



Caleidoscopio Niños

País del mes
Perú
América del Sur



¿SABÍAS QUE...?

¿Cuántas Iglesias del Nazareno hay en Perú?

¿Qué región fue afectada por el ciclón Yaku?

¿Qué tipo de transporte se utilizó para llevar alimentos y agua a los afectados?

Perú es conocido por un mamífero que vive en la Cordillera de los Andes, cuyo pelo se utiliza para hacer suéteres, mantas y otras prendas abrigadoras, y al que también le gusta escupir.
¿Qué animal es? _____

COLOREA LA BANDERA



COLOREA EL MAPA

Perú se divide en tres regiones: la costa, la cordillera de los Andes y la selva. Colorea el mapa usando los siguientes símbolos.



Café
(Andes) Región de la sierra montañosa



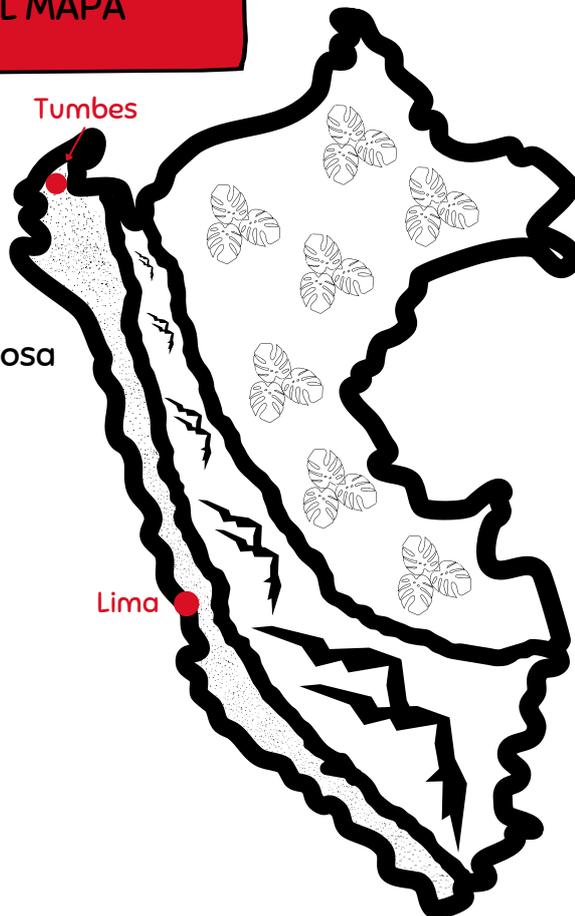
Verde
Región de la selva



Amarillo
Región de la Costa del Pacífico



Rojo
Área afectada por el ciclón



PÁGINA DE ACTIVIDADES

Colorea la página del Caleidoscopio que nos recuerda orar, mostrar compasión y amar a nuestros vecinos necesitados como lo hicieron nuestros amigos en Perú durante el ciclón Yaku.



Y no se olviden de hacer el bien ni de compartir lo que tienen con quienes pasan necesidad. Estos son los sacrificios que le agradan a Dios.

Hebreos 13:16 NTV



Causa Limeña

Ensalada de papa en capas
Aproximadamente 6 – 8 porciones

La familia y compartir la comida juntos es algo importante para la gente de Perú. Esta es una receta divertida para hacer en familia o en grupo. Cuando estés listo para comer, invita a otros a comer contigo.



INGREDIENTES

Capa de papas

5 – 7 papas amarillas medianas peladas
1 cucharada mediana de aceite de oliva O
aceite de atún
Jugo de 1-2 limones pequeños, al gusto
Sal y pimienta, al gusto

Relleno

1/2 pechuga de pollo cocida y desmenuzada O
1 lata mediana de atún en aceite, escurrido (usa el aceite
para la capa de papas)
Una cucharada mediana de mayonesa
Jugo de 1-2 limones pequeños, al gusto
1/2 cebolla roja mediana cortada en cubos
1/2 tomate mediano cortado en cubos
1 aguacate grande y maduro en rodajas
Sal y pimienta, al gusto

PREPARACIÓN

- Pela y hierva las papas hasta que estén suaves (TIP: asegúrate de usar papas amarillas. Son más cerosas que las papas blancas y mantienen su forma cuando se hierven).
- Haz puré las papas. Después mezcla el aceite de oliva o el aceite escurrido de la lata de atún, el jugo de limón, la sal y la pimienta hasta obtener una textura suave. Deja enfriar. (TIP: para una mayor suavidad, pasa la mezcla por un colador para eliminar cualquier fibra de las papas).
- En otro recipiente, mezcla el pollo o el atún con el jugo de limón, la mayonesa, la cebolla y el tomate. Agrega sal y pimienta al gusto.
- Cuando la mezcla de papas se haya enfriado a temperatura ambiente, distribuye uniformemente la mitad en el fondo de un refractario. Compacta bien la mezcla para evitar que se abra. Esta endurecerá una vez refrigerada. (TIP: Cubre tu plato con una envoltura de plástico y deja que sobresalga un poco. El extra se utilizará para redondear la capa superior. Este método hace que servir sea fácil y sin desorden).
- Para la siguiente capa, coloca cuidadosamente el aguacate en rodajas. Luego agrega la mezcla de pollo o atún sobre el aguacate. Ten cuidado de no aplastar las capas de abajo.
- Agrega el resto de la mezcla de papas para formar la capa superior. Si usas una envoltura de plástico, coloca la capa superior para dar forma de ladrillo.
- Refrigerera por más de 3 horas. Para servir, retira la envoltura de plástico, coloca la causa sobre un plato y desenvuélvela.
- Corta cada porción en el tamaño deseado y decora con medio huevo cocido, aceitunas negras y mayonesa. ¡DISFRUTA!

SABÍAS QUE: ¡En Perú se cultivan más de 3,500 variedades de papas!