

¡Feliz 
cumpleaños,
ROALD
DAHL!

Manual de diversión asegurada.

*Atrévete a pasarlo
mejor que bien.*



10 cosas que no sabías de ROALD DAHL

1. **Era de ascendencia noruega** y pasó muchos veranos en esas tierras. Sus padres le pusieron el nombre de Roald en honor a Roald Amundsen, la primera persona que llegó al Polo Sur, considerado un héroe nacional de Noruega.
2. **Roald Dahl estudió en un internado cerca del cual estaba la fábrica de chocolates Cadbury.** De vez en cuando mandaban cajas de sus nuevos productos al colegio para que los niños las probaran y dieran su opinión.
3. **Dejó el colegio para hacerse vendedor ambulante.** Decía que quería conocer mundo. Poco más tarde se alistó como aviador en la Segunda Guerra Mundial. Su primer libro publicado cuenta los horrores de la batalla.
4. **Roald Dahl medía casi dos metros de altura.** ¡Wow!
5. **Escribía en una caravana,** sentado en un sillón con una tabla apoyada en los reposabrazos. **No dejaba pasar a nadie salvo a Quentin Blake, su ilustrador favorito y cómplice.**
6. **Roald Dahl fue padre de cuatro hijos,** a los que acostumbraba a contar cuentos.
7. Muchos de estos cuentos se convirtieron en novelas y muchas de ellas en películas. **Con 27 años escribió su primer libro para niños: *Los Gremlins*,** que más tarde fue adaptada al cine, así como otras muchas de sus obras: *Matilda*, *James y el melocotón gigante*, *El Gran Gigante Bonachón*, *Charlie y la fábrica de chocolate*, etc.
8. En la década de los 60 no solo escribió para niños, **también hizo literatura para adultos,** incluso guiones de varias películas de James Bond.
9. **Murió en 1990** sin hacer concesiones a uno de sus mayores vicios: el dulce. Esta será su última voluntad.



Pero ¿sabías que también se pueden convertir a obras de teatro?

Pasa la página y mira nuestra propuesta.



Después de leer alguno de sus libros podemos hacer el ejercicio de transformar un fragmento de texto narrativo en una escena teatral.

Dejaremos solamente los diálogos, que serán representados por los niños, dando importancia a la entonación, pronunciación, vocalización correcta y a la intervención oportuna de cada personaje.



Les recordaremos que deben leer con expresividad, distinguiendo los signos de exclamación e interrogación del tono más neutro de las oraciones enunciativas.

La parte narrativa la dejaremos como acotaciones para saber de qué manera actuar, cómo será el decorado y la forma de realizar sus disfraces o marionetas.

EL SUPERZORRO

UN CANDIDATO PERFECTO
PARA ESTA ACTIVIDAD



Fotocopiable de máscaras

PERSONAJES DEL SUPERZORRO

RATA, TEJÓN Y CONEJO

El Superzorro, de Roald Dahl, una obra divertida, dinámica y con muchos personajes, es un candidato perfecto para esta actividad.

Después de leer el libro transformaremos el capítulo que más nos guste en un fragmento dramático que podrá ser representado con máscaras.

Con el fin de facilitaros la labor, os dejamos las caretas de los personajes principales en PDF que podáis imprimirlas. Las pegaremos después sobre cartulina y se recortarán para que los niños las coloreen a su gusto.

Por último, ataremos un par de cuerdecitas en los laterales y ya estarán listas para comenzar la actuación.

