

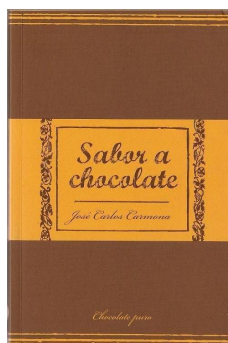


## CLUB DE LECTURA CEP VALLE DE LA OROTAVA

Estimados-as compañeros-as,

Después de esas Jornadas de Biblioteca queremos seguir disfrutando de la experiencia de la lectura. Compartir todos, momentos para crecer en este mundo de la literatura, así que vamos a fundar este club de lectura donde el mundo de la magia, la creatividad, la imaginación, las aventuras, el misterio y las sensaciones formen parte de nuestra actividad.

Para estas navidades les propongo una lectura llena de amor y sensualidad. **SABOR A CHOCOLATE** de José Carlos Carmona. Ed. Punto de libro. Librería "la educación" de la Orotava lo tiene.



Si quieren saber del autor, aquí está su blog:

<http://josecarloscarmona.blogspot.com/>

Opinión de un lector:

"Sabor a chocolate es una novela tan corta y tan intensa, que una vez empezada no puedes soltarla. Y cuando la terminas, quieres olvidarte de todo y poder recordar cada detalle de la misma. Es un cuento y al mismo tiempo una novela escrita con cariño y con mucho cuidado. Yo la describiría como un verdadero bombón para los lectores. En menos de 1 hora está terminada y dices... Waw... todo lo que ha pasado.

El libro es un relato que José Carlos Carmona (un profesor de universidad) envió al XIII concurso de la universidad de Sevilla. Ganó el primer premio y Arturo Pérez-Reverte (quien estaba de jurado del certamen) le recomendó a la editorial Punto de lectura que lo publicase.

Y por primera vez en el tiempo que lleva esta editorial, aparece un libro que no ha sido antes un best-seller ni ha estado en tapa dura.

La historia cuenta la vida de los miembros de la familia Troadec desde que el joven Adrian conoce a una joven de la que se enamora y a la que le encanta el chocolate. Pero por entonces, principios de 1900, no había demasiadas chocolaterías en Europa y esto hará que Adrian tenga que encontrar un modo diferente de llegar hasta ella.

En paralelo a la historia de amor se intercalan sucesos importantes (y muchos de ellos trágicos) de todo el siglo XX.

En resumen, lo veo como un libro para regalar a todo el mundo. Con el que aprendes, disfrutas, te emocionas y te quedas con un sabor en la boca dulce como, no sé... el chocolate."

**Nos veremos el 21 de Enero en el CEP Valle de la Orotava a las 16:00 horas.**

Si se animan a realizar esta u otra receta y traerla, tendríamos una merienda con sabor a chocolate.

## RECETA

### PASTEL DE CUMPLEAÑOS MUY PERO QUE MUY FELIZ

#### TIEMPO:

60 MINUTOS APROXIMADAMENTE

#### INGREDIENTES

1 CAJA CEREALES RICE KRISPIES

350 GRS.CHOCOLATE NEGRO EN UN TROZO

50 GRS.CHOCOLATE NEGRO (EN UN TROZO A PARTE)

250 GRS CHOCOLATE BLANCO EN UN TROZO

250 GRS CHOCOLATE CON LECHE EN UN TROZO

#### PREPARACION:

FUNDIR POR SEPARADO AL MICRO-ONDAS , LOS TRES TIPOS DE CHOCOLATE

1.- LA BASE DEL PASTEL: MEZCLAR 200 GRS DE CHOCOLATE NEGRO CON UNA 1/3 PARTE DE CEREALES KRISPIES DENTRO DE UN HUECO Y FORMAR SOBRE UN PAPEL SULFURIZADO UN DISCO DE APROX.20 CM. DE DIÁMETRO.

2.- REPARTIR LAS 2/3 PARTES DE CEREALES, CON LOS 2 CHOCOLATES RESTANTES Y MEZCLAR CON CUIDADO. SOBRE UNAS HOJAS SULFURIZADAS, FORMAR UNOS DISCOS DE APROX.8 O 9 CM.DE DIÁMETRO DEJAR SECAR TODO

3.- CUANDO LOS DISCOS ESTEN FRIOS Y DUROS, FUNDIR LOS 50 GR.DE CHOCOLATE RESTANTES, NOS SERVIRA DE PEGAMENTO. SUBIR EL PASTEL CON LOS DISCOS, EN FORMA PIRAMIDAL, ALTERNANDO LOS DISCOS Y COLORES (NEGRO,BLANCO,LECHE) FIJAR LAS VELAS CON CHOCOLATE FUNDIDO.

Un abrazo

Feliz Navidad

Hilario

\*\*\*\*\*

CEP Valle de la Orotava  
Hilario de la Cruz Jacinto del Castillo  
Asesor de Ed. Infantil-Primaria-CCBB  
email: [hicrujac@gobiernodecanarias.org](mailto:hicrujac@gobiernodecanarias.org)  
tfno: 922323561 Ext. 14

\*\*\*\*\*