

Prólogo

Hoy en día la globalización y la tecnología se han convertido en imperativos para el desarrollo, y aunque también la educación y los niños están de moda, parece que estos deberían estar supeditados a aquellas. Además, cada día se hacen más propuestas educativas según las cuales sólo sentando a los niños frente a una computadora podrán éstos lograr el acceso al conocimiento. Sin desconocer la importancia de la tecnología de avanzada, no podemos olvidar que ella es apenas un recurso y que cuando se trata de potenciar el desarrollo de nuestros niños para que puedan acceder el conocimiento, el juego, la creatividad y la expresión artística representan un papel invaluable. Y eso es lo que se nos propone a través de una obra como la que acá se presenta.

En efecto, Pimpones de Color nos ayuda a crear las bases adecuadas para una buena educación. Escoge propuestas de muchos lugares y las adapta a través de experiencias vividas en un jardín infantil, a las necesidades, posibilidades y valores de nuestra cultura.

Cada uno de los tomos está diseñado pensando en ayudarnos a padres y cuidadores a comprender que, como primeros formadores de nuestros hijos, podemos hacer mucho para estimular su crecimiento y que lograrlo no es una tarea tan complicada: si desde el momento en que nacen les estamos dando oportunidades para estimular su desarrollo, los niños serán unos buenos estudiantes del mañana ya que habrán iniciado el camino hacia el conocimiento contando con logros muy significativos: gozando del aprendizaje, descubriendo el enorme potencial creativo que tienen y fomentando la curiosidad y el deseo por aprender.

La obra tiene un valor adicional. Nos permite a adultos y niños desarrollar dos valores fundamentales para nuestro tiempo: el ser recursivos y el aprender a reciclar.

El ser recursivo es una gran cualidad de nuestra cultura. Por nuestros caminos hemos visto cómo, un platón de aluminio se puede convertir una antena de televisión. De igual manera acá se nos propone, entre otras muchas cosas, que una caja de huevos se convierta en el más maravilloso de los juguetes.

Pero, además nos enseña a reciclar de una manera integral, porque reciclar no es solamente separar basuras. Es ir creando una cultura de la reutilización de los recursos. Si desde pequeños aprendemos que todo es susceptible de ser utilizado nuevamente, iremos estableciendo una relación muy distinta con la naturaleza, no desecharemos lo que a primera vista ya no sirve; todo tiene un valor y nos corresponde respetarlo.

Finalmente, la presente obra nos ayuda a recordar que todos llevamos un niño por dentro y que podemos rescatarlo si lo ponemos a crear; a través del dominio de unas técnicas artísticas, de la construcción de juguetes y disfraces o de la preparación de unas recetas sencillas de cocina, –temas todos que se nos ofrecen en sus cuatro tomos–, tendremos esa oportunidad.

María Isabel Casas de Cano

Mi jardín Pimpones de color



Tomo 2

Cocina de niños y para niños



Editor

Gustavo de Elorza Martínez

Dirección

Patricia de Elorza Ajamil
Jardín Infantil Pimpones

Autoras

Investigación:
Blanca Nury Escobar
Ivette Hernández
Elaboración:
Wendy Sandoval
Nubia Cuéllar

Coordinación editorial

Fabio Rodríguez P

Corrección de textos

Mario Méndez

Fotografía

Edna Galvis

Diseño editorial

Marcela Cardona
Fabio Rodríguez

Diseño de carátulas

Volney Tovar

Preprensa digital

Fotolito Colombia Ltda.

© ZAMORA EDITORES LTDA.

Calle 35 No. 19-21
Teléfono 288 89 00
Bogotá D.C. - Colombia

Primera edición
Quinta reimpresión
10.000 ejemplares
Año MMVII

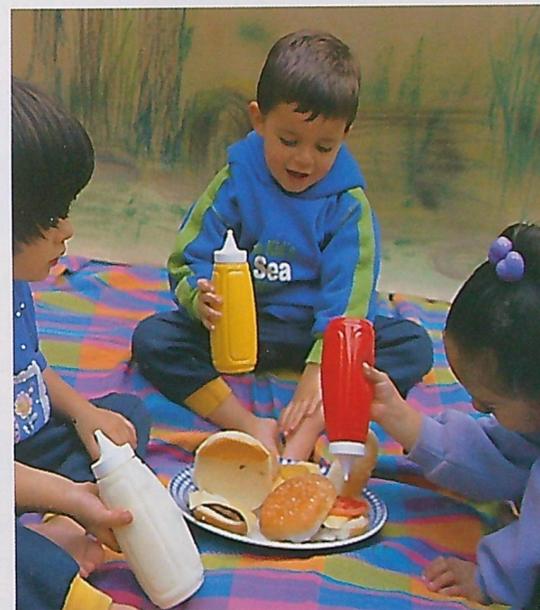
ISBN: **Obra completa**
958-677-162-8

ISBN: **Tomo 2**
Cocina de niños para niños
958-677-164-4

Impreso en Colombia / Printed in Colombia
Por: Printer Colombiana S.A.
Actúa sólo como impresor.

Todos los derechos reservados. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier procedimiento (ya sea gráfico, electrónico, óptico, químico, mecánico, fotocópico, etc.) y el almacenamiento o transmisión de sus contenidos en soporte magnético, sonoro, visual, de internet o de cualquier otro tipo, sin el permiso previo y por escrito de los titulares.

Mi jardín Pimpones de color



Índice

Tomo I
Técnicas de expresión artística

Tomo II
Cocina de niños para niños

Tomo III
Disfraces, máscaras y maquillajes

Tomo IV
Regalos y fechas especiales

A padres y maestros	5
Sugerencias	6
Desayuno	7
Pancakes	8
Tostadas francesas	8
Arepas	10
Acompañamientos, platos fuertes y snacks	12
Pinchos fríos	13
Lasaña de pollo	14
Conchitas de pasta frías	16
Perros calientes	16
Pizza	18
Tomates rellenos	20
Hamburguesas	22
Acompañamientos	24
Picos de papa	25
Huevos primavera	26
Papas nevadas	26
Ensaladas	28
Ensalada tricolor	29
Tabla de verduras	30
Ensalada de aguacate y piña	32
Ensalada tropical	34
Ensalada de papa y manzana	36

Emparedados	37
Isla de queso	38
Emparedado de pollo	38
Rollitos de jamón	40
Tostadas con huevo	42
Emparedados de atún	42
Postres, dulces y helados	44
Gomitas	45
Gelatina arco iris	46
Gusanitos en gelatina	48
Fiesta de merengue y fresa	48
Esponjado de mora	50
Crema de melón	50
Payaso de mango	52
Mouse de limón	53
Bananitos congelados	54
Frutas con yoghurt	56
Postre de margarita	57
Merengues	58
Turrónes de marmelos	59
Arroz con leche	60
Helados	60
Paletas	62
Mazapanes	64
Galletas, tortas y ponqués	66
Galletas saladas	67
Torta dulce	68
Galletas dulces	70
Brownies	72
Palitos de queso	72
Ponqué de naranja	74
Pastel de queso	74
Glosario	76

A padres y maestros

No hay nada mejor que un exquisito platillo y más aún si es preparado por uno de nuestros hijos y alumnos. Cuando se le da la oportunidad a un niño o adolescente de colaborar y compartir en la elaboración de un plato, ya sea para su familia, sus amigos o él mismo, incentiva la capacidad de compromiso y realización, por cuanto el éxito en sí es visible y el mismo disfrutará de sus logros.

El objetivo de este libro es orientar a padres y maestros en la preparación de diferentes platos que no implican ningún peligro para el menor si se realiza con prudencia y supervisión.

El arte de cocinar trae muchas ventajas en el nivel académico, ya que incita al niño a mantener su atención en un

proceso, observando que los acontecimientos tienen un principio y un fin. Igualmente, fomenta el hábito de seguir instrucciones, respetar los pasos y mantener un orden secuencial.

Además, se debe aprovechar este tipo de actividades para inculcar hábitos de aseo y orden que le favorecerán en un futuro su diario vivir.

Finalmente, el ser reconocido y alabado al saborear uno de sus platos, consciente del esfuerzo y empeño puestos en su realización favorece su seguridad y autoestima.

Es así como en el Jardín Infantil PIMPONES trabajamos con empeño para ofrecer una serie de platos que con ayuda de un adulto generará un sinfín de beneficios para todos.

Sugerencias

1. Es importante que siempre haya un adulto con el niño, realizando las tareas de cocinar u hornear.
2. Los cuchillos que debe usar el niño siempre deben ser de plástico.
3. El material con el que debe trabajar el menor siempre debe estar a la temperatura ambiente.
4. Los materiales siempre se deben estar listos antes de empezar la elaboración de una receta.
5. Es importante probar una receta antes de tener invitados para cerciorarse del éxito de la misma.
6. Nunca olvide lavar las manos del niño antes de ingresar en la cocina.

Desayuno

Cuando desees sorprender a alguien que quieres y que todos los días se preocupa por ti, prepárale un delicioso desayuno.

Pídele ayuda a un adulto y acompaña este succulento plato con un delicioso jugo de nuestras frutas tropicales.

Escoge una de nuestras fantásticas recetas para comenzar muy bien el día.

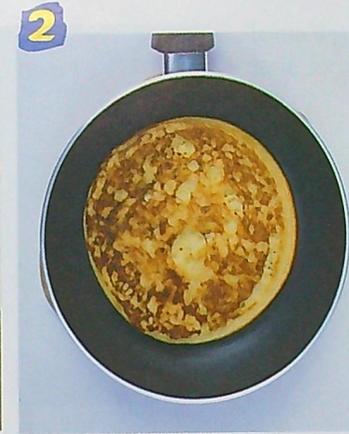
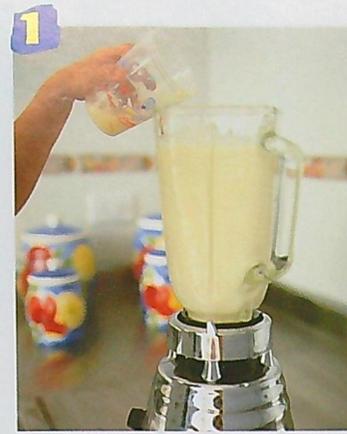
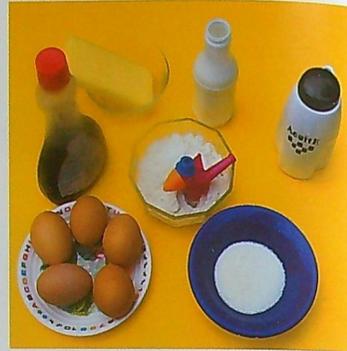
Pancakes

Si comes pan dulce, el frío pasará, y la sonrisa aflorará...



Ingredientes

- 1 taza de harina de trigo
- 1 huevo
- 2 cucharadas de aceite
- 3 tazas de leche
- Mantequilla y miel al gusto



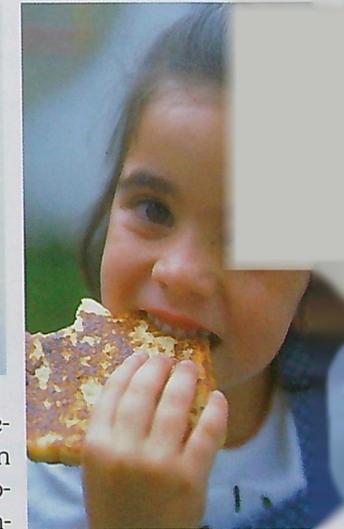
En la licuadora, mezcla bien la harina, los huevos y la leche y añade poco a poco el aceite. Licua hasta que la masa quede suave y sin grumos.

Dile a mamá que ponga a derretir un poco de mantequilla en la sartén a fuego medio, y vierte un poco de masa.

Cuando aparezcan burbujas en la superficie del pancake, estará listo para voltear. En el momento de comerlos, puedes servir miel sobre los pancakes. ¡Quedará delicioso!

Tostadas

La tostada francesa prepararé con destreza para poner en la mesa de mi linda tía Teresa.



Remoja las rebanadas de pan en la mezcla anterior. Coloca primero un lado de la tostada y luego el otro. Observa que queden bien empapadas y luego escúrrelas con la orilla del plato.

Dile a mamá que ponga a derretir un poco de mantequilla en un asador y coloca la tostada sobre la parrilla, volteándola cuando esté dorada.

Ingredientes

- 1 lata de leche condensada
- 12 cucharadas de agua
- 2 huevos
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 10 rebanadas de pan

Mezcla la leche condensada con el agua y la canela. Bate los huevos en una vasija y añádelos a la mezcla.

