

# ¡Felices Pascuas!



Int. Missionary Outreach Fellowship Inc.  
8069 FM 1251E, Henderson, TX 75652  
[www.imofinc.org](http://www.imofinc.org)

## GALLETAS DE LA HISTORIA DE PASCUA

(PARA HACER EL SABADO DE PASCUA)

Se necesitan: 1 taza de pacanas o nueces  
1 cucharadita de vinagre  
3 claras de huevos  
pizca de sal  
1 taza de azúcar  
bolsita de plástico  
cuchara de madera  
cinta de pegar  
Biblia



### 9) ¡TODOS SE ACUESTAN!

Se explica que quizá se sienta triste por dejar las galletas dentro del horno durante la noche. Los seguidores de Jesús también estaban tristes y desesperados cuando la tumba fue cerrada.

Se leen Juan 16:20 y 22



### 2) Deja que cada niño/a huela el VINAGRE.

Se mete 1 cucharadita de vinagre en un cuenco  
Se explica que Jesús tenía mucha sed mientras colgaba en la cruz, y se dio vinagre a beber.

Se leen Juan 19:28-30



### 7) Se agregan las NUECES quebradas.

Se pone la mezcla por una cucharadita en una lámina cubierta de papel de cera.

Se explica que cada montón representa la tumba en la roca donde se puso el cuerpo de Jesucristo.

Se leen Mateo 27:57-60



### 4) Se rocía un poquito de SAL en la mano de cada niño/a para que la pueda saborear.

Se agrega una pizca de sal a la mezcla y se explica que la sal representa las lágrimas saladas derramadas por los seguidores de Jesús, y también la amargura de nuestro propio pecado.

Se lee Lucas 23:27



1) Se precalienta hasta 155° el horno (¡es importante no esperar al fin para hacer esto!)

Se meten las **PACANAS** en la bolsita y los niños pueden hacerlas pedazos con una **CUCHARA DE MADERA**.

Se explica que después de ser detenido, Jesucristo fue golpeado por los soldados romanos.

Se leen Juan 19:1-3

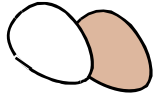


10) En la mañana del Domingo de Resurrección se abre el horno y se regala a cada persona una **GALLETAS**.

Pon atención a la superficie de la galleta y muérdala - ¡las galletas son huecas!

Aquel primer Día de Resurrección, los amigos de Jesús se asombraron a encontrar abierta y vacía su tumba.

¡Lee Mateo 28:1-9 y luego cuenta la historia de la Pascua a tus amigos!



3) Se agregan las **CLARAS DE HUEVOS** al vinagre.

Los huevos representan la vida.

¡Se explica que Jesucristo dio SU vida para darnos vida eterna a NOSOTROS!

Se leen Juan 10:10,11



8) Se pone la lámina adentro del horno, se cierra la puerta, y **SE APAGA** el horno.

Cada niño/a recibe un pedazo de **CINTA** para pegar la puerta cerrada.

Se explica que la tumba de Jesús también fue cerrada.

Se leen Mateo 27:65,66



5) Hasta este punto, los ingredientes no son muy apetitosos.

Pero ahora se agrega **1 TAZA DE AZUCAR**.

Se explica que la parte más dulce de la historia es que Jesús se murió porque nos ama tanto. El quiere que le conozcamos y le pertenezcamos a EL.

Se leen Salmo 34:8 y Juan 3:16



6) Se mezcla todo con una batidora en alta velocidad por 12-15 minutos hasta que se formen picos espesos.

Se explica que el color **BLANCO** representa la pureza en los ojos de Dios de aquellos cuyos pecados han sido limpiados por Jesucristo.

Se leen Isaías 1:18 y 1 Juan 3:1-3

Para armar el librito:

Se imprime la primera página arriba, luego se imprime la segunda página en otro lado de ella.  
Se corta la página horizontalmente en tres partes, luego se dobla en dos cada una.  
Se ponen las 3 páginas dobladas una encima de otra para que las páginas estén en orden correcto por número.  
Se hace la cubierta en la misma manera pero usando papel de color.

GALLETAS DE  
  
LA HISTORIA DE PASCUA

Para armar el librito:

Se imprime la primera página arriba, luego se imprime la segunda página en otro lado de ella.  
Se corta la página horizontalmente en tres partes, luego se dobla en dos cada una.  
Se ponen las 3 páginas dobladas una encima de otra para que las páginas estén en orden correcto por número.  
Se hace la cubierta en la misma manera pero usando papel de color.

GALLETAS DE  
  
LA HISTORIA DE PASCUA

Para armar el librito:

Se imprime la primera página arriba, luego se imprime la segunda página en otro lado de ella.  
Se corta la página horizontalmente en tres partes, luego se dobla en dos cada una.  
Se ponen las 3 páginas dobladas una encima de otra para que las páginas estén en orden correcto por número.  
Se hace la cubierta en la misma manera pero usando papel de color.

GALLETAS DE  
  
LA HISTORIA DE PASCUA