

Merienda con los
LEONES MARINOS



EBV 2024

MERIENDA

EBV 2024 *Recetas* PARA LA MERIENDA

¡BIENVENIDO, EQUIPO DE MERIENDAS! AQUÍ HAY ALGUNAS COSAS QUE DEBES SABER PARA LAS MERIENDAS DE ESTE AÑO.

- Este documento contiene ideas para meriendas de preescolares y escolares. Para preescolares elige las recetas más apropiadas para los niños de 3 años en adelante.
- Las primeras 5 recetas están relacionadas con las historias bíblicas de la semana. Incluye la información relacionada con el estudio del día: el Título, la Historia bíblica, la cita del Versículo adicional, la Verdad bíblica, la «Conexión con Cristo» tanto para preescolares como para escolares y la «Conexión con el niño» para facilitar la conversación.
- ¡Hay muchas ideas para el refrigerio! Además de las meriendas relacionadas con la Biblia, este documento contiene 20 recetas alusivas al tema de la EBV 2024. Tú puedes completar todos los pasos y presentarlas en el momento del refrigerio. Algunas de las recetas también incluyen pasos que los niños pueden realizar. Si tienes un tiempo de refrigerio más largo, puedes reservar esos pasos para que los niños participen en preparar la receta, además de disfrutar de una deliciosa merienda. Haz planes para usar algunas de esas recetas durante el lanzamiento de la EBV o durante la Noche familiar (la Celebración al finalizar la EBV).
- Las meriendas compradas pueden proporcionar nombres divertidos y distribuirse fácilmente entre los niños. Son muy apropiadas en iglesias que no tienen un tiempo de rotación específico para el refrigerio. Elige cosas que ya vengan empaquetadas y que se pueden relacionar con el tema de este año.

COMPARTIENDO EL EVANGELIO



DIOS REINA

La Biblia nos dice que Dios lo creó todo, incluyéndonos a nosotros. Él gobierna todo.

(Génesis 1:1; Apocalipsis 4:11; Colosenses 1:16-17)



HEMOS PECADO

Desde el tiempo de Adán y Eva todos elegimos desobedecer a Dios. *(Romanos 6:23)*. La Biblia llama a esto pecado. El pecado nos separa de Dios. Por eso merecemos el castigo de la muerte.

(Romanos 6:23)



DIOS PROVEYÓ

Dios envió a Jesús, la solución perfecta para nuestro problema con el pecado. Él nos rescata del castigo que merecemos. Es algo que, como pecadores, no podríamos lograr por nosotros mismos. Jesús es el único que nos salva.

(Juan 3:16; Efesios 2:8-9)



JESÚS DIO

Jesús vivió una vida perfecta, murió en la cruz por nuestros pecados y resucitó. Gracias a que Jesús dio Su vida por nosotros, somos incluidos en la familia de Dios por la eternidad. ¡Es el mejor regalo!

(Romanos 5:8; 2 Corintios 5:21; 1 Pedro 3:18)



RESPONDEMOS

Podemos responder al sacrificio de Jesús. El 1.2.3 para llegar a ser cristiano es una herramienta sencilla que nos ayuda a recordar cómo responder cuando el Espíritu Santo nos guía a aceptar el regalo que Jesús ofrece.

(Juan 14:6; Romanos 10:9-10:13)

1.2.3. PARA SER CRISTIANO

ADMITIR

Admite ante Dios que eres pecador y arrepíentete de tus pecados.

*(Romanos 3:23; Hechos 3:19;
1 Juan 1:9)*

CREER

Cree que Jesús es el Hijo de Dios y recibe el regalo del perdón de tus pecados.

*(Juan 3:16; Juan 14:6; Hechos 4:12; Romanos 5:8;
Efesios 2:8-9; Hechos 16:31)*

CONFESAR

Confiesa tu fe en Cristo Jesús como tu Señor y Salvador.

(Romanos 10:9-10, 13)

SUGERENCIA

- Si percibes que el niño no está listo para orar y responder con fe y arrepentimiento, continúa orando y enseñándole acerca de Cristo durante la semana.

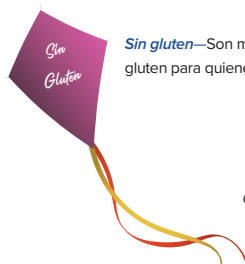


RESPONSABILIDAD DE LOS LÍDERES

- Participar en el entrenamiento y en la planificación de los eventos.
- Familiarizarse con la Historia Bíblica de cada día, la Verdad Bíblica y el Versículo.
- Ora por los niños y las familias que asisten a la EBV.
- Elegir las recetas para preparar. Conseguir alimentos y recursos necesarios (ver las recetas que aparecen a continuación).
- Decorar el área de refrigerio para que resulte un lugar atractivo para visitar (ver CD Admin 22).
- Preparar y servirles la merienda a los niños y a los líderes.
- Limpiar el área de refrigerio todos los días, guardar el equipo y los materiales al finalizar la semana de la EBV.
- Ayudar a planear y participar del lanzamiento de la EBV y de las actividades de la celebración de su iglesia (como la Noche Familiar).



Apropiado para preescolares—Son meriendas que se pueden servir a los niños mayores de 3 años.



Sin gluten—Son meriendas que no contienen gluten para quienes son alérgicos al trigo.

ALERTA SOBRE ALERGIAS

- Como miembro del equipo de merienda o refrigerios, es importante que sepas cuántos niños sufren de alergias y a qué cosas son alérgicos. Aquí hay algunas sugerencias para ayudarte a obtener esa información:
- Incluye un espacio para mencionar alergias en el formulario de inscripción.
- Haz saber a los padres cuáles alimentos servirán en la merienda diariamente, para que puedan hacerse otros arreglos con los niños alérgicos. Esto puede consistir en preparar una merienda alternativa, o pedir que los propios padres provean la merienda de su hijo.
- Pregúntales a los niños si alguno de ellos padece de alergias. Aquellos que las tengan, seguramente han sido instruidos en qué es lo que pueden y no pueden comer.
- Este año hemos clasificado algunas de las meriendas como libres de gluten, pero recuerda que ninguno de los ingredientes usados para preparar estas sugerencias o merienda deben contener gluten.

