

este taller es una

Fiesta de Navidad

aprenderemos

ADORNOS NAVIDEÑOS CASEROS
guirnaldas, bolas de Navidad...

DECORACIONES
sencillas y útiles
para cualquier
evento

JUEGOS
ingeniosos
para entregar
los regalos

organiza

SALA
1

15 NOV 2013

CASA DE LAS
ASOCIACIONES

VENTE
SOLA/O
ACOMPAÑADO

DE TU PAREJA, TUS HIJOS,
UN AMIGO/A, UNA VECINA...

19H

BANCO DEL TIEMPO
ASOCIACIÓN IN TIEMPO
TERPOTIVAS

COCINA
económica
y apropiada
para cualquier
comensal

¿te lo vas
a perder?

REALIZAREMOS
un calendario de adviento
adaptado a tu familia
y a tu tiempo

ELABORAR
velas aromatizadas
con diferentes formas
y olores para tu hogar
o regalar...

qué te parece
si hacemos un
TRUEQUE
con nuestros
adornos
navideños
tradicionales

Antes de hacerlo, podemos informarnos de las actividades que cada año ofrece la comunidad de Madrid (conciertos, gosspe, exposiciones, ferias artesanales, etc y apuntamos a todo lo que nos guste y podamos hacer). Lo mismo con las revistas municipales como Rivas al día que nos aportan muchas ideas y planes.

Muchas de las cajas irán rellenas de un par de gominolas, un bombón, coquitos... cosas dulces variadas para intentar no repetir pero sobre todo si trabajamos, no siempre podran ser actividades, además, así el día que en lugar de dulce hay papelito o regalo hace mas ilusión...

Listado de algunas de las cosas que podemos ofrecer, dependiendo de la situación de cada uno (si es para tu hijo, pareja...) y de lo que economicamente podamos permitirnos. (No van colocadas, cada uno luego vera cuando lo puede encajar).

1. Decorar la casa (árbol, belén, luces...)
2. Hacer galletas.
3. Patinar sobre hielo.
4. Taza de chocolate caliente con pannetone.
5. Regalo calcetines.
6. Visitar la Plaza Mayor.
7. Escribir la carta de los Reyes.
8. Cabalgata de Reyes [evidentemente esta va en el 5 de enero junto con una bolsita vacia para guardar los caramelos].
9. Pelí navideña o "de frío" (Love actually, Las crónicas de narnia, Solo en casa...) también se puede convertir en una salida al cine.
10. Hacer felicitaciones navideñas caseras (christmas) para enviar por correo postal a familiares y amigos.
11. Paseo nocturno por Madrid para ver las luces (puede ser andando o en el autobus panoramico Navidus).
12. Hacer turrón casero.
13. Montar tío vivo en la Plaza Mayor.
14. Finde en Casita rural en la sierra con su buen fuego en la chimenea y una buena manta para el sofá.
15. Actividades elegidas de la comunidad de Madrid o de Rivas que se pondrán en las fechas que se oferten, suelen ser gratuitas o de muy bajo coste, algún ejemplo de años pasados puede ser: conciertos de coros gosspe, exposicion de belenes, mercadillos de artesanía...)
16. Escribir juntos buenos propósitos para el año que entra y colgarlos del árbol, al terminar las fiestas se guardaran con los adornos navideños y se volverán a abrir al colocarlos al año siguiente, pudiendo comprobar así lo que se ha cumplido y en lo que debemos seguir trabajando.
17. Ir a casa de algún familiar o amigo que hace tiempo que no ves o que te apetece darle una sorpresa especial y, pandereta en mano, cantar villancicos en la puerta de su casa.
18. Visita al planetario.
19. Ir a una actuación de magia.
20. Elegir un libro de tu estantería y participar en el bookcrossing.
21. Cartita emotiva diciendo cosas bonitas y positivas de la otra persona, sentimientos que damos por hecho pero que, con las prisas del día a día, a veces, se nos olvida demostrar.
22. Excursión a la nieve, [aquí puedes incluir una zanahoria y 2 botones grandes para personalizar ese muñeco que seguro haceis].
23. Paquetito de confeti para tirar por la noche (yo este siempre lo pongo en nochevieja).
24. Te concedo.... (la persona puede decir algo que desee y tu tienes que hacerlo realidad).
25. Te quiero!!!
26. Pinta en copas (es un sitio donde vas a pintar cerámica: tazas de desayuno, un jarrón, un joyero, una tetera, la variedad es increíble, luego te lo meten al horno y queda perfecto)
27. Revisa tu armario: seguro que tienes ropa y juguetes olvidados que otros necesitaran más que tu, es un buen momento para donar.

