



EBV 2022

MERIENDA

RECETAS PARA EL REFRIGERIO

¡BIENVENIDO, EQUIPO DE MERIENDAS! AQUÍ HAY ALGUNAS COSAS QUE DEBES SABER PARA LAS MERIENDAS DE ESTE AÑO.

- Este documento contiene ideas para meriendas de preescolares y escolares. Para preescolares elige las recetas más apropiadas para los niños de 3 años en adelante.
- Las primeras 5 recetas están relacionadas con las historias bíblicas de la semana. Incluye la información relacionada con el estudio del día: el Título, la Historia bíblica, la cita del Versículo adicional, la Verdad bíblica, la «Conexión con Cristo» tanto para preescolares como para escolares mayores y la «Conexión con el niño» para facilitar la conversación.
- ¡Hay muchas ideas para el refrigerio! Además de las meriendas relacionadas con la Biblia, este documento contiene 20 recetas alusivas al tema de la EBV 2022. Tú puedes completar todos los pasos y presentarlas en el momento del refrigerio. Algunas de las recetas también incluyen pasos que los niños pueden realizar. Si tienes un tiempo de refrigerio más largo, puedes reservar esos pasos para que los niños participen en preparar la receta, además de disfrutar de una deliciosa merienda. Haz planes para usar algunas de esas recetas durante el lanzamiento de la EBV o durante la Noche familiar (la Celebración al finalizar la EBV).
- Las meriendas compradas pueden proporcionar nombres divertidos y distribuirse fácilmente entre los niños. Son muy apropiadas en iglesias que no tienen un tiempo de rotación específico para el refrigerio. Elige cosas que ya vengan empaquetadas y que se pueden relacionar con el tema de este año.

COMPARTIENDO EL EVANGELIO



DIOS REINA.

La Biblia nos dice que Dios lo creó todo, incluyéndonos a nosotros. Él gobierna todo.

(Génesis 1:1; Apocalipsis 4:11; Colosenses 1:16-17)



HEMOS PECADO.

Desde el tiempo de Adán y Eva todos elegimos desobedecer a Dios. *(Romanos 6:23)*. La Biblia llama a esto pecado. El pecado nos separa de Dios. Por eso merecemos el castigo de la muerte.

(Romanos 6:23)



DIOS PROVEYÓ.

Dios envió a Jesús, la solución perfecta para nuestro problema con el pecado. Él nos rescata del castigo que merecemos. Es algo que, como pecadores, no podríamos lograr por nosotros mismos. Jesús es el único que nos salva.

(Juan 3:16; Efesios 2:8-9)



JESÚS DIO.

Jesús vivió una vida perfecta, murió en la cruz por nuestros pecados y resucitó. Gracias a que Jesús dio Su vida por nosotros, somos incluidos en la familia de Dios por la eternidad. ¡Es el mejor regalo!

(Romanos 5:8; 2 Corintios 5:21; 1 Pedro 3:18)



RESPONDEMOS.

Podemos responder al sacrificio de Jesús. El 1.2.3. para llegar a ser cristiano es una herramienta sencilla que nos ayuda a recordar cómo responder cuando el Espíritu Santo nos guía a aceptar el regalo que Jesús ofrece.

(Juan 14:6; Romanos 10:9-10:13)

1.2.3. PARA SER CRISTIANO

ADMITIR

Admite ante Dios que eres pecador y arrepíentete de tus pecados.

(Romanos 3:23; Hechos 3:19; 1 Juan 1:9)

CREER

Cree que Jesús es el Hijo de Dios y recibe el regalo del perdón de tus pecados.

(Juan 3:16; Juan 14:6; Hechos 4:12; Romanos 5:8; Efesios 2:8-9; Hechos 16:31)

CONFESAR

Confiesa tu fe en Cristo Jesús como tu Señor y Salvador.

(Romanos 10:9-10, 13)

Sugerencia

- Si percibes que el niño no está listo para orar y responder con fe y arrepentimiento, continúa orando y enseñándole acerca de Cristo durante la semana.

RESPONSABILIDAD DE LOS LÍDERES

- Participar en el entrenamiento y en la planificación de los eventos.
- Familiarizarse con la Historia Bíblica de cada día, la Verdad Bíblica y el versículo.
- Ora por los niños y las familias que asisten a la EBV.
- Elegir las recetas para preparar. Conseguir alimentos y recursos necesarios (ver las recetas que aparecen a continuación).
- Decorar el área de refrigerio para que resulte un lugar atractivo para visitar (ver CD Admin 22).
- Preparar y servirles la merienda a los niños y a los líderes.
- Limpiar el área de refrigerio todos los días, guardar el equipo y los materiales al finalizar la semana de la EBV.
- Ayudar a planear y participar del lanzamiento de la EBV y de las actividades de la celebración de su iglesia (como la noche familiar).



Apropiado para preescolares—Son meriendas que se pueden servir a los niños mayores de 3 años.



Sin gluten—Son meriendas que no contienen gluten para quienes son alérgicos al trigo.