DÍA 1

LA VERDAD VIENE DE DIOS



SATANÁS LES MINTIÓ A ADÁN Y EVA

(Gén. 2–3)

Adán y Eva escucharon la tentación de Satanás, eligieron desobedecer a Dios y rompieron su relación con Él. Su desobediencia trajo el pecado al mundo. Pero Dios también prometió un plan para derrotar a Satanás. Ahora sabemos que el plan de Dios era enviar a Jesús para restaurar la relación entre las personas y Dios.

VERSÍCULO BÍBLICO

Romanos 12:2

PREESCOLARES

Verdad bíblica de hoy: La verdad viene de Dios.

ESCOLARES

Algunas personas dicen: La verdad puede ser diferente para diferentes personas.

Dios dice: La verdad viene de mí.

Verdad bíblica de hoy: La verdad viene de Dios.

Versículo adicional: *Salmos 119:160*

MERIENDA RELACIONADA CON LA BIBLIA

ÁRBOL DE LA VERDAD

*Apropiado para
preescolares*



INGREDIENTES

- Caramelo de Frutas Enrollado (Fruit Roll-Ups™)
- Palillos Salados (Pretzel sticks)
- Galletas Dulces en Forma de Osos Teddy Grahams®

CANTIDAD: 1 Caramelo de Frutas Enrollado, 5–7 palillos salados, 2 galletas en forma de osos.

UTENSILIOS DE COCINA

- Platos

PASOS

- Coloca 1 rollo de frutas, 5–7 palillos salados, y 2 galletas dulces (osos) en un plato para cada niño.
- Invita a los niños a formar un árbol usando los palillos salados.
- Acerca las 2 galletas (osos) al árbol, para representar a Adán y Eva.

SUGERENCIAS

- Prepara esta merienda con anticipación, para que los niños la usen como modelo. Vuelve a contar la historia bíblica o haz algunas preguntas de repaso mientras ellos preparan sus meriendas.

OPCIONES

- Usa cintas de caramelos frutales (Fruit by the Foot™) para los niños más pequeños.

CONEXIÓN CON EL NIÑO

Adán y Eva permitieron que Satanás los engañara. Ellos no escucharon la verdad. Mientras los niños representan la historia con sus meriendas, recuérdales que la verdad viene de Dios.

DÍA 2

EL PLAN DE DIOS ES EL MEJOR



DANIEL ELIGIÓ EL CAMINO DE DIOS

(Daniel 1)

Daniel y sus amigos fueron llevados cautivos por el rey Nabucodonosor de Babilonia. Ellos escogieron seguir el plan de Dios con los alimentos que comían mientras eran entrenados en el palacio del rey. Los amigos escogieron seguir el plan de Dios y Dios les dio conocimiento y entendimiento. El rey encontró a los cuatro amigos aún más sabios que los otros hombres que habían estado trabajando para él.

VERSÍCULO BÍBLICO

Romanos 12:2

PREESCOLARES

Verdad bíblica de hoy: El plan de Dios es el mejor.

ESCOLARES

Algunas personas dicen: Haz lo que te haga feliz.

Dios dice: Mi plan para ti es aún mejor.

Verdad bíblica de hoy: El plan de Dios es mejor.

Versículo adicional: *Proverbios 3:5-6*

MERIENDA RELACIONADA CON LA BIBLIA

LA SALSA DE DANIEL

Apropiado para
preescolares

Sin
Gluten



INGREDIENTES

- Crema agria
- Mezcla de Aderezo para Ensaladas tipo Ranch (Ranch dressing mix)
- Queso rallado
- Zanahoria
- Apio
- Brócoli
- Pimiento morrón
- Queso en tiras

UTENSILIOS DE COCINA

- Tazón grande
- Cuchara grande
- Vasos plásticos de 2 onzas

PASOS

- Agrega 16 oz (½ litro) de crema agria dentro del tazón grande.
- Agrega 1 mezcla de aderezo de ensaladas para combinar con la base cremosa.
- Agrega también a la mezcla 2 tazas de queso rallado.

SUGERENCIAS

- Sirve Palillos de Vegetales (Garden Veggie Straws®) o Chips para acompañar esta salsa.

SUGERENCIAS

- Ofrece una salsa de «hummus» como alternativa.

CONEXIÓN CON EL NIÑO

Daniel y sus amigos decidieron seguir las reglas de Dios y escogieron vegetales y bebieron agua, en lugar de comer lo que ofrecían en la mesa del rey. Aunque algunas personas quieren hacer aquello que los hace feliz, ¡el plan de Dios es mucho mejor!

DÍA 3

TODOS NECESITAMOS A JESÚS



EL JOVEN RICO

(Marcos 10:17-27)

Un hombre rico preguntó a Jesús cómo llegar al cielo.

Jesús le dijo al hombre que fuera a venderlo todo y luego viniera y lo siguiera. Jesús sabía que al hombre le importaban más sus cosas que seguir a Jesús. El hombre se fue sintiéndose muy triste. Jesús dijo que es casi imposible que una persona rica entre en el reino de Dios, pero que todas las cosas son posibles con Dios. Dios envió a Jesús para que todas las personas pudieran salvarse.

VERSÍCULO BÍBLICO

Romanos 12:2

PREESCOLARES

Verdad bíblica de hoy: Todos necesitamos a Jesús.

ESCOLARES

Algunas personas dicen: Ser una buena persona te lleva al cielo.