soluciones para tu **CENA DE NAVIDAD**

PLATO Crema de puerros con almendras

- INGREDIENTES** • 1 kilo de puerros
(4 personas) • Un chorrito de aceite de oliva
• 75 gr de mantequilla
• 1 ajo
• 1 litro de caldo de pollo
• 200gr. de almendra molida cruda
• Pimienta blanca molida
• El zumo de un limón
• 1200 cl brik de nata para cocinar
• Nuez moscada
• Sal



PREPARACIÓN

En una olla rápida ponemos la mantequilla, el aceite, el ajo laminado y rehogamos los puerros limpios (solo la parte blanca) cortados en trozos pequeños y la almendra molida. Damos vueltas durante varios minutos, añadimos el caldo y salpimentamos. Cerramos la olla y la mantenemos cociendo durante 15 o 20 minutos (según la olla). Abrimos para incorporar la nata y el zumo de limón. Lo dejamos cocer durante 2 o 3 minutos más sin tapar. Pasamos todo por la batidora y añadimos la nuez moscada rectificando la sal si fere necesario.

Si queremos que la crema nos quede más fina la pasaríamos por un chino Pero se perdería la almendra. A la hora de servir, decoramos con cebollino picado o cebolla confitada. Puede prepararse con antelación.

PLATO Pechugas de pollo en escabeche

- INGREDIENTES** • 2 pechugas enteras y limpias
(4 personas) • 4 cebolletas tiernas
• 8 ciruelas pasas sin hueso
• 8 orejones
• 1 vaso de vinagre de vino blanco
y 3 de aceite de oliva
• 3 hojas de laurel
• Unas ramitas de romero fresco, salvia
• Unos granos de pimienta negra
• Pimienta molida y Sal



PREPARACIÓN

Se disponen en una olla rápida las pechugas previamente salpimentadas se añaden las hojas de laurel y el romero, las cebolletas limpias enteras dejando un poquito de tallo verde, las ciruelas, los orejones, el aceite y el vinagre. Se tapa la olla y cuando suba la presión se deja durante 6 minutos y se apaga hasta que la olla nos deje abrirla. Sacamos las pechugas en un plato con las ciruelas los orejones y las cebolletas.

Para acompañar salteamos en una sartén unas manzanas Golden peladas partidas a gajos con una cucharadita de mantequilla.(opcional canela)

Este plato se puede preparar con antelación.

Lo probamos y hummmm...
riquísimo



María José Ortega usuaria 223

el toque dulce para tu **CENA DE NAVIDAD**

PLATO Tarta de queso con gelatina de fresa

- INGREDIENTES** • 6 huevos
(4 personas) • 200 de azúcar
• 400 de nata líquida
• 100 gr de queso de oveja rallado
• gelatina de fresa (Mercadona)
• Bizcocho de soletilla

PREPARACIÓN

Se baten los huevos con el azúcar se añaden la nata y el queso, se mezclan bien y se ponen en un molde dentro del horno precalentado a 180º al baño María durante aproximadamente 45 minutos.

Una vez frío, se desmolda y se adorna con los bizcochos de soletilla todo alrededor de la tarta, se remata con una cinta y una lazada.

Encima de la tarta ponemos la gelatina desestructurada.



Mar Peeroso usuaria 32

PLATO Tarta de manzana

- INGREDIENTES** • Base de hojaldre
(4 personas) • 5 o 6 manzanas para cubrir
• Canela para espolvorear la masa (opcional)
• Azúcar
• Mermelada de melocotón para cubrir (si se quiere)

PREPARACIÓN

Se trabaja la masa de hojaldre, se espolvorea de canela y se colocan las manzanas troceadas en círculo. Se cubren de azúcar al gusto y se hornea entre 20 o 25 minutos con el horno medio. Al terminar y, siempre al gusto, se pinta con mermelada de melocotón.



