

Leer

Cómo hacer cometas

Llega el verano y con él, las vacaciones de los niños. Te enseño cómo hacer manualidades paso a paso para hacer una cometa y que lleves a cabo una de las actividades de verano para niños más divertidas de realizar en familia.

Materiales

- 2 palos de madera de 90 cm.
- Hilo grueso.
- Hojilla.
- Un pliego de plástico.
- Pegamento en barra.
- Tijeras.



Procedimiento

1. Comienza tus manualidades paso a paso formando la estructura cortando uno de los dos palos de modo que mida 60 cm. Une ambos palos para formar una cruz sirviéndote del hilo grueso para atarlos firmemente con un nudo central en forma de X.
2. Deja en el centro de la estructura una cantidad considerable de hilo que servirá como carrete para elevar la cometa una vez esté terminada. Asegura la estructura atando con hilo cada uno de los extremos de la cometa hasta formar un rombo.
3. Para forrar la estructura, ubícala sobre el plástico y recórtalo de modo que quede un espacio de aproximadamente 3 cm en cada borde. Este espacio debe cubrir el hilo después.
4. Pega el plástico a la estructura de hilo usando pegamento en barra. Asegura cada borde del plástico doblando cuidadosamente de manera que el plástico cubra el hilo.
5. Ahora, procede a la parte más divertida de las manualidades paso a paso, ¡decorar la cometa! Puedes usar tela o sobrantes del plástico con el que hiciste el forro inicial para elaborar una tira que se mueva cuando la cometa esté elevada.



Une con líneas el orden de los pasos



PASO DOS

PASO CINCO

PASO CUATRO

PASO UNO

PASO TRES

Selecciona la imagen que corresponde a un texto instructivo.



Receta bizcocho de miel y linón

Ingredientes para 10 personas:

1 taza de linón

1 medida (con el vaso de yogur) de azúcar

1 medida (con el vaso de yogur) de azúcar

1 medida (con el vaso de yogur) de harina

2 huevos

1 sobre (10g) de levadura en polvo o polvo de hornear

Adulador de linón



PREPARACION

-Primero precalentamos el horno a 180°.

-Luego echamos el yogur en un bol, batimos los huevos con el azúcar.

-Después añadimos la levadura con la harina y el azúcar.

-Posteriormente cuando tengamos una masa homogénea y fina, colocaremos sobre un molde desmontable, al que habremos untado con mantequilla y espolvoreado harina.

-Luego hornearmos durante 30 a 35 minutos a 180° hasta que veamos que la punta del cuchillo sale limpia al pinchar en el centro del bizcocho.

-Finalmente desmoldamos y dejamos enfriar.

Uso de la mascarilla



Lave sus manos con jabón y agua o gel hidroalcohólico

Coloque la parte delantera de la mascarilla

Cubra completamente su nariz y boca



Evite tocar la parte frontal mientras la lleva puesta

Tire la mascarilla a la papelera

Lave sus manos con alcohol o gel hidroalcohólico



CONSEJOS PARA UNA VIVIENDA ECOFICIENTE



UN TRANSPORTE ECOFICIENTE

