

CAMPAÑA NAVIDADES 2015



¿Tendrás ahora mucho tiempo libre? ¿Fechas en las que pasar más tiempo en casa? ¿Ratos de ocio que compartir en familia? Nos parece que estamos en un tiempo en el que contestarías que sí a todas estas preguntas, por ello hemos diseñado un buen plan para que en este tiempo estival no te dejes llevar por tantas luces y tanta decoración artificial ni por valorar las compras más que estar tiempo con tu familia y disfrutar de las pequeñas cosas.

Por ello si quieres disfrutar de verdad te aconsejamos le eches un vistazo a lo que te planteamos a continuación. Pasar tiempo en casa siempre es entretenido si tienes ideas originales para hacer, y si sales con tu familia, ¿no estás un poco cansado de visitar los mismos sitios de siempre? Pues venga a juntar a todos los miembros de tu familia y a disfrutar pero bien estas fiestas.

No olvides que también en estas fechas puedes ayudar a los demás y podrás hacerlo de muchas maneras. Recoger juguetes para los niños y las niñas que no tendrán ninguno en estas fechas o ayudar en comedores sociales a la gente que lo necesita. No sólo estarás ayudando a los demás, que en estas fechas seguro que hay muchos y muchas cerca de ti que lo necesitan, ya verás lo bien que te sentirás contigo mismo.

Ser feliz, se consigue también haciendo felices a los demás. ¡FELICES FIESTAS!

GALLETAS DE NAVIDAD

Estas galletitas no pueden faltar por Navidad. Ya veréis: el mejor momento no es el de degustarlas, sino el de prepararlas en familia. Pasaréis un rato muy entretenido tanto cocinando estas galletas de Navidad como comiéndolas luego.



INGREDIENTES:

- 175 g de mantequilla blanda.
- 200 g de azúcar.
- 2 huevos grandes.
- 400 g de harina.
- 1 sobre de levadura.
- 1 cucharadita de café de sal.
- 1 sobre de azúcar vainillada.
- 1 cucharadita de café de canela.
- Pepitas de chocolate y bolitas plateadas comestibles para decorar.

CÓMO HACER, PASO A PASO, UNAS GALLETAS DE NAVIDAD

1. Bate enérgicamente la mantequilla y el azúcar. Mezcla el azúcar vainillado y los huevos. Agrégalos a la mezcla de mantequilla y azúcar. En otra ensaladera, mezcla la harina y la canela. Luego une las dos preparaciones. Si la masa es muy pegajosa (puede variar en función de la humedad del aire), añade un poquito de harina hasta obtener la consistencia adecuada. Divide la masa en dos bolas, aplástalas para que sea más fácil extender la masa con el rodillo una vez se haya endurecido en la nevera. Envuelve las dos mitades en film alimentario y mételas al menos 30 minutos en la nevera.

2. Calienta el horno a 180 °C. Con un colador de trama fina, esparce harina en la superficie de trabajo. Extiende la masa hasta que tenga 3 cm de grosor. Cubre las placas de horno de papel de horno. Con los moldes de cortar galletas, corta las formas en la masa y colócalas con cuidado sobre el papel de horno.

3. Hornea de 8 a 10 minutos, según el tamaño de las galletas. Hay que sacarlas del horno cuando todavía están blandas. Coloca las pepitas de chocolate o las bolitas plateadas a pocos milímetros del borde de las galletas, presionando, para que quede como un respunte. Haz lo mismo con la otra mitad de la masa.

Y YA SÓLO QUEDA LO MEJOR... ¡¡¡¡SABOREARLAS!!!!

2 DIVERTIDOS EXPERIMENTOS PARA HACER EN CASA



1. EL VOLCÁN EN ERUPCIÓN

La química ofrece muchas posibilidades para experimentos caseros, ya que el comportamiento de la materia es, a menudo, sorprendente. Un caso es el que se produce cuando se mezclan dos materiales que se pueden encontrar en cualquier cocina: bicarbonato de sodio y vinagre.