Dios dice: Todos pecan y necesitan un Salvador.

Verdad bíblica de hoy: Todas las personas necesitamos a Jesús.

Versículo adicional: Romanos 3:23-24

MERIENDA RELACIONADA CON LA BIBLIA

TESORO BARATO

*Apropiado para
preescolares*



INGREDIENTES

- 2 frascos grandes de budín de vainilla
- 2 paquetes de galletas OREO tipo mini sándwich, trituradas (Golden OREO® Mini Sandwich Cookies)
- 2 frascos de crema batida, descongelada
- 4 tazas de leche

UTENSILIOS DE COCINA

- Vasos de plástico de 8-onzas
- Recipiente grande para mezclar
- Cuchara para mezclar
- Palo de amasar
- Bolsa de plástico grande con cierre hermético

CANTIDAD: Esta receta rinde para 12–18 personas, dependiendo del tamaño de cada porción.

PASOS

- Agrega el budín, la crema batida, y la leche dentro del recipiente grande, mezclando todo.
- Agrega las galletas trituradas y la mezcla del budín dentro de los vasos de 8 onzas.
- Espolvorea por encima con más galletas trituradas.

SUGERENCIAS

- Congela la mezcla del budín y si las preparas con anticipación.

OPCIONES

- Para preparar todo esto como una merienda sin gluten, usa las galletas sin gluten (Glutino®) de Crema de Vainilla.

CONEXIÓN CON EL NIÑO

El joven rico pensó que, si cumplía con todas las leyes, llegaría al cielo. Él no comprendía que todas las personas pecan, y necesitan un Salvador.

DÍA 4

JESÚS ES EL ÚNICO CAMINO



JUAN ESCRIBIÓ SOBRE JESÚS

(Juan 14:1-6; 18–20; Hechos 1:9-12)

Juan fue uno de los discípulos y amigos más íntimos de Jesús.

Juan fue testigo ocular del ministerio de Jesús. Jesús enseñó que Él es el único camino para tener vida eterna. Jesús fue arrestado, juzgado injustamente y condenado a muerte. Murió en una cruz y fue enterrado en una tumba. Tres días después, resucitó de entre los muertos. Los testigos descubrieron que la piedra que sellaba la tumba había sido removida. Jesús se apareció a muchas personas cuarenta días antes de regresar al cielo.

VERSÍCULO BÍBLICO

Romanos 12:2

PREESCOLARES

Verdad bíblica de hoy: ¡La Biblia es verdad!».

ESCOLARES

Algunas personas dicen: Hay muchas maneras de llegar al cielo.

Dios dice: Jesús es el único camino para llegar al cielo.

Verdad bíblica de hoy: Jesús es el único camino para llegar al cielo.

Versículo adicional: *Hechos 4:12*



EL LÁPIZ DE JUAN

Apropiado para
preescolares



INGREDIENTES

- Galletas-Obleas de azúcar
- Trocitos de chocolate blanco
- Caramelos rosados para derretir
- Trocitos de chocolate

UTENSILIOS DE COCINA

- Cuchillo filoso, papel encerado

CANTIDAD: 2 Lápices para cada niño.

PASOS

- Recorta un extremo de las obleas en forma de punta. Colócalas sobre el papel encerado.
- Derrite lentamente el caramelo rosado en el horno de microondas por 30 segundos y mézclalos. Caliéntalos por otros 30 segundos y mézclalos nuevamente hasta que todo quede completamente derretido.
- Sumerge el extremo cuadrado de las obleas en el chocolate rosado. Colócalas sobre el papel encerado hasta que todo se endurezca.
- Derrite lentamente el chocolate blanco.
- Moja el extremo puntiagudo de la oblea en el chocolate blanco. Mientras esté mojado, colocar un trocito de chocolate en la punta.
- Colócalas sobre el papel encerado hasta que se endurezca.

CONEXIÓN CON EL NIÑO

Las palabras que Juan escribió en su libro son muy importantes y debemos conocerlas. Jesús es el único camino al cielo. Tú puedes responder a estas buenas noticias cuando admitas que eres un pecador, y te arrepientas; cree que Jesús es el Hijo de Dios, y acepta Su perdón por tu pecado. Confiesa que Jesús es tu Salvador y Señor.

DÍA 5

HABLA LA VERDAD CON AMOR



PABLO ANIMÓ A LOS EFESIOS

(Hechos 9:1-6; 19:1-10, 21-31; 20:1; Ef. 3:14–4:16)

Pablo solía perseguir a los cristianos. Luego aprendió que Jesús es el Hijo de Dios y comenzó a compartir el evangelio mientras viajaba. Pablo visitó una ciudad llamada Éfeso, donde muchas personas se convirtieron en creyentes. Más tarde Pablo escribió una carta a la iglesia de Éfeso recordándoles que mostraran el amor de Dios a los demás, estuvieran o no de acuerdo con ellos. Pablo desafió a la gente a crecer en sus relaciones con Jesús y a conocer la verdad de Dios.

VERSÍCULO BÍBLICO

Romanos 12:2

PREESCOLARES

Verdad bíblica de hoy: Habla la verdad con amor.

ESCOLARES

Algunas personas dicen: Si no estás de acuerdo conmigo, no me amas.

Dios dice: Habla la verdad con amor.

Verdad bíblica de hoy: Habla la verdad con amor.

Versículo adicional: Ef. 4:15

PIZZAS DE PABLO

*Apropiado para
preescolares*



INGREDIENTES

- Tortillas de harina
- Queso rallado
- Salchichas «Pepperoni»
- Salsa Marinada

UTENSILIOS DE COCINA

- Moldes para cortar galletas en forma de corazón
- Platos

CANTIDAD: 2 tortillas para cada niño.

