muestran las imágenes. Cada vez que saques a un pecesito apóyalos sobre una toalla o un paño de cocina absorbente para dejarlos que escurran y se sequen.
- 5) Una vez que terminaste de sacar todos los peces puedes escoger volver a meterlos y sacarlos o pide ayuda a un adulto para vaciar el agua (intenta reciclar el agua regando las plantas, en el baño o en la lavadora).

- Variaciones para nuestra actividad, vamos a darle emoción!





COCADAS

Ingredientes:

- 1 paquete de galletas de vino, soda o mantequilla.
- 500 grs. de manjar.
- 1 bolsa pequeña de coco rallada.



Preparación:

1. Colocar las galletas en una fuente y moler con la ayuda de un tenedor o las manos muy bien lavadas.
2. Una vez molidas las galletas agregar manjar y revolver todo para que quede una masa bien unida y pegajosa.
3. Con la mezcla de galletas y manjar lista, hacer bolitas de la masa y pasarlas por el coco rallado.
4. Cuando todas las bolitas estén cubiertas por coco, debes dejarlas en el refrigerador por 30 minutos.