
TALLERS PER FAMÍLIES

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!

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!

TALLER 1: TALLER DE CUINA

Una bona manera d'entretenir-nos aquests dies que estem a casa, és cuinant. I quina millor manera de preparar un rica pastís que després podrem menjar com a berenar o esmorzar! Avui us portem una recepta molt fàcil com és el pastís de poma amb pasta de full.

Ingredients:

- 1 làmina de pasta de full
- 4 pomes tipus Golden
- Mig litre de llet
- 3 rovells d'ou
- 120 g de sucre
- 1 culleradeta d'essència de vainilla
- 40 g de farina fina de blat de moro
- Pell de llimona
- Melmelada d'albercoc



Preparació pas a pas:

- 1. Preparar la crema pastissera.** El primer que haurem de fer és fer la crema per poder omplir les nostres pastissos de poma. Per a això, barrejarem en un bol els rovells d'ou amb la farina de blat de moro i 150 ml de llet. Quan els ingredients

estiguin integrats, reservarem la barreja que hem fet per a després. El següent pas serà posar en un pot 350 ml de llet juntament amb la pell de llimona, el sucre i la vainilla. Mantindrem el foc alt fins que bulli, i llavors baixarem una mica el foc per introduir la barreja que havíem fet. Seguirem barrejant amb el foc mitjà fins que la barreja espesseixi. Quan ho aconseguim, apaguem el foc i deixem que es refredi.



2. **Omplim la pasta de full.** El primer que hem de fer és estendre en una superfície plana la pasta de full i tallar-lo en porcions rectangulars de la mida que preferim. Un cop els tinguem tallats i separats, doblem les quatre vores cap a dins perquè no s'escapi la crema, i tot seguit l'estendrem per tota la part central de la pasta de full. Un cop escampada, col·locarem sobre la poma tallada a trossos fins.
3. **Pinzellem amb melmelada.** Aquest pas és opcional. Un cop tenim la crema i la poma col·locada en la pasta de full, podem posar per sobre una mica de melmelada d'albercoc que haurem escalfat prèviament al microones.
4. **Posem al forn.** L'últim pas serà introduir els pastissos de poma al forn preescalfat uns 15 minuts a 200 °C. Depenent del forn, el temps de cocció variarà. Anirem revisant fins que veiem que estan fetes. Ara només quedarà deixa-les refredar i...llestes per menjar!

TALLER 2: TALLER DE POESIA

Amb aquest taller intentarem crear el nostre propi poema. Partirem de la base de que som principiants, i per tant seguirem un mètode en concret per començar a escriure el nostre propi poema.

Técnica del buscador d'or: consisteix en seure y fer un exercici d'escriptura casi automàtica, llançar-se a escriure deixant-se portar, sense pensar. Reserva mitja o una hora per a tu. Durant aquesta estona emplena folis de versos, paraules, idees, sense aturar-te a controlar cap a on vas ni que estàs buscant.

Després, només després, rellegeix el text amb calma i busca les "perles", això vol dir que busquem les expressions, imatges, frases, versos, adjectius que han quedat perfectes o que més ens agraden.

A partir d'aquí podem començar a construir un poema o diversos poemes, aquest cop ja pensant cap a on va el text o la idea de la que voleu parlar etc...