



Caleidoscopio Niños de Adviento

Semana 3: GOZO

¿Qué cosas te dan gozo?



¡Bienvenido a la Semana 3 del Caleidoscopio Niños de Adviento sobre gozo! ¿Qué cosas te dan gozo? Tal vez estar con tu familia, jugar con tu mascota, dar un paseo o recibir un abrazo. Hay muchas cosas que nos pueden dar gozo y, durante las fiestas, la comida es una de ellas, ya que durante esta época se preparan comidas y delicias especiales que se comparten con familiares y amigos.

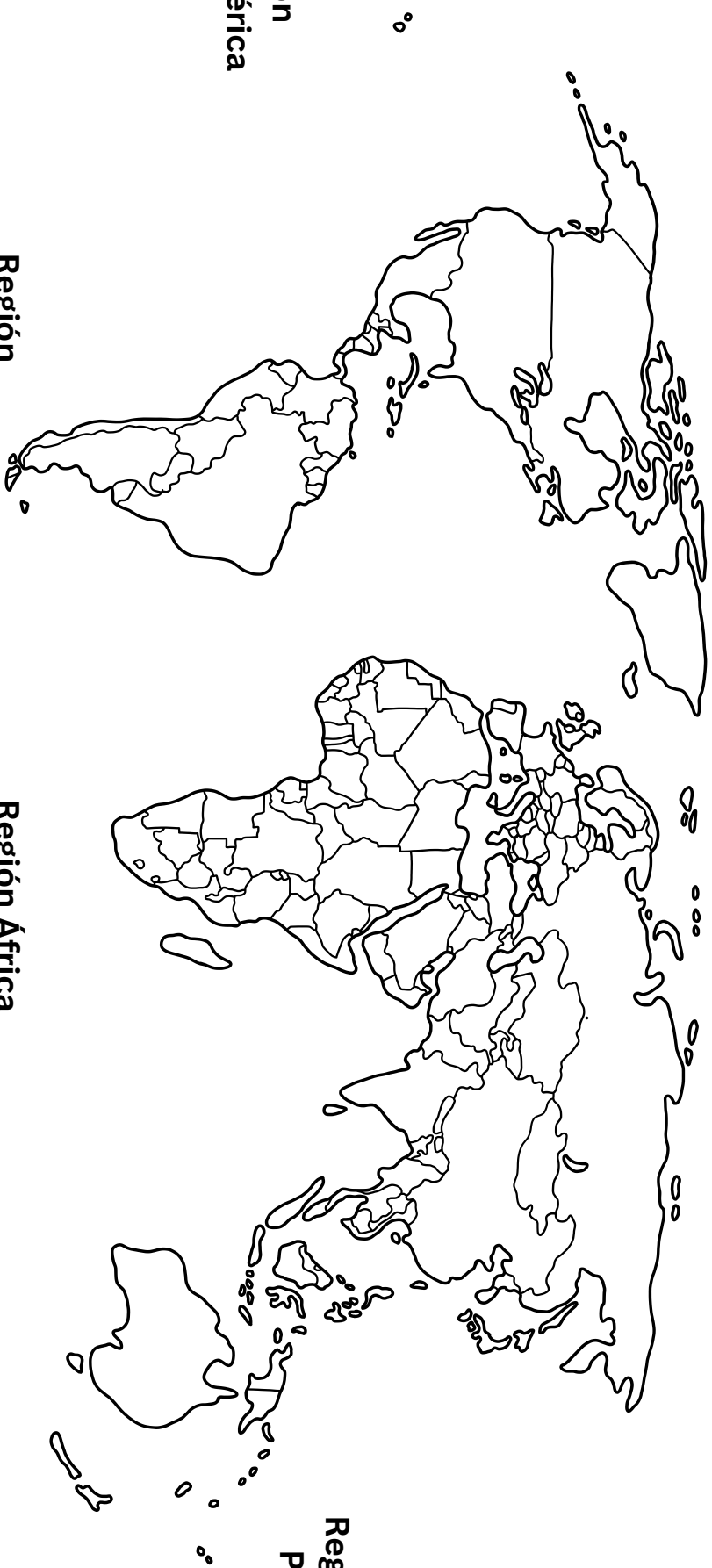
Abajo encontrarás fotografías de platillos tradicionales que pueden encontrarse en los hogares de todo el mundo durante la época navideña. Recorta cada foto y trata de identificar la región a la que pertenecen utilizando el mapa de la segunda página. Una vez que los hayas ubicado toda en su respectiva región, consulta las páginas tres y cuatro para aprender más sobre cada alimento y el lugar donde se comparte durante la temporada navideña.

