



UNA PUBLICACIÓN
DE FULCRUM

LANKY CREATIONS

EDICIÓN NO. 1 / DIC. 2024

ACTIVIDADES - RECETAS - ENTREVISTAS

ESCUELA DE LANCASTER

EQUIPO ACADÉMICO DE LA ESCUELA DE LANCASTER

Charlotte Crossland
Caroline Horowitz
Ma. Elena Guzmán
Santiago Sánchez
Claudia Ramírez

EQUIPO EDITORIAL DE FULCRUM

Carolina Alvarado Graef
Madeline Amieva Mayett
Víctor Fabián Nava Salazar
Mariana S. Kostina
Kaby Vallejo Guerra
Gloria Sandoval García
Alexia Suárez Morales
Beatriz Sapiña Sánchez
Ileana Conde Rubio

Sylvia Castañeda Herrera
Erandi Montes Margalli
Gloria Sandoval García
Pita Espriu Tinoco
Idalicia Silva Hernández
Michelle Kramer Ayala
Cassandra Solorio Sandoval
Carmen Tapia Alvarado

EQUIPO EDITORIAL LANKY CREATIONS

Edición

Isabella Rodríguez Alarcón
María José Rueda Barla
Camila Schverdfinger Ludlow

Fotografía

María De Tavira Gajá
Alexa Díaz Gutiérrez
Miranda Olvera Arroyo

Redacción y entrevistas

Lila Urbina Espriu
Aura Itzayana Luna Luna
Natalia Márquez Bañuelos
Marian Moranchel Hernández

Diseño y armado

Natalia Lara Molinero
Eugenia Navarrete Vargas

LANKY CREATIONS, publicación de **FULCRUM**, Año 1, No.1, diciembre 2024, es una publicación mensual, distribuida por La Escuela de Lancaster, Este número se terminó de imprimir el 17 de diciembre de 2024 con un tiraje de 200 ejemplares. El contenido y opiniones de los artículos de esta revista son responsabilidad exclusiva de sus autores y no reflejan de manera alguna el punto de vista de los editores ni de La Escuela de Lancaster, A. C. Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización de La Escuela de Lancaster, A. C.

CARTA AL LECTOR

En el ir y venir de ideas, corregir textos, solicitar ilustraciones y formar los artículos que formarán parte de la edición no. 33 de Fulcrum, surgió la inquietud de hacer de la publicación más representativa de nuestra Escuela parte de todos y cada uno de nosotros. Entonces nos acercamos a Claudia Ramírez, profesora de español de G5, quien apoya y dirige al Comité Estudiantil de dicho grado. Queríamos que las mentes frescas y ansiosas de los más grandes de Rey Yupanqui nos empaparan con su creatividad y entusiasmo. Y así fue desde la primera reunión que tuvimos con ellos que, mientras comían su lunch, escucharon nuestra propuesta: necesitamos redactores, fotógrafos, ilustradores y editores para que participen en Fulcrum. Entusiastas, aceptaron la encomienda, pero hubo un grupo en especial que no solo aceptó, sino que quiso participar de inmediato, haciendo entrevistas a sus profesores y compañeros. Una semana después nos presentaban lo que será su primera publicación en un medio impreso, la cual saldrá en la edición no. 33 de Fulcrum con el tema de Gastronomía del siguiente año —con fecha tentativa para el lanzamiento en febrero de 2025—. Después de eso, les propusimos el siguiente reto: lanzar una revista totalmente nueva, con sus propias ideas y donde ellas se organizaran y propusieran artículos, actividades y entrevistas. ¿El tema? Obvio, dijeron, la Navidad y el Año Nuevo.

Así, Isabella, Miranda, Naty L., Naty M., Lila, Marian, Camila, Alexa D., María José, Aura, María y Eugenia nos presentan el primer número de **Lanky Creations, una publicación de Fulcrum.**

Fulcrum significa **punto de apoyo** en latín. Es por ello que hemos querido ser la plataforma que impulse este nuevo proyecto editorial:

¡Bienvenido, Lanky Creations!