Arepas

A... repitas, arepitas
de maíz pelado
para papá que está cansado

Ingredientes

- 1 taza de masa para arepas o harina de maíz
- 1 cucharadita de mantequilla
- 1/2 taza de agua fría
- 1/4 cucharadita de sal



Mezcla la harina, la sal, la mantequilla y el agua.
Amasa la mezcla hasta lograr una consistencia uniforme.



Haz bolitas, colocando la masa entre tus manos y haciendo movimientos circulares.



Toma las bolitas y aplánalas para darle forma a la arepa.



Dile a mamá que las ponga en la parrilla o en una sartén sin mantequilla hasta cuando queden doradas. Deberás darles vuelta para que se doren por ambas caras.



Cómelas calientes, acompañadas de tu bebida preferida.

Para comer y disfrutar mejor tu arepita, úntale un poquito de mantequilla...

Acompañamientos, platos fuertes y snacks

Nada mejor que una deliciosa entrada o un sorprendente acompañamiento cuando mamá tiene una comida especial. Deja de aburrirte y ayúdala a preparar algo muy sencillo.

Las entradas son platos fáciles de elaborar, abren el apetito y te preparan para saborear el plato fuerte. Los acompañamientos, en cambio, dan un toque especial al pollo, la carne o el pescado que prepara mamá.

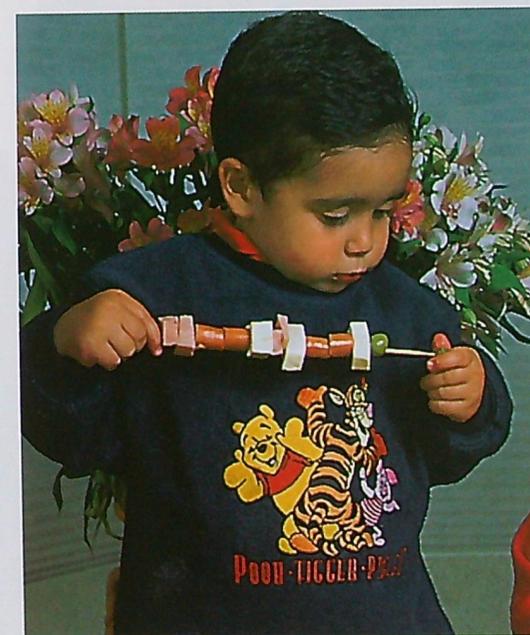
En ocasiones, nosotros también tenemos nuestros propios invitados.

Es importante asegurarnos de que ellos tendrán una comida inolvidable, preparada por nosotros mismos. Mamá puede comprarnos los ingredientes a un bajo costo, y nosotros en su compañía nos haremos cargo del menú. Disfruta de estas fáciles recetas y saboréalas en compañía de tus amigos.

Pinchos fríos

Ingredientes

- 4 tazas de queso en cuadritos
- 2 tazas de jamón en cuadritos
- 2 manzanas
- 12 salchichas
- 12 palitos para pinchos



Pídele a mamá que corte todos los ingredientes en cuadritos.

Ensarta los ingredientes en el orden que tú quieras.

Saborea una deliciosa y nutritiva comida.



Lasaña de pollo

¡Vamos a comer lasaña,
para que mañana
podamos cantar con alegría

Ingredientes

- 1 paquete de 500 gramos de pasta cocida para lasaña
- 2 pechugas de pollo cocidas
- 2 tazas de queso mozzarella
- 2 tazas de queso parmesano
- Sal al gusto
- Base para pollo



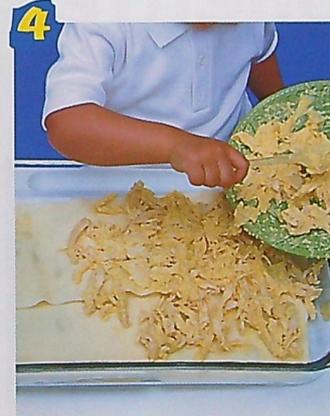
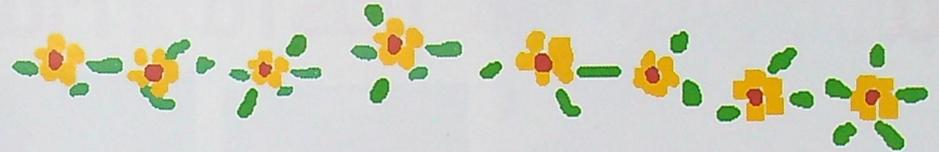
1 Desmenuza el pollo con dos tenedores, rasgándolo desde el centro hasta los lados. Dile a mamá que te prepare la mezcla de base para pollo



2 Añádele la base preparada y mezcla bien.



3 Engrasa una refractaria cuadrada con mantequilla. Coloca una capa de lasaña que cubra la superficie de la refractaria.



4 Añade una capa de pollo sobre la capa de pasta. Cuando hayas terminado, coloca otra capa de pasta encima de la de pollo y añade el queso mozzarella.



5 Finalmente, añade el queso parmesano.

Dile a mamá que hornee la lasaña a 180° grados durante 30 minutos. Así quedará lista para comer.



Conchitas de pasta frías

Ingredientes

- 2 tazas de conchitas de pasta cocidas
- 1 lata de atún en aceite
- 4 tomates cortados en cuadros
- 1 zanahoria rallada
- 1/2 cebolla picada
- Mayonesa



1 Desmenuza el atún con un tenedor y añádelo a la pasta.



2 Adiciona el tomate, la zanahoria y la cebolla. Agrega la mayonesa y



3 revuelve con cuidado.



¡Hum, qué rica pasta!

Perros calientes

Ingredientes

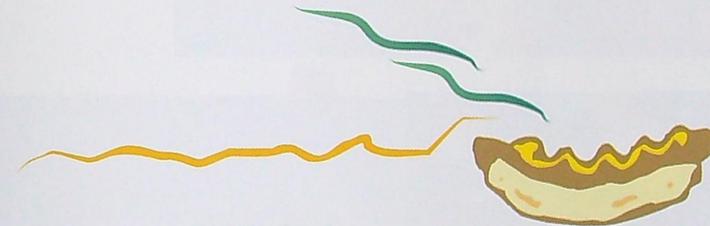
- 4 panes para perro caliente
- 4 salchichas cocinadas
- 1 cebolla picada (opcional)
- 1 paquete de papas fritas
- Salsa de tomate
- Mostaza
- Mayonesa
- Queso



Dile a mamá que te ralle el queso.



Tritura las papas con tus manos y colócalas en una vasija. Pon todos los ingredientes sobre un mantel.



Invita a tus amigos a un almuerzo informal y prepara el perro poniendo la salchicha dentro del pan y añadiendo los ingredientes que ellos deseen.

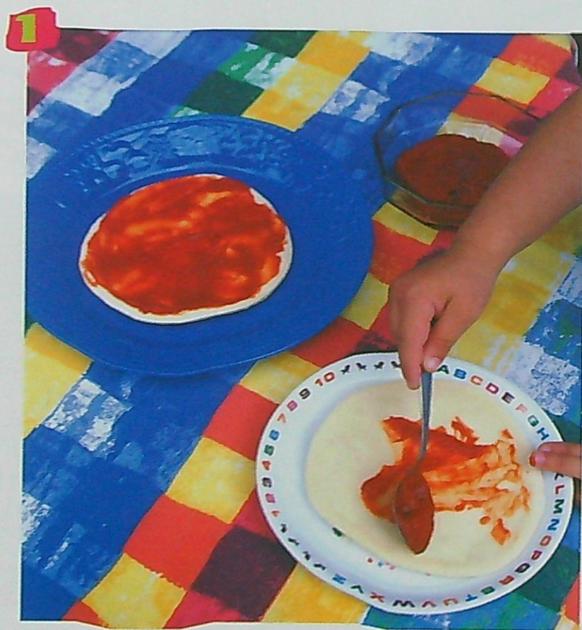


izza

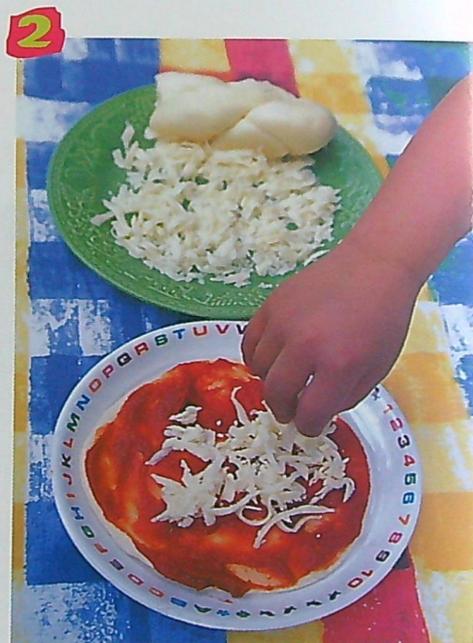


Ingredientes

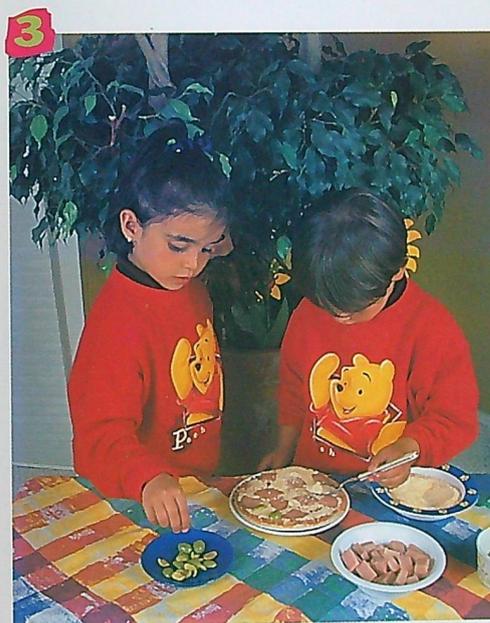
Pan árabe
Pasta de tomate
Queso mozzarella
Jamón
Salami
Aceitunas picadas
Piña en rodajas



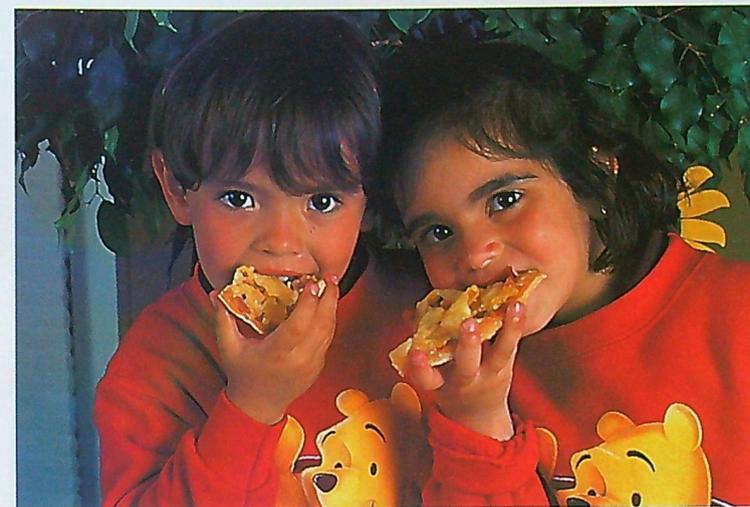
1 Extiende la pasta de tomate, sobre el pan árabe tratando de que se esparza de manera uniforme.



2 Espolvorea el queso totalmente hasta cubrir toda la pizza.



3 Coloca el salami y las aceitunas en una pizza, y el jamón y piña en otra.
Pídele a mamá que ponga la pizza en el horno a 300 grados y durante 10 minutos.

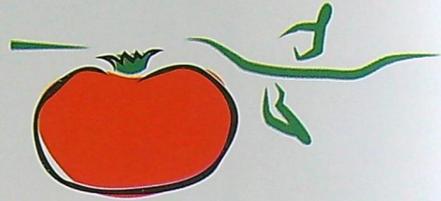


Disfruta con tus amigos la delicia de una pizza llena de sabor.

Con el mismo procedimiento y con la mezcla de diferentes ingredientes podrás hacer pizzas de frutas, carnes, anchoas, verduras o lo que tu desees.

Tomates rellenos

Don Tomate está muy triste porque no pudo comprar un gorrito que le hace falta para poderse casar.



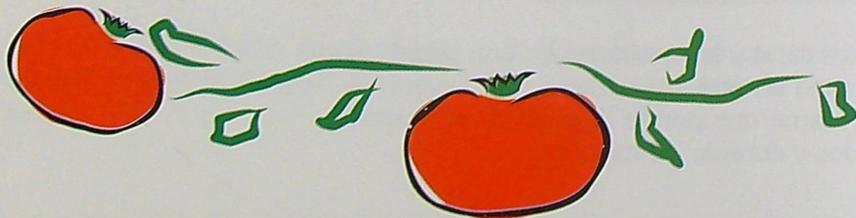
Si no tiene su gorro puesto Doña pera se va a burlar pues no tiene ni un pelo en la cabeza y así le da vergüenza que lo vean los demás.

