



## 1ª Sesión: EL LIBRO CREATIVO

Por Violeta M<sup>a</sup> Postigo Díaz

(6 de octubre 2015)

<b>CONTENIDO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dar rienda suelta a nuestra creatividad.</li> <li>- Superar los bloqueos a la hora de ser creativo/a.</li> </ul>
<b>MATERIALES PONENTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro "Destroza este Diaro" de Keri Smith.</li> <li>• Fotocopias de aquellas páginas que vayamos a trabajar.</li> <li>• Los mismos materiales que los asistentes.</li> </ul>
<b>MATERIALES ASISTENTES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Todos aquellos trozos o recortes que tengáis por casa. (de tela, papel scrap, hilos, servilletas...).</li> <li>• Cintas, cuerdas,...</li> <li>• Pegatinas.</li> <li>• Revistas o periódicos. (Vendrán bien, para no ensuciar mucho y para usarlas en nuestros trabajos)</li> <li>• Bolígrafos de colores</li> </ul> <p>No hace falta traer mucha cantidad de material, pero si traéis variedad os será más fácil y divertido crear vuestras láminas.</p>
<b>MATERIALES ORGANIZACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pinturas.</li> <li>• Pegamento y tijeras.</li> <li>• Ceras y lápices de colores.</li> <li>• Rotuladores.</li> <li>• Cartulinas grandes</li> <li>• Taladradoras</li> <li>• Lápices y gomas</li> </ul>
<b>MODO DE HACER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se repartirán las fotocopias para cada una. En ellas aparecerá una frase con lo que debéis realizar. No debéis cambiarlas a las compañeras, ya que intentaremos repartirlas de manera que se repitan, pero evitando ver lo que otra compañera hace con esa misma lámina.</li> <li>• Después, tan sólo debéis ser creativas....Dad rienda suelta a vuestra imaginación. No hay errores. Nada está bien o mal. Volcad en esos folios "la Sophia" que lleváis dentro.</li> <li>• Cuando estén terminadas las pondremos en común.</li> <li>• A continuación, veremos ejemplos de libros.</li> <li>• Si diese tiempo, al final de la sesión, podemos hacer una página en grupo para poder valorar la experiencia.</li> </ul> <p>Añado los enlaces abajo, para que lo tengáis y podáis verlos después de la sesión, pero lo suyo es que <b>no veáis nada hasta ese mismo día.</b></p>
<b>METODOLOGÍA COOPERATIVA</b>	<p>Se podrían realizar láminas durante el curso para que, al finalizar el mismo, se pudiese crear el "Libro creativo" del aula.</p> <p>Además se podrán realizar láminas en parejas o grupos. (intentaremos probar esta experiencia en la sesión)</p>



<b>ENLACES DE INTERÉS</b>	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=12JNw-Y31uE">https://www.youtube.com/watch?v=12JNw-Y31uE</a> <a href="https://www.youtube.com/watch?v=zeXDFog6THs">https://www.youtube.com/watch?v=zeXDFog6THs</a> <a href="https://www.youtube.com/watch?v=2dlwhjlJbx4">https://www.youtube.com/watch?v=2dlwhjlJbx4</a> <a href="https://www.youtube.com/watch?v=2P-zGjy9It8">https://www.youtube.com/watch?v=2P-zGjy9It8</a> <a href="https://www.youtube.com/watch?v=pCM7bn5l7rg">https://www.youtube.com/watch?v=pCM7bn5l7rg</a>
<b>“TRUQUIS DEL ALMENDRUQUI”</b>	Además, podéis echar un vistazo al resto de libros de Keri Smith: <ul style="list-style-type: none"><li>- Destroza este diario.</li><li>- ACABA ESTE LIBRO (Acaba este Libro)</li><li>- El mundo imaginario de _____</li><li>- Esto no es un libro</li><li>- La antiagenda.</li><li>- Caos: El manual de accidentes y errores.</li><li>- Como ser un explorador del mundo</li></ul>
<b>MÚSICA</b>	Este verano descubrí a Rozalén y me ha enamorado. Quizás la conozcáis ya, pero si no es así, el día 6 escucharemos su disco “80 veces” (El disco se llama así, lo escucharemos las veces que creáis oportunas...).
<b>RECETA PARA HACER Y DISFRUTAR</b>	<b>Flan de Cuajada de Thermomix (al estilo de Violeta)</b>  Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"><li>- 1 paquete de galletas</li><li>- 70 g de mantequilla</li><li>- 230 g de azúcar</li><li>- 4 sobres de cuajada</li><li>- 2 huevos</li><li>- 25 g de azúcar vainillado</li><li>- 600g de queso cremoso (tipo Philadelphia)</li><li>- 500g de leche</li></ul> Elaboración <ol style="list-style-type: none"><li>1. Poner las galletas en el vaso y triturar 5 segundos velocidad 10. Añadir la mantequilla y mezclar 5 segundos, velocidad 8.</li><li>2. Volcar sobre un molde redondo desmoldable y aplanar hasta cubrir todo el fondo. Reservar en el frigorífico.</li><li>3. Poner en el vaso la cuajada, los huevos, el azúcar, el azúcar vainillado, el queso cremoso y la leche y programar 10min/100°C/vel3.</li><li>4. Volcar en el molde y dejar enfriar en el frigorífico un mínimo de 2 horas antes de servir.</li></ol>