—El equipo editorial de Fulcrum—

EDITORIAL



La Navidad es una época del año cargada de emotividad: las reuniones familiares, las ausencias, los reencuentros, la ilusión de la noche de Reyes, las comidas especiales repletas de las mejores recetas para Navidad, Nochebuena y Nochevieja...en Navidad las emociones están a flor de piel y los niños la viven también con mucha intensidad.

Cuando pensamos en niños y en Navidad, solemos centrarnos en juguetes para niños de todas las edades, pero hay muchas más formas de que los niños aprovechen el tiempo y disfruten del ocio, como leyendo cuentos de Navidad para niños o haciendo felicitaciones de Navidad para niños originales y artísticas.



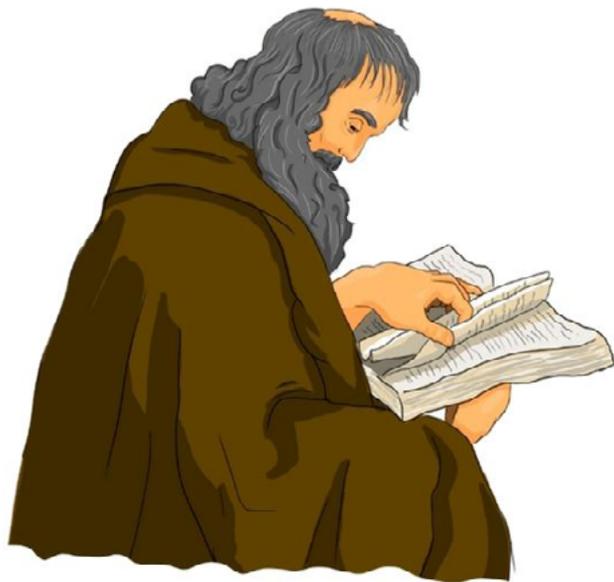
*Merry
Christmas*

DE PARTE DEL EQUIPO DE
LANKY CREATIONS

Navidad

Datos y entrevistas sobre Navidad

Navidad es una celebración católica muy conocida alrededor del mundo que empezó en el año 1, el 24 de diciembre, el día del nacimiento de Jesús, en un pequeño establo de Belén.



La palabra Navidad proviene del latín *nativitas*, 'nacimiento'. El mismo origen tienen el francés *Nöel*, el italiano *Natale* y el portugués *Natal*. En inglés, la festividad recibe el nombre de *Christmas* (*Mass of Christ 's day*, 'día de la misa de Cristo'). En alemán se denomina *Weihnachten*, 'noche sagrada'.

En la mayoría de entrevistas que hicimos a la comunidad hacían tradiciones muy diferentes pero estas fueron las respuestas más comunes:

- Cenar con familia
- Hacer un intercambio familiar
- Jugar juegos de mesas en familia

Como verán, la mayoría de tradiciones son en familia. ¿Tú tienes tradiciones diferentes? ¡Cuéntanos!



¿QUÉ HACEN LOS LANKY EN AÑO NUEVO?

Después de hacer ciertas entrevistas a nuestros queridos estudiantes de G5 llegamos a la conclusión de que hay ciertas tradiciones que más se repiten:

- Ver una peli navideña
- Ahogarse con las 12 uvas
- Cenar en familia
- Platicar con la familia
- Irse de viaje
- Esperar las campanadas
- Jugar juegos en los que recibes un premio si ganas



Como verán en Año Nuevo no todos hacemos lo mismo, cada quién tiene sus propias tradiciones, algunas muy distintas a otras y algunas que se repiten.

¿Cuál es tu tradición favorita ?

Tradiciones navideñas alrededor del mundo



Alemania: Mercados de Navidad, calendarios de Adviento y cenas en la Nochebuena.



China: Celebración comercial en algunas ciudades, con intercambios de regalos.



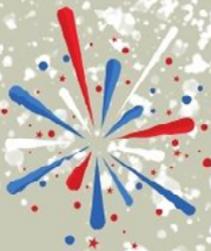
Italia: Belenes, cenas festivas con pasta y pescado, y la Befana el 6 de enero.



Colombia: Novena de Aguinaldos, cenas familiares y fuegos artificiales.



