



Ficha del Taller 8: Huevos de Pascua

Código131408GT080
(13 de marzo 2013)

• TÍTULO:	“Manda huevos” versus “Mandan los huevos”
• PONENTES:	Paqui Garrido y Mercedes Luque.
• CONTENIDO:	Huevos de pascua varios y bolsita contenedora de crochet.
• MATERIALES PONENTES/ ORGANIZACIÓN:	<ul style="list-style-type: none"> - Infernillo, olla, cuchara, paleta, trapo de cocina, bayeta. Cuencos varios. Media, gasa, tela fina de algodón. - Aceite, vinagre, tintes naturales (espinacas, cebolla, remolacha, café, azafrán...), arroz. - Pintura acrílica, rotuladores indelebles, pintura de uñas, tipex, pintura de pizarra. - Cola, pegamento. Cinta aislante. Gomas. - Ojitos, fieltro, cartulinas de colores, papel seda de colores, servilletas con dibujos. - Palillos de dientes, bastones oídos, palillos de pinchitos, alfileres, polispán, lápices con goma. Guantes. Rollo de servilletas - Hojas de plantas varias.
• MATERIALES ASISTENTES:	<ul style="list-style-type: none"> - AL MENOS: 6 huevos duros “BLANCOS” y 6 huevos blancos vaciados (ver tutorial:*final hoja). - Media vieja o gasa (puede ser usada). Trapo para las manos, bayeta y delantal. - Soporte: rollo de papel higiénico, royo de fixo o similar (para apoyar el huevo). - Pinceles de varios tamaños. - SI TIENES: pinturas acrílicas, del tipo que tengas, rotuladores indelebles, laca de uñas...ojo, si tienes. - Tijeras (siempre), servilletas de dibujos/cromos finos, telas finas (si tienes). - Cola y pegamento. - PARA LA BOLSA: Hilo de algodón más bien fino (5 ó 11) en blanco y aguja de crochet para ese hilo (4,5).
• MODO DE HACER:	<p>+ Todas las técnicas se explican ampliamente en los apuntes, por concretar haremos en forma de circuito 7 técnicas: Tintado natural, con rotuladores/pintura, marmoleado, reservado (con hojas/cinta aislante/arroz/cebolla), pintado al agua, pizarra y decoupage.</p> <p>+ Realización de la bolsita contenedora de crochet, para lo que teméis que ir practicando durante toda la semana, la que no sepa, la cadeneta.</p> <p>http://www.youtube.com/watch?v=HTGc6DNqkow y punto bajo</p> <p>http://www.youtube.com/watch?v=nhz3jbMGesc</p>
• ENLACES DE INTERÉS:	Ver apuntes.
• “TRUQUI DEL ALMENDRUQUI”:	Positivazo/negativazo: cuando un alumno/a se portaba mal lo/la apuntaba en la pizarra con opción a portarse bien y quitarlo/a. En caso +...positivazo...en caso negativo..negativazo.
• MÚSICA:	Prin LaLa (Cordobesas espectaculares)
• RECETA PARA HACER:	<p style="text-align: center;"><u>BIZCOCHO DE ZANAHORIA Y NUEZ (Mercedes Serrano)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 huevos grandes - 250 gr. De azúcar. - 240 ml. Aceite.



- 250 gr. de harina.
- 2 cucharitas de levadura, ralladura de limón, 2 cucharitas de canela.
- ½ cucharita de sal.
- 250 gr. Zanahoria pelada y rallada.
- 50 gr, de nueces (y pasas pasadas por harina si se quiere).
- Batir los huevos bien espumosos (calentar el horno a 180º), añadir el azúcar, cuando blanqueen echarle poco a poco el aceite.
- Mezclar el harina, la ralladura, levadura, canela, sal. Añadir esta mezcla poco a poco a los huevos.
- Añadir poco a poco las nueces y zanahorias.
- Extender la masa en un recipiente de 32x22 y meter en el horno precalentado 30/35 minutos. Hasta que se dore y al pincharlo salga limpia una aguja.
- Dejarlo enfriar antes de desmoldarlo y ponerlo en una rejilla.
- Para servir poner encima crema de queso (175 gr. De queso Filadelfia ½ cucharilla de esencia de vainilla, 150 gr, de azúcar en polvo y 1 ó 2 cucharitas de leche= batir el queso y añadirle el resto) y servir cortado a cuadraditos.

BLOG DEL GRUPO 2011/12: <http://createcep.blogspot.com/>

Página web de este año: <http://sophiascreatecep.jimdo.com/>

- **Para vaciar los huevos** hacer dos agujeritos (punzón, tornillo, cutex, aguja, lezna, punta de cuchillo...), uno en cada extremo, y soplar de uno de los lados (el más pequeño) para que el contenido salga, el agujerito debe ser pequeño para que no estropee la decoración.

Ver: <http://www.youtube.com/watch?v=l5KQKC2hXck>

http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=VPxfZwjUsbo