ALERTA SOBRE ALERGIAS

- Como miembro del equipo de merienda o refrigerios, es importante que sepas cuántos niños sufren de alergias y a qué cosas son alérgicos. Aquí hay algunas sugerencias para ayudarte a obtener esa información:
- Incluye un espacio para mencionar alergias en el formulario de inscripción.
- Haz saber a los padres cuáles alimentos servirán en la merienda diariamente, para que puedan hacerse otros arreglos con los niños alérgicos. Esto puede consistir en preparar una merienda alternativa, o pedir que los propios padres provean la merienda de su hijo.
- Pregúntales a los niños si alguno de ellos padece de alergias. Aquellos que las tengan, seguramente han sido instruidos en qué es lo que pueden y no pueden comer.
- Este año hemos clasificado algunas de las meriendas como libres de gluten, pero recuerda que ninguno de los ingredientes usados para preparar estas sugerencias o merienda deben contener gluten.

DÍA 1: DIOS, EL CREADOR



DAVID ALABÓ A DIOS, EL CREADOR

(Hechos 13:21-23; Salmos 104)

VERSÍCULO BÍBLICO

Efesios 2:10

PREESCOLARES

Verdad bíblica: Dios es un creador increíble.

ESCOLARES

Verdad bíblica: Dios es el maravilloso creador.

Versículo adicional: Salmos 104:24

CONEXIÓN CON CRISTO

Cuando confiamos en Jesús como Salvador y Señor, Él nos salva de nuestro pecado y nos da un nuevo propósito. Dios nos da buenas obras para hacer mientras seguimos a Jesús y hablamos de Él a otros.

CREACIONES MARAVILLOSAS

APROPIADO
PARA
PREESCOLARES



INGREDIENTES

- Galletas «Graham» (dulces rectangulares)
- «Glaseado de malvasisco»
- Galletas en forma de pequeños animales
- Caramelos ácidos

UTENSILIOS DE COCINA

- Cuchillo
- Plato pequeño

Tamaño de porción: Una «Creación Maravillosa» para cada niño.

PASOS

- Extender el «glaseado del malvasisco» sobre la galleta rectangular.
- Agregar las galletitas en forma de animales y los caramelos sobre cada una, creando diseños propios.
- *Opcional:* Usar cobertura para pastel en lugar de «malvasiscos».

SECRETO DEL COCINERO

- Colocar todos los ingredientes en un plato individual junto con una cuchara, y permitir que los niños preparen su propia «Creación maravillosa».

CONEXIÓN CON EL NIÑO

Recuérdales que Dios es un Creador maravilloso, y que la tierra esta llena de Su creación. Mientras ellos diseñan sus propias creaciones, animales a dar gracias a Dios por lo que El ha hecho.

DÍA 2: DIOS, EL DISEÑADOR

DIOS PREPARÓ A DAVID PARA QUE FUERA REY

(1 Samuel 16)

VERSÍCULO BÍBLICO

Efesios 2:10

PREESCOLARES

Verdad bíblica: Dios nos hizo con un propósito.

ESCOLARES

Verdad bíblica: Dios nos diseñó de manera única para cumplir Sus propósitos.

Versículo adicional: 1 Samuel 16:7b

CONEXIÓN CON CRISTO

Dios nos creó de una manera única de acuerdo a Su Propósito. Dios diseñó y preparó a David para ser rey. Los niños pueden diseñar sus propias coronas para recordar que Dios nos ha hecho únicos.



LA CORONA DE DAVID



INGREDIENTES

- Tortilla de maíz
- Rodajas pequeñas de «pepperoni»
- Cubos de queso «cheddar»

UTENSILIOS DE COCINA

- Molde o plantilla en forma de corona
- Tabla para cortar y picar

Tamaño de porción:

1 Corona para cada niño.

PASOS

- Cortar las tortillas usando el molde para galletas en forma de corona.
- Colocar la corona de tortilla sobre el molde para hornear galletas, y agregarle 5 rodajas de pepperoni y 4 cubos de queso.
- *Opcional:* Usar tortillas de harina y agregar aceitunas para que los preescolares decoren sus coronas.

SECRETO DEL COCINERO

- Calienta las tortillas por 5 segundos en el microondas, para poder cortarlas mejor.

CONEXIÓN CON EL NIÑO

Mientras los niños agregan cada cobertura a sus helados («coronas») podrán recordar que Jesús es el rey que Dios prometió para salvarnos de nuestros pecados.

DÍA 3: JESÚS, EL REY

EL PUEBLO RECIBE A JESÚS

(Salmos 118:26; Hechos 13:21-23; Mateo 21:1-11)

VERSÍCULO BÍBLICO

Efesios 2:10

PREESCOLARES

Verdad bíblica: Jesús es el Rey que Dios prometió.

ESCOLARES

Verdad bíblica: Jesús es el Rey que Dios prometió para salvarnos.

Versículo adicional: Mateo 21:9b

CONEXIÓN CON CRISTO

Cuando confiamos en Jesús como Salvador y Señor, Él nos salva de nuestro pecado y nos da un nuevo propósito. Dios nos da buenas obras para hacer mientras seguimos a Jesús y hablamos de Él a otros.



DOMINGO DE PALMA



INGREDIENTES

- Vasos para helado
- Nieve
- Galletas en forma de animales
- Galletas molidas
- Grageas de golosinas para rociar, de color verde
- Envases de plástico para condimentos, de 4 onzas/100 gramos

Tamaño de porción: 1 helado con crema, frutas y nueces («Sunday») para cada niño.