Cuando llegó el apio a la boda y encontró esta revolución puso fin a todo el problema y le dio una peluca de algodón.

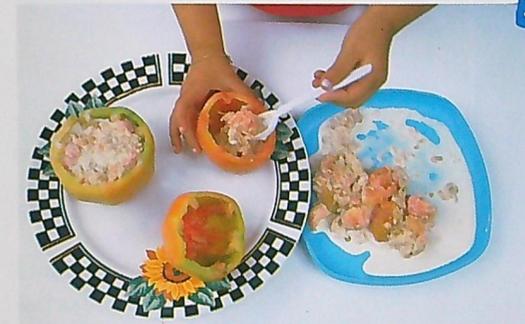
Se casaron y fueron felices tomaticos o perados a montón y formaron una nueva familia de frutas y verduras en toda la región.

Ingredientes

- 3 tomates grandes
- 1 lata de atún
- 3 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de crema de leche
- Hojas de lechuga
- Sal



1 Lava y seca muy bien los tomates. Pídele a mamá que corte la parte superior. Con ayuda de una cuchara pequeña, saca la pulpa del tomate y ponla en un recipiente.



2 Mezcla el atún con la pulpa del tomate, y añade la mayonesa y la crema de leche. Si lo deseas, puedes agregar lechuga cortada en trozos pequeños. Pon sal al gusto. Rellena cada uno de los tomates con esta mezcla.

Para servirlos, decora cada uno de los tomates como lo desees para que te queden apetitosos.



Hamburguesas

Ingredientes

- 2 tazas de carne molida
- 1 sobre de base para carne molida
- 1 tomate partido en rodajas
- 6 panes redondos
- 6 tajadas de queso
- Hojas de lechuga
- Mayonesa
- Mostaza
- Salsa de tomate
- Aceite
- Sal



Dile a mamá que prepare la carne, mezclándola con la base de sobre para carne molida.



1



2

Aplánalas para darle formas de hamburguesa.



Pídele a mamá que fría las hamburguesas en la sartén con poco aceite.

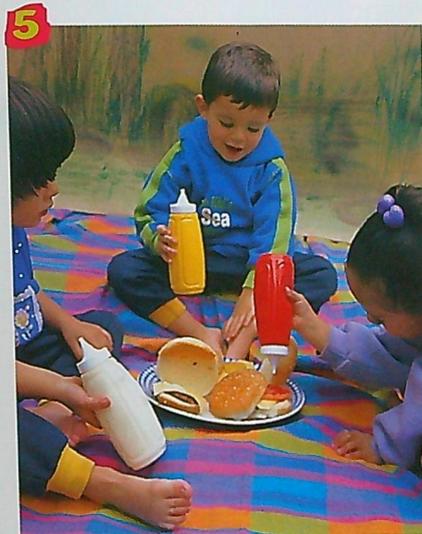


3



4

Una rodaja de tomate y una hoja de lechuga serán el complemento ideal.



5

Cada uno podrá agregar sus salsas preferidas y saborear una deliciosa hamburguesa.

Invita a tus amigos a pasar una tarde deliciosa y dile a cada uno que arme su propia hamburguesa, colocando un pedazo de carne sobre el pan. Añade una tajada de queso.



Acompañamientos

Resulta insuperable una deliciosa entrada o un sorprendente acompañamiento cuando mamá tiene una comida especial.

Deja de aburrirte y ayúdale a preparar algo práctico. Las entradas son platos muy sencillos que abren el apetito y te preparan para saborear el plato fuerte. Los acompañamientos dan un toque especial al pollo, la carne o el pescado que prepara mamá.

Picos de papa

Ingredientes

- 4 tazas de puré de papa
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 yema de huevo
- 1 cucharada de harina de trigo
- Sal al gusto



1

Con tus manos, amasa el puré de papa, formando bolitas pequeñas.



2

Espolvorea un poco de harina sobre cada bolita de papa.



3

Con un trozo de mantequilla, engrasa el recipiente que vas a llevar al horno. Asegúrate de que quede cubierto con una pequeña capa de mantequilla. Coloca las bolitas de papa sobre el recipiente.



Dile a mamá que ponga a calentar el horno a 350 grados y hornea las papas durante 20 minutos.

Bate la yema de un huevo y úntala por encima de cada pico de papa, para que al cocinar tome un bonito color dorado.

Huevos primavera

Este dedito
compró un huevito
éste lo cocinó
éste lo peló
éste le echó la sal
y este glotón gordo
se lo comió.



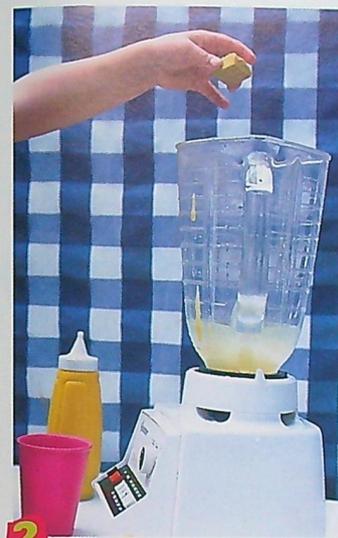
Ingredientes

- 3 huevos cocidos
- 1 cubo de caldo de gallina
- 1 taza de agua
- 1/2 cebolla cabezona finamente picada
- 8 cucharadas de crema de leche
- 1 cucharada de mostaza
- Aceitunas y lechuga



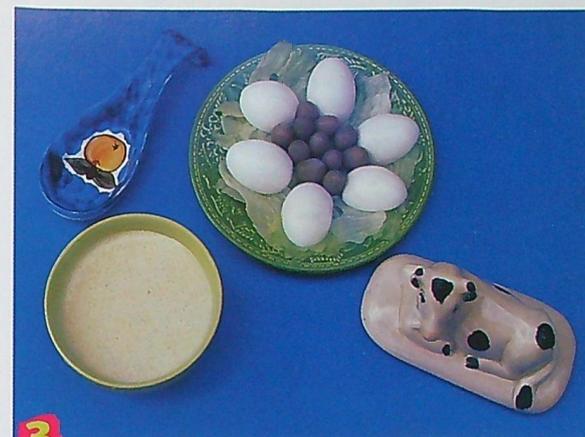
1

Pela los huevos cocidos con mucho cuidado. Para que sea más fácil, puedes sumergirlos en agua fría antes de comenzar a pelarlos. Pídele a mamá que corte los huevos por la mitad.



2

Prepara la salsa en la forma indicada.



3

Coloca los huevos boca abajo en una bandeja. Puedes adornar el plato con hojas de lechuga y aceitunas.

Para la salsa

Mezcla en la licuadora, la mitad del caldo de gallina, el agua, la cebolla y la mostaza, hasta que la mezcla esté suave.

Papas nevadas



Ingredientes

- 4 papas grandes
- 1/2 taza de queso crema (de untar)
- Papel aluminio
- Perejil
- Sal



1

Lava las papas y agrégalas sal al gusto.



2



3

Envuelve cada papa con papel aluminio, procurando que queden bien cubiertas. Dile a mamá que ponga a calentar el horno a 400 grados durante 45 ó 60 minutos.



Sírvelas con queso crema y perejil para que cada quien, al quitarle el papel, pueda añadir el queso y éste se derrita sobre la papa. ¡Quedan deliciosas!

Ensaladas

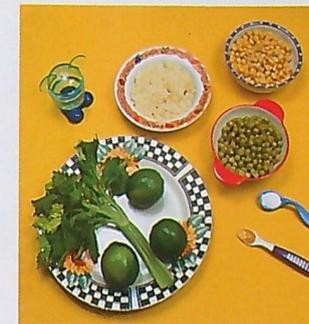
Durante todo el año, las ensaladas proporcionan a las comidas un toque fresco de las huertas.

En este capítulo encontrarás deliciosas recetas que te permitirán disfrutar y deleitarte con nutritivas ensaladas y frutas.

¡Observa qué lindos colores puedes combinar en un solo plato! Parece una linda pintura que puedes saborear de varias y deliciosas maneras.

Ensalada tricolor

A un granito de maíz a un pollito hizo pispis el granito se asustó, dio un brinquito y escapó, con tierrita se tapó y en matica se convirtió.



Ingredientes

- 1 taza de arroz blanco preparado
- 1 lata de maíz
- 1 lata de arveja
- 1/2 cucharadita de mostaza
- 4 cucharadas de jugo de limón
- Apio
- Aceite
- Sal al gusto

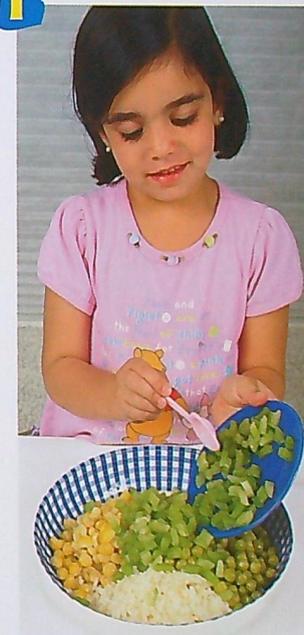
Para el arroz blanco

Mamá deberá poner a freír en una olla un poco de aceite y cebolla finamente picada.

Cuando todo esté frito, deberá añadir el doble de agua que de arroz. Si va a preparar un pocillo de arroz, tendrá que añadir dos pocillos de agua.

Agregar la sal y colocar a fuego lento hasta que el arroz esté seco.

1



En una ensaladera, mezcla el arroz, las arveja, el maíz y el apio.

Para la salsa

Mezcla la mostaza, el limón, el aceite y la sal. Revuelve.

2



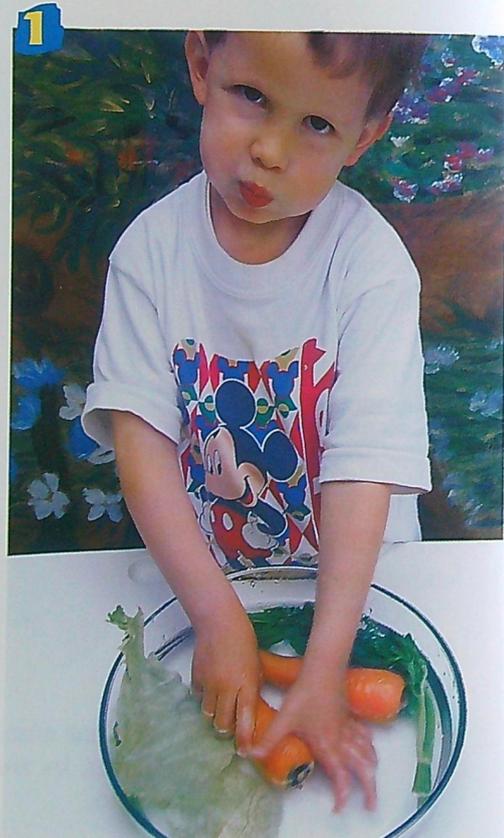
Prepara la salsa y añádesela a la ensalada, mezclando los ingredientes.

Tabla de verduras

Salta mi conejito
mueve tus orejitas
come tu verdurita
conejo mío
conejo mío

Ingredientes

- 4 zanahorias
- 1 rama de apio
- 3 lonchas de jamón picadas
- 4 cucharadas de queso crema



Si deseas tener buena salud,
come zanahorias, apio y
lechuga.
Tu estómago mantendrá y
muy bien te sentirás.

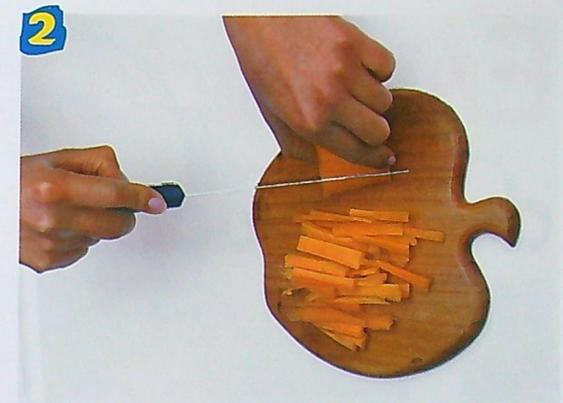
Lava muy bien las verduras que
vas a utilizar. Escúrrelas.



Pídele a mamá que corte las
verduras en tiras medianas.

Para la salsa

Mezcla en un recipiente
el jamón picado
y el queso
crema.



