



Escuela Bíblica de Vacaciones "Hacienda del Sheriff"

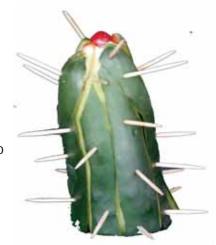
Folleto para el líder del Restaurante de la Hacienda

Restaurante de la Hacienda

Lección 1: Buscado

Cactus de Pepino

¡La merienda de hoy es un cactus adorable hecho de un pepino! Primero cortar el pepino por la mitad y luego agregar un manojo de palillos de dientes, que salgan por todos lados. Esto crea una apariencia muy parecida al cactus que los vaqueros evitan. Haz uno para cada niño, o corta los pepinos en rebanadas largas para que varios niños compartan un "cactus". El pepino se pela y los palillos de dientes sostienen el exterior verde con las rebanadas largas en el interior. Tener chile y limón disponible para condimentar sus cactus.



Lección 2: Encarcelado

Pastelito con Cactus

Tus estudiantes podrán disfrutar hoy de un delicioso pastelito con un cactus en la parte superior, con o sin betún/escarcha. El cactus es de bolitas verdes de goma y rodajas de caramelos verdes. También puedes hacer el cactus con uvas verdes unidas con palillos de dientes. Un caramelo rojo en la parte superior se vería interesante. Puedes hornear los pastelitos o puedes ir a su panadería local y escoger las magdalenas/panecitos que prefieras, como se muestra en la imagen.



Lección 3: Financiado

Sombreros Vaqueros de Galletas

¡Hoy tus estudiantes pueden hacer fácilmente sus propios aperitivos de sombreros de vaquero! No son más que galletas con una pastilla de goma pegada en la parte superior con crema/betún de vainilla. ¡Disfrute!





Lección 4: Marcado

Fogata de Malvaviscos

Los vaqueros solían sentarse alrededor de una fogata en la noche charlando y durmiendo. Apuesto a que disfrutaron de la clásica bombones/malvaviscos asados. Tus estudiantes podrán disfrutar de esta versión con malvaviscos en un palo mojado en chocolate derretido (un caramelo de chocolate) se embarra con galletas desmoronadas. El palo también podría ser fácilmente un tenedor de plástico.



Mezcla para el Camino

Los vaqueros que andaban por el camino a veces necesitaban comida que no tuviera que ser cocinada. Esto es lo que vamos a preparar para tus alumnos hoy. Pequeños trozos de tortillas fritas, pequeños dulces y malvaviscos conforman la mezcla. Los malvaviscos grandes se pueden cortar en piezas más pequeñas y espolvorearles azúcar o harina para que no se peguen entre sí. Este es un aperitivo de diversión cuando se pone en una taza pequeña.





Bocadillo de Caballo

Los caballos son los preferidos de todo niño. Estas son decoraciones especiales para colocar sobre pastelillos, pero también puedes usarlos independientemente como bocadillos divertidos. Empieza con galletas de obleas (wafer) y utiliza glaseado para crear la cabeza y cuello como se muestra. Utiliza una manga pastelera para crear la melena, también puedes utilizar una bolsa mediana, sólo córtale una de las esquinas. De esta manera forzarás a que el glaseado salga en forma de cuerda, haciendo fácil crear la melena y la cola. La nariz, ojos y oídos están hechos de glaseado de chocolate. Si decides decorar algunos pastelillos, agrégale unas chispitas de chocolate para darle un toque de elegancia.

Cactus de Sandía

Decora tu Restaurante de la Hacienda con un cactus grande al estilo del viejo oeste. Empieza cortando uno de los extremos de una sandía grande, para que pueda pararse sobre la mesa sin caerse, colócala sobre un plato o bandeja. Utiliza palillos de dientes clavados en la sandía, le darán la sensación de las espinas. Para los brazos utiliza pepinos, sujetándolos con pinchos o palillos de dientes a la sandía.