PASOS

- Entregar a cada niño un vaso con helado.
- Espolvorear el vaso con helado con galletas molidas para recordar el camino a Jerusalén por el que Jesús anduvo.
- Colocar una galleta en forma de animal sobre las galletas molidas, para representar el burro sobre el que se montó Jesús.
- Espolvorea las grageas de golosinas de color verde alrededor, para recordar las hojas de palma que las personas pusieron sobre el camino cuando dieron la bienvenida a Jesús.

SECRETO DEL COCINERO

- Entregar a cada niño un envase de plástico para condimentos con las coberturas para espolvorear, mientras ellos siguen las instrucciones, repasa la Historia y la Verdad Bíblica.

CONEXIÓN CON EL NIÑO

A medida que los niños decoren sus helados, recuérdales el hecho de que Jesús es el Rey que Dios prometió para salvarnos de nuestros pecados.

DÍA 4: JESÚS, EL REDENTOR

JESÚS MURIÓ Y RESUCITÓ

(Lucas 23:13-25, 44-56; 24:1-12, 36-49)

VERSÍCULO BÍBLICO

Efesios 2:10

PREESCOLARES

Verdad bíblica: Jesús siguió el plan que Dios tenía para Él.

ESCOLARES

Verdad bíblica: Jesús cumplió el plan de Dios para salvarnos.

Versículo adicional: Lucas 24:46

CONEXIÓN CON CRISTO

Cuando confiamos en Jesús como Salvador y Señor, Él nos salva de nuestro pecado y nos da un nuevo propósito. Dios nos da buenas obras para hacer mientras seguimos a Jesús y hablamos de Él a otros.



TUMBAS VACÍAS

APROPIADO
PARA
PREESCOLARES



INGREDIENTES

- Rosquillas de chocolate pequeñas (doughnuts)
- Galletas de chocolate pequeñas (Mini Oreo)
- Baño de crema
- Galletas rectangulares (Graham)

UTENSILIOS DE COCINA

- Recipiente grande para mezclar
- Utensilios para medir

Tamaño de porción: Rinde 1 tumba vacía para cada niño.

PASOS

- Corta la parte inferior de las rosquillas (doughnuts).
- Entrega a cada niño: 1 galleta (graham), 1 galleta de chocolate (Oreo), 1 rosquilla de chocolate (doughnut), y 1 cucharada del baño de crema.
- Unten la crema sobre la galleta (graham).
- Colocar la rosquilla sobre la crema. Agreguen la suficiente crema para la dona.
- Agregar la galleta de chocolate (Oreo) a un lado de la rosquilla.

CONEXIÓN CON EL NIÑO

La rosquilla de chocolate nos recuerda la tumba donde Jesús estuvo sepultado por tres días. La galleta de chocolate nos recuerda que Jesús cumplió con el plan que Dios tenía para salvarnos. Jesús murió en la cruz, fue sepultado, y resucitó de entre los muertos al tercer día.

DÍA 5: EL ESPÍRITU SANTO, EL AYUDADOR

DIOS ENVIÓ AL ESPÍRITU SANTO

(Hechos 1:4-14; Hechos 2)

VERSÍCULO BÍBLICO

Efesios 2:10

PREESCOLARES

Verdad bíblica: El Espíritu Santo nos ayuda a seguir el plan de Dios.

ESCOLARES

Verdad bíblica: El Espíritu Santo nos da el poder para seguir el plan de Dios.

Versículo adicional: Hechos 1:8

CONEXIÓN CON CRISTO

Cuando confiamos en Jesús como Salvador y Señor, Él nos salva de nuestro pecado y nos da un nuevo propósito. Dios nos da buenas obras para hacer mientras seguimos a Jesús y hablamos de Él a otros.



MERIENDA RELACIONADA CON LA BIBLIA

HASTA LO ÚLTIMO DE LA TIERRA



INGREDIENTES

- Masa refrigerada de galletas de azúcar
- Crema dulce de color azul
- Confitura para rociar (color verde)
- Pequeños vasos de plástico
- Cucharas de plástico

UTENSILIOS DE COCINA

- Moldes para hornear galletas

Tamaño de porción: Rinde 1 galleta para cada niño.

PASOS

- Hornear las galletas de acuerdo a las instrucciones del paquete.
- Entregar a cada niño una cuchara de plástico, un tazón pequeño con crema azul, y un envase de condimentos con confites de color verde.
- Guía a los niños a cubrir con crema azul sus «mundos» y luego agregarles la confitura.

CONEXIÓN CON EL NIÑO

Jesús dijo a los discípulos que el Espíritu Santo los ayudaría a ser testigos en Jerusalén, en toda Judea y Samaria, y hasta lo último de la tierra. El agua azul y la tierra verde nos recuerdan el mundo, donde tenemos que compartir el evangelio con todos.

RECETA 1

MADERA TALLADA



INGREDIENTES

- 2 bolsas de «besos» o copos de chocolate (Hershey's)
- 1 bolsa grande de galletas saladas o palitos de «pretzel»

UTENSILIOS DE COCINA

- Molde grande para hornear galletas
- Papel para hornear

Tamaño de porción: 3–5 «Maderas Talladas» para cada niño.

