

aliservice

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS



ACTIVIDADES PASCUA RESURRECCIÓN

2022

Aquí encontrarás distintas recetas saludables y actividades creativas para realizar como familia en estas fechas festivas.



IDEAS PARA PINTAR HUEVITOS EN FAMILIA EN PASCUA DE RESURRECCIÓN

Para esta Pascua creemos que es importante realizar actividades todos juntos en familia, para entretenernos, pero también para aprovechar la oportunidad de expandir la creatividad de los niños en casa ¡y qué mejor que puedan hacerlo en conjunto!

Te traemos algunas ideas para que puedas pintar tus huevitos a modo de decoración, para llenar alguna canastita, o para jugar a la búsqueda de huevos de Pascua.

PREPARACIÓN

- Primero vaciaremos los huevos, utilizando la jeringa con aguja. Para esto, haz un orificio con mucho cuidado desde la base del huevo y extrae todo su contenido.
- Luego limpia bien los huevos y Desinfectarlos para que estén listos para decorar.
- Finalmente, escoge una manera de decoración variada y entretenida. Pueden teñirlos mezclando agua tibia con papel crepé o directamente con colorantes artificiales.
- Otra manera entretenida es hacer personajes con ojos locos, lana, pegamento y un plumón para dibujar el resto de la cara.
- También se pueden decorar con goma eva, colores, témperas y plumones ¡combinen cientos de estilos!



MATERIALES

Jeringa con aguja (manipular sólo adultos)

Témperas de diferentes colores
Escarchas

Ojos locos

Silicona Líquida

Goma Eva

Tijeras

Papel crepé

¡Esperamos que se diviertan mucho y hagan volar su imaginación con esta actividad

QUEQUE DE ZANAHORIAS Y CACAO

Los queques o bizcochos son la excusa perfecta para esconder ingredientes saludables en un aspecto más llamativo para los pequeños, pues gracias a ellos puedes ingerir alimentos que por sí solos no serían atractivos para ellos. Por eso, traemos esta deliciosa, ideal para tener en nuestro menú dulce esta Pascua.

PREPARACIÓN

- En una licuadora mezcla todos los ingredientes, partiendo por los huevos, el cacao y el jengibre para que se incorporen bien y luego el resto de los ingredientes. Anda pausando para mezclar con una cuchara a ratos, hasta que quede una pasta homogénea.
- Vierte la mezcla en un molde de queque o fuente previamente aceitada. En este paso puedes añadir los frutos secos que sean de su gusto.
- Lo llevas al horno por 30 minutos a temperatura media, puedes pinchar con mondadientes o tenedor para saber si está listo.
- Retirar y dejar enfriar, luego desmoldar, y si gustas, puedes bañar el queque con la cobertura derretida.

Es muy sencillo de hacer y les encantará a grandes y chicos, ¿qué esperas para probarlo?



INGREDIENTES

- 2 zanahorias
- 1 ½ taza Harina de avena
- 3 huevos
- Azúcar morena o Stevia al gusto
- 1 cdta Polvos de hornear
- 2/3 taza Cacao amargo
- ½ cdta Jengibre en polvo (opcional)
- Frutos secos (opcional)
- 1 taza Cobertura de chocolate +60% cacao (opcional)

CANASTA DEL CONEJITO DE PASCUA

Cada integrante de la familia puede hacer su propia canasta, usándola para desarrollar la creatividad de los niños y que puedan otorgarle una personalidad y estilo definido.

PREPARACIÓN

- Lo primero es marcar con lápiz grafito la forma de la canasta. En el centro del papel deben marcar de izquierda a derecha una pestaña de 1 cm seguida de 6 cuadrados de 6x6cm.
- En la parte superior de 4 de los cuadrados, dibujaremos una oreja de conejo hacia arriba, estas serán las "asas" de la canasta. Como todas deben ser iguales, pueden hacer un molde de papel donde la base sea de 6 cm, su ancho de máximo 5 cm y su largo de aproximadamente 12 cm. Luego lo pones sobre los cuadrados y marcas la silueta.
- En la parte inferior de uno de los cuadrados libres de dibujo de asas, debemos marcar un hexágono donde sus 6 lados sean de 6x6 cm, y en cada lado agregar una pestaña de 1 cm para armar.
- El cuadrado que marcamos con un hexágono será el rostro de tu conejito, puedes dibujar o pintarlo como más prefieras, también puedes utilizar bisutería como ojos saltones, pompones de algodón, cintas, u otros. Este paso se te hará más cómodo y fácil antes de armarlo pues es plano.



- Recortar la silueta de tu canastita, recuerda dejar todas las pestañas, para mayor precisión sus extremos deben ser diagonales.