PASOS

- Corta corazones de tortillas y colócalos en platos.
- Entrega a cada niño 5–8 rodajas de pepperoni, 2 cucharadas de queso rallado, y 1 cucharada colmada de salsa marinada.
- Coloca todos los ingredientes en el plato de cada niño, para que puedan formar sus propias Pizzas de Pablo.

SUGERENCIAS

- Tú puedes preparar estas pizzas para los niños, o poner todos los ingredientes en un plato y permitir que ellos elaboren su propia creación.

OPCIONES

- Usa tortillas de maíz para una merienda sin gluten.

CONEXIÓN CON EL NIÑO

- Muchas veces las personas piensan que si no estás de acuerdo con ellos significa que no los amas, pero el mensaje de Pablo a los Efesios fue diferente. Él les dijo que dijeran la verdad en amor. Es importante que nosotros siempre hablemos la verdad con amor, para que las personas sepan que los amamos, aun cuando no estemos de acuerdo con ellas.

Receta 1

SÁNDWICHES DE GALLETAS EN LA FOGATA



INGREDIENTES

- 1 paquete pequeño de galletas dulces en forma de osos (Teddy Grahams®)
- 2 cucharadas de malvaviscos
- 1 cucharada de trocitos de chocolate

CANTIDAD: 1 bocadillo por niño.

UTENSILIOS DE COCINA

- Cucharas

PASOS

- Recorta la bolsa de galletas al costado, para tener una apertura más grande para comer.
- Agrega trocitos de chocolate, y el malvavisco esponjoso.
- Usen una cuchara para comer la merienda.

SUGERENCIAS

- Ofrece tostadas de azúcar con mantequilla, fresas, y otros aderezos para los líderes de la EBV.

OPCIONES

- Usa un paquete de trocitos de chocolate sin gluten, y de chocolate anti alérgico, para una merienda más saludable.

Receta 2

COLLARES Y MERIENDAS

Apropiado para
preescolares



INGREDIENTES

- Cereal de Frutas en forma de «O» (Froot Loops®)
- Galletas tipo Anillos de Mantequilla (Butter ring cookies)
- Caramelos gomosos en forma de «O» (Lifesavers® Gummies)
- Cuadrados salados con sabor a mantequilla (Butter snap pretzels)
- Palillos salados y trenzados cubiertos de yogurt (Yogurt covered pretzels)
- Cereal en forma de «O» (Cheerios™)

UTENSILIOS DE COCINA

- Cuerda o cordón para la cocina, o hilo de cera
- Bolsitas de plástico con cierre hermético

PASOS

- Recorta el cordón dos veces más largo de lo que sea necesario, como para que el collar pueda pasar sobre la cabeza de cada niño.
- Ata un extremo del cordón.
- Permite que los niños tomen lo que necesitan para sus collares, y lo coloquen en un plato.
- Guíalos a enhebrar lo que escogieron en sus collares.
- Cuando los completen, ata el otro extremo, ¡y pasar el collar sobre sus cabezas para que lo disfruten!

SUGERENCIAS

- Ofrece una bolsita de plástico a cada niño que no ha terminado su merienda. Trata de ser sensible con aquellos que no quieren usar sus collares por razones sensoriales.
- Mezcla y une las combinaciones de cualquier ingrediente que tenga un agujero para enhebrar.

CANTIDAD: 5–7 de cada ingrediente.

Receta 3

AVIONES Y BALLENAS

Apropiado para
preescolares



INGREDIENTES

- Obleas de azúcar
- Caramelos ROLO de chocolate con relleno cremoso (ROLO® Creamy Caramels in Rich Chocolate Candy)
- Lunetas de chocolate (M&M's® Minis)
- Glaseado blanco
- Caramelos gomosos en forma de ballenas

CANTIDAD: 1 avión para cada niño, y 2 ballenas gomosas.

Se puede con
Palitos de vegetales
o de fruta.

PASOS

- Usa el glaseado para pegar dos «Rolos» juntos en los extremos más angostos, y formar el eje de las ruedas.
- Agrega una cucharada grande de glaseado en el centro del eje y apoya una oblea arriba para formar el cuerpo del avión o fuselaje. Las ruedas deben estar a $\frac{1}{2}$ de distancia de la oblea del fuselaje.
- Extiende un poco de glaseado en el centro de la segunda oblea y colócala encima de la oblea del fuselaje que está sobre el área de las ruedas. La forma ideal debe ser similar a una «t» minúscula. Aprieta suavemente para que se peguen.
- Usa el glaseado para pegar los caramelos de chocolate a las alas, simulando las luces.

SUGERENCIAS

- Pregunta: «Si estuvieran volando sobre el océano, ¿qué animales que Dios creó podrían ver?» Distribuye los caramelos gomosos en forma de ballenas para usar con los aviones.
- Para lograr una merienda más saludable, usar las obleas de azúcar sin gluten.

Receta 4

BARRAS RÚSTICAS EN LA PLAYA

Apropiado para
preescolares



INGREDIENTES

- 4½ tazas de cereal con miel (Honeycomb®)
- 1 bolsa de «mini malvaviscos» (10 oz [275 gramos])
- 1 taza de maní tostado y salado (opcional)
- ¼ taza de mantequilla sin sal
- 2 cucharadas de miel

UTENSILIOS DE COCINA

- Cacerola grande
- Molde de 8 x 8 pulgadas (20 x 20 cm)
- Papel para hornear o aerosol anti adhesivo

PASOS

- Derrite la mantequilla a fuego lento dentro de la cacerola.
- Agrega y revuelve los malvaviscos hasta que se derritan completamente.
- Agrega el maní y la miel. Revuelve para combinar bien.
- Agrega el cereal a la sartén y mezcla rápidamente para cubrir.
- Coloca la mezcla inmediatamente en un molde de 8 x 8 pulgadas (20 x 20 cm) con papel para hornear o aerosol anti-adherente.
- Deja enfriar.
- Cortar en cuadrados y sirve.

