

FIADDEIRO

SEGUNDA ÉPOCA: Nº 1



NADAL 2002



¡ FELICES



C.E.I.P. DE BELUSO

ÍNDICE



EDITORIAL
EDUCACIÓN INFANTIL

CONTOS
DEPORTES
NACEMENTO DO FÚTBOL EN BELUSO
PASATEMPOS
ADIVIÑAS E REFRÁNS



EDITORIAL

Como cada ano, chegaron as festas do Nadal e volvemos vernos presentando os nosos traballos no FIADEIRO.

Neste Nadal as nosas rías están contaminadas, pero nós desexamos que, de todas formas, vos alegremos lendo o FIADEIRO.

Queremos que paseades unhas ¡BOAS FESTAS DO NADAL! en compañía da xente que máis queredes: a vosa familia.

Tamén queremos felicitar ós nosos profesores pola paciencia que teñen con nós, e desexamos que a sigan tendo cos cursos que veñen detrás.

Un saúdo e...

¡¡BO NADAL!!

Alumnos de 6º.



!! BENVIDOS Ó COLE !!

Somos os nenos de tres anos que vimos este ano por primeira vez ó colexio. Estamos encantados de saír no **FIADEIRO** para que nos coñezades.



E
S
T
E
S

S
O
M
O
S

N
Ó
S



RUBÉN



CARMEN



ANXO



SERAFÍN



AIDA



DANIEL



VERÓNICA



ICIAR



JOEL



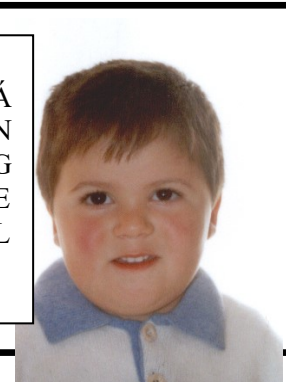
ARÓN



SERGIO



ÁNGEL



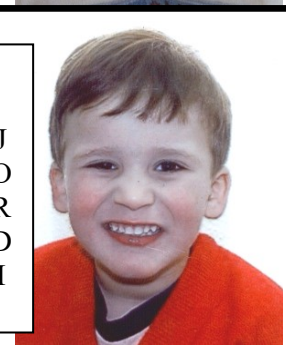
JUAN



ADRIÁN

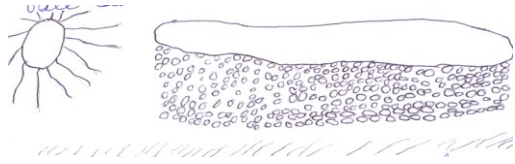


JORDI



A AUGA NO CALENDARIO

A auga de **XANEIRO**, cada gota vale diñeiro.



Se chove en **FEBREIRO**, farás bo palleiro.



MARZO, marzolo, trebón e raiolo.



Co **ABRIL** e o augaceiro, espabila o taberneiro.



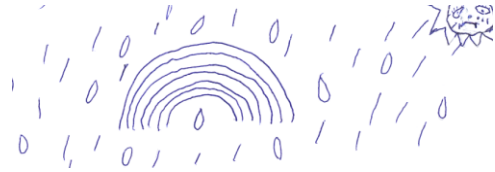
Auga de **MAIO**, non cala o saio.



A auga de **SAN XOÁN**, mata o viño e non fai pan.



En **XULLO**, arco da vella ó mediodía, chuvia para todo o día.



Se chove no mes de **AGOSTO**, recolleremos azafrán, mel e mosto.



En **SETEMBRO**, ou secan as fontes ou leva as pontes.



Se chove na lúa de **OUTUBRO**, sete meses cubre.



Entre **SANTOS** e Nadal, ben chover e mellor nevar.



DECEMBRO tiritando, bo xaneiro e mellor ano.



1º CICLO



COSTUMES DO NADAL



A Natale é una data speciale.

Tutti siamo un pó pio affettuosi; piú respettosi verso gli altri; c'í una aria piú armoniosa, sar  per la ricorrente nascita del nostro signore Gesucristo.

In Italia la vigilia di Natale si festeggia co tuta la familia. Si prepara la cena a base de lentiechie; si dice che porta fortuna.

Si fa il presepe e l'albore di Natale. Gia giorni prima si va nel campo per raccogliere pezzetti de erba e legno per fare il presepe.

Quello che fa simpatico sono la luci de colori, che si pongono sui balconi; passeggiando per la strada e vedere tantissima luci colorista decendersi e spagnersi ti riempiono pieno de gioia. Si gioca con vari giochi, tipo la tombola; si cantamo canzonni de Natale.

Pensiamo un pó anche a quei bambini che stanno sen la casa e senla alimenti, non hanno la fortuna che abbiamo noi.

Che importa italiano, spagnolo, inglese... siamo figli de 2000 bianchi e neri tutti insieme con un fituro migliore.

O Nadal é unha data moi especial.

Todos somos un pouco máis afectuosos, temos un pouco máis de respecto  s demais, hai un clima máis harmonioso, quizáis sexa pola maravillosa nova de nacemento de noso Señor Xesús.

En Italia o Nadal celébrase coa familia, a Noiteboa, por tradi on, c ase lentellas. Din que trae boa sorte.

Tamén se fai o pesebre e a árbore de Nadal, xa algúns d as antes de Nadal vaise   campo a buscar musgo e anacos de madeira para preparalo.

O que me causa moita ledicia, son as bolas de cores, que se poñen adornando os balc ns das casas; paseando polas r as e mirando todos eses balc ns coas bolas de cores apag ndose e prend ndose, fannos sentir unha grande felicidade.

Facemos distintos xogos como a t mbola, as cartas... tamén cantamos cancións de Nadal.

P nsase en eses tantos nenos, que non te nen casa nin alimentos, que non te nen a sorte que temos nos.

Non importa de que país ve namos, Italia, España, Inglaterra... somos fillos de 2000, brancos e negros todos xuntos para un futuro mellor.

NADAL ANTIGO

Miña avoa contoume como era antes o Nadal.

Cando mataban o porco sempre gardaban un pernil para o Nadal, met ano no sal pois daquela non tiñan neveira nin conxelador.

Tampouco tiñan árbores nin adornos como temos agora.

Pola Noiteboa ceaban todos xuntos e de postre tomaban sopa de pan con chicolate e viño, figos, uvas pasas e un pouquiño de turr n; logo xunt banse con máis familias, bailaban e tocaban a pandeireta

Antigamente un ou dous meses antes xunt banse un grupo de mozos para ensaiar as cancións de Nadal que lle cantaban   Neno Xesús.

Comezaban  s 12 da Noiteboa e remataban o día 25 na misa a iso das 12. Esa noite as familias ceaban todas xuntas e cando chegaban os cantantes d banlle de beber e algo de comer.



SANTA MARIA DE BELUSO

Desta igrexa non se coñece a data de fundación. O máis antigo que se refire a ela, tomámolo dalgúns documentos da Idade Media.

En 1187, Fernando II e máis a súa esposa a raíña D^a. Urraca, doan ó mosteiro de Poio a igrexa de Santa María de Beluso coa vila do Morrazo.