- Lo mismo con sus orejas y el resto de la canasta, pueden decorarla a tu manera. Una vez esté listo tu conejito, marcar los dobleces en el sentido correcto, aplicar pegamento en barra, o cinta de doble contacto, en el lado correcto de las pestañas, le dan la forma y pegan.

¡Y listo! Ya tienen su conejito o familia de conejitos para adornar su hogar y contener sus huevitos de chocolate.

MATERIALES

- Papeles del color de tu preferencia
- Lápiz grafito para marcar
- Goma de borrar para correcciones
- Corta Cartón y Tijeras
- Pegamento en barra o cinta de doble contacto
- Decoraciones (goma eva, escarchas, etc)

BOCADOS DE ALMENDRA

El aspecto de los bocadillos que les das a los niños influye mucho en cómo los reciben e interpretan, es por eso que la mejor manera de disminuir el consumo de los típicos huevitos de chocolate es generar preparaciones que se vean apetitosas para sus ojos.

Esta receta no decepcionará, y es muy sencilla de hacer, recuerda que algunos ingredientes son opcionales dependiendo de cada gusto.

PREPARACIÓN

- Moler las almendras hasta que quede una especie de harina y reservar.
- Si optas por las ciruelas, molerlas con un poco de agua hasta hacer una pasta. Aquí puedes agregar el cacao para darles aspecto de chocolate o dejarlas naturales.
- Luego mezclar las almendras y las ciruelas. Recuerda que éstas pueden reemplazarse por mermelada o mantequilla de maní.
- Quedará una masa, la cuál deberás dividir las en pequeñas bolitas.
- Como último paso opcional puedes bañarlas en chocolate.

Y ya quedaron tus bocados de Almendra, no necesitas hornearlas, sólo refrigerar para darle más consistencia o servirías frescas y disfrutar entre todos.



INGREDIENTES

1 taza Almendras

½ taza Quinoa inflada (opcional)

1 taza Ciruelas deshidratadas, también puede funcionar alguna mermelada, o mantequilla de maní

2 cdas Cacao en polvo

Cobertura de chocolate (opcional)



CORONA DE CONEJITO: HAGAN SU PROPIO DISFRAZ ESTA PASCUA

A los niños les encantan los disfraces, accesorios y jugar a representar personajes. Esta actividad es de las mejores oportunidades para que creen algo desde cero con sus manos ¡su propia corona de Conejito!. Les da la oportunidad de jugar entre hermanos, primos o amigos en las reuniones familiares, una instancia de entretenimiento y creatividad.

PREPARACIÓN

- Marcar un rectángulo largo que mida lo mismo que el contorno de su frente, con una pestaña extra de 2 cm para pegar.
- En el centro marcar un círculo con un plato pequeño para la cabeza del conejito.
- Luego libremente dibujar sus orejas alargadas y su rostro.
- Pintar y decorar como más les guste, una vez listo tu conejito, le pones pegamento a la pestaña y lo pegas, cerrando el rectángulo en un círculo.

Pasarán un rato increíble personalizando su corona de conejo, después pueden jugar y tomarse fotos ¡lo que fluya de su imaginación!



MATERIALES

- 2 zanahorias
- 1 ½ taza Harina de avena
- 3 huevos
- Azúcar morena o Stevia al gusto
- 1 cdta Polvos de hornear
- 2/3 taza Cacao amargo
- ½ cdta Jengibre en polvo (opcional)
- Frutos secos (opcional)
- 1 taza Cobertura de chocolate +60% cacao (opcional)

HUEVITOS DE YOGUR: ALTERNATIVA SALUDABLE Y DELICIOSA

¿Andas en busca de alternativas más saludables esta Pascua? Te queremos hablar de los Huevitos de Yogur. Son deliciosos, simples de hacer y lo mejor de todo es que tú decides los ingredientes. Con toda la información que hay sobre los perjuicios del azúcar y el chocolate, especialmente en grandes cantidades como sucede estas fechas. Creemos fundamental optar por preparaciones que nos permitan regular un poco más su efecto en la salud y alimentación. Esta preparación te podrá servir como reemplazo o para disminuir el consumo de los tradicionales huevitos de chocolate, animando a los niños y adultos del hogar a probar algo distinto.

PREPARACIÓN

- Rellenar los moldes con la mezcla de yogur y toppings que hayan escogido.
- Dejar en el congelador durante toda la noche.
- Desmoldar y listos para servir.
- Lo importante es mantenerlos en el congelador para que no se derritan.



INGREDIENTES

Moldes de huevitos. Si tienes de otras formas igual te servirán, pueden ser de silicona o plásticos.

Yogur griego, del sabor que tú prefieras.

Relleno: frutillas; arándanos; granola; miel u otro que sea de tu gusto.

¡Que los disfruten!



aliservice

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

ACTIVIDADES PASCUA RESURRECCIÓN

2022



@aliservicefood



@aliservice_chile



@aliservice