SUGERENCIAS

- No uses maní o cacahuete si algún niño tiene problemas con alergias a ellos.

RENDIMIENTO: Esta receta rinde 9 barras o cuadrados grandes.

Receta 5

PINOS MAJESTUOSOS



INGREDIENTES

- 1 palito de pan salado
- 5–7 palillos salados
- 3–4 palillos salados enroscados
- 5–10 uvas verdes cortadas por la mitad

UTENSILIOS DE COCINA

- Cuchillo
- Envase de condimentos

PASOS

- Corta 5–10 uvas por la mitad y colócalas en un envase o taza de condimentos.
- Entrega a cada niño los palillos y las uvas.
- Muéstrales cómo usar el palito salado para formar el tronco del árbol, los palillos salados y los entrelazados como ramas y raíces, y explícales que las uvas serán usadas como agujas o conos de pinos.
- Permite que los niños puedan crear sus propios pinos para comer.

SUGERENCIAS

- Conecta con el contenido Bíblico del Día 1: «Satanás les mintió a Adán y Eva».

CANTIDAD: Rinde 1 pino por niño.

Receta 6

MALVAVISCOS MARAVILLOSOS

Sin
Gluten



INGREDIENTES

- Malvaviscos grandes
- Gelatina (Jell-O®) en polvo, de diferentes colores

UTENSILIOS DE COCINA

- Tazón con agua
- Bolsas grandes de plástico con cierre hermético

PASOS

- Vacía cada color de gelatina en polvo en bolsas de plástico separadas.
- Moja los malvaviscos en el agua y agregarlos a la bolsa deseada.
- Sacude los malvaviscos hasta que queden bien cubiertos con el polvo de gelatina.
- Dejar secar por dos horas antes de disfrutarlos.

SUGERENCIAS

- Usa guantes al trabajar con la gelatina en polvo, para que las manos no queden manchadas.
- Ensarta los malvaviscos de colores en un palito de brocheta para servirlos más fácilmente.

CANTIDAD: 5–7 malvaviscos para cada niño.



INGREDIENTES

- Galletas de arroz (con caramelo, con manzana y canela, o ligeramente saladas)
- Crema de cacahuete
- Cereal en forma de O (Cheerios™)

UTENSILIOS DE COCINA

- Cucharas de plástico
- Tazas de condimentos

CANTIDAD: 1–2 galletas para cada niño.

PASOS

- Entrega a cada niño una galleta de arroz.
- Agrega una cucharada de mantequilla con sabor para que cada niño pueda untarla a su galleta.
- Sirve a cada uno una pequeña cantidad de cereal en forma de «O» para decorar sus galletas.

SUGERENCIAS

- Coloca el cereal en forma de «O» y la mantequilla con sabor en las tazas de condimentos con anticipación.
- La avellana rociada con cacao es también una deliciosa opción en lugar de la mantequilla.
- No todas las marcas de mantequilla para galletas son sin gluten. Asegúrate de comprobar los ingredientes si tienes niños sensibles al gluten.

Receta 8

POZA DE MAREA

Apropiado para
preescolares

Sin
Gluten



INGREDIENTES

- 2 cajas de Gelatina Azul (Berry Blue Jell-O®) (3 oz [85 g])
- 2 cajas de dulces de caramelos

UTENSILIOS DE COCINA

- Recipiente para mezclar
- Cucharas
- Vasos de plástico transparentes

PASOS

- Prepara la gelatina de acuerdo con las instrucciones del paquete.
- Agrega 2–3 cucharadas de dulces de caramelo en cada vaso.
- Coloca un vaso vacío sobre cada uno de los vasos con los dulces de caramelo.
- Agrega la gelatina en cada uno de los vasos superiores.
- Refrigerar por 3 horas o hasta que la gelatina esté lista.
- Los dulces son semejantes a las rocas en el océano mientras estén debajo de los vasos con gelatina azul, los puedes agregar a la gelatina o comerla sola.

SUGERENCIAS

- Puedes añadir un pecesito de goma.

RENDIMIENTO: Esta receta rinde 4 porciones (1 vaso por niño).

MERIENDA JUNTO AL MAR



Receta 9

MERIENDA JUNTO AL MAR

Apropiado para
preescolares

INGREDIENTES

- 1 bolsa de galletas en forma de ballenas (7 oz [200 g])
- 1 bolsa de galletas en forma de pescados (6.6 oz [185 g])
- 1 paquete de mezcla para condimentar ensalada tipo «Ranch» (1 oz [30 g])
- ¼ taza de aceite vegetal
- 1 cucharadita de sal de ajo
- 1 bolsa de galletas en forma de ostras (9 oz [255 g])

UTENSILIOS DE COCINA

- Un pequeño recipiente para mezclar
- Cuchara para mezclar
- Bolsas de plástico con cierre hermético de 1 galón (4 litros)
- Bandeja para hornear

CANTIDAD: ½ taza para cada niño.

PASOS

- Pre-calienta el horno a 350° F/ 180°C.
- Vacía en un pequeño recipiente el aceite, la mezcla para condimentar ensalada tipo «Ranch», y la sal de ajo. Remueve hasta que todo se mezcle bien.
- Agrega las galletas y la mezcla de aceite dentro de una bolsa de plástico.
- Sella la bolsa y agítala hasta que todo quede bien cubierto.
- Acomoda las galletas sobre un molde sin engrasar, formando una simple capa.
- Hornea las galletas por 15–20 minutos o hasta que se doren.
- Déjalas enfriar, y estarán listas para disfrutar.

SUGERENCIAS

- Sirve esta «Merienda junto al mar» a los voluntarios ¡para que saboreen durante el entrenamiento de líderes!

OPCIONES

- Agrega palillos salados.
- Agrega pimienta de cayena para condimentar.

