

SUKALDARITZA TAILERRA

GAURKO ERREZETA EDO ESKULANA EGITERA AUSARTZEN AL ZARA?

MANTALA JANTZI, ESKUAK GARBITU ETA ANIMATU,

JATEKO MODUKO TRIKUA EGINGO DUGU ETA!



OSAGIAIAK

UDARE BAT



MAHATSA



2 OLIBA BELTZ



TXOTXAK



NOLA PRESTATU

1. UDAREAREN PUNTA ZURITU.



2. TXOTXETAN MAHATSA SARTU.



3. MAHATSEKIN DAUDEN TXOTXAK UDAREAN SATU.



4. OLIBAK ZATITU ETA SUDURRA ETA BEGIAK EGITEKO ERABILI, TXOTXEN LAGUNTZAREKIN.



5. AZKENIK, GOZATU! BAINA KONTUZ, TRIKUEK ARANTZAK IZATEN DITUZTE ETA!!



TALLER DE COCINA

¿TE ATREVES HA HACER LA RECETA DE HOY?

PON EL DELANTAL, LAVA BIEN LAS MANOS Y ANIMATE, ¡HAREMOS UN ERIZO

PARA CHUPARSE LOS DEDOS!



INGREDIENTES

UNA PERA



UVAS



2 ACEITUNAS NEGRAS



PALILLOS



COMO PREPARAR

1. PELA LA PUNTA DE LA PERA.



2. METE LAS UVAS EN LOS PALILLOS.



3. EN LA PERA, PON LOS PALILLOS CON LAS UVAS.



4. CORTA LAS ACEITUNAS PARA HACER LOS OJOS Y LA NARIZ, Y COLOCALOS CON LA AYUDA DE LOS PALILLOS.



5. POR ÚLTIMO, ¡A DISFRUTAR! ¡TEN CUIDADO, LOS ERIZOS SUELEN PINCHAR!

