

FIADDEIRO

NADAL 1999



CEIP DE BELUSO

ÍNDICE

EDITORIAL

ORLA, ALUMNOS DE TRES ANOS

**RAFAEL ALBERTI VISTO POLOS ALUMNOS DE EDUC.
INFANTIL**

ALBORES. EDUC. INFANTIL

OS INSTRUMENTOS MUSICAIS. PEQUENA HISTORIA

DEFINICIONES

CRÓNICA DEL MAQOSTO

AS ÁSBORES DAS NOSAS FRAÇAS. O CASTIÑEIRO

A FESTA DO NADAL DOS ANIMAIS MUTANTES

A DORNA

ANIMAIS SALVAXES. O XABARÍN

RECANTO DO ESCRITOR NOVEL

A ROBALIZA

O MUIÑEIRO

DEPORTES

CHISTES MOI CHISTOSOS

PASATEMPOS E ADIVIÑAS

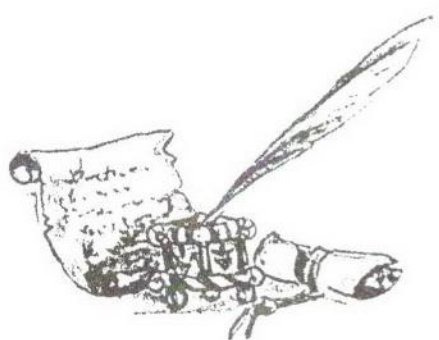
ENGLISH GAMES

PARA UN BO XANTAR NO NADAL





EDITORIAL



Xa estamos aquí presentando os traballos do último ano do milenio.

Como todos sabedes, cada ano, os alumnos deste colexio contribúen para que este **FIADDEIRO** sexa posible.

Este é o último ano que os alumnos de Sexto estamos neste Centro, por iso desexamos que este **FIADDEIRO** sexa do voso agrado.

Neste vindeiro milenio esperamos que todo sexa mellor, que a paz reine no mundo e para a xente que vive na pobreza, desexamos que poida acceder os bens que por dereito debe ter toda a humanidade.

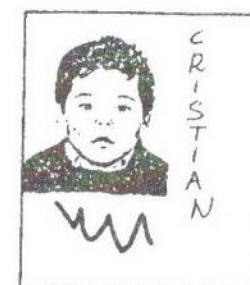
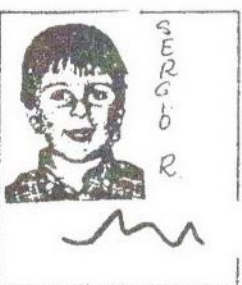
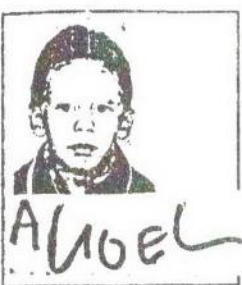
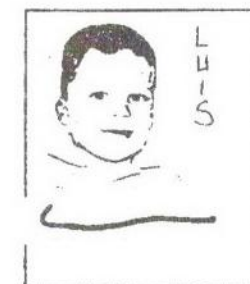
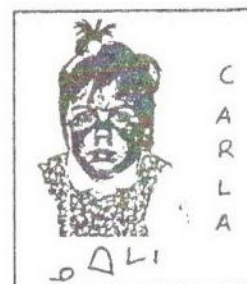
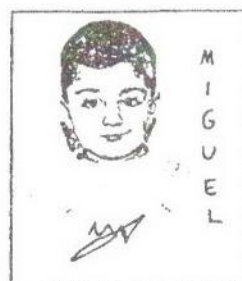
Un saúdo e...

¡¡Feliz Nadal!!



Fiadelro

SOMOS OS CORRESPONSÁIS DESTE PERIÓDICO NO NOVO MILENIO



Fladelro

ALUMNOS DE 3 ANOS NO CURSO ESCOLAR 1999 - 2000

RAFAEL ALBERTI

VISTO POLOS
ALUMNOS DE EDUCACIÓN INFANTIL

RAFAEL ALBERTI

NACEU EN EL PUERTO DE
SANTA MARIA (CÁDIZ) NO ANO 1.902.
NO 1.917 MARCHOU COA SÚA FAMILIA
A MADRID.

DENDE 1.921 ADICOUSE Á POESIA
E COÑECEU A LORCA, DALÍ E BUÑUEL.

NO 1.925 GAÑOU O PREMIO
NACIONAL DE LITERATURA CON "MARINERO
EN TIERRA". DESPOIS VIVIU EN PARÍS,
ARGENTINA, ROMA. REGRESOU A ESPAÑA

NO ANO 1.977.
RAFAEL ALBERTI É UNHA
DAS MAIORES VOCES
DA POESIA CONTEMPORÁNEA.

MORREU NESTE ANO 1.999
EN CÁDIZ.

(4-5 ANOS - BON)



RAFAEL ALBERTI (BON) 4-5 ANO.



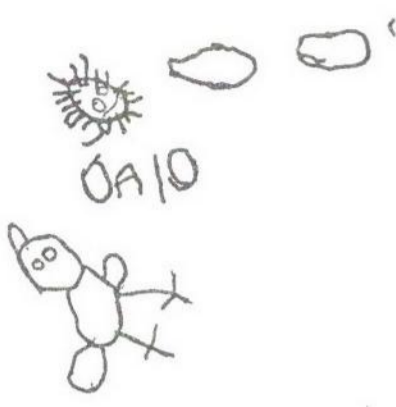
RAFAEL

ALBERTI

AQUI UNA QUERIDA,
SOLO CON CUATRO
SOLO CON CUATRO
SOLO CON DOS
Y UN MI VIDA.

CURRACES - (4-5 ANOS).

Fidelro



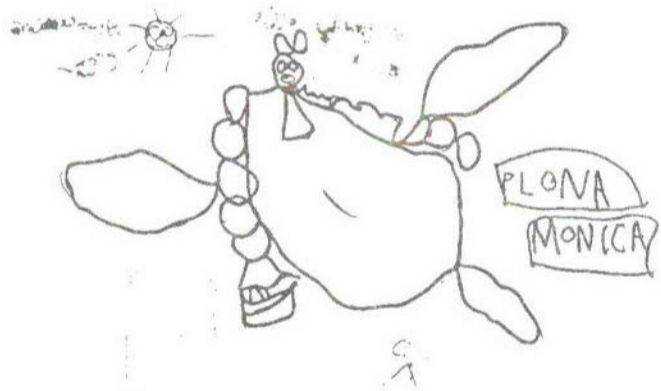
OAI O



SE EQUIVOCÓ LA PALOMA
 SE EQUIVOCABA
 POR IR AL NORTE, FUE AL SUR
 CREYÓ QUE EL TRIGO ERA AGUA
 SE EQUIVOCABA
 CREYÓ QUE EL MAR ERA EL CIELO
 QUE LA NOCHE LA MAÑANA
 SE EQUIVOCABA
 QUE LAS ESTRELLAS PUDO
 QUE LA PALOMA LA NAVADA
 SE EQUIVOCABA
 QUE TU FALDA, ERA TU BLUSA
 QUE TU CORAZÓN, SU CASA
 SE EQUIVOCABA

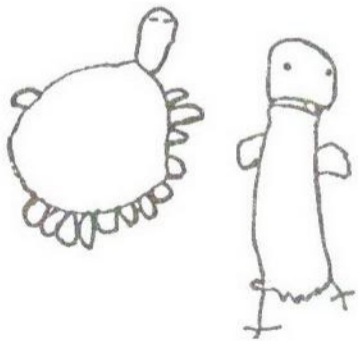
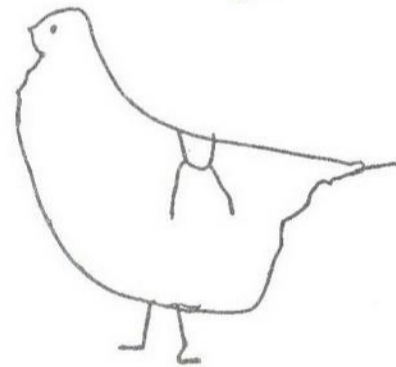
(ELLA SE DURMIÓ EN LA ORILLA
 TU EN LA CUMBRE
 DE UNA
 RAMA.)

CABALO-4 AÑOS



PLONA
 MONICA

MI - E BLOMMA



PLAYERAS

A LA SOMBRA DE UNA BARCA
 FUERA DE LA MAR, DORMIDO

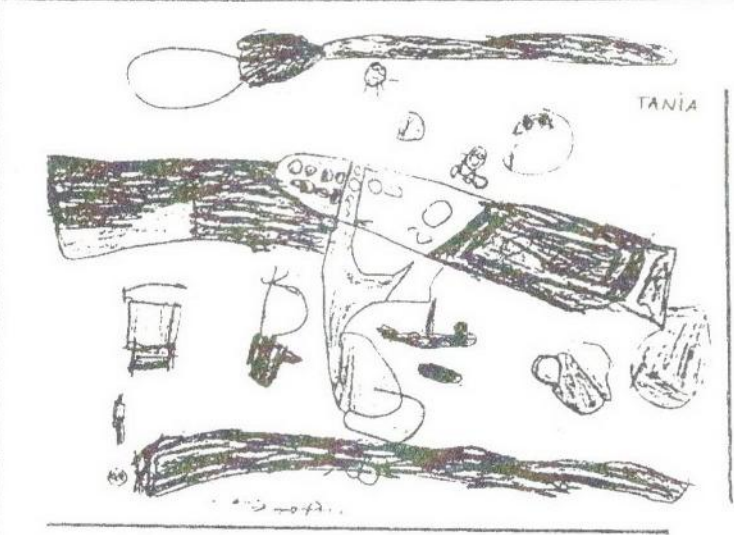
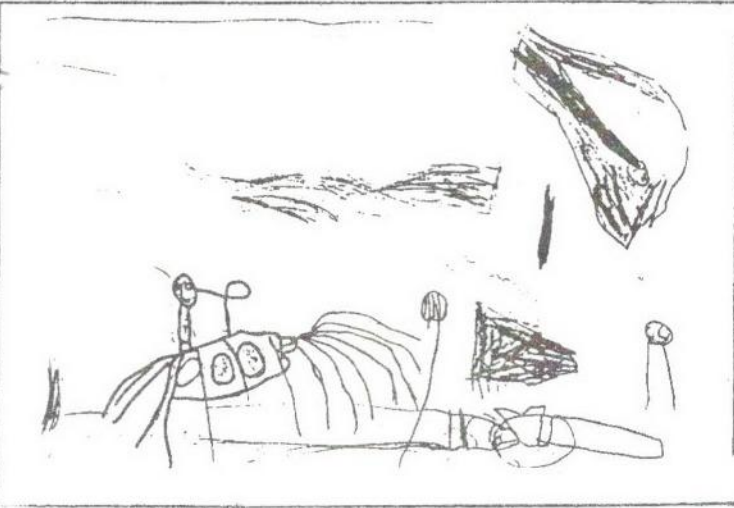
DESCALZO Y EL TORSO AL AIRE
 LOS HOMBROS CONTRA LA ARENA