CARAMELO MARINO



Receta 10

CARAMELO MARINO



INGREDIENTES

- 2 tazas de azúcar blanca granulada
- $\frac{3}{4}$ taza de agua
- $\frac{1}{2}$ taza de jarabe de maíz (corn syrup)
- Colorante de comida amarillo y verde
- Aceites con diferentes sabores - algodón de azúcar, mora, manzana verde, y otros más (Opcional)
- Azúcar impalpable

UTENSILIOS DE COCINA

- Termómetro de cocina
- 2 tazas de medir grandes de vidrio
- Cacerola mediana
- Molde no adhesivo
- Martillo de cocina
- Bolsa de plástico grande con cierre hermético

CANTIDAD: 3–5

trozos de caramelo para cada niño.

PASOS

- Mezcla el agua, el azúcar, y el jarabe de maíz en una cacerola de tamaño mediano.
- Coloca el termómetro en uno de los lados de la cacerola. Llevar a hervir a fuego mediano (revolviendo muy frecuentemente) hasta alcanzar una temperatura de 300°F/150°C
- Retíralo del fuego. Agrega cuidadosamente $\frac{1}{3}$ de la mezcla de azúcar caliente en cada taza de medir. Agrega inmediatamente al líquido el colorante y el aceite con sabor. Mezcla bien.
- Vacía el contenido en un molde y permite que se enfríe completamente.
- Usa el martillo de cocina para romper el caramelo endurecido en pequeños trozos.
- Coloca los trozos y el azúcar impalpable en la bolsa de plástico con cierre hermético. Agita la bolsa para cubrir. Usar los dedos para sacudir el exceso de azúcar.

SUGERENCIAS

- Cuando el termómetro llegue a 300°F/150°C, trabajar rápido antes que el jarabe se endurezca.



• Pruébalo con Galletas o gomitas en forma de pez.

INGREDIENTES

- Bolsa de 28 oz (800 g) de papas fritas congeladas
- Sal
- ½ taza de salsa para pizza
- 2 cucharaditas de condimento italiano
- 4 oz (115 g) de pepperoni
- 1½ taza de queso mozzarella rallado

UTENSILIOS DE COCINA

- Bandeja grande para hornear

PASOS

- Prepara las papas fritas según las instrucciones del paquete, fríendolas hasta que estén crujientes. Sazónalas con sal.
- Pre-calienta el horno.
- Extiende las papas fritas calientes y rocíarlas con salsa de pizza. Espolvorea con condimento italiano, pepperoni y mozzarella.
- Coloca las papas fritas de pizza en el horno, vigilando de cerca. Hornéalas hasta que el queso esté dorado y fundido. Espolvorea la parte superior de las patatas fritas con condimento italiano para adornar. Sírvelas inmediatamente.

SUGERENCIAS

- Cubre la bandeja para hornear con papel encerado para facilitar la limpieza.

SUGERENCIAS

- Añada salchicha y aceitunas para una pizza frita mejorada.

MEZCLA DELICIOSA



Receta 11

MEZCLA DELICIOSA

INGREDIENTES

- Papas fritas (Chips)
- Palillos de vegetal
- Chips crocantes (Crunchy Cheetos®)
- Doritos®
- COMBOS®

UTENSILIOS DE COCINA

- Tazón grande para mezclar

CANTIDAD: Un vaso por niño.

PASOS

- Mezcla todos los ingredientes dentro del recipiente.

SUGERENCIAS

- Prepara la mezcla con anticipación, y guardarla en bolsitas de plástico con cierre hermético, para facilitar la entrega de la merienda.

LA MANZANA DE ADÁN





INGREDIENTES

- 5 manzanas
- 2 cucharadas de cajeta o dulce de leche
- ¼ taza de trocitos de chocolate

UTENSILIOS DE COCINA

- Cortador para manzanas
- Cuchara

RENDIMIENTO: 4 porciones

PASOS

- Lava y rebana las manzanas.
- Derrite la cajeta o dulce de leche en el microondas en intervalos de 30 segundos. Mezcla bien.
- Vacía la cajeta o dulce de leche derretida sobre las manzanas. Rocía también los trocitos de chocolate uniformemente sobre las manzanas.
- Repite el proceso con el resto de las manzanas para cada porción.

SUGERENCIAS

- Comprar manzanas ya rebanadas.
- No todas las marcas de galletas son sin gluten. Asegúrate de comprobar los ingredientes si tienes niños con sensibilidad al gluten.

SUGERENCIAS

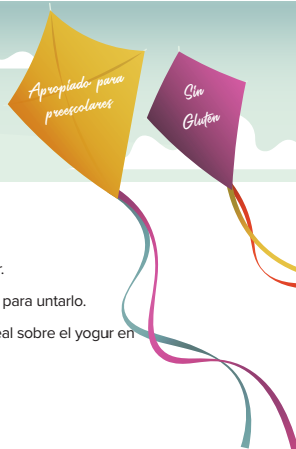
- Usa trocitos de chocolate sin productos lácteos para una merienda anti-alérgica.

APERITIVO PARA AVISTAR BALENAS



Receta 13

APERITIVO PARA AVISTAR BALLENAS



INGREDIENTES

- Yogur de vainilla de 32 oz (950 ml)
- 1 taza de cereal (Trix™ cereal)
- 1 taza de cereal de arroz con sabor a frutas (Fruity PEBBLES™)

UTENSILIOS DE COCINA

- Molde para hornear
- Papel para hornear
- Cuchillo

CANTIDAD: 2–3 porciones para cada niño.

PASOS

- Coloca el papel sobre el molde para hornear.
- Agrega yogur sobre el papel. Usa el cuchillo para untarlo.
- Vacía abundantemente los dos tipos de cereal sobre el yogur en forma pareja.
- Congela por dos horas o más.

