

---

## TALLERES PARA FAMILIAS

---

Queridas madres y padres, pasados unos días de confinamiento ¿ya habéis puesto en práctica los juegos con vuestros hijos e hijas? Esta vez os toca a vosotros seguir con los talleres de familias. Por este motivo os hacemos llegar este documento, puesto que en estos días que no nos podemos encontrar queremos que disfrutéis de los talleres desde casa. A continuación, os dejamos la propuesta. ¡Esperamos que los disfrutéis mucho!

*Benvolgudes mares i pares, passats uns dies de confinament ja heu posat en pràctica els jocs amb els vostres fills i filles? Aquesta vegada us toca a vosaltres seguir amb els tallers de famílies. Per aquest motiu us fem arribar aquest document, ja que en aquests dies que no ens podem trobar volem que gaudiu dels tallers des de casa. A continuació us deixem la proposta. Esperem que els gaudiu molt!*

### TALLER 4: TALLER DE COCINA

Una buena forma de entretenernos estos días que estamos en casa, es cocinando. ¡Y qué mejor manera que preparar una rica tarta que después podremos comer como merienda o desayuno! Hoy os traemos una receta muy fácil como es la tarta de manzana con hojaldre.

#### Ingredientes:

- 1 lámina de hojaldre
- 4 manzanas tipo Golden
- Medio litro de leche
- 3 yemas de huevo
- 120 g de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 40 g de harina fina de maíz
- Piel de limón
- Mermelada de albaricoque



#### Preparación paso a paso:

- 1. Preparar la crema pastelera.** Lo primero que tendremos que hacer es hacer la crema para poder rellenar nuestras tartas de manzana. Para ello, mezclaremos en un bol las yemas de huevo con la harina de maíz y 150 ml de leche. Cuando los ingredientes estén integrados, reservaremos la mezcla que hemos hecho para después. El

siguiente paso será poner en un cazo 350 ml de leche junto con la piel de limón, el azúcar y la vainilla. Mantendremos el fuego alto hasta que hierva, y entonces bajaremos un poco el fuego para introducir la mezcla que habíamos hecho. Seguiremos mezclando con el fuego medio hasta que la mezcla espese. Cuando lo consigamos, apagamos el fuego y dejamos que se temple.



2. **Rellenamos el hojaldre.** Lo primero que debemos hacer es extender en una superficie plana el hojaldre y cortarlo en porciones rectangulares del tamaño que prefiramos. Una vez los tengamos cortados y separados, doblaremos los cuatro bordes hacia dentro para que no se escape la crema, y a continuación la extenderemos por toda la parte central del hojaldre. Una vez esparcida, colocaremos encima la manzana cortada a gajos finos.
3. **Pincelamos con mermelada.** Este paso es opcional. Una vez tenemos la crema y la manzana colocada en el hojaldre, podremos poner por encima un poco de mermelada de albaricoque que habremos calentado previamente en el microondas.
4. **Horneamos.** El último paso será introducir las tartas de manzana en el horno precalentado unos 15 minutos a 200°C. Dependiendo del horno, el tiempo de cocción variará. Iremos revisando hasta que veamos que están hechas. Ahora solo quedará dejarlas enfriar y ¡listas para comer!

## TALLER 2: TALLER DE POESÍA

Con este taller intentaremos crear nuestro propio poema. Partiremos de la base de que somos principiantes, por lo tanto seguiremos un método en concreto para comenzar a escribir nuestro propio poema.

Técnica del buscador de oro: Consiste en sentarse y hacer un ejercicio casi de escritura automática, lanzarse a escribir dejándose llevar, sin razonar, sin autocensurarse. Sin pensar en puntos, comas, versos, orden, rima...

Siéntate y reserva media hora (o una hora) sólo para ti. Simplemente déjate llevar, y al menos durante media hora, llena folios de versos, palabras, ideas, sin detenerte a controlar hacia dónde vas, ni qué estás buscando.

Después, sólo después, relea el texto con calma y busca las “pepitas de oro”: expresiones, imágenes, frases, versos, un adjetivo que ha quedado perfecto junto a un sustantivo....

Y, a partir de ahí, puedes construir un poema (o varios), ya pensando hacia dónde va el texto, qué os sugieren los verbos, cómo arrancan los adjetivos.