PASOS

- Pre-calentar el horno a 300 grados y desenvolver los copos de chocolate.
- Cubrir el molde con el papel para hornear.
- Colocar primero las galletas o palillos salados. Luego agregar encima un copo de chocolate a cada uno.
- Llevar al horno por dos minutos. Sacar y dejar reposar por un minuto más.
- Cubrir con otra galleta y apretar suavemente para que se peguen.
- *Opcional:* Usar cualquier tipo de productos de chocolate (Hershey Kiss).

SECRETO DEL COCINERO

- El tallado de la madera es una forma muy especial de trabajarla. Buscar en la red imágenes de madera tallada, y considera imprimir las muestras como ejemplo, para compartir con los niños.

RECETA 2

REBANADAS DE MANZANA

SIN
GLUTEN

APROPIADO
PARA
PREESCOLARES



INGREDIENTES

- Rodajas de manzana
- 1 caja de 3 onzas de Gelatina de Fresas (Strawberry Jell-O®)

UTENSILIOS DE COCINA

- Bolsa de plástico con cierre hermético (1 galón/4 litros)

Tamaño de porción: Sirve 4–6 rodajas para cada niño 1 manzana rinde 8 rodajas.

PASOS

- Cortar las manzanas en rodajas.
- Colocar dentro de la bolsa de plástico.
- Rociar con suficiente gelatina como para cubrir las manzanas.

SECRETO DEL COCINERO

- Compra manzanas ya cortadas en rodajas.
- Una caja de gelatina cubre 5 manzanas de tamaño mediano.
- Usar gelatina de lima, de cerezas negras, o de uva, para crear una merienda colorida y vibrante.

APROPIADO
PARA
PREESCOLARES

RECETA 3

MEZCLA BRILLANTE



INGREDIENTES

- ½ taza de cada uno de los caramelos derretidos de diferentes colores: amarillo, turquesa, verde
- 2 cucharadas de aceite de coco
- ¾ taza de mezcla para torta o pastel (Funfetti®)
Opcional: sin gluten
- 1 taza de azúcar glass
- 4 tazas de cereal de arroz (Rice Chex™) sin gluten
- Azúcar con colores brillantes

UTENSILIOS DE COCINA

- Microondas
- Tazón para mezclar
- Cuchara
- Bolsas de plástico con cierre hermético (1 galón/4 litros)
- Molde para hornear galletas

Cantidad: Rinde 8 porciones grandes por tanda.

PASOS

- Combina la mezcla para pastel con el azúcar glass; revuelve bien. Deja reposando.
- Colocar ½ taza del caramelo derretido de un color en un tazón apropiado para microondas, y agrega ½ cucharada de aceite de coco. Llevar al microondas por 30 segundos; revolver. Continuar calentando en intervalos de 10, revolviendo entre cada uno. Agregar 1 ½ tazas de cereal; revolver suavemente para cubrirlo en forma pareja.
- Colocar ¼ de la mezcla de pastel y azúcar glass dentro de la bolsa de plástico de un galón. Agregar el cereal; sellar la bolsa y agitarla hasta que el cereal quede bien cubierto.
- Extiende el cereal sobre el molde para hornear galletas, dejando que se enfríe y se seque. Agrega cualquier remanente del caramelo derretido sobre el cereal, y espolvorealo con el azúcar de colores brillantes.
- Repite este procedimiento con cada color de caramelo derretido.
- Permite que repose por 30 minutos para que se seque completamente.
- Mezcla los tres colores de cereal antes de servir.

SECRETO DEL COCINERO

- Agrega papel encerado sobre el molde para hornear galletas.

RECETA 4

POMPONES



INGREDIENTES

- Uvas
- Una caja de 3 onzas/85 gramos de gelatina de sandía (Jolly Rancher™)
- Una caja de 3 onzas de gelatina de manzana verde (Jolly Rancher™)
- Una caja de 3 onzas de gelatina de naranja (Jell-O®)
- Una caja de 3 onzas de gelatina de limón (Jell-O®)

UTENSILIOS DE COCINA

- Palillos escarbadientes
- Recipiente grande con agua
- Molde para hornear galletas
- Papel para hornear

Cantidad: Rinde 8 porciones por tanda.

PASOS

- Cubrir el molde para hornear con el papel.
- Separar las uvas del racimo y colocarlas dentro del recipiente con agua. Asegurarse que queden completamente cubiertas de agua.
- Poner el contenido de cada caja de gelatina en diferentes tazones, de acuerdo al sabor.
- Sacar del recipiente con agua una uva a la vez y atravesarla con un palillo. Introducirla inmediatamente en la mezcla de gelatina elegida. Asegurarse que la uva quede completamente cubierta.
- Apoyar luego esas uvas cubiertas sobre el papel que está en el molde para hornear.
- Llevarlas al refrigerador por lo menos una hora. Quitar los palillos antes de servir.
- *Opcional:* Enjuagar bien la uvas y colocarlas dentro de una bolsa de plástico, agregar el sabor de gelatina deseado, sellar la bolsa, y agitarla.