Coloca las verduras de la
manera que desees y adi-
cionales salsa para ador-
narlas.

Ensalada... de aguacate y piña

Aguacate que no la ví.

Ingredientes

- 1 aguacate maduro
- 4 rodajas de piña en conserva
- 2 cucharadas de jugo de limón
- Hojas de lechuga
- Aceite
- Sal



Pídele a mamá que haga unos cortes superficiales sobre la piel del aguacate. Quítale la cáscara y córtalo por la mitad con un cuchillo plástico.



Sácale la pepa.



Con ayuda de un cuchillo plástico, corta el aguacate y la piña en cuadritos.



Mezcla el aguacate y la piña y sobre una ensaladera extiende las hojas de lechuga. Coloca la mezcla sobre éstas. Adorna con las rodajas de piña y añade la salsa.

Ensalada...

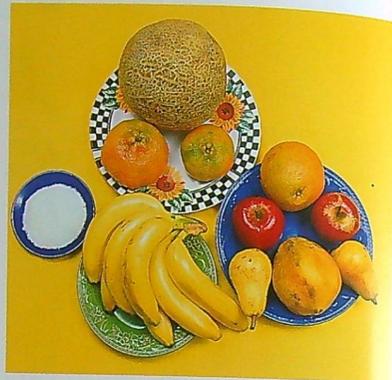
tropical



Señora Santa Ana
por qué llora el niño
por una manzana
que se le ha perdido.

Ingredientes

- 1 naranja
- 2 mandarina
- 2 manzanas rojas
- 2 peras
- 1 melón
- 2 bananos
- 1/2 papaya
- Azúcar



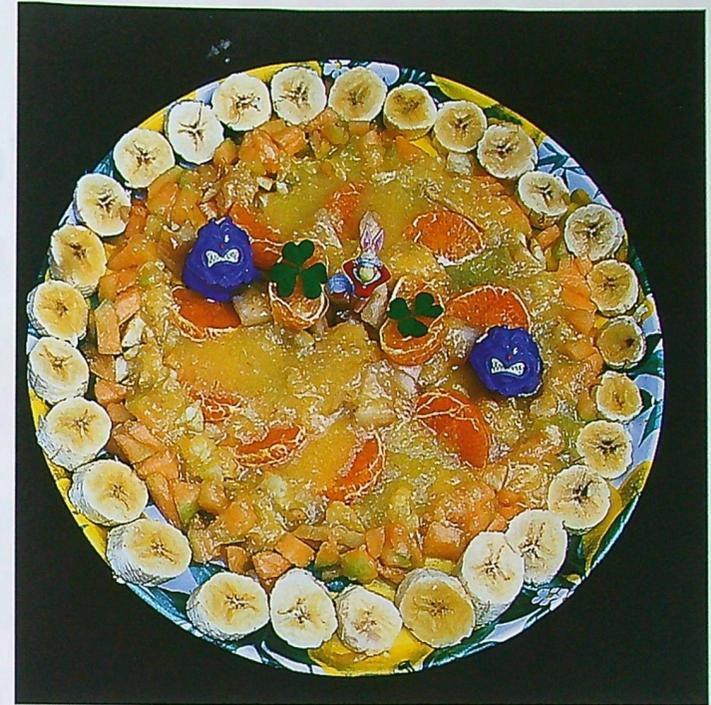
Para la salsa

Exprime el jugo de la
naranja y las dos
mandarinas.
Añade un poco de
azúcar a este jugo.

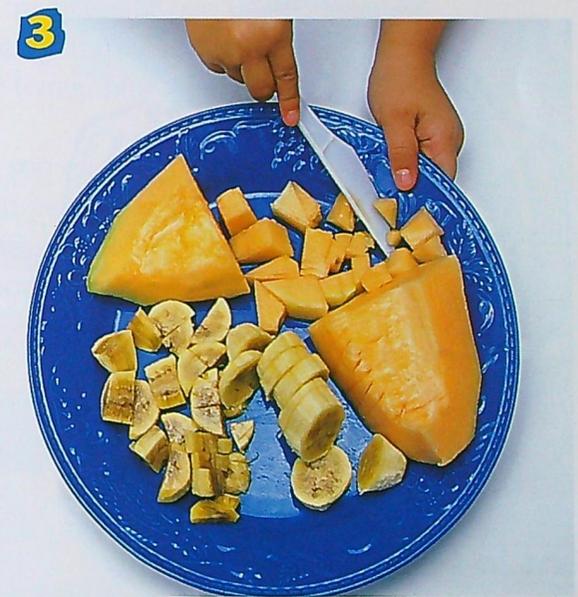


Pídele a mamá que te ayude a pelar las frutas. En algunos casos podrás hacerlo tú solo.

Para servir, decora como desees con otros trozos de frutas más grandes. Podrás hacer figuras o caritas felices.



Exprime la naranja y prepara la salsa.



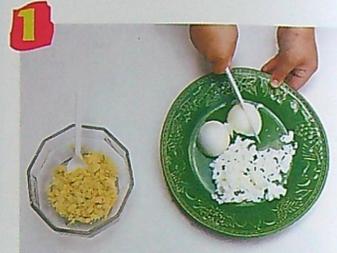
Con un cuchillo plástico, corta las frutas en cuadritos. Añade la salsa de naranjas y mandarinas.

Ensalada de papa y manzana

La manzana colorada se reía de una papa porque estaba encerrada y tenía mal color. La papita enterradita asomó su cabecita y le dijo: no me importa porque tengo buen sabor.

Ingredientes

- 2 huevos cocidos
- 2 tazas de papas cocidas y cortadas en cubos
- 2 tazas de manzanas peladas y cortadas en cubos
- 3 cucharadas de vinagre
- 5 cucharadas de aceite
- Sal
- Mostaza



1 Pela y parte dos huevos cocidos por mitades y saca las yemas en una taza. En un plato aparte, pica las claras en pedacitos pequeños.



2 Tritura las yemas con un tenedor.



Para la salsa

Mezcla el vinagre, el aceite y la sal para hacer una vinagreta. Añade mostaza y las yemas.

Coloca las papas y las manzanas en una ensaladera. Adiciona la salsa.

Emparedados

Si a la hora de la cena o la merienda mamá está muy cansada, nada mejor que un delicioso emparedado, fácil de hacer y muy nutritivo.

También son excelentes para llevar a un paseo al aire libre. Además, son fáciles de transportar y de comer.

Islas de queso

1 serrín aserrán
los maderos
de San Juan
comen queso
comen pan
y a los niños
no les dan.

Ingredientes

- 5 panes tajados
- 5 lonchas de queso
- 2 tomates
- Aceite de olivas
- Sal

Pídele a mamá que te pase el tomate por el rallador para extraer el jugo. Aliña el jugo de tomate con aceite y sal a tu gusto. Esparce el jugo sobre el pan.



Coloca las lonchas de queso encima de cada pan.

Pon las islas sobre una refractaria. Dile a mamá que ponga a calentar el horno y hornea hasta que el queso se derrita.



Emparedado de pollo

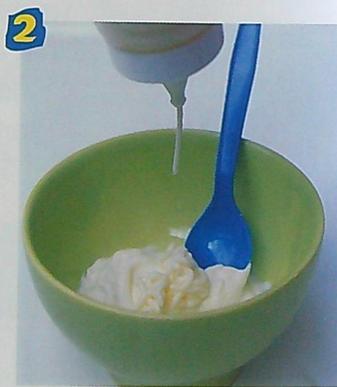


Ingredientes

- 2 panes redondos
- 2 cucharadas soperas de mayonesa
- 1 pechuga cocida
- 1 cucharada de yoghurt sin dulce
- tomate picado



Desmenuza la pechuga con dos tenedores.



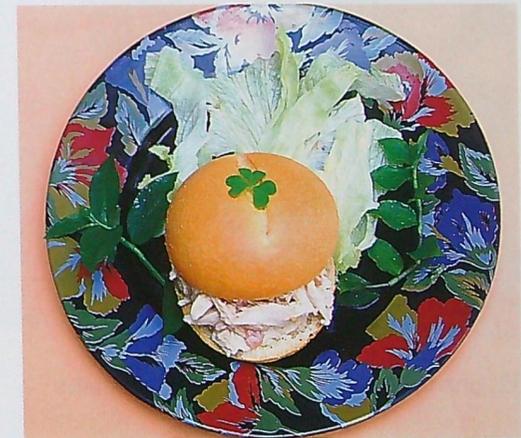
Mezcla la mayonesa con las dos tazas de yoghurt.



Añade el pollo y el tomate.

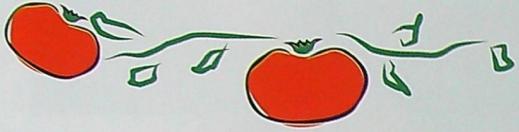


Coloca la mezcla sobre el pan.



Ponle la otra tapa del pan y saborea un delicioso emparedado.

Rollitos de jamón



Ingredientes

- 1 cucharada de queso crema
jamón de pollo o cerdo en rebanadas
Tomates finamente picados
Tostadas



En una taza, mezcla el queso y los tomates.



Extiende las rebanadas de jamón sobre una bandeja plana.
Distribuye la mezcla sobre cada rebanada.

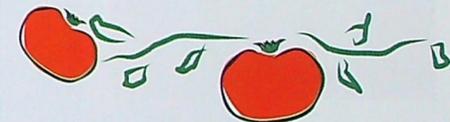


Enrolla en forma cilíndrica.
Corta los rollitos por la mitad y ponlos sobre una tostada.



Puedes colocarlos en forma de caritas felices o como lo que desees.

También puedes ponerlos en tostadas pequeñas o caladitos como pasabocas.



Emparedados de atún



Ingredientes

- 1 lata de atún escurrida
- 6 panes franceses
- 3 hojas de lechuga
- 3 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de miel



1

Mezcla la mayonesa y la miel para obtener una rica salsa.



2

Desmenuza el atún y añádeselo a la salsa de miel.



3

Coloca lechuga sobre una rebanada de pan. Añade la mezcla de atún.

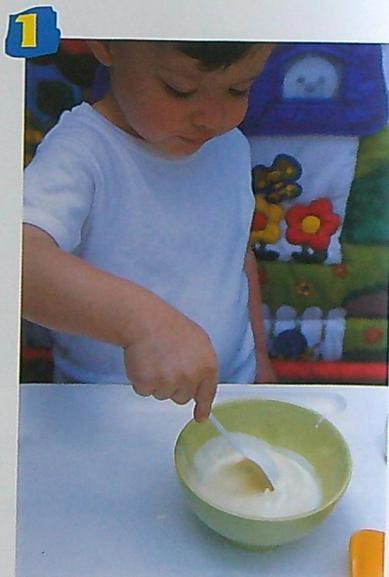
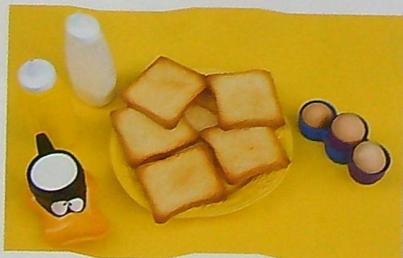


Cubre con otra rebanada de pan y ofrece a tus amigos.

tadas con huevo

Ingredientes

- 6 rebanadas de pan tostado
- 3 huevos cocidos
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 lata de crema de leche
- 1 cucharada de mostaza



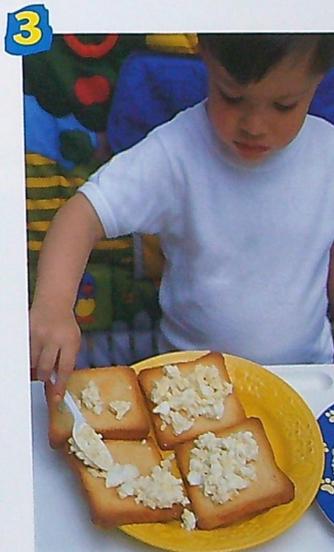
1



2

En una vasija, mezcla la mayonesa, la crema de leche y la mostaza.

Corta y tritura los huevos con un tenedor. Añádelos y mezclalos con la salsa.



3



Esparce sobre el pan, decorando a tu gusto

Postres, dulces y helados

No podía faltar lo más deseado por los niños del mundo. Los dulces, postres y helados, los cuales hacen que la infancia tenga un color especial.

Estos platillos pueden ser usados en la mañana, la tarde o la noche, cuando se está solo o rodeado de un grupo de amigos.

Decídate a probar cualquiera de estas recetas y verás que al hacerlas tú mismo pones un toque especial.

Manos a la obra y deléitate con su gustoso sabor.