SUGERENCIAS

- Cuanto más espeso sea el yogur, más tiempo necesitará para congelarse.
- Guarda en el congelador antes de servir, para evitar que se derrita.

SUGERENCIAS

- Usa chocolate blanco derretido.

ROCAS SÓLIDAS





INGREDIENTES

- Mezcla para galletas con chispas de chocolate de 18 oz (500 g)
- 32 galletas OREO®
- Mezcla para galletas brownies (18 oz [500 g])

UTENSILIOS DE COCINA

- Molde para hornear de 9 x 13 pulgadas (23 x 33 cm)
- Papel para hornear
- Cuchillo

PASOS

- Pre-calienta el horno a 350°F/180°C.
- Forra un molde de 9 x 13 (23 x 33 cm) pulgadas con papel pergamino.
- Prepara la mezcla de galletas, ya lista, presiona la masa de galletas en el fondo del molde.
- Prepara la mezcla para las rocas (brownie) siguiendo las instrucciones del paquete y vértela sobre la capa de galletas Oreó®.
- Hornear durante 30-40 minutos.
- Dejar enfriar completamente antes de servir.

SUGERENCIA

- ¡Las «Rocas sólidas» son los favoritos de los líderes para las reuniones de entrenamiento de la EBV.

CANTIDAD: Rinde 12 cuadrados grandes. Servir 1 cuadrado por niño o líder.

DELICIA PARA EL FRAILECILLO MOÑUDO



Receta 15

DELICIA PARA EL FRAILECILLO MOÑUDO



INGREDIENTES

- Malvaviscos sin gluten
- Cereal - Cuadrados de chocolate
(*Chocolate Chex™ cereal*)
- Cereal en forma de «O» cubierto de chocolate
(*Chocolate Cheerios™ cereal*)
- Caramelos de Maíz Dulce (*Brach's® candy corn*)

UTENSILIOS DE COCINA

- Recipiente grande para mezclar
- Bolsas de plástico con cierre hermético

CANTIDAD: 1 vaso para cada niño.

PASOS

- Mezcla todos los ingredientes en un recipiente grande.

SUGERENCIA

- Prepara la mezcla con anticipación, y guárdala en bolsitas de plástico con cierre hermético para facilitar la entrega.

BÚHOS



Receta 16

BÚHOS

Apropiado para
preescolares

INGREDIENTES

- 20 Magdalenas o pasteles individuales (cupcakes)
- 1½ taza de glaseado
- 40 galletas OREO® (doradas o de chocolate)
- 40 mentas de chocolate para formar los «ojos» (Junior Mints®)
- 20 caramelos de naranja y chocolate

UTENSILIOS DE COCINA

- Molde para los pastelitos individuales o magdalenas.

CANTIDAD: 1 pastelito para cada niño.

PASOS

- Glasea todos los pastelitos.
- Abre y separa las galletas Oreo®, Coloca el lado con crema sobre los pastelitos glaseados con la crema hacia arriba, para poder formar los ojos.
- Rompe el lado de una Oreo® sin crema por la mitad. Colocar una mitad sobre cada ojo para formar los párpados y las cejas.
- Apoya los caramelos de chocolate sobre el lado cremoso de las Oreo® para formar las pupilas.
- Coloca el caramelo de naranja sobre el glaseado para formar el pico del búho.

SUGERENCIAS

- Prepara algunos búhos con anticipación para que los niños más pequeños puedan disfrutar, y permite que los mayores puedan crear los propios.

MEZCLA EN LA BOLSA DE PLAYA



Receta 17

MEZCLA EN LA BOLSA DE PLAYA

INGREDIENTES

- Chips de plátanos - (*Banana chips*)
- Cereales en forma de O (*Cheerios*™)
- Pasas de uva
- Palillos salados trenzados
- Malvaviscos pequeños
- Maíz inflado (*Puffed Corn*)
- Chips de conos de maíz (*Bugels*™)

UTENSILIOS DE COCINA

- 7 tazones para mezclar
- 7 cucharas pequeñas o 1/4 taza de medir
- Pequeñas bolsas de papel marrón para la comida

CANTIDAD: 1 vaso por niño.

PASOS

- Entregar a cada niño una bolsa marrón.
- Invitar a cada uno a escoger qué ingredientes le gustaría poner dentro de su bolsa.

SUGERENCIAS

- Agregar trocitos de chocolate para que la mezcla tenga un toque más dulce.
- Dejar los malvaviscos para la merienda amigable de los niños.

MERIENDA PROFUNDA



Receta 18

MERIENDA PROFUNDA



INGREDIENTES

- Una caja de 8-oz (225 g) de queso crema en bloque
- Lata de 7 oz de crema de malvavisco o derrite malvaviscos para lograr la mezcla
- Palillos de galletas dulces

UTENSILIOS DE COCINA

- Batidora
- Recipiente para la batidora
- Espátula

CANTIDAD: ½ vaso de mezcla para cada preescolar.

PASOS

- Abre la caja de queso crema y quítale el papel de aluminio. Dejar que el queso repose a temperatura ambiente por aproximadamente 15 minutos para que se ablande.
- Combina el queso blando con la crema de malvaviscos usando la batidora. Usa la espátula para recoger el resto del batido que quede adherido.
- Coloca 1/3 taza de la mezcla dentro de un vaso pequeño.
- Los niños pueden usar las galletas para sacar la mezcla de sus vasos.

SUGERENCIAS

- Agrega trocitos de chocolate para que la mezcla tenga un toque más dulce.

HUELLAS DE ALCES



INGREDIENTES

- 1 barra de chocolate blanco de 6 onzas (170 g)
- $\frac{3}{4}$ taza de mantequilla de cacahuete
- 2 tazas de cereal de arroz (*Rice Krispies® cereal*)
- 1 $\frac{1}{2}$ taza de mini-malvaviscos
- 1 taza de trocitos de chocolate, divididos

UTENSILIOS DE COCINA

- Molde para hornear
- Papel para hornear
- Recipiente grande para mezclar
- Cuchara grande

CANTIDAD: Sirve 12 porciones. 1 huella de alce para cada niño.