Celia amiga del Bdt

el fuego dulce para tu CENA DE NAVIDAD

PLATO Manzanas fritas dulces

- INGREDIENTES** (4 personas)
- 6 manzanas
 - Harina
 - Huevo
 - Azúcar

PREPARACIÓN

Se lavan y parten las manzanas en rodajas.

Se baten los huevos con el azúcar y se empapan las manzanas cortadas.

Se pasan por la harina y se fríen.



TAMBIÉN NOS DELEITÓ CON UNAS RIQUEÍSIMAS GALLETAS ALEMANAS AL ESTILO CASERO PERO SU RECETA ES UNA FÓRMULA QUE COMERCIALIZA.

Estefanía amiga del Bot

ideas
para tu

DECORACIÓN NAVIDEÑA

CD BOLA DE NAVIDAD

Necesitamos:
CD's
servilletas de motivos navideños
cola blanca
tijeras



Se embadurna el CD de cola blanca y se pega la servilleta. Igual por la otra cara.
Se deja secar sobre un plástico hasta comprobar que ha quedado bien pegado.
Se recorta el sobrante de la servilleta haciendo el círculo del CD reservando una pestaña en la parte superior para poder hacer agujero y colgarla

Maria José Ortega usuaria 223

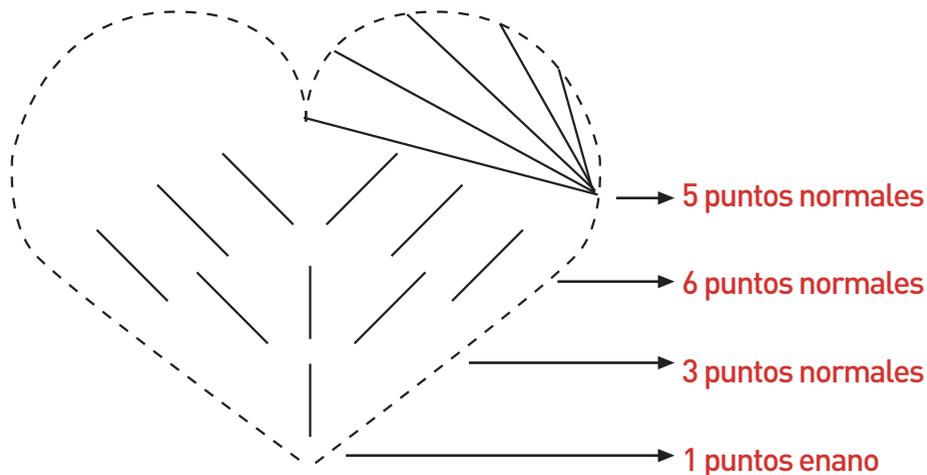
GUIRNALDA DE GANCHILLO



Necesitamos:
Aguja ganchillo
Lana de diferentes colores

Opcional: podemos decorar
con yedra artificial

Isabel
amiga del B&T



ideas
para tu

DECORACIÓN NAVIDEÑA

Necesitamos: cáscaras de pistacho, un posavasos para apoyarlas cola blanca, pintura de colores o barniz si nos gustan naturales.



Necesitamos: una servilleta de tela y hacer las dobleces que nos indica la foto. Bolita navideña para decorar.

