



PROCURA DOS OVOS DE PASCUA



A primeira proposta é facer unha procura do tesouro (neste caso o tesouro será un ovo de chocolate ou ovos cocidos pintados e decorados como na foto. Quedan súper chulos!

1. Esconder “ O Gran Tesouro” para que, seguindo as pistas, os nenos e nenas o atopen.

2. Nunhas tarxetas escribide diferentes pistas para agochar éstas seguindo unha orde.

Podería ser da seguinte maneira:

A primeira tarxeta tédela que poñer a vista para que os nenos e nenas atópena de maneira sinxela. Pode poñer...

“SE UN OVO QUEREDES GAÑAR
Á PROCURA DO TESOURO HAI QUE XOGAR.
TEDES QUE BUSCAR AS PISTAS
QUE ATOPAREDES SEN DUBIDAR
E A 1º DETRÁS DUNHA PORTA ESTARÁ”.

A primeira pista tedes que escondela detrás dunha porta (no caso que sigades o exemplo que puxemos).

A primeira pista pode poñer nun lado en grande...

“1ª PISTA” e polo outro lado o texto... (podédelo imprimir e recortar para empregalo no xogo)

“ESTA É A 1ª PISTA QUE DEBEREDES
SEGUIR...
SE OS OVOS QUEREDES CONSEGUIR
A ONDE SE GARDAN,
TEREDES QUE IR”.

(os nenos e nenas teñen que pensar onde pode estar a pista. Se observamos que non son capaces de dar co sitio, podedes axudarlles dándolles algunha pista máis doada).

A segunda pista estará gardada no frigorífico e podedes escribir...

*"ESTA PISTA ALGO FRÍA ESTÁ
ASÍ QUE A DEBEREDES QUENTAR".*

(o mesmo que na pista anterior, os nenos e nenas teñen que pensar onde pode estar a seguinte pista e así con todas).

A terceira pista estará escondida preto da calefacción ou preto doutra fonte de calor como cociña, prancha... e pode por...

*"A SEGUINTE PISTA
A ATOPAREDES DEBAIXO DUNHA
MESA GRANDE,
ALÍ ESTARÁ!*

A cuarta pista tédela que esconder debaixo dunha mesa grande (podédela pegar con cinta adhesiva no taboleiro da mesma)...

*"SE A 5ª PISTA QUEREDES ATOPAR,
ONDE SE DURME TEREDES QUE
BUSCAR!"*

A quinta pista estará debaixo ou dentro dunha cama. Pode por...

"MENUDOS BUSCADORES DE TESOURO SODES!
COMO AS PISTAS XA ESTÁN
O TESOURO TEREDES,
SE UN CONTIÑO LEDES.
CANDO DIGAN AS PALABRAS...
"COLORÍN, COLORADO
ESTE XOGO CUN CONTO
ESTARÁ REMATADO".



Despois de contarlle un conto, aparecerá o tesouro (o ovo de chocolate ou o que consideredes oportuno).
E o xogo está rematado.



ENLACES E RECURSOS DE INTERESE RELACIONADOS

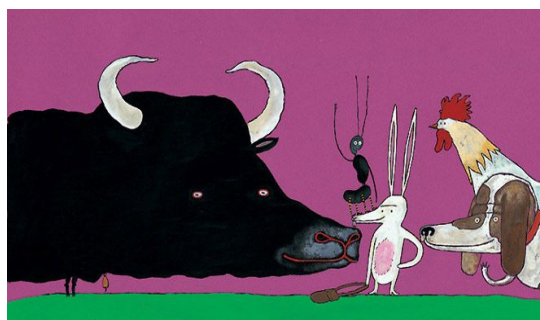
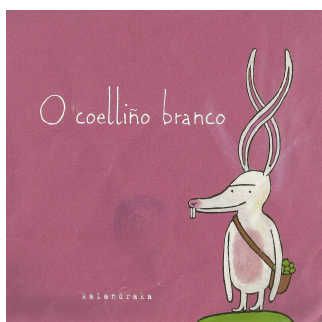
[EL CONEJO DE PASCUA\(CUENTO\)](#) .(Premer)



[LA Hª DEL CONEJO DE PASCUA \(CURTAMETRAXE MOI BONITA\)](#). (Premer)



[O COELLIÑO BRANCO \(CONTO\)](#). (Premer)



O COELLIÑO BRANCO (CONTO CANTADO). (Premer)



SALTA, SALTA CONEJITO (CANCIÓN PARA OS MAIS PEQUES). (Premer)



HOP e WINNIE THE POOH UNA PRIMAVERA CON RITO (PELICULAS FAMILIARES)



ALGUNHAS IDEAS PARA MANUALIDADES



GUARNALDA DE COELLIÑOS.