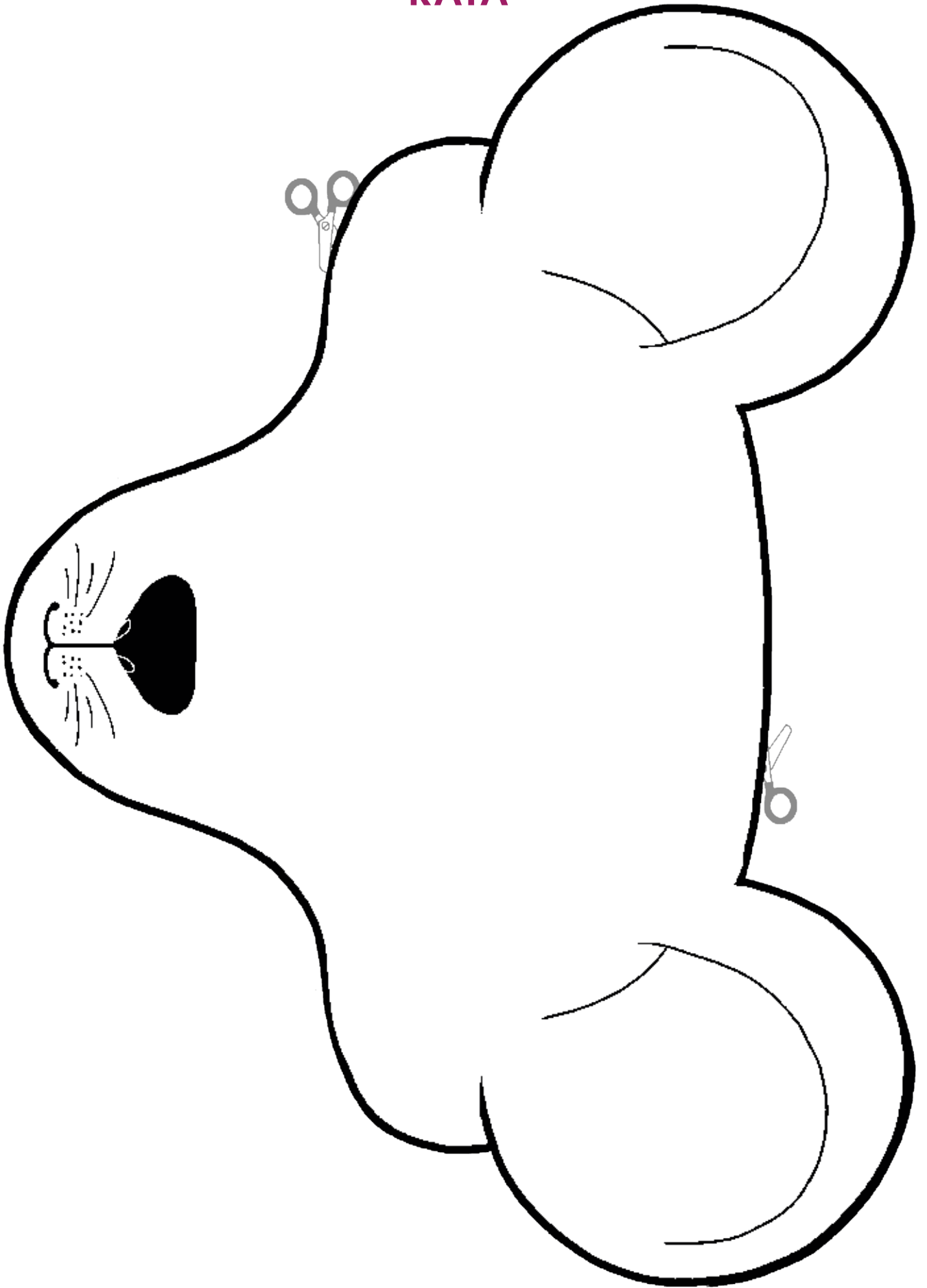
OPCIONES PARA SUJETAR LAS MÁSCARAS



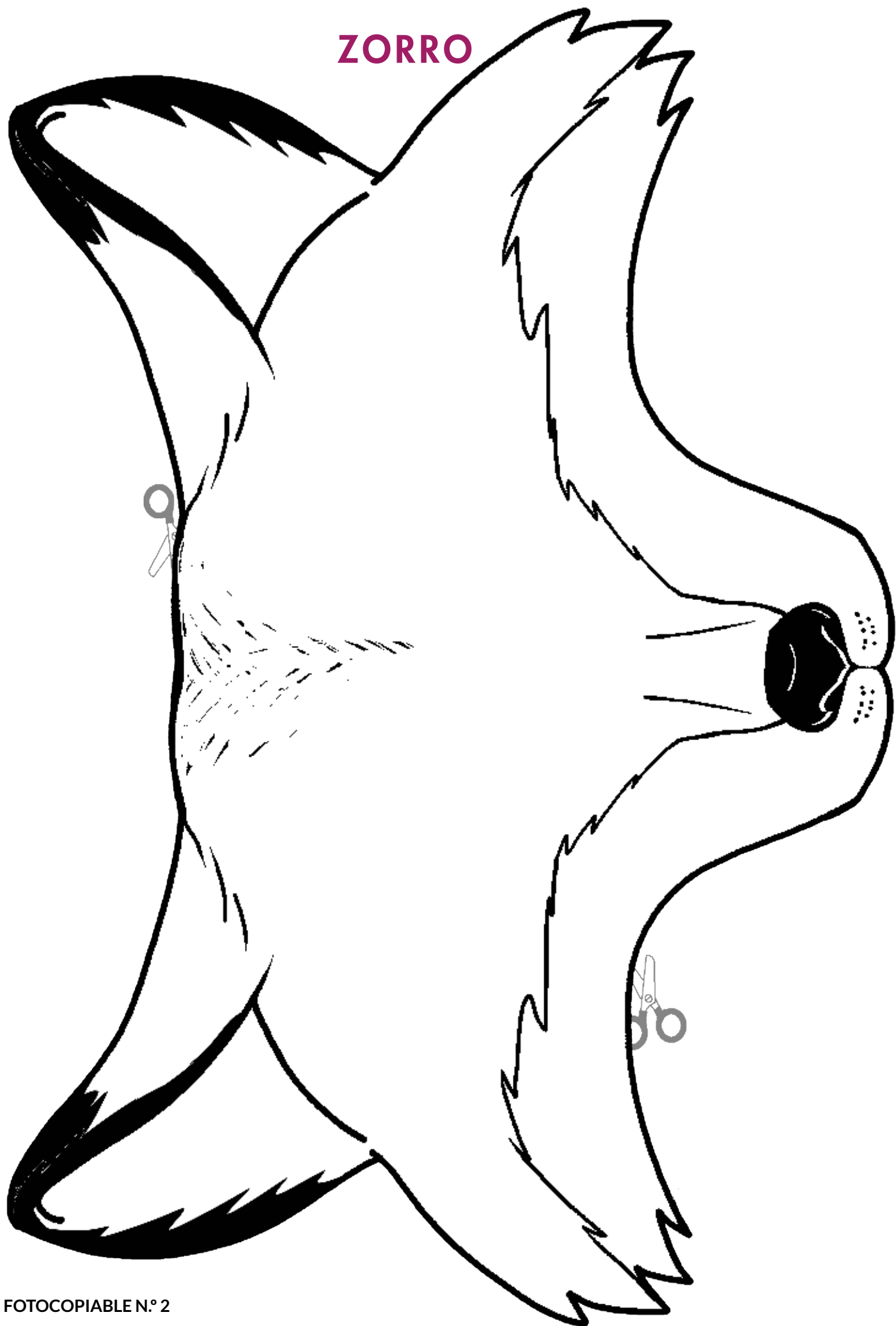
Grapar a una gorra o gorro



RATA



ZORRO



El glorifastuso menú de Roald Dahl

Para celebrar el 60.º aniversario de **Charlie y la fábrica de chocolate**, los personajes protagonistas de los libros de Dahl van a preparar cada uno una deliciosa receta. ¿Te animas a cocinar con todos ellos este maravilloso menú de cumpleaños?