Gomitas

Ingredientes

- 1 caja de gelatina sin sabor
- 1 caja de gelatina con sabor
- 1/2 taza de agua fría
- 1/2 taza de agua caliente



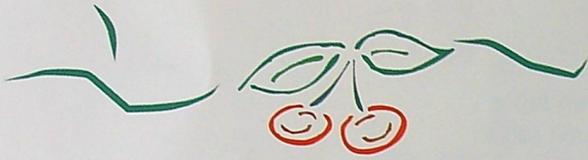
Disuelve la gelatina con sabor en 1/2 taza de agua fría y la gelatina sin sabor en 1/2 taza de agua caliente.

Junta las dos gelatinas y revuelve.

Vierte en moldes y refrigéralo por media hora. Al desmoldar, ten cuidado de no dañar las figuras.

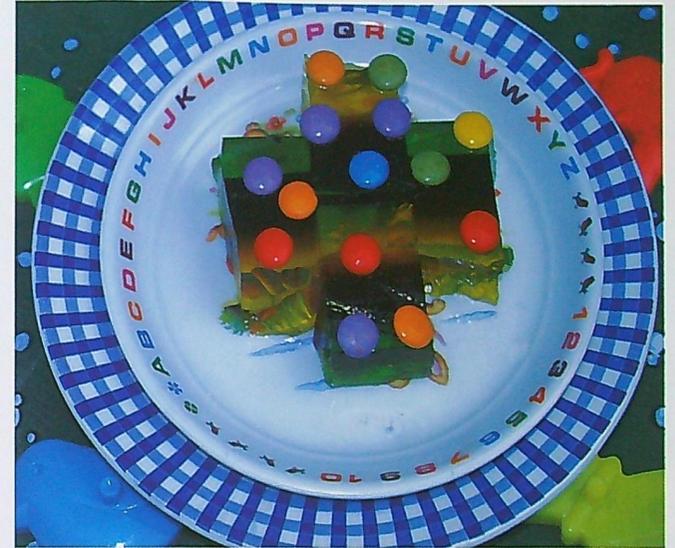
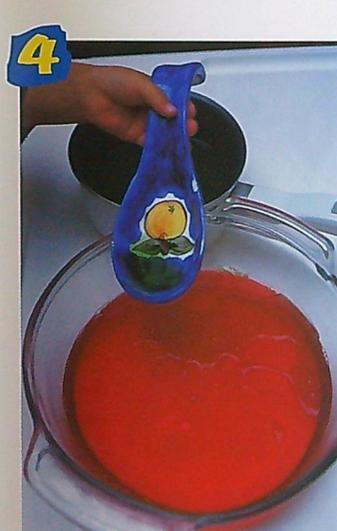


Gelatina arco iris



Ingredientes

- 3 paquetes de gelatina de diferente sabor
- 3 tazas de agua fría
- 3 tazas de agua caliente



Desmolda y corta cuadraditos en forma de gomitas.

Realiza este procedimiento cuantas veces quieras, con gelatinas de diferentes colores.

O, si lo prefieres, déjalo entero con la forma del molde. Te quedará espectacular.

En 1/2 pocillo de agua caliente, disuelve una de las cajas de gelatina y añade medio pocillo de agua fría.

Vierte la mezcla en un molde y refrigera hasta que cuaje.

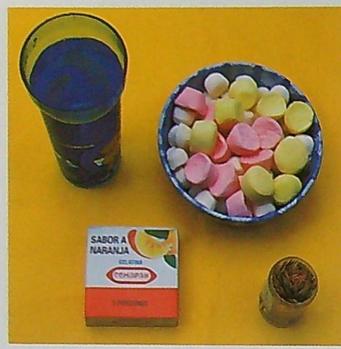
Repite el procedimiento anterior con otra caja de gelatina de diferente sabor y color; deja enfriar, añádela a la gelatina cuajada y refrigera de nuevo.

Gusanitos en gelatina

Me llena de emoción y siempre me anima realizar con imaginación gusanitos en gelatina

Ingredientes

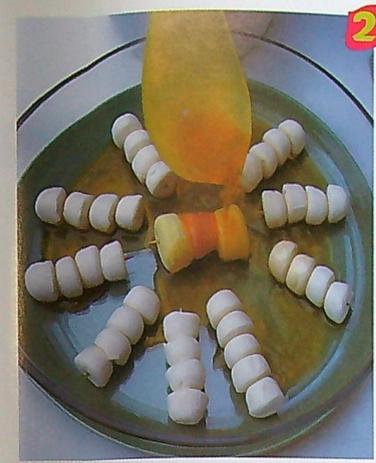
- 1 caja de gelatina de sabor
- 1 taza de agua caliente
- 1 taza de agua fría
- 1 paquete de marmelos Palillos



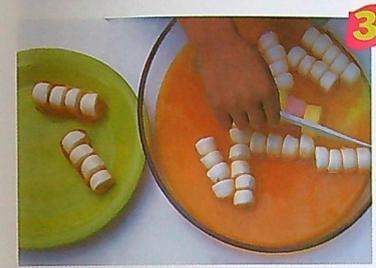
Disuelve la gelatina en una taza de agua caliente, y poco a poco añade la taza de agua fría revolviendo.



Arma los gusanitos con los marmelos, ensartándolos en los palillos.



Coloca los gusanitos dentro de un recipiente.



Agrega la gelatina sobre los gusanitos. Deja cuajar por dos horas, corta alrededor de cada gusano y sácalo.



Fiesta de...

Ingredientes

- 4 tazas de fresas
- 1 paquete de merengues pequeños
- 3 cucharadas de crema de leche
- 1 cucharada sopera de azúcar

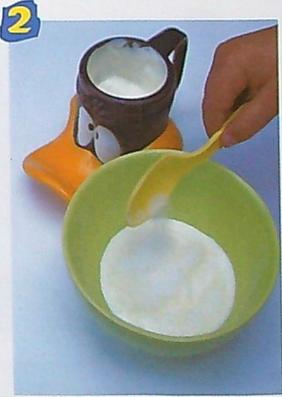


merengue y fresa



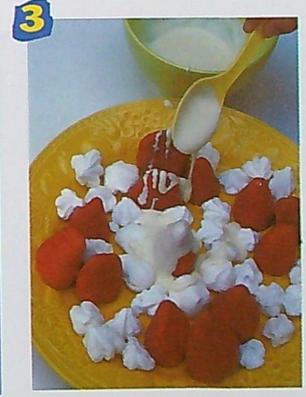
1

Lava las fresas con agua fría, quítalas las hojas y colócalas en un recipiente. Añade los merengues.



2

Mezcla la crema de leche y el azúcar.



3

Añade la crema a las fresas y los merengues. Decora a tu gusto.

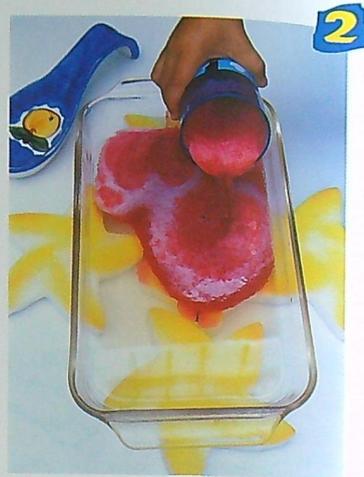
Esponjado de mora

Ingredientes

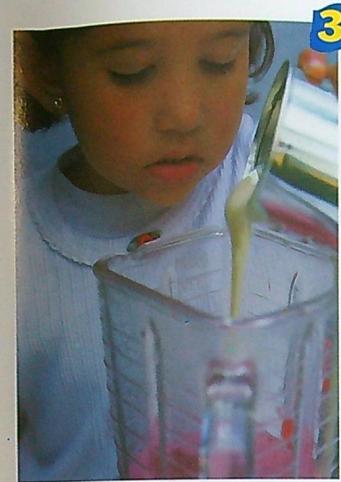
- 2 tazas de moras
- 1 caja de gelatina sin sabor
- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de agua



Disuelve la gelatina en una taza de agua, añádele las moras y licúa. Cuévalo para evitar que te queden pepas.

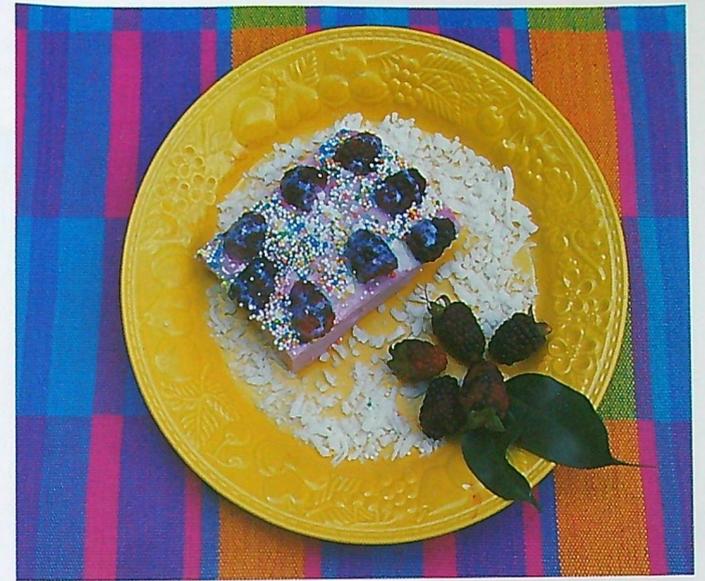


Coloca en una refractaria y lleva a la nevera por media hora.



Retira la mezcla y licúa la gelatina a medio cuajar con la leche condensada. Refiege nuevamente por una hora.

Desmolda y decora con moras.



Crema de melón

Ingredientes

- 1 melón pelado
- 1/2 lata de leche condensada
- 1 cucharada de jugo de limón



Pídele a mamá que te parta el melón por la mitad, y quita las semillas del centro con una cucharita.



Haz bolitas de melón y guarda para la decoración.



Licúa el resto del melón con la leche condensada y añade las gotas de limón.

Puedes cambiar 1/2 lata de leche condensada por 1 vaso de leche para que te quede menos dulce.



Sirve en una copa y decora con bolitas de melón.



Payaso de mango

Ingredientes

- 1 mango pelado
- 2 cucharadas de azúcar glacé
- 2 latas de crema de leche
- Esencia de vainilla



1
Corta el mango en cuadrados y colocalos sobre una refractaria.



2
Espolvoréale azúcar glacé.



3
Bate la crema de leche, añade unas gotas de esencia de vainilla, vierte sobre el mango y decora.



Mouse de limón

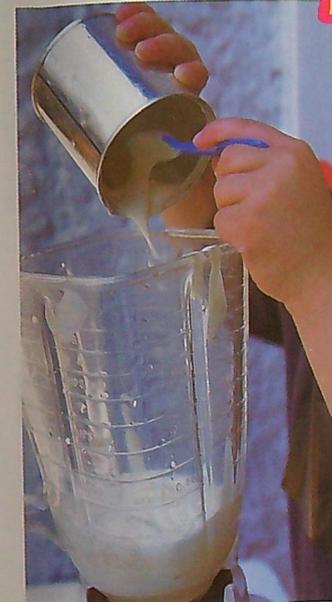
Ingredientes

- 2 limones
- 1 lata de crema de leche
- 1 lata de leche condensada



Licúa la leche condensada y la crema de leche; entre tanto, exprime el jugo de dos limones y agrégalo poco a poco y sin dejar de licuar.

1
Cuando esté espesa, pasa la mezcla a una refractaria y refrigera hasta el momento de servir.



2
Decora con cascara de limón rallado.



Estaba la pájara pinta
sentada en su verde limón
con el pico cortaba la rama
con la rama cortaba la flor
Ay, ay, ay, dónde estará mi amor

Bananitos congelados

Ingredientes

- 6 bananitos pelados
- 6 palos de paleta
- 1/2 taza de leche condensada
- Coco rallado



Pela los bananitos e introdúcelos el palo de paleta por un lado.