Brasil: Cena al aire libre, Misa de Gallo y desfiles públicos.



Estados Unidos: Árbol de Navidad, intercambio de regalos y cenas con pavo.



Irlanda: Misa de medianoche, cena tradicional y St. Stephen's Day.



Argentina: Cena con asados y panettone, y fuegos artificiales a medianoche.



Israel: Celebración de la Navidad en comunidades cristianas y festividades de Hanukkah.



Japón: Cena con pollo frito, luces de Navidad y algunos intercambios de regalos.



Antártida: Cenas y decoraciones en bases científicas, celebrando al estilo occidental.



India: Decoración de iglesias y hogares, cenas con curry y pastel de frutas.



Egipto: Navidad copta el 7 de enero con servicios religiosos y cena especial.



Inglaterra: Christmas crackers, cena con pavo y villancicos.



Dinamarca: Cena tradicional con pato, luces navideñas y regalos en Nochebuena.



¿A TI TE GUSTARÍA PROBAR
UNA TRADICIÓN
DIFERENTE?

¿Cuál y por qué?

Handwriting practice area with ten horizontal lines and decorative snowflakes.



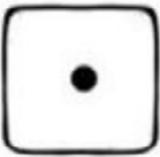
Crea tu propia historia



En la siguiente página podrás crear tu propia historia.

Estas son las reglas del juego: Giras el dado y primero saldrá el personaje, una vez con el personaje podrás sacar el lugar de donde ocurrió tu historia, y decidir cuándo ocurre. Después elegirás la trama o el problema.

Dale un final y escucha el de los demás. Entre todos decidan cuál fue la historia más divertida y original. ¡Esa es la ganadora!

	Personaje	Lugar	Momento	Problema
		Chimenea	Noche de Reyes	Se pierden los renos
		En la nieve	Navidad	Hay una gran nevada
		En una cocina	Nochebuena	Se va la luz
		Junto al árbol	Nochevieja	Desaparecen los regalos
		En el colegio	Fiesta de Navidad en el cole	Se acaban los dulces de Navidad
		En el Polo Norte	Un día de invierno	Desaparece la Navidad

Califica los libros y películas navideñas

INSTRUCCIONES



0 ESTRELLAS = NO ME GUSTÓ NADA

1 ESTRELLA = NO ES DE MI GUSTO

2 ESTRELLAS = ME GUSTÓ POCO

3 ESTRELLAS = NO SE SI ME GUSTA O NO

4 ESTRELLAS = ME GUSTÓ PERO LE HACE FALTA ALGO

5 ESTRELLAS = ¡ME ENCANTÓ!

Este es un juego interactivo
para niñ@s y adultos.

Instrucciones:

- 1: Ver una película en la lista
- 2: Al terminar la película, rellenarlas las estrellas dependiendo de cuánto te gustó la película.
- 3: Si deseas que conozcamos tu opinión envíalo a: mirolvarr@lancaster.edu.mx y/o isarodala@lancaster.edu.mx

CALIFICA LA PELÍCULA DE NAVIDAD

Las crónicas de navidad 1	☆☆☆☆☆
Las crónicas de navidad 2	☆☆☆☆☆
Noelle	☆☆☆☆☆
Klaus	☆☆☆☆☆
El expreso polar	☆☆☆☆☆
Intercambio de princesas 1	☆☆☆☆☆
Intercambio de princesas 2	☆☆☆☆☆
Intercambio de princessas 3	☆☆☆☆☆
Navidad en África	☆☆☆☆☆
Operación regalo	☆☆☆☆☆
Home alone 1	☆☆☆☆☆
Home alone 2	☆☆☆☆☆
Scrooge:Cuento de navidad	☆☆☆☆☆
Elf	☆☆☆☆☆
El origen de los guardianes	☆☆☆☆☆
El extraño mundo de Jack	☆☆☆☆☆
Una navidad con los Muppets	☆☆☆☆☆
Mickey mouse descubre la navidad	☆☆☆☆☆

CALIFICA LA PELÍCULA DE NAVIDAD

Alien Xmas	☆☆☆☆☆
Frozen 1	☆☆☆☆☆
Frozen 2	☆☆☆☆☆
Angela's christmas 1	☆☆☆☆☆
Angela's christmas 2	☆☆☆☆☆
A Charly Brown Christmas	☆☆☆☆☆
Jingle Jangle	☆☆☆☆☆
The Clause family	☆☆☆☆☆
Nico:El Reno que quería volar	☆☆☆☆☆
El Grinch (2000)	☆☆☆☆☆
El Grinch (2018)	☆☆☆☆☆
Christmas on mistletoe farm	☆☆☆☆☆

Libros de navidad

¡Cómo el Grinch robó la navidad!