James preparará una deliciosa mermelada de melocotón.

Los ingredientes para hacer una buena mermelada son poquitos y básicos. Solo necesitamos:

1 kg de melocotones.

500 gr de azúcar.

El zumo de **medio limón.**



Cómo hacer mermelada paso a paso

- 1.** Empezamos **pelando y cortando los melocotones** en trocitos pequeños y los vertemos en una cazuela.
- 2.** Por otro lado, **exprimimos el zumo del medio limón** y lo añadimos en la cazuela con los melocotones.
- 3.** A continuación, incorporamos también el azúcar, que siempre será el doble de la cantidad que añadimos de fruta, y dejamos que se caliente mientras removemos de vez en cuando para que no se pegue.
- 4.** Pasados **25 minutos**, o bien cuando veamos que hay una cierta caramelización, y la fruta esté blanda, batimos la mermelada. Antes de retirar del fuego, comprobamos como está y si vemos que todavía es demasiado líquida la dejamos algo más de tiempo en el fuego. **Ya solo queda comerla a cucharadas.**



Agu Trot será la encargada de elaborar una exquisita y completa ensalada.

Ingredientes necesarios; te van a sorprender:

Brotes verdes variados.

60 g de queso fresco de Burgos.

4 fresas.

40 g de chocolate negro.

1 cucharada de vinagre de Módena.

50 ml de aceite de oliva.

Dos puñados de almendras peladas.

Sal.



Modo de preparación. Grado de dificultad chupado.

- 1.** Troceamos las almendras en un mortero y reservamos.
- 2.** Fundimos el chocolate troceado y 25 ml de aceite de oliva y reservamos.
- 3.** Preparamos la ensalada: brotes, fresas y el queso fresco troceado.
- 4.** Ponemos sal al gusto.
- 5.** Ahora, añadimos al chocolate el resto del aceite, el vinagre y media cucharadita de sal y mezclamos. Aliñamos la ensalada con la vinagreta y la espolvoreamos con las almendras.



Boy hará unas chucherías caseras, pero si no le salen, shhhh... irá a la tienda de la Sra. Pratchett.

Hacer gominolas en casa es mucho más fácil de lo que piensas. Lo bueno de esta receta es que es tan fácil que la puedes variar al gusto, utilizando diferentes sabores de gelatina e incluso sustituyendo el agua por zumo o leche. Se pueden probar mil combinaciones.

Para que queden con formas vistosas puedes utilizar moldes para bombones de silicona o cubiteras con formas originales. También puedes optar por echar la mezcla en una bandeja y, cuando endurezca, cortar formas con un cortapastas engrasado.

Ingredientes:

43 gr de gelatina en polvo del sabor que quieras.

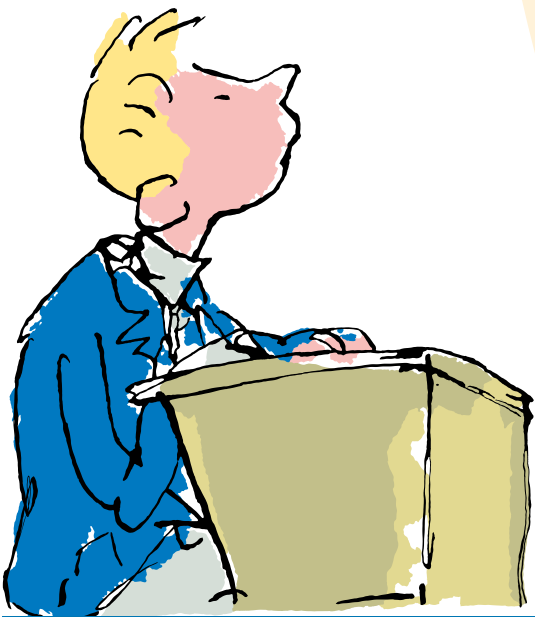
6 hojas de gelatina neutra o 1 sobre de gelatina neutra en polvo.

