

# PONLE RITMO A LAS PASCUAS



## ECHA UN VISTAZO

CONOZCAMOS ESTAS FIESTAS- 1

DISEÑA UN HUEVO DE PASCUA- 2

MANOS A LA TRADICIÓN  
- 3

CERTAMEN DE BAILE-  
4



## PROPUESTAS LÚDICAS PARA ESTA SEMANA SANTA CON COTLAS CONTIGO EN CASA



# "CONOZCAMOS ESTAS FIESTAS"

cotlascontigoencasa



## Comparte

- Escribe una redacción o graba un vídeo donde nos des a conocer toda la información recogida.

## Explora

- Busca la información en libros, revistas, internet, personas con las que convives...



*¡Se acerca el fin de semana y os proponemos una nueva actividad!*

Dada la proximidad de la fiesta de Semana Santa, os proponemos una actividad familiar para conocer esta celebración.

Se trata de recopilar entre todos y todas información sobre alguna característica o tradición que forma parte de esta fiesta procurando que todas sean diferentes.

## "DISEÑA UN HUEVO DE PASCUA"

Saca el lado más creativo y diseña Huevos de Pascua de lo más originales.

Puedes utilizar diferentes tipos de materiales y hacer todos los que quieras.

Puedes recortar círculos en forma de huevo con fieltro, cartulina o tela, del color que más te gusten y decorar cada uno de una forma diferente.

### Materiales

- Pegamento
- Tijeras
- Tiras de colores
- Lentejuelas
- Botones
- Cartulinas de colores
- Folios
- Lazos
- Fielto
- Telas



# ¡MANOS A LA TRADICIÓN!

## Torrijas

En estos días es tradición cocinar algunos postres típicos como son la mona de Pascua o las torrijas. Sabemos que os encanta la cocina, por eso os proponemos el siguiente reto compartido por todos los programas de la entidad. Prepara unas ricas torrijas y compartir vuestras fotos preparándolas.

¿Quién no se ha dejado tentar por unas buenas torrijas?

**Cotlas**  
PASCUA 2020

**¡MANOS A LA TRADICIÓN!**

ÚNETE A NUESTRO RETO Y COMPARTE CON NOSOTROS TU FOTO HACIENDO UNAS TRADICIONALES TORRIJAS

**ESPERAMOS VUESTRAS TORRIJAS**

**¡¡¡SIGUE LA RECETA!!!**

**Cotlas**

INGREDIENTES

PAN DURO. LECHE 1 HUEVO  
ACEITE AZÚCAR Y CANELA

**CÓMO ELABORARLAS**

1. COGE PAN DURO Y CÓRTALO A REBANADAS (QUE QUEDE UN POCO GORDITO)
2. MOJA LAS REBANADAS EN LECHE
3. AHORA, PÁSALAS POR HUEVO
4. FRÍELAS
5. UNA VEZ FRITAS, AÑADE AZÚCAR Y CANELA

*¡QUÉ APROVECHE!*

# Mona de Pascua

La Mona de Pascua es otra de las recetas de postres tradicionales de Semana Santa.

¡¡Os dejamos la receta por si os animáis con esta elaboración!!

## MONAS DE PASCUA



### INGREDIENTES:




<b>1 kg DE HARINA DE FUERZA APROX.</b> 	<b>125 ML DE ACEITE GIRASOL</b> 	<b>250 ML AGUA TÍBIA</b> 	<b>125 GR AZÚCAR</b> 
<b>3 HUEVOS</b> 	<b>75 GR LEVADURA FRESCA</b> 	<b>ANISETES</b> 	

### UTENSILIOS DE COCINA:

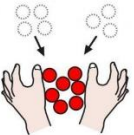

<b>HORNO</b> 	<b>CUENCO</b> 
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------




PROCESO:

<b>1</b>	<b>MEZCLAR</b> 	<b>AGUA TIBIA</b> 	<b>+</b>	<b>LEVADURA</b> 
----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------


<b>2</b>	<b>BATIR</b> 	<b>HUEVOS</b> 	<b>+</b>	<b>AZUCAR</b> 
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>3</b>	<b>AÑADIR</b> 	<b>ACEITE GIRASOL</b> 
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>4</b>	<b>JUNTAR</b> 	<b>INGREDIENTES</b> 
----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>5</b>	<b>AÑADIR</b> 	<b>HARINA</b> 	<b>AMASAR</b> 
----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>6</b>	<b>REPOSAR</b> 	<b>1H</b> 
----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>7</b>	<b>FORMAR</b> 	<b>MONAS</b> 
----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>8</b>	<b>HORNO 180°</b> 	<b>20 MIN APROX</b> 
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------

# ¡DOMINANDO LA PISTA!

¡Vamos a poner nuestra música favorita y vamos a inventarnos un baile! Un paso aquí y un paso allá. Sabemos que os encanta la música, por eso os proponemos el siguiente juego. Elegid vuestra canción favorita, preparad unos pasos y grabadlos en vídeo.

¡¡Para que sea más divertido, os animamos a que cojáis a vuestras familias y que se unan a vuestro baile!!

Recordad que lo importante es pasar un buen rato, por eso, vamos a sacar a los bailarines y bailarinas que llevamos dentro.





# PONLE RITMO A LAS PASCUAS