SECRETO DEL COCINERO

- Las fresas también pueden meterse dentro de la mezcla de gelatina.

APROPIADO
PARA
PREESCOLARES

RECETA 5

MOSAICOS



INGREDIENTES

- ¼ taza de mantequilla salada
- Bolsa de 10 onzas/300 gr. de «mini malvaviscos»
- 6 tazas de cereal de frutas (Fruity Pebbles™)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

UTENSILIOS DE COCINA

- Molde para hornear de 9 x 13 (20 x 30 cm.)
- Una cacerola grande

Tamaño de porción: 1 «Mosaico» para cada niño. La receta completa rinde 24 porciones.

PASOS

- Untar con mantequilla el molde para hornear de 9 x 13 (20 x 30 cm.) Dejar a un lado.
- En una cacerola grande, derretir la mantequilla a fuego mediano. Agregar los «mini malvaviscos» y revolver hasta que queden completamente derretidos.
- Sacar la cacerola del fuego y agregar el extracto de vainilla. Revolver bien.
- Agregar el cereal y mezclar hasta que todo quede unido.
- Extender la mezcla de cereal dentro del molde.
- Usar manos con mantequilla para extender la mezcla en forma pareja.
- Presionar levemente la mezcla. Dejar enfriar hasta que tome su forma. Cortar en cuadrados.

SECRETO DEL COCINERO

- Usar mantequilla en lugar de aerosol para cocinar. Es un poco más grasoso, pero el resultado es aún más delicioso.
- Para una versión menos dulce, substituir 2 tazas de cereal de frutas (Fruity Pebbles) por cereal de arroz (Rice Krispies®).

RECETA 6

MICRÓFONOS



INGREDIENTES

- Mezcla para torta o pastel de cualquier sabor
- Conos para helado
- Crema de cobertura o glaseado con sabor a chocolate
- Galletas de chocolate con crema (Oreo) trituradas

UTENSILIOS DE COCINA

- Papel para envolver pastelitos individuales o Magdalenas
- Aerosol para cocinar
- Molde para hornear pastelitos individuales
- Recipiente para mezclar
- Espátula

PASOS

- Pre-calentar el horno a 350 grados.
- Colocar los papeles para envolver pastelitos dentro de los moldes individuales, y rociarlos con el aerosol. Preparar la mezcla para el pastel de acuerdo a las instrucciones de la caja, y agregarlo en forma pareja sobre el papel que cubre los moldes. Llenar hasta $\frac{3}{4}$ de cada uno.
- Colocar un cono para helado boca abajo sobre cada pastelito, presionándolo suavemente contra la mezcla
- Llevar al horno por 20–25 minutos.
- Permitir que todo se enfríe antes de sacar y cubrir y glasear los pastelitos.
- Rociar con las galletas trituradas.
- Opcional: Entregar a los niños una porción del glaseado, las galletas de chocolate y una cuchara, para permitir que completen sus propios micrófonos.

SECRETO DEL COCINERO

- Tal vez sea necesario ajustar los conos mientras se hornean los pastelitos.

Tamaño de porción: Sirve 1 pastel individual para cada niño. Una caja de mezcla para tortas o pastel rinde 24 pastelitos individuales.

RECETA 7

TECLAS DE UN PIANO

APROPIADO
PARA
PREESCOLARES



INGREDIENTES

- Galleta de oblea o barquillo
- Chocolates de oblea o barquillo (Kit Kat®)

Tamaño de porción: Sirve 3 galletas y 2 barras de chocolate (Kit Kat) para cada niño.

PASOS

- Acomodar 3 galletas como si fueran las teclas blancas de un piano.
- Apoyar 2 chocolates (Kit Kat) sobre las obleas imitando las teclas negras.
- Opcional: Se pueden usar barras de chocolate sólido en lugar de las barras (Kit Kat).

SECRETO DEL COCINERO

- Algunas marcas (como Glutino®) preparan chocolate y obleas de limón sin gluten.

RECETA 8

CHURROS



INGREDIENTES

- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 lata (8 onzas o 250 gr.) de masa para medialuna u hojaldre
- 2 cucharadas de mantequilla derretida

UTENSILIOS DE COCINA

- Pincel para pintar pasteles
- Tazón pequeño
- Cortador de pizza
- Molde para hornear galletas
- Papel encerado

Cantidad: Cada lata ofrece 12 porciones.

PASOS

- Pre-calentar el horno a 350 grados.
- En un pequeño bol, mezclar el azúcar y la canela. Dejar a un lado.
- Extender el papel encerado. Si se usan los rollos para medialunas, desenrollar y separar en 4 rectángulos. Formar bien cada rectángulo, presionando en las perforaciones para sellarlos. Si se usan las láminas de masa, estirla y cortar 4 rectángulos.
- Usar el pincel con la mantequilla derretida para cubrir dos rectángulos; espolvorear con la mitad de la mezcla de azúcar y canela. Cubrir cada uno con el rectángulo sobrante; presionar suavemente los bordes. Pincelar con la mantequilla derretida.
- Con el cortador de pizza, cortar cada pila de rectángulos a lo largo, formando 6 tiras.
- Retorcer cada tira 3 veces y colocarlas sobre el molde para hornear galletas.
- Hornear 9–11 minutos o hasta que las tiras estén doradas y crocantes. Pincelar con lo que sobra de la mantequilla derretida; espolvorear también con el sobrante de la mezcla de azúcar y canela.