100 ml de agua.

150 gr de azúcar.

Aceite de girasol para engrasar el molde.

Azúcar para rebozar las gominolas.



- 1.** **Engrasa muy bien con un pincel** y aceite los moldes para desmoldar las golosinas sin dificultad.
- 2.** **Pon a calentar la gelatina junto con el agua y el azúcar** y mezcla para que todo se integre. Es entonces cuando se echa la gelatina neutra.
- 3.** **Mueve con una varilla** hasta que la gelatina esté completamente disuelta.
- 4.** Reparte la mezcla en los moldes. **Deja reposar a temperatura ambiente** hasta que solidifiquen por completo.
- 5.** Este proceso tardará aproximadamente **12 horas**. **Pasado ese tiempo, desmolda las gominolas y rebózalas en azúcar.**



Viajando en la maleta de **Roald Dahl**

Métete en la maleta de los personajes de Roald Dahl y conoce mundo. **Coge un mapa y localiza los lugares que Dahl usó en sus libros.** Nosotros te damos unos cuantos, pero hay muchos más. **¿Serás capaz de encontrarlos e investigar qué es lo más característico de cada lugar?**



James, el del melocotón gigante, será tu guía y te descubrirá todos los secretos de **Nueva York.**



Las brujas te invitan a **Noruega.**



Los padres de Matilda serán los encargados de enseñarte **España.**



Londres será la ciudad elegida por el gran gigante bonachón.