Esta igrexa tivo varias reformas ó longo dos anos:

A planta cruciforme data do século XVI.

No ano 1621, foi contratado o pintor Juan Paz, veciño de Santiago, por cincuenta e cinco ducados, para pintar e adornar o retablo maior de Santa María de Beluso.

En 1831, Andrés Lapidó, párroco de Bueu, quéixase do abandono e da falta de párroco.

No ano 1876, Santiago chámalle a atención ó párroco Juan García Reno por atender máis ós seus asuntos que ós da parroquia por mandar cortar carballos e outras árbores do igrexario e deixar a parroquia sen existencias de cera nin fondos das ánimas.

En 1886, un furacán derriba a torre da igrexa, que caeu sobre o teito e a tribuna.

Péchase a igrexa e o vecindario vense obrigados a oír misa en Bueu ou na ermida de San Amedio.

No ano 1887, o alcalde Manuel González, veciño de Beluso, dá gracias a Santiago polo donativo de 2741 pesetas para obras de reparación na igrexa e envía ó Goberno un presuposto para conseguir 4000 pesetas para arranxar a fachada. Asinaron, dito presuposto, Gaspar Massó, Manuel S. de la Rúa, Benito Davila, Ramón Bares, Juan Doménech e Narciso Galup Vergués,

En 1888, fai un novo proxecto o arquitecto Domingo Rodríguez de Pontevedra para a prolongación, o presbiterio, bóveda e a cuberta por 472573 pts.

No mes de outubro, o mestre prateiro Jesús Seija de Santiago acusa recibo de 65 pesetas por un copón de cobre dourado para a parroquia.

No ano 1893, na gaceta do 7 de maio publícase a poxa para o seu arranxo por 4458 pesetas, que quedou deserta. En xuño, unha nova poxa foi licitada polo constructor José Cerviño García de Augasantas.

As obras comezaron o día 13 de novembro de 1893 e remataron o día 6 de maio de 1894.

En 1913, acordouse a ampliación do cemiterio.

José, Inés, Nerea, Soraya. 4º A.



XOGOS POPULARES

O PANO

Material: Un pano

Desenvolvemento:

Dous equipos situados un enfronte do outro, detrás da liña correspondente e numerados os seus componentes.

O profesor di un número para que o posuidor do mesmo saia con dirección á liña central, para unha vez alí facerse coa posesión do pano. Unha vez con el tratará de voltar para a súa posición sen ser alcanzado polo seu compoñente.

- O xogador que acade chegar á súa zona co pano sen ser tocado polo seu oponente anota un punto. No caso contrario o punto é para o equipo rival.
- Gaña o equipo que máis puntos acade.



POLICIAS E LADRONES

Material: Ningún.

Desenvolvemento:

Un equipo como policías e o resto como ladróns, correndo libremente polo terreo. A partires do sinal, os policías persiguen ós ladróns, procurando tocar a estos cando estean en desprazamento, pero nunca cando estean parados en calquera posición base (ataque-defensa). Cando un policía toca a un ladrón, este convírtese en policía. Se un ladrón non adopta correctamente a posición de base é atrapado. O xogo remata cando os policías atrapan a tódolos ladróns.

CARA OU CRUZ

Material: Ningún

Desenvolvemento:

A clase dividida en dous grupos, situados de espalda e a dous metros da liña central. Uns serán cara e outros cruz.

Ó sinal, o profesor dará o nome duns dos grupos, para que inmediatamente o grupo mencionado parta cara a zona predeterminada anteriormente, evitando que os membros do outro grupo lles toquen durante o desprazamento.

- Xogador tocado queda eliminado.
- Gaña o equipo que cando remate o tempo teña máis componentes.

CARREIRA DE SACOS

Material: Sacos.

Desenvolvemento:

Equipos en fileira detrás dunha liña de saída. Nenos dentro de cadanseu saco.

Ó sinal terán que facer un percorrido previamente marcado movéndose a saltos.

AS CATRO ESQUINAS

Material: Ningún.

Desenvolvemento:

Márcase un rectángulo no centro do terreo onde se situarán os xogadores como punto de partida.

Tódolos xogadores poñeranse no centro do terreo. O mestre dirá un número do 1 ó 4 (cada un coresponde a cada esquina do campo), os xogadores sairán correndo cara a esquina pertinente. Cada vez irase eliminando ós dous últimos en chegar. Para recomenzar o xogo de novo voltarán todos ó centro do terreo.

A PITA CEGA**Material:** Un pano**Desenvolvemento:**

Colócase un no medio cos ollos tapados polo pano. Despois de darlle tres voltas, intentará pillar a alguén e, ás apalpadas, adiviñar quen é. Os demais chamarano para distrae-la súa atención. Se adiviña o nome do atrapado, será este a nova pita cega.

OVO, PICO OU ARAÑA**Material:** Ningún**Desenvolvemento:**

Fanse dous grupos de nenos, entón agáchanse os do primeiro grupo collidos pola cintura, un detrás doutro. Os do outro grupo teñen que saltar enriba dos que están agachados. O primeiro neno pregunta ó agachado “¿ ovo, pico ou araña ¿. Se acerta gaña e cámbianse (é dicir os que están agachados pasan a saltar e os outros apoquinan agachados).

A LIGA OU GOMA DE SALTAR**Material:** Goma elástica duns dous metros**Desenvolvemento:**

Dous nenos suxeitan a goma, primeiro polos nocellos, logo polos xeonllos, ó final pola cintura. Pódese xogar de moitas maneiras:

- ✓ Saltándoa dun lado ó outro coma un obstáculo, ou
- ✓ Formando un rectángulo e o neno do medio salta entoando unha canción.

**A PETANCA****Material:** 8 bolas e 1 boliña (boliche)**Desenvolvemento:**

En individuais, cada xogador ten tres ou catro bolas; en dobres, tres e, en tríos, dúas.

Os xogadores sortean cunha moeda para decidiren quen elixe un círculo determinado, lanza a boliña (boliche) e tira a primeira bola

Desde dentro o xogador lanza a boliña que debe quedar a unha distancia entre 5 e 9 metros desde o borde máis preto do círculo. Os xogadores, por turnos, tentan deixar as súas bolas o máis preto posible do boliche. Consíguese un punto por cada bola do mesmo xogador (ou equipo) que estea máis preto do boliche que calquera bola dos seus opoñentes.

A TERUZA**Material:** Un carozo de millo, botón e unha pedra**Desenvolvemento:**

Faise un redondel no chan, colócase un carozo de millo no medio do redondel de pé e pónense botóns enriba do carozo. Por último tírase unha pedra ó carozo e os botóns teñen que cair fora do redondel.

OS PELOURS**Material:** 12 pedriñas**Desenvolvemento:**

Cóllense os 12 pelouros na palma da man, tíranse ó aire e téntase collelos de novo coa man. Os que colles, apártalos; o resto tes que collelos sempre cun pelouro na man. Cando collas todos, quitas un pelouro, que é o que gañas, e volves a repeti-lo xogo. Se non colles unha pedra no aire tes que pasa-lo turno ó teu compañeiro. Gaña o que consiga máis pelouros.

