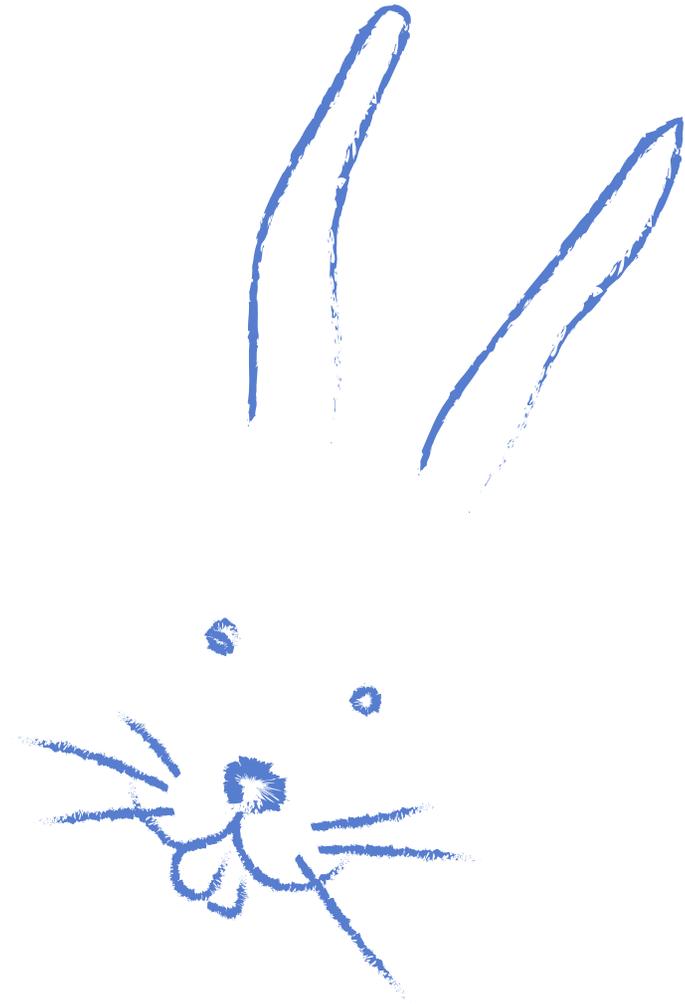




# Celebremos Semana Santa Con Artequin

Te invitamos a realizar entretenidas y creativas actividades acompañado/a de tu familia para celebrar esta fecha tan especial. Hemos creado actividades que puedes desarrollar con materiales que tengas en casa y recurriendo a tu imaginación.

***¡Manos a la obra!***





Como ya hemos visto en las anteriores actividades, los huevitos con los que celebramos la Pascua de Resurrección pueden estar hechos de distintos materiales, podemos también decorar su cáscara pintándola o, incluso pueden utilizarse como un lindo macetero natural. **Hemos dejado la actividad más deliciosa para hoy y así celebrar con toda la familia un riquísimo Domingo de Pascua.**

Una de las tradiciones modernas más apreciadas por niños y adultos es la búsqueda de los huevitos. Generalmente el conejito los esconde en patios, jardines, dormitorios y en cada lugar de la casa, oculta huevitos o conejitos de chocolate y caramelos para que familia los busque, encuentre y disfruten. ¿Lo has hecho alguna vez? ¡Es una gran experiencia! Puede ser un momento muy entretenido utilizando pistas, pruebas y adivinanzas. ¡Todos pueden jugar, es más, es una actividad para grandes y chicos!

Te invitamos a realizar una actividad diferente y divertida: crear unos traviosos y coloridos huevitos de gelatina. Los puedes hacer de diferentes colores y sabores, incluso mezlar algunos. Una increíble idea para acompañar la celebración del Conejito de Pascua. **Crea unos huevitos muy entretenidos llamativos y movedizos.**



## ¡Hazlo tú mismo/a!



### Materiales:

- 6 Huevos
- Jalea de diferentes sabores (limón, naranja, mora, entre otros)
- Jalea Sin Sabor
- Agua Fría
- Agua Caliente
- Aceite de Cocina
- Caja Huevos
- Cuchara
- Recipientes para los diferentes sabores de jalea

### Pasos a seguir:

- 1 Hacer un orificio pequeño en la parte superior de la cáscara del huevo y escurrir su contenido. Recuerda la técnica del soplado.
- 2 Poner todas las cáscaras de huevo en una olla con agua y hervir por unos minutos para sanitizar.
- 3 Agregar unas gotas de aceite dentro de las cáscaras y con el dedo o un pincel aceitar su interior.
- 4 En un recipiente, poner una jalea sin sabor y una jalea con sabor. Agrega una taza (200cc) de agua caliente y revuelve hasta que quede homogéneo. Posteriormente, agregar una taza (200cc) de agua fría ( la idea es que la gelatina quede más concentrada de lo normal).
- 5 Una vez que esté fría la mezcla, vacía todo a un recipiente con boquilla o embudo para vaciar la jalea dentro de las cáscaras de huevo (estos deben ser llenados hasta la mitad).
- 6 Refrigerar dejar reposar y espesar ( una o dos horas). Sacar del refrigerador y repetir el paso 4 con una jalea de otro color ideal que genere contraste.
- 7 Vaciar la mezcla en cada uno de los huevos que fueron llenados hasta la mitad y refrigerar.
- 8 Una vez estén listos, sacar la cascara del huevo con cuidado.

**¡Ahora a saborear esta deliciosa Pascua de Resurrección!**