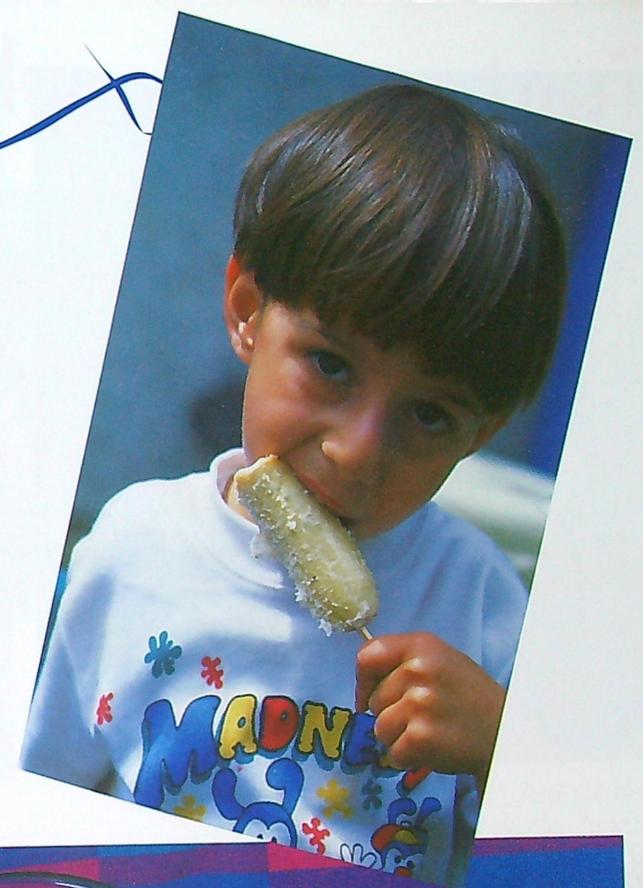
Espolvorea coco rallado sobre ellos.

Añade la leche condensada y el resto de coco.



Refrigéralos sobre una refractaria por tres horas.

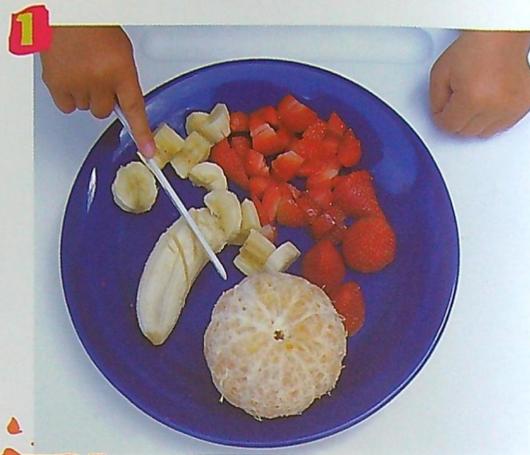
Al sacarlos de la nevera, añádeles más coco rallado y leche condensada y ¡a disfrutar!



Frutas con yoghurt

Ingredientes

- 1 yoghurt sin dulce
Esencia de vainilla
Fresas
Mango
Banano
Moras
mandarinas
Almendras picadas



Para la salsa

Mezcla el yoghurt y la esencia de vainilla.

Pela las frutas y córtalas con el cuchillo de plástico.



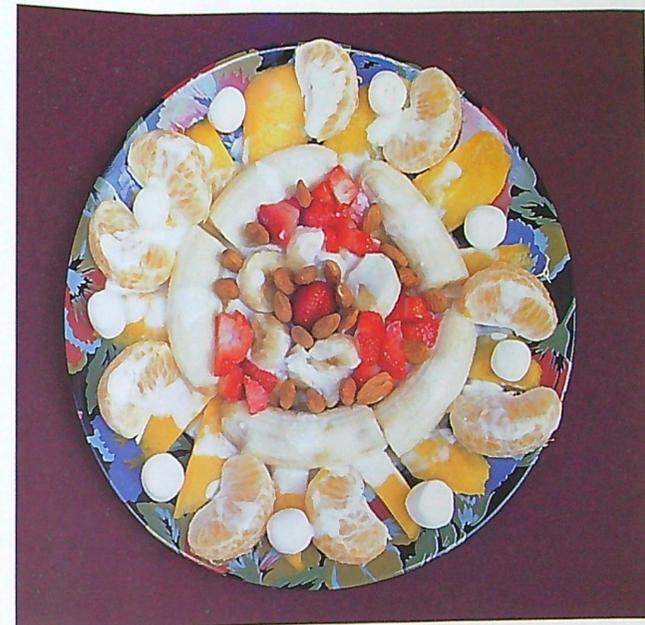
Coloca una capa de mango y añade la salsa.

Encima de ésta, coloca una capa de banano y añade otra de salsa.



3

Finalmente, una capa de mandarinas, y añade el resto de la salsa. Decora con las fresas y las almendras.



Postre de margarita



Ingredientes

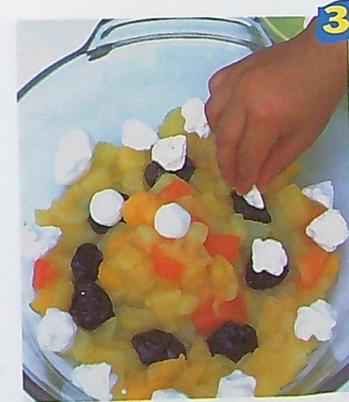
- 3 huevos
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de crema de leche
- 20 merengues
- 1 tarro de coctel de frutas
- 10 ciruelas pasas sin pepa
- 1 chocolate rallado o chips de chocolate



Bate las claras de huevo a punto de nieve hasta cuando estén firmes.



Agrega poco a poco la leche condensada y la crema de leche, sin dejar de batir; luego, incorpora esta salsa a las frutas.



Sobre una refractaria, coloca los merengues, las ciruelas pasas y el coctel de frutas sin jugo.

Merengues



Ingredientes

- 3 huevos
- 3 cucharadas de azúcar
- Mantequilla
- Harina



Ingredientes

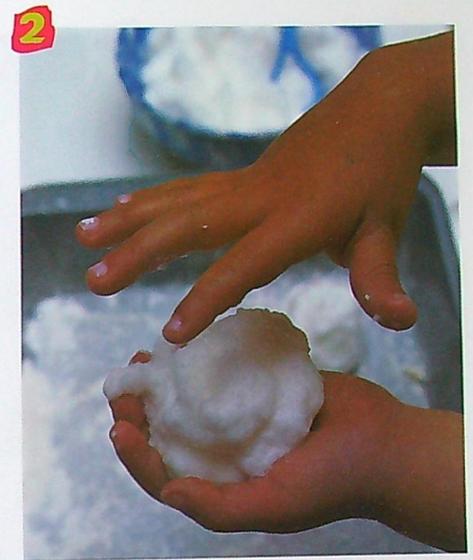
- 1/2 taza de mantequilla
- 48 marmelos
- 1 caja de rice krispi



1. En una olla a fuego medio, derrite la mantequilla.
2. Agrega los marmelos poco a poco hasta que se derritan, revolviendo constantemente.
3. Añade los rice krispi.
4. Revuelve y haz figuritas.



Separa las claras de las yemas. Bate las claras a punto de nieve. Añade poco a poco el azúcar, sin parar de batir. Con un trozo de mantequilla, engrasa la bandeja que pueda ir al horno.



Esparce un poco de harina. Haz bolitas con las yemas batidas y colócalas en el molde. Llévelo al horno a 110 grados hasta cuando doren.

Turrónes de marmelos



Arroz con leche

Ingredientes

- 1 taza de arroz
- 1 lata de leche condensada
- 10 tazas de agua
- Canela
- Uvas pasas



Arroz con leche me quiero casar con una señorita de la capital con esta sí, con esta no con esta señorita me caso yo

Helados

Ingredientes

- 1 taza de crema de leche
- 1/2 taza de azúcar
- 2 cucharadas de leche en polvo
- 1 tarro de mermelada
- 2 tazas de leche fría
- 2 claras de huevo



Mezcla la crema de leche, la mermelada, la leche en polvo y la leche líquida, sin dejar que se formen grumos. Coloca luego en una refractaria.



Bate las claras con el azúcar hasta que estén a punto de nieve.



Con ayuda de mamá y en una olla, cocina el arroz con las 10 tazas de agua.



Deja enfriar y añade la leche condensada.



Finalmente, añade las uvas pasas y mezcla bien.



Añádelas lentamente a la mezcla anterior, refrigera por dos horas y vuelve a batir.



Regrésalo al congelador hasta cuando congele completamente.

Paletas

Ingredientes

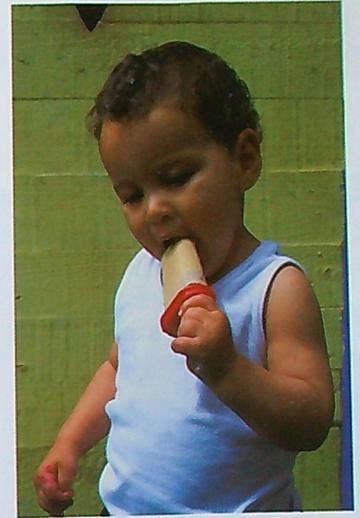
- 4 tazas de leche
- 1 caja de uvas pasas
- Maní
- Galletas
- Arequipe

Para preparar paletas de arequipe debes mezclar en la licuadora 4 tazas de leche, el arequipe y media caja de uvas pasas.



Si prefieres las paletas de maní, mezcla en la licuadora 4 tazas de leche, el azúcar y el maní.

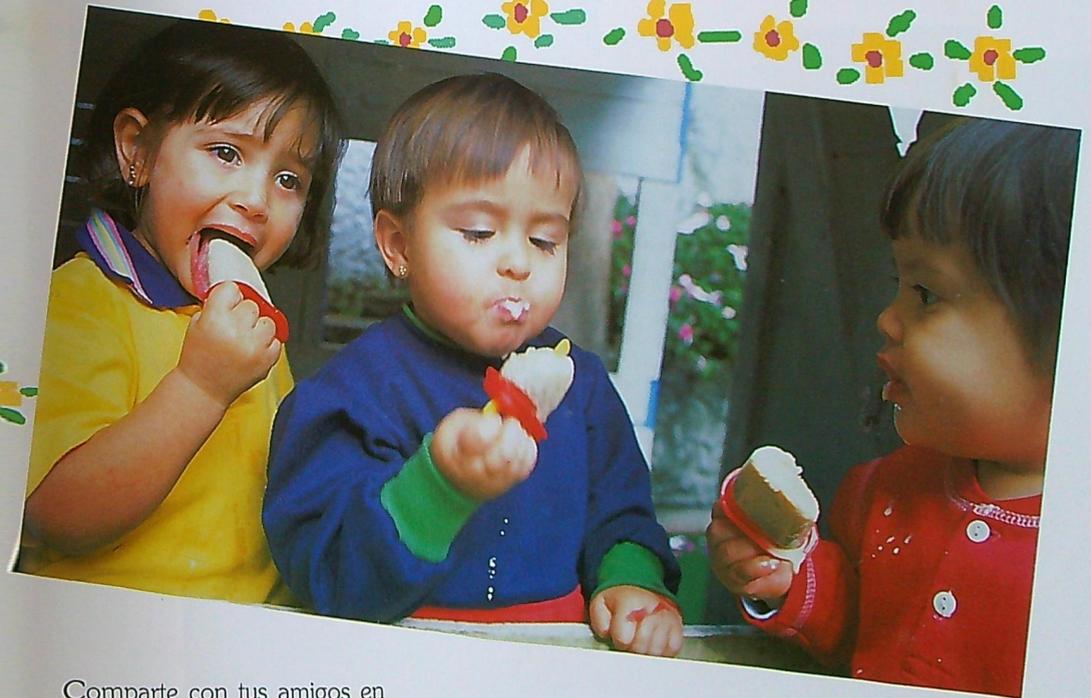
Una tercera opción son las paletas de galletas. Para éstas, deberás mezclar las galletas trituradas, la leche y el azúcar.



Una vez escogida la variedad de paletas que deseas...

...viértela en los moldes de paletas y congéla por dos horas.

Disfruta una gran variedad de paletas.

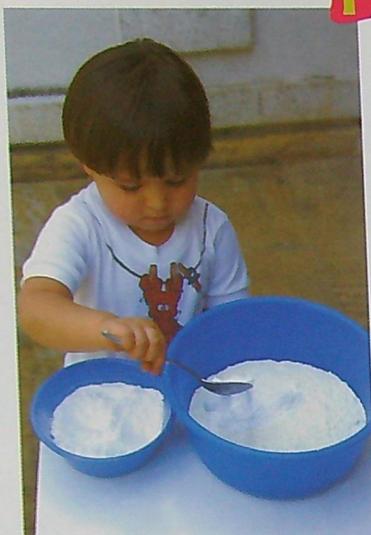


Comparte con tus amigos en casa o en cualquier lugar...

Mazapanes

Ingredientes

1 taza de leche en polvo
1 tarro grande de leche condensada
1/2 taza de azúcar pulverizada
1 yema de huevo
1 cucharada de esencia de almendras
Anilinas de colores vegetales



1



2

En una vasija, mezcla la leche en polvo y el azúcar.

Añade poco a poco la leche condensada para formar una masa homogénea.