The crayon's christmas



¡Cómo el Grinch se perdió la navidad!



El cascanueces



La pequeña cerillera



El cerdito de navidad



¡Feliz navidad Elmer!



La chica que salvó la navidad



CARTA PARA SANTA

Instrucciones: ¡En la siguiente actividad podrás crear y diseñar tu carta para Santa!
Recorta la hoja y ponla en el arbolito de Navidad. Si nos quieres mandar cómo quedó tu carta, envíalo a: mirolvarr@lancaster.edu.mx y/o isarodala@lancaster.edu.mx

Querida Santa:



Entrevista a **Claudia Ramirez** **—maestra de G5—**

¿Tienes alguna tradición que hagas en navidad y/o año nuevo?

Intercambio en familia en Navidad y Año Nuevo.

¿Tienes propósitos de Año Nuevo? ¿Cuáles?

Sí, tomar algún taller que tenga que ver conmigo misma.

¿Qué te gusta más: Navidad o Año Nuevo?

¿Por qué?

Navidad, porque nos juntamos toda mi familia y en Año Nuevo ya nos separamos.

¿Cuál es tu comida o postre favorito en Navidad o Año Nuevo?

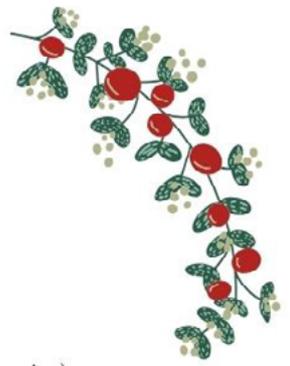
Me gustan mucho los ravioles y de postre cualquier pastel.

¿Vas a ir a alguna posada? ¿Cuál?

Ya fui a una con mi suegra, mi pareja y uno de mis dos hijos. Es importante siempre estar con la familia en estos tiempos navideños.



RECETARIO NAVIDEÑO



Galleta navideña

- 1/2 Barra de mantequilla a temperatura ambiente (90 g c/u)
- 1 Lata de leche condensada
- 2 Yemas de huevo
- 2 Tazas de harina de trigo
- 1 Cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 Cucharadita de canela molida
- 1 Cucharadita de jengibre en polvo
- 1 Taza de azúcar glass

PREPARA LA MASA Y HORNEA:

1. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C.
2. PARA LAS GALLETAS, BATE LA MANTEQUILLA HASTA QUE TENGA UNA CONSISTENCIA ACREMADA
3. AGREGA LA LECHE CONDENSADA; AÑADE LAS YEMAS DE HUEVO, LA HARINA, EL POLVO PARA HORNEAR PREVIAMENTE TAMIZADOS, LA CANELA Y EL JENGIBRE; BATE HASTA OBTENER UNA PASTA TERSA
4. ENVUÉLVELA EN PLÁSTICO AUTOADHERENTE Y REFRIGERA POR 15 MINUTOS
5. EXTIENDE LA PASTA SOBRE UNA MESA ENHARINADA. CON AYUDA DE CORTADORES DA FORMA A LAS GALLETAS.
6. COLOCA EN UNA CHAROLA PARA HORNO Y HORNEA DE 15 A 20 MINUTOS.

PREPARA EL GLASEADO:

7. PARA EL GLASEADO, MEZCLA EL AZÚCAR GLASS CON EL AGUA HASTA INTEGRAR.
8. DIVIDE EN 4 PARTES Y AGREGA UN POCO DE COLORANTE (DEL COLOR QUE MÁS GUSTES) EN CADA UNA.