CONTOS

O CAN ROI E O SEU AMIGO NIKO

Había unha vez un home que se chamaba Xoán. Tiña un can chamado Roi. Os dous saían tódolos días a pasear polo parque. A Roi gustábanlle estes paseos, pero quería ter un compañeiro con quen xogar.

Un día, mentres Xoán foi ás compras, Roi aproveitou para ir á casa do seu veciño Lucas e díxolle:

- ¿Queres ser o meu amigo?
- Non, eu non quero ter amigos – díxolle Lucas.

Roi, moi decepcionado, decidiu ir á casa de Til e preguntoulle:

- ¿Queres ser o meu amigo?
- Non, eu xa teño moitos amigos – díxolle Til.

Ó chegar á casa, Xoán mirou a Roi moi triste e preguntoulle:

- ¿Que che pasa, Roi?
- É que non teño amigos – díxolle Roi.



Ó día seguinte Xoán decidiu ir a unha tenda de animais e comprarlle un compañeiro para Roi. Alí había un montón de animais: paxaros, cans, gatos, tartarugas, monos... Xoán pensou en levarlle un gato, pero a Roi non lle gustaban moito os gatos. Ó final decidiu levarlle un mono.

Ó chegar á casa Xoán chamou a Roi. Este foi correndo e ó ver ó mono saltou de alegría e preguntoulle:

- ¿Como te chamas?
- Non teño nome, ¿e ti?
- Eu chámome Roi.

Roi decidiu poñerlle Niko e marcharon dar unha volta polo parque. Fixéronse moi amigos, xogaban, brincaban e sempre andaban xuntos coma irmáns. Xa nunca máis volveu estar triste.

Rebeca Fandiño 5ºA.

UN TIGRE NA CIDADE

Un día nunha selva, ó lado dunha gran cidade, naceu un cachorriño de tigre ó que chamaron Tigor.

A Tigor gustáballe moito mirar a cidade. Tódalas mañáns se poñía enriba dunha rocha e dicía:

- ¡Que fermosa é!
- O día en que Tigor cumpriu cinco meses decidiu marchar e díxolle á nai:
- Mamá, voume á cidade. Quero vela de cerca.
- Pero fillo, non ves que a cidade é moi perigosa para os animais, non vaias.

Pero aínda así, Tigor marchou. Cando chegou viu que os edificios eran máis grandes do que el cría, pero tamén se fixou en que a xente lle escapaba e dixo en voz baixa: “Non escapedes que eu non vos fago nada”.



Unha muller chamou á policía e ó día seguinte Tigor estaba no zoo. Moi preocupado, díxolle ós demais tigres:

- ¡Que bonita é a cidade de lonxe! ¡Como me deixei enganar!

Un día, un dos coidadores que lles traía a comida, deixou a porta aberta e Tigor saíu correndo do zoo.

- Por fin, libre – berrou.
- Correu ata chegar á selva. Deulle un abrazo á súa nai e díxolle:
- A cidade non é tan bonita como pensaba. Non hai nada como a casa.
- Vale, pero non volvas escapar. Tíñasme moi preocupada – díxolle a nai.

Andrea Bacelar 5ºA.

A NENA FADA

Era unha vez unha rapaza moi boa que sempre quería que os seus amigos e a súa familia tiveran de todo. Pero claro, ela non podía facer nada. Tódalas noites falaba soa e dicía que quería ser coma unha fada madriña e coa súa bariña máxica facer realidade os desexos dos seus amigos e familiares.

Un día a nena comezou a falar soa e, de súpeto, escoitou unha voz que lle dicía:

- ¡Ola, pequena nena!

Un pouco asustada preguntou:

- ¿Quen anda por aí? ¿Quen me fala?.

- Son eu, a fada que tanto desexabas ter.

A nena, toda contenta, dixo:

- ¿Onde estás?

- Estou aquí, diante de ti.

E, de súpeto, aparecéuselle diante e dille a nena toda asombrada:

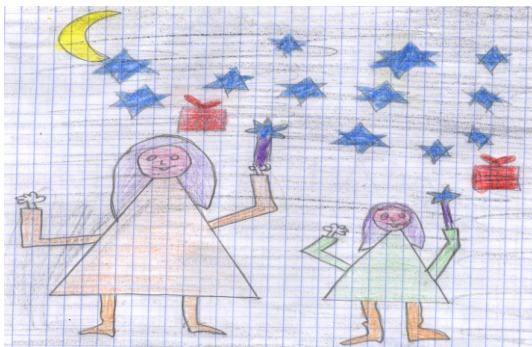
- ¡Que guapa es!

- Ti tamén es moi guapa – contestoulle a fada – Ti querías unha variña máxica e a iso veño, porque xa vexo que eres unha nena moi boa e que queres ver a todos contentos. Voute facer fada, pero tés que telo en segredo para sempre.

- Vale, fareino.

- ¿Estás segura?.

- Si, si. É o que máis quero neste mundo para poder cumprir os desexos dos meus amigos e familiares.



E así foi, a fada deulle a súa variña máxica. A nena, toda contenta, comezou a cumprir tódolos desexos dos seus familiares e amigos.

Ninguén se explicaba o que pasaba porque tiñan todo o que desexaban e ninguén preguntaba nada porque eran moi felices.

A fada madriña sempre estaba acompañando á nena para que cumprise os

bos desexos das persoas, que era o que ela quería.

Jessica Barreiro 5º A.

XARA E MIKO

Había unha vez unha gata negra chamada Xara. O seu pelo era brillante, suave. Gustábanlle os peixes e os paxaros. Un día foi de caza e atopouse con outro gato que era de cor branca. Entón Xara díxolle:



- ¿Perdícheste?.

- Si, perdinme.

- ¿Como te chamas?.

- Chámome Miko.

- Eu chámome Xara. E ti ¿onde vives?.

- Eu vivo no campo, nunha granxa con moitos animais.

- ¿Que fas na granxa?.

- Cazo moitos ratos, paxaros e xogo cos outros animais.

- Eu na cidade abúrrome moito porque estou só.

- ¿Por que non te quedas no campo?.

- Non. Pasaríame como agora. ¡Perderíame!.

- ¡Que va!. Ensinareite a vivir no campo, ¿que dis?.

- Pois tés razón. Vouno intentar.

- ¡Moi ben!.

Despois de moito tempo casaron e tiveron moitos gatiños. Miko é feliz no campo coa súa familia.

Victoria González 5ºA.

IZUNBOSHI

高沢 玲



一寸法師
 むかしいつのつとがわがりません。が、せつづの国に
 まじさんとまばあさんがすすんでいました。国に
 ふたりは、とてもなかがよかたのです。が、子どもが
 いませんでした。
 ある日ふたりは神さままねがいにいもうまをし
 た。
 どうぞ神さま。わたしたちに子どもをさずけく
 ださい。
 どんな子がいいか。
 どんな子どもか。まいません。「小さな子どもか。」
 どんな子どもでもよろしゅうございます。
 それからしばらくしてまじさんとまばあさんは赤
 んぼうをさずかりました。それはほんとうに小さ
 赤んぼうで、せのたかさが寸しかありませんでした。
 その子に一寸法師というなまえをつけました。
 おじいさんとまばあさんがとてもよるこんでいました。

IZUNBOSHI

Fai moito tempo, non sei canto tempo, vivía no país un velliño e unha velliña que se levaban moi ben , pero estaban tristes porque non tiñan fillos.