El resultado es una espuma que enseguida gana volumen. Si se encuentra en un recipiente, pronto tiende a elevar su nivel y, en ciertos casos, a rebosar y derramarse. Esta experiencia gana mucho atractivo si se crea una maqueta de un volcán para hacer que entre en erupción. Las leyes de la física y la química desafían la intuición, y dejan atónitos a los niños

Para ello, hay que tomar una botella de plástico y recubrirla de arena, arcilla u otro material, de tal modo que asuma la forma de un volcán (es decir, como una montaña) y que su boca constituya el cráter. En su interior se colocan dos cucharadas de bicarbonato de sodio, y también dos cucharadas de jabón líquido (que dará más densidad y volumen al resultado) y una cucharada de colorante para comidas, de color rojo.

Hecho esto, solo resta echar en el recipiente medio vaso de vinagre, y esperar. Despacio, la espuma rojiza subirá su nivel, alcanzará el cráter y comenzará a desbordarse, igual que la lava cuando un volcán entra en erupción y da lugar a uno de los espectáculos más fascinantes de la naturaleza.



2. ARCOÍRIS LÍQUIDO

Materiales: un bote de cristal, miel, jabón líquido lavavajillas verde, aceite de oliva, agua, alcohol, colorante alimentario y un gotero.

Instrucciones: Primero vierte la miel en el tarro de cristal (sin que toque los lados) y después añade el jabón líquido lavavajillas de color verde. A continuación mezcla agua con colorante alimentario (de color azul o morado, por ejemplo) y viértelo encima del lavavajillas con cuidado de no tocar los lados. Continúa añadiendo una gruesa capa de aceite de oliva siempre en el centro del recipiente.

Por último, mezcla el alcohol con colorante alimentario rojo, pero ¡cuidado! no lo viertes en el centro como los anteriores. Si lo haces, el alcohol puede atravesar la capa de aceite y alcanzar la capa de agua teñida de azul o morado, y tu arcoíris se estropeará. Para evitarlo, utiliza un gotero para dejar escurrir el alcohol por el interior del bote.

Explicación: La explicación de este experimento es muy sencilla, la clave reside en la densidad de los diferentes líquidos. Los líquidos más densos pesan más, y por tanto se quedan en el fondo, y los más ligeros se mantienen en la parte superior. Además, al tener diferente densidad, los líquidos no se mezclan y de esta forma se crea este bonito arcoíris.



RUTAS DIFERENTES POR MADRID

ENTRE DIOSES Y DRAGONES: ORÍGENES DE MADRID

Según la leyenda, los orígenes de Madrid se remontan a la guerra de Troya. De esta guerra escapó un príncipe llamado Bianor que será uno de los fundadores de Madrid.

Madrid también tiene una relación muy especial con los dragones. Cuando, al derribar la muralla de Puerta Cerrada se encontró una piedra con un dragón grabado, este ser mitológico se puso de moda en Madrid e incluso llegó a formar parte del primitivo escudo de la ciudad.

UNA RUTA PARA VER Y ESCUCHAR

Estas serán algunas de las historias y leyendas que los participantes escucharán mientras pasean por Madrid en compañía de un guía experto en arte y patrimonio. También conocerán mitos como los de la diosa Cibeles, Neptuno o Apolo y descubrirán historias sorprendentes relacionadas con el oso y el madroño, la mantua carpetana, las siete estrellas... y dragones. Esos dragones que pasan desapercibidos para el viandante y que nos vigilan desde columnas, vidrieras y fachadas.

La actividad tiene una duración de 2 horas aproximadamente y está dirigida a niños de entre 6 y 10 años que deberán ir acompañados de al menos un adulto. Se realiza durante todo el año. Las fechas y horarios se publican en el calendario de actividades que puede consultarse en la web: www.madridenruta.com.