DECORA:

9. DECORA LAS GALLETAS CON EL GLASEADO, DEJA SECAR...

¡Y LISTO!





Latte cherry

- 1/2 TAZA DE AGUA, PREVIAMENTE CALIENTE
- 1/4 TAZA DE ALMÍBAR
- 1/4 TAZA DE COFFEE MATE ORIGINAL EN POLVO
- 3 CUCHARADAS DE CAFÉ 100% PURO SOLUBLE NESCAFÉ CLÁSICO
- CREMA BATIDA EN AEROSOL
- 2 CEREZAS EN ALMÍBAR.

A COCINAR!

1. MEZCLA EL AGUA PREVIAMENTE CALIENTE CON EL ALMÍBAR, EL COFFEE MATE ORIGINAL POLVO Y EL CAFÉ 100% PURO SOLUBLE NESCAFÉ CLÁSICO HASTA INTEGRAR POR COMPLETO.
2. SIRVE EL LATTE
3. DECORA CON LA CREMA BATIDA Y LAS CEREZAS.

¡Y LISTO YA PUEDES DISFRUTAR!





Ponche navideño

3 Litros de agua

*1/4 De taza de flor de jamaica

*6 Piezas de tamarindo limpio

*2 Cañas de azúcar peladas y

*cortadas en trozos pequeños

*1 Taza de tejocotes pelados

*1/2 Taza de piloncillo

*4 Guayabas partidas a la mitad

*2 Manzanas amarillas cortadas en gajos

*1/2 Taza de ciruelas pasas.

¡A COCINAR!

1. COLOCA EN UNA OLLA EL AGUA CON LA JAMAICA, EL TAMARINDO, LA CAÑA DE AZÚCAR, LOS TEJOCOTES Y EL PILONCILLO Y CALIENTA A FUEGO MEDIO POR 15 MINUTOS O HASTA QUE LA FRUTA SE EMPIECE A SUAVIZAR.

2. AGREGA LA GUAYABA, LA MANZANA Y LA CIRUELA, COCINA A FUEGO BAJO POR 10 MINUTOS HASTA QUE ESTÉN COCIDAS.

¡Y LISTO YA PUEDES DISFRUTAR!





Brownies navideños

- 2 Barras de Chocolate ABUELITA ralladas (90 g c/u)
- 2 Cucharadas de canela molida
- 1 Bolsita de Leche Condensada (209 g)
- 3 Huevos
- 2 Barras de mantequilla fundida (90 g c/u)
- 1 Taza de harina
- 1 Cucharada de polvo para hornear
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla
- 1/4 De taza de nuez picada
- 1/4 De taza de almendra sin cáscara y picadas
- 1 Taza de betún verde
- 1/2 taza de chocolate confitado
- 6 Bastones de caramelo de sabor menta

PREPARA LA MEZCLA

1. MEZCLA EL CHOCOLATE ABUELITA CON LA CANELA, LA LECHE CONDENSADA, LOS HUEVOS, LA MANTEQUILLA, LA HARINA, EL POLVO PARA HORNEAR Y LA ESENCIA DE VAINILLA.

HORNEA

2. PONES LA MEZCLA EN UN REFRACTARIO PREVIAMENTE ENGRASADO Y ENHARINADO; COLOCA ENCIMA LAS NUECES Y LAS ALMENDRAS. HORNEA A 180 °C DURANTE 35 MINUTOS O HASTA QUE EL CENTRO ESTÉ FIRME, RETIRA DEL HORNO, DEJA ENFRIAR Y DESMOLDA.

DECORA

3. CORTA EL BROWNIE EN TRIÁNGULOS; DECORA CON EL BETÚN FORMANDO TIRAS SOBRE LOS TRIÁNGULOS, CON EL CHOCOLATE CONFITADO FORMA LAS ESFERAS, INSERTA LOS BASTONES. DISFRUTA.



GALLETAS DE
RENO
FÁCILES



Instrucciones:

Antes de comenzar, te recomiendo tamizar la harina, el jengibre y la canela, o más bien, los ingredientes secos, así ya tendrás los ingredientes listos cuando los necesites, para esto puedes usar un tamiz o un colador.