Un día os velliños foron o templo a pedirlle o Deus que lle mandase un meniño.

Deus mandanos un fillo. Pedíronlle.

- ¿Pero vos conformades con calquera rapaz? Preguntou o Deus.

- Si, calquera. Responderon ó Deus.

- ¿Anque sexa un moi pequeniño?

- Anque sexa un moi pequeniño.

Volveron para a casa e pasado algún tempo, o Deus mandoulle un rapaciño. Era un neno moi bonito pero solo medía 3 cm. Por iso lle chamaron IZUNBOSHI (que mide 3 cm.)

E os velliños viviron moi felices co seu filliño.

CANCIÓN DE NADAL

Unha vez vivía nunha aldea un home moi malo, moi egoísta, que nunca celebraba o Nadal. Berraba sempre co seu empregado e ata o quería facer traballar nesas datas.

Unha Noiteboa deitouse na cama para durmir e empezou a soñar. E soñou que un espírito o viña buscar para ensinalle que se non cambiaba e se volvía bo o que sería del, ó fin morrería só e sen que a ninguén lle importara por egoísta e malo.

O home cando espertou estaba moi asustado e decidiu que tiña que cambiar.

A partir de entóns fixose un bo home, subiulle o soldo ó seu empregado e empezou a celebrar o Nadal.

Na aldea todos pensaron que o Neno Xesús fixera un milagre.

A ÁRBORE DE NADAL

Había unha vez un abeto, que naceu nun país moi frío, que destacaba no medio de todos de grande que era.

Como tiña tanto frío medrou máis aínda buscando un pouco de sol, pero nin con esas puido quitar o frío de enriba .

Cando soubo de que o ían comprar para plantar nun xardín nun país do sur para decoralo no Nadal, entroulle unha grande alegría que ata lle naceron novos brotes.

Levárono nun gran camiión e prantárono e alí xa non pasaba frío.

Ó chegar o Nadal enchérono de regalos pero iso non foi todo, ó dono ocorréuselle que o día de Noiteboa había que cubri-lo de neve. A árbore non quería aquilo pois xa pasara moito frío.

De noite, cando non había ninguén, empezou a dar voltas e voltas ata que os copos de neve chegaron ós sitios onde non había neve e os regalos ós países pobres. O resto que quedou na árbore formaron estelas fugaces desde onde se concederon grandes desexos.



ANIMAIS SALVAXES

A LEBRE COMÚN (*Lepus europaeus*)



Da orde dos Lagomorfos como o coello, a cabeza da lebre é máis esvelta e as crías nacen cos ollos abertos e unha lixeira pelaxe.

A lebre está estendida por todo o mundo: sabanas e lugares semidesérticos de África, toda Europa ata os límites das árbores, bosques de Asia occidental, Australia, Nova Zelandia, Chile e zonas de Norteamérica. Na Península Ibérica existen dúas especies de lebres: a lebre europea moi desenvolvida, coas patas vermellas, que chega ó norte do Ebro, e a lebre española (*Lepus granatensis*) máis pequena e coas patas en gran parte brancas.

A lebre é un animal solitario, polo xeral sedentario. Na época de celo andan en parellas ou en pequenos grupos, esta época soe coincidir cos meses de marzo e abril.

Pode ter dous ou tres partos ó ano. Na primeira camada ten un ou dous lebratos e na segunda de dous a cinco. As lebres dun ano ou máis vellas teñen menos crías.

Os lebratos, a diferenza dos cazapos, nacen na superficie e son

moi precoces. A súa pelaxe protéxeos da conxelación e son moi sensibles á humidade.

A súa alimentación é vexetariana: gramíneas, brotes de cereais, herbas, etc.

O raposo, a marta e o azor son os seus depredadores que se solen aproveitar das lebres enfermas ou inexpertas porque as lebres adultas son unhas magníficas corredoras que poden facer desistir do seu empeño en capturalas a calquera perseguidor.

A lebre é unha peza moi importante na caza menor por iso hai un importante control nas capturas. Desde hai uns anos, as poboacións de lebres sufriron unha importante regresión. Pode que esta se deba á moderna agricultura, tamén que a climatoloxía influíse na mingua das poboacións, ou que a cantidade



de substancias nocivas alcance niveis prexudiciais para estes animais; de ser así a diminución das poboacións de lebres implicaría unha mingua da calidade vital do noso medio.

A AGRICULTURA

As pezas de arte popular, conservadas de xeración en xeración fan pervivir as tradicións, as crenzas, os sentimentos e toda a vida dun pobo. Son a expresión dunha cultura creada con sensibilidade artesanal en contacto permanente coa natureza.

Os primeiros oficios naceron, quizais coa revolución neolítica, que trouxo consigo a aparición da agricultura e da vida sedentaria, condicionando a aparición da cerámica para gardar as colleitas.

Coas novas civilizacións: mesopotámica, persa, exipcia, grega, romana... este arte espállase máis, buscando novas fórmulas. Son os romanos os que se encargan de estender, pouco a pouco os traballos., non só de cerámica, senón tamén en ferro, madeira e tea. Máis tarde na Idade Media, os oficios adquiren un prestixio social que fai que nos séculos XIII, XIV, XV se creen os Gremios en determinadas rúas das que aínda se conservan os topónimos orixinais.

O ser humano primitivo, descubriu que das sementes nacían novas plantas, e, de recolector de froitos, pasou a ser agricultor.

Crese que ó principio queimaba a vexetación do terreo elixido para bota-las sementes que quedaban cubertas coa cinza. Máis tarde descubriu que para proporcionar un bo terreo á semente, había que abrilo primeiro. Ó principio utilizaría un simple pao puntiagudo para escaravellar, ou ben un curvado que facía as veces de legón. Con este, arrastrado pola superficie de solo, forma o surco. De aquí xurdiría a idea do arado.

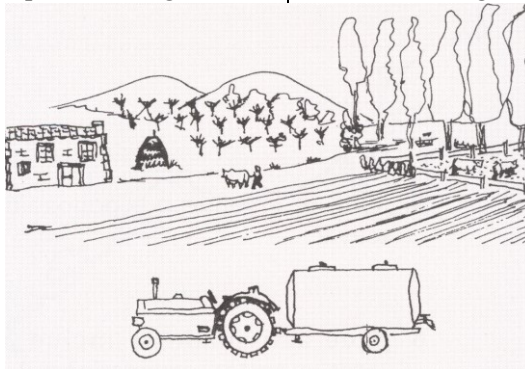
Desde a aparición destes apeiros ata os nosos días, utilizáronse moitos instrumentos para as faenas agrícolas.

