









San Isidro



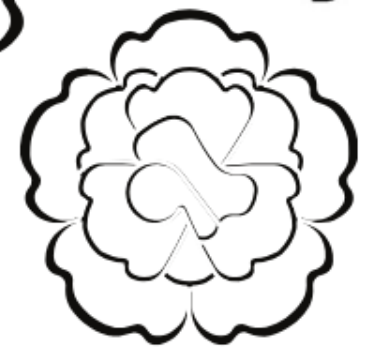
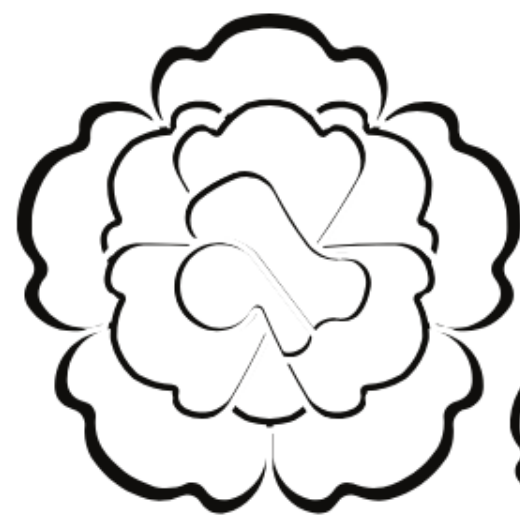
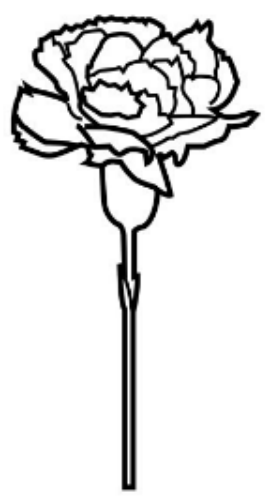
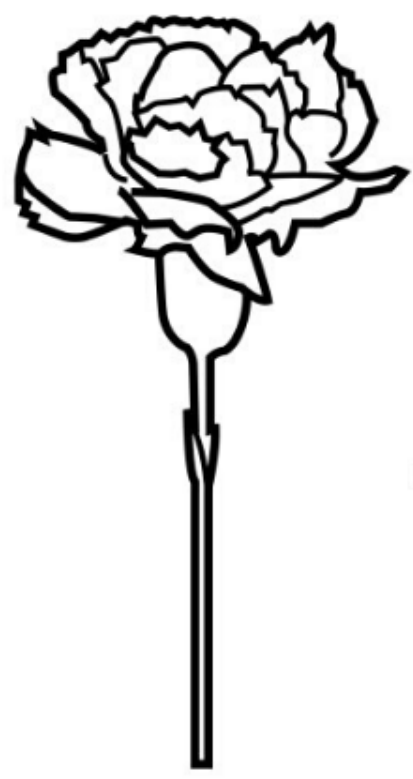
HISTORIA DE SAN ISIDRO

El 15 de mayo  es un día festivo  en Madrid , que se celebra en honor a su patrón: San Isidro Labrador . San Isidro, según cuenta  la leyenda, hizo brotar una fuente  en un lugar donde no había agua , por esta razón se construyó allí la ermita  de San Isidro.

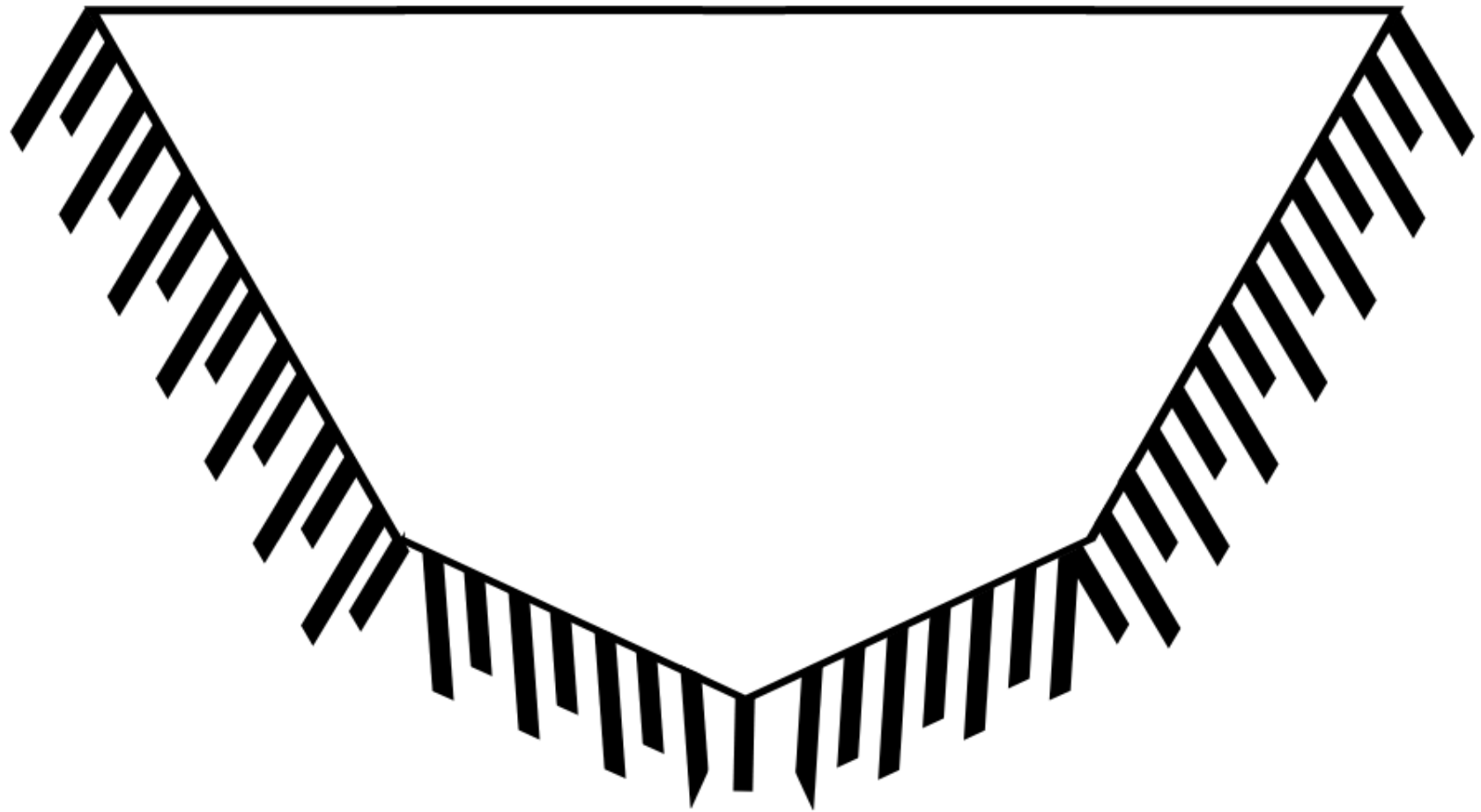
Los madrileños en este día vamos a la pradera del santo . En esta fiesta  se hacen verbenas , bailes típicos  como el Chotis y nos vestimos de chulapos y chulapas , es un día para disfrutar y pasar en familia .

¡FELIZ SAN ISIDRO!

**COLOREA
LOS
CLAVELES**



CREA TU PROPIO MANTÓN



COPIA LAS PALABRAS



R	O	S	Q	U	I	L	L	A



M	A	N	T	Ó	N



C	L	A	V	E	L

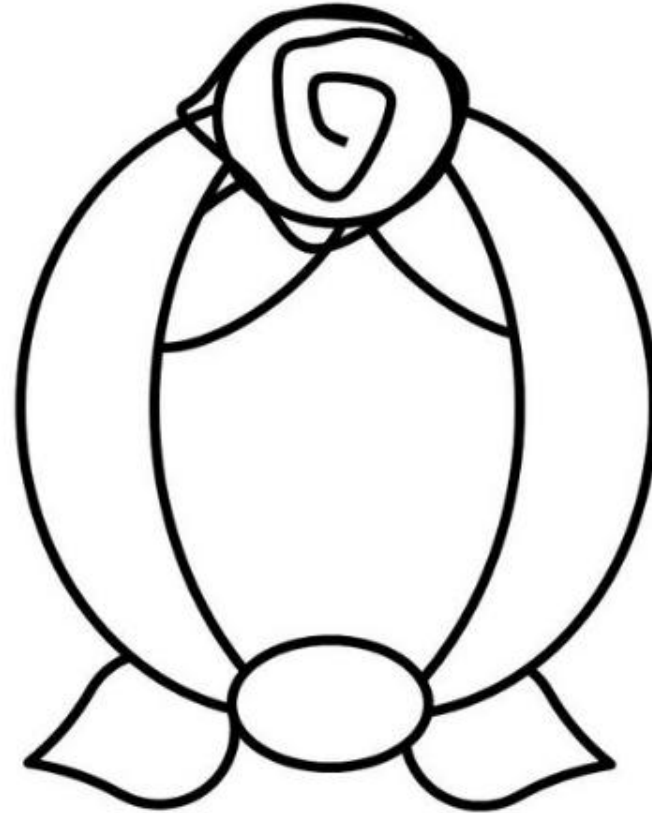


C	H	A	L	E	C	O

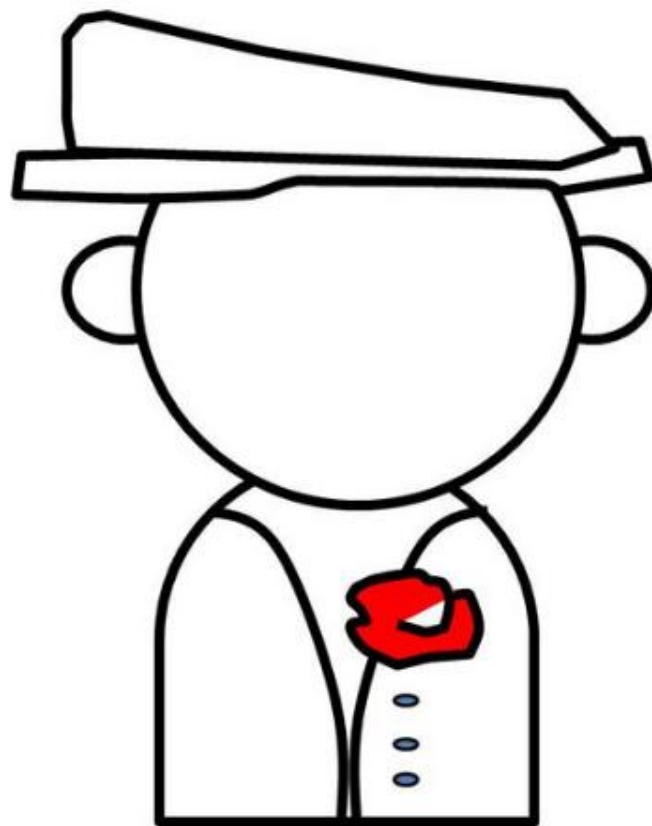


G	O	R	R	O

DIBUJA SU CARA Y PINTA



DIBUJA SU CARA Y PINTA



SOPA DE LETRAS

P	C	L	A	V	E	L	C
A	F	I	E	S	T	A	H
Ñ	H	M	V	S	I	F	U
U	C	O	U	I	E	D	L
E	F	N	T	A	F	V	A
L	I	A	U	D	N	P	P
O	E	D	C	H	A	L	O
C	H	A	L	E	C	O	S

CHULAPO

CLAVEL

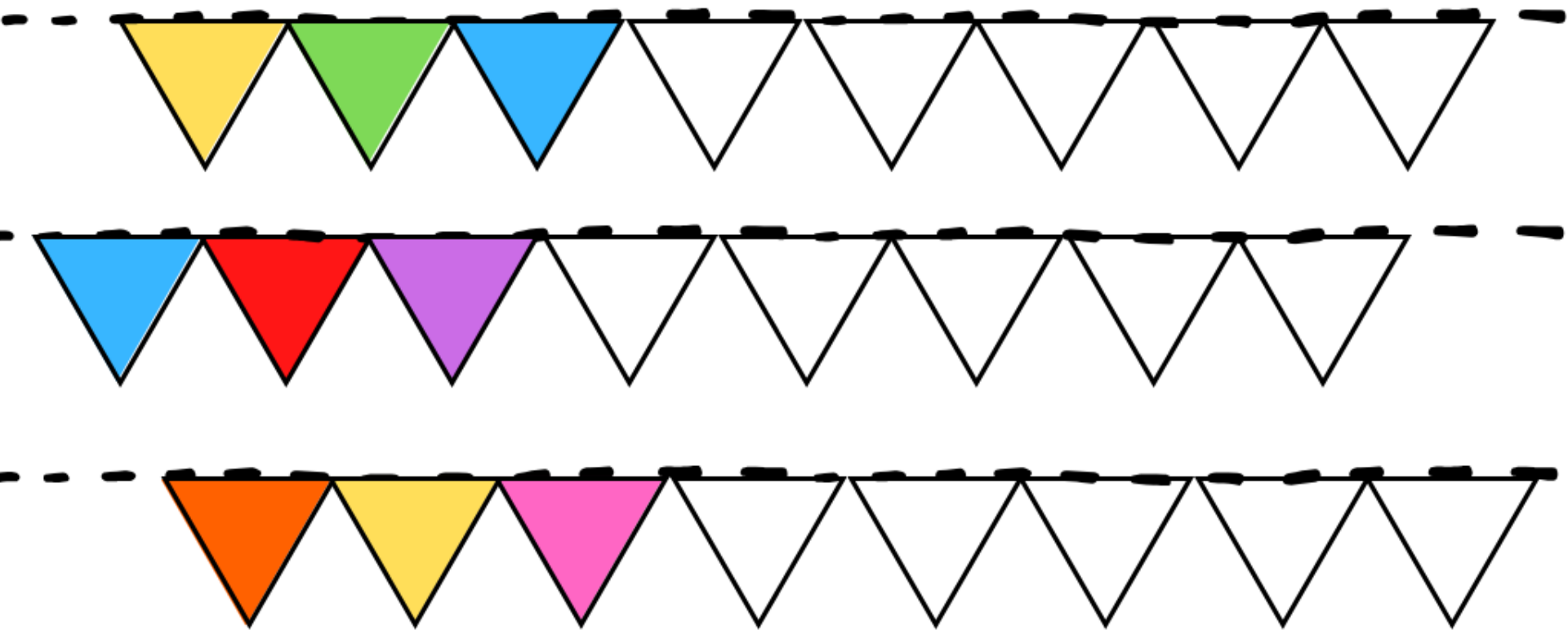
CHALECO

FIESTA

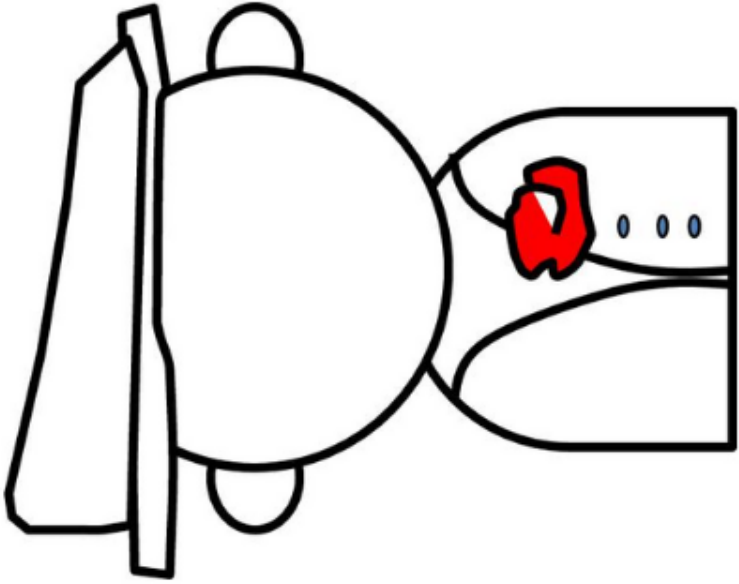
LIMONADA

PAÑUELO

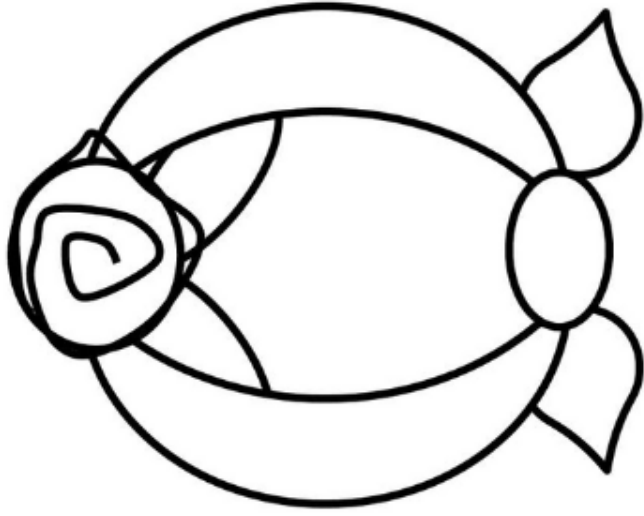
CONTINÚA LA SERIE



DIBUJO SU TRAJE



DIBUJO SU VESTIDO



PASOS:

1. RECORTAR EL PAPEL DE COCINA O LAS SERVILLETAS EN CUADRADOS. (NECESITAREMOS 5 CUADRADOS POR CLAVEL).
2. PINTAR LOS BORDES CON ROTULADOR ROJO.
3. COLOCAR LOS PAPELES UNO ENCIMA DE OTRO DE FORMA NO UNIFORME Y AGARRAR TODOS A LA VEZ DEL CENTRO DEL CUADRADO. ARRUGAR ESA PARTE COMO SI HICIÉRAMOS UN CHURRITO Y UNIRLO CON CELO.
4. INTRODUCIR ESTA PARTE DENTRO DE LA PAJITA, LA CUAL HARÁ LA FUNCIÓN DE TALLO, SUJETARLO CON CELO.
5. DIBUJAR EN UNA CARTULINA HOJAS Y PEGARLAS CON CELO EN LA PAJITA.

IYA ESTÁ LISTO NUESTRO CLAVEL!

HACER UN CLAVEL DE PAPEL



MATERIALES:

- TIJERAS
- PAPEL DE COCINA O SERVILLETAS DE PAPEL
- ROTURADOR ROJO
- 1 PAJITA
- CARTULINA
- CELO



¡VAMOS A BAILAR!



PASOS:

1. Disfrazarnos con telas, ropa y accesorios que tengamos en casa.
2. Ponernos nuestro clavel de papel.
3. Buscar un chotis en YouTube y dejar la canción de fondo.
4. Situarnos encima de nuestra baldosa en el suelo.
5. Bailar, bailar y bailar.

¡Feliz San Isidro!



BALDOSA PARA BAILAR EL CHOTIS

PARA CREAR NUESTRA BALDOSA SOLO NECESITAMOS CINTA ADHESIVA O CELO, EL CUAL PEGAREMOS EN EL SUELO DE CASA DIBUJANDO UN CUADRADO. SI TIENES DIFERENTES CINTAS O CELOS DE COLORES, ¡NUESTRA BALDOSA QUEDARÁ PRECIOSA! SI NO TIENES PUEDES UTILIZAR CELO TRANSPARENTE Y PONER DEBAJO UNA TIRA DE PAPEL DE COLORES O DECORADO POR NOSOTROS.



RECETA LIMONADA

INGREDIENTES:

- 4 LIMONES.
- 5 CUCHARADAS DE AZÚCAR.
- 2 VASOS CON CUBITOS DE HIELO.
- MEDIO LITRO DE AGUA.



PASOS:

1. Lavamos bien los limones y retiramos la piel, procurando quitar la parte blanca ya que amarga.
2. Pelamos los limones de modo que sólo queden los gajos. Retiramos las pepitas.
3. Ponemos los limones y el azúcar en el vaso de la batidora y trituramos.
4. Colamos la limonada.
5. Añadimos el hielo y el agua al vaso de la batidora.
6. Trituramos todo de nuevo hasta que la mezcla quede bien integrada.
7. Servimos la limonada en un vaso.
8. Decoramos con hojas de menta y una rodaja de limón.

¡Buen provecho!





RECETA EN FAMILIA: ROSQUILLAS

INGREDIENTES

- HARINA DE TRIGO - 230G (APROXIMADAMENTE)
- AZÚCAR - 5 CUCHARADAS
- LEVADURA QUÍMICA - 1 SOBRE
- LECHE - 1/4 VASO
- 4 - 5 ANISES ESTRELLADOS
- 3 HUEVOS
- RALLADURA DE UNA NARANJA Y SU ZUMO
- ACEITE PARA LA MASA 1/4 VASO
- ACEITE PARA FREÍR
- AZÚCAR PARA REBOZAR



PASOS:

1. Freimos los anises estrellados en el aceite (opcional) los retiramos y reservamos el aceite, dejando que enfríe.
2. Mientras se enfría el aceite, en un bol echamos los huevos y el azúcar. Batimos hasta que la masa quede espumosa.
3. Añadimos la levadura a la mezcla, la ralladura de la naranja y su zumo, la leche y el aceite.
4. vamos añadiendo poco a poco la harina, la cantidad que admita hasta conseguir una masa que se pueda manipular (blanda y no pegajosa).
5. Dejamos reposar durante 30 minutos.
6. Una vez pasado el tiempo ya podemos dar a la masa la forma de las rosquillas.
7. Freír en aceite hasta que se doren y rebozar en azúcar.

¡A disfrutar en familia!





Fin