1: Bate la mantequilla junto con el azúcar moreno con ayuda de una batidora de varillas o robot de cocina. Recuerda que la mantequilla debe estar blanda. Bate muy bien hasta que la masa adquiera un tono más pálido y un aspecto un poco más esponjoso.

2: Añade el huevo y sigue mezclando hasta que los ingredientes sean una mezcla homogénea.

3: Agrega la miel y sigue batiendo la mezcla.

4: Pon los ingredientes secos que habías guardado hace unos minutos. Baja la velocidad de la batidora a lo mínimo que se pueda, añade un tercio de esta mezcla y bate hasta que no veas restos de la harina. Haz esto hasta que termines de agregar los ingredientes secos.

Recuerda que no debes trabajar la masa en exceso, porque las galletas te pueden quedar duras.

5: Divide la masa en dos partes, aplástalas un poco y envuélvelas con papel de plástico. Déjalas reposar en el refrigerador por unos 15 minutos. Así conseguirás que se enfríe un poco, se endurezca y tenga una textura más adecuada para poder estirla con el rodillo

6: Saca la masa del refrigerador y estírala con el rodillo hasta que tenga 5 o 6 mm de espesor. Lo ideal es hacerlo con la ayuda de unas guías o con un rodillo al que se le pueda marcar el grosor deseado para lograr una que sea uniforme.

7: Una vez estirada, deja reposar la masa durante 1 hora en la nevera. Así la masa estará bien firme a la hora de cortarla y te aseguras de que las galletas no pierden su forma durante el horneado. Si tienes prisa, puedes dejarla 20 minutos en el congelador.

8: Pasado el tiempo de reposo corta la masa con la forma de un muñeco de jengibre o si tienes un molde con forma de reno también puedes hacerlo con eso.

9: Coloca una hoja de papel para hornear sobre la bandeja del horno. Ponlas sobre el papel pero deja entre ellas 2 cm de separación.

10: Hornea las galletas a 180 °C durante unos 15 minutos o hasta que veas que los bordes empiezan a dorarse.
(No te puedo decir el tiempo exacto que tomarán tus galletas esto depende de su tamaño y grosor, estarán hechas cuando los bordes comiencen a oscurecer. Ten cuidado de no hornearlas en exceso o si no te quedarán un poco duras).

11: Cuando estén listas, saca la bandeja del horno y déjala reposar unos 5 minutos. Luego traslada las galletas a una rejilla para que terminen de enfriarse.

12: Cuando ya se hayan enfriado, es hora de decorar, tú las puedes decorar como gustes,

¿les ves la forma de reno?

13: Dale la vuelta a la galleta de jengibre,

que las piernas queden para arriba, esas serán las astas, los brazos serán las orejas y lo demás será la cara, ahora sí...

¡a decorar!

ELF ON THE SHELF

"Elf on the Shelf" es una tradición navideña que ha ganado popularidad, especialmente entre los niños. La historia cuenta que un pequeño elfo, enviado por Santa Claus, llega a las casas el 1 de diciembre para vigilar el comportamiento de los niños antes de Navidad.

Cada noche, el elfo se mueve a un lugar diferente de la casa, creando un juego en el que los niños buscan dónde se esconde cada mañana. El elfo informa a Santa Claus sobre el comportamiento de los niños, pero no se debe tocar, ya que perdería su magia.

Aunque muchos disfrutan de la tradición, algunos la critican por enfocarse en la vigilancia y la presión que genera en los padres para mantener la ilusión.





Registro de travesuras Elf on the shelf

Anota aquí las travesuras que hará tu Elfo del 18 al 24 de diciembre.