RECETA 9

MASA DE DESCUBRIMIENTOS



INGREDIENTES

- 1 barra de mantequilla (blanda)
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar morena o no refinada
- 3 cucharadas de leche
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de vainilla
- $1\frac{1}{2}$ tazas de harina
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal

UTENSILIOS DE COCINA

- Recipiente para mezclar
- Mezcladora de mano
- Tazas de medir
- Cucharas de medir

Cantidad: Rinde 12 porciones.

PASOS

- Llevar la mantequilla al microondas por $1\frac{1}{2}$ minutos.
- Mezclar la mantequilla con el azúcar.
- Agregar la vainilla y la leche. Combinar todo bien.
- Agregar la mezcla anterior a la harina y la sal.
- Elige 3 coberturas para que los niños agreguen a su masa de galletas.
- Servir $\frac{1}{2}$ taza de la masa en diferentes tazones, para que los niños agreguen la cobertura.

SECRETO DEL COCINERO

- Las coberturas brillantes y coloridas pueden prepararse con anticipación en los envases de condimentos de 4 onzas/100 gr. Estas coberturas pueden incluir cereales con frutas (Fruity Pebbles™), «malvaviscos» de colores, grageas de golosinas para espolvorear, pastillas rellenas de chocolate (M&Ms®), y caramelos gomosos.
- La masa para galletas se mantiene fresca por 7 días, y también puede congelarse.

RECETA 10

MERIENDA «DESTELLO»



INGREDIENTES

- Tazas con budín/natilla de chocolate o vainilla
- Envases para condimentos de 4 onzas/100 gr.
- Obleas de vainilla o (galletas de barquillo)

- Galletas de chocolate (Oreo) trituradas
- «Mini malvaviscos»
- Grageas de golosinas para espolvorear de muchos colores

Tamaño de porción: 1 taza de budín/natilla y 2 coberturas escogidas para cada niño

PASOS

- Entregar a cada niño una taza de budín/natilla de vainilla o de chocolate.
- Permitir que ellos escojan 2 envases de cobertura, animalos a usar su imaginación para crear sus propias meriendas.

SECRETO DEL COCINERO

- Prepara los envases de cobertura antes de la EBV.
- Agrega fruta fresca picada para obtener una merienda más saludable.

RECETA 11

CONSOLA DE SONIDOS



INGREDIENTES

- 1 galleta rectangular y dulce (Graham)
- Crema de cobertura o glaseado
- 3 palillos salados «pretzel»
- 6 mini pastillas rellenas de chocolate (M&Ms®)
- 2 caramelos gelatinosos (Lifesavers® Gummies)
- Envases para condimentos de 4 onzas/100 gr.



UTENSILIOS DE COCINA

- Espátula de goma

Tamaño de porción: Rinde 1 galleta (Graham) para cada niño.

PASOS

- Untar una capa gruesa de cobertura o glaseado sobre una galleta.
- Colocar las pastillas rellenas de chocolate (M&Ms) en fila sobre el lado izquierdo.
- Agregar los palillos salados sobre el lado derecho.
- Poner los caramelos gomosos en el centro.

SECRETO DEL COCINERO

- Permitir que los niños creen su propia consola de sonidos para mezclar su próxima canción.
- Usar mantequilla para galletas (Biscoff®) en lugar del glaseado o crema de cobertura.

LA PALETA DEL PINTOR

APROPIADO
PARA
PREESCOLARES

INGREDIENTES

- Papel para envolver pastelitos individuales
- Mezcla para pastel o torta de cualquier sabor
- Crema de cobertura color blanco
- Coberturas de diferentes colores, como por ejemplo: Grageas (Rainbow Nerds®) de diferentes gustos, bolitas de caramelo, pequeñas tabletas planas de caramelo para espolvorear y bolitas de chocolate cubiertas de caramelo (Sixlets®)
- Envases para condimentos de 4 onzas/100 gr.

Cantidad: Rinde 12 porciones por cada caja de mezcla.

UTENSILIOS DE
COCINA

- Moldes para hornear pastelitos individuales
- Recipiente para mezclar
- Espátula

PASOS

- Mezclar las coberturas de colores en los envases para condimentos de 4 onzas, y dejar a un lado.
- Hornear los pastelitos de acuerdo a las instrucciones de la caja.
- Enfriar los pastelitos en el refrigerador.
- Proporciona un pastelito a cada niño y un envase con crema. Deja al alcance las coberturas para que cada uno realice sus propias paletas de pintura.

SECRETOS DEL COCINERO

- Comprar los pastelitos individuales ya preparados.

PINTURAS DE COLORES



INGREDIENTES

- Pequeños cilindros fritos hechos con papa rallada. (Tater Tots)
- Envases para condimentos de 4 onzas/100gr.
- Salsa Ketchup
- Mostaza
- Salsa BBQ
- Salsa para ensalada estilo «Ranch»

UTENSILIOS DE COCINA

- Molde para hornear

PASOS

- Hornea o fríe las papas en forma de cilindro.
- Colocar el ketchup, la mostaza, la salsa BBQ, y la salsa «Ranch» en los envases para condimentos, dejando que los niños escojan sus «pinturas de colores (aderezos)».

