



*Mi Alegría*  
Siempre Creativa



# Fábrica de Escuincallegria

#1587



**¡ELABORA  
DELICIOSAS  
TIRITAS DE  
GOMITA!**

**INSTRUCTIVO**



HECHO EN MÉXICO POR ALGARA S.A. de C.V.  
Camino Real de Toluca #154,  
Col. Bellavista, Deleg. Alvaro Obregón,  
C.P.01140, Mexico, D.F., R.F.C.ALG670404QE3  
tel. 26 36 37 70 fax. 55 15 12 49  
visítanos en: [www.mialegría.com.mx](http://www.mialegría.com.mx)  
y escríbenos a: [club@mialegría.com.mx](mailto:club@mialegría.com.mx)  
Impreso en Litoforza 2011

Recomendado para niños y niñas de 4 años en adelante. Advertencia: No recomendado para menores de 36 meses por contener piezas pequeñas. Mantén a los niños pequeños y a los animales alejados de tu juguete.



Lee tu instructivo antes de comenzar a jugar para obtener mejores resultados; consérvalo a la mano para futuras referencias.

# CONTENIDO

- \* 1 Vaso medidor
- \* 1 Jeringa
- \* 1 Tubo de silicón
- \* 1 Cuchara medidora doble
- \* 1 Cuchara con pala
- \* 1 Cucharita para pizzas
- \* 1 Charola
- \* GOMIPOLVO (carragenina) 15g
- \* 6 Sobres con polvito de sabores 30g
- \* 4 Sobres con polvo para hacer agua de sabor 60g
- \* Instructivo



# HACIENDO TIRITAS DE GOMITA

- \* 1/4 taza de agua al tiempo
- \* 1/2 cucharada de polvo para hacer agua del sabor que quieras
- \* La mitad de 1/2 cucharada (1/4 de cucharada) de GOMIPOLVO
- \* 1 taza de agua muy fría (ponla en el refrigerador antes de empezar a hacer la receta o ponle 2 hielos)
- \* tu vaso medidor
- \* tu cuchara medidora
- \* tu jeringa
- \* tu tubo de silicón
- \* tu charola

## ANTES DE EMPEZAR

- 1) Lávate las manos antes y después de elaborar las recetas.
- 2) Lava todos los utensilios de tu estuche con agua y jabón.
- 3) Coloca un mantel o un pliego de papel sobre tu área de trabajo.
- 4) Ponte un delantal, bata o playera que no uses para evitar que ensucies tu ropa.
- 5) Mantén cerca de tu área de trabajo servilletas de cocina y un trapo limpio.
- 6) Cuando prepares las recetas mantén todos los utensilios a la mano, ya que cada paso se tiene que preparar rápido.
- 7) Guarda dentro del refrigerador en un recipiente con tapa la mezcla que te haya sobrado, sin importar que esté solidificada.
- 8) Pide a un adulto que te ayude cuando debas calentar la mezcla en el microondas.

IDENTIFICA LAS MEDIDAS DE LA CUCHARA DOBLE

1 CUCHARADA  
( 15 ml ó 4,6 g de GOMIPOLVO )



1/2 CUCHARADA  
la mitad de ésta es 1/4 de cucharada  
( 7,5 ml ó 2,3 g de GOMIPOLVO )

## 1. AGREGA:

Toma tu taza para café y agrega 1/4 taza de agua al tiempo. Agrega la mitad de 1/2 cucharada (1/4 de cucharada) de GOMIPOLVO



## 2. MEZCLA MUY BIEN:

Disuelve por 3 minutos



3. METE AL MICRO-ONDAS:  
**00:30**  
SEGUNDOS



Ó CALIENTA HASTA QUE HIERVA.  
PIDE LA AYUDA DE UN ADULTO

EL TIEMPO VARÍA DE ACUERDO AL TIPO DE HORNO

#### 4. REVUELVE:

Usa un trapo o guante de cocina para sacar la taza de café del microondas. REVUELVE VIGOROSAMENTE POR: 1 MINUTO