As evolucións sociais e económicas durante a Idade Moderna son lentas. **A sociedade galega estaba composta por:** Nobres que tiñan o señorío dun lugar, pero que non vivían alí; **Cregos** pertencentes a unha igrexa

moi fortalecida; **Fidalgos**, descendentes de familiares nobres vidos a menos e que vivían nos pazos; **Campesiños**, que representaban o 80% da poboación cunha gradación que ía desde xornaleiro a labrego propietario de pequenos predios; **Mariñeiros, comerciantes e artesáns**

O clero e os señores arrendábanlle-las terras ós fidalgos. Estes aforábanlles ós campesiños, despois de subiren a renda. Así os fidalgos facíanse coa metade das rendas da terra, sen teren propiedades e sen traballar. Os cregos recibían diñeiro dos foros, dos décimos e das esmolos. Así puideron construír impresionantes mosteiros e igresas.

A agricultura era a base da economía.



O crecemento da poboación obrigou a aumentala produción. En consecuencia, anováronse montes polo sistema de rozas ou cachadas, creáronse novas unidades de produción, substituíronse os soutos por viñas e comenzo a cultivalo millo e a pataca revolucionando a agricultura.

Durante o século xx, paseniñamente, vaise eliminando o sistema foral, que estaba vixente en case tódalas comarcas galegas e que ateazaba á agricultura; gran parte da terra terra convértese en propiedade privada pasando á mans dos labregos que as traballaban.

Mellórase tecnicamente introducindo apeiros modernos, utilizando fertilizantes químicos e transformando algúns cultivos. Desenvólvese a gandeiría, arredor do 50% da produción agrícola utilízase para a produción gandeira, especialmente a bovina e a porcina. Sen embargo estes aspectos positivos non melloran a economía do campesiño. Galicia é terra de minifundios. De acordo cun censo feito no ano 1972, o 75% das explotacións agrícolas teñen menos de 5 Ha, e máis do 28% non chegan a ter 1 Ha.

Os grandes beneficios ían ó intermediario, e algunhas plantas forraxeiras tiñan que importarse.

6º B.

A MÁXIA DE MARA



Aquel día, unha nena chamada Mara, saíu ó campo a coller amoras. Pasou un bo anaco ata que encheu a cesta que levaba. Cando rematou, decidiu marcharse cara á súa casa, pero polo camiño as amoras fóronse caíndo.

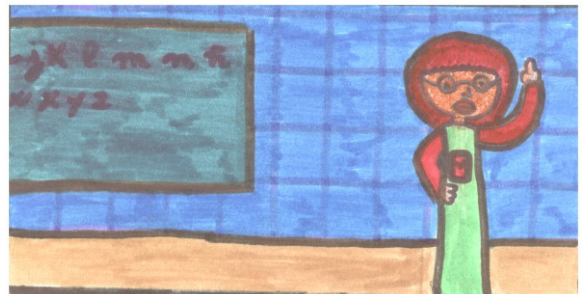


Chegou á casa e deuse conta que os froitos non estaban no cesto e como non lle apatecía ir recollelas de novo ó campo, dixo pensando:

-¡Oxalá puideran vir soas á cesta!... De súpeto a porta da casa abriuse e aquelas amoras que ela perdera entraron por ela e soas metéronse na cesta.



Mara austouse e saíu correndo cara ó monte. Pasou alí longo tempo pensando e ó final foi cando caeu na conta de que ter máxia non era nada malo. Agora o problema era como llo ía contar ós seus pais, pero o monte estaba escuro e decidiu volver.



Chegou a hora de ir ó colexio, Mara estaba nerviosa, ¿e se descubrían que tiña poderes?

Estaba cavilando en tantas cousas á vez que non podía concentrarse no traballo e a profesora chamoulle varias veces a atención.



Ó volver Mara foi contarlle ós seus pais o sucedido, estaba asustada pero tiña que facelo. Cando rematou os pais botaron una gargallada e dixeron:

- Mara descubriches o noso segredo, todos os da familia temos poderes máxicos. Mara quedou asombrada, pero agora comezaba para ela unha nova vida.

Dana Díaz 6ºA

CAZADORES ACUÁTICOS

Hai máis de 300 millóns de anos, apareceron os reptís na terra

. Probablemente evolucionaron a partir dos anfibios. A súa gran vantaxe foi que conseguiron independizarse da auga. Os anfibios necesitaban o medio acuático para deposita-los seus ovos xelatinosos.



Os ovos dos reptís tiñan unha envoltura resistente e podían ser depositados na terra. Moi logo, chegaron a domina-la vida sobre a Terra, en forma de dinosaurios. Desde esa época, sen embargo, algúns grupos de reptís retrocederon e volveron vivir na auga.

Moitas serpes entran na auga sen dificultade, nadan ben e pillan peixes, ras, insectos acuáticos e animais terrestres que se achegan á auga para beber. Algúns reptís, como son os crocodrilos e as tartarugas, nunca deixaron de todo o medio acuático, aínda que van poñer-los seus ovos na terra seca da ribeira.

Sandra, Sara e Iris 4º B.



PAPÁ

A este personaxe hoxe chámase Santa Claus, Father Christmas, Sinterklaas, Papá Noel, Baboo Natale... Onte chamábase San Nicolás e moito antes aparecía co nome de Señor Inverno. máis atrás no tempo celebrábase co nome de Saturno entre os romanos e Cronos entre os gregos.

O único Papá Noel de carne e óso do que temos noticia viviu no século IV en Asia Menor. Chamábase Nicolás e era fillo dunha familia acomodada de comerciantes. A peste negra acabou coa vida dos seus pais

e el marchou en busca do seu tío-bispo de Myra. Antes de chegar, morreu o seu tío-bispo, e os curas decidiron nombrar novo bispo ó primeiro que pisara a igrexa e este foi Nicolás, convertín dose así no novo bispo de Myra.

A transformación de San Nicolás en Papá Noel

Debeu ocorrer en 1624 cando emigrantes holandeses fundaron en América unha cidade, Nova Holanda (Nova York, cando pasou a mans inglesas), levaron con eles ó seu San Nicolás (*Sinterklaas*) e de aí Santa Claus. Con este nome extendeuse por todo América.

Quen realmente popularizou a imaxe de Papá Noel foi o emigrante *Thomas Nast*, que era un famoso caricaturista político. En 1863 creou un personaxe especial para as súas historietas navideñas no *Harper's Weekly*. O éxito foi tan grande e unha nova imaxe de Papá Noel, vestido de vermello, con gorro e botas altas saltou a tódalas revistas infantís do seu tempo.

En 1847 aparece en Alemaña un personaxe parecido a San Nicolás, vestido con hábito de monxe. Foi o pastor protestante *Clement C. Moore* quen describía un Papá Noel robusto e gordinho, vestido de vermello dos pés á cabeza atravesando as nubes co seu trineo tirado por renos.

