



# Caleidoscopio Niños

País del mes  
**Portugal**  
Eurasia



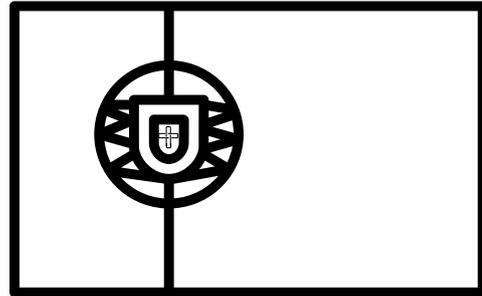
## CENTRAL DE CONVERSACIÓN

La iglesia en Lisboa, Portugal, estaba creciendo y se estaba quedando sin espacio para reunirse, así que le pidieron ayuda a Dios. Dios le dio al Pastor la visión de una \_\_\_\_\_ para tener más espacio para reunirse.

La visión de una carpa se hizo realidad gracias a que la gente de la iglesia donó dinero. También recibieron ayuda de un fondo especial recaudado para construir lugares donde la gente adora, sana y aprende. ¿Cómo se llama este fondo?

¿Cómo te imaginas que sería asistir a la iglesia en una carpa? Haz una "carpa" para la iglesia usando mantas y muebles, después invita a amigos y familiares a tu iglesia para orar por la iglesia en Lisboa, Portugal.

## COLOREA LA BANDERA



La bandera de Portugal es roja y verde, y tiene un escudo de armas portugués donde se juntan los dos colores. El verde simboliza esperanza para el futuro, el rojo simboliza el sacrificio de la nación.

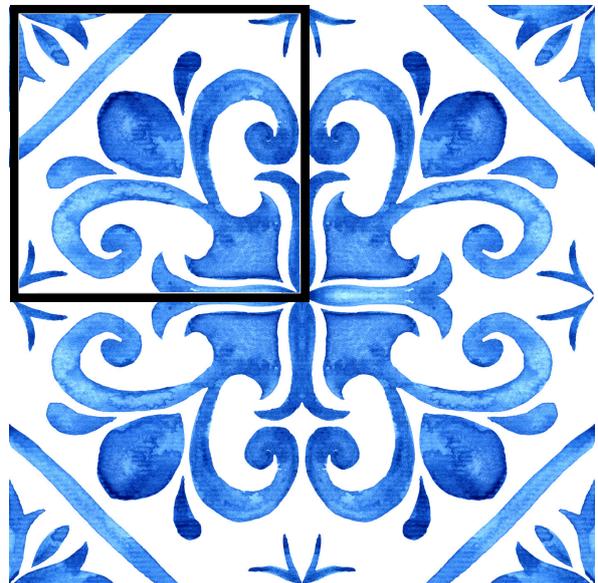
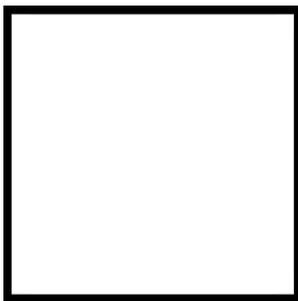
El escudo de armas tiene un emblema blanco dentro de un emblema rojo.

## AZULEJOS

Si visitas Portugal, verás muchas paredes de la ciudad decoradas con losas azules y blancas llamadas azulejos. Puedes ver este vídeo para ver cómo se hacen: <https://www.youtube.com/watch?v=OFdnVeMnt7Q>. De nuestra historia, aprendimos que se necesitan iglesias en Portugal. Necesitamos tu ayuda para decorarlas para que combinen con otros edificios portugueses.

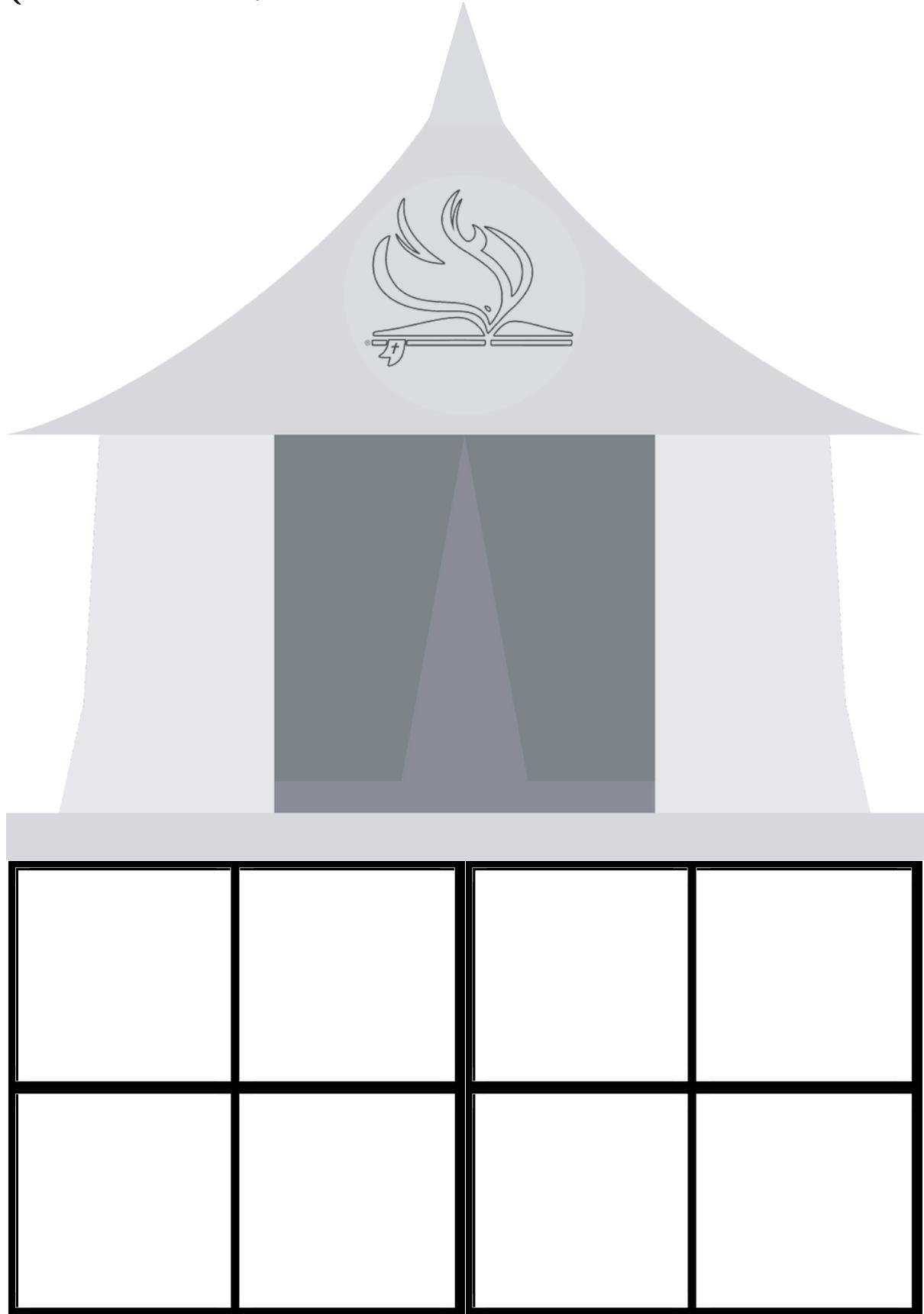
Vas a hacer tus propios azulejos.

Usa el cuadro de abajo para dibujar con un lápiz un diseño que te guste. Recuerda que esto es solo una parte de tu azulejo. Una vez que hayas terminado, recorta el cuadro y pasa a la siguiente página del Caleidoscopio donde continuarás este viaje de decoración.



# PÁGINA DEL CALEIDOSCOPIO

Es hora de diseñar una decoración acogedora para la entrada a la carpa de la iglesia en Portugal. Toma el cuadro de tu azulejo y pégalo con cinta adhesiva en la parte de atrás de la hoja, a la altura del cuadrado superior izquierdo que está debajo de la puerta de la iglesia. Luego, pon tu página de Caleidoscopio en una ventana y traza tu diseño en ese azulejo. Enseguida, quita la cinta adhesiva del cuadro, pasa al siguiente mosaico y gira el cuadro una vez hacia la derecha, ↘ pégalo con cinta adhesiva y traza el diseño nuevamente. Repite este paso dos veces más ↶, ↷ para completar un azulejo. Después, hazlo nuevamente en el otro lado para completar la entrada.



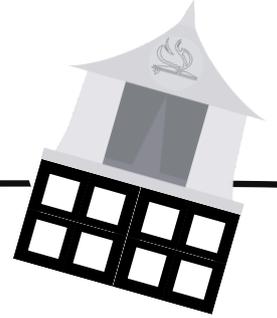
"En la Tienda de reunión, el Señor le hablaba a Moisés cara a cara, como un hombre habla con su amigo".

Éxodo 33:11 NBV.



# Pasteis de Nata

Tartas de crema portuguesas



Pasteis de nata es el término en portugués para tartas de crema. Este cremoso postre tradicional se elaboró por primera vez hace más de 300 años en un monasterio al oeste de Lisboa. Prepara este delicioso manjar con familiares o amigos y disfruta una probadita de la historia portuguesa.

## INGREDIENTES

### MASA

- 1 taza o 120 gr de harina de todo uso
- 1/4 cucharadita o 1 gr de sal
- 1/3 taza o 79 ml de agua fría
- 1 barra o 113 gr de mantequilla sin sal, completamente suavizada, dividida en 3 partes

### JARABE DE AZUCAR

- 3/4 taza o 149 gr de azúcar blanca
- 1/4 taza o 59 ml de agua
- 1 cucharada o 15 ml de agua
- 1 trozo de canela (opcional)
- 1 limón rallado en tiras grandes (opcional)

### BASE DE CREMA

- 1/3 taza o 40 gr de harina de todo uso
- 1/4 cucharadita o 1 gr de sal
- 1 1/2 tazas o 350 ml de leche
- Las yemas de 6 huevos grandes
- 1 cucharadita de 5 ml de extracto de vainilla (opcional)



## PREPARACIÓN

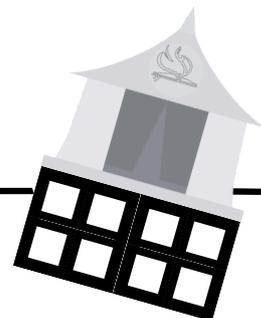
1. Pon la harina, la sal y el agua fría en un tazón. Mezcla con una cuchara de madera hasta que la mezcla sea homogénea y se despegue de los lados del tazón. La masa debe estar pegajosa. Ajusta con más harina o agua si es necesario.
2. Transfiere la masa a una superficie bien enharinada. Espolvorea un poco más de harina por encima. Amasa de 1 a 2 minutos para formar una bola redonda con la masa. Tapa y deja reposar de 15 a 20 minutos.
3. Enrolla la masa hasta formar un cuadro de aproximadamente 1/8 de pulgada de grosor y espolvorea con harina según sea necesario. La masa aún debe estar pegajosa.
4. Unta 1/3 de la mantequilla sobre 2/3 del cuadro con una espátula de silicón, dejando un borde de 1/2 pulgada. Voltea el lado sin mantequilla sobre el centro del cuadro y dobla el extremo opuesto sobre él como una carta. Endereza los bordes si es necesario.
5. Utiliza un cuchillo para despegar la masa de la superficie y espolvorea la superficie con harina nuevamente. Voltea la masa y espolvorea más harina encima. Enrolla la masa hasta formar un rectángulo de 1/8 de pulgada de grosor, estirando con cuidado los bordes según sea necesario. Unta otra 1/3 de la mantequilla sobre 2/3 de la masa. Dobla en tercios. Transfiere a una bandeja para hornear forrada y colócala en el congelador hasta que la mantequilla esté ligeramente fría, aproximadamente 10 minutos.

CONTINÚA EN LA SIGUIENTE PÁGINA



# Pasteis de Nata

Tartas de crema portuguesas



## PREPARACIÓN - CONT.

6. Espolvorea la masa con harina y enrolla hasta formar un cuadro de poco más de 1/8 de pulgada de grosor. Unta la mantequilla restante sobre la masa, dejando un borde de 1 a 1 1/2 pulgada en el borde superior. Sumerge tu dedo en agua y humedece ligeramente el borde sin mantequilla. Enrolla la masa formando un rollo comenzando desde el borde inferior. Espolvorea con más harina. Sella con plástico transparente y refrigera al menos 2 horas y, de preferencia, durante toda la noche.
7. Vierte el azúcar, 1/4 taza o 59 ml más 1 cucharada o 15 ml de agua, la canela y la ralladura de limón en una olla. Con ayuda de un adulto, hierva a fuego medio, sin revolver, hasta que el almíbar alcance 210 a 215 grados F (100 grados C). Retira de la estufa.
8. Con la ayuda de un adulto, precalienta el horno a 550 grados F (288 grados C). Engrasa un molde para muffins de 12 unidades.
9. Mezcla bien la harina, la sal y la leche fría en una olla fría. Pídele a un adulto que te ayude a cocinar a fuego medio, batiendo constantemente, hasta que la leche espese, aproximadamente 5 minutos. Retira del fuego y deja enfriar durante al menos 10 minutos.
10. Mezcla las yemas de huevo con la leche ya enfriada. Agrega el almíbar de azúcar y el extracto de vainilla. Mezcla hasta que se combinen. Cuela la crema en una taza medidora de vidrio.
11. Desenvuelve la masa y recorta los extremos irregulares. Corta el rollo en 12 pedazos iguales con un cuchillo y sepáralos.
12. Coloca un trozo de masa en cada hueco del molde para muffins. Sumerge ligeramente tu dedo pulgar en un poco de agua fría. Presiona tu pulgar en el centro de la masa. Empújala contra el fondo y los lados del molde hasta que alcance al menos 1/8 de pulgada más allá de la parte superior de cada hueco del molde.
13. Llena cada tarta hasta 3/4 de su capacidad con la crema.
14. Hornea en el horno precalentado hasta que la tarta esté dorada y burbujeante, y la parte superior comience a tener burbujas y a caramelizarse, aproximadamente 12 minutos.
15. Deja enfriar las tartas brevemente y sírvelas calientes. ¡Y a disfrutar!

Fuente de la receta: <https://www.allrecipes.com/recipe/269064/portuguese-custard-tarts-pasteis-de-nata/>

