

## Popcorn Bags Recipe

### Ingredients:

- ½ cup of popcorn kernels
- 2 tablespoons of oil or butter
- Salt (to taste)
- Paper bags or small bowls

### Instructions:

1. Put the oil or butter in a big pot.
2. Add the popcorn kernels.
3. Cover the pot and cook on medium heat.
4. When the popcorn starts popping, shake the pot a little.
5. When the popping slows down, turn off the heat.
6. Add salt or any flavor you like (cheese, caramel, etc.).
7. Put the popcorn in small paper bags.
8. Decorate the bags with Halloween stickers or drawings! 🎃 🧛

## Receta de Bolsitas de Popcorn

### Ingredientes:

- ½ taza de granos de maíz para hacer pochoclo
- 2 cucharadas de aceite o manteca
- Sal (a gusto)
- Bolsitas de papel o pequeños recipientes

### Instrucciones:

1. Colocá el aceite o la manteca en una olla grande.
2. Agregá los granos de maíz.
3. Tapá la olla y cociná a fuego medio.
4. Cuando empiecen a explotar, mové un poco la olla.
5. Cuando los estallidos se hagan más lentos, apagá el fuego.
6. Agregá sal o el sabor que más te guste (queso, caramelo, etc.).
7. Poné el pochoclo en bolsitas de papel.
8. ¡Decorá las bolsitas con calcomanías o dibujos de Halloween! 🎃 🧛

DRAW YOUR OWN HALLOWEEN FACE  
POPCORN TREAT BAGS



## Spooky Sandwiches

### Ingredients:

- Round bread rolls 
- Ham 
- Cheese  (cut into sharp "teeth" shapes)
- Grated carrot 
- Green and black olives 

### Instructions:

1. Cut the round bread roll in half.
2. Place a slice of ham inside.
3. Add cheese cut into **sharp teeth shapes** to make a scary mouth. 
4. Put some grated carrot inside for "monster hair."
5. Use **green and black olives** on top to make spooky eyes. 
6. Close the sandwich slightly so the cheese "teeth" show.
7. Serve and enjoy your **spooky Halloween sandwiches!** 

### Instrucciones:

1. Cortá el pan redondo por la mitad.
2. Colocá una feta de jamón en el medio.
3. Agregá el queso cortado en forma de **dientes filosos** para hacer una boca aterradora. 
4. Poné un poco de zanahoria rallada adentro como "pelo de monstruo".
5. Usá **aceitunas verdes y negras** arriba para hacer los ojos espeluznantes. 
6. Cerrá el sándwich un poco para que se vean los "dientes" de queso.
7. ¡Serví y disfrutá tus **sándwiches de Halloween!** 

## Sándwiches Espeluznantes

### Ingredientes:

- Pan redondo 
- Jamón 
- Queso  (cortado en forma de dientes filosos)
- Zanahoria rallada 
- Aceitunas verdes y negras 



## 🥚 Evil Egg Eyes

### Ingredients:

- 4 hard-boiled eggs
- 2 tablespoons of mayonnaise
- 1 teaspoon of mustard
- Green or black olives (for the eyes)
- Ketchup (for the blood effect)
- A little salt and pepper

### Instructions:

1. Peel the hard-boiled eggs and cut them in half.
2. Remove the yolks and put them in a bowl.
3. Mash the yolks with mayonnaise, mustard, salt, and pepper.
4. Fill the egg whites with the yolk mixture.
5. Cut the olives into small slices and place one on top of each egg to make the "eye." 👁
6. Add a few drops of ketchup around the olive to look like blood.
7. Put the eggs on a plate and serve your **Evil Egg Eyes!** 🍁

### Instrucciones:

1. Pelá los huevos duros y cortalos por la mitad.
2. Sacá las yemas y colocalas en un bol.
3. Pisá las yemas con la mayonesa, la mostaza, la sal y la pimienta.
4. Rellená las mitades de clara con la mezcla de yemas.
5. Cortá las aceitunas en rodajas y poné una encima de cada huevo para formar el "ojo". 👁
6. Agregá unas gotas de ketchup alrededor de la aceituna para simular sangre.
7. Colocá los huevos en un plato y serví tus **Ojos de Huevo Malvados.** 🍁

## 🥚 Ojos de Huevo Malvados

### Ingredientes:

- 4 huevos duros
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharadita de mostaza
- Aceitunas verdes o negras (para los ojos)
- Ketchup (para el efecto de sangre)
- Un poco de sal y pimienta



## Pumpkin Pizza

### Ingredients:

- Pizza dough (homemade or store-bought)
- Tomato sauce
- Shredded mozzarella cheese
- Slices of pumpkin (cooked or roasted)
- Black olives (for eyes or mouth)
- Red pepper or tomato (for decoration)

### Ingredientes:

- Masa para pizza (casera o comprada)
- Salsa de tomate
- Queso mozzarella rallado
- Rodajas de calabaza (cocidas o asadas)
- Aceitunas negras (para los ojos o la boca)
- Pimiento rojo o tomate (para decorar)

### Instructions:

1. Preheat the oven to 200°C (400°F).
2. Roll out the pizza dough and shape it like a **pumpkin face** — round with a little stem on top.
3. Spread tomato sauce all over the dough.
4. Add shredded cheese on top.
5. Place slices of pumpkin to make a smiling or spooky face.
6. Use black olives for eyes and red pepper for the mouth.
7. Bake for about 15–20 minutes, until the cheese is melted and golden.
8. Let it cool a little and enjoy your **Pumpkin Pizza!** 🍷🍂

### Instrucciones:

1. Precalentá el horno a 200°C.
2. Estirá la masa para pizza y dale forma de **cara de calabaza**, redonda con un pequeño tallo arriba.
3. Extendé la salsa de tomate sobre la masa.
4. Agregá el queso rallado por encima.
5. Colocá las rodajas de calabaza formando una cara sonriente o espeluznante.
6. Usá aceitunas negras para los ojos y pimiento rojo para la boca.
7. Horneá durante unos 15 a 20 minutos, hasta que el queso se derrita y quede dorado.
8. Dejala enfriar un poco y disfrutá tu **Pizza de Calabaza.** 🍷🍂

# Pumpkin Pizza

