



EL PETIT ESQUELLOT

La revista infantil de Les Cabanyes

Desembre 2009

3



Hola nens i nenes de Les Cabanyes!!!
Com ha anat el 1er trimestre a l'escola?
Espero que força bé. Com ara es Nadal, us he portat un seguit d'activitats nadalenes, i la carta al Reis per què la pugueu fer.




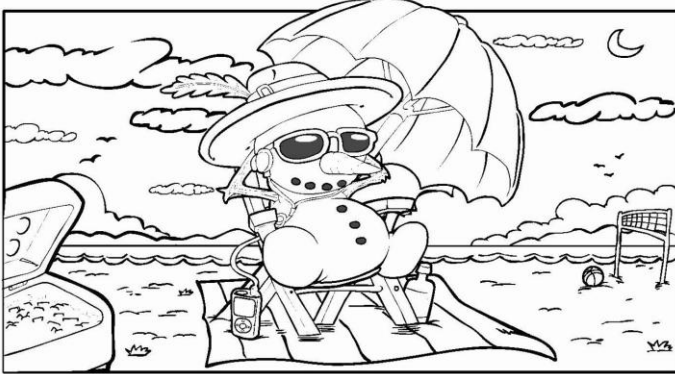
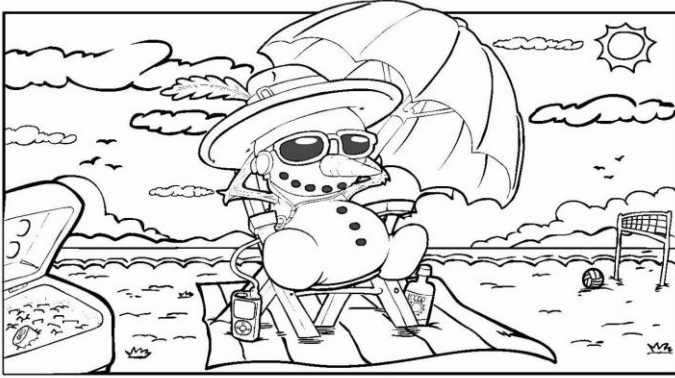
SABIES QUE.....

Els Reis Mags, Reis d'Orient o simplement els Reis o els Reixos, són, segons el Nou Testament, uns mags que guiats per un estel, van portar regals a Jesús. Aquests regals van ser or, encens i mirra. Segons la tradició, els tres Reis són:

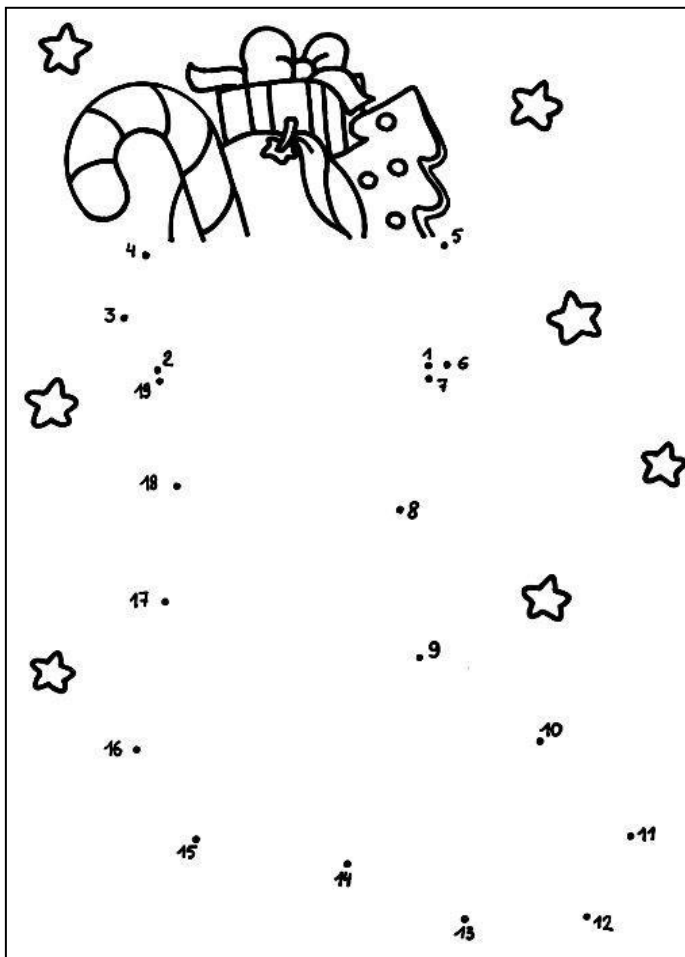
- Melcior, el rei blanc, té els cabells i la barba llargs i completament blancs, va vestit amb una túnica de color jacint i amb una capa taronja, és d'origen europeu, i va fer ofrena de l'or a Jesús. Tot i ser el més jove dels tres reis té l'aspecte més vell, ja que segons una llegenda el nen Jesús el castigà per fer mostra innecessària de la seva força i joventut.
- Gaspar, el rei ros, és jove, bell, té la pell blanca i rosada, i els cabells castanys, com Melcior va vestit segons l'estil gòtic, llueix una túnica taronja i una capa vermella, és d'origen asiàtic, i va fer una ofrena de l'encens a Jesús.
- Baltasar, el rei negre, vesteix segons l'estil dels àrabs, porta una túnica vermella i una capa blanca jaspiada, és d'origen africà, i la seva ofrena a Jesús va ser la mirra.



