

Bo Nadal
1995



Ivan Pastoriza

INDICE:

- 1.- SAUDO
- 2.- TRABALLOS LITERARIOS:
 - SANTIAGO, CAPITAL CULTURAL DEL 2000.
 - BUEU.
 - LA DOMUS.
 - VILLARCAYO, UN PUEBLO JOVEN.
 - OVNIS.
- 3.- A TODOLOS PAIS... A PAGA SEMANAL.
- 4.- A NOSA CLASE DE MUSICA.
- 5.- O CASTINEIRO, OS SEUS USOS E O MAGOSTO.
- 6.- O NADAL DOS CATIVOS.
- 7.- RECEITAS DO NADAL.
- 8.- DEPORTES.
- 9 PASATEMPOS.
- 10.- RUMORES.

SAUDO

De novo, por estas datas, atopámonos co primeiro exemplar do noso FIADEIRO do curso 1995-96.

Como é costume neste primeiro PERIODICO, aproveitamos para darlles a benvida ós novos mestres que chegan a este Colexio, que son:

- D^a. Agueda Ruibal Silva
- D^a. M^a Jesús Bugallo López
- D^a. M^a del Carmen Curra Durán
- D^a. M^a Teresa Paz Puime
- D. Manuel Amador Alonso López

Esperemos que a súa estancia entre nós sexa o máis agradable e duradeira posible.

Tamén queremos ter un recordo para aqueles mestres que estiveron connosco no curso pasado e que foron destinados a outros centros, que son:

- D^a. M^a Jesús Fernández Saavedra
- D^a. M^a Isabel García Cachafeiro
- D^a. M^a Margarita M. Pintos Varela
- D. Jaime Padín Osorio

Queremos facer unha mención especial para D^a. M^a Nieves Veiga Santiago, mestra que estivo connosco durante varios anos e que se xubilou no curso pasado. A todos, gracias polo seu traballo. Non queremos tampouco esquecernos de tódolos veciños de Beluso que nos están axudando na medida das súas posibilidades para que o Colexio vaia adiante. A todos: alumnos, pais e profesores co desexo de que o novo ano veña cheo de ledicia, desexámosvos un

¡BO NADAL E PROSPERO ANO 1996!



SANTIAGO CAPITAL CULTURAL DEL 2000



La candidatura de Santiago triunfó en Bruselas.

El Consejo de Ministros de Cultura de la Comunidad Europea, reunido en Bruselas, decidió nombrar a Santiago de Compostela, Ciudad Europea de la Cultura del año 2000. La decisión fue tomada por unanimidad y, en el año emblemático de comienzo del nuevo milenio, Europa contará además con ocho capitales culturales que, con Santiago, conformarán una auténtica red a favor de la cultura.

Compostela, una vez más, consigue triunfar en el corazón del mundo de la cultura con un avanzado proyecto de red cultural europea, que tendrá su ejecución en el año 2000, inaugurando un nuevo y prometedor milenio para la capital de Galicia.

Santiago de Compostela compartirá la primera capitalidad del siglo XXI con otras ocho ciudades: Avignon (Francia), Bergen (Noruega), Bolonia (Italia), Bruselas (Bélgica), Cracovia (Polonia), Helsinki (Finlandia), Praga (R. Checa) y Reikiavik (Islandia).

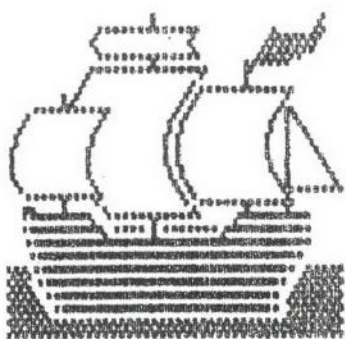
Madrid fue la primera capital de la cultura española, hasta la nominación de Santiago. Ocurrió en 1992, coincidiendo con la EXPO 92 y las Olimpiadas de Barcelona. Sin embargo, la aventura madrileña quedó mansombrecida por los otros dos acontecimientos, y pasó prácticamente desapercibida.

La Unión Europea designa las capitales para el año 2000 sin ofrecer garantías presupuestarias. Tienen el honor asegurado, pero no recibirán ayuda económica de Bruselas para lucirse.

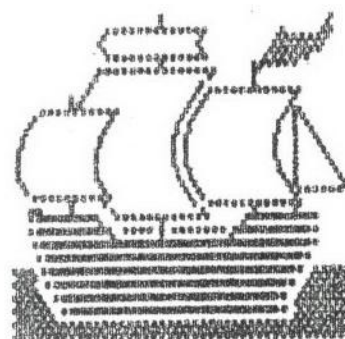
Hasta ahora sólo una ciudad de un estado miembro de la UE recibía los honores y el apoyo presupuestario comunitario para organizar durante un año manifestaciones culturales representativas de Europa. Y, si apenas había dinero para una, menos para nueve.

La ministra de cultura, Carmen Alborch, que presidió el consejo en Bruselas y logró sacar adelante su propuesta de multi-capitalidad, admitió el problema. La ministra hizo un llamamiento a las elegidas para que busquen financiación pública y privada, ante la imposibilidad de destinar ayuda comunitaria para el evento.

BUEU



BUEU MUNICIPIO



Bueu es un municipio de la provincia de Pontevedra. Situado en la península del Morrazo, comprende, además de la parte peninsular, otra insular, formada por A Illa de Ons, A Onza ou Onceta y los islotes Centolo y Freitosa.

Limita al N. con la ría de Pontevedra, al S. con el municipio de Cangas, al E. con los municipios de Marín y Moaña, y al O. con la ría de Aldán. Tiene una extensión de 31 K2.

El relieve es bastante accidentado, tanto en el interior montañoso como en la costa baja y arenosa. Entre los accidentes del litoral se encuentran los cabos de Udra y Cabalo, las pequeñas bahías de Carcamáns, Bueu y Bon, y las playas de Lapamán, Loureiro, Bueu y Beluso.

Las tierras sin cultivar tienen pastos permanentes, bosques de pinos, eucaliptos, robles. Las cultivadas producen maíz, patatas y cebollas.

La pesca es muy abundante, sobre todo el pulpo, la parrocha, el bonito, el jurel y la sardina.

Hay una depuradora de marisco en la Robaleira, Cabo de Cruz; una fábrica de conservas en la Punta de Petio, Antonio Alonso; frigoríficos de congelado, uno en la Banda del Río, Rosa de los Vientos; en la Cuesta de Figueirón, Agustín Portela y en la recta de Bueu a Cangas, José Gómez.

CULTURA Y DEPORTES

Está el Museo Marítimo en Bueu. Contiene material e instrumentos de los antiguos marineros.

La Casa de la Cultura en el Ramal de los Gallos tiene biblioteca, teatro y otras diferentes salas.

Típicos:

El 'Día de la Vieira' se monta una carpa y dentro hay diferentes bares que preparan la vieira de distintas formas, y tiendas donde venden artículos sobre la vieira.

El día de Corpus la gente hace alfombras florales y hay una fiesta, una procesión donde tocan los gaiteros y la banda de música.

Deportes:

Tenemos un pabellón de deportes, que fue hecho para los escolares que practican diferentes deportes y para organizar partidos y campeonatos.



LA DOMUS



'La Domus' de La Coruña es uno de los mejores centros didácticos mundiales, sobre todo en lo que se refiere al ser humano.

Consta de ciento cincuenta módulos interactivos que permiten al visitante jugar, aprender y conocerse a fondo.

Una vela en la bahía

Arata Isozaki fue la diseñadora de este edificio, que se parece a la vela de un barco entrando en la bahía de Riazor, y que ya se ha convertido en el emblema de la ciudad.

Qué gran corazón!

Una maqueta, de seis metros de altura, en forma de corazón, se encuentra en el interior del edificio. Se pueden comparar allí corazones de animales e incluso el del ser humano, que se encuentran conservados dentro de botellas.

Doscientas guías telefónicas forman una doble hélice de cuatro metros de altura, que igualan la cantidad de información genética que contiene cada una de nuestras células.

'La Gioconda'

En 'La Domus' de La Coruña hay una 'Gioconda' muy especial porque está construida con diez mil sesenta y dos caras diferentes. Las caras son de distintas razas y edades.

'El pan nuestro de cada día'

'La Domus' consta de un ordenador capaz de analizar nuestros excesos y carencias en doce apartados, entre ellos: calorías, grasas, proteínas, carbohidratos, calcio y vitaminas.

A doscientos por hora

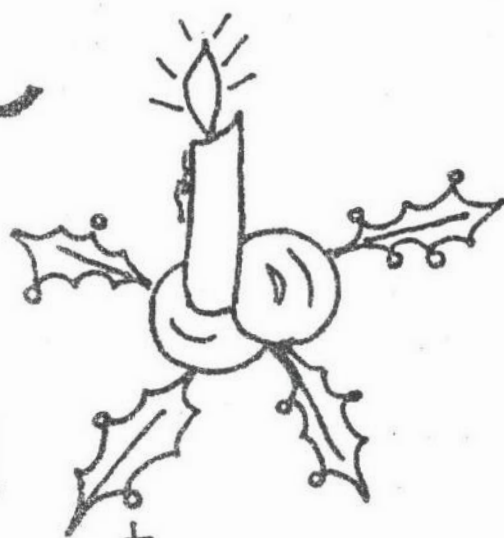
El edificio coruñés acoge cada hora a doscientos visitantes.

Sesenta billones de células a su disposición

El cuerpo de cada ser humano contiene sesenta billones de células de muy diferentes formas, tamaños y funciones. En 'La Domus' pueden ser contempladas con un video-disco.

Poesía

No mes de Nadal
gústanos aforar...
¡para poder regalar!
pero o que máis nos gusta
é, ós seres queridos, amar.

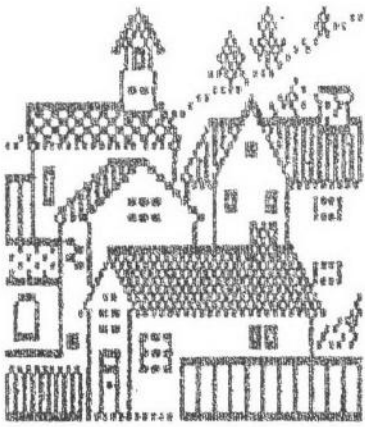


Cando chega Noiteboa
temos feito o belén,
para o día de Navidad,
recoller agasallos debaixo del.

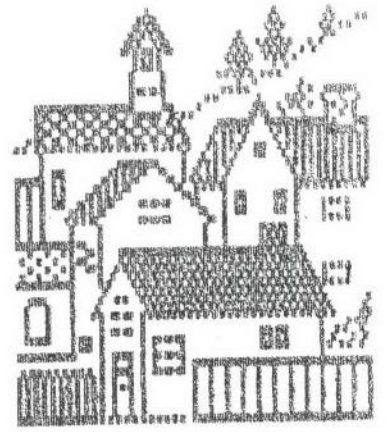
Os nosos Reis Magos,
como son encantados,
traínlle lambetadas
ós rapaces que non son malos.



Somos os de "cuarto curso"
que vos queremos desexar
unhas moi Boas Festas
e que as saibades aproveitar.



VILLARCAYO, UN PUEBLO JOVEN



En 1805, España estaba recuperándose de las guerras anteriores, y las cosas, de nuevo, empezaban a ir bien.

Tres años más tarde, Espinosa de los Monteros iba a ser invadida por las tropas francesas.

En ese pueblo vivía Pepe. Era hijo de un herrero, tenía doce años y estaba aprendiendo el oficio de su padre. Éste se llamaba Manolo, y su madre, Juana.

Con el dinero que su padre sacaba tenían lo suficiente para vivir. Ese dinero no les permitía tener muchas comodidades, pero el padre siempre tenía algo que llevar a la mesa.

En el pueblo aún no se habían enterado, pero, desde Francia llegaba el gran emperador, el honorable Napoleón Bonaparte y su asombroso ejército con toda su artillería. Cuando llegaron al pueblo, los ciudadanos los recibieron con muchos honores, pero al gran jefe no le importó.

Pronto empezó la masacre. Los franceses destruyeron las casas y mataron a la gente. Este desastre pronto finalizó, pues los franceses emprendieron su marcha hacia otras conquistas.

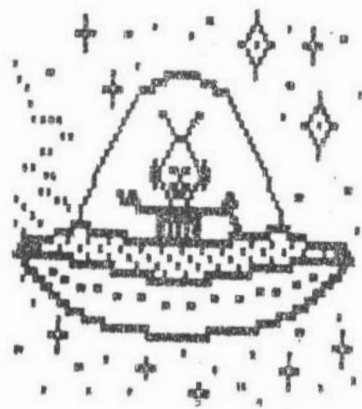
Poca gente había sobrevivido, y ésta probablemente moriría de hambre o de frío, pues se acercaba el invierno.

Uno de los supervivientes fue Pepe y algunos de sus amigos, que habían sobrevivido escondiéndose en el monte. Lo duro empezaba para ellos ahora: sin padres, sin comida, sin casas, ... Tendrían que aprender a comer de lo que el monte les pudiera dar.

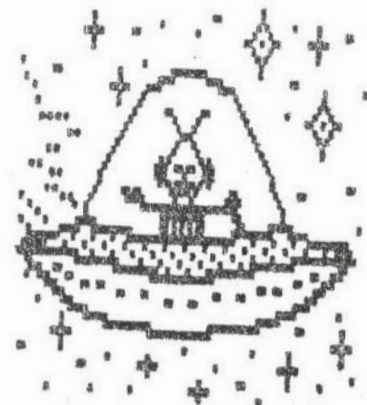
Al año siguiente, Pepe, algo más formado, se había convertido en el líder del grupo. Su vida no era fácil; pero, alimentándose de bayas y setas, se había fortalecido.

Caminaron hasta llegar al Ebro, que se encontraba a unos veinticuatro kilómetros de su pueblo, y allí su vida continuaba en sus nuevas casas (más bien chozas). Habían sobrevivido al duro invierno, y su principal objetivo era volver a crear su propio pueblo.

Después de doce años de trabajo, Pepe, con veinticinco años, se había casado; tenía un hijo. En su antiguo pueblo, Espinosa, algunos jóvenes, que se habían quedado, sobrevivieron y levantaron el pueblo. La vida era feliz, y llegó el momento de ponerle nombre al nuevo pueblo. Después de mucho meditar, Pepe lo bautizó con el nombre de 'Villarcayo', que sigue siendo su nombre actual.



OVNIS



Mucha gente asegura haber tenido algún tipo de encuentro, de primer, segundo y tercer grado con seres extraterrestres. Los más enigmáticos son los encuentros de tercera fase, en los que los supuestos abducidos se ven obligados a realizar todo tipo de análisis con su cuerpo por parte de estos seres.

Los avistamientos de ovnis, sean diurnos o nocturno, muchas veces son confundidos con: nubes, pájaros, aviones, globos, satélites, estrellas, basura espacial, meteoros... Cuando verdaderamente el objeto es confirmado extraterrestre, se puede hacer la siguiente clasificación:

'Luces nocturnas'.- Luces, normalmente distantes, que en el cielo nocturno se manifiestan con rasgos poco usuales: con variaciones en intensidad; con cambios notablemente bruscos, referentes a velocidad, dirección...

'Discos diurnos'.- Estos objetos diurnos, observados a gran distancia, se presentan de formas muy variables; puros, esferas, óvalos, huevos, cabezas de alfiler...

¿Por qué 'platillos'?

Al atravesar vastas regiones de espacio vacío, donde no hay atracción gravitacional, la forma más lógica es la de un platillo.

Además de ésa, existen otras explicaciones. Una de ellas es que, gracias a su forma, permite frenar su resistencia casi a cero, logrando así alcanzar grandes velocidades.

¿Fuimos visitados por extraterrestres?

Según los astroarqueólogos, hubo un tiempo en que los terráqueos fuimos visitados por los Nommo. Estos seres, que se hacían llamar 'los instructores', revelaron secretos que en el siglo pasado eran desconocidos. Numerosos estudios afirman que estos seres, de apariencia anfibia, desvelaron la existencia de planetas; conociendo, por ejemplo, las 'galileas' de Júpiter, descubiertas por Galileo; o el reciente estudio del 'Sistema estelar de Sirio'. Las pirámides de Keops, Kefrán y Micerino, además del santuario de la diosa Isis, concuerdan con la colocación de las estrellas en aquella época.

Iván Pastoriza Estévez 8°C

A TODOLOS PAIS...

A PAGA SEMANAL

Hai pouco chegou ás miñas mans un artigo que considero moi interesante sobre a "paga semanal" que moita xente dá ós seus fillos como un apartado máis a contar entre os seus capítulos de gastos.

Por mor da súa extensión vou facer un resumo coa única intención de invitarlles a reflexionar un pouco máis detidamente sobre este tema.

Teño a sensación de que ese costume, cada vez máis extendido, de abonar unha paga semanal ós fillos non é boa, non funciona ou está mal enfocada. Que unha moda se propague non significa necesariamente que sexa positiva.

Admitindo o que parece un feito irreversible, entendo que o método da paga semanal debe ser utilizado baixo certas condicións para que teña auténtica eficacia e valor educativo. Poderíamos resumilas así:

1.- A paga semanal ha de ser acordada polos pais e pactada cos fillos, pero xamais unha esixencia deles.

2.- Non deberá supoñer en modo algún un quebranto para a economía familiar ou comprometer a satisfacción das necesidades básicas da familia.

3.- A asignación acordada debe estar en función da idade e as necesidades dos fillos.

4.- A percepción dunha paga implica unha serie de responsabilidades que os fillos deben cumprir para merecela: administrar correctamente ese diñeiro, colaborar nas tarefas da casa, comportamento axeitado, aplicación escolar, etc. Non respetar estas condicións debe levar á posibilidade de sanción ou perda da paga.

Por último, permítome advertir ós pais que, se desexan empregar o sistema de paga semanal como elemento positivo na educación familiar, reflexionen e sexan coidadosos nos seguintes aspectos:

a.- Pai e nai deben pensalo ben, poñerse de acordo en tódalas condicións e ser sempre unánimes na toma de decisións.

b.- Débese orientar ós fillos sobre o bo uso do diñeiro á hora de comprar. Todos sabemos que o mesmo artigo pode ter precios moi diferentes segundo o comercio, a marca, a época do ano, etc.

c.- E fundamental infundir o sentido do aforro nos nenos e mozos porque ensina a dominarse autocontrolarse, a realizar outras inversións superiores.

d.- Recorden ós seus fillos con frecuencia que gastar o diñeiro é moito máis doado que gañalo, máxime nos tempos actuais.

e.- Nunca abandonen os pais a súa posición e non perdan os papeis entregando ós seus fillos unha paga inoportuna, inmerecida ou baixo chantaxe e desde logo non devalúen máis o seu papel de educadores pagando ós seus fillos para que non lles den a lata.

R. P. A. (Mestre)

A NOSA CLASE DE MÚSICA

No Colexio de Beluso hai unha Aula de Música que vai polo segundo ano de impartir clases a tódolos nenos desde os catro anos ata o sexto curso de Educación Primaria.



O feito de dar clases de música no Colexio ten moitas motivacións educativas, tales como favorecer o compañeirismo e a axuda mútua, fomentar o gusto polas cousas fermosas, madurar a atención, a memoria... Na nosa aula queremos conseguir estas cousas a base de pasalo ben,

cantando, tocando instrumentos, bailando... en definitiva, xogando coa música. Desta maneira aprendemos cancións novas, ou lembramos os antigos cantares do noso folklore ou escoitamos o que outros cantan, ou tocamos a flauta, o xilófono, o pandeiro,...

Polo Nadal intervimos no Festival do Colexio, como non podería ser doutro xeito.

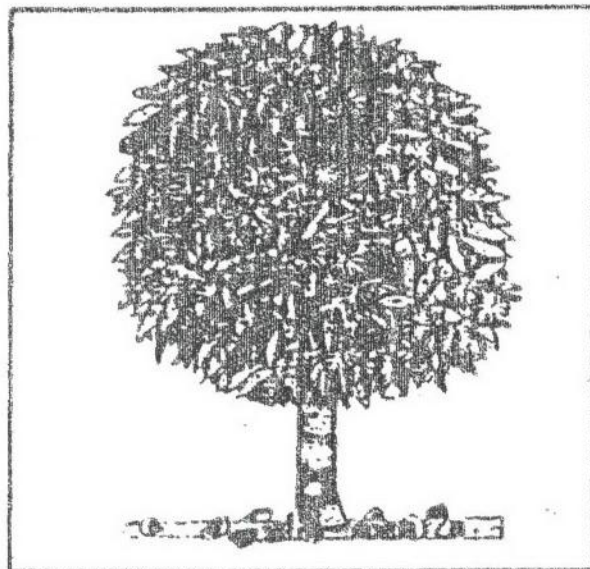
Para nos os festivais son como unha especie de examen, no que ensinamos ó resto da Comunidade Escolar o que fixemos ó longo do curso. Sempre sae peor que nos ensaios porque os nervios... Despois de rematar as clases da mañá, hai algúns rapaces que se quedan a iso... a xogar coa música. E xogando, xogando, temos formado un grupiño que canta e toca varios instrumentos. No festival presentaranse; espero que vos guste e que vos animedes a formar parte dese grupo.

O Mestre de Educación Musical

O CASTINEIRO, OS SEUS USOS E O MAGOSTO

O CASTINEIRO:

O castiñeiro é unha especie forestal propia das rexións temperadas de Europa e de Asia Occidental, que polo seu crecemento rápido, os seus interesantes aproveitamentos madeirables, a calidade dos seus froitos e o seu maxestoso porte rematado por unha



fermosa e ampla copa fructífera, chamou logo a atención ó home, quen desde tempos moi antigos tratou de cultivalo e de mellorar o seu froito. Segundo Sprengel, primeiro Isaías e despois Homero menciónano.

Botánicamente, o castiñeiro común europeo identifícase como membro da familia Fagaceae, cuxa área xeográfica abarca desde Portugal ó Cáucaso, Canarias e Arxelia. En Asia crece o castiñeiro chinés e xaponés, notablemente inferiores ó europeo, tanto no seu froito como na calidade das súas madeiras. En América do Norte crece o chamado castaño americano, que é de baixa calidade.

O castiñeiro galego corresponde ó tipo europeo, descoñecendo-se a data da súa introducción no país, cuxas características ecolóxicas, principalmente no chan e no clima, son moi favorables para un bó crecemento e fructificación,

distribuíndose por toda Galicia, desde a zona marítima ata a montaña, presentando tronco grosso, curto e moi ramoso nos castiñeiros inxertados, configurándolles unha forma de copa moi fermosa, incluso durante a época invernal.

APROVEITAMENTO DO CASTIÑEIRO

O castiñeiro é servicial como poucas árbores o son. Cada idade do castiñeiro pode ser utilizada para distintos usos.



A castaña torrada, mesturada e moída fai unha especie de infusión que substituíu ó café en certos tempos. Tamén fai un bo pan e doces, entre os que destaca o "marrón glacé", que Cuevas e Cia de Ourense, díu en esparcir por todo o mundo hai anos. Os ourizos pódense dar a comer ás vacas, ou queimalos para secar as castañas.

A folla do castiñeiro alimenta a terra e produce un chan rico e nutritivo, é dicir, ben abonado e tamén pode utilizarse xunto cós fentos e os toxos para facer o mulime.

A sombra do castiñeiro é moi boa e no verán moita xente come debaixo deles, fai pequenas merendas á sombra, bótanse a durmir....

En fin o castiñeiro é unha das especies arbóreas tradicionais máis rentable da nosa terra.

MAGOSTO

O magosto, festa ou reunión de varias persoas para asar e comer castañas, foi e aínda é moi común en Galicia. Xeralmente celébrase o día primeiro de Novembro (Santos), tamén se pode celebrar en calquer outro día, pero sempre dentro da segunda quincena de Outubro e primeira de Novembro, como sucede na provincia de Ourense, donde ten lugar o 11 de Novembro, día de San Martiño. Era normal que as vellas o celebraran na cociña e os rapaces ó aire libre. Tamén era costume que os mozos levasen o viño e as mozas as castañas. Unha vez asadas as castañas, retirábanse do lume e comezábanse a comer acompañadas co viño, e se era posible co viño novo.

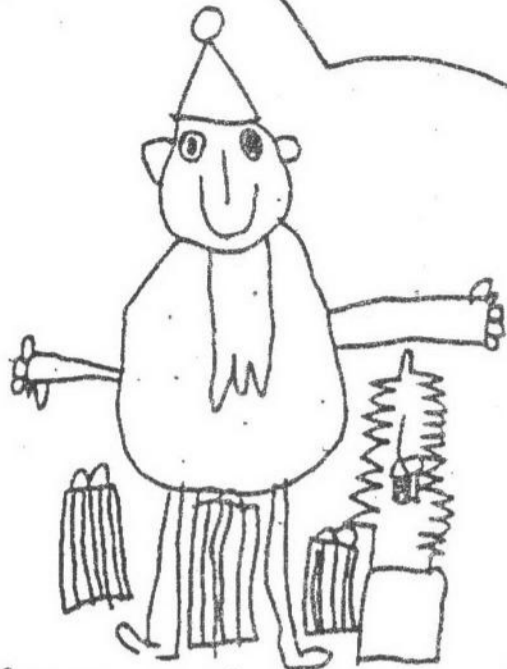
Coas últimas castañas os rapaces e os mozos comezábanse a tiznar e xogar. Unha vez que remataban de comer as castañas, cantaban e bailaban o son da gaita.

As castañas e o viño son os elementos principais do magosto, aínda que se lle pode engadir pan de millo e outros elementos.

É famoso o magosto que celebran os mozos de Insuela (Santiago de Loureiro Cotobade); tiña lugar no Coto do Outeiro de Moimenta, sobre unha pedra de forma especial.



O NADAL DOS CATIVOS

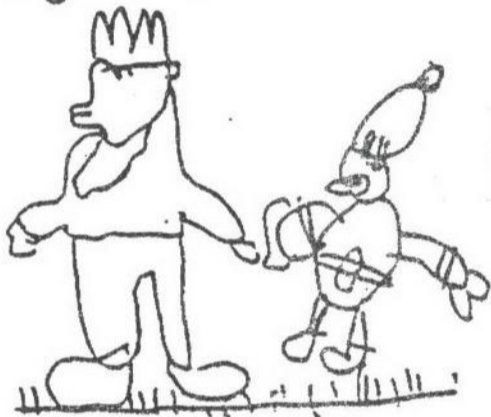


GABRIEL - 5 ANOS



DANA - 4 ANOS

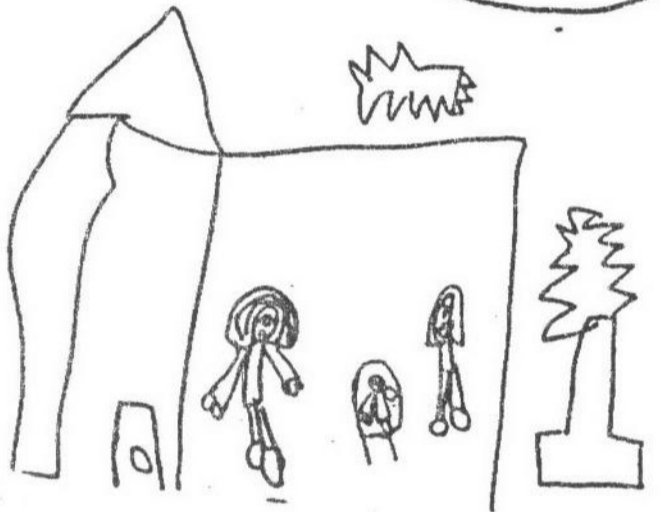
SXXXXXXXXXXXX



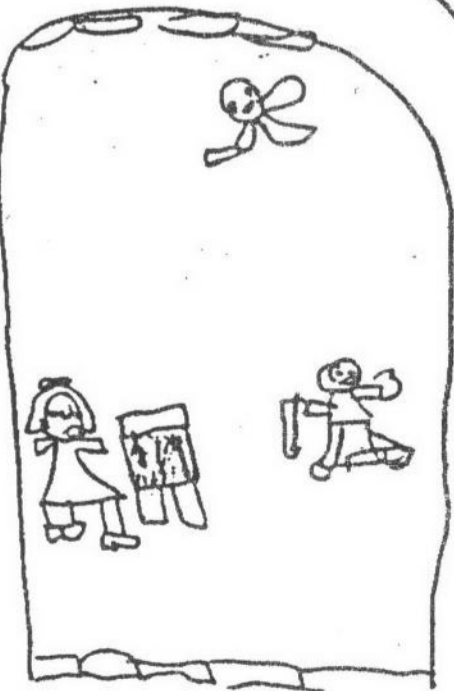
MIGUEL - 5 ANOS



MANUEL - 5 ANOS

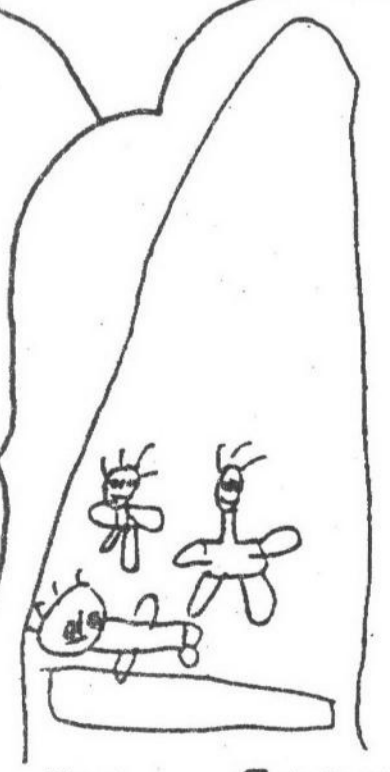


AIDA - 5 ANOS



SARA - 5 ANOS

ANGELA - 5 ANOS



JAGO - 5 ANOS

RECEITAS DO NADAL

OVOS DE PASCUA

Ingredientes:

- 6 ovos.
- 375 g. de chocolate con leite.



Preparación:

Lávanse os ovos frotándoos cun cepillido e sécanse. No extremo de cada ovo faise un buraco, suxeitase o ovo e sóplase con forza, a través dun dos buracos, para que saia o contido polo outro lado. Lávanse os cascaróns polo interior con chorrifo de auga fresca ata que queden limpos; convén que escurran ben. Unha vez secos, tápase un dos orificios do ovo cun anaco de cinta adhesiva.

Desfaise o chocolate o baño maría sen que a auga ferva. Cando o chocolate estea líquido, ponse nunha xiringa de repostería, énchense os ovos e métese no frigorífico ata que se solidifiquen. Cando o ovo estea duro quítaselle a cáscara e envólvense en papel plateado. Tamén pódese decorar a cáscara con pinturas aptas para a alimentación.

TURRON DE GUIRLACHE

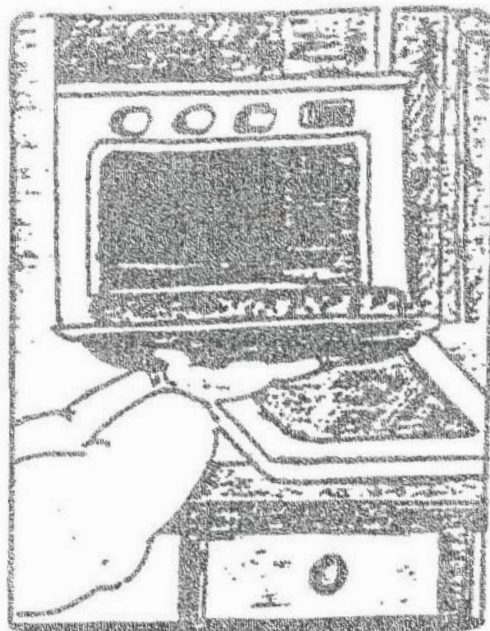
Ingredientes:

- 250 g. de azucre.
- 30 g. de manteiga.
- 125 g. de améndoas tostadas.

Preparación:

Ponse a manteiga nunha tarteira e métese no forno microondas, conectado á máxima potencia, durante cuarenta segundos; incorpórase o azucre e métese de novo no forno, sen variar a potencia do mesmo, por espacio de dez minutos máis. Neste tempo deberá removerse cunha culler de madeira, cada dous minutos. Engádenselle as améndoas e cocínase, todo xunto, un minuto máis.

Logo vértase a pasta sobre unha superficie engrasada, marmol se é posible, e aplásase co rolo. Antes de que enfrie, córtase en tiras.



ROSCON DE REIS

Ingredientes:

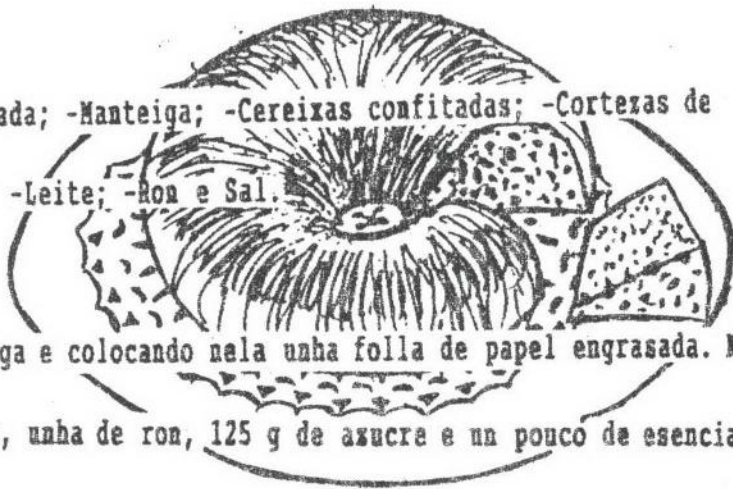
-1/2 Kg de fariña; -4 ovos; -Azucres; -Levadura prensada; -Manteiga; -Cereixas confitadas; -Cortexas de laranxa confitada; - Esencia de limón; -Azucres glas; -Leite; -Ron e Sal.

Preparación:

Prepárase a bandeja do forno, untándoa con manteiga e colocando nela unha folla de papel engrasada. Nun cazo, bótanse dúas culleradas de leite, dúas de auga, unha de ron, 125 g de azucres e un pouco de esencia de limón; remóvese todo ata que se desfaga o azucres e resérvase.

Aparte, elabórase unha masa de levadura, tal e como explícase na receita, pero coa variante de que a segunda masa agrégase, unha vez mesturada a fariña e os ovos, a preparada anteriormente, que se tiña reservada. Tras reunir as dúas mesturas, séguense os pasos explicados para a masa da levadura.

Unha vez fermentada, fanse unha ou dúas bolas cun buraco que se ensancha e moldea ata formar un ou dous roscóns.



PATO A LARANXA

Ingredientes:

-Un pato de quilo e medio; -100 g. de manteiga de porco; -3 laranxas; -unha cullerada de fariña; -50 g. de manteiga; -unha copa de brandy; -Unha copa de caldo; -Sal.

Preparación:

Lávase o pato, vaciase ben, pásase polo lume e resérvase o seu fígado. O resto dos miudos, férvense na auga con sal ata que quede pouco caldo, que se reserva.

Pélase a laranxa, córtase en anacos e métese dentro do pato. Sazónase a ave con sal, úntase coa manteiga do porco e se mete no forno durante unha hora e cuarto .

Pélanse unhas laranxas, métese en auga fervendo uns minutos, machácanse, logo, nun morteiro co fígado, o caldo e o brandy, ata facer unha crema.

Unha vez asado o pato, o caldo resérvase, engádese a manteiga mesturada cunha cullerada de fariña e coa crema feita co fígado, as laranxas e o brandy; dáelle unha fervura e pásase polo pasapuré.

Retírase a laranxa do interior do pato, trínchase e colócase nunha fonte. A salsa se serve aparte.



DEPORTES

EQUIPOS CAMPEÓN-LIGAS DOS RECREOS.



FUTBITO MENAS.

RELÁMPAGOS (3ª).

Silvia Martínez Canosa.
Rosalia Martínez Martínez.
Estefanía Cordeiro Brión.
Bárbara López González.
Gloria González Malvido.
María Canosa Costas.
Rosa Mª Iglesias Regueira.
Sandra López Ferradás.
Nébeda Piñeiro Barros.
Lorena Vilas Otero.
Alicia Pousada Porto.
Beatriz Patiño Garrido.

ESTRELAS FUGACES (6ªB).

Rocío Méndez Millán.
Ana Novas Canosa.
Mª Elvira Otero Santos.
Mª Carmen Patiño Otero.
Mª Carmen Portela Cosa.
Maira Rodríguez Villanueva.
Noelia Souto Novas.

EU QUÉ SEI (8ªB-8ªC).

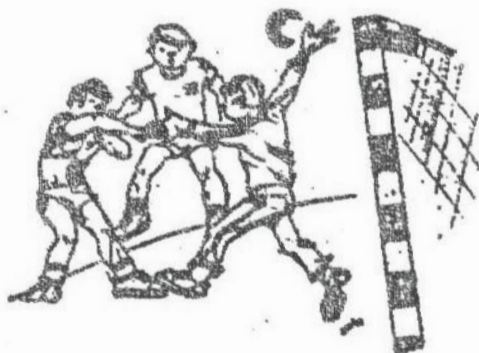
Laura Paredes Álvarez.
Tania Pereira Rodríguez.
Magali Piñeiro Álvarez.
Noelia Piñeiro González.
Carmen Piñeiro Pérez.
Ángela Rodríguez Somoza.
Noelia Ruibal Menduiña.
Selesane Souto Novas.
Sonia Ventosinos Porto.
Iria González García.
Sonia Iglesias Regueira.
Irene Martínez Villanueva.



BALONMAN NENOS.

NO PUEDE... (6ªA).

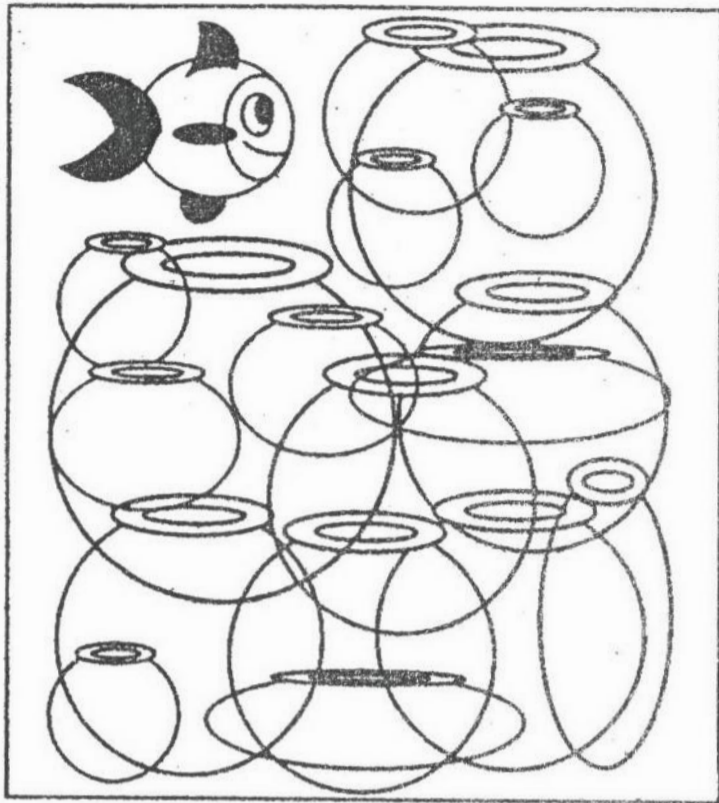
ROBERTO FERRADÁS LORENZO.
Daniel Álvarez.
Alberto Ferradás.
Ricardo Abalo.
Jaime Curra.
Damián Domínguez.
José Eugenio García.
Alberto Agulla.



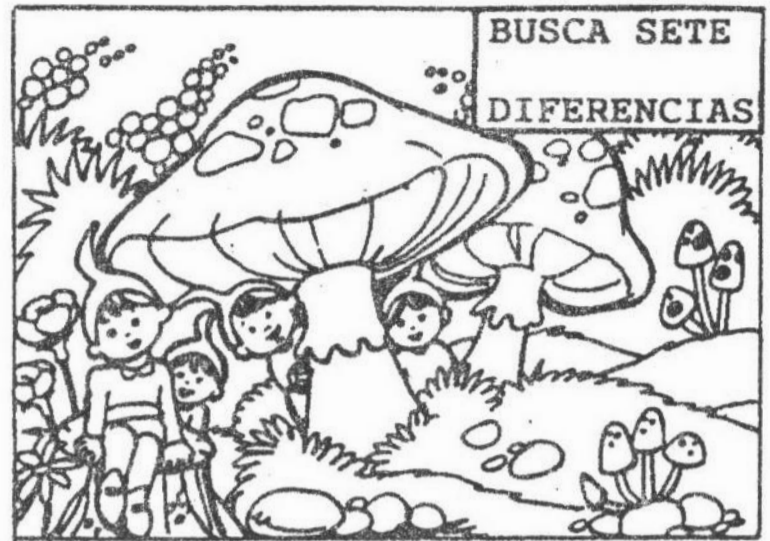
VEN E MIRA (8ªB).

Manuel Ferreira Martínez.
Álvaro García Pérez.
Gonzalo González Malvido.
Ángel Loira Patiño.
Diego Luis Souto.
Iago Martín Menduiña.
Elvis Iván Matilla Rodal.
Iván Novas Márquez.
Iván Novas Patiño.
Martín Otero Pousa.
David Ferradás Gómez.

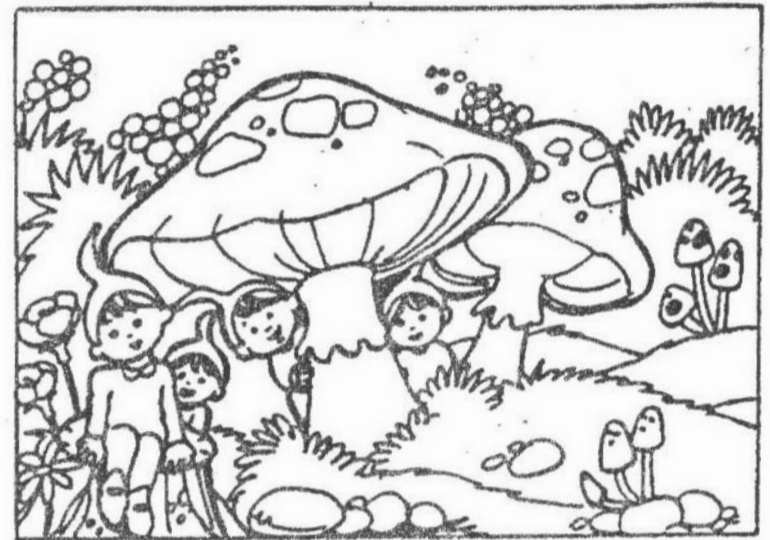
PASATEMPOS



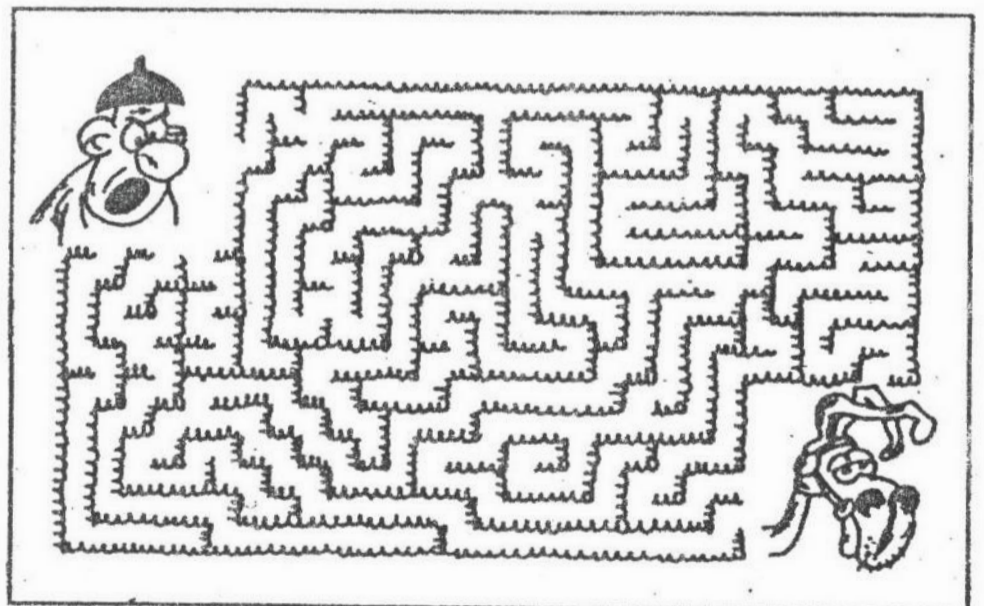
¿CANTOS ACUARIOS ATOPAS?



BUSCA SETE
DIFERENCIAS



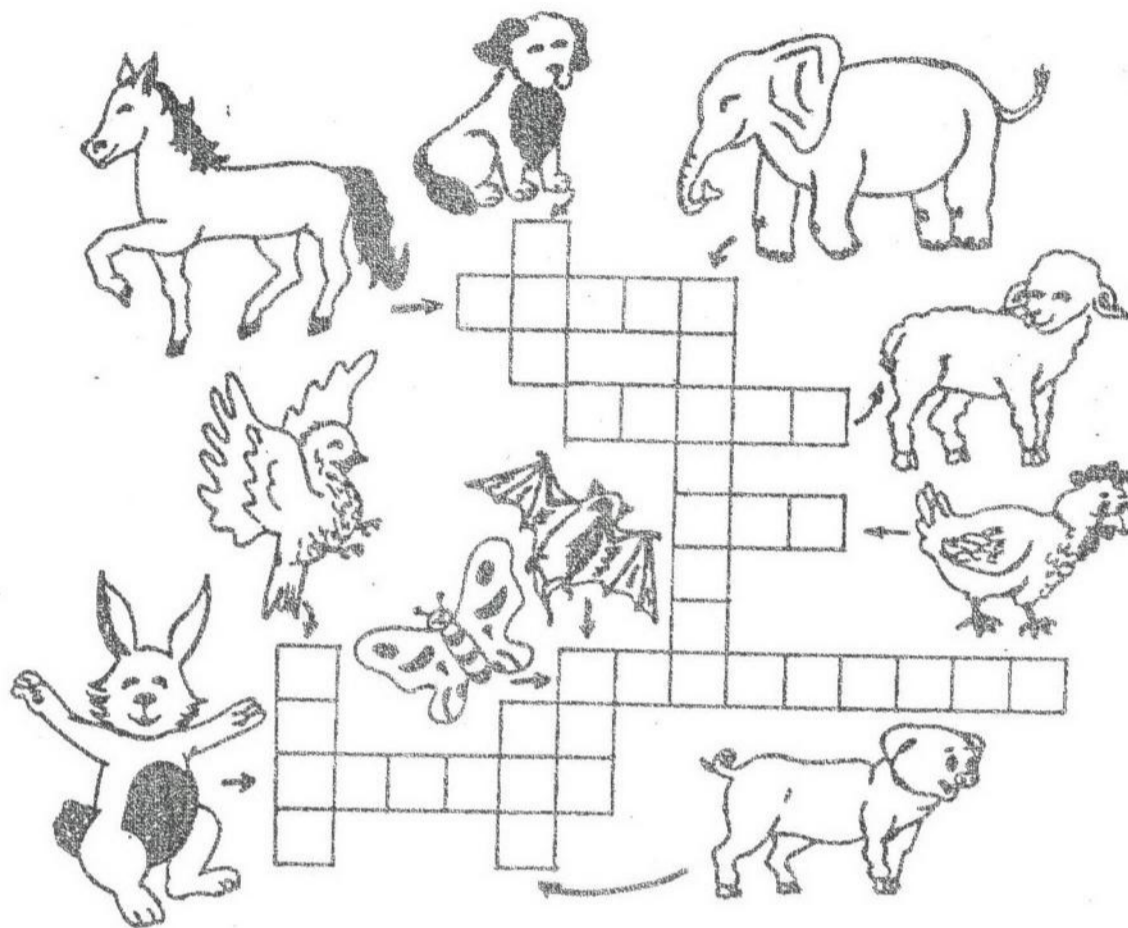
UNE PUNTOS
E ATOPARAS
UN DEBUXO



¿QUE CAMINO DEBE SEGUIR
PARA ATOPAR O SEU BURRO?

- TIME TO PLAY -

ANIMAL CROSSWORD



SOLVE THE PUZZLE AND WRITE THE NAMES



PABLO AND DAVID ARE BALD.

JORGE AND PABLO HAVE GOT GLASSES.

JARGE AND JUAN HAVE HAVE GOT MOUSTACHES.

JUAN AND PETER HAVE GOT BEARDS.

RUMORES

- CORREN RUMORES... de que D. Anxo, o profesor novo, dedicouse ó fútbol porque non deu a talla para o baloncesto.
- CORREN RUMORES... de que a Cabalo vanlle chamar o ceo, porque alí viven case tódolos "dioses".
- CORREN RUMORES...de que ó Sr. Ramón, o porteiro, vanlle traer os reis un mando a distancia para poñer en marcha a auga do belén.
- CORREN RUMORES...de que D. Xesús non sabe case falar... soio di be-be-to, be-be-to...
- CORREN RUMORES... de que no Festival do Nadal actuarán os profesores de primeiro, Manolo e Ramón o Dúo Dinámico.
- CORREN RUMORES... de que D. Servilio é da familia de Escatman Joe...¡Qué tío!
- CORREN RUMORES... de que hai algún alumno que pasa tanto tempo nos pasillos que xa o confunden co porteiro...e non damos nomes.
- CORREN RUMORES... de que D. Manolo montou unha canastra pequeniña e baixiña para que xogasen tódolos pitufos.
- CORREN RUMORES... de que o profesor de Música está moi triste porque non ten órgano o soio pode tocar o pito.
- CORREN RUMORES... de que D^a. Carmela, despois de tres anos indo a cabalo, chegou ó Colexio. ¡Benvida sexa!
- CORREN RUMORES... de que D. Luis non andivo polo Colexio porque foi rodar "Parque Jurásico III"... fixo de hernitorathus.
- CORREN RUMORES ...de que o Colexio ten un problema de pelotas...nada que se tocan, se "jastan".
- CORREN RUMORES DE QUE CORREN RUMORES DE QUE...