#### 5. AÑADE:

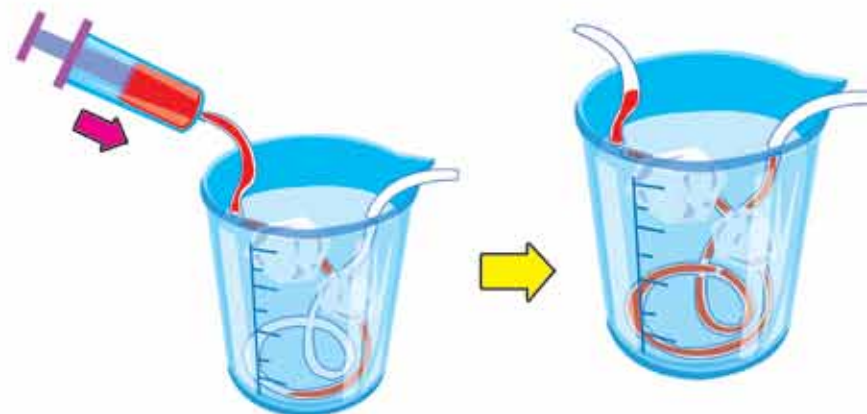
Agrega 1/2 cucharada de polvo para hacer agua de sabor. MEZCLA HASTA DISOLVER.

#### 8. INYECTA:

Coloca la boquilla de la jeringa dentro de uno de los extremos del tubo de silicón sin sacarlo del vaso. PRESIONA SUAVEMENTE HASTA LLENAR EL TUBO.

#### 9. REPOSA:

Saca con cuidado la jeringa del tubo. Deja reposar la mezcla que acabas de inyectar por 5 MINUTOS dentro del vaso.



#### 6. SUMERGE:

Llena tu vaso medidor con agua MUY FRÍA (puedes ponerle 1 o 2 hielos). Sumerge el tubo de silicón. Los extremos deben quedar fuera del vaso.

#### 7. SUCCIONA:

Toma tu jeringa y succiona la mezcla para llenarla hasta que la mitad de su capacidad.

#### 10. PRESIONA:

Llena de aire tu jeringa. Coloca la boquilla de ésta dentro de uno de los extremos del tubo de silicón. Presiona suavemente para sacar la tira de gomita que acabas de hacer. Si aún queda parte de la mezcla dentro del tubo: saca la jeringa, llénala de aire, colócala en el tubo y vuelve a presionar.

tubo de silicón



agua fría



¡ HAZ CREADO UNA TIRITA DE GOMITA !



**TIP:** si la mezcla que quedó en la taza de café se ha endurecido. Pide a un adulto que la vuelva a calentar de 15 a 25 segundos hasta que esté líquida otra vez.

## PERLAS DE GOMITA

- \* Tu vaso medidor
- \* Tu jeringa limpia
- \* Tu tubo de silicón limpio
- \* Tu mezcla de GOMIPOLVO (carragenina) con polvo para hacer agua que acabas de hacer.
- \* Aceite de cocina (de girasol o de soya de preferencia)

### 1. EL ACEITE:

Llena de aceite de cocina tu vaso medidor y mételo al refrigerador por 15 minutos.



### 2. SUCCIONA:

Llena la jeringa con la mezcla de la misma forma que hiciste para hacer tiritas de gomita.



### 2. TU SOLUCIÓN DE GOMIPOLVO:

Recalienta la solución de GOMIPOLVO (carragenina) que hiciste anteriormente ó vuelve a hacerla de la misma forma como dice en la PÁG. 2 y 3

### 3. CREA PERLAS:

presiona a 10 cm del vaso para hacer gotas

¡ HAZ CREADO PERLAS DE GOMITA !

**NOTA:** Saca tus perlas con ayuda de una cuchara con agujeros. Ponlas a escurrir sobre una servilleta de cocina para quitarles el aceite.



¡AYUDA AL PLANETA! NO TIRES EL ACEITE DIRECTAMENTE A LA COLADERA. PONLO EN UNA BOLSA O RECIPIENTE CON TAPA ANTES DE TIRARLO

## EXPERIMENTA E INVENTA

En este juguete te damos las especificaciones de cómo hacer tiritas de gomita, perlas de sabores y cómo funcionan los accesorios. Pero queremos que sigas imaginando diferentes formas de usar las tiritas y las perlas para adornar tus platillos. ¡EXPERIMENTA!



haz perlas de colores

esparce chilito ó azúcar a tus perlas y tiritas



decora otros platillos con tus tiritas y perlas



AYÚDANOS A INCREMENTAR NUESTRO RECETARIO: Mándanos tu receta de tus platillos que hayas adornado con tus tiritas y perlas de gomita, así como la foto de tu creación culinaria.

Envíalas a: [diseño@mialegría.com.mx](mailto:diseño@mialegría.com.mx) (observa que es con "n" no con "ñ")

Las mejores recetas las subiremos a nuestra página web, en la sección de "MINI CHEF" para que las puedas presumir a tu familia, amigos y otros mini chefs como tu.

Busca recetas especiales para tus necesidades especiales en: [www.mialegría.com.mx](http://www.mialegría.com.mx) sección "MINI CHEF"