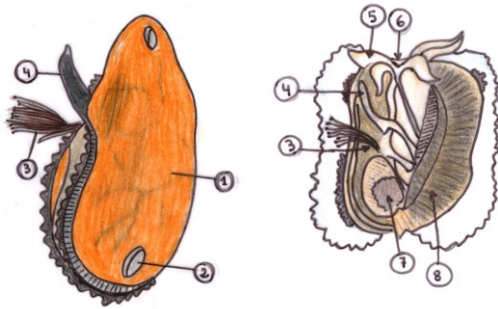
San Nicolás estíbese esfumando da mente dos nenos de todo o mundo. Só sobreviviría en Holanda, onde cabalgando no seu cabalo branco chega procedente de España. Para os nenos holandeses, enviamos desde España un barco cargado de regalos con San Nicolás a bordo tódolos anos a finais do outono.

5º A.



O MEXILLÓN (*Mytilus galloprovincialis*)

O mexillón é o un molusco máis abundante das costas de Galicia. Vive en estado silvestre formando comunidades máis ou menos numerosas, fixados mediante o biso ás rochas en zonas de marea ou por debaixo dela, pero sempre en lugares de pouca profundidade.



Partes do mexillón.

- | | |
|---------------------|----------------------|
| 1 - Manto. | 2 - Músculo aductor. |
| 3 - Biso. | 4 - Pé. |
| 5 - Palpos labiais. | 6 - Boca. |
| 7 - Gónadas. | 8 - Branquias. |

O corpo de mexillón está formado por dúas partes: unha externa bastante dura, a “cuncha” e outra interna moi branda a “vianda”.

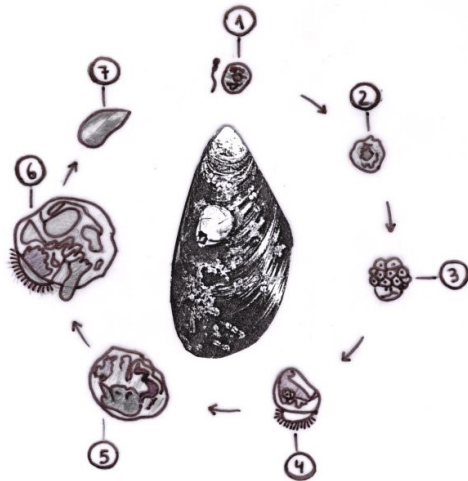
A cuncha, de color negro azulado, está formada por dúas valvas de forma triangular, aguzadas nun dos extremos e redondeadas no outro. Están articuladas, podendo abrir e pechar gracias ós músculos adutores. Esta cuncha pode alcanzar unha lonxitude que vai desde os 5 cm. ata os 20 cm.

O corpo do mexillón que é de color crema alaranxado está envolto polo manto e nel atópase : a boca, aparello dixestivo, pé, biso, branquias, gónadas...

Aliméntase filtrando grandes cantidades de auga, ata 4 litros por hora, da que recollen partículas de materia orgánica e fitoplancto.

O mexillón é un animal de sexos separados. Alcanza a madurez sexual ós 5 - 8 meses. As femias na época da reprodución son de color laranxa- vermello e producen óvulos (600.000 - 1.000.000). Os machos son de color branco-crema e producen os espermatozoides.

A época de reprodución en Galicia é practicamente todo o ano, alcanzando uns máximos na primavera e no outono. O macho verte os espermatozoides e a femia expulsa os óvulos ó mar, onde ten lugar a fecundación. A partir deste momento o novo ser vai experimentar continuos cambios que o transformarán de ovo a varios tipos de larva ata chegar a semente. É un molusco que pode chegar a vivir vintecatros anos.



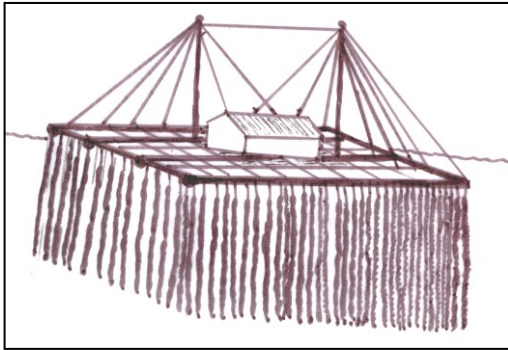
Ciclo da vida do mexillón.

- 1 - Óvulo e espermatozoide.
- 2 - Ovo fertilizado.
- 3 - Divisións do ovo.
- 4 - Larva D vélixer.
- 5 - Larva umbonada vélixer.
- 6 - Larva pedivélixer
- 7 - Semente.

Andrea, Beatriz, Rocío, Sheila 6ºA

O CULTIVO DO MEXILLÓN

O método tradicional de produción do mexillón en Galicia é o cultivo en batea. Na nosa comunidade cultívanse ó ano a metade da produción mundial.



A

A batea é un artefacto flotante de forma rectangular, formado por unha serie de flotadores que soportan unha serie de vigas e pontóns de madeira de eucalipto cunha superficie inferior ós 500 m².

As cordas utilizadas para colgar a cría miden entre 12 e 19 m. e levan cada 40 cm. uns listóns de plástico ou madeira que permiten repartir o peso do mexillón. Cada batea pode levar de 400 a 500 corda.

Fases do cultivo de mexillón.

1.- A obtención de semente que se fai collendo a cría nas rochas da costa ou colocando colectores na batea.

2.- O encordado que consiste en envolver a semente na corda cunha rede de raión.

3.- O desdoblamento que se fai cando a corda pesa uns 100 kg., repartindo a carga en dúas ou tres novas cordas.

4.- A recollida realízase cando xa pasaron 10 ou 12 meses e o mexillón alcanza o tamaño comercial.

5.- A depuración consiste en conseguir mediante diferentes procesos realizados nas estacións de depuración que o mexillón sexa apto para o consumo.

6.- A comercialización en fresco, en conserva ou conxelado.

Outras formas de cultivo.

Cultivo sobre fondo. É un sistema moi utilizado en Holanda que consiste en cultivar o mexillón sobre fondos areosos ou fangosos.

Cultivo en empalizadas. Practícase na costa atlántica francesa, colocando filas de postes chamados "bouchots" cravados sobre o fondo.

Sistema "Long line". É un método utilizado no Mediterráneo francés, Irlanda e Portugal que consiste nun sistema de cabos colocados horizontalmente que son sostidos por pequenas boias.

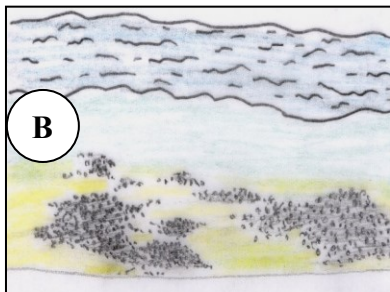
FORMAS DE CULTIVO DO MEXILLÓN

A - CULTIVO EN BATEA

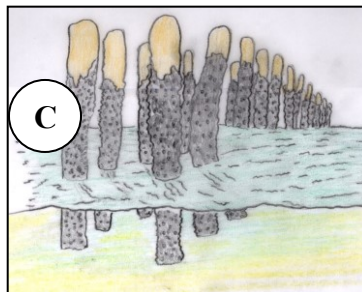
B - CULTIVO SOBRE FONDO.

C - CULTIVO SOBRE EMPALIZADAS.

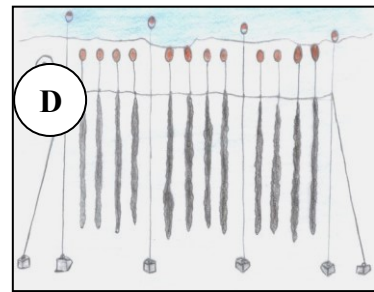
D - SISTEMA LONG LINE.



B



C

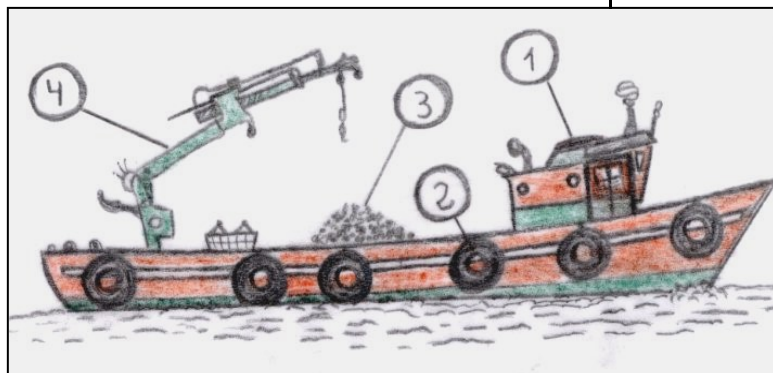


D

Alba, Bárbara, Diego, Tania 6º A

O BALANDRO DO MEXILLÓN

A embarcación utilizada para a elaboración e traballo do mexillón coñécese en Bueu como barco da batea, balandro da batea, bateeiro...



BALANDRO DO MEXILLÓN

- 1 - PONTE. 2 - DEFENSAS
3 - CARGA DE MEXILLÓN. 4 - GRÚA

Pode ter dimensións moi diferentes pero o máis común é que midan entre quince e vinte metros de eslora.

Hoxe en día están transformándose moitísimo, tanto na forma como no tipo de materiais do que están feitos. Os barcos que había antes eran de madeira e tiñan a ponte á popa e a grúa a proa. Hoxe constrúense en madeira, ferro ou poliéster... e, para poder elaborar mentres se navega sen que se quite visibilidade, colócase a ponte á proa e a grúa á popa.

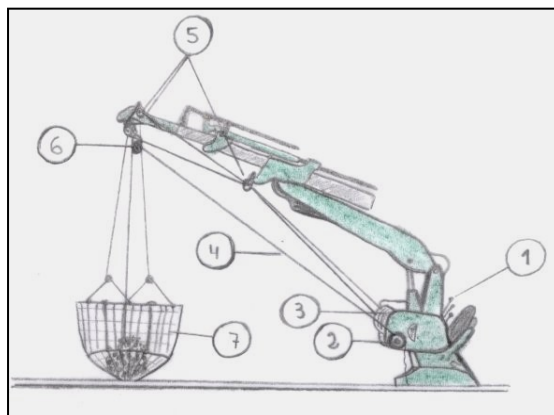
A grúa é unha peza fundamental, xa que sen ela sería moi difícil a recollida das cordas. Esta grúa ten como mínimo un carretel que vai os cables que suxeitan o cesto e outro carretel para o lanteón que amarra a corda.

É no barco onde se realizan gran parte dos procesos que o cultivo do mexillón precisa, polo que a cuberta do balandro debe ser moi grande, para poder amontoar nela o mexillón e que o mesmo tempo collan as máquinas de elaboración.

O casco leva polos costados unha cadea na que van colgadas gran cantidade de rodas (defensas), que serven

para protexer ó barco cando está atracado na batea.

Na actualidade o balandro do mexillón tamén evolucionou en seguridade e comodidade, tendo moitos deles os mellores sistemas de navegación e comunicación, ducha, comedor, hélice a proa, ...



A GRÚA DO MEXILLÓN

- 1 - MANDOS.
2 - CARRETEL DO LANTEÓN.
3 - CARRETEL DO CABLE.
4 - LANTEÓN.
5 - PASTECAS DO CABLE.
6 - PASTECA DO LANTEÓN.
7 - CESTO.

Adán, Carlos, Iván, Maika 6º A

O MEXILLÓN NA COCIÑA

O mexillón é un molusco de gran valor alimenticio, moi abundante nas Rías Baixas .

En Galicia cultívase de forma masiva nas nosas bateas. Deben consumirse depurados, existindo unha gran cantidade de formas de preparalos.



MEXILLÓNS Á MARIÑEIRA.

Ingredientes:

Mexillóns - Cebola - Perexil - Allo - Tomiño - Loureiro - Aceite de oliva — Viño branco - Sal.

Preparación:

Limpamos ben os mexillóns. Poñemos ó lume unha cazola grande co aceite. Mentres se quenta, picamos moi fino o allo e a cebola , e incorporámoslos á cazola xunto co tomiño, loureiro e mexillóns. Engadimos o viño e tapamos mantendo no lume ata que se consuma o alcohol. Retiramos os mexillóns e cando arrefríen quitamos unha das cunchas. Volvemos a poñer ó lume, sazonamos e espolvoreamos co perexil ben picado. O cabo de cinco minutos retiramos e servimos.

POTE MARIÑEIRO DE MEXILLÓNS.

Ingredientes:

Mexillóns - Hortalizas - Patacas - Sal Gambas - Chícharos - Aceite de oliva – Viño branco.

Preparación:

Cocemos os mexillóns ó vapor, sacámoslle a cuncha e gardamos. Refogamos as hortalizas finamente picadas e botámoslle un chorriño de viño branco, deixando que se consuma o alcohol. Mollamos co caldo que soltaron os mexillóns ó cocer e engadimos as patacas. Deixamos ferver cinco minutos a

lume moderado e botamos os mexillóns, os chícharos e as gambas. Sazonamos e decoramos con mexillóns picados.

MEXILLÓNS FRITOS

Ingredientes:

Mexillóns - Ovos - Pan raiado - Sal – Loureiro - Fariña - Limón - Aceite de oliva .

Preparación:

Poñemos ó lume unha ola con dous dedos de auga, sal e loureiro. Botamos nela os mexillóns ben limpos e deixamos que abran ó vapor. Sacámoslle as cunchas. Bate-mos os ovos. Rebozamos en fariña, ovo e pan raiado e fritimos en abundante aceite ben quente. Sazonamos e servimos, acompañando os mexillóns con rodas de limón, alioli, maionesa, ...



MEXILLÓNS GRATINADOS.

Ingredientes:

Mexillóns - Cebola - Perexil – Allo - Pan raiado - Pemento - Salsa de tomate - Aceite de oliva - Touciño entrefebrado - Sal.

Preparación:

Nunha tixola con aceite douramos a cebola, o allo, o pemento e o touciño entrefebrado ben picados, e engadimos a salsa de tomate. Abrimos os mexillóns ó vapor, retiramos as cunchas e poñémolos nunha cazola. Botámoslle a salsa e cubrimos con pan raiado. Poñemos ó forno e deixamos que gratinen durante dez minutos.