ideas
para tu

VELAS PERSONALIZADAS

INGREDIENTES Donde comprar las **planchas de cera:**

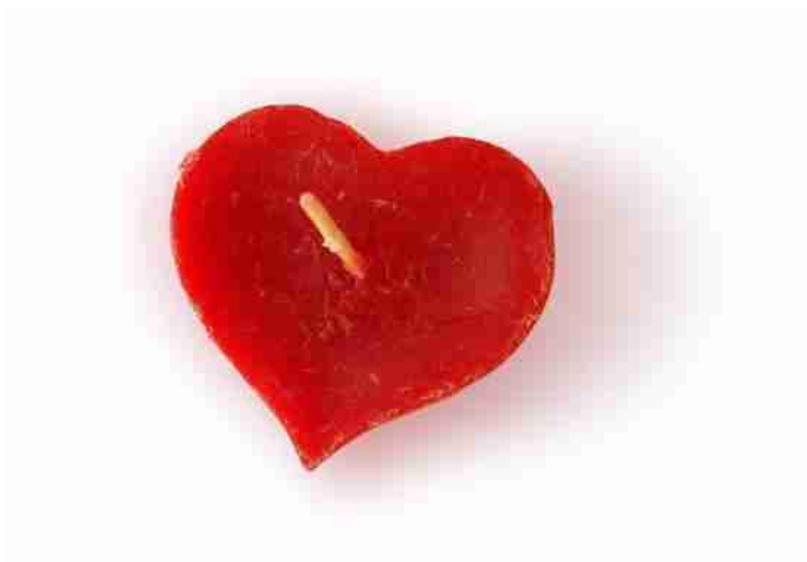
MATERIALES <http://www.arlitvelas.com/es/product/planchas-de-cera-de-abeja-virgen>

Donde comprar **parafina en bloques:**

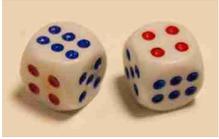
REALIZACIÓN Tienda Manuel Riesgo. C/ del desengaño 22, Madrid.

ELABORACIÓN Os envío información de una técnica muy muy sencilla con la que podremos reciclar las velas que tenemos en casa.

Solo necesitamos una plancha de cera de abeja, algunos moldes variados y un poquito de creatividad.



Luli amiga Bot



Necesitamos 2 dados y que todos los participantes compren 2 regalos envueltos que no puedan atribuirse a ninguna edad ni género (no sabemos a quien le va a tocar) del importe máximo que se decida en cada familia.

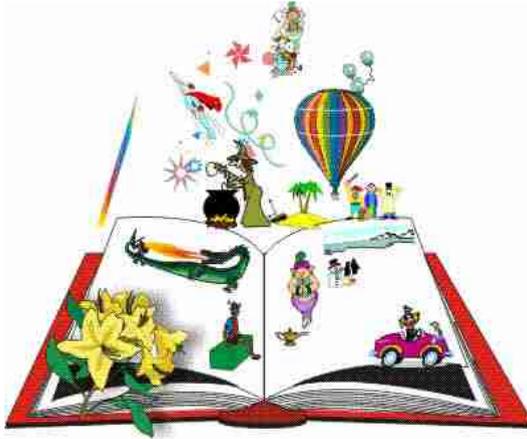
Se disponen todos los regalos cerrados en el centro de la mesa y los participantes adoptan una posición fija alrededor de ellos. El organizador del juego lleva además un buen regalo de más importe económico, más "premio" que se queda en el centro de la mesa.

Al azar todos elegirán dos regalos que abrirán, se quedarán y dejarán a la vista del resto de jugadores.

Quien organiza el juego, tira los dados y cuenta el número obtenido con todas las personas que le rodean empezando por su derecha. Con todas ellas podrá cambiar sus dos regalos y ellas han de aceptar. Así por orden lo harán todos los jugadores.

Se hacen dos rondas para que todo el mundo pueda cambiar aquellos regalos que no le gusten. Cuando vuelva la segunda ronda al organizador, el juego termina.

Cuando en una tirada un jugador doble los dados (dos cincos, dos seises...) se queda con el regalo bueno SIN ABRIRLO y puede cambiar los otros dos con cualquier participante. Como quiera que esta situación puede darse varias veces durante el desarrollo del juego, el regalo bueno se queda en manos del último en obtenerlo, que será quien lo abra para que lo vean los demás y quien pone el regalo bueno el año siguiente.



Podemos versionar el juego de los dados eligiendo un cuento conocido o elaborando uno propio y asignando cada personaje a un participante. Durante el juego alguien irá leyendo el cuento y todo cuanto en él sucede. Irán apareciendo personajes paulatina y repetidamente que son los que podrán cambiar regalos con el resto de los participantes.