Y CONTRA LA ARENA, EL SUEÑO
 A LA SOMBRA DE UNA BARCA
 FUERA DE LA MAR, SIN REMOS

ALBERTI

Fidelro

CABALO
 5 años



TANIA



MARIA CORREDOIRA MARTINEZ



SARA GOMEZ GARCIA

EDUCACIÓN INFANTIL

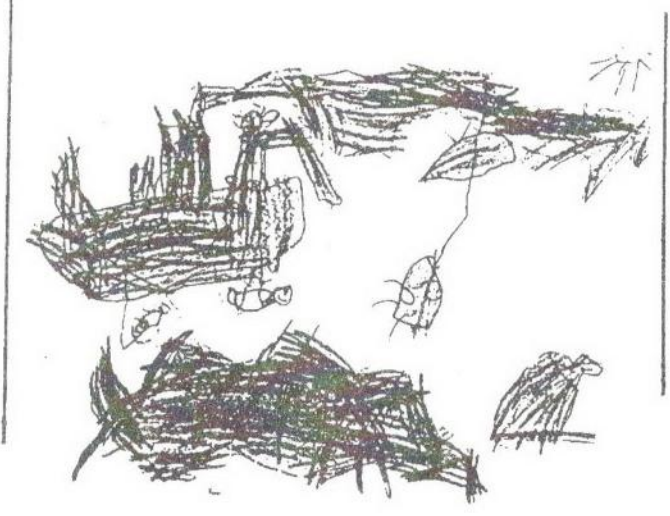
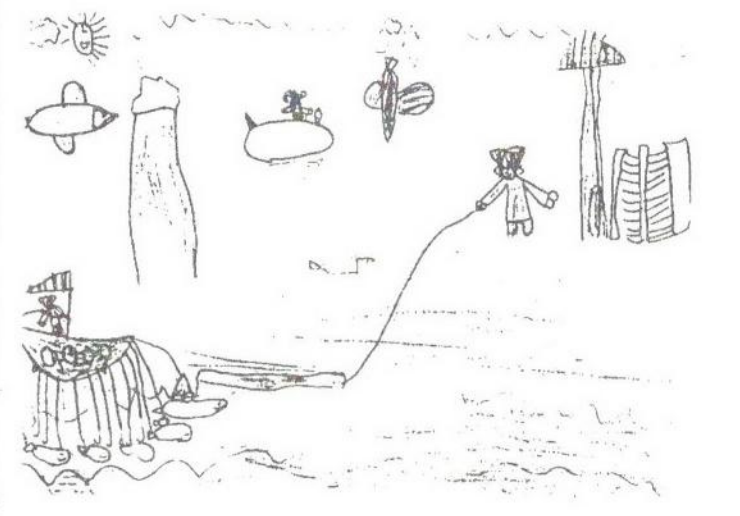
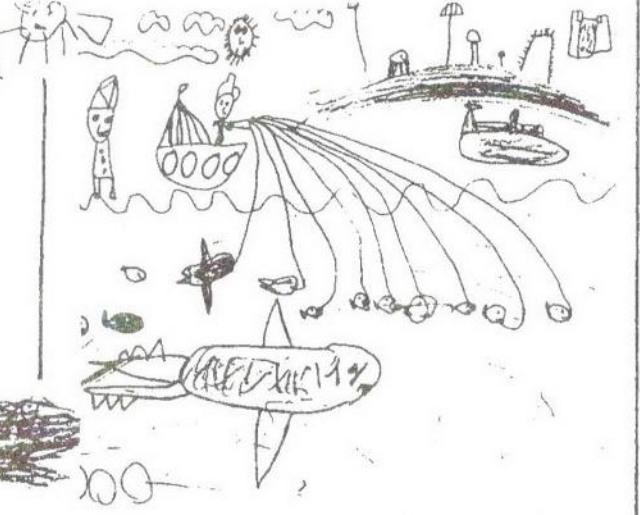
a i b o r e s



MIRIAN

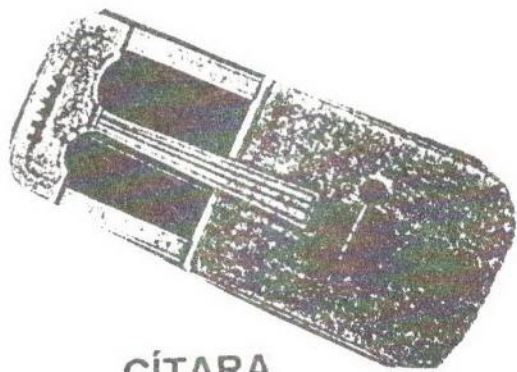


JUNES EVANDRO
DÍAS NOVIEMBRE - 1994

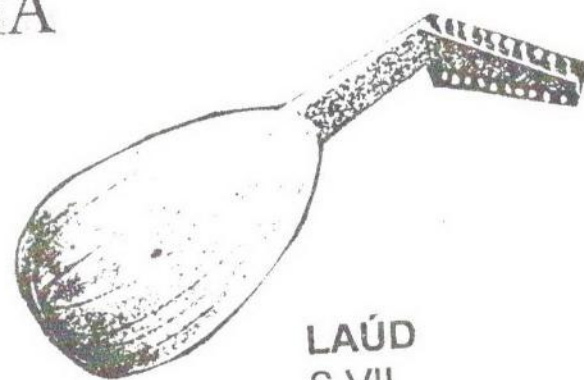


Fladelro

OS INSTRUMENTOS MUSICAIS PEQUENA HISTORIA



CÍTARA
S.XVI



LAÚD
S.VII

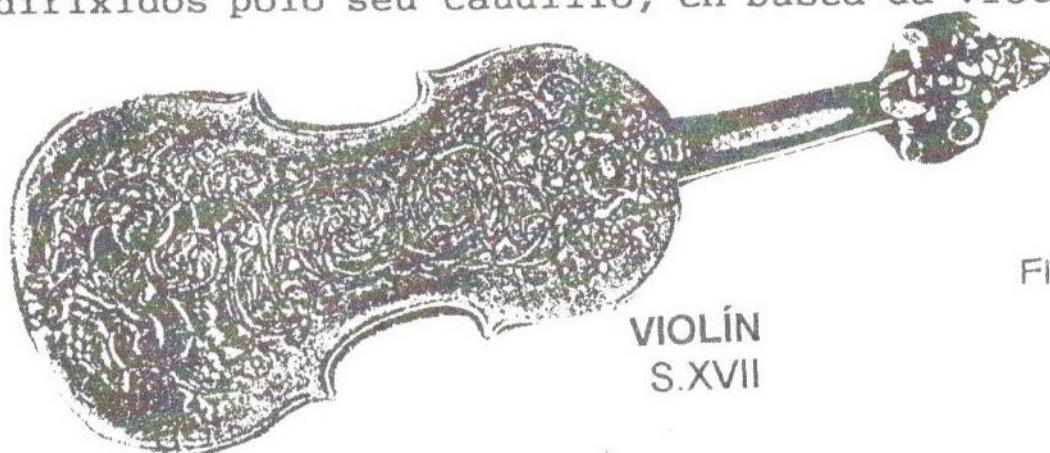
Nun principio foi o berro: o berro de dor do que daba unha patada a unha pedra co seu pé espido: o berro de odio no combate contra o inimigo... o berro de ledicia, cando o cervo caía ferido pola certa lanza de punta de seixo.

Máis adiante, o home tentou de imitar os sons cos que se atopaba á súa beira: os animais en distintos estados de ánimo, o vento que zoaba entre os piñeiros, o bramido do mar... Deste xeito naceu algo así como o canto. Somentes ó decatarse de que podía facer beleza deste xeito, foi cando empezou a pensar en acompañarse con outros sons distintos á súa propia voz, para darlle máis emoción, ou para fecerse oír mellor.

De tódolos xeitos, os instrumentos musicais son case tan bellos como o propio home, aínda que ó pasar o tempo, fóronse perfeccionando ata chegar ós complicados instrumentos actuais.

No Antigo Testamento fálanse das trompetas empregadas por Josué para derribar as murallas de Jericó, ou ás que Moisés facía sonar para chamar á xente que iría, a traveso do deserto, en busca da Terra Prometida. Os exipcios constructores das pirámides, dispoñían xa de frautas feitas de cana ou de bronce, de arpas e de sistros, que facían soar cando acompañaban ó seu Faraón por Tebas adiante.

A guerra foi unha actividade na que se aproveitou parte da produción musical da antigüidade: Na preparación da batalla, e mesmo durante a súa realización, a grande sonoridade das trompas, dos timbales ou das campás, enardecía ós soldados, que camiñaban decididos, dirixidos polo seu caudillo, en busca da victoria ou da morte.

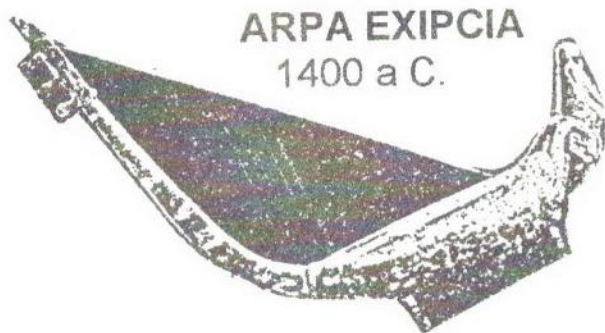


VIOLÍN
S.XVII

Fladello

A Igrexa desempeñou un papel importantísimo na propagación e na evolución musical. Os ritos do culto ían a miúdo acompañados polo canto, primeiro monocorde e mais tarde polifónico, e por música instrumental. Tanto é así que, durante a Idade Media, a práctica totalidade da música que se interpretaba, era música relixiosa. Máis adiante os xograres foron copiando esta música e poñéndolle outras letras moito máis laicas.

De tódalas maneiras, cando a música instrumental acada o seu máximo esplendor, é no século XVI. Os músicos do Renacemento dispoñen dunha gran cantidade de instrumentos, tanto de corda, como de vento ou de percusión.



ARPA EXIPCIA
1400 a.C.



SISTRO EXÍPCIO
1000 a.C

Por certo que esta clasificación dos instrumentos nestes tres conxuntos, e que aínda agora, en pleno segundo milenio, utilizamos, remóntase a épocas moi anteriores.: No século VI, Casiodoro dividía desta maneira ós instrumentos musicais coñecidos:

"Tensibilia", cando o son se producía pola tensión de unha corda.

"Inflatilia", sempre que para que saíra o son había que soprar ou inflar.

"Percussionalia", si sonaba cando se golpeaba unha membrana ou unha placa.

Os instrumentos son copia dos sons producidos polo corpo do home. Unhas veces é un tubo que alarga a larinxe cara ó exterior, dándolle maior intensidade ó son. Fixéronlle buratos, cambióuselle a embocadura... e chegamos ós instrumentos de vento actuais: Oboe, clarinete, trompeta...

Imitouse o bater das palmas, sustituíndo as mans por anacos de óso, pedra, madeira ou metal, e chegamos á caixa chinesa, ó triángulo ou ós címbalos que actualmente usamos. Paralelamente, a pel dun animal estirada entr os muslos do músico, faise soar percutíndoa coas mans. Despois amarraríase a pel á boca dun tronco oco, e ese é o inicio do bombo, a caixa ou o timbal.

Os instrumentos de corda naceron, seguramente, da práctica cinexética ou guerreira. Non cabe dúbida de que o son producido polo arco ó disparar a frecha, chamóu a atención dalgún afeccionado que co tempo sería quen de sacarlle distintas calidades de son. Acababa de inventar o que hoxe son violíns, violas, guitarras ou arpas.

Fladello



DEFINICIONES



NIEVE:

- Es blanca y se pueden hacer bolitas y un muñeco.
- Si se rompe, se convierte en agua.
- Es blanda, cuando hace sol, se derrite.
- La llevas para casa y la guardas en el congelador.
- Cuando la coges, se derrite.
- Si vas a la nieve tienes que llevar skis.



VACACIONES:

- Poner árbol de navidad, que vengan los reyes a casa, que canten villancicos; ponemos comida para los reyes.
- Un papá Noel de mentira, en casa.
- Hacer dibujo y dejárselo para que traigan regalos.



REGALOS:

- Es una cosa que se le da a una niña cuando está de cumpleaños.
- Traen dentro un disfraz, barco, pistola.
- Es cuadrado y te pones contento.

HURACÁN:

- Tiemblan las casas y parece un remolino que coge casas.
- Es fuerte y destruye casas y colegios.
- Come la chimenea y los tejados.
- Se inunda la ciudad de agua, es muy peligroso.



UVAS:

- Tiene vino pero la puede comer cualquier persona.
- Tiene agua por dentro, con ella se hace el vino, nace de una planta.
- Tiene muchas vitaminas.
- Sale de la viña, puede ser de distintos colores.

CASTAÑA:

- Una cosa con piel por encima de forma triangular como un corazón.
- Son muy ricas, tienen leche por dentro.
- La cogemos en en monte, salen del erizo, tienen cáscara de pelo.
- Cuando se asa es amarilla.

Fiadelro

PICO:

- Viene del pino.
- Sirve para asar castañas.



FUEGO:

- Es para hacer la comida, para calentarse, para secar la ropa, para el café y para la leche.
- Es de color naranja y amarillo.

HOJA:

- Es para escribir lo que quieras o bien la de un árbol que sirve para que el árbol esté bonito.
- Cae en otoño.
- Se puede escribir, hacer un cuento, un dibujo y cuentas.

PERSONAXES FANTÁSTICOS:

Perico o burri-peixe, vivía nunha fraga fantástica, tiña unhas orellas de burro moi, moi grandes e con elas podía oír a tódolos veciños da aldea. De cando en cando, ía ó río, mergullábase nel na busca dun tesouro. Por hoxe, non vos conto nada máis de Perico, o burri-peixe.

