

# RATONES DE HUEVO Y SERPIENTES DE FRUTA

## Harvard CUSD 50 Summer Family Activity - Lesson Guide

### Approximate Grade Level:

Intermediate: 3-5

### Materials

<p><b>EGG MICE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 eggs</li><li>• 1 Can of Tuna (no oil)</li><li>• Pitted black olives</li><li>• Carrot chips</li><li>• Ketchup or tomato sauce</li><li>• 1 bowl of rice</li><li>• Salt</li><li>• Spring leaves mix</li><li>• Oregano</li></ul> <p><b>FRUIT SNAKES</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Grapes</li><li>• Strawberries</li><li>• Candy eyeballs</li><li>• Wooden skewers</li><li>• Honey</li></ul>	<p><b>RATONES DE HUEVO</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 huevos</li><li>• 1 lata de atún sin aceite</li><li>• Aceitunas negras sin hueso</li><li>• Laminas de zanahoria</li><li>• Ketchup o salsa de tomate</li><li>• 1 bol de arroz</li><li>• Sal</li><li>• Mix de ensalada</li><li>• Oregano</li></ul> <p><b>SERPIENTES DE FRUTA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Uvas</li><li>• Fresas (Frutillas)</li><li>• Ojos de caramelo</li><li>• Brochetas de madera</li><li>• Miel</li></ul>
--	--

### Procedure

<p><b>EGG MICE</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Boil eggs for 12 minutes</li><li>2. Place spring mix leaves on a plate</li><li>3. Halve boiled eggs and place yolks on a bowl</li><li>4. Mix yolks with tuna and ketchup</li><li>5. Fill the egg whites with the mixture</li><li>6. Place egg whites on the leaves (filled side facing the plate)</li><li>7. Cut and shape carrot chips to create the ears and tails</li><li>8. Slice away 1 end of the olive and slice that small piece in half to create a snout</li><li>9. Chop the rest of the olive into small pieces to create the eyes</li><li>10. Cut slits into the egg whites to insert the ears</li><li>11. Place the "snouts" and ears</li><li>12. Place the "eyes" and "tails"</li><li>13. Microwave rice and add to the leftover mixture</li><li>14. Place two spoonfuls of the mixture on the center of the plate</li><li>15. Place carrot chips on the leftover mixture and use as a dip</li></ol>
--

## RATONES DE HUEVO

1. Hierva los huevos durante 13 minutos
  2. Coloca la mezcla de ensalada en el plato
  3. Divide los huevos en 2 mitades y coloca las yemas en un bol
  4. Mezcla las yemas con el atún y el ketchup
  5. Llena las claras con la mezcla
  6. Coloca las claras sobre las hojas (mezcla hacia abajo)
  7. Corta y da forma a las láminas de zanahoria para que parezcan orejas y colas
  8. Corta el final de cada oliva y divídelo en 2 para hacer el hocico
  9. Corta el resto de la oliva en trozos pequeños para hacer los ojos
  10. Corta dos ranuras en la parte superior de las claras para poder insertar las orejas
  11. Coloca los hocicos y las orejas
  12. Coloca los ojos y las colas
  13. Calienta el arroz en el microondas y añádelo a la mezcla sobrante
  14. Coloca dos cucharadas de la mezcla en el centro del plato
  15. Coloca láminas de zanahoria en la mezcla para utilizar como dip
- 

## FRUIT SNAKES

1. Halve strawberries
2. Thread the grapes onto the skewers
3. Add 1 strawberry half at the end
4. Paint some honey on top of the strawberry and place 2 candy eyes on top

## SERPIENTES DE FRUTA

1. Corta las fresas en mitades
2. Atraviesa las uvas con las brochetas
3. Añade una mitad de fresa al final
4. Pon un poco de miel encima de la fresa y coloca los ojos de caramelo encima