¿Cómo lo hiciste? ¿Los ubicaste en la región correcta? ¿No es divertido aprender sobre lo que la gente come en diferentes partes del mundo? Puedes pegar los alimentos en la región a la que pertenecen o convertirlos en un juego navideño divertido para mostrarle a tu familia y amigos las comidas navideñas en el mundo. Recuerda que tú eliges el gozo, y compartir ese gozo puede ser como compartir comida y tiempo con otros. ¡Es un regalo de Dios!



Región Estados Unidos-Canadá

Región Eurasia



**Región
Mesoamérica**

**Región
Sudamérica**

Región África

**Región Asia-
Pacífico**

REGIÓN ÁFRICA



Senegal: El arroz Jollof es popular en toda África y el mundo. Generalmente, se sirve con carne de res o cordero, verduras y especias.



Kenia: Nyama Choma es la palabra suajili para carne asada. La más popular, que es la carne asada de cabra, se come con las manos. Los acompañamientos incluyen ensalada kachumbari con tomates, cebollas, chile, limón y sal; Sukuma wiki, o berza salteada; chapati, que es un pan plano suave y hojaldrado, y papas asadas.



Madagascar: Lichis frescos recién cortados de los árboles que se compran en tiendas y con vendedores ambulantes. ¡En Navidad, las calles de Madagascar se cubren de lichi!

REGIÓN ASIA - PACÍFICO



Corea del Sur: Bungeoppang, que se traduce como "pan de carpa", es un pan en forma de pez relleno con pasta de frijoles rojos. Esta comida callejera coreana en forma de pez simboliza la suerte y la abundancia en la tradición coreana.



Nueva Zelanda: La Pavlova está hecha con una base de merengue ligero y cubierta con crema batida esponjosa y bayas frescas de verano.



Fiji: El Lovo es un horno subterráneo utilizado en la cocina tradicional de Fiji. Las carnes y verduras se envuelven en papel aluminio y hojas de plátano, y se colocan sobre piedras calientes que se encuentran en un pozo poco profundo. La comida se tapa y se deja cocinar lentamente en el humeante horno.

REGIÓN EURASIA



Armenia: Dolma, o Tolma, es un platillo tradicional turco de verduras o hojas de verduras rellenas de arroz y carne. En Armenia le añaden muchas especias y hierbas, y es un regalo común durante la época navideña.



Sur de la India: El Biryani es un plato de arroz mixto con especias y algún tipo de carne (pollo, cabra, cordero, ternera, gambas o pescado).



Italia: Las Pizzelles son las galletas de barquillo más antiguas que se conocen. El nombre pizzelle viene de la palabra italiana "pizza", que significa redonda y plana, y la terminación "elle", que hace referencia a su tamaño pequeño. Las pizzelles tradicionales se hacen con semillas o extracto de anís y tienen sabor a regaliz, aunque la vainilla también es un sabor muy común.

REGIÓN MESOAMÉRICA



Guatemala: El ponche de fruta y los tamales dulces y salados, hechos con masa de harina de maíz y cocinados en hojas de maíz, son dos platillos muy importantes que se sirven en la víspera de Navidad, el momento más común para celebrar la cena navideña.



Haití: Diri Kole es un plato haitiano de arroz y frijoles muy popular. Este es un platillo cotidiano, pero también es muy importante en ocasiones especiales como la Navidad.