Boy, el más viajero, nos acompañará a **Noruega, Francia y Gales.**

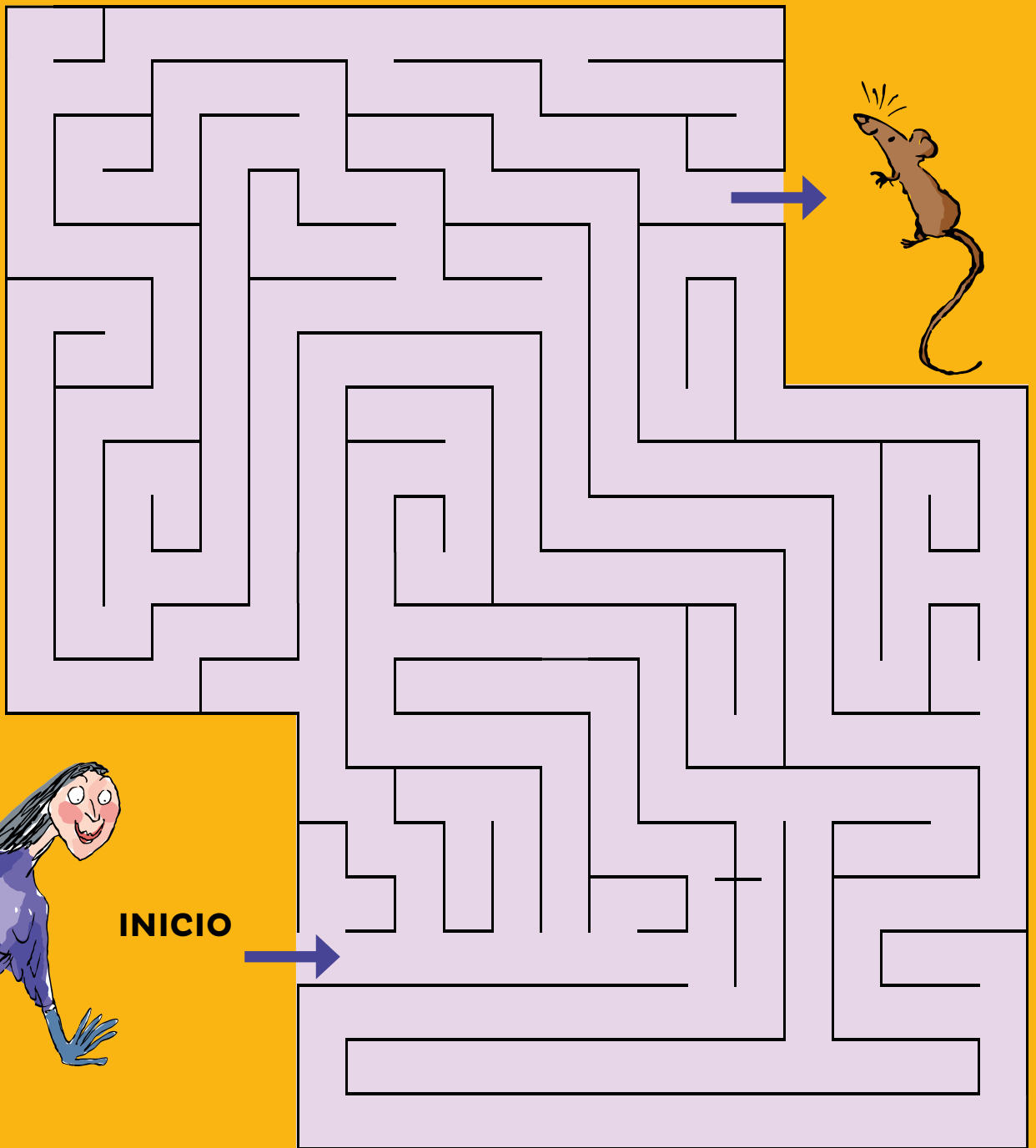


Mantente alerta ante

LAS BRUJAS

¡ESTATE ATENTO! ¡PUEDE QUE HAYA BRUJAS CERCA!

Acabas de robarle una botella de Fórmula 86 a la Gran Bruja.
Encuentra el camino a través del laberinto para escapar con la botella.
¡Ten cuidado para que no te pillen!



La genial SOPA DE LETRAS de Matilda

¡MATILDA ES UN GENIO DE LAS PALABRAS!

¿Puedes encontrar todas las palabras en esta sopa de letras?

K	U	E	J	O	Y	I	D	P	I	Q	X	D	C	R	C
W	M	Q	W	A	H	V	C	X	R	N	E	Y	P	X	R
O	F	I	T	H	S	H	S	T	G	E	A	S	N	H	U
F	U	G	S	F	S	A	X	U	H	W	S	P	I	V	S
N	G	D	V	S	W	O	L	R	U	T	L	S	Z	E	C
C	E	M	M	K	T	F	L	A	G	U	Y	R	Ñ	A	T
E	X	T	R	A	O	R	D	I	M	A	R	O	M	B	R
E	O	I	R	A	N	I	D	R	O	A	R	T	X	E	U
U	M	A	I	S	S	H	O	N	E	I	N	R	I	Q	N
L	E	A	Z	O	Q	I	T	A	T	M	L	D	G	T	C
C	H	D	U	V	W	P	T	A	O	H	A	O	R	P	H
O	C	L	A	B	E	B	H	K	C	Z	B	G	A	A	B
D	N	I	H	O	K	O	Y	S	I	V	T	U	I	W	U
A	U	T	A	E	N	R	T	T	N	H	M	R	L	A	L
P	R	A	R	E	R	O	C	O	L	E	T	A	S	L	L
A	C	M	Y	M	S	J	Y	P	Z	W	K	E	R	Y	N



MATILDA

CRUNCHEM

SALAMANDRA

MAGIA

TRUNCHBULL

SEÑORITA HONEY

COLETAS

EXTRAORDINARIO

#DiaRoaldDahl



www.roalddahl.com

FELICIDADES

a

por ser **ABSOLUTAMENTE MARAVILLOSO**
y participar en el fantástico

DÍA DE ROALD DAHL 2023

Firma:

Fecha:

