

ALIADA
EN TU AHORRO

Ta'Riko

EXTRA
INFORMA PRIMERO Y MEJOR

FASCÍCULO 3

Con Tía vive
la Navidad más linda

Tía

Reconciliarse en Navidad, un regalo que no se compra

En esta temporada, un gesto sincero puede transformar relaciones.

La Navidad tiene una forma especial de recordarnos lo que realmente importa: las personas que queremos, incluso aquellas con las que hemos tenido diferencias. En medio del ritmo del año, es fácil acumular silencios, distancias y palabras que nunca se dijeron. Por eso, diciembre se convierte en un momento ideal para detenerse y mirar hacia adentro. Reconciliarse no significa olvidar lo ocurrido, sino sanar para avanzar con el corazón más liviano.

El primer paso es reconocer cómo nos sentimos y aceptar que ambas partes pueden haber resultado heridas. Luego,

elegir el momento adecuado para conversar ayuda a que el diálogo sea sincero y sin reproches. Hablar desde la honestidad, enfocándose en lo que se desea reconstruir, abre espacio para el entendimiento. A veces, un simple gesto —un mensaje, una llamada, una visita— puede romper el hielo que parecía imposible.

El perdón no siempre llega de inmediato, pero iniciar el acercamiento ya es un regalo poderoso. En Navidad, cuando el espíritu se vuelve más cálido, un paso valiente puede transformar las relaciones y cerrar el año con paz.



**Descubre
nuestro
Podcast**

Solo en **Tia**



**Canastas
desde
\$ 5,99**

**Dulces
desde
\$ 0,99**



**Y todo para
tu cena**



Juguetes



LA
Navidad
más linda

El regalo ideal según la edad

Elegir el juguete adecuado impulsa el desarrollo de cada niño. Te contamos qué opciones funcionan mejor en cada etapa.

En Navidad, los juguetes se convierten en los compañeros que acompañarán a los niños durante meses o años. No se trata solo de regalar algo bonito, sino de escoger objetos que despierten su creatividad, fortalezcan habilidades y les permitan jugar de manera segura. Cada niño tiene intereses distintos, pero la clave es encontrar objetos que acompañen su etapa de desarrollo y fomenten el descubrimiento.



Juguetes para los más pequeños (1 a 3 años)

A esta edad, los niños exploran el mundo con todos los sentidos. Los ideales son aquellos que puedan manipular con facilidad: bloques grandes, encajes, pelotas suaves, libros de tela o figuras que estimulen la motricidad fina. Los colores brillantes y las texturas variadas ayudan a reforzar la curiosidad y la coordinación. También son útiles los juguetes musicales simples, que les permiten reconocer sonidos y ritmos.



Para niños en etapa preescolar (4 a 6 años)

Aquí aparece la imaginación en su máximo esplendor. Los disfraces, muñecos, cocinitas, carros y pistas son aliados para desarrollar el juego simbólico. Los rompecabezas y juegos de construcción más complejos fortalecen la concentración y la paciencia. Los materiales artísticos —plastilina, pinturas lavables, crayones gruesos— permiten expresar emociones y practicar la creatividad de forma segura.



Para mayores de 7 años

En esta etapa, los niños muestran preferencias más claras. Los juegos de mesa son ideales para fortalecer la lógica, el trabajo en equipo y la tolerancia a la frustración. Los kits científicos, robots simples, sets de armado o instrumentos musicales pueden despertar nuevas pasiones. Para quienes disfrutan del movimiento, los patines, bicicletas y balones siguen siendo regalos perfectos.



**Descubre
como envolver
tus regalos**

El valor del acompañamiento

Más allá de la edad, lo más importante es que los adultos compartan el momento del juego. Jugar juntos crea vínculos, enseña a los niños a regular emociones y convierte el regalo en una experiencia que recordarán siempre.

Postres que endulzan la Navidad

Ideas deliciosas y fáciles para compartir en familia durante las fiestas.

La Navidad tiene un encanto especial que también se expresa en la mesa. Cada familia tiene sus propias tradiciones, pero si algo une a todos es la ilusión de disfrutar un postre que cierre la noche con un toque dulce. En estas fechas, preparar una receta especial se convierte en un acto de

cariño: reúne, conecta y crea recuerdos que perduran. No hace falta ser experto para lograrlo; basta con ingredientes simples, un poco de dedicación y ganas de compartir. Aquí te presentamos dos opciones infaltables para cerrar tus fiestas con el toque perfecto:

Dip dulce de chocolate con maní

Ingredientes:

- 1 barra de chocolate para taza Ta'Riko
- 3 cdas de maní triturado
- ½ taza de crema de leche Ta'Riko o Aliada
- 1 pizca de sal
- Galletas o frutas para acompañar



Preparación:

Derrite el chocolate a fuego bajo y mezcla con la crema de leche hasta obtener una textura suave. Agrega el maní picado y una pizca de sal para equilibrar el dulzor. Sirve tibio en un

recipiente pequeño junto con galletas, rodajas de banana o pan tostado. Es práctico, rápido y perfecto para complementar la mesa navideña con un toque casero y delicioso.

Torta Navideña

La "torta navideña" suele ser una torta de frutas y frutos secos, con pasas, frutas confitadas o deshidratadas, nueces/almendras, y muchas veces maceradas en licor. Aquí te dejamos una versión de la receta apta para toda la familia:

Ingredientes:

- 2 tazas de harina Aliada
- 1 ½ taza de azúcar Aliada
- 200 g de mantequilla
- 4 huevos
- 1 cdta. vainilla
- Canela Ta'Riko al gusto
- 1 cdta polvo de hornear
- Pizca de sal
- 2 tazas de frutas confitadas, pasas y frutos secos
- Ralladura de naranja o limón (opcional)



Preparación:

1. Precalienta el horno a 180 °C y engrasa el molde.
2. Bate mantequilla y azúcar hasta cremar; agrega vainilla y los huevos uno a uno.
3. Mezcla harina, polvo de hornear, especias y sal; incorpóralos a la
- mezcla húmeda.
4. Añade las frutas y revuelve suave.
5. Vierte en el molde y hornea 45–60 minutos, hasta que el palillo salga limpio.
6. Deja enfriar, desmolda y decora con azúcar glas o frutas.



**Descubre
otro
postre**

CREDITÍA

UN RESPIRO PARA TU ECONOMÍA



Sin costo de
emisión o de
mantenimiento



Difiere
desde 3 hasta
30 meses



Comparte tu
cupó con hasta 2
tarjetas habientes
adicionales



Gana el doble
de Puntos Más
por tus consumos
(primeros 6 meses)

COMPRA TODO LO QUE QUIERAS CON TU CREDITÍA EN:



Tiendas
físicas

catálogo
virtual



Tia.com.ec



Whatsapp o App

CONTACTO:



098-6034-444

www.creditia.com.ec