3



5



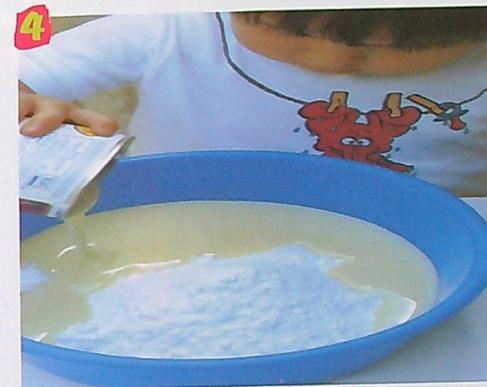
Divide la masa en varias porciones y a cada una de ellas agregale unas gotas de anilina para darle el color.

Amasa para que los colores se adhieran y puedas formar así las figuras que desees.



Agrega la yema de huevo y la esencia de almendras.

4



Galletas, tortas y ponqués

De las cosas más agradables es el aroma de las galletas o tortas recién salidas del horno. Las galletas y los ponqués son tan tentadores que vale la pena prepararlos en diferentes oportunidades.

Deliciosa una galleta para la merienda, para un desayuno, para una fiesta, en fin, para cualquier ocasión.



Galletas saladas

Ingredientes

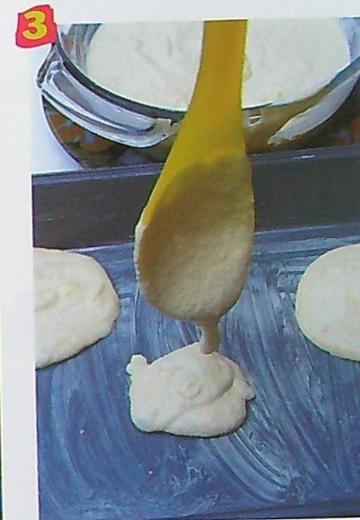
- 1 taza de harina
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 taza de leche
- 1/2 taza de mantequilla
- 1 cucharada de polvo para hornear



Mezcla en un recipiente la harina, el polvo de hornear y la sal. Añade luego la leche y la mantequilla y mezcla.



Engrasa un molde con mantequilla.



Con una cuchara grande, vierte la masa en porciones sobre el molde, cuidando dejar un buen espacio entre ellas para que al crecer no se peguen.



Pídele a mamá que precaliente al horno a 450 grados, hornea las galletas por 12 minutos y... ¡a saborearlas!

Torta dulce



Ingredientes

- 1 ponqué de vainilla de tamaño regular
- 4 tazas de leche
- 12 cucharadas de azúcar
- 8 huevos
- 4 cucharadas de maicena
- 3 cucharadas de azúcar glase
- 2 tazas de agua
- Canela
- Corteza de dos limones



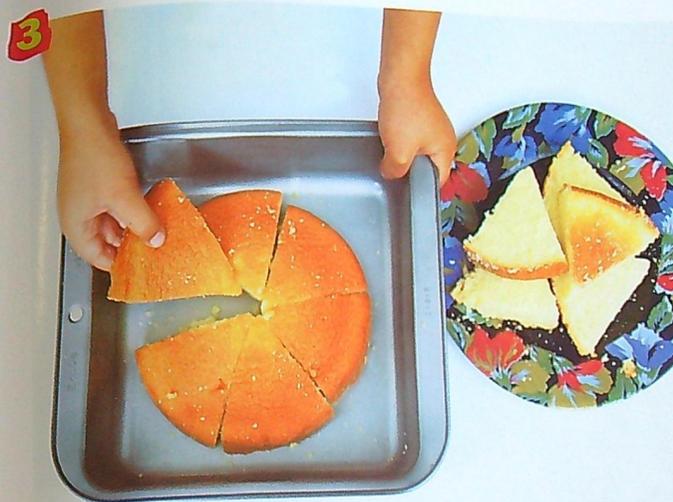
1



2

Separa las claras de las yemas. A las yemas, añádeles el azúcar y la maicena y bate hasta cuando quede cremosa.

Pídele a mamá que en una olla prepare el almíbar, dejando hervir el agua con el azúcar hasta que espese. Entonces dile que agregue la leche, la canela y la corteza de dos limones y que deje hervir nuevamente.



3



4

Coloca el ponqué en una refractaria, completo o desmenuzado, como lo prefieras.

Añade el almíbar sobre el ponqué.



5

Bate las claras a punto de nieve con el azúcar glase y colócalas encima de la torta con almíbar. Decora con melocotones y verás qué rica te queda.



Galletas dulces



Ingredientes

- 3 tazas de maicena
- 1 taza de harina
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/8 de mantequilla
- 1 huevo
- 1 taza de azúcar



2



En un recipiente, mezcla el huevo, la mantequilla y el azúcar.

Agrega la harina, la maicena y el polvo de hornear.

Engrasa un molde con mantequilla.

3



Dile a mamá que ponga el horno a calentar a 350 grados; introduce las galletas en un molde engrasado hasta que doren, y ya está. Disfruta esta rica receta con tus amigos.

4

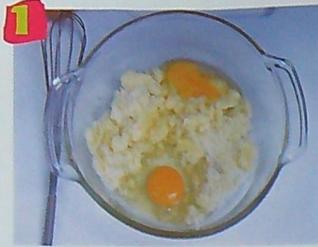


Amasa hasta lograr una buena consistencia. Aplana la masa con ayuda de un rodillo y córtala con los moldes para galletas.

Brownies

Ingredientes

- 4 tazas de azúcar
- 1/2 taza de margarina
- 3 huevos
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 1/2 taza de harina
- 3/4 de taza de cocoa en polvo
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 1 pizca de sal



1 En un recipiente, bate la mantequilla, el azúcar, los huevos y la vainilla hasta lograr una masa homogénea.



2 Agrega poco a poco la harina, la cocoa y el polvo de hornear, y continúa mezclando.



3 Engrasa un molde y espolvoréale harina.



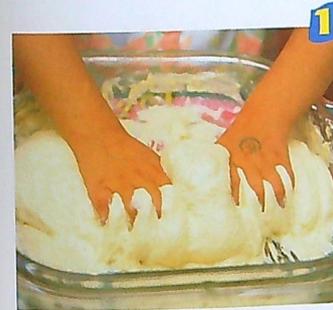
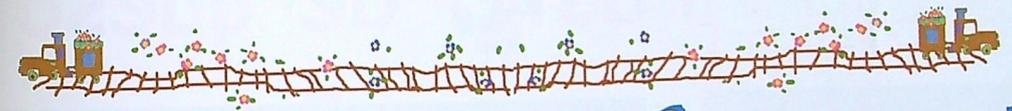
4 Vierte la mezcla y llévala al horno a 350 grados durante 20 minutos.



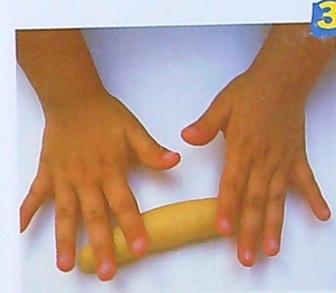
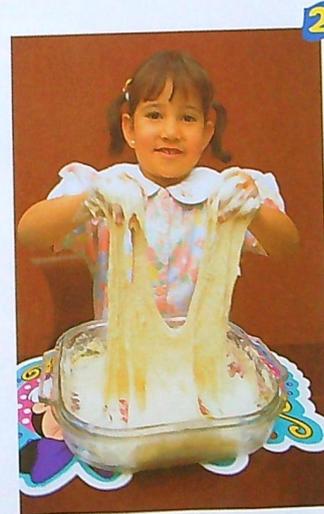
Palitos de queso

Ingredientes

- 2 tazas de harina
- 1/2 taza de mantequilla
- 1 taza de queso
- 1 taza de agua fría
- Sal



1 Mezcla la harina con la margarina y revuelve. Agrega el queso, la sal a tu gusto y una cucharada de agua, y con tus manos mezcla bien los ingredientes. Engrasa una refractaria con la mantequilla.



2 Coloca la masa sobre una superficie lisa. Saca los pedazos, haz rollitos y colócalos en la refractaria. Dile a mamá que ponga a calentar el horno a 350 grados y que hornee los palitos durante 15 minutos.

Ponqué de naranja

Naranja dulce, limón partido dame un abrazo que yo te pido



Ingredientes

- 4 huevos
- 125 gramos de mantequilla
- 1/2 libra de harina
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 2 naranjas



1 Separa las yemas de las claras y bate las yemas con la mantequilla.



2 Añade la harina y el polvo de hornear.



3 En un recipiente aparte, bate las claras y el azúcar hasta lograr punto de nieve. Añádelas a la mezcla anterior, revolviendo hasta lograr buena consistencia.



4 Ralla la cáscara de las naranjas y échasela a la masa que ya elaboraste.



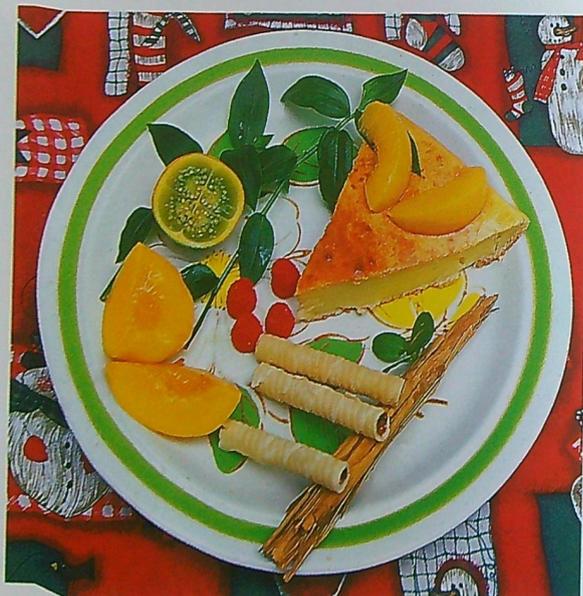
Engrasa una refractaria con mantequilla y dile a mamá que te ponga a calentar el horno a 200 grados y que hornee el ponqué durante 45 minutos.

Pastel de queso



Ingredientes

- 3 tazas de queso blanco
- 1/2 taza de leche
- 1/2 cucharada de mantequilla
- 4 huevos
- 1 cucharada de harina
- polvo de hornear



1 En la licuadora, bate los huevos, el queso, la mantequilla, la leche, la harina y el polvo de hornear.

Engrasa un molde con mantequilla, espolvoréalo con harina y vierte la mezcla anterior.

Pídele a mamá que ponga a calentar el horno a 450 grados y que hornee durante 40 minutos.

¡Superfácil y delicioso!



GLOSARIO

Acompañante	Amigo	Adlátere	Guarnición
Adhesivo	Cola	Goma	Pegante, colbón
Aferrar	Asir	Aprehender	Agarrarse fuertemente de algo
Aguacate	Fruto	Laurácea	Palta
Ahogado	Asfixiado	Acogotado	Persona que muere por falta de aire
Al pelo	Exactamente		
Aldea	Poblado	Caserío	Pueblo con pocas casas y personas
Algarabía	Bulla	Jolgorio	Gritería, alboroto
Aliña	Sazona	Adereza	Condimenta, adoba
Alverja:	Guisante	Legumbre	algarroba
Analizar	Analizar	Analizar	Examinar un hecho, comparar los pros y los contras
Antena	Prolongación	Extremidad	Cuemecillo, extensión que sirve para recibir mensajes
Aparatos	Artefacto	Armatoste	Conjunto de instrumentos pequeños que sirven para ejecutar un trabajo
Arbusto	Mata	Seto	Arbol con ramas desde la base
Arco iris	Fenómeno atmosférico	Espectro	Arco de colores que aparece en el cielo después de la lluvia
Arepa	Tortilla		
Arequipe	Dulce de leche		
Atrapado	Sorprendido	Mostrado	Estar encerrado y no tener salida
Azúcar pulverizada	Azúcar de pastelería	Azúcar impalpable	
Bala fría	Comida rápida.	Sándwich.	
Bananitos	Plátanitos	Cambur	Bananitas
Bananos	Plátano	Bananos	Banana
Banca	Banca	Banca	Muchos asientos sin respaldo
Bandas de yeso	Venda enyesada		
Betún	Asfalto	Alquitrán	Pomada para zapatos
Bisturí	Lanceta	Escalpelo	Cuter, trincheta
Bombas	Globos	Globos	Bombitas de agua
Bosque	Selva	Floresta	Espacio grande lleno de Arboles
Brasier	Corpiño	Sostén	
Brincar	Saltar	Rebotar	Brincar
Brocha	Escobilla	Escobillón	Pincel
Bucear	Sumergirse	Zambullirse	Mantenerse bajo el agua con equipo especial para respirar
Bus	Autobús	Vehículo	Omnibus
Cambur	Plátano, banano		
Caneca	Cesto de basura.		
Capta	Persuasión	Siente	Advierte lo que lo rodea
Carne molida	Carne triturada	Carne moulurada	Carne picada
Carritos	Vehículo	Cochecito	Autitos
Carros	Carruaje	Carricoche	autos, automóviles
Cartel	Letrero	Anuncio	Aviso grande donde se escriben mensajes queremos transmitir
Cartón paja	Lámina de cartón		
Cascabeles	Campanilla	Sonajero	Bolitas metálicas huecas con pedazos de metal en el interior, que al mover producen sonidos agradables
Castores	Roedor	Bibaro	Mamíferos, roedores, cubiertos de pelos con cola fuerte y aplanada que usan para construir chozas de arcilla
Choques	Topetazo	Encontronazo	Fuerte entre dos objetos
Chusco	Bonito	Agradable.	
Cinta pegante	Cinta adhesiva		
Coge	Entrada	Derivación	Toma