SECRETO DEL COCINERO

- Preparar los envases para condimentos de diferentes colores antes de tiempo.

Tamaño de porción: Sirve 10 cilindros de papas para cada niño.

HÁGANLO USTEDES MISMOS

APROPIADO
PARA
PREESCOLARES



INGREDIENTES

- 4–6 palillos salados (pretzel)
- 1 galleta rectangular y dulce (Graham)
- 6–9 «mini malvaviscos»
- 4 obleas de harina de trigo y azúcar (o galletas de barquillo)
- 5 mini obleas de vainilla
- Crema de cobertura o glaseado
- Envases para condimentos de 4 onzas/100 gr.
- Bolsitas de plástico con cierre hermético
- Platos de papel

Cantidad: Los ingredientes sirven para 1 niño.

PASOS

- Colocar 2 cucharadas de crema de cobertura en un envase para condimentos, y dejar a un lado.
- Agregar el resto de los ingredientes en una bolsita de plástico para cada niño.
- Animarlos a usar su imaginación para diseñar y construir algo único sobre sus platos de papel.

SECRETO DEL COCINERO

- Escribir las instrucciones sobre una hoja de papel para cada mesa. Ofrecer cucharas para ayudar a untar la crema de cobertura.
- Para una preparación sin gluten, usar crema de cobertura, pretzels, obleas de azúcar, y obleas de vainilla sin gluten. En lugar de usar las galletas rectangulares (Graham), usar galletas sin gluten, como por ejemplo las «canvas».

RECETA 15

JUGO CREATIVO



INGREDIENTES

- Caja de ½ galón de polvo con sabor a lima (Sherbet)
- 2 litros de Ginger Ale

UTENSILIOS DE COCINA:

- Recipiente grande para mezclar
- Cuchara para helados

Cantidad: Rinde aproximadamente 16 tazas.



PASOS

- Usar la cuchara para poner el polvo (sherbet) con sabor a lima dentro del recipiente grande.
- Agregar lentamente el Ginger Ale.
- Permitir que el polvo se mezcle en el Ginger Ale.
- Servir frío.

SECRETO DEL COCINERO

- Usar Sprite® para que la mezcla sea más dulce, o Ginger Ale de dieta para que tenga menos azúcar.

RECETA 16

PALILLOS PLANOS

APROPIADO
PARA
PREESCOLARES



INGREDIENTES

- Obleas de harina de trigo y azúcar o galletas de barquillo
- Golosinas para espolvorear de colores brillantes
- Barra de chocolate blanco con almendras

UTENSILIOS DE COCINA:

- Recipiente para usar en microondas
- Molde para hornear galletas
- Papel para hornear

Tamaño de porción: Sirve 3–5 «Palillos Planos» para cada niño.

PASOS

- Colocar las barras de chocolate con almendras dentro del recipiente para microondas y calentar por 1 minuto, revolver y continuar en intervalos de 30 segundos, hasta que el chocolate quede casi derretido. Seguir revolviendo hasta que la mezcla quede completamente suave.
- Sumergir cada oblea de azúcar en el chocolate derretido, cubriendo casi $\frac{1}{4}$ de la misma. Sacudir el exceso de chocolate.
- Inmediatamente espolvorear las golosinas sobre el chocolate.
- Colocar la oblea de azúcar sobre el molde para hornear galletas previamente forrado con papel, dejando que se seque por lo menos durante 5 minutos.

SECRETO DEL COCINERO

- Usar un plato de papel para juntar el excedente de las golosinas espolvoreadas.
- También se pueden usar palillos salados gruesos.

RECETA 17

PEGAMENTO BRILLANTE

APROPIADO
PARA
PREESCOLARES



INGREDIENTES

- 1 caja de mezcla para torta o pastel (Funfetti®)
- 2 tazas de budín/natilla de vainilla
- 8 onzas/250 gr. de crema batida
- Golosinas para espolvorear de diferentes colores

UTENSILIOS DE COCINA

- Recipiente para mezclar
- Cuchara para mezclar

Cantidad: Rinde 16 porciones.

PASOS

- En un recipiente grande, agregar la mezcla horneada para pastel las tazas de budín, y la crema batida.
- Llevar al refrigerador por 30 minutos para que se enfríe.
- Espolvorear con la golosina, y servir.

SECRETO DEL COCINERO

- Se puede usar también 1 taza de yogurt de vainilla en lugar de budín.

BIZCOCHOS SALPICADOS DE PINTURA

APROPIADO
PARA
PREESCOLARES

INGREDIENTES

- Mezcla para preparar bizcochos de chocolate (brownies)
- «Malvaviscos» de colores

UTENSILIOS DE COCINA

- Recipiente para mezclar
- Espátula
- Molde para hornear de 9-x-13" (20 x 30 cm.)



PASOS

- Hornear la mezcla del «brownie» de acuerdo a las instrucciones de la caja, usando el molde de 9-x-13" (20 x 30 cm.)
- En los últimos 3 minutos, agregar los «malvaviscos» por encima y volver al horno.
- Vigilar con cuidado.