COELLOS E GALIÑAS CON CUNCAS DE OVOS



COELLIÑOS CON ROLOS DE PAPEL



COROA DE OVIÑOS



ESTAMPAR CON PATACAS



COELLIÑOS CON CALCETÍNS



ESTAMPAR CON ESPONXAS



OVOS SORPRESA



OVOS MELENUDOS



COELLOS DE ORIGAMI [Prema aquí para ver o vídeo](#)



RECETAS PARA FACER EN FAMILIA

Tortitas con forma de coelliño



Ingredientes

- 150 gr de fariña de trigo
- 1 cucharada sopera de azúcre
- 8 g de levadura en po
- 1 pizca de sal
- 200 ml de leite (1 vaso)
- 1 ovo
- Unha cucharadiña de manteiga
- 1 plátano
- 1 amorodo
- 2 arándanos
- 1 mazá

- Duas culleradas de iogur e unha rebanada de queixo

Elaboración

1. Para facer as tortitas pon nunha cunca a fariña, o azúcre e o sal. Mestúralos ben.
2. Derrete a manteiga. Para elo, podes poñela nun pequeno vasiño durante 5-10 segundos no microondas.
3. Noutro bol xunta o ovo ca leite e a manteiga, e bate cunhas varillas para que quede perfectamente mesturado. Engade pouco a pouco os ingredientes secos mestura todo.
4. Coloca sobre o lume unha tixola pequena antiadherente (a temperatura media-alta) e bota pouco a pouco a masa ata que as tortitas tomen forma.
5. Para deseñar o coello fai unha tortita grande e outras dúas pequenas nas que deberás colocar tres ou catro tiras de queixo (a modo de bigotes).
6. Para o nariz utiliza un amorodo cortado, para os ollos, fixa dous arándanos sobre dúas culleradas de iogur. Para as orellas, usa un plátano cortado pola metade. Deseña os dentes con dous anaquiños de mazá.
7. Podes acompañar o plato con mermelada, nata ou sirope de chocolate.

Ovos recheos



Ingredientes

- 6-10 ovos (dependendo de cantos seades)
- Maionesa
- Atún
- Cenoria
- Olivas ou escabeche

Elaboración

1. Cociñar os ovos e despois cortar con coidado a parte superior (intente deixar unha forma marcada)
2. Extrae as xemas e mestúraas con maionesa e atún para facer o recheo.
3. Coloque o recheo dentro das claras.
4. Use cenoria cocida para facer o pico e olivas ou picos para os ollos.

Pizza de froitas en forma de ovo



Ingredientes

- Masa de pastelería ou base de torta de esponxa
- Crema pasteleira ou queixo crema
- Marmelada de amorodos
- Froitas peladas e cortadas (laranxa, kiwi, amorodo, pexego, mandarina, uva e cereixa)
- Esmalte de auga e azucre

Elaboración

1. Pela e corta as froitas que máis vos gusten (laranxa, kiwi, amorodo, pexego, mandarina, uva, cereixa).
2. Cubre o pastel de esponxa ou a masa de pastelería con crema de pastelería ou unha mestura de queixo crema.
3. Engade a marmelada de amorodo e o azucre.
4. Engadir a froita pelada e cortada. Colócaa como máis che guste.
5. Pinta a pizza cun esmalte de auga e azucre para que sexa máis atractiva.

Ovos de galletas Oreo (ou similares)



Ingredientes

- Galletas Oreo
- Queixo crema
- Chocolate para sobremesas
- Chocolate branco derretido

Elaboración

1. Fai unha masa con galletas de oreo e queixo crema.
2. Fai uns bombóns en forma de ovo.
3. Cúbrelos con chocolate para as sobremesas.
4. Para decoralos, usa unha manga de pastelería con chocolate branco.