Colbón	Pegante	Goma adhesiva	
Colina	Cerro	Montículo	Pequeña montaña
Color vegetal	Tornasol	Colorante vegetal	
Cometas	Volantín	Papalote	Astros que pasan de vez en cuando en el cielo y dejan colas de luces
Cóncavo	Hundido	Entrante	Línea o superficie más hundida en el centro que en los bordes
Construcción	Edificación	Armazón	Es realizar una obra dándole formas y usos
Contact	Hoja de papel vinilo autoadhesivo		
Contacto	Unión	Acercamiento	Unión de personas o cosas
Convocar	Citar	Requerir	Avisarle a algunas personas que deben reunirse para tomar decisiones
Copito de algodón	Grumo de algodón	Hisopo	
Cordeles	Cordones	Cáñamo	Cerdas largas, finas y delgadas
Cosmos	Creación	Universo	Otro nombre que se utiliza para
llamar al universo			
Crayola	Lapiz de cera	Crayones	
Crias	Descendiente	Cachorro	Animales pequeños que viven con
sus mamás			
Cristalina	Diáfano	Fresco	Líquido transparente
Cruce	Intersección	Bifurcación	Punto donde se encuentran dos
líneas			
Cultivar	Barbechar	Recolectar	Sembrar y cuidar una planta para que crezca y de frutos
Curva	Arco	Vuelta	Con forma de media luna
Decol	Blanqueador	Lavandina	Hipoclorito de sodio
Desecho	Desperdicios	Afrecho	Desechables o descartables
Desobediente	Rebelde	Indisciplinado	Persona que no obedece, no atiende las órdenes
Despiden	Destitución	Expulsar	Soltar olores
Devoraban	Zampar	Engullir	Comían rápidamente
Diagonal	Inclinado	Transversal	Línea oblicua que une puntos no contiguos
Dique	Rompeolas	Atracadero	Muro, obstáculo construido en el agua para controlarla
Doblez	Doblado	Alforza	Quiebre, pliegue en una hoja de papel o en una tela
Eje	Recta	Barrote	Línea recta que divide un plano en dos partes
Escarcha	Rocío	Relente	
Escenografía	Ambientación	Ornamentar	Decoración para ambientar un espectáculo público
Espiral	Hélice	Curva	Línea curva abierta que se aleja cada vez más de su centro
Espuma	Pompas	Espumarajo	Goma espuma
Estanterías	Repisa	Anaquele	Mueble donde se colocan o exhiben muchos objetos
Estrellas	Constelación	Lucero	Son los puntos luminosos que se ven de noche y brillan sin descanso
Estrépito	Estruendo	Algarabía	Ruido muy fuerte
Expectativa	Ilusión	Confianza	La esperanza de que ocurra algo
Exquisitos	Delicioso	Satisfactorio	Deliciosos y muy sabrosos
Extraviada	Olvidar	Descuidar	Perdida y nadie la encuentra
Fascinante	Atraer	Encanto	Atractivo, deslumbrante
Físicas	Material	Concreto	Las casas que Podemos ver y tocar
Franjas	Banda	Tira	Espacios delimitados por colores o materiales diferentes
Fregar	Disgustarse	Fastidiar	A estos niños les encanta fregar a los mayores
Fresas	Fresón	Rosáceo	Fruittas
Fugaces	Pequeñez	Brevedad	Sensaciones rápidas y cortas
Galletas	Bizcocho	Golosina	Galletitas
Gama	Borrador	Gama	Parte trasera del lápiz que sirve para borrar pegante
Gobernador	Regente	Mandatario	Quien tiene la oportunidad de ser jefe y mandar una reunión un departamento
Graciosa	Cómico	Bromista	Sensación muy agradable que produce risa
Grapadora	Zuncho	Zuncho	Abrochadora
Grapas	Gancho	Pieza	Ganchos de alambre para cosedora que sirven para reunir varias hojas de papel
Greda	Marga	Tierra	Arcilla
Guían	Dirección	Consejo	Conducen, orientan
Guiarse	Dirigir	Encaminar	Seguir instrucciones
Guirnaldas	Decorado	Corona	Adornos de papel que se cuelgan con cuerdas al techo o sobre la pared, cuando hay

Halarla	Atraer	Recoger	Manejarla, estirlarla
Hilo caucho	Bandas elásticas	Hilo delgado encauchado	
Hojita	Lámina	Hierba	Hoja pequeña de papel o de una planta
Honor	Reputación	Dignidad	Sentir orgullo de ser valiosos como seres humanos Valorar nuestras cualidades
Huerta	Regadío	Campo	Terreno especial para cultivar plantas y cosecharlas
Huéspedes	Comensal	Visitante	Personas que viven por tiempo en un lugar
Huevos cocidos	Huevos cocidos	Huevos cocidos	Huevos duros
Icopor	Telgopor		
Ilusión	Anheló	Confianza	Deseo que viene del corazón
Imitaron	Copiar	A semejar	Hicieran lo que otros habían hecho
Inculpar	Cargar	Atribuir	Echarle la culpa a alguien de algo
Inerte	Inmóvil	Paralizado	Que no tiene vida pero se puede utilizar
Ingenio	Talento	Entendimiento	Cualidad de los seres humanos que les permite ser creativos, tener excelentes ideas
Inquieta	Impaciente	Inquieto	Moverse mucho, no tener tranquilidad
Inquietud	Vacilación	Preocupación	Preocupación por una cosa que ocurre nos pasa
Intachable	Honesto	Íntegro	Que hace todo muy bien
Intercomunicadores	Intercomunicadores	Intercomunicadores	Aparatos que reciben y dan mensajes
Interferir	Interceptar	Obstruir	Mezclarse o meterse con asuntos ajenos
Interrogantes	Indagar	Averiguar	Preguntas que hacemos por querer saber muchas cosas
Invertido	Opuesto	Distinto	Colocado al revés
Invierno	Estación	Tiempo frío	Estación del clima terrestre en que se siente mucho frío
Jojoto	Mazorca de maíz tierno		Choclo
Juzgar	Calificar	Atribuir	Opinar sobre lo que nos rodea
Laboratorio	Recinto	Oficina	Es una oficina especial para hacer experimentos que ayuden a la gente
Lazos	Cuerda	Lazada	Moños
Lechoza	Papaya		
Libras	Volumen	Libras	No se utiliza como medida de peso, pueden ser g ramos o kg
Librería	Dependencia	Imprenta	Lugar donde se venden libros
Librero	Tendero	Comisionista	Señor que vendedor de libros
Líder	Regente	Dirigente	Alguien que tiene la capacidad de organizar a muchas personas; quien toma decisiones
Llamaradas	Fuego	Fogata	Pequeño incendio
Llano	Altiplanicie	Meseta	Espacio plano de tierra
Lonchas	Rebanada	Rodaja	Fetas, rodajas
Mágico	Increíble	Encantador	Lo que pasa a nuestro alrededor y parece no tener explicación
Maíz	Grano	Cereal	Choclo
Mallas	Macho	Cuerda	Red
Mantequilla	Mantequilla	Mantequilla	Manteca
Maqueta	Maqueta	Maqueta	Modelo de construcciones en pequeño para indicar como quedará una obra en su tamaño real
Masmelos	Malviscosos	Acalia	Malvácea
Matera	Maceta		
Matica	Planta	Vegetal	
Melodiosa	Armonioso	Grato	Sonido con cadencia y ritmo
Moldeables	Elastico	Flexible	Materiales que permiten darle forma a aquello que imaginamos o copiamos
Nacen	Vivir	Crearse	Seres u objetos que vienen a formar el mundo
Naípe	Baraja	Carta	
Narrar	Relatar	Contar	Contar historias
Nervioso	Agitado	Inquieto	Estar preocupado por algo
Nutritivas	Alimenticio	Apetitoso	Sustancias que le hacen bien al cuerpo
Observar	Contemplar	Mirar	Es el acto de examinar lo que nos rodea
Olmo	Olmo	Olmo	Arbol grande de tronco grueso, de él se saca madera fina
Paletas	Chupetines	Helado dulce	
Palomitas de maíz	Golosina	Cotufas	Maíz tostado
Pancakes	Panqueques		
Papel gamuza	Papel con textura de gamuza, por lo general con pelo corto		
Papel para lijar	Papel de lija		
Papel periódico	Papel de diario		
Papel seda	Papel para cometa o papalote		

Papel silueta	Papel de siluetar		
Pegante	Encolar	Engomar	Pegamento
Peinillas	Utensilio	Peineta	Peine
Peligroso	Amenazador	Arriesgar	Que hay que ser cuidadosa porque puede hacer daño
Pepa	Pepa	Pepa	Semilla
Perros calientes	Perros calientes	Perros calientes	Salchichas
Piecesitos	Piecesitos	Pies pequeños	
Pildoritas	Pildoritas	Pildoritas	Pastillas pequeñas
Piña	Fruto	Ananá	
Pincho	Pincho	Pincho	Brochette
Piruetas	Gambeta	Voltereta	Vueltas y saltos que dan los malabaristas y payasos
Pitillo	Pajilla para sorber líquidos		
Pitillo = ?	Pito	Pitillo	
Ponqué	Tarta	Torta	Bizcochuelo
Prado	Pradera	Campo	Espacio que de se deja crecer pasto para pasear y disfrutar
Primavera	Florecimiento	Esplendor	Estación del clima terrestre en la cual reverdecen las plantas y florecen
Promesas	Juramento	Compromiso	Compromisos que se hacen Para el futuro
Proveniente	Procedente	Originario	Que viene de un lugar
Puntudita	Remendar	Costura	Que termina en una punta chica
Rebasar	Colmar	Desbordar	Pasar más allá de donde uno tiene que llegar, de un limite
Refractaria	Recipiente	Pote	Fuente o plato
Refunfuñar	Quejarse	Regañar	Alegar por lo que nos disgusta
Relaciones	Lazos	Vínculos	Trato y situaciones que se dan entre dos o más personas
Riachuelo	Arroyo	Afluente	Rio delgado y pequeño
Rice krispi	Cereal	Rice krispi	Cereal
Ruédalo	Girar	Rodar	Deslízalo
Sabiduría	Inteligencia	Ilustración	Conocer mucha información sobre la vida, seres y objetos que habitan en el mundo
Sabios	Experto	Investigador	Hombres que conocen el mundo, actúan como debe ser y enseñan sus experiencias.
Salame	Came magra embutida		
Sensación	Sensibilidad	Percepción	Sentimiento de alegría, tristeza, dentro de nosotros
Seres	Seres	Seres	Todo lo vivo que nos rodea
Siembra	Sembradura	Cultivo	Lanzar semillas a la tierra para que crezcan plantas
Singular	Particular	Único	Aquello que es único en el mundo
Sobre de base	Aliño	Aderezo	Condimento
Sucesivamente	Alternativo	Repetidamente	Hechos que ocurren unos seguidos de otros
Tajadas	Rebanar		Rodajas, rebanadas
Talego	Alforja	Mochila	Bolsa
Tambaleaba	Vacilante	Inestable	Estaba a punto de caer
Tazón	Cuenco	Taza	Bol
Terremoto	Movimiento	Hecatombe	Temblor muy fuerte de la tierra
Tintillas	Anilina	Colorante	Tintas
Tinto	Café		
Trusa	Calzones	Calzas	
Vasijas	Jarro	Jarra	Envases, recipientes
Viceversa	Al revés	Al contrario	Es el contrario de algo
Vinilos	Pintura	Vinilos	Vinilicos
Vitaminas	Componentes	Ingredientes	Sustancias importantes para el cuerpo y las plantas
Yoghurt sin dulce	Yoghurt sin dulce	Yoghurt natural	Leche fermentada sin dulce