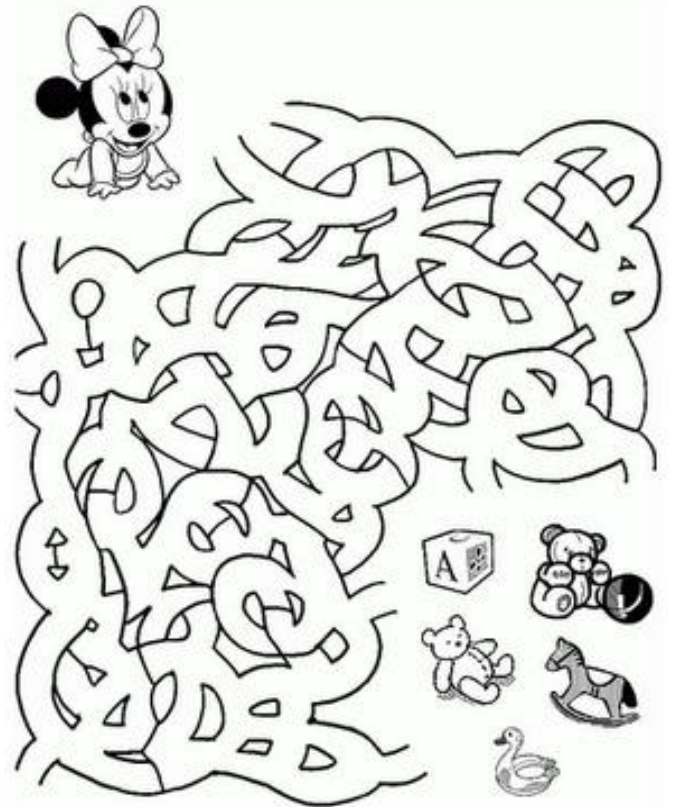
 Troba les 7 diferències.



 Uneix els números.



 Ajuda a Minnie a trobar les seves joguines.

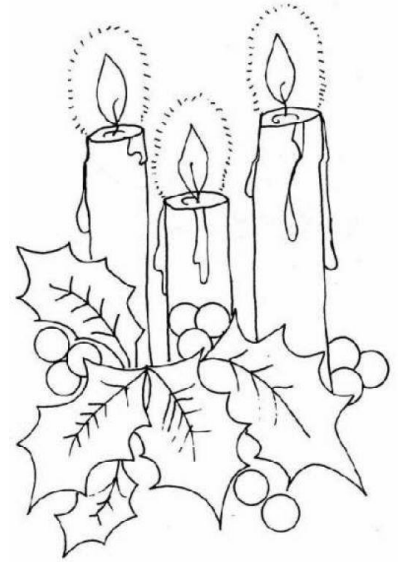




RECEPTA: Corona de Nadal

Ingredients:

1/2 Kg de pasta de full, 50 g d'orellanes, 50 g de prunes, 25 g de nous, 25 g de panses, conyac, 50 g de mantega, 100 g de sucre, 1 cull. de canyella en pols, ou, batut, sucre llustre.