PASOS:

- Prepara el molde grande para hornear, cubriéndolo con el papel.
- Derrite el chocolate blanco de acuerdo con las instrucciones del paquete.
- En un recipiente grande, combina el chocolate blanco derretido y la mantequilla con sabor; revuelve hasta que todo quede mezclado.
- Agrega el cereal, los malvaviscos y la mitad de los trocitos de chocolate; mezcla bien.
- Coloca la mezcla con una cuchara sobre el molde para hornear ya preparado, y rociar con los trocitos de chocolate restantes.
- Enfría en el refrigerador hasta que las galletas estén listas.

SUGERENCIAS:

- No todas las marcas de mantequilla para galletas son sin gluten. Asegúrate de comprobar los ingredientes si tienes niños sensibles al gluten.

MERIENDA DE ARENA





INGREDIENTES

- 2½ tazas de avena
- 1 taza de mantequilla de cacahuete
- ½ taza de miel
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Pizca de sal
- ½ taza de trocitos de chocolate

UTENSILIOS DE COCINA

- Recipiente grande para mezclar
- Espátula de goma
- Molde para hornear
- Papel para hornear

RENDIMIENTO: Rinde 30 bolitas.

PASOS

- Combina la avena, mantequilla, miel, vainilla, sal, y trocitos de chocolate dentro del recipiente grande. Usa la espátula para mezclar todo hasta que quede bien húmedo.
- Llevar la mezcla al refrigerador por unos 30 minutos para que se enfríe y se afirme.
- Forma bolas del tamaño de una cucharada sopera con la mezcla.
- Entrega a cada niño un plato con una bola de "arena" y un palito de manualidades. Deje que los niños escriban mensajes o hagan dibujos en su bocadillo de arena como si estuvieran jugando en la playa.

SUGERENCIA

- No todas las marcas de mantequilla para galletas son sin gluten. Asegúrate de comprobar los ingredientes si tienes niños sensibles al gluten.

OPCIONES PARA LA MERIENDA

OPCIÓN 1

- Hot Dogs
- Sándwiches de Galletas en la Fogata (Receta 1)
- Sandía

OPCIÓN 2

- Queso y «Pepperoni»
- Barras Rústicas en la Playa (Receta 4)
- La Salsa de Daniel (Relacionada a la Biblia - Día 2)

OPCIÓN 3

- Papas Pequeñas con Aderezo (papas pequeñas cubiertas con carne de taco, queso, panceta, crema agria, y otras cosas más)
- Poza de marea (Receta 8)
- Merienda Junto al Mar (Receta 9)

OPCIÓN 4

- Bocadillos de Jamón y Pavo
- La Manzana de Adán (Receta 12)
- Rocas sólidas (Receta 14)

OPCIÓN 5

- Ensaladas de Taco
- Búhos (Receta 16)
- Agua Oceánica (Opción-agua comprada)

OPCIÓN 6

- Palillos de Pollo Frito
- Delicia para el frailecillo moñudo (Receta 15)
- Aperitivo para avistar ballenas (Receta 13)

OPCIÓN 7

- Papas Asadas Rellenas
- Mezcla Deliciosa (Receta 11)

- Merienda profunda (Receta 18)

OPCIÓN 8

- Sándwiches
- Mezcla en la Bolsa de Playa (Receta 17)
- Huellas de Alces (Receta 19)

OPCIÓN 9

- Sándwiches de Pollo
- Aperitivo para avistar ballenas (Receta 13)
- Aviones y Ballenas (Receta 3)

MERIENDAS COMPRADAS

- Trozos de pizza (Bagel Bites®)
 - Pequeños trozos de galleta rellena
 - Fritura en forma de cono (Bugles™)
 - Palitos de galleta cubiertos con chocolate (Pocky Sticks®)
 - Barras de palitos salados (Pretzel Rods)
 - Barras de granola
 - Bebidas de diferentes sabores (Powerade®)
 - Bebida color azul sabor de mora (Hawaiian Punch® and Sprite®) (Ocean Water)
 - Galletas de arroz cubiertas de chocolate (Star Crunch® Cookies (Rock Cakes)
- Dulces de goma en forma de pez (Swedish Fish®)
 - Golosinas agridulces
 - Gomitas en forma de peces
 - Galletas en forma de ballenas (Whales®)

DECORACIÓN

- Cuelga el Cartel de Rotación para la Merienda de la EBV 2024 (*CD Administración 19b*) fuera del salón. Decora la pared con el Telón Playa Roca Rompeolas de la EBV 2024 (*9781430095552*).
- Coloca un Estandarte de la EBV 2024 (*005846831*) a un costado de la puerta.
- Cubre las mesas con los Manteles de la EBV 2024 (*005846832*). Utiliza los moldes para castillos de arena de la EBV 2024 (*9781430092964*) como centros de mesa.
- Coloca un león marino inflable EBV 2024 (*005847243*) en el centro de cada mesa.
- Coloca las Huellas sobre el piso de la EBV 2024 (*005846827*) en el suelo para que guíen al salón desde el pasillo. También se pueden usar para marcar un lugar en el piso, donde cada niño deberá sentarse después de entrar al salón.
- Ver «Cómo Decorar Fácilmente» la EBV 2024 (*9781430090120*) para descubrir más ideas.

Los ingredientes y marcas pueden cambiar en cada país; por lo que hacemos una descripción del componente o producto en cada receta; o bien si eres muy visual, te recomendamos buscar en Internet el producto por su nombre en inglés y así tendrás mayor referencia de como sustituirlo con ingredientes que tengas a tu alcance.