Vou a describir a PATO. É un cabalo-lobo. Unha especie de animal moi divertido; pode ser un cabalo de calquera cor e, polas noites, vóltase lobo e comeza a ouvear. Era moi valente, podía cear un xigante. Pode ser cabalo e lobo á vez e pode relinchar e ouvear ó mesmo tempo. Cando é lobo é moi cariñoso, cambia de cor e dalle lambetadas ós nenos.



1º CICLO

Fladeiro



Fladeliro

CRÓNICA DEL MAGOSTO

El día del magosto, fuimos al campo de los mayores, pusimos piñas y pico y los profesores le plantaron fuego, después echamos las castañas en una tartera grande para asar.

Nos pusimos en fila para recoger las castañas asadas, dos filas, una para las castañas de la olla y otra para las del pico —que estaban muy ricas—. Nos sentamos en las rocas, los niños nos quitaban la chaqueta y luego dimos vueltas al colegio jugando.

Nos tiznamos la cara y también se la tiznamos a los profesores. Al final tuvimos que lavarnos para subir al autobús.

As árbores das nosas fragas

Está soio o castiñeiro
no cómaro dun labradío.
¡E como o ollo senlleiro
eu coído que sente frío!

Ten a copa moi redonda
e ten a casca enrugada.
¡Debe sentir pena fonda
lembrando a vida pasada!

Como xa ten tantos anos
os seus foron morrendo.
¡Agora arbres estranos
escóitano estar xemendo!

¡Case non hai castiñeiros!
Os que hai son de respecto:
¡velliños, orfos, tristeiros
e con furados do peto...!

Manuel María, Terra Cha

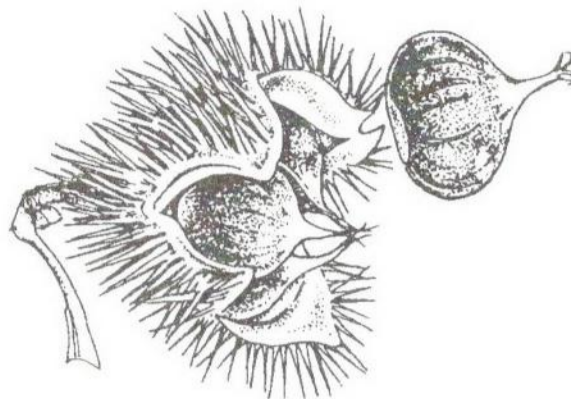
O CASTIÑEIRO (*Castanea sativa*)

O castiñeiro pertence a familia das fagáceas do xénero *castanea* o cal comprende trece especies de entre as cales a que ten por nome científico “*Castanea sática Miller*” é a que se atopa en Galicia.

Acada fácilmente os trinta metros de altura, amosando unha copa moi mesta e aberta. Medra rápido os primeiros anos e logo amodiño. Ten unha grande lonxevidade, incluso máis de mil anos, aínda que pasando o século de vida soe furárselle o toro. Tamén é capaz de superar os estragos causados polo lume, rexenerándose e saíndo novos xermolos cunha gran facilidade. O toro é moi voluminoso nas árbores vellas, con polas baixas. Vive entre a beira do mar e os mil metros de altura.

Desde o punto de vista climático, o castiñeiro é esixente. Vive en lugares con temperatura media anual entre 8 e 15°C e temperaturas mínimas non inferiores a -15°C. Tamén necesita lugares húmidos con precipitacións de chuvia abundantes, mais escapa de solos moi húmidos e pantanosos.

Fladello

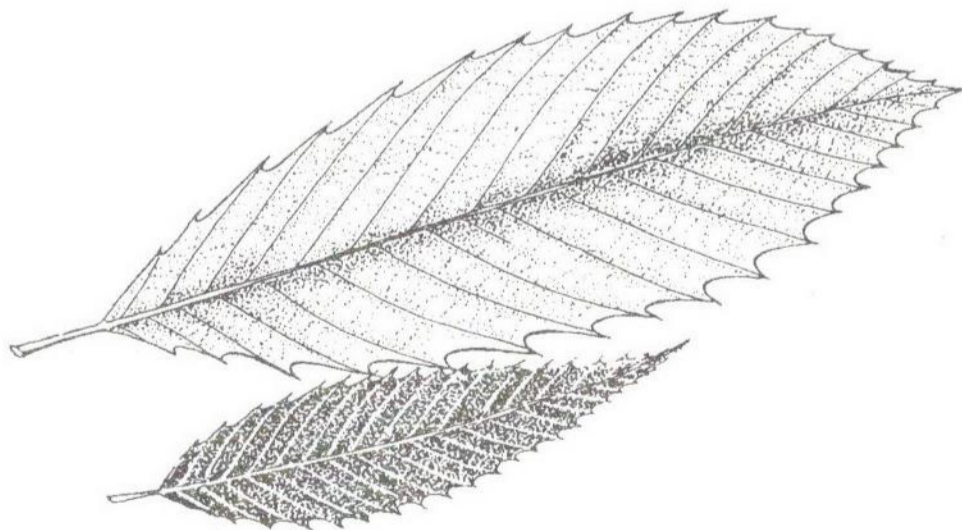


En canto os solos, o castiñeiro é unha especie oxifila, isto é, apta para vivir en terreos ácidos e neutros, nunca alcalinos. Prefire solos silíceos, siliceo-arcillosos profundos e calizos, aínda que, se a porcentaxe de carbonato de cal é superior ó 6%, o castiñeiro languidece.

As follas son caducas, de 10 a 25 cm., estreitas, alternas, beira moi dentada e ucronada, lampiñas as adultas e peludas no envés as novas, cuns 20 pares de nervios.

Frores en amentos bisexuais, as masculinas ó longo do eixo as femininas co 7 – 9 estilos, xeralmente en tríos dentro dunha roseta de espiñas, na base do amento.

O froito do Castiñeiro é a castaña. Preséntase nun número de unha a tres, recubertas dunha cúpula que se divide en catro valvas, chamada ourizo. Este ten unhas espiñas que poden chegar a catro centímetros para protexer as castañas fronte ós seus inimigos, ata que maduran, que é cando se abren os ourizos.



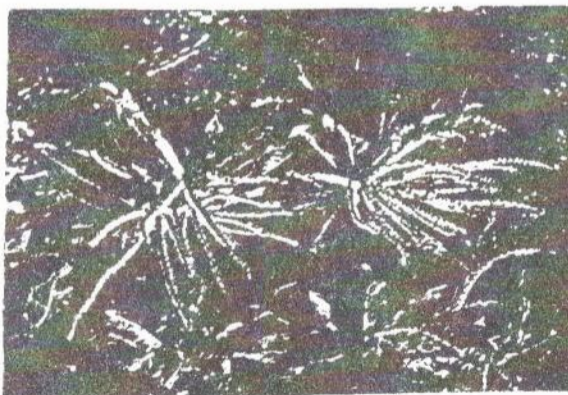
Fladeliro

As castañas teñen forma acoirazada, cunha casca ou pericarpio liso e de cor caoba. Son de tamaño variable. Utilizados estes froitos na alimentación do noso país, sobre todo no medio rural antes de aparecer as patacas. Esta sería a razón pola que nalgúns zonas de Galicia aínda lles chaman castañas ás patacas. Consumíanse no caldo, cocidas e con leite, asadas, en puré, etc.; empregándose as pequenas para o engorde dos animais. Actualmente, exportanse cocidas con almibar, en "marrón glacé" ou conxeladas.

O castiñeiro, como especie arbórea non ten comparacións, xa que a maiores do froito comprende considerar o valor da súa madeira. Pode considerarse como madeira preciosa, tanto polas vetas que presenta, como pola súa dureza que vence a tódalas outras madeiras. E, finalmente, o valor paisaxístico que lle dá ás nosas montañas, debido á súa extensa copa e á grande sombra que proxecta.

Nestes últimos anos escribiuse moito sobre a decadencia, crise e futuro do castiñeiro en Galicia. Apreciase por parte dos nosos paisanos a iniciativa de plantar castiñeiros, ó ser ceñecedores do rápido crecemento para a produción de castañas, da súa excelente madeira e do importante valor ecolóxico. Galicia é a principal zona productora, tanto en madeira coma en castañas, co 55% do total nacional e un 25 % da súa superficie.

A maioría dos autores coinciden en situar a orixe do castiñeiro en Asia Menor. Foi levado a Grecia no século V a.C. e de alí a Italia, desde onde os romanos o estenderon ó resto de Europa e, polo tanto, a Galicia onde se cultivou de xeito extensivo polo seu grande aproveitamento. Debe o seu nome a unha antiga cidade de Turquía, Kastania, onde se cultivaba o castiñeiro desde tempos moi remotos.



Fiadelro

O castiñeiro galego corresponde ó tipo europeo e as características ecolóxicas do noso país, principalmente solos e clima, son moi favorables para un bo crecemento e reprodución. Por iso, distribúese por toda Galicia, desde a zona marítima ata a montaña, atopándose bos exemplares no Caurel, Ancares e Barco de Valdeorras.

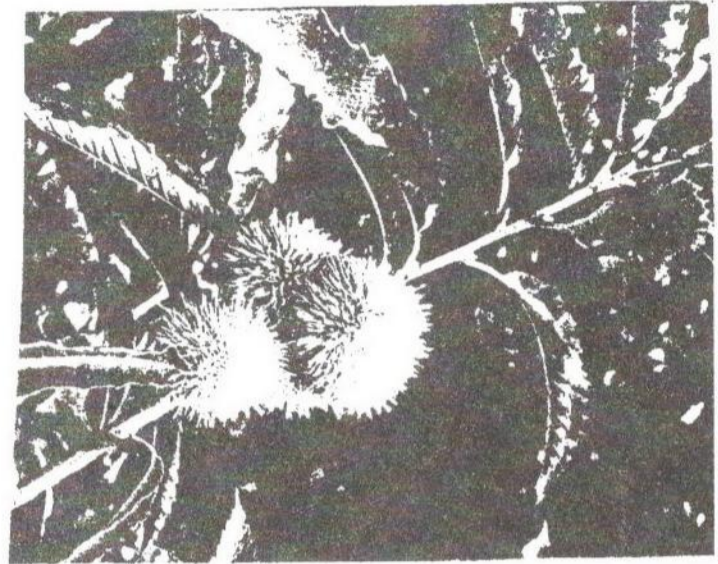
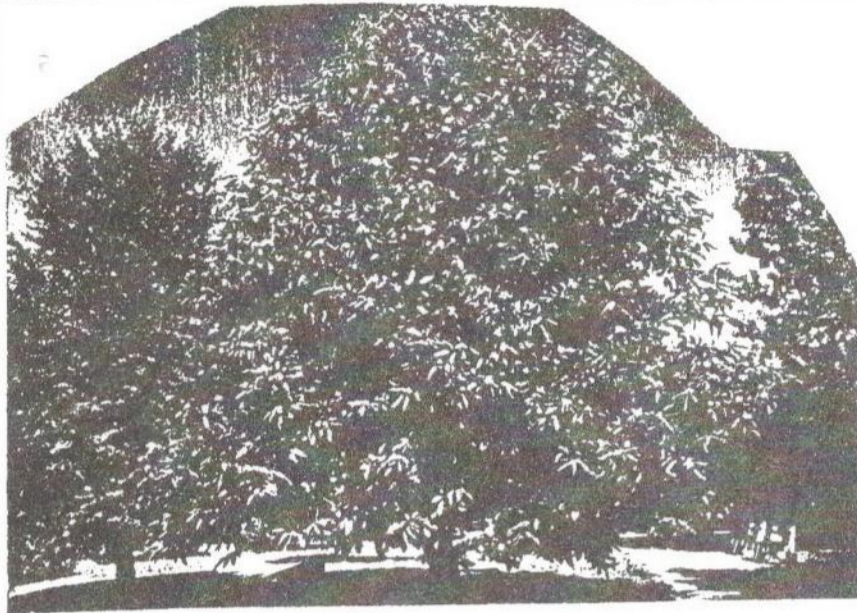
É unha árbore cultivada, que tamén medra asilvestrada. Os grupos de castiñeiros chámanse "soutos" ou "castiñeiras". Son soutos se se trata de fragas umbrosas poboadas de mato, que medran de xeito espontáneo. As castiñeiras son fragas abertas con castiñeiros espallados, procedentes do seu cultivo artificial.

A madeira do castiñeiro é dura, flexible, elástica, non atacable facilmente pola couza e a traza; chámanlle tamén "caoba de Galicia". A súa cor é parda-amarelada. A base de substancias minerais, pode recibir cores delicadas, aínda que privar a madeira do castiñeiro da súa cor natural é dar unha información visual falsa.

É resistente a humidade, polo que se emprega para facer rodrigóns para a vide e fabricación de bocois destinados a adegas húmidas. A madeira de castiñeiro ten un poder calorífico baixo.

É moi apreciada en ebanistería e construción, para a confección de mobles e elementos interiores de edificios. Córtase en lúa minguante para que, posta en obra, non desdiga en anchos e altos.

A cortiza do castiñeiro emprégase en traballos de curtidos, ó conter dun 4 a 9 % de tanino. As follas no seu estado fresco, constitúen un alimento para o gando e secas coma leite.



O MAGOSTO.

É unha das festas máis tradicionais galegas que ten como protagonista principal a castaña asada. Este protagonismo compárteo co viño novo e ás veces con outros alimentos como o pan de trigo.

Literariamente, descríbeo así Florentino López Cuevillas no seu texto “O outono en Galicia:”

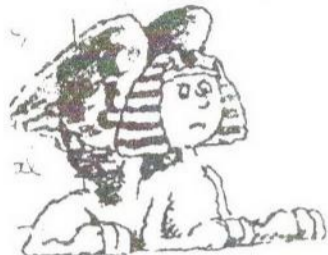
“Acéndense as fogueiras nos piñeiros, ó pé dunhas penedas, baixo das ponlas aínda espidas dos carballos e dos castiñeiros; e derredor delas, a rolda de mozas e mozos agarda e troulea.

Ásanse as castañas na fogueira, as pobres castañas que caeron dende a boca pasmona dos ourizos, para morreren “no lume” como se fosen bruxas endiañadas; as pobres castañas, tan vergoñentas e asisadas, que astra que están mortas non deixan tirar do corpo a derradeira das súas túnidas. Agardan os mozos e as mozas, nementres arde o lume, e rin e falan e cantan; e unha cantiga vai dereita a un corazón, outra cae ós tombos polo monte embaixo, e outra aínda, queda presa nos pinchos dun toxo”.

No magosto máis clásico era costume que as mozas aportasen as castañas e os mozos o viño. Asadas as castañas comezaba a merenda: ó remate, os mozos e mozas tishábanse coas últimas castañas que quedaban e participaban todos nunha festa que se coñecía co nome de fiadeiro. Fladeiro

Clara, Nuria e Adrián – 6ºA

A FESTA DO NADAL DOS ANIMAIS MUTANTES



Hai moitos anos o mundo sufriu unha gran catástrofe: unha explosión de gases debida ó impacto dun meteorito contra a terra.

Por causa desta explosión, os animais sufriron transformacións nos seus corpos e así apareceron: Galidilo, Pabra, Oburón, Arape, Elecol, Varila, Xiruga, Aguiba, ...etc., que tiñan o corpo formado pola mestura de varios animais.

Pasou o tempo e nas datas do Nadal, estes animais, xuntáronse e puxéronse en camiño ó Portal de Belén para recibir a chegada do neno Xesús.

O Elecol leváballe unha mantiña e un pouco de leite.

A Xiruga, uns xoguetes.

O Galidilo, uvas, mel e turrón.

O Oburón, tarta de chocolate.

A Varila, uns libros de tódalas cores e tamaños.

O Aguibo leváballe unha mochila chea de caramelos.

A Pabra leváballe mazapáns e polvoróns.

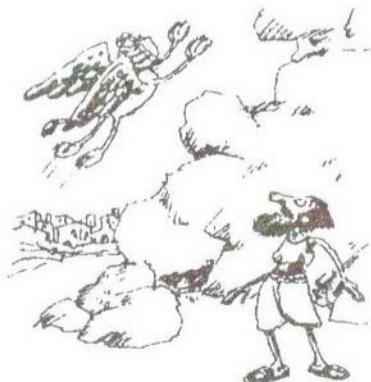
Cando chegaron ó portal, déronse conta de que faltaba Arape.

A Arape, cando se enterou de que nacera Xesús, púxose como tola a buscar un regalo para o neno e non atopaba ningún.

Por fin, despois de moito andar, atopou unha fermosa árbore de nadal e levoulla.

Cando chegou ó portal, deullo ó neno que se puxo moi contento.

A Arape e os seus amigos cantáronlle ó neno unhas alegres panxoliñas para felicitalo no Nadal.





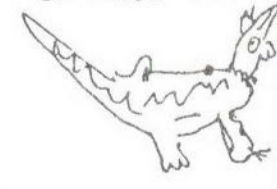





1º Ciclo

Fladeiro

A FESTA DO NADAL DOS ANIMAIS MUTANTES



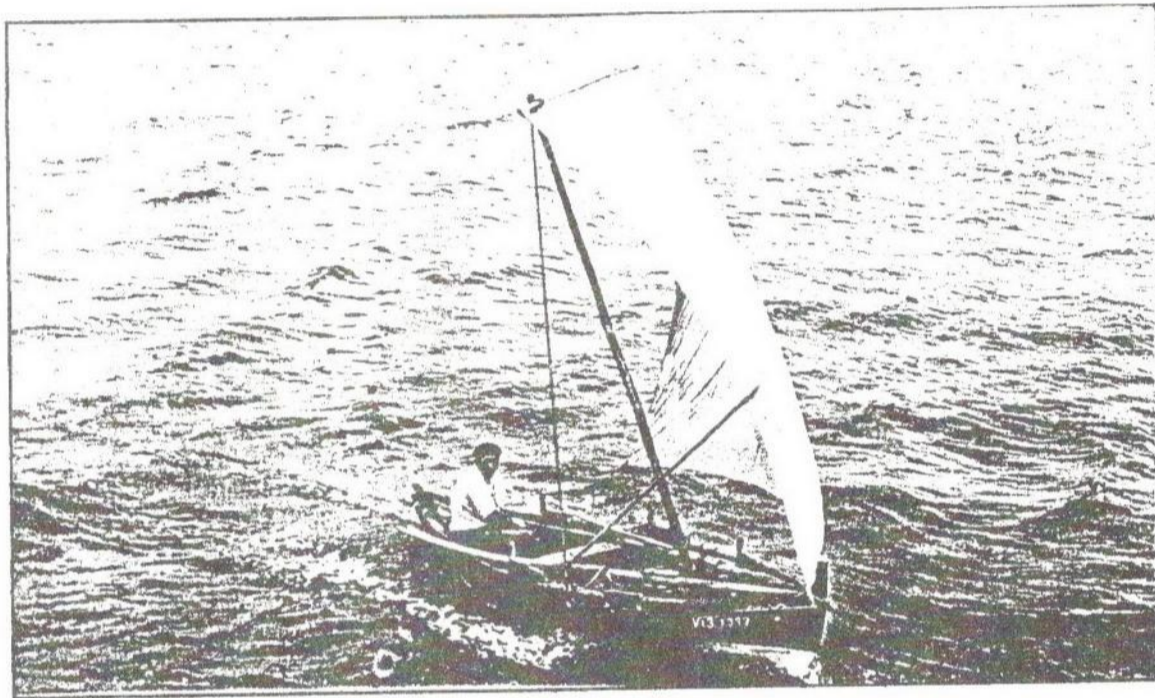
<p>Aguibo</p> 	<p>Arãpe</p> 	<p>Oburoj</p> 	<p>Pabra</p> 
<p>Galidilo</p> 	<p>Xiruga</p> 	<p>Elacel</p> 	<p>Verila</p> 

Fladeiro

A DORNA

A Dorna é a embarcación lixeira máis tradicional de Galicia. Feita en madeira de piñeiro e de carballo, ten as seguintes características:

- Cuberta formada por dous corredores de proa a popa que deixan un espazo interior dividido por tres bancos e a cadeira.
- Casco ancho (moita manga) que permite o traballo cos máis variados aparellos.
- Quilla e disposición do casco na obra viva de xeito que a fai moi estable e apta para a navegación a vela e a remo.



As medidas son variables. As pequenas chámanse polbeiras, miden 4 ou 5 m. e son as que se ven na actualidade nos nosos portos (especialmente na illa de Ons, na illa de Arousa, Aguiño, Riveira e no Grove).

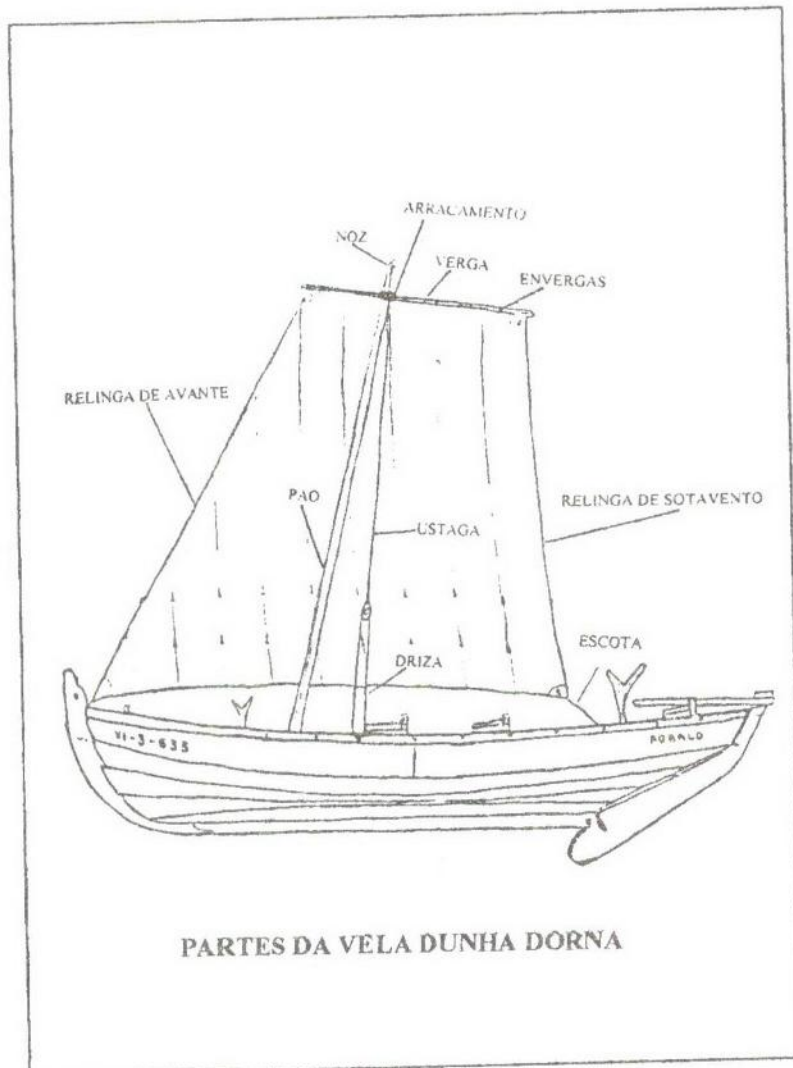
As grandes chamadas xeiteiras medían ata 7 m. e tiñan a parte de proa cuberta de xeito que a tilla permitía os mariñeiros descansar dentro.

Pola forma de construírse hai dous tipos de dornas:

Dorna de calime: é a máis primitiva e auténtica. O casco está contruído montando as táboas unha sobre outra en rebaixas chamados calimes, o que lle proporciona unha maior lixeireza.

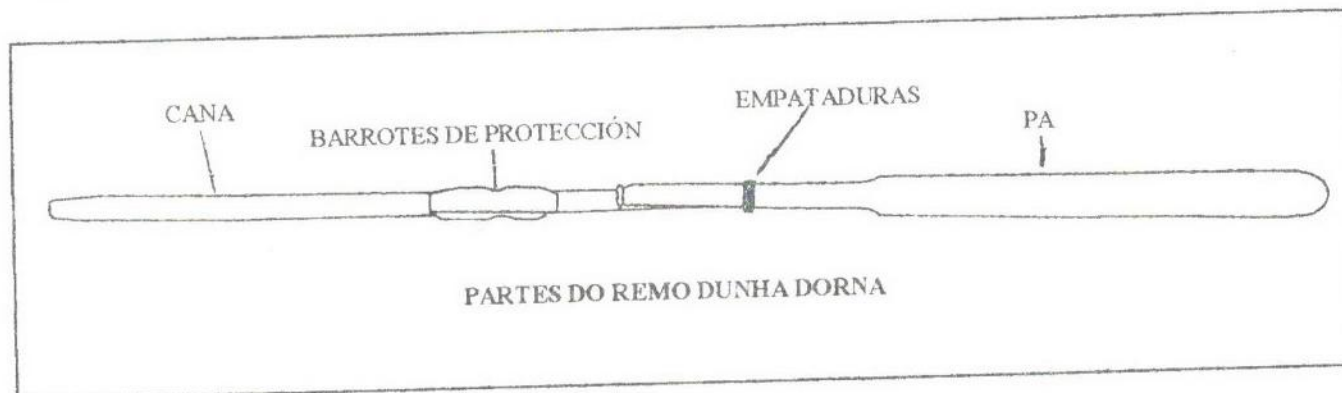
Dorna de tope: máis moderna, cunha estrutura interior semellante pero con formas máis redondeadas xa que usaban táboas máis estreitas (sen escarba) apoiadas a tope unhas coas outras.