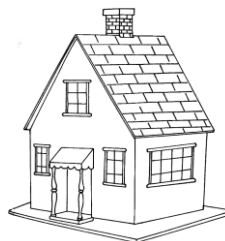
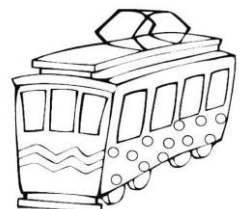
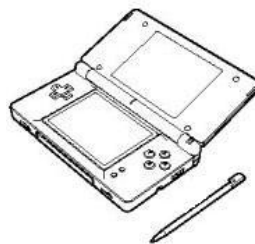


Descripció:

Trinxar ben petits els fruits secs i remullar-los amb conyac durant mitja hora. Estendre la pasta de full ben prima sobre el marbre una mica enfarinat i escampar-hi la mantega feta pomada i barrejada amb el sucre i la canyella. Posar-hi els fruits secs ben escorreguts i enrotllar com s'hi s'anés a fer un braç de gitano. Formar una corona enllaçant les dues puntes i tallar la pasta, en petites porcions d'uns cinc centímetres, separant-les fent una petita ziga-zaga però sense que es desprenguin del tot mantenint el cercle. Pintar amb ou batut i reservar el pastís en la mateixa planxa d'anar al forn uns deu minuts dins la nevera o congelador. El forn es tindrà ben calent a 200 graus amb aire si pot ser. Quan han passat els deu minuts es ficarà dins del forn i s'espolsaran unes gotetes d'aigua al voltant del pastís. Quan surti del forn es deixa refredar i s'espolsa amb sucre llustre. S'acaba de quarnir al gust. Bon profit!!!!



Quines joguines vols demanar als reis? Pinta-les.



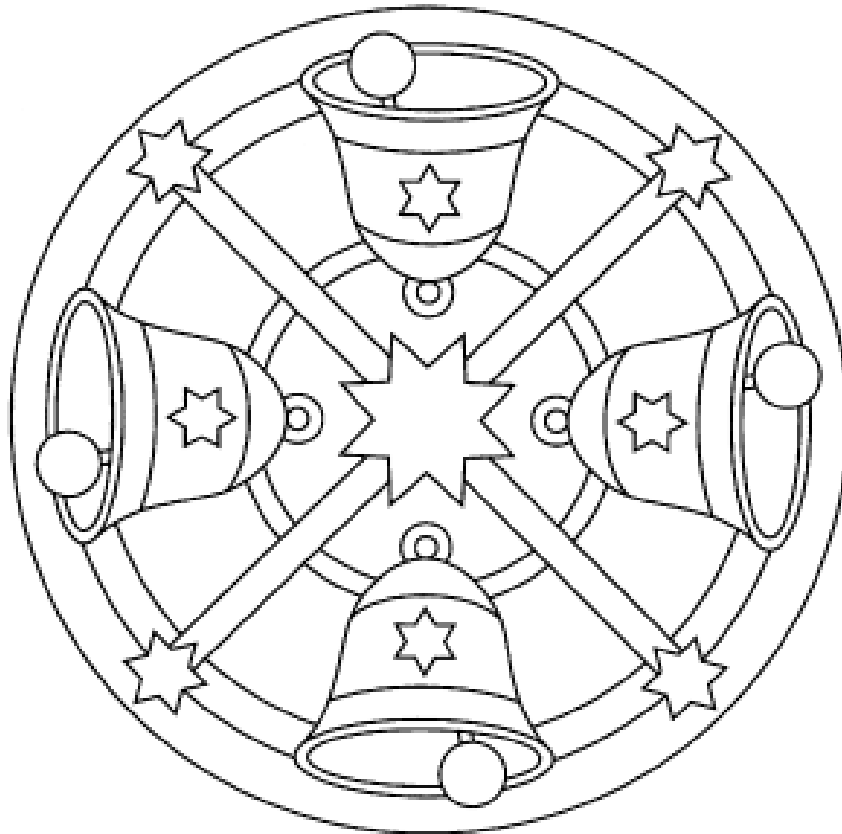


Busca deu personatges del pessebre en aquesta sopa de lletres.

V	E	R	G	E	M	A	R	I	A	Z	X	B
P	M	K	A	N	E	N	J	E	S	U	S	A
A	T	R	S	A	L	X	C	V	B	N	I	L
S	Q	W	P	T	C	R	P	G	H	J	K	T
T	T	U	A	O	I	P	A	U	M	U	L	A
O	D	F	R	B	O	U	T	L	M	B	C	S
R	Z	C	V	B	R	N	G	M	H	E	A	A
S	A	N	T	J	O	S	E	P	Y	W	T	R



Pinta aquesta mandala nadalenca.



Des de la redacció del Petit Esquellot volem desitjar a tots els nens i nenes de Les Cabanyes un molt Bon Nadal i una bona entrada d'any. I esperem que els Reis d'Orient us portin moltes joguines. Aprofitem per recordar-vos que si voleu col·laborar amb nosaltres ho podeu fer a:
redaccio_petitesquellot@hotmail.com