

RUTA DEL VINO RIOJA ORIENTAL

PASATIEMPOS

JUVENILES



**rioja**  
**oriental**

*ruta del vino*



# Adivinanzas

En la bodega yo vivo  
y estoy hecha de madera.  
Bien sabrás que de vino  
tengo la barriga llena.



De la vid es brazo  
y cuando se seca  
al fuego cocina  
sabrosas chuletas.

Con filo y curvado,  
mango de madera,  
voy cortando uvas  
y no soy tijera.

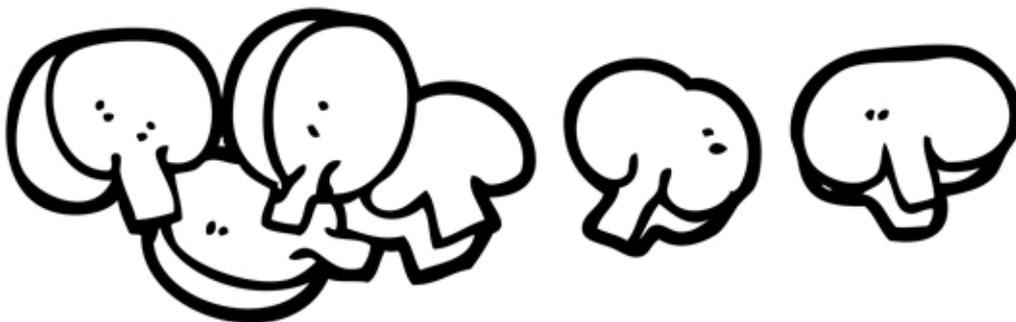
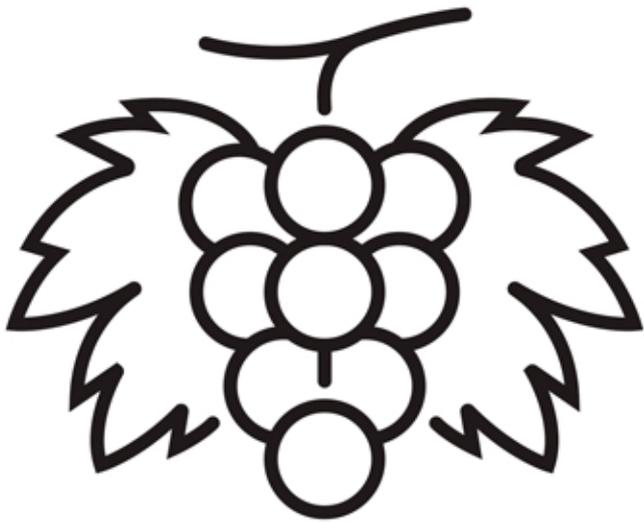
Crezco y me agarro para no caerme,  
me verás enroscado y de color verde.

# Agudeza visual

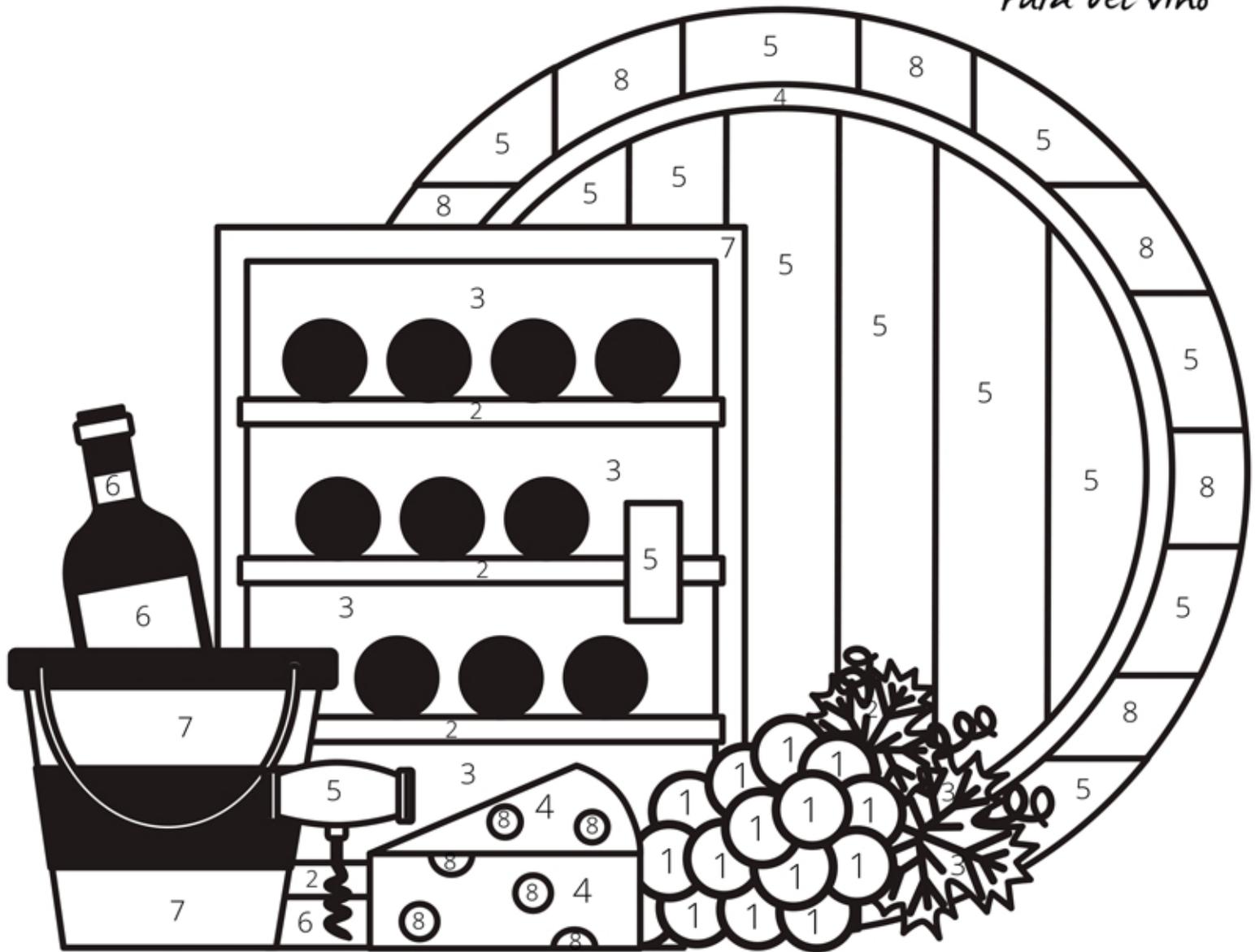
Encuentra los 10 logotipos de la Ruta del Vino Rioja Oriental entre todos estos objetos



# Colorea



# Colorea



MORADO



VERDE OSCURO



VERDE CLARO



AMARILLO



MARRÓN



ROJO

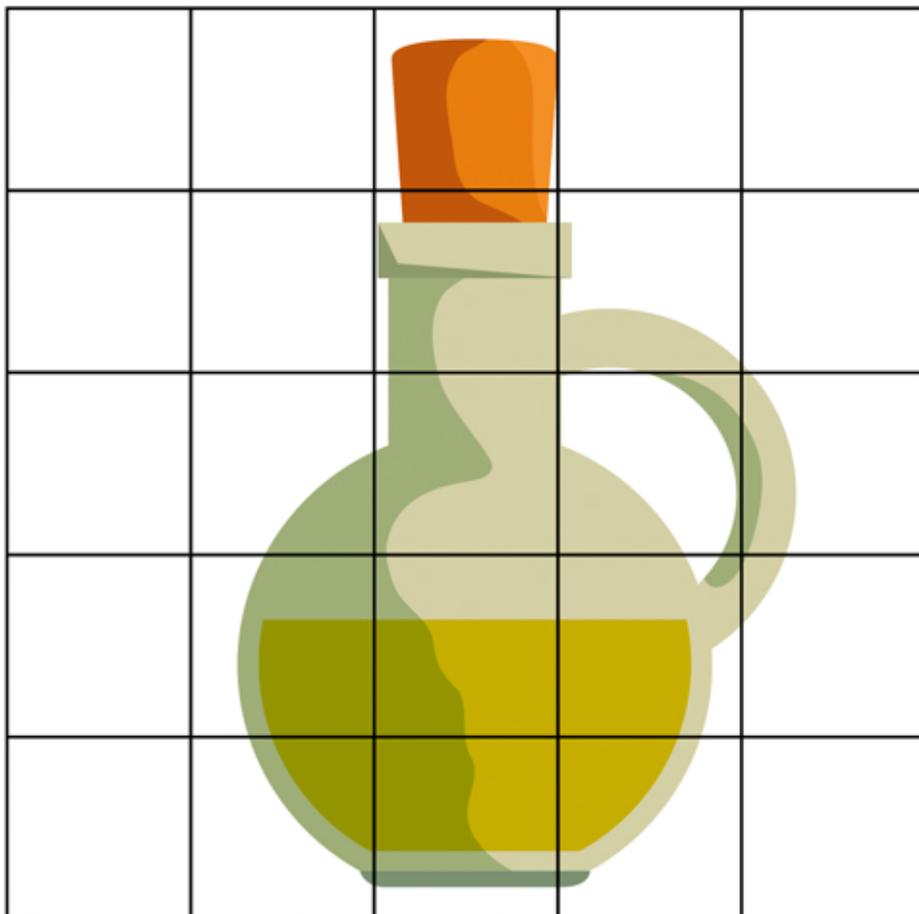


AZUL



NARANJA

# Dibuja tu propia jarrita de aceite

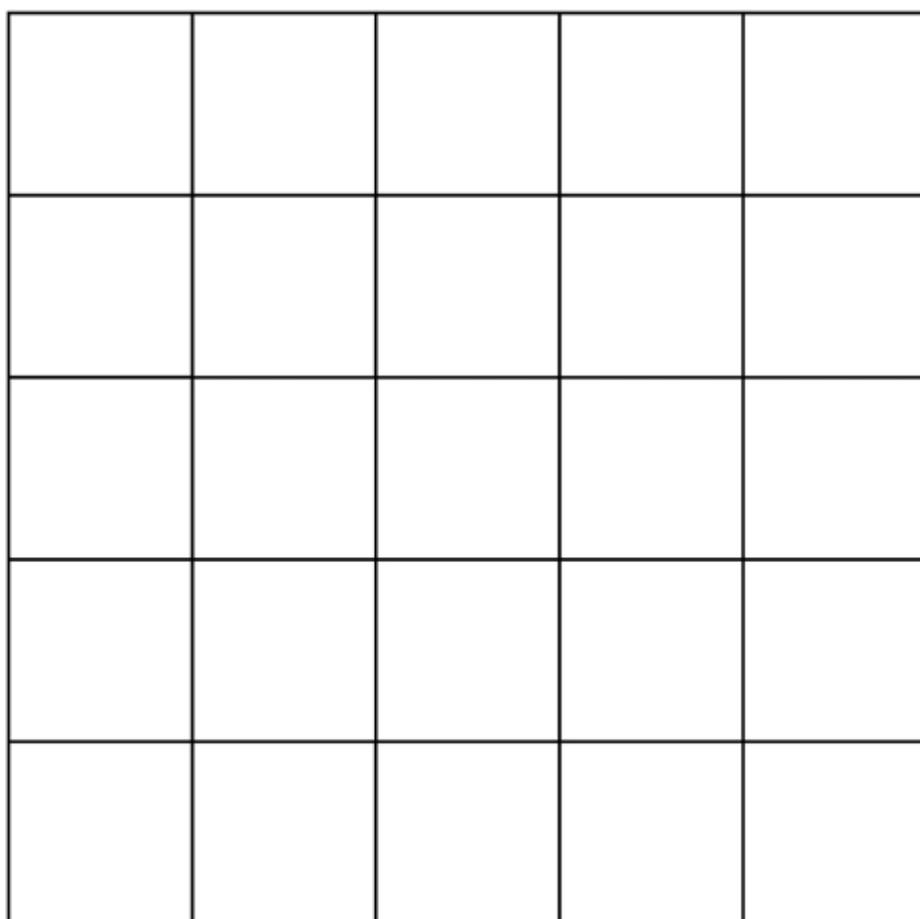


## ¡Qué bueno es!

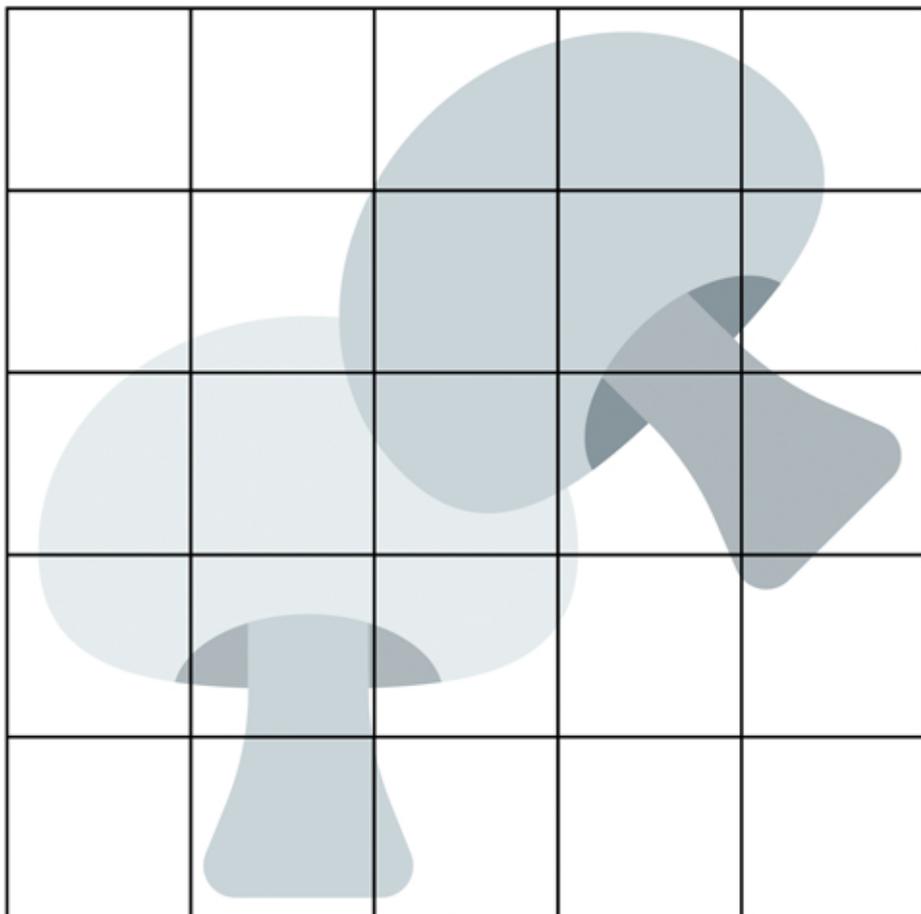
Reduce el riesgo de sufrir enfermedades y es un potente antioxidante porque tiene vitamina E, por lo que se recomienda su consumo en la infancia y en la tercera edad. Estimula el crecimiento y favorece la absorción del calcio y la mineralización, muy importante para los niños, para que crezcan sanos y fuertes, y además cuenta con un efecto protector de la piel.

## ¿Sabías que...?

En La Rioja, el cultivo del olivo siempre ha contado con gran arraigo, sobre todo en Rioja Media y en Rioja Oriental, en los valles del Cidacos y del Alhama. Esta tradición en el cultivo del olivo, unida, por supuesto, a su calidad, es la base de la Denominación de Origen Protegida Aceite de La Rioja. Este distintivo de calidad ampara el aceite virgen extra producido, elaborado y envasado en la Comunidad Autónoma.



# Dibuja tu propio champiñón



## ¡Qué bueno es!

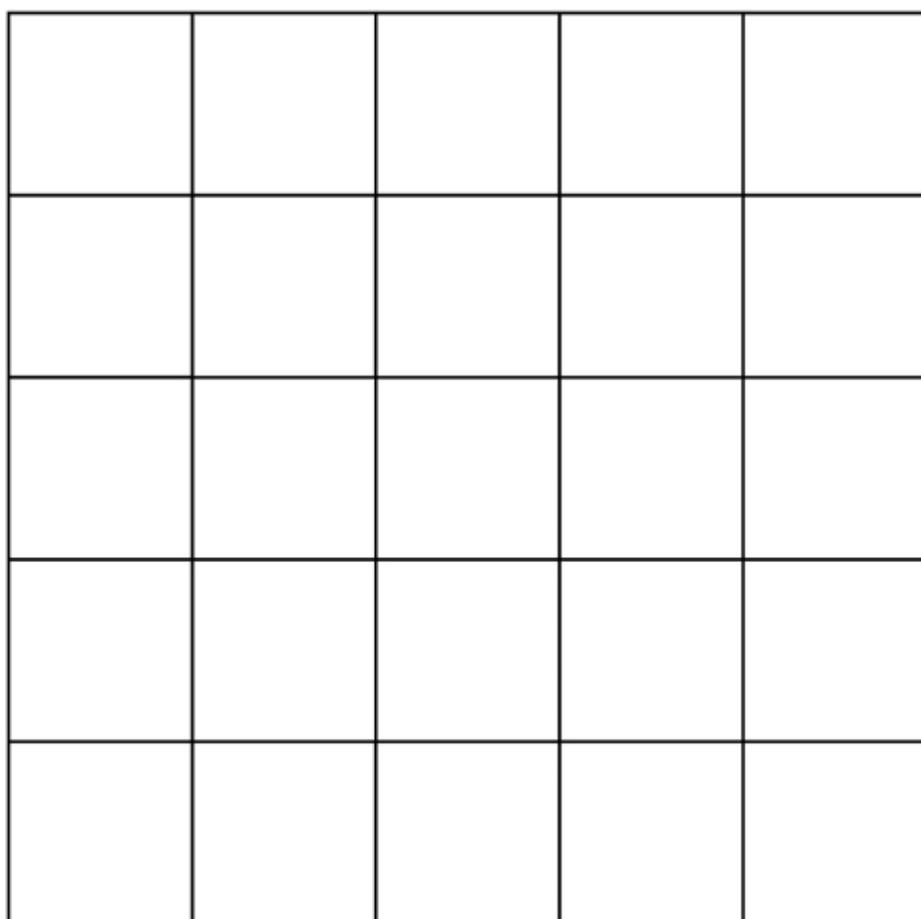
El consumo de champiñón tiene efectos antioxidantes, y previene de enfermedades, por lo que nos ayuda a estar fuertes y sanos.

Además tiene poco aporte calórico, por lo que es ideal para no engordar. Cuenta también con minerales que protegen al corazón. El perfecto alimento en nuestros platos.

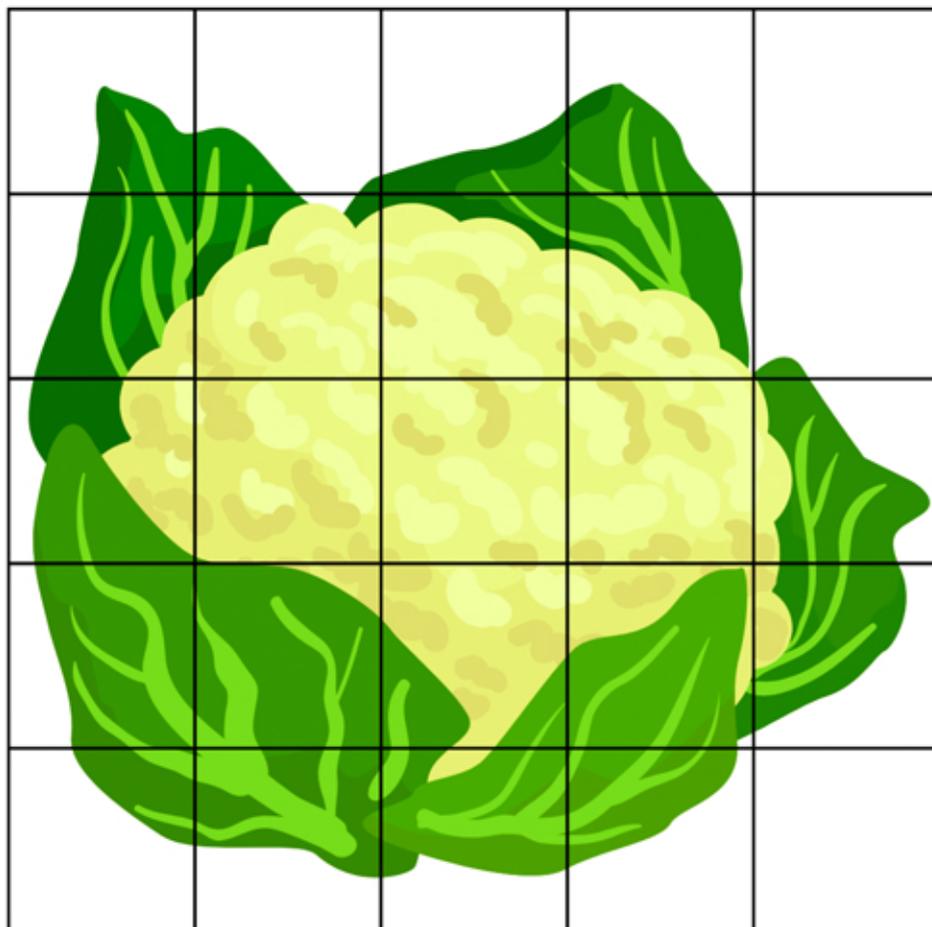
## ¿Sabías que...?

El Gobierno de La Rioja aprobó la marca de garantía 'Champiñones y Setas de La Rioja', con el fin de identificar estos alimentos, dada su elevada calidad, y evitar confusiones entre los consumidores ante la irrupción de nuevos países productores.

En Rioja Oriental, podrás ir a probarlos a Autol o Pradejón, grandes productores de este sabroso y completo alimento.



# Dibuja tu propia coliflor

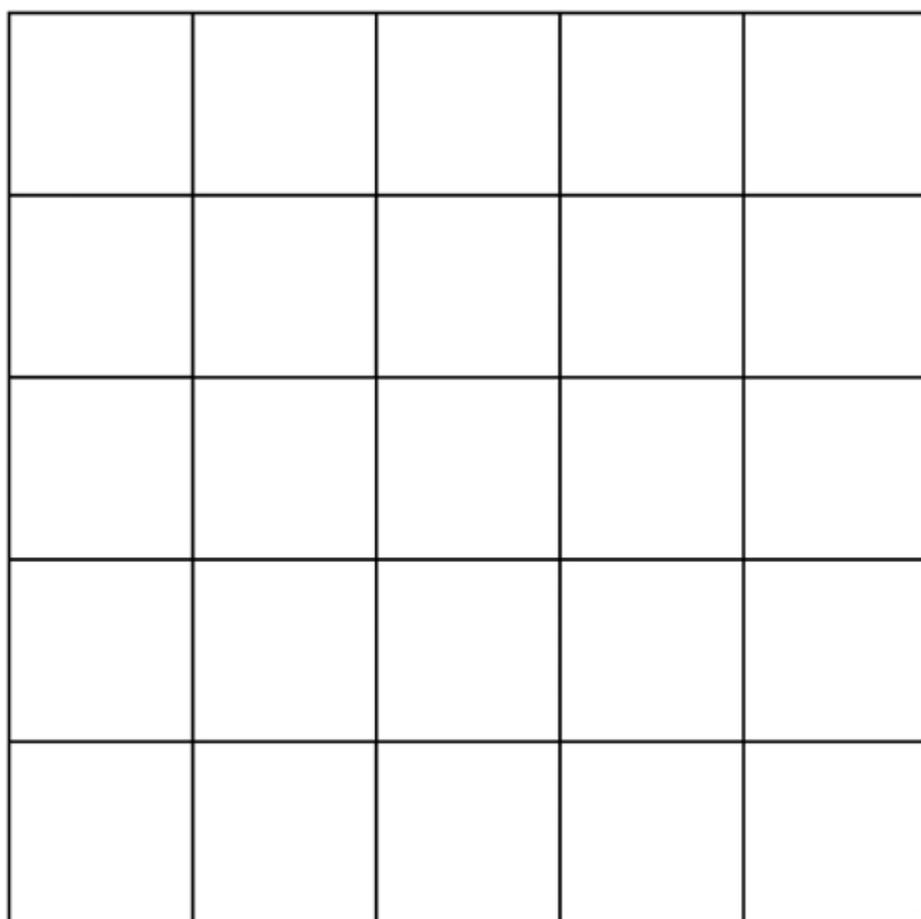


## ¡Qué buena es!

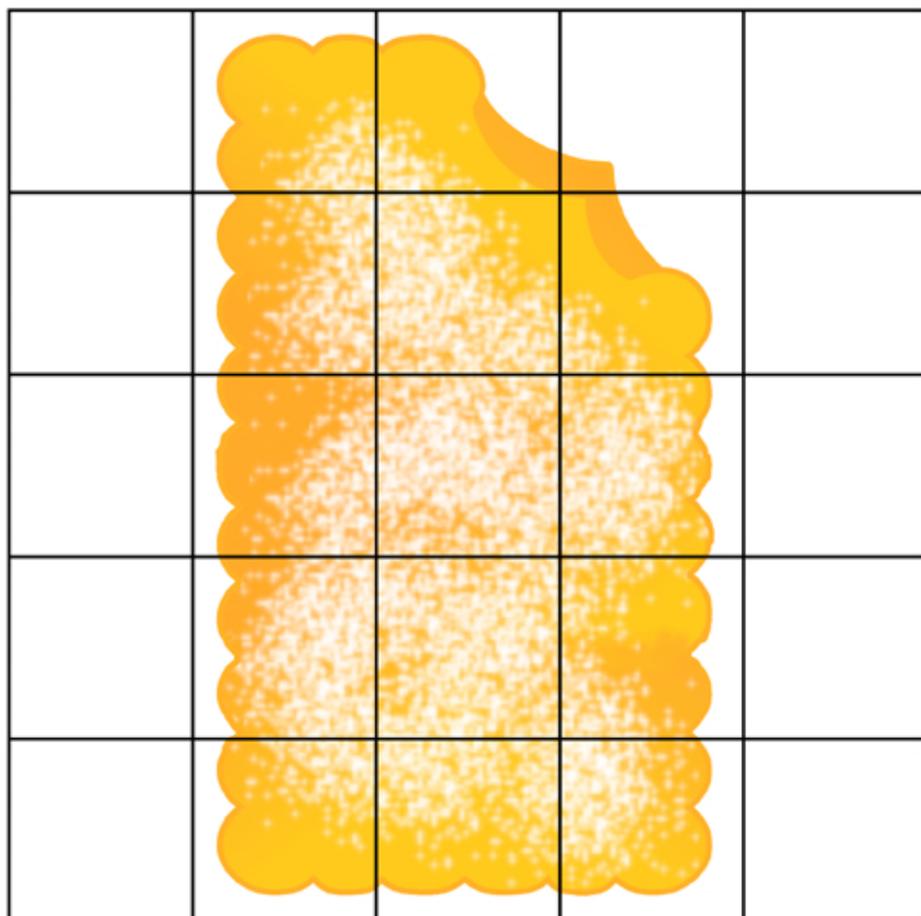
La coliflor contiene pocas calorías, apenas engorda, y cuenta con muchas de las vitaminas y minerales que nuestro cuerpo necesita a diario. Es una importante fuente de fibra, vitaminas, especialmente la vitamina C, que es buena para los huesos y dientes y fortalece las defensas del organismo. También es antioxidante, así que nos ayuda a estar sanos y evitar ponernos enfermos.

## ¿Sabías que...?

La Coliflor de Calahorra se produce desde 2003 como Indicación Geográfica Protegida, un distintivo de calidad que otorga la Unión Europea y que vincula la calidad del producto a su origen geográfico. La IGP es gestionada por la Asociación Profesional de Productores y Comercializadores de la Coliflor



# Dibuja tu propio fardelejo



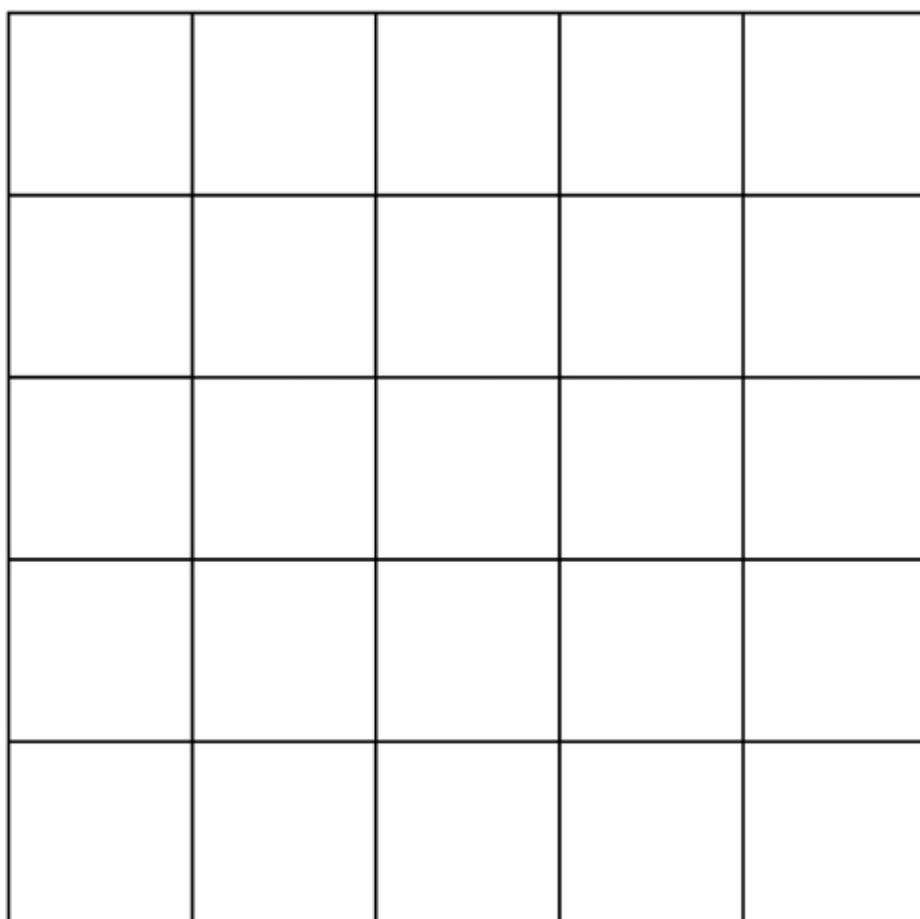
## ¡Qué bueno es!

En Rioja Oriental, además de los viñedos, encontramos campos llenos de almendros que dan lugar al producto principal del fardelejo: la almendra. Ayudan a fortalecer los huesos, el cabello, la piel y son buenas para el corazón, por ello la Federación española del corazón recomienda su consumo. Son ricas en fibras, proteínas, vitaminas B y E, grasas saludables, hierro, calcio, fósforo. además, contienen más fibra que cualquier otro fruto seco.

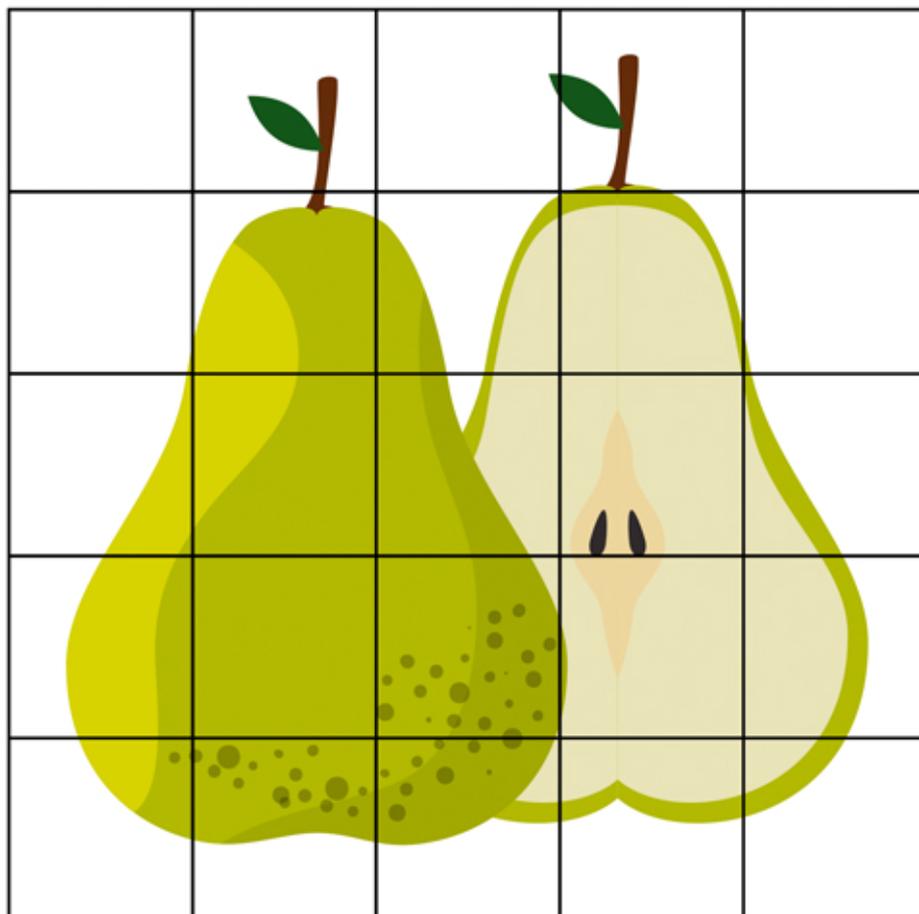
## ¿Sabías que...?

El fardelejo es de origen árabe y comenzó a producirse en Arnedo en los siglos IX y X, extendiéndose esta artesanía a otras localidades cercanas, como Quel.

Se trata de un postre tradicional, el acompañamiento perfecto en fiestas y celebraciones, y está hecho de almendra, en su interior, recubierta de fino hojaldre. Puede añadirse azúcar glaseado o chocolate, al gusto, y tiene mucha fama entre los productos artesanales realizados en La Rioja.



# Dibuja tu propia pera



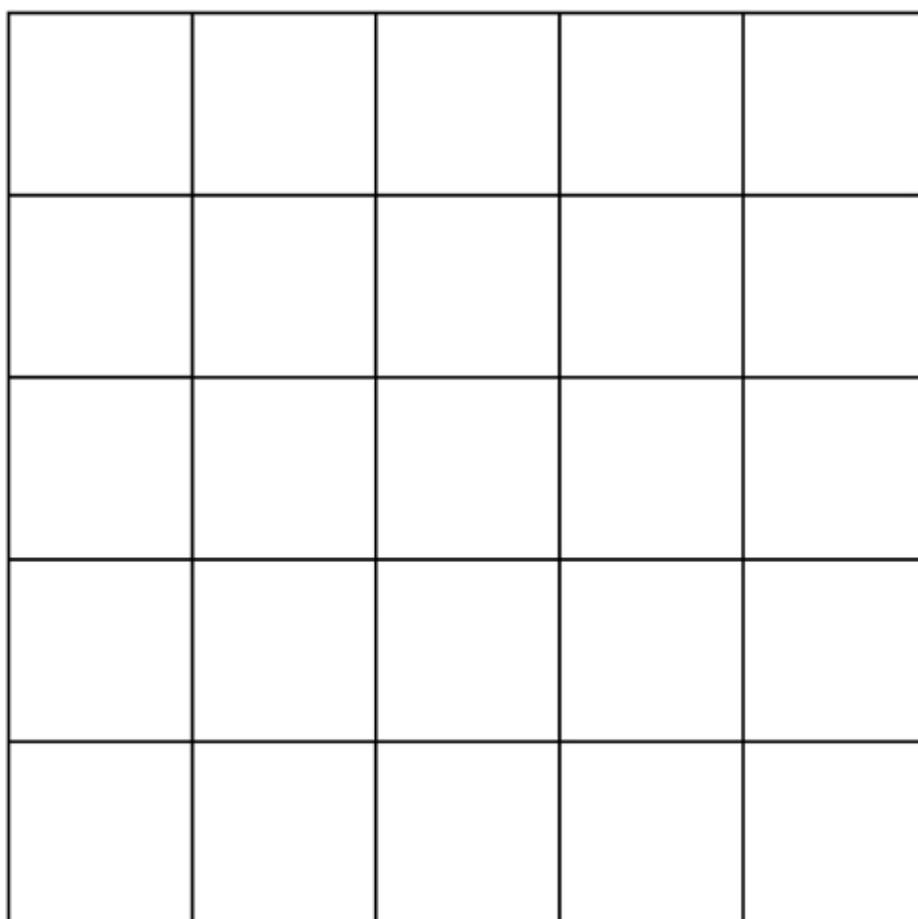
## ¡Qué buena es!

Una Pera de Rincón de Soto después de cada actividad física e intelectual ayuda a recuperar la energía de forma saludable. Y así evitaremos alimentos ricos en grasas saturadas y bebidas azucaradas y energéticas. Una pera de Rincón de Soto es un producto natural, sin añadidos químicos ni elaborados.

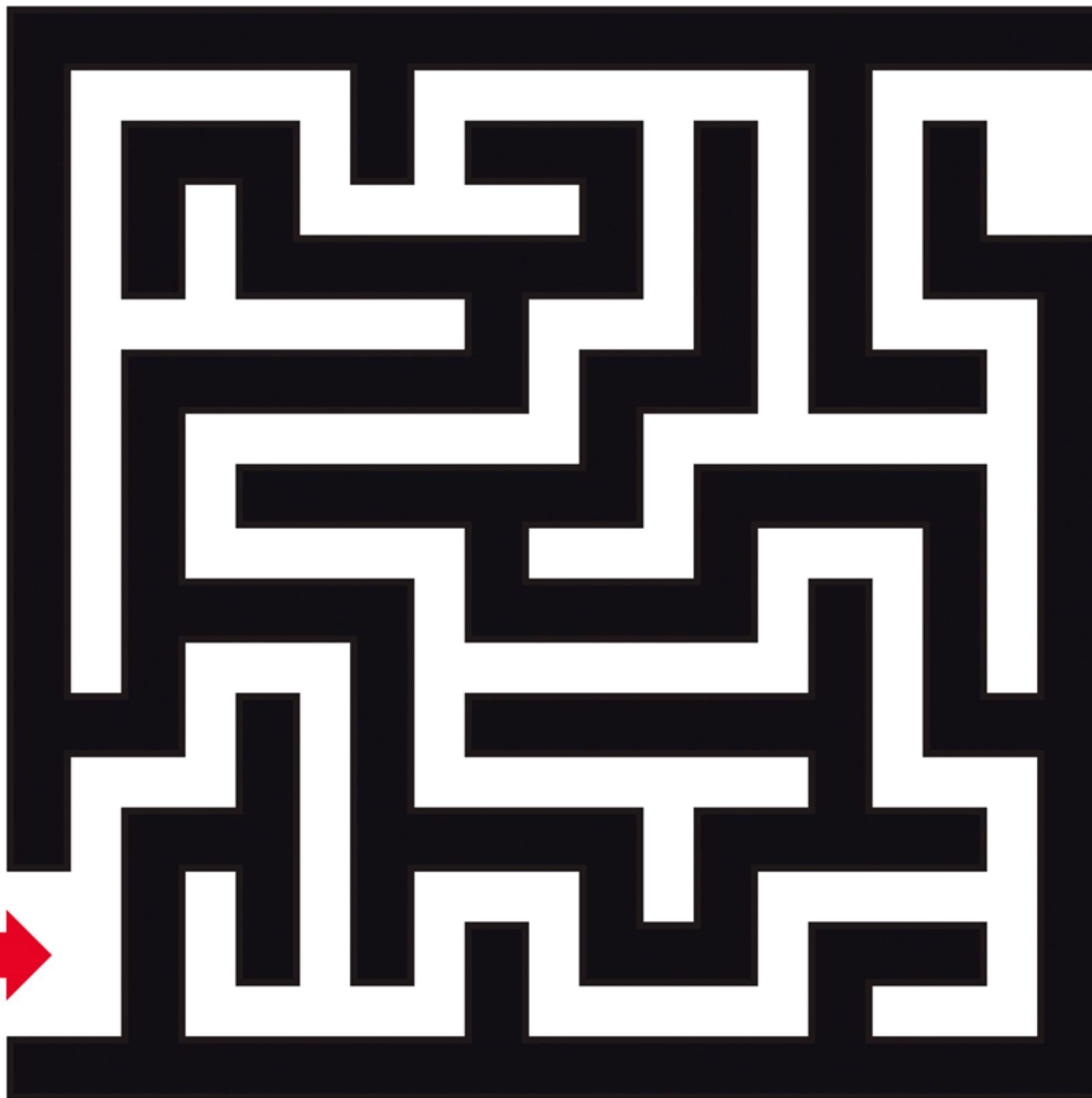
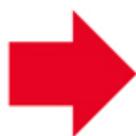
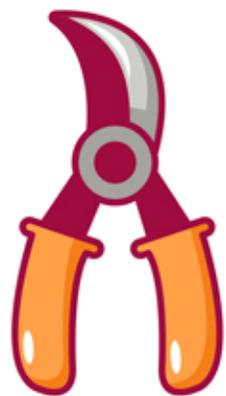
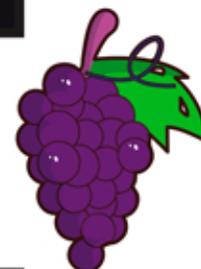
## ¿Sabías que...?

La pera de Rincón de Soto obtuvo en 2002 el reconocimiento como Denominación de Origen Protegida, convirtiéndose en la primera fruta de este tipo en contar con esta distinción. La DOP, que otorga la Unión Europea, identifica la máxima vinculación del producto con el territorio, dado que tanto el cultivo como el manipulado se realiza en una zona determinada.

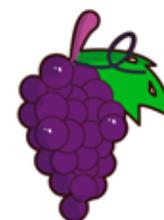
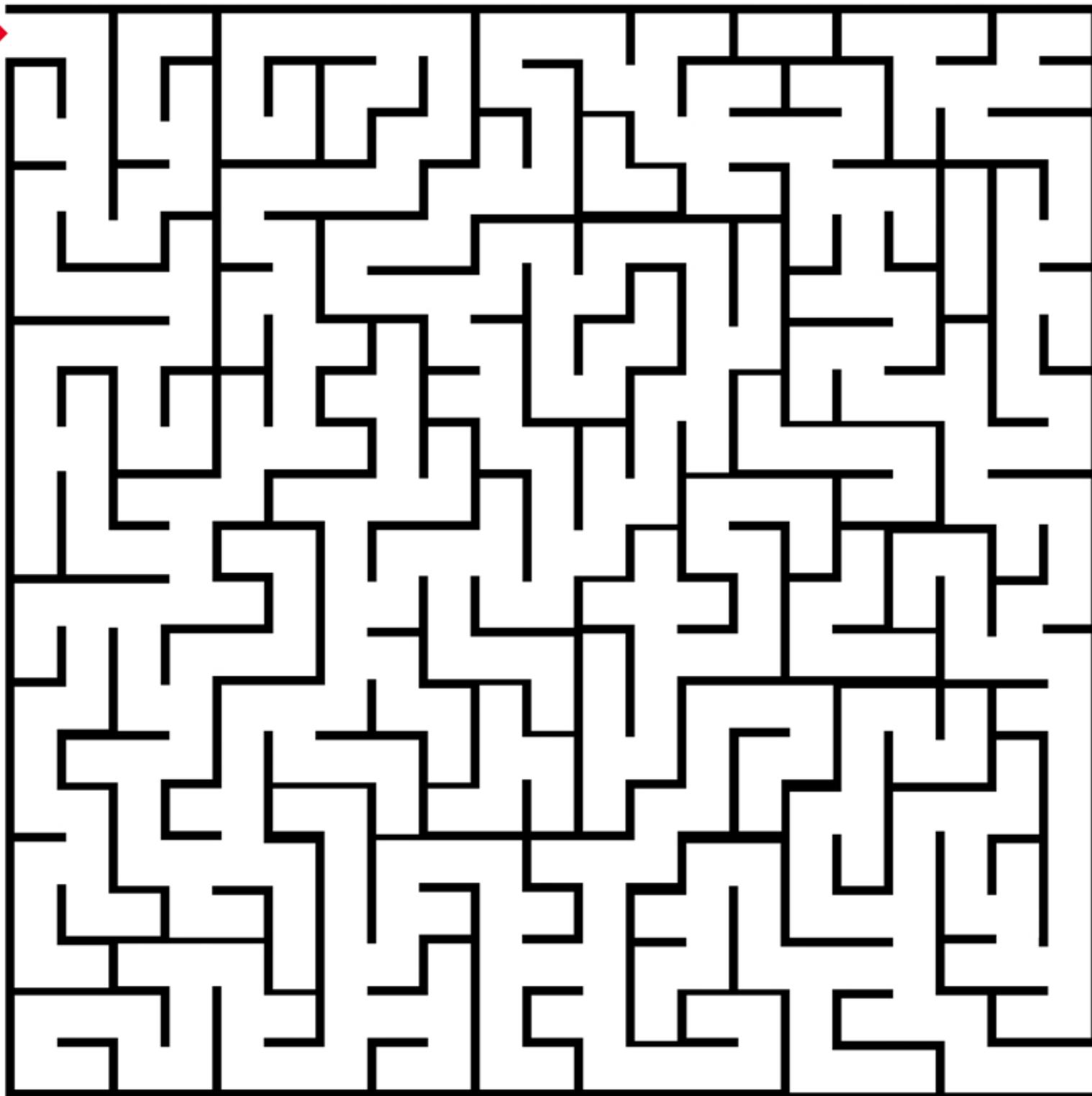
El Consejo Regulador de la DOP Peras de Rincón de Soto se encarga de la gestión y defensa de la Denominación de Origen Protegida y de la aplicación del Reglamento.



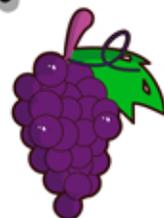
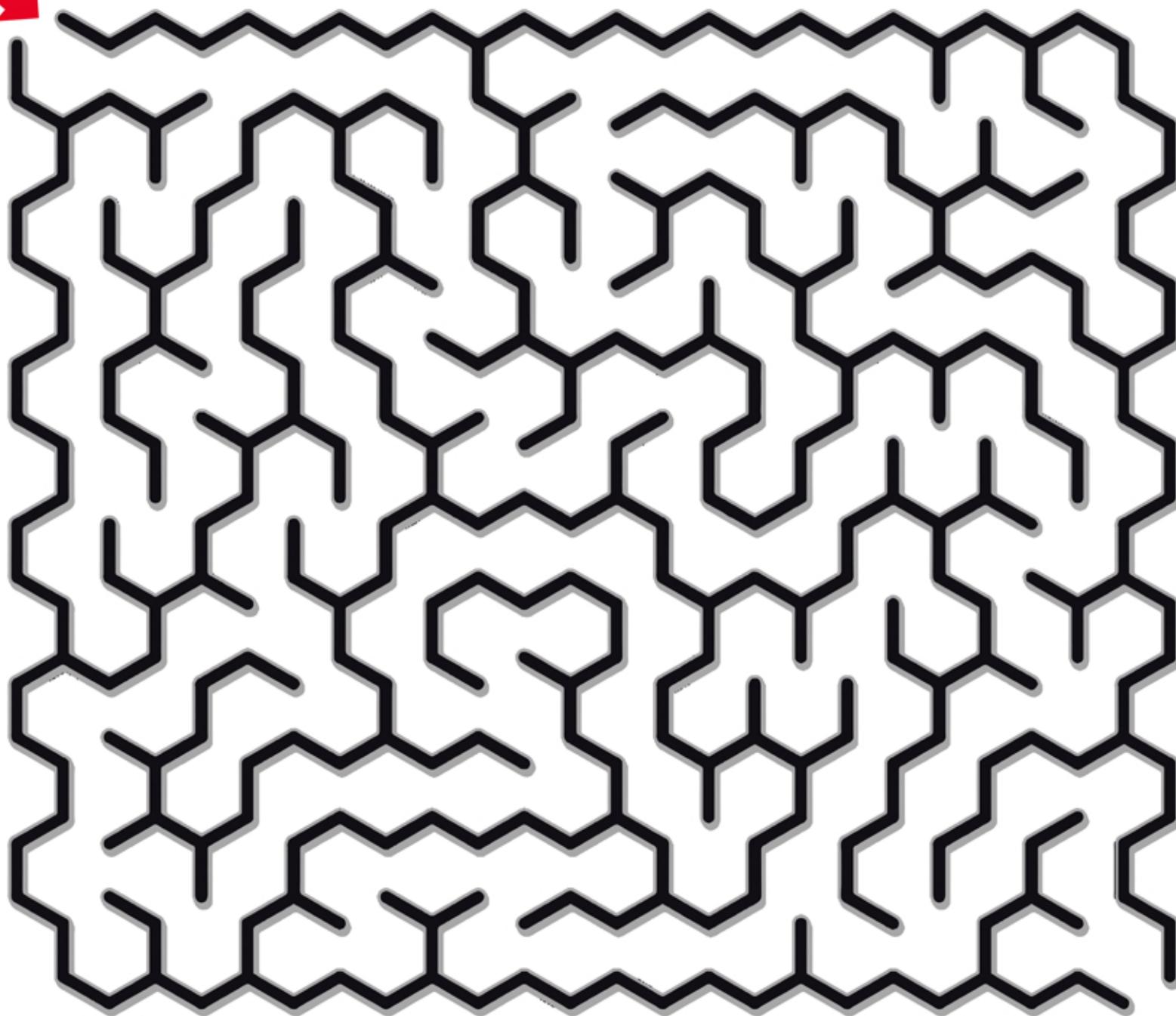
# ¡A VENDIMIAR!



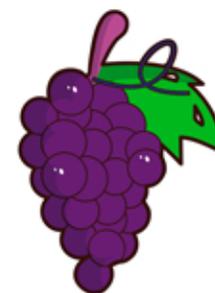
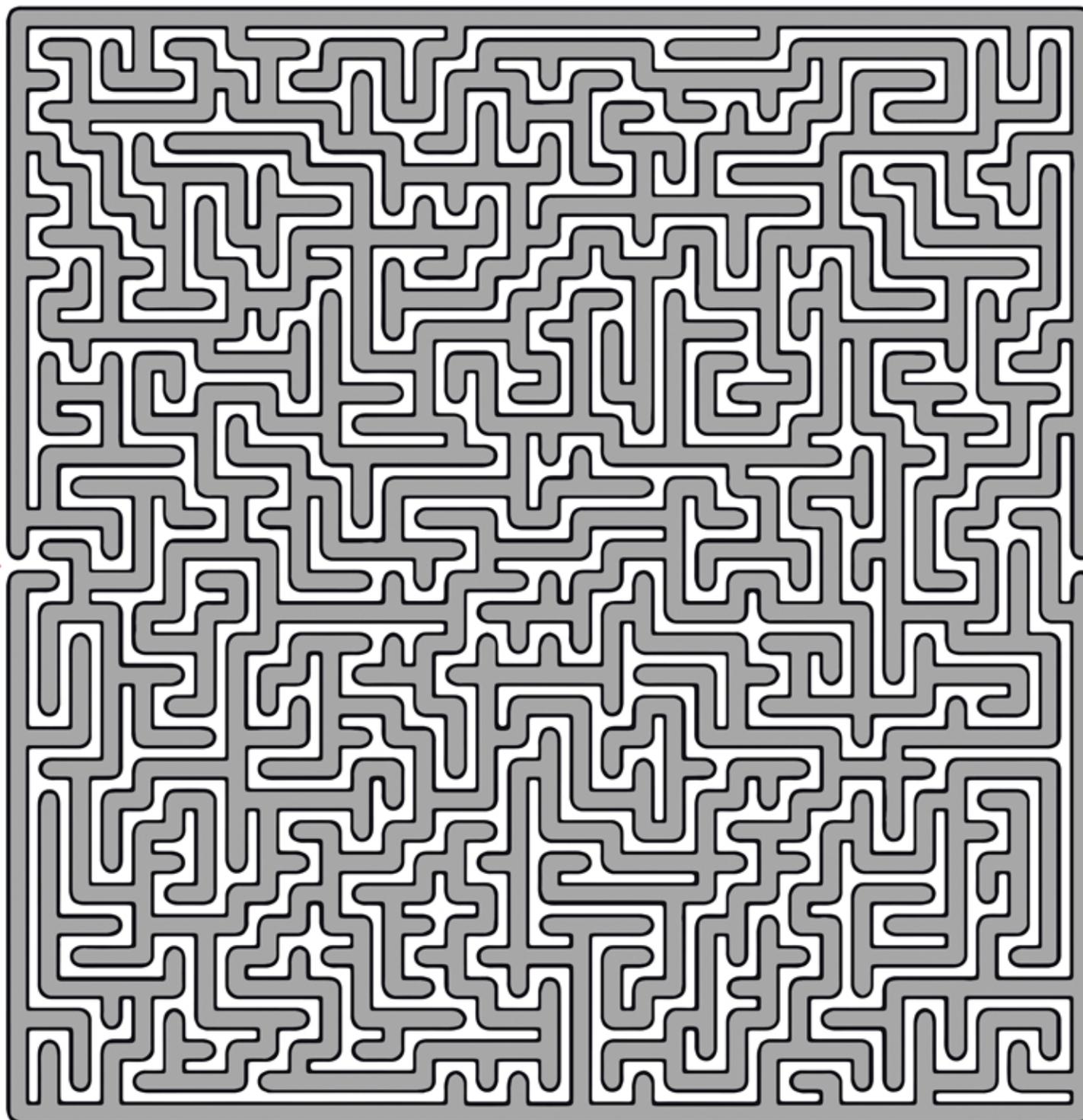
# ¡A VENDIMIAR!



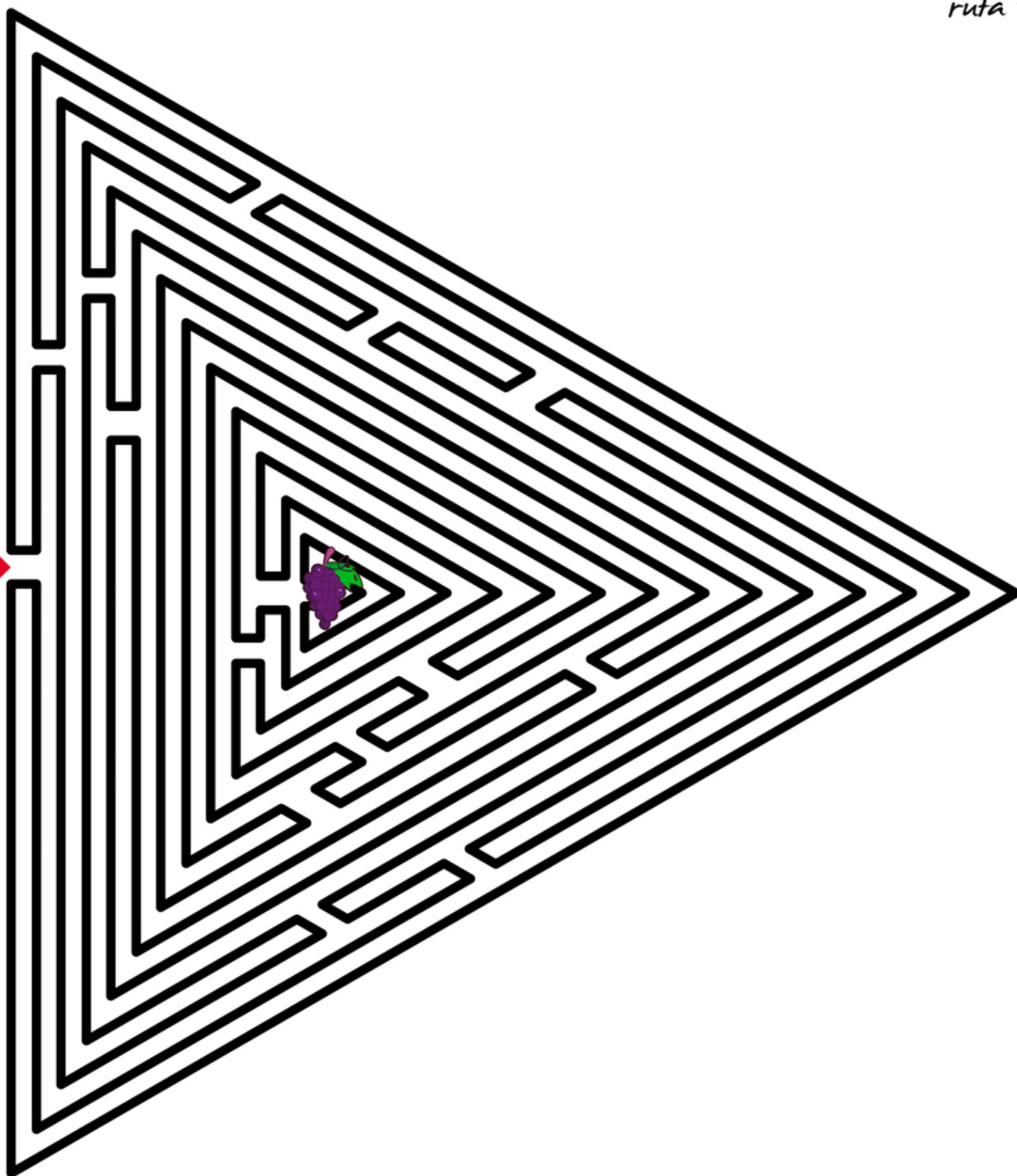
# ¡A VENDIMIAR!



# ¡A VENDIMIAR!



# ¡A VENDIMIAR!



# Sopa de letras



## Gastronomía en Rioja Oriental

¿Qué podemos comer y beber en Rioja Oriental?



ACEITE  
CHAMPIÑÓN  
GORDILLAS  
SALADILLAS  
VERDURA

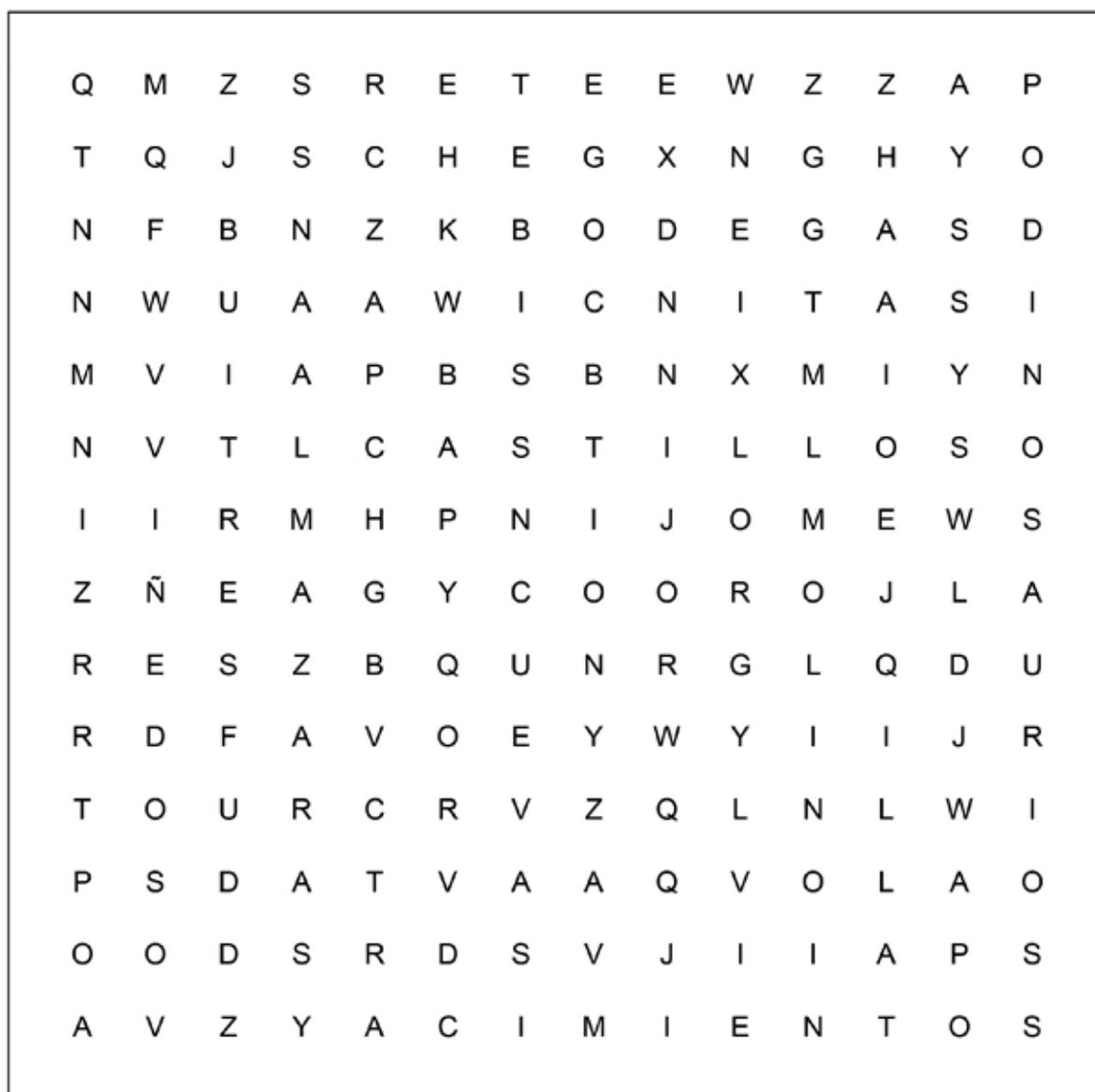
ALMENDRAS  
FARDELEJO  
PERA  
UVA  
VINO

# Sopa de letras



## Visitas en Rioja Oriental

¿Qué podemos encontrar en nuestras visitas a Rioja Oriental?

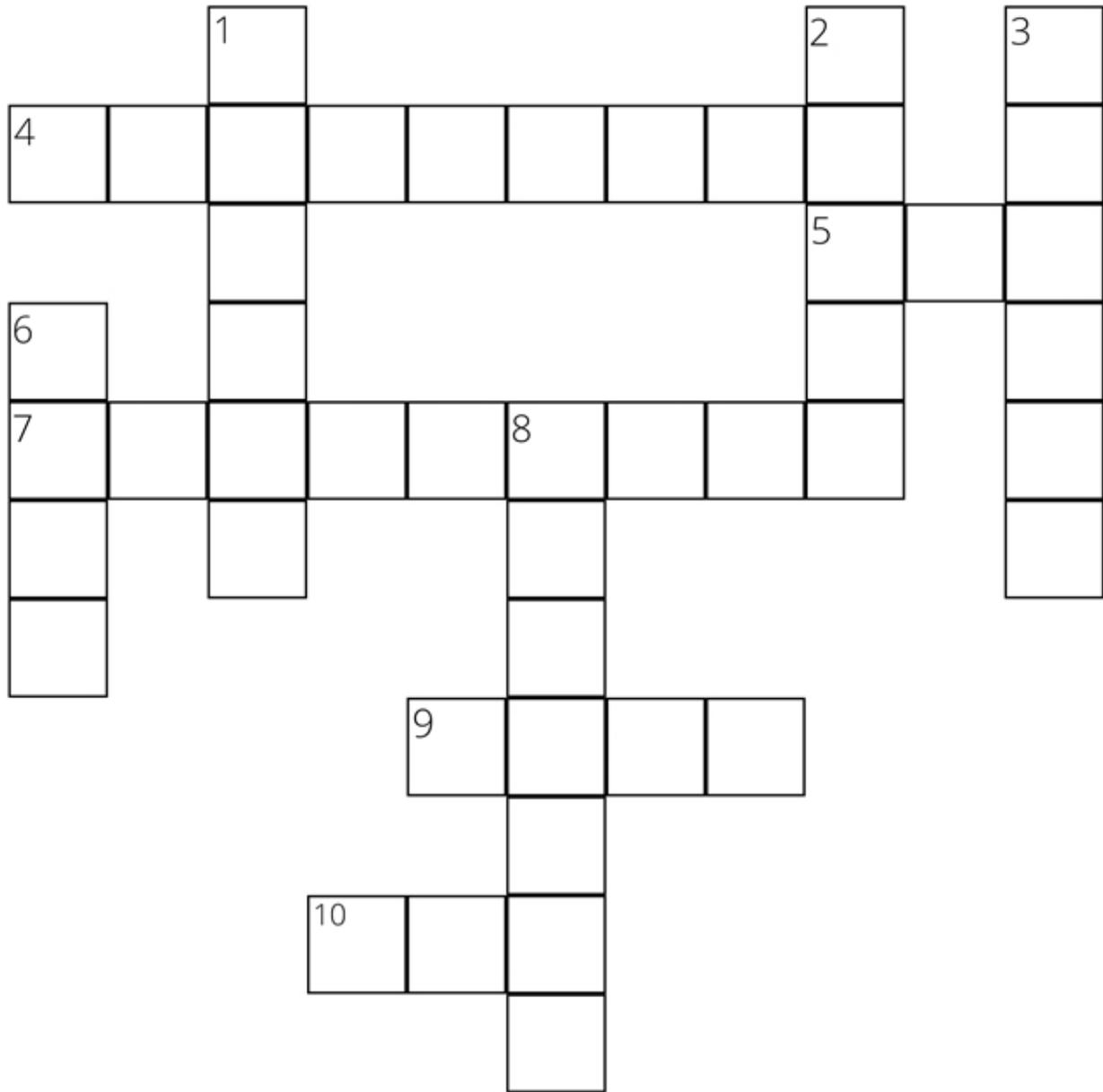


ALMAZARAS  
BUITRES  
CUEVAS  
ICNITAS  
VIÑEDOS

BODEGAS  
CASTILLOS  
DINOSAURIOS  
MOLINO  
YACIMIENTOS

(Juvenil)

# Crucigrama



## Horizontales

4. Postre de hojaldre relleno de almendra
5. Planta cuyo fruto es la uva
7. Hongo comestible, famoso en Autol y Pradejón
9. Terreno en el que crece un conjunto de vides
10. Fruta con la que se elaboran el mosto y el vino

## Verticales

1. También conocido como 'almazara', lugar en el que se elabora el aceite
2. Tipo de vino sin envejecimiento
3. Lugar en el que se elabora el vino
6. Valle de Rioja Oriental en el que se puede visitar un molino de viento harinero
8. Huellas de dinosaurio

# Encuentra las 5 diferencias

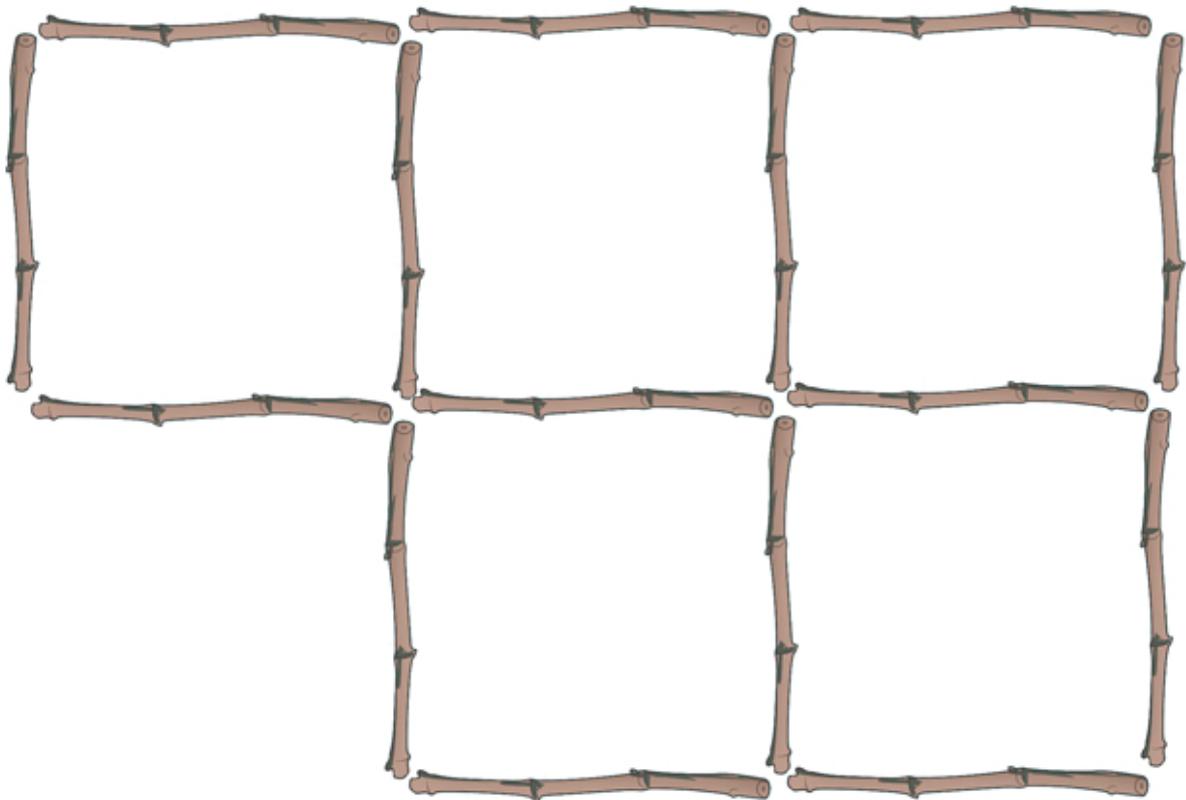
**Fíjate bien...**



**¿Qué falta?**

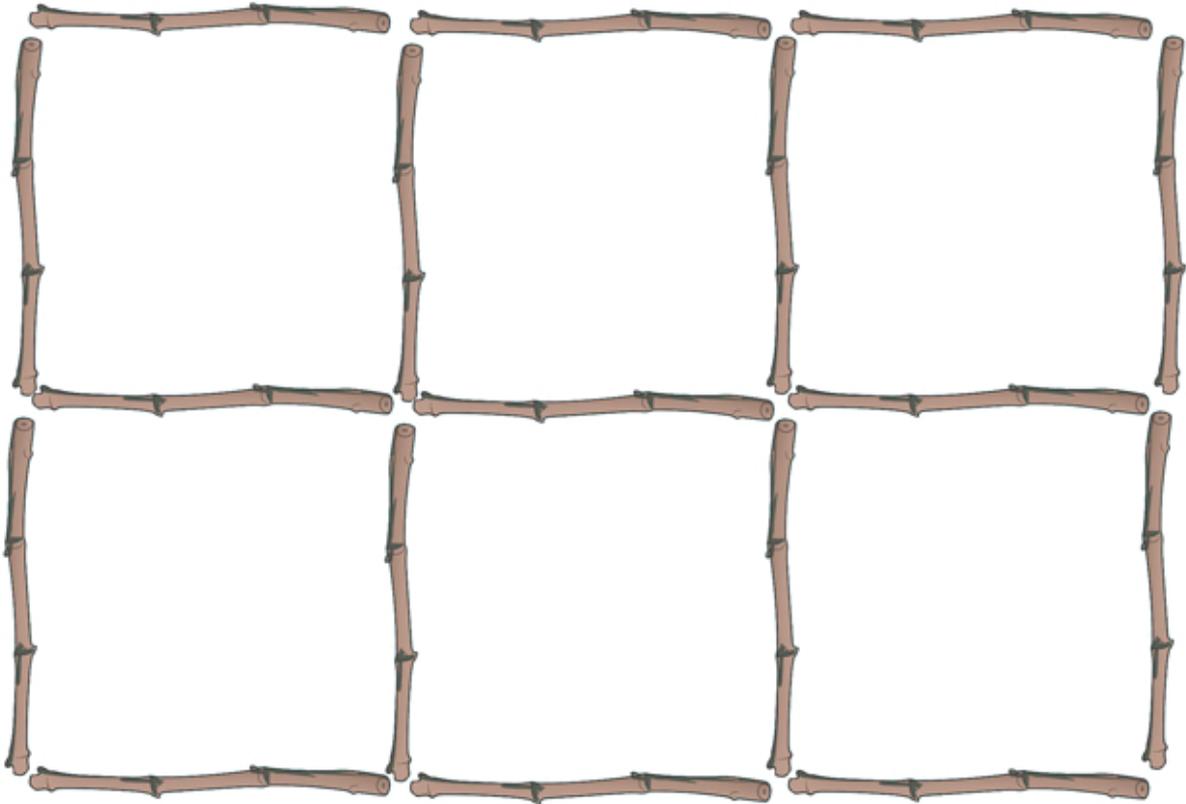


# Utiliza tu ingenio



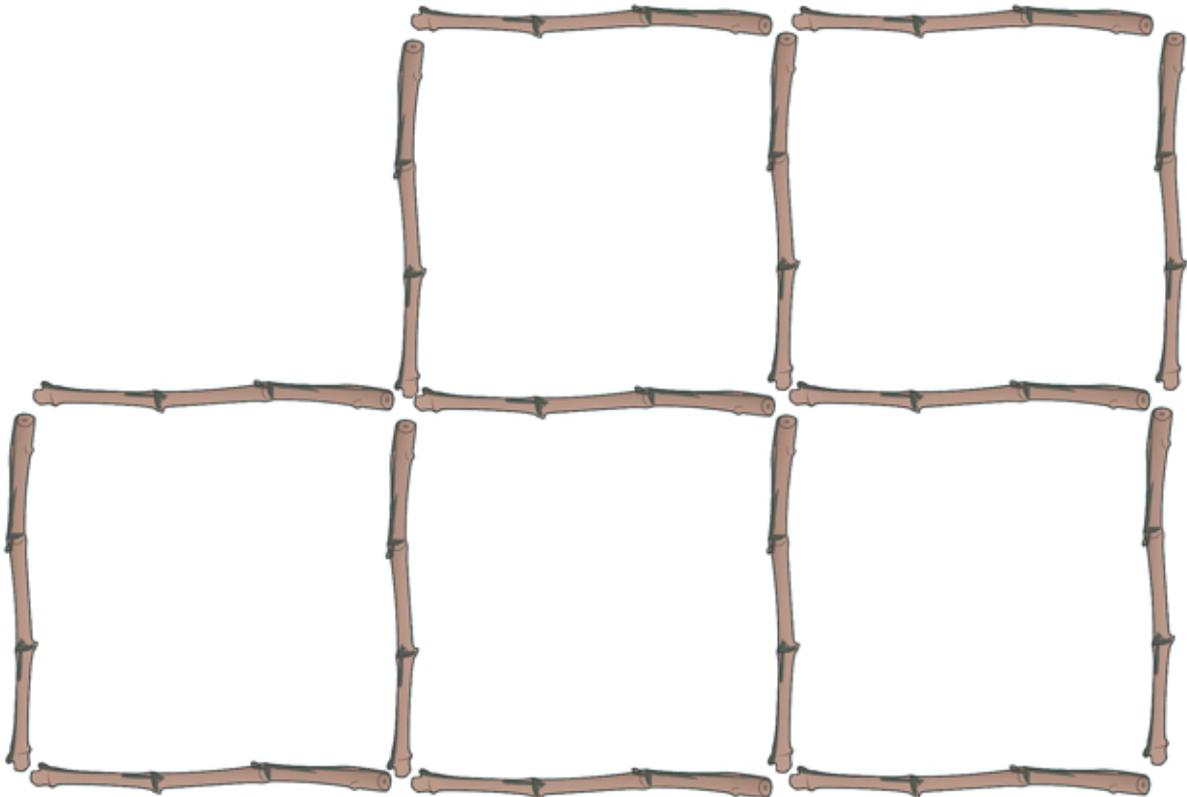
Quita un sarmiento para que  
queden solo cuatro cuadrados

# Utiliza tu ingenio



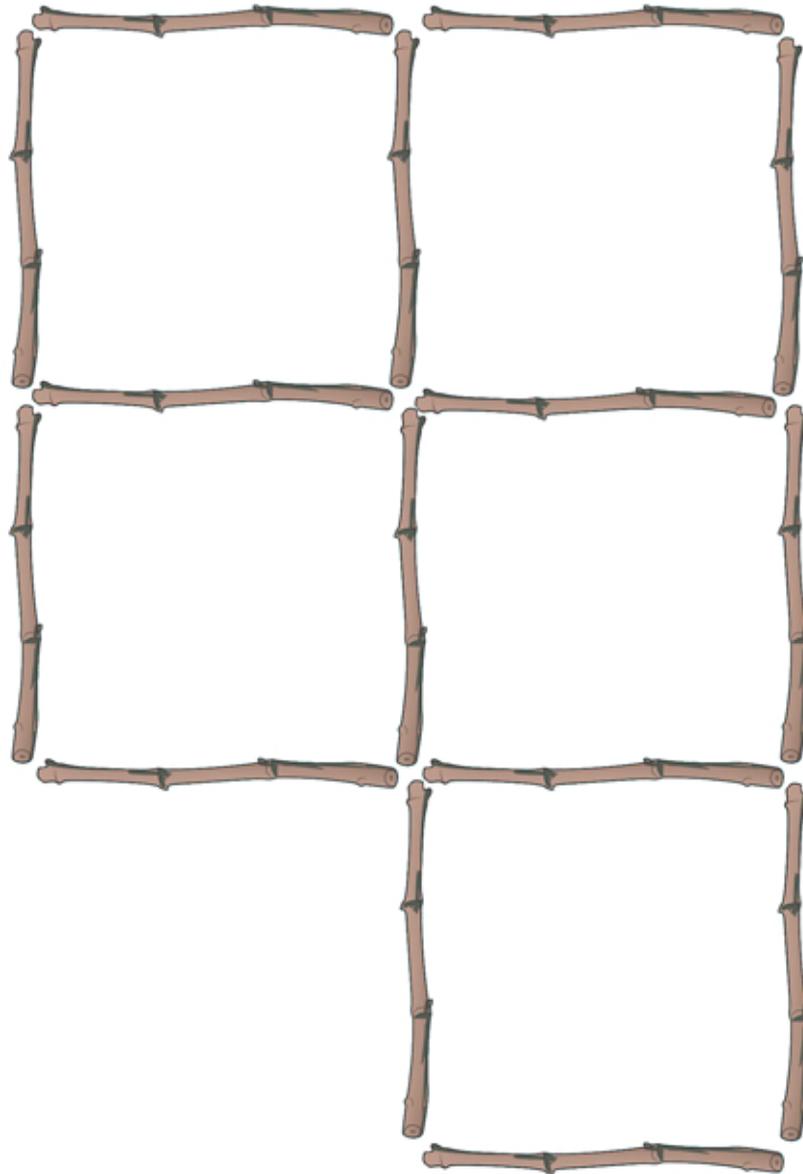
Quita cinco sarmientos para  
que queden solo tres  
cuadrados

# Utiliza tu ingenio



Quita cuatro sarmientos para  
que queden dos rectángulos  
iguales

# Utiliza tu ingenio



Quita tres sarmientos para que  
queden solo tres cuadrados

# ¿Dónde encontramos...?

*Une con líneas*

- Aguilar del Río Alhama



Cueva de los Cien Pilares

- Pipaona de Ocón



Colegiata de San Miguel

- Arnedo



Yacimiento Contrebia Leucade

- Alfaro



Yacimiento de Parpalinas

# ¿Dónde encontramos...?

*Une con líneas*

**rioja**  
oriental  
*ruta del vino*

- Cornago



Molino de Viento Harinero

- Aldeanueva de Ebro



El Picuezo y la Picueza

- Valle de Ocón



Mirador de las viñas

- Autol



Castillo de los Luna