SECRETO DEL COCINERO

- Se pueden agregar pastillas rellenas de chocolate (M&Ms®) en lugar de malvaviscos, o también se pueden usar ambas cosas.

Cantidad: Cada tanda rinde entre 18–20 porciones.

RECETA 19

MEZCLA DE INVENTORES

INGREDIENTES

- Cereal de maíz (cuadrados) (Corn Chex®)
- Cereal de maíz en forma de conos (Bugles®)
- Galletas de queso (Cheez-It®)
- Palomitas de maíz
- Palillos salados (Pretzels)
- Palillos horneados de vegetales (Veggie Straws®)
- Pequeñas bolsas de papel

UTENSILIOS DE COCINA

- Recipientes grandes para mezclar
- Cucharones de cocina pequeños

Tamaño de porción: Sirve 1 taza para cada niño.



PASOS:

- Colocar cada ingrediente dentro de un recipiente grande.
- Entregar a cada niño una bolsa pequeña de papel.
- Animarlos a seleccionar seis cucharones de cualquier combinación de ingredientes para que los líderes agreguen a sus bolsas.

SECRETO DEL COCINERO

- Permitir que los niños voten durante la semana ofreciendo ideas de ingredientes.

RECETA 20

MEZCLA DE CALIDAD

INGREDIENTES

- 6 tazas de café preparado
- 6 tazas de leche
- 1 taza de «syrup» o jarabe de chocolate
- 5 cucharones de helado de café
- 5 cucharones de helado de vainilla

UTENSILIOS DE COCINA

- Cafetera
- Recipiente grande extendido
- Cucharón para helado



Cantidad: Sirve aproximadamente 18 tazas.

PASOS

- En un recipiente grande, mezclar el jarabe de chocolate y la leche. Agregar el café frío revolviendo bien.
- Colocar varios cucharones de helado de vainilla y de café dentro del recipiente extendido
- Mezclar suavemente y servir.

SECRETO DEL COCINERO

- ¡Redoblar las cantidades de la receta porque a los líderes les va a encantar!
- Usar café descafeinado para servir a los niños.

OPCIONES PARA LA MERIENDA

OPCIÓN 1

- Tiras de Pollo
- Pinturas de Colores (Receta 13)
- Mezcla Brillante (Receta 3)

OPCIÓN 2

- Tacos
- Bizcochos Salpicados de Pintura (Receta 18)
- Jugo Creativo (Receta 15)

OPCIÓN 3

- Barbacoa (carnitas de cerdo y queso rallado servido sobre los cilindros de papitas ralladas, rociados con salsa BBQ)
- Merienda «Destello» (Receta 10)
- Pompones (Receta 4)

OPCIÓN 4

- Pizza
- Manzanas en Rodajas (Receta 2)
- Pegamento Brillante (Receta 17)

OPCIÓN 5

- Mini «banderitas»
- Mezcla de Inventores (Receta 19)
- Palillos Planos (Receta 16)

OPCIÓN 6

- Bocaditos de pollo frito
- Pintura de colores (Receta 13)
- Domingo de palmas (Receta del Día 3)

MERIENDAS COMPRADAS

- Zebra® Cakes - Arrolladitos con crema – (Teclas de Piano)
 - Cosmic® - Cuadrados de chocolate (Paleta de Artista)
 - Oreo cookies - Galletas de chocolate con crema (Discos)
 - Fruit Gushers™ - Caramelos de fruta (Mosaicos)
 - Palillos salados gruesos (Palillos de Tambor)
 - Bolitas de queso (Pompones)
 - Combos® (Pinturas de Colores)
 - Fruit Roll-Ups™ - Rollos de frutas (vitral)
- Arrollados de fresa
 - Vasos con budín (Pegamento para madera)
 - Palomitas de Maíz
 - Palillos de caramelo retorcido
 - Doritos® (Para raspar la pintura)
 - Pepinillos en escabeche (Micrófonos)
 - Galletitas en forma de Animales (Esculturas con galletas)
 - Cheez-It® - galletas de queso

DECORACIÓN

- Colgar el Cartel de Rotación de la EBV 2022 apropiado (9781087759272) fuera del salón. Adornar con la Pared Artística de la EBV 2022 (9781087759210).
- Colocar un Estandarte con soporte de la EBV 2022 (9781087756622) a un costado de la puerta.
- Cubrir las mesas con los Manteles de la EBV 2022 (9781087756639).
- Colgar los Banderines de la EBV 2022 (9781087756653) desde el techo.
- Colocar las Pisadas sobre el Piso de la EBV 2022 (9781087756646) en el suelo para que guíen al salón desde el pasillo. También se pueden usar para marcar un lugar en el piso, donde cada niño deberá sentarse después de entrar al salón.
- Ver «Cómo Decorar Fácilmente» la EBV 2022 (9781087750118) para descubrir más ideas.

Los ingredientes y marcas pueden cambiar en cada país; por lo que hacemos una descripción del componente o producto en cada receta; o bien si eres muy visual, te recomendamos buscar en internet el producto por su nombre en inglés y así tendrás mayor referencia de como sustituirlo con ingredientes que tengas a tu alcance.