Dana, Daniel, Javier, Juan 6º A

EMPANADA DE MAZÁ**INGREDIENTES:**

- Ovos
- Levadura
- Sal
- 8 Mazá
- 25 grs Manteiga
- Fariña

**PREPARACIÓN**

- ❑ Elabórase a clásica masa de empanada con fariña, levadura e ovos.
- ❑ Cando esté a masa lista, fórrase a base dunha empanada con ela.
- ❑ Cortanse as mazás en trociños pequenos, facendo una compota con azucre e un pouquiño de auga.
- ❑ Colocaremos sobre a base a compota da mazá, cubríndoa con outra tapa de masa, e espolvorease de azucre por riba.
- ❑ Introdúcese no forno durante uns 30 minutos.

TARTA DE NOCES**INGREDIENTES:**

- ½ kilo de noces
- ¼ kilo de azucre
- ¼ kilo de fariña
- ¼ kilo de manteiga
- 4 ovos
- 1 cullerada de levadura en poo
- 1 cullerada de ralladura de limón
- figos en almíbar

**PREPARACIÓN:**

- ❑ Cáscanse as noces, pártense pola metade e reservanse. Bátese a manteiga co azucre, vánselle incorporando os ovos enteiros, de un en un, a ralladura de limón e, por último, a fariña mezclada coa levadura.
- ❑ Vértese a masa nun molde untado de manteiga, colocase unha capa de noces, espolvorease de azucre, logo enriba outra capa de noces e así sucesivamente.
- ❑ Meter ó forno moderado uns 20 minutos ata que o biscoito estea ben cocido.
- ❑ Co biscoito frío, desmóldase e adornase con figos en almíbar.

FLAN DE MENTA**INGREDIENTES:**

- Medio litro de leite
- Un sobre de preparado de flan
- Seis culleradas de azucre
- Dúas culleradas de xarope de menta
- Un trozo de cáscara de limón

**PREPARACIÓN:**

- ❑ Apartamos unha taza de leite e poñemo-lo resto a ferver coa cáscara do limón, e as dúas culleradas de xarabe de menta.
- ❑ Na taza de leite que reservamos, disolvemo-lo sobre do preparado de flan e o azucre. Cando o leite do cazo esté fervendo, retiramo-la cáscara de limón e engadimos o contido da cunca, revolvendo continuamente ata que espese.
- ❑ Vertemo-lo sobre nunha flaneira caramelizada. Cando o flan esté frío, desmoldámolo decorándoo con nata montada.

Cintia, Ana e Nerea de 4ºBB

DEPORTES

Neste curso están en marcha as diferentes ligas dos recreos que, como xa é tradición, consisten en equipos de balonmán e fútbol-sala (tanto masculinos como femininos) por cursos, divididos en dous bloques (3º - 4º e 5º - 6º).

Agora mesmo temos xa rematadas as de balonmán feminino nos dous bloques, e os equipos gañadores son:

4ºA.

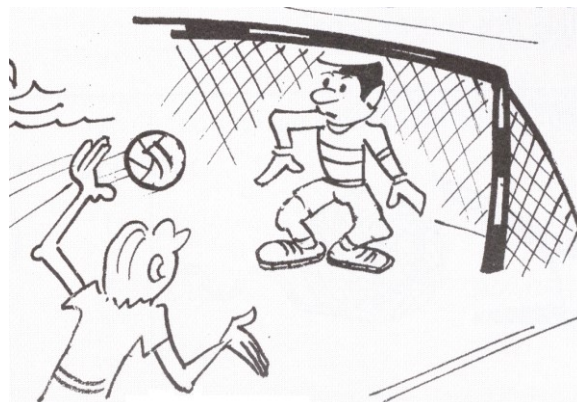
Inés Graña Santos.
Sara Garrido López.
Soraya Barreiro Domínguez.
Nerea Estévez Otero.
Aida Ferradás Villanueva.
Rebeca Agulla Peixoto.

6ºB.

Coral Méndez Barreiro.
Sonia Otero Pereira.
Neves Otero Ruíz.
Carmen Mª Pérez Cerviño.
Mónica Porto González.
Cristina Pouseu Martínez.
Jéssica Pretel González.
Lucía Riobó Piñeiro.
María Villanueva González.

¡UN APLAUSO A TÓDA-LAS PARTICIPANTES E FELICIDADES ÁS GAÑADORAS!

Despois das vacacións de Nadal empezará a competición escolar de Tenis de Mesa na que, un ano máis, o Colexio de Beluso ten pensado participar nas categorías Benxamín, Alevín e Infantil, tanto masculinas como femininas.



Incluimos a categoría Infantil porque, como xa pasou en cursos anteriores, as nenas e nenos da E.S.O. que foran alumnos do C.E.I.P. de Beluso poden seguir participando como membros do noso Colexio sempre e cando o seu Centro de E.S.O. non participe con equipos propios.

NACEMENTO DO FÚTBOL

En 1.926 fundouse en Beluso a Sociedade Cultural **PLUS ULTRA** que animou a formación de coros, grupos de teatro... a súa aportación máis recordada foi o fútbol. Creouse un equipo que chegou a contar con campo propio antes que o Bueu ou o Alondras. Empezaron xogando en Mourisca, logo pasaron á Ruanova e máis tarde ó campo do Couto situado onde hoxe está o noso colexio.

Segundo as crónicas o equipo de fútbol da **Cultural Plus Ultra de Beluso** era o terror dos demais equipos da provincia; xa fichaban “cracks” procedentes de Cangas e Vigo.

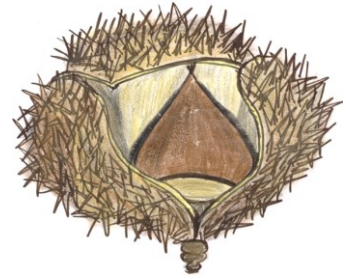
Algunhas persoas da directiva foron: Aureliano Davila, Francisco Lago, Benigno de la Torre, Anselmo Martínez ...

Xogadores: Ignacio Chamadoira, Tucho, Ramón Agulla, Foque, Chador, Chicha, Che de Avelina, Che de Rosa, Benito Rosende, Benito Álvarez, Montés, Pazó, Lelo Rachón, Benito Portela, Emilio Portela, Manolo Portela, Paco Chinto, Eugenio Pixota, Pepe Guerra, Recién, Avilleira, Manolo Cadavid, Agustín Fariña, Manolito Aragón, Chito Rachón, Farruco Gómez, Félix Zamora, Tante Aragón, Meco, Benito Martínez, Paco Rianxo ... e moitísimos máis.

ÁNGEL, DARÍO E IAGO 4º B.



ADIVIÑAS



DITOS E
REFRÁNS:
ESPECIAL
MAGOSTO

Por un ollo de cristal,
vin un mundo andar a rolos;
moitos porquiños lavar
e chover riba de todos.

(lavadora)

Contador de segredos
a voces polo mundo;
paso a paso,
en cousa de segundos.

(teléfono)

Teno o pan na barriga,
telos ti na cabeza.
¡Pensa, pensa,
que non son letras