Día 1
(18 dic)

Día 2
(19 dic)

TRAVESURA:

Día 3
(20 dic)

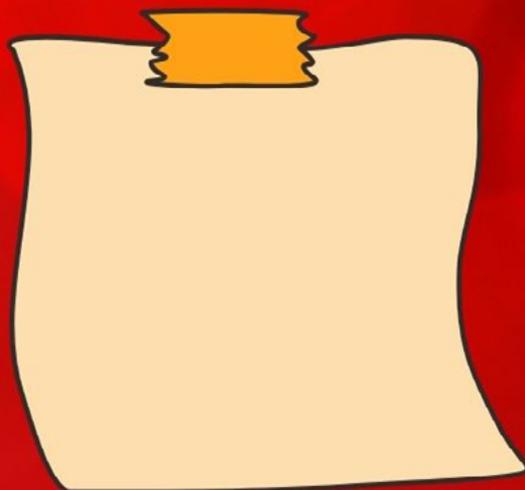




Día 4
(21 dic)



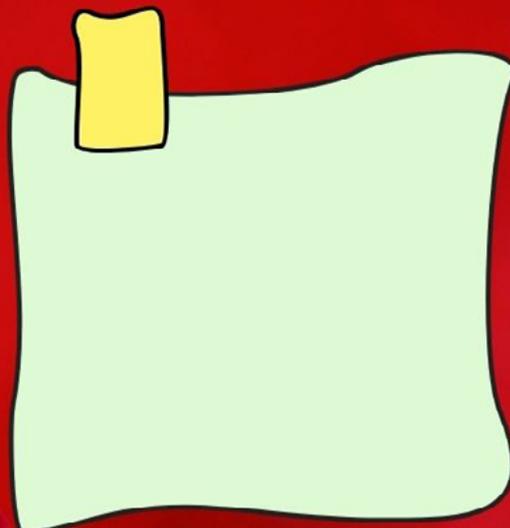
Día 5
(22 dic)



Día 6
(23 dic)



Día 7
(24 dic)





Camila Cama (estudiante G2)



¿Tienes elf on the shelf? Si, sí... ¿ya llegó? ¿Cómo se llama y cuál es tu travesura favorita que ha hecho?

Sí. Son 2, ya llegaron y se llaman Roni y Sprinkles. Convirtieron el escusado en un muñeco de nieve.

¿Tienes alguna tradición que hagas en Navidad y/o Año Nuevo?

Sí, irme de viaje a Cuernavaca o Acapulco.

¿Qué te gusta más: Navidad o Año Nuevo? ¿Por qué?

Navidad, porque me gustan los duendes, y porque me dan regalos y me gusta ir de viaje a USA por la nieve.

¿Qué le vas a pedir a Santa este año?

Una bici morada, una caja de ternurines gatos y una bebé que parece real.

¿Tienes propósitos de Año Nuevo? ¿Cuáles?

Sí, ser muy buena gimnasta.





Carolina Morán

(estudiante G2)

¿Tienes elf on the shelf? Si, sí... ¿ya llegó? ¿Cómo se llama y cuál es tu travesura favorita que ha hecho?

No tengo, pero sí me gustaría tener un elf on the shelf.
Le pondría Lila.

¿Tienes alguna tradición que hagas en Navidad y/o año nuevo?

Sí, cada vez que es Año Nuevo y Navidad voy con mi abuela y en Navidad viene mi tío que vive a lado de mi casa a cenar, y mi prima Maite.

¿Qué te gusta más Navidad o Año Nuevo? ¿Por qué?

Navidad, porque te dan regalos gratis.

¿Qué le vas a pedir a Santa este año?

Un escritorio, y un perfume para mí y para mi mama.
Princess para mi mama y uno de niños para mí.

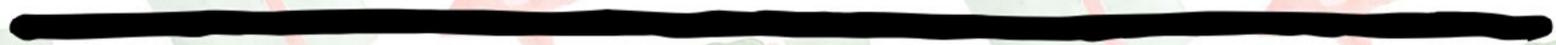
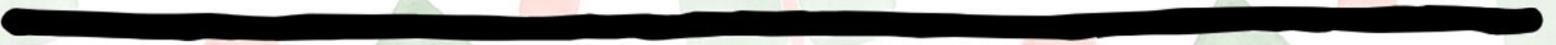
¿Tienes propósitos de Año Nuevo? ¿Cuáles?

Sí, estudiar más piano.



Actividad Interactiva

Si fueras un elfo, ¿qué travesura harías?





FELICES

Fiestas

Y PRÓSPERO
AÑO NUEVO



