

Las meriendas nutritivas y deliciosas pueden ayudar a los miembros de la familia de todas las edades a sentirse con energía después de un largo día y durante las horas entre cada comida. Esta receta para una tabla de aperitivos con un estilo de charcutería de la Chef Lovely es una manera divertida y bonita de hacer que los niños participen en la planificación, preparación y disfrute de meriendas saludables. Combínenlos y añadan los favoritos de su familia.

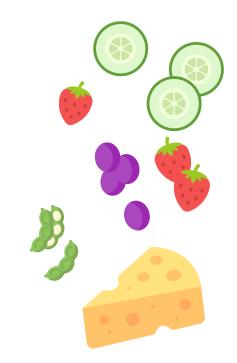
Cómo hacer sus propias tablas de charcutería para las meriendas de los niños

PASO 1: Planifiquen qué aperitivos tendrán en sus tablas de charcutería para ahorrar tiempo durante la semana. Pueden tener unos pocos productos o varios. Utilicen esta hoja de actividades para el paso 1 o dibujen sus propios gráficos con la figura de sus tablas de aperitivos.

Sugerencias de la Chef Lovely: manzanas en rebanadas, bayas frescas, palitos de zanahoria, palomitas de maíz, edamame al vapor, mini pinchos de uva y queso, pretzels cubiertos de chocolate, rebanadas de pepino, mantequilla de girasol, bocaditos de proteínas y rollos de pavo cortados en rebanadas.

PASO 2: Preparen los aperitivos. Las tareas pueden incluir lavar y cortar en rebanadas las frutas y los vegetales frescos, mezclar una salsa (dip) o preparar rollitos de gimbap, bocaditos de fruta con chamoy u otro pequeño aperitivo que los niños puedan preparar en casa como merienda.

PASO 3: Pongan sus aperitivos en el plato! Chef Lovely recomienda utilizar un plato para servir con varios compartimentos poco profundos, como una caja bento o una bandeja con separadores. También pueden utilizar un plato grande; escojan uno que sea lo suficientemente grande como para mostrar sus aperitivos.

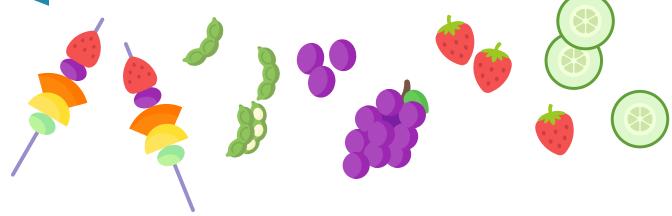




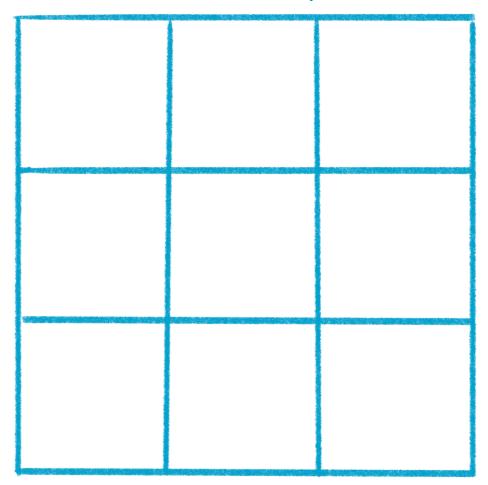
Escaneen este código QR para obtener sugerencias sobre cómo cocinar en casa con los niños



Utilicen esta hoja de actividades para escribir y/o dibujar sus aperitivos favoritos mientras planifican su tabla de aperitivos.



Nuestra tabla de charcutería para meriendas



^{*}Inspirado de la receta de la Chef Lovely, como se presentó en KLCS-TV, en el 2023