México: El champurrado es una bebida espesa y caliente hecha con chocolate mexicano, harina de maíz, leche, agua, canela y vainilla. Durante la época navideña suele acompañarse con un tamal.

REGIÓN SUDAMÉRICA



Perú: El Panettone, un pan navideño italiano relleno de pasas y frutas confitadas, suele servirse con chocolate caliente especiado en Perú. Esta es una parte esencial de la temporada navideña, y también es el mejor regalo de Navidad que se puede compartir durante una "chocolatada" o fiesta navideña de chocolate caliente.



Venezuela: Pan de jamón. Esta delicia fue creada a principios del siglo XX con restos de jamón envueltos en masa para pan. A medida que el pan se hizo famoso en todo el país, se le agregaron ingredientes adicionales, como aceitunas, pasas, nueces y alcaparras. Cuando empiezas a oler el pan de jamón, sabes que es Navidad.



Argentina: El Asado, o Barbacoa, es una de las comidas más tradicionales y apreciadas del país. El chisporroteo de distintas carnes es un sonido y un olor común en la noche de Navidad.

REGIÓN ESTADOS UNIDOS - CANADÁ



Canadá: El Tourtière es un pastel de carne franco-canadiense que se originó en Quebec y que a menudo se sirve en Navidad o Año Nuevo. Combina sabores dulces y salados, que incluyen carne de res, cerdo, papas, cebollas, pimienta de Jamaica y una corteza hojaldrada.

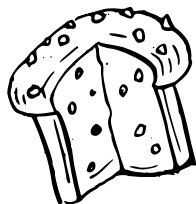


Estados Unidos y Canadá: El pavo es una carne tradicional para la cena de Navidad en muchas partes del mundo, especialmente en Estados Unidos y Canadá. Generalmente se sirve relleno acompañado de puré de papas, jugo del propio pavo (gravy), salsa de arándanos y verduras.

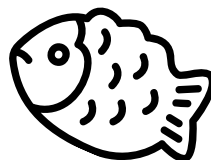


Estados Unidos: Los Rollos de canela son una delicia matutina de Navidad que contienen una especia navideña muy común pero importante: la canela.

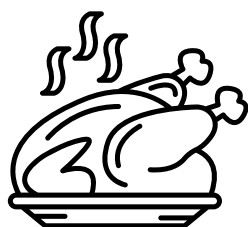
Esta semana vas a colorear las siguientes dos velas de tu corona de Adviento. Recorta las dos velas de abajo: una para esta semana y otra para la semana cuatro. Colorea la vela de GOZO de color rosa y la vela de PAZ de color morado, dejando las palabras GOZO y PAZ en blanco. Dibuja y colorea también algunas de tus tradiciones especiales en la vela. Enseguida, dales forma cilíndrica y fija con cinta o pegamento la vela para que mantenga esa forma. Puedes torcer juntos papeles de seda de color rojo, naranja y amarillo y pegarlos en la parte superior para que parezcan una llama. Luego, fija o pega tu vela en tu corona de Adviento, para que la puedas ver y te recuerde las formas en que puedes compartir y prepararte para el nacimiento de Jesús.



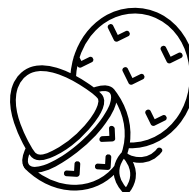
G



O

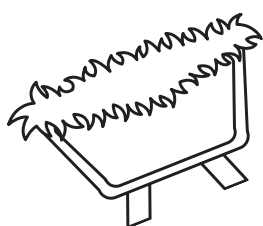


Z



O

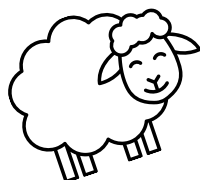
Cinta o pegamento



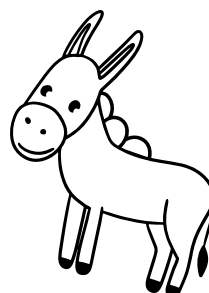
P



A



Z



Cinta o pegamento