

Calendario de Adviento

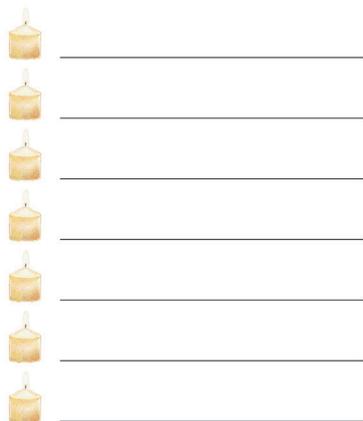
10 ACTIVIDADES
PARA TODA LA FAMILIA



La Fiesta de Olivia

MUCHAS RAZONES *para dar gracias*

Siempre es buen momento para agradecer lo que tenemos. Puedes aprovechar que ya se acerca la Navidad para hacer una lista de las cosas buenas por las que dar gracias.



lafiestadeolivia.com

ESCRIBE TU CARTA *a Papá Noel*

Llegó la época del año en la que todos, pequeños y grandes, hacemos el recuento de lo que hicimos bien y no tan bien, para darle cuentas a uno de los protagonistas de esta época: Papá Noel.

Nosotras tenemos contacto directo con uno de sus elfos, y le prometimos que haríamos una carta para que todos pudieran escribirla y así agilizar su trabajo... ¡los pobres van corriendo por todo el taller!

Escanea este código QR y descarga tu carta lista para imprimir.



lafiestadeolivia.com

BUSCA EN LA LIBRERÍA *un cuento navideño*

Un papá Noel en problemas, un reno gruñón, canciones para recordar... muchas historias para contar durante la Navidad.

Busca en la librería del barrio o en tu biblioteca favorita, un libro para contarlo a tu familia.

Aquí te damos algunos de nuestros favoritos,



Una carta para Papá Noel - Emma Yarlett
Historia de la Navidad - Equipo Editorial
El reno de Navidad - Nicola Killen
Canción de Navidad - Nicola Slater
El reno gruñón - Editorial Dorling Kindersley

lafiestadeolivia.com

DETECTIVE NAVIDEÑO *en la ciudad*

A veces, las cosas bonitas de nuestro día a día son pequeñas y nos olvidamos de buscarlas y verlas.

Así que por un día serás del equipo de elfos que van buscando los regalos que se esconden en la ciudad.

¿Los ayudas?

Sal a pasear por las calles y busca los siguientes objetos:

- Luces navideñas por la calle
- Un escaparate navideño
- Una canción de Navidad sonando
- Galleta de jengibre en la panadería del barrio
- Alguien recibiendo un abrazo
- Una estrella en el cielo
- Un árbol de Navidad
- Un pesebre



lafiestadeolivia.com



La Fiesta de Olivia

Los productos gráficos imprimibles de La Fiesta de Olivia están reservados sólo para uso personal. La venta y la reproducción de los diseños están totalmente prohibidas. Todos los derechos reservados © La Fiesta de Olivia.

PLAYLIST PARA *montar el árbol*

¡Es hora de montar el árbol!
Nada mejor que acompañarlo con una *playlist* navideña para disfrutar el momento aún más.

Aquí te dejamos algunas canciones que escuchamos, pero te aconsejamos preguntar a cada miembro de tu familia por su favorita y así disfrutar todos juntos.

Clásicos Villancicos

Merry Christmas - Ed Sheeran & Elton John

Christmas Lights - Coldplay

Frosty the Snowman - Disney Holiday Chorus

Jingle Bells - Frank Sinatra

Santa Claus llegó a la ciudad - Luis Miguel

Feliz Navidad - Michael Bublé



lafiestadeolivia.com

PELI & SOFÁ *en familia*

No hay mejor plan para estas fiestas que una tarde en familia con palomitas, manta y una película navideña.

¿Algunas ideas? aquí te dejamos nuestras favoritas.



Un padre en Apuros
Vaya Santa Claus
Milagro en la calle 34
Cuento de Navidad
Frozen

lafiestadeolivia.com

CREAR CASITAS *de jengibre de cartón*

¿Sabías que puedes hacer magia con tus manos?
Solo necesitas materiales que seguro podrás tener en casa.

MATERIAL

Cartón reciclado (paquetes recibidos o cajas de zapatos)

Tijeras

Cordel o cinta

Rotulador o pintura blanca

PREPARACIÓN

1. Recorta en forma rectangular o cuadrada (con el tamaño que tú quieras)
2. Dibuja con el rotulador blanco o la pintura una casita (te ponemos estas de ejemplo)
3. Puedes hacer un pequeño agujero en la parte superior para poner un lazo, así te servirá de decoración para el árbol o como etiquetas de regalo.

¡A disfrutar!



lafiestadeolivia.com

RECETA NAVIDEÑA *Bizcocho de plátano y canela*

INGREDIENTES

PARA LA MEZCLA DE PLÁTANO

225g de mantequilla sin sal (y derretir)
200g azúcar
2 huevos grandes
1 cda. extracto de vainilla
250g de harina
1 cda. bicarbonato de soda
4 plátanos medianos molidos



PARA LA MEZCLA DE CANELA

60g de mantequilla sin sal (y derretir)
40g azúcar morena
40g azúcar
2 cdas. de canela



PREPARACIÓN

Mezclar en un bowl la mantequilla derretida y azúcar. Incorporar los huevos, harina, bicarbonato y plátanos hasta obtener una masa. En otro bowl aparte, mezclar la mantequilla, azúcar morena, azúcar y canela. En un recipiente para bizcochos, poner una capa de la mezcla de plátano y una capa más delgada de canela, repetir hasta terminar con las mezclas. Enciende el horno a 180° y hornea por 60 minutos (depende de cada horno)

receta de @fitwafflekitchen

lafiestadeolivia.com



La Fiesta de Olivia

Los productos gráficos imprimibles de La Fiesta de Olivia están reservados sólo para uso personal. La venta y la reproducción de los diseños están totalmente prohibidas. Todos los derechos reservados © La Fiesta de Olivia.

PREPARA LA MESA *navideña*

La nochebuena está cerca
¿quieres preparar algo especial? ¡te ayudamos!

Con este código QR podrás imprimir
unas *place cards* para poner el nombre de
cada uno de los que estarán en la mesa y así,
los harás sentir muy especiales.

Compártenos tu mesa de nochebuena con
estos marcasitios, nos hará mucha ilusión verlos.



lafiestadeolivia.com

MERIENDA NAVIDEÑA *Galletas de nuez y naranja*

INGREDIENTES

400g de nueces
120g de azúcar
¼ cdta. de sal
1 cdta de extracto de vainilla
Ralladura de una naranja
50g de dulce de leche
50ml de leche
Azúcar glas

PREPARACIÓN

Moler las nueces y mezclar con el azúcar, sal y ralladura de naranja.
Revolver el dulce de leche con la leche y agregarlo a la mezcla anterior.

Agregar la vainilla y mezclar hasta obtener una mezcla homogénea
húmeda y pegajosa.

Refrigerar durante 30 minutos, luego formar bolitas de 30g cada una.
Aplastar ligeramente y pasarlas por azúcar glas hasta cubrir las
completamente.

Hornear a 180°
durante 13 minutos.

Dejar enfriar y ¡ha disfrutar!

receta de @caroroccos

lafiestadeolivia.com



lafiestadeolivia.com



lafiestadeolivia.com



La Fiesta de Olivia

Los productos gráficos imprimibles de La Fiesta de Olivia están reservados sólo para uso personal.
La venta y la reproducción de los diseños están totalmente prohibidas.
Todos los derechos reservados © La Fiesta de Olivia.