Fladeliro



PARTES DA VELA DUNHA DORNA

longos e teñen unha pa fina unida á cana por empataduras. Manéxanse cruzados, permitindo bogar coas dúas mans ou con unha só.



PARTES DO REMO DUNHA DORNA

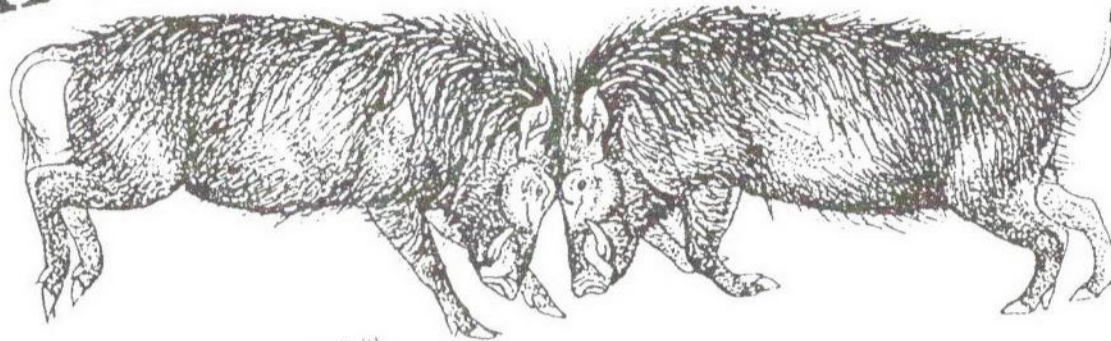
A dorna carenábbase cunha mestura de brea, saín ou aceite e xofre, que lle daba cor crema ou amarela á obra viva. Para a obra morta engadíasele negrume para darlle a característica cor negra.

A dorna utilízase para todo tipo de faenas de pesca de baixura: liñas, palangres, trasmallos, miños, betas, nasas, etc.

Borja, Hugo, Irene, Isaac, Sara 5º A

Fiadeiro

ANIMAIS SALVAXES



O XABARÍN (*Sus scrofa*)

Animal mamífero da orde dos artiodáctilos, familia dos suídos ou porcos, recoñecidos por tres caracteres importantes: o nariz ábrese no extremo do fociño que é truncado e termina nun disco caloso que se denomina morro.

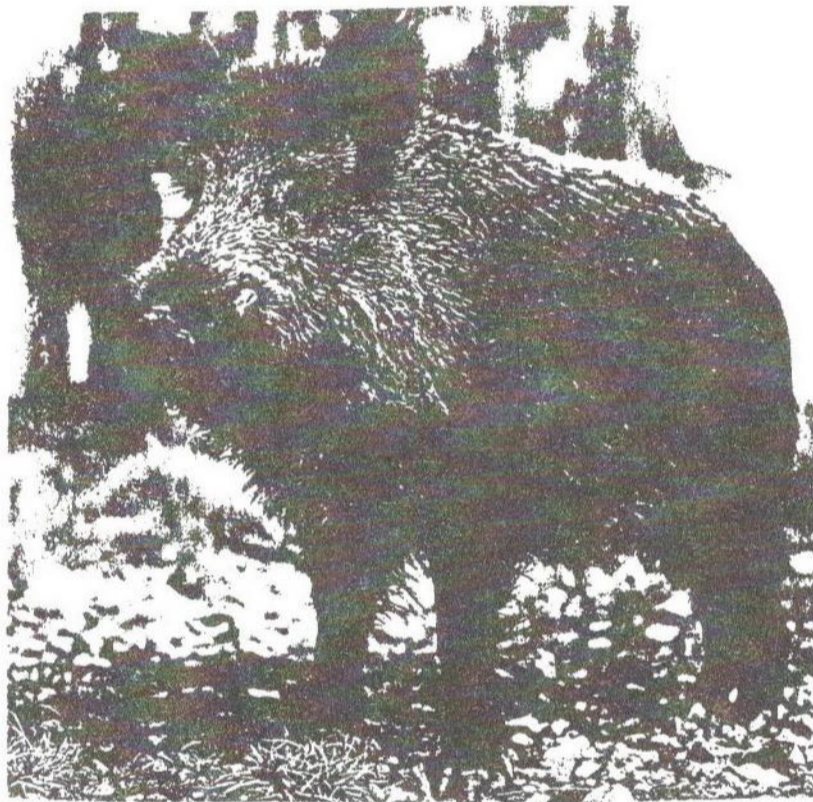
A ruda figura do xabarín, coa súa enorme cabeza, a súa fisonomía amenazadora e a súa abundante pelaxe, negruzca ou parda, foi popularizada polos cadros e grabados de caza.

O xabarín é un dos mamíferos máis corpulentos da fauna salvaxe hispánica. Os machos superan considerablemente en peso ás femias. Nos Pirineos e nos montes de Toledo atópanse exemplares que acadan uns 65 centímetros de alzada. Chaman a atención sobre todo os seus caninos, que coa idade sobresaen cada vez máis. Os caninos inferiores crecen lixeiramente arqueados hacia arriba, mentres cos inferiores tórcense hacia abaixo, quedando paralelos a eles. Constitúen unha arma perigosa porque os seus cantos son afiados, formando coma unha tesoura que pecha con gran potencia. As defensas moi desenvolvidas nos machos, non lle serven só para os combates cos seus rivais, senon tamén para defenderse dos seus inimigos. Son sen embargo as femias con crías as máis perigosas. A presenza do xabarín detéctase as veces polo seu penetrante cheiro, perceptible a bastante distancia con vento favorable.

Fladelro

Os lugares preferidos polo xabarín son os montes moi pechados, ou ben os sitios pantanosos onde hai canavales moi espesos, onde atopan protección e alimento, evitando as zonas sen cobertura vexetal e a alta montaña. As súas poboacións fluctúan bastante cada ano, o que dificulta o establecemento da súa distribución exacta. En xeral, forma pequenas laradas, aínda que os machos vellos adoitan a soidade.

É máis nocturno que diurno, durante o día permanece oculto na espesura do bosque, lonxe da luz do sol, e sae de noite a buscar alimento e a



bañarse, cousa que lle agrada moito. Se non dispón de auga, consólase envorcallándose nos lamazales, nos que foza para sacar todala humidade posible.

A alimentación do xabarín é omnívora, aliméntase de raíces e patacas, que saca da terra fozando, e tamén come froitos caídos, sobre todo landras, así coma millo, trigo, cebada, melóns e outras plantas cultivadas, insectos, miñocas e pequenos reptiles. Se escasean os alimentos, percorren grandes distancias en busca de lugares máis favorables.

Fladelro



O xabarín entra en celo a finais do outono,. En España o período de xestación dura arredor dos 115 días e poden producirse, en ocasións, dous partos anuais (primaveira e outono) e, a femia, da de catro a dez crías que nacen coa pel con franxas lonxitudinais de cor amarelada. As nais acostuman a asociarse en pequenas laradas, e cando descansan, cada unha ocupa coas súas crías unha cama de follas, mofo e faísca, oculta entre a maleza. As crías son amamantadas durante uns tres meses o logo comen alimentos sólidos. Os machos xóvenes, adoitan vivir solitarios e son insociables e feroces.

O xabarín é o antecesor do porco doméstico, aínda que o feito se impugnara porque as crías do porco doméstico nacen sen franxas, o que ó parecer débese ó resultado da domesticación, e así na Europa oriental, onde os porcos son máis primitivos, a súa proxenie presenta franxas coma a do xabarín. A domesticación do porco en Europa é moi antiga, ya os habitantes das aldeas palafíticas suizas, contaban con el entre os animais que posuían.

Ana, Fran e J. Roberto – 6ºB

Fiadeiro



RECANTO DO ESCRITOR NOVEL

O NADAL É TEMPO DE ALEGRÍA

Xa chegou o nadal
tan bonito e celestial
con sorrisos e alegrías
destes tempos de melodías

No nadal ceamos xuntos,
comemos e bebemos champán
¡Rapidísimo come as uvas!,
cando soen as campás.

O cinco de xaneiro,
lixerísimo vai pa cama,
pa te levantar cedo,
os reis veñen de madrugada.

¡Déixalles pan e viño!
para que tomen un traguño
e eles deixaranche
uns cantos regaliños

¡Aprovéitate e xoga!
que o cole vai comezar
e nos despedímonos
ata o próximo nadal

Ana e Tara 6ºB



O BARCO

Barco, barco, barco
anda e anda
polo mar.

Aínda que haxa fortes ondas
aínda que haxa forte vento
hai que seguir pescando
e loitar contra o medo.

Miguel Valladares Pérez 4ºB



Fladeliro

LA NIÑA Y EL ARCOIRIS

Había una vez una niña que quería ser arquitecta. Un día miró al cielo y miró unos colores muy bonitos. Entonces le dijo a su madre:

-Mamá, ¿qué es eso tan bonito que hay en el cielo?

Y la madre le contestó:

-Es el arcoiris.

La niña empezó a sentir algo por el arcoiris. Al siguiente día fue a la escuela y dijo:

-Yo voy a ser pintora de arcoiris.

Un día la abuela de la niña le dijo:

-¿Qué quieres para navidades?

Y la niña le contestó:

-El arcoiris del cielo para poderlo tocar y pintar.



IRIA REY BOUBETA 4ºB

OS COELLOS E O GATO

Había unha vez un gato que andaba detrás dos coellos e nunca os collía. Un día un coello deixouse coller. O gato contento ía cantando:

-¡ Collín un coello, collín un coello !

Cando chegou a casa o coello escapouse. O gato safu a toda presa da casa. Cando o vía o coello facíao rabear:

-Chincha rabincha, non me colles.

Dalí a un pouco colleuno e levouno a casa polas orellas, asouno e comeuno. Pola noite o gato non era capaz de durmir e dicía:

-Seguro que me fixo dano o coello.

Ó día seguinte o gato foi coller coellos e a media mañá colleu un. Cando ía para casa quedouse durmido ata a noite:

-¿Onde estou? ¡ah! xa sei, seguro que me quedei durmido, os coellos fanme dano e así non podo durmir.

Pola noite o gato pensou:

-Vou cazar coellos e despois os vou vender ó mercado e así gañarei diñeiro.

Ó día seguinte foi coller coellos ás tres da madrugada, e así as nove da mañá iría vendelos. Cando chegaron as nove da mañá o gato xa estaba no mercado a vender coellos.

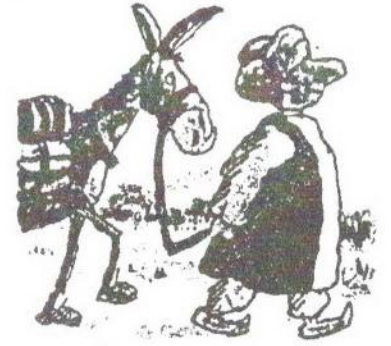
Ó chegar a hora de comer o gato empezou a recoller. Despois na casa contou o diñeiro que gañara:

-Ben, gañei 100.000 pesetas se sigo así serei millonario.

E así o gato estivo gañando cartos tódolos días.



MIGUEL VALLADARES PÉREZ 4ºB



REDACCIÓN: PEIXES DE NOSA RÍA

A nosa ría, alimenta a moitos peixes que son moi sabrosos e variados.

Nas prazas hai a vender: pescada, ollomoles, rodaballos, xurelos, palometas, congros, linguados, fanecas, sardiñas, etc.

Cada peixe ten distintos a cabeza, os ollos e bocas. Tamén son distintas as aletas.

Uns peixes viven na superficie, outros na area, outros nas profundidades, nas rochas, etc.

A sardiña é o peixe máis pescado aquí, cómese fresca, salgada, afumada, asada e tamén en conserva. Cando mellor sabe é no mes de xuño porque é cando está gordiña.

A sardiña é un peixe azul coma xarda ou o xurelo.

Gracias á riqueza da nosa ría, vivimos moitas familias.

4º A



Fladeiro

A ROBALIZA.

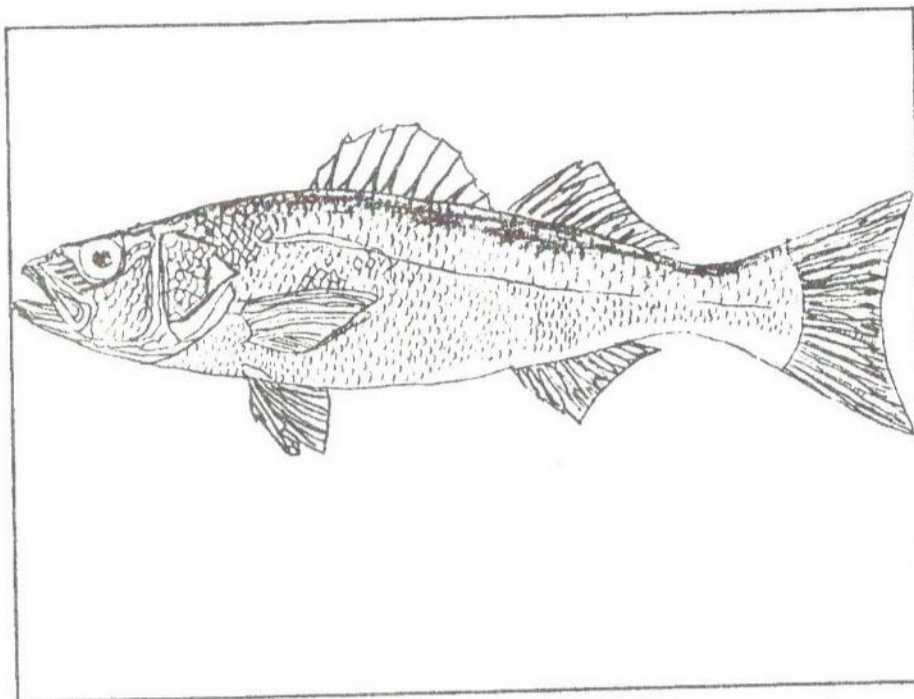
É un peixe que pode superar 1 metro de lonxitude e 12 quilos de peso. Ten o corpo estilizado e esbelto e a súa cor dominante é gris prateada, máis escura no lombo e branca no ventre. Ten as aletas con raios espiñosos, ollos pequenos e boca grande, armada de dentes finos e abundantes.

Vive en tódolos tipos de costas e frecuenta os acantilados e as rompentes cando hai mal mar. Ten tendencia a aproximarse á costa dende o solpor ata o amencer evitando case sempre as augas contaminadas.

Aliméntase principalmente de xoubas, bolos, muxos pequenos, crustáceos e moluscos.

O período de reprodución comeza no nadal e remata a fins de marzo sendo os seus ovos flotantes, razón pola que moitos deles non sobreviven.

Durante a primeira parte da súa vida vive formando grandes bancos de peixes e ocupa zonas do fondo, pero cando alcanza un certo tamaño a robaliza vólvese solitaria, os bancos divídense e acaban por converterse en simples parellas de animais.



A PESCA DA ROBALIZA.

A robaliza pódese pescar de varias maneiras:

Pesca ó lanzado.

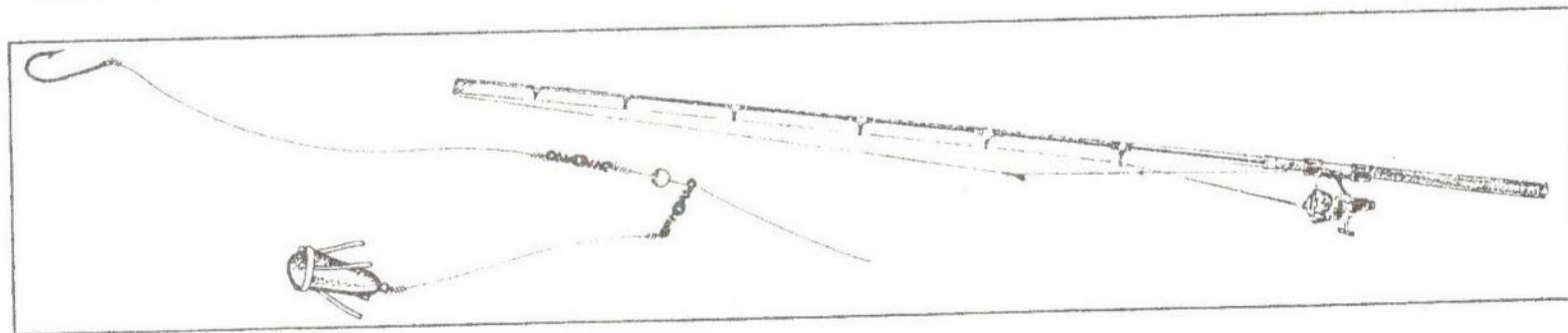
Realízase ó longo de beiras areosas ou mixtas de area e rocha onde as augas están ben batidas.

Na primavera péscase durante o solpor e pola noite, e no outono e inverno en diferentes momentos do día.

A técnica consiste en facer chegar o isco apropiado (miñoa, camarón, ameixa, xouba, choco, patelos, etc.) máis alá da liña onde rompen as ondas, e mantelo alí a pesar do movemento do mar.

Para este tipo de pesca necesítase unha cana longa e potente, un carrete potente e de gran capacidade, unha liña resistente, chumbos de diferentes pesos e anzois forxados de diferentes tamaños.

Despois do lanzado coa cana comeza a espera, que algunhas veces tras o clavado acaba nunha loita emocionante, pois poucos peixes saben defenderse de forma tan valente.



Fladelro

O curricán.

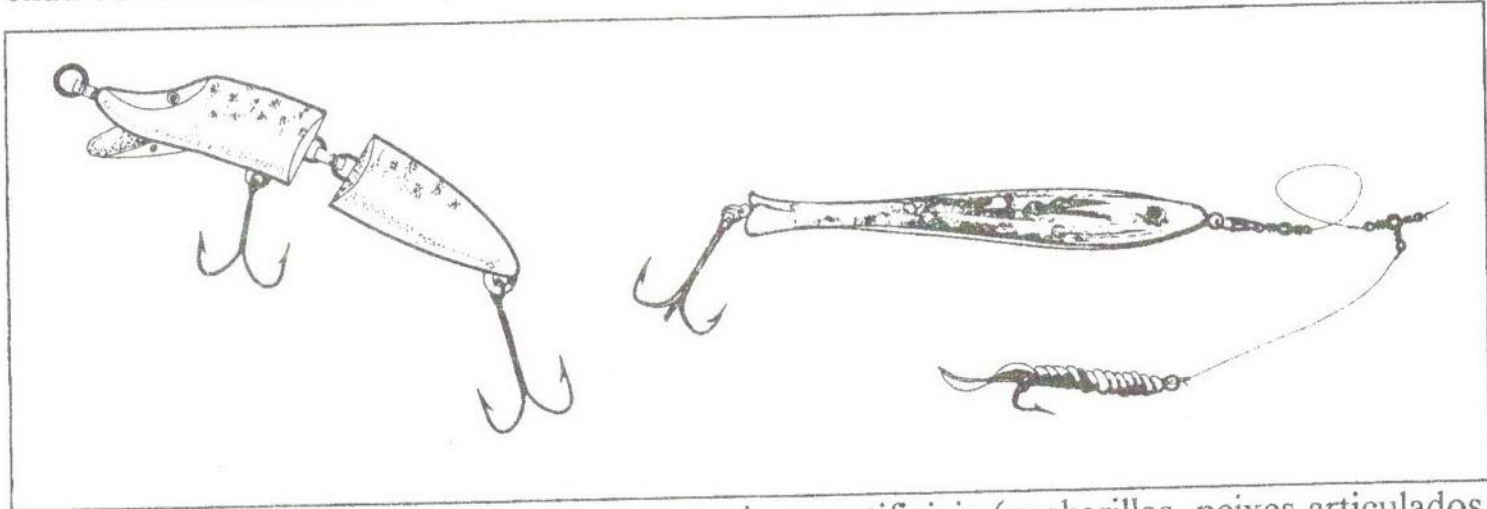
A pesca da robaliza ó curricán é unha das técnicas máis divertidas. As mellores zonas para este tipo de pesca son aquelas onde a costa é rochosa e o fondo variable.

Realízase preferentemente en primavera, outono e inverno con embarcacións de tamaño mediano, a poder ser de remos.

Trátase dun curricán lixeiro, practicado á man.

Cando o barco está na zona de pesca, tíranse uns 30 m. de liña ó mar, deixando que o isco se mova lateralmente e rémase lentamente tirando e afrouxando á vez.

O isco debe moverse a unha profundidade de 2 a 4 m., sen ningún chumbo ou cun chumbo moi lixeiro e o recorrido do barco debe ser paralelo á costa.



Para a pesca ó curricán pódense usar iscos artificiais (cucharillas, peixes articulados, plumas, etc.), pero os mellores iscos son os iscos vivos (camarón, anguila, bolo etc.).

Nas nosas costas o isco vivo máis utilizado para a pesca da robaliza é o bolo.

Este bolo cóllese cunhas redes chamadas boliches en praias coma na de Tulla e despois de escollelo dun o tamaño e color determinado, métese no viveiro do barco. Para que os bolos non morran o viveiro debe ter area no fondo e nel debe entrar constantemente auga limpa e fresca do mar.

O bolo colócase no anzol clavado polos labios, polos ollos ou por encima do lombo sen pincharlle a espiña.

Rematada a operación de iscado lánzase o mar e espérase que o peixe pique.

Pesca con cana.

Realízase desde peiraos, diques ou desde unha embarcación. As épocas máis apropiadas para este tipo de pesca son a primavera, o outono e o inverno. Durante o día o momento máis favorable é cando o mar está moi movido.

Precísase unha cana de fibra de vidro de a lo menos 6 m. de lonxitude, sólida e flexible. A tanza debe ser resistente e o anzol de tipo torcido.

O isco máis apropiado é o cebo vivo (camarón, bolo, anguila, miñoca, sardina, etc.).

Pódese pescar con flotador, esperando a que pique a robaliza ou arrastrando o isco mediante un lixeiro movemento do carrete.

O anzol clávase a uns 3 cm. da cabeza procurando ferir só a pel. A robaliza non se da conta do engano, pica e queda enganchada no aparello.

Fiadeliro



Antía, Javier, Lucas, Raquel C., Raquel G. 5º A

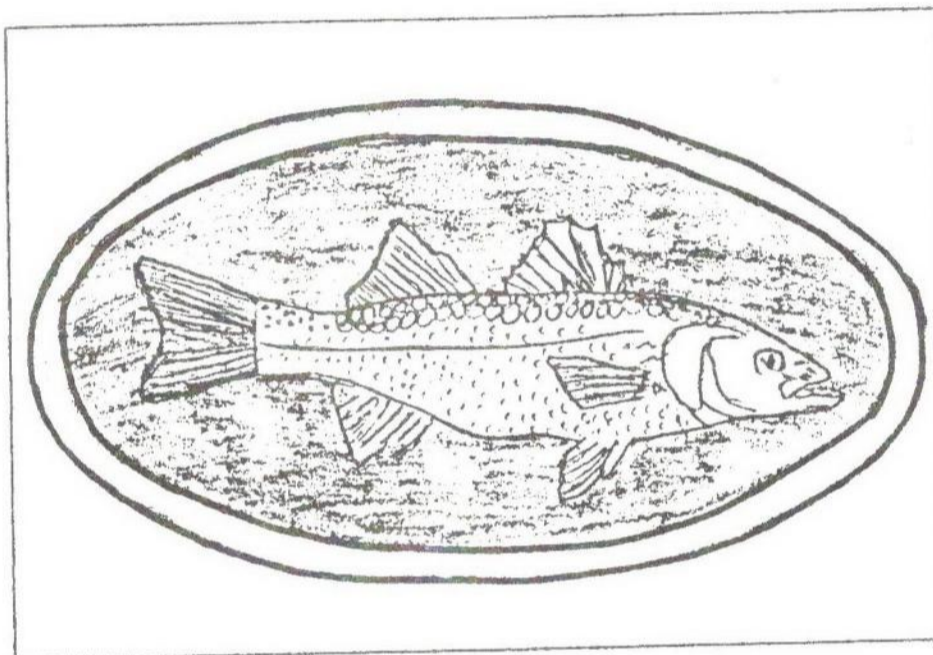
A ROBALIZA NA COCIÑA

ROBALIZA Ó FORNO.

Ingredientes:

Unha robaliza – Aceite – Allo – Perexil - Viño branco - Pemento.

Nun recipiente refractario bótase cebola, allo e perexil ben picado, para que non se pegue o peixe, e un chorriño de aceite. Sobre este leito colócase a robaliza limpa e sazónada de sal, cuberta por encima por outra capa de cebola, allo e perexil todo moi ben picado e con algo de po de pemento. Régase cun chorro de viño branco e outro de aceite e métese o forno para cocer a unha temperatura de 200 °C, durante 20 minutos por quilo de peso.



ROBALIZA EN CALDEIRADA.

Ingredientes:

Unha robaliza (1 Kg.) – Patacas – Cenorias (2) – Pementos (vermello e verde) – Cebola – Pemento doce – Aceite – Vinagre – Allo.

Ponse ó lume unha tarteira con auga. Bótaselle a cebola, a metade do pemento vermello, a metade do pemento verde, as dúas cenorias, as patacas toradas e o sal. Cando levan fervendo as patacas de 10 a 15 minutos incorpóraselle a robaliza que xa se tiña torada cun chisco de sal. Cócese máis ou menos 7 minutos, retírase do lume e escúrreselle ben a auga. O mesmo tempo faise a salsa poñendo nunha tixola aceite de oliva abondo e tres dentes de allo. Ó estar os allos algo dourados, retírase do lume. Déixase arrefriar un pouco e cando estea o aceite morno engádeselle o pemento doce, un chisquiño de vinagre e unha pouquiña auga de onde cocemos a robaliza. Bótaselle por arriba esta salsa á robaliza e xa podemos comer unha exquisita robaliza en caldeirada.

Fladeiro

ROBALIZA CON PATACAS.

Ingredientes:

Robaliza (1 Kg.) – Cebola grande (1) – Patacas (3) – Viño branco (2 vasos) – Limón – Manteiga (70 g.) – Aceite (2 culleradas) – Sal – Pementa.

Escámase, baléirase, lávase e colócase nunha cazola untada con aceite. Régase co zume de medio limón e recúbrese coa cebola cortada en discos moi finos e as patacas peladas e cortadas en rodas tamén finas. Salpícase de sal e pementa e arredor do peixe colócanse os tomates ben escorridos. Régase todo con viño branco; colócase por riba unhas boliñas de manteiga e métese ó forno deixando cocer a lume medio durante unha hora.

ROBALIZA CON AMEIXAS.

Ingredientes:

Unha robaliza (1 Kg.) – Ameixas (12) – Xamón picado (50 g.) – Gambas (16) – Pemento doce (1 culleradiña) – Cebola (1) – Allo (2 dentes) – Vinagre (2 culleradas) – Sidra (1 vaso) – Crema de leite (1 dl.) – Aceite (1 dl.) – Perexil e sal.

Quítaselle a espiña central á robaliza, separando os filetes e cortando o peixe en catro toros. Sálgase e colócase nunha prancha bañada en aceite de oliva, coa pel cara a arriba, ata que estea dourada. Nunha cazola á parte bótase o aceite e refógase a cebola e o allo ben picados. Cando a cebola estea semidourada, coa cazola fora do lume, bótase o pemento. Vólvese fritir de novo a robaliza e engádese o vinagre e a sidra deixando ferver cinco minutos. Incorporáanse as ameixas, as gambas peladas, a crema de leite e o perexil, guisando a lume lento ata que a salsa quede ligada.



ROBALIZA CON CANTHARELLUS Ó ACEITE-CEBOLIÑO.

Ingredientes:

Robaliza torada en catro lombos (1,2 Kg.) – Cantharellus Cibarius (300 g.) – Aceite de oliva (1 dl.) – Ceboliño (1) – Sal.

Desespiñamos e limpamos moi ben a robaliza. Toramos os lombos do tamaño desexado e poñémolos na prancha a lume moi forte durante pouco tempo. Nun forno xa quente, a lume forte rematamos a cocción, vixiando que non se pase para que non quede seco o peixe. O mesmo tempo refogamos os cantharellus nunha tixola a lume forte cun pouco de aceite de oliva e procuramos mantelos quentes. Trituramos o ceboliño cun batedor, mesturado con aceite de oliva e deixámolos repousar. Sírvese en racións individuais, cada unha cun toro de lombo de robaliza, uns poucos cantharellus e un chorro do aceite-ceboliño do tamaño dun fio grosso.

Fladello

Aida, Angela, Hugo, Irene, Isaac 5º A

O MUIÑEIRO

*Ó muiño do meu pai
eu ben lle sei o tempero:
cando está alto, baixalo,
cando está baixo, erguelo.*

*Meu meniño, durme, durme,
que teño que ir ó muiño,
teño que ir pola fariña
pra fague-lo panciño.*

*Fun esta noite ao muiño,
non moín nin muiñei;
perdín a trenza do pelo,
iso foi o que ganeí.*

O muiñeiro era o posuidor dun **muiño** a onde a xente ía moer, e pagaba cunha cantidade de gran de millo, centeo ou trigo, segundo a cantidade de gran que moía.

Algúns muiñeiros tiñan **muiños** de dúas e ata de tres rodas. Os de **Añón** en **Anllóns**, cerca de Ponteceso, tiñan un depósito de elevación para pasar a fariña dun lugar a outro. A fariña lévase nos mesmos sacos ou foles nos que se traían.

Neste **muiño** móíase cada día, menos os xoves que era día de descanso para os muiñeiros.

O muiño, dentro da arquitectura popular, é moi importante na economía tradicional, o gran é un elemento fundamental, e en consecuencia o muiño tivo unha importancia evidente.

En Galicia están representados tódolos tipos, atendendo á forza motriz que empregan. O **muiño** foi lugar e obxecto dun folklore que alcanzou gran desenrolo e riqueza.

A este hai que ve-lo , sempre no conxunto de elementos que están relacionados coa elaboración do pan. O gran mállase na eira ou debúllase, este sécase e gárdase en **arcóns** ou no **piorno**, despois lévase ó **muiño** de onde sea a **fariña**.

TIPOS DE MUIÑOS

Falaremos só dos que se empregan para moer o gran:

- **Moas manuais** ou muiños de man (son os máis antergos).
- **Chairo** (o máis sinxelo), dúas pedras unha grande e outra pequena que se move de arriba abaixo.
- **Circular xiratorio**, a peza superior xira sobre a inferior que está fixa; para realizar este movemento, existen varios sistemas, sendo o máis simple o que consiste nun pau espetado perpendicularmente na **moa** (peza superior). A este pau pódese unir outro máis longo e horizontal, de forma que movendo este hacia adiante ou hacia atrás faise xirar a **moa** sobre o **pé**. Utilizábase para machacar o gran, xa que con eles se podía facer fariña.
- **Hidráulicos**, as características xeográficas de Galicia ofrécenlle grandes posibilidades. Hai varios tipos de muiños hidráulicos: De regato, de mar ou muiño de marés,...

Muiño, muño ou muín de regato parece o máis antergo de Galicia, sitúase á beira dun río, regato e incluso alonxado del. A auga acumúlase nunha presa ou estanque levándose ó muiño por unha **canle, cangle** ou **cañeta**, quedando máis alta co muiño para coller forza e poñer en movemento o mecanismo de rotación. Para salvar este desnivel, a auga baixa polo **cubo**; se non se quere moer ou se o caudal de auga é moi grande, cando o muiño está traballando, existe un **aliviadeiro** para desviar a auga; e para que non pasen as follas, ramas, ... colócase a **gradicela** ou **gradilla** ó final da canle.

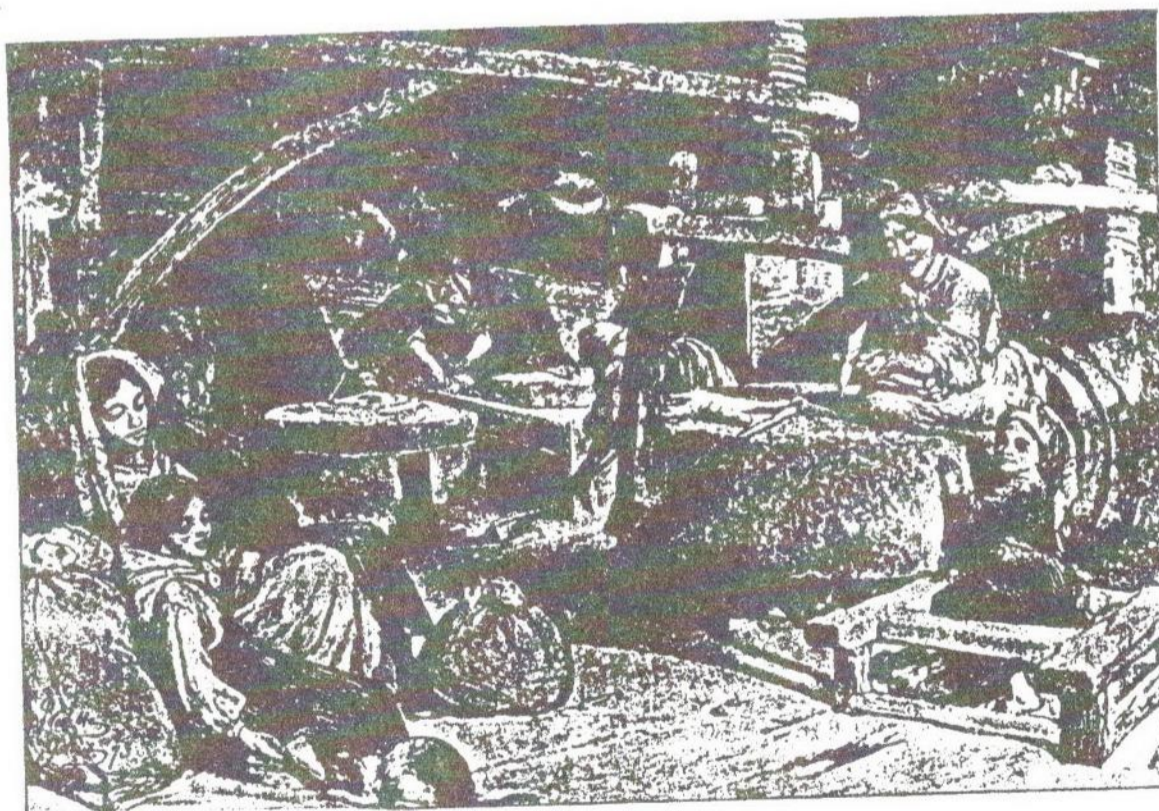
A auga baixa polo **cubo** e vai á parte inferior do muiño, chamada **sartén** ou **rieiro**. Para que a auga entre, existe unha pa accionada dende o exterior ou un **pechadoiro, apiagadoiro** ou **piadoira** que é unha especie de comporta que se abre e cerra dende o interior do muiño. Aberta a auga move o **rodicio** (roda

A finalidade máis xeneralizada dos muiños é a de moer o gran para obter fariña, existindo muiños de distintas características e finalidades:

- **Muiños de aceite** (Zona sudoriental de Galicia).
- **Muiños da casca** para moer a casca do carballo e aciñeira para curtir as peles nos **pelamios**.
- **Muiños manuais** para moer o **vidriado** empregado polos oleiros para facer **vasillas**.
- **Muiños de papel** outra das múltiples finalidades desta construción.

Moitas aldeas de Galicia dispuñan de enerxía eléctrica gracias á iniciativa de instalar no muiño un xenerador.

De todas estas, a finalidade máis común é a de moer o gran, e dado o papel fundamental que téñen o pan na alimentación tradicional galega, pódese supor a importancia que ten o **MUIÑO**.



muiño.

Fladelro



DEPORTES



LIGA DOS RECREOS XA REMATADA E EQUIPOS CAMPIONS

BALONMÁN-NENAS.



LUNS - MARTES - MÉRCORES.

XOVES - VENRES.

3 ^o e 4 ^o		5 ^o e 6 ^o	
3 ^o A - 3 ^o B	1 - 2	5 ^o A - 5 ^o B	1 - 5
4 ^o A - 4 ^o B	8 - 1	6 ^o (A+B) - 5 ^o A	9 - 2
3 ^o B - 4 ^o A	0 - 3	5 ^o B - 6 ^o (A+B)	5 - 6
4 ^o B - 3 ^o A	6 - 0	5 ^o B - 5 ^o A	3 - 0
3 ^o B - 4 ^o B	2 - 9	5 ^o A - 6 ^o (A+B)	2 - 6
3 ^o A - 4 ^o A	6 - 13	6 ^o (A+B) - 5 ^o B	15 - 6
3 ^o B - 3 ^o A	3 - 7		-
4 ^o B - 4 ^o A	4 - 9		-
4 ^o A - 3 ^o B	10 - 2		-
3 ^o A - 4 ^o B	4 - 6		-
4 ^o B - 3 ^o B	5 - 3		-
4 ^o A - 3 ^o A	6 - 4		-



6 XOGADORAS + PORTEIRA.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
3 ^o A	X	X	X															
3 ^o B	X	X	X															
4 ^o A	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4 ^o B	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
5 ^o A																		
5 ^o B	X	X	X	X	X	X												
6 ^o (A+B)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						



* 6^o (A-B).

LETICIA RIAL FERRADÁS
 TARA SOAGE VIDAL
 ALBA COUSO FERREIRA
 NURIA FIEL OTERO
 KRISTINE GARCÍA PALANYSAMY
 LETICIA GONZÁLEZ ABAL
 ANA ISABEL GONZÁLEZ DOMÍNGUEZ
 CLARA M^a GONZÁLEZ FERNÁNDEZ



* 4^o A.

YANIRA BARREIRO DOMÍNGUEZ
 FÁTIMA COMEIRO DARROSA
 AIDA CRUZ ESTÉVEZ
 ANABEL GONZÁLEZ BERNÁRDEZ
 ANALY GONZÁLEZ MARTÍNEZ
 NEREA GONZÁLEZ MARTÍNEZ
 LIDIA LÓPEZ FERRADÁS

Fladeliro



CHISTES MOI CHISTOSOS

❖ ¿Cal é o colmo dun barbeiro?
Perdelo tren polos pelos.

❖ Unha muller entra nunha ferraxería e pregunta:
-¿Teñen a vender unhas puntas de 6 mm de diámetro?
Respóndelle o dependente:
-Non, dese tamaño non temos.

Nese instante, chega o dono pola porta e dille ó dependente.

-Non, home, non se lle di así, díselles temos máis grandes, máis pequenas...

Cinco minutos máis tarde, chega outra muller e pregunta

-¿Tedes a vender papel hixiénico?

O dependente dille

-Non, pero ¿se quere papel de lixa...?

❖ Isto é un miope que vai pola rúa e entralle a fame, métese nunha perruquería e di para el

-Aquí débese comer moi ben. O barbeiro ó poñerlle o pano, pregúntalle

-¿Cómo lle poño a raia?

-En caldeirada.

❖ Nun restaurante.



-¡Camareiro! ¿Onde está a sopa que pedín hai unha hora?

-E que vai moi lenta porque é de tartaruga.

❖ Dous cans atópanse na estrada.

-¡Ola! Eu chámome Rufus, ¿e ti?

-A min me chaman báixate do sofá.



❖ Un médico vai visitar un ancián.

-¿Ten dores de peito?

-Si.

-¿Ten calafríos?

-Si.

-¿Castañólanlle os dentes?

-Non sei, deixei nos na mesa de noite e non os escoito.

❖ Un garda para a un borracho na estrada.

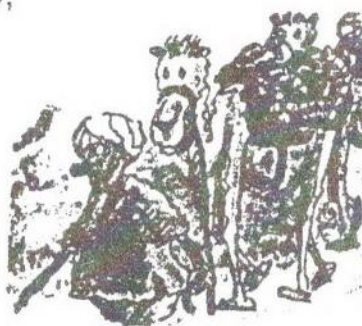
-¡Deme o seu permiso de conducir!

-Como non, conduza, conduza...

❖ Un home está pintando o teito da súa habitación.

-¡Cariño! ¿Póñoche papeis no chan?

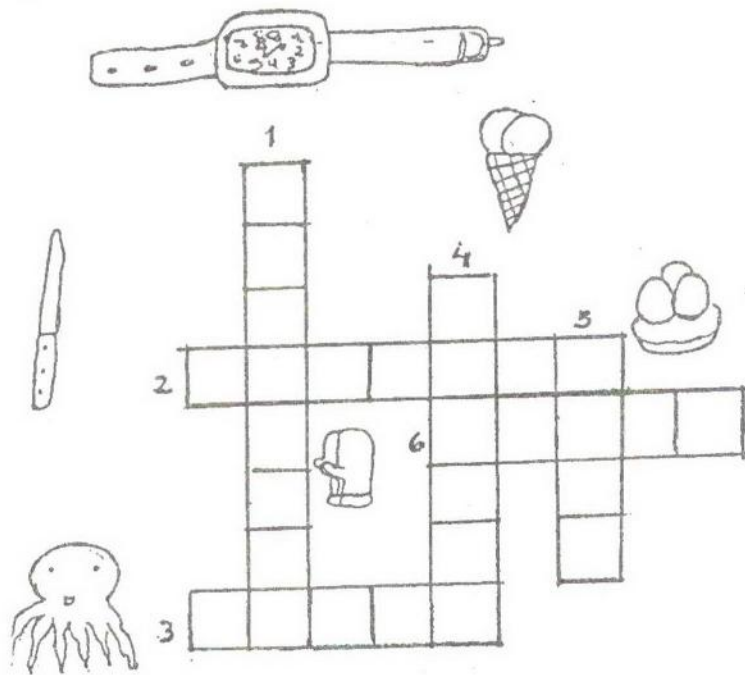
-Non, que así xa chego.



Lúa e Cristina 5º B

PASATEMPOS E ADIVIÑAS

Busca o nome de sete vilas galegas



O	A	B	H	A	R	I	X	A	U	S
C	C	D	E	A	S	U	O	R	A	O
F	G	A	H	I	A	L	M	T	S	U
B	X	A	R	L	P	X	S	E	N	T
S	K	T	C	B	I	E	O	I	L	O
W	U	L	U	I	A	E	P	X	G	H
V	E	P	U	C	H	L	S	O	R	A
Z	U	A	O	H	G	A	L	O	T	I
Y	B	F	O	T	E	R	I	I	M	O
H	R	L	I	P	O	I	X	E	X	R
S	T	U	A	B	L	A	L	I	V	O

-A España pártela en dúas e tamén a Portugal; é o ría que máis auga leva de terra ó mar.

-Por la calle de la **A** me encontré con la **M** y me dijo que la **O** era vecina de la **R**.

-Aunque tiene dientes y la casa guarda, no muerde ni ladra.

-Estoy en la nieve, estoy en la cal y en el rico azúcar, también en la sal.

-Soy redonda, soy de goma, de madera o de metal; acostumbro a ir caminando con otra amiguita igual.

-En las manos de las damas siempre estoy metido, unas veces estirado y otras veces recogido.

-Cuál es la sábana blanca que se corta sin tijeras pero que al verla cortada a nadie gusta de veras.



Fiadeliro

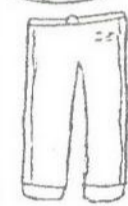
ENGLISH GAMES

PASTIMES

WORD SQUARE

- FIND THE CLOTHES WORDS

J	O	T	R	I	K	S	G
V	U	Z	Y	A	B	H	L
M	T	M	D	D	C	O	O
N	N	Ñ	P	P	Q	R	V
M	S	P	S	E	W	T	E
S	L	P	S	S	R	S	S
L	H	S	N	K	T	F	G
C	D	O	A	C	K	S	D
E	H	I	E	O	U	W	R
P	H	C	J	S	M	T	E
J	A	C	K	E	T	R	S
T	R	O	U	S	E	R	S



CROSSWORD

7 4

6

2

1

5

RIDDLES

IT HAS GOT A GREY BODY, FOUR LEGS, A BIG NOSE; CALLED A TRUNK AND TWO BIG TEETH. IT EATS GRASS. IT LIVES IN GRASSLANDS.

(AN ELEPHANT)

IT HAS GOT A LONG GREEN BODY, BIG TEETH, FOUR LEGS AND TAIL. IT EATS MEAL. IT LIVES IN THE RIVERS.

(A COCODRILE)

IT HAS GOT FOUR WHEELS AND ONE ENGINE. IT CAN'T FLY.

(A CAR)

IT HAS GOT TWO WINGS AND ENGINES. IT CAN FLY.

(A PLANE)

Fladelro

6th

PARA UN BO XANTAR NO NADAL

**O NOSO COCIÑEIRO LLES
RECOMENDA:**

AMEIXAS FRITAS.

INGREDIENTES:

- 1 Kg de ameixas, allos, aceite, sal e pixel.

PREPARACIÓN:

- Nunha tixola, bótanse as ameixas, pónse ó lume e cando abran, incorpóreselle o aceite, o allo, o pixel ben picadiño e un pouco de sal. Cócese cinco minutos e xa están listas para xantar.

VIEIRAS AL NATURAL

INGREDIENTES:

- 8 vieiras, cebollas, vinagre, aceite y sal.

PREPARACIÓN:

- Abiertas y limpias las vieiras, se le añade la cebolla muy picada, un chorro de vinagre, aceite refinado y un poco de sal.
- Se pasan en el horno durante 15 minutos.

RODABALLO AL HORNO

INGREDIENTES:

1 y medio Kg de rodaballo, medio kg de patatas, ajos, perejil, cebolla, pimientos, tomates, vino blanco, aceite y sal.

PREPARACIÓN:

En una cazuela se pone el pescado y se cubre con el aceite y la cebolla; se rodea de patatas, pimientos y tomates. Se machaca el ajo y el perejil, se mezcla con el vino y un chorro de aceite y se le añade a la cazuela. Se mete en el horno durante 35 minutos.

TARTA ALDEANA DE NAVIDAD

INGREDIENTES:

800 g de harina de maíz, 100 g de harina de centeno o de trigo, media taza de nata fresca, 100g de azúcar, 100 g de pasas, 100 g de higos picados, 100 g de nueces peladas y picadas, levadura o levadurina, una pizca de sal y agua.

ELABORACIÓN:

Con el maíz, el centeno, la levadura disuelta en agua y la sal se hace una masa. Le añadimos el azúcar y la nata y se espera a que fermente. Amasamos de nuevo, incorporándole las pasas, los higos y las nueces hasta que la masa sea uniforme. Se extiende sobre una lata y la metemos al horno, medio fuerte, hasta que esté dorada.

¡Bo proveito! e ¡Feliz Nadal!

Fiadelro

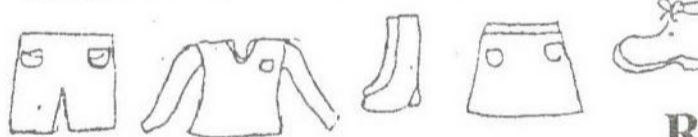
ENGLISH GAMES

PASTIMES

WORD SQUARE

- FIND THE CLOTHES WORDS

J	O	T	R	I	K	S	G
V	U	Z	Y	A	B	H	L
M	T	M	D	D	C	O	O
N	N	N	P	P	Q	R	V
M	S	P	S	E	W	T	E
S	L	P	S	S	R	S	S
L	H	S	N	K	T	F	G
C	D	O	A	C	K	S	D
E	H	I	E	O	U	W	R
P	H	C	J	S	M	T	E
J	A	C	K	E	T	R	S
T	R	O	U	S	E	R	S



CROSSWORD

RIDDLES

IT HAS GOT A GREY BODY, FOUR LEGS, A BIG NOSE; CALLED A TRUNK AND TWO BIG TEETH. IT EATS GRASS. IT LIVES IN GRASSLANDS.

(AN ELEPHANT)

IT HAS GOT A LONG GREEN BODY, BIG TEETH, FOUR LEGS AND TAIL. IT EATS MEAL. IT LIVES IN THE RIVERS.

(A CROCODILE)

IT HAS GOT FOUR WHEELS AND ONE ENGINE. IT CAN'T FLY.

(A CAR)

IT HAS GOT TWO WINGS AND ENGINES. IT CAN FLY.

(A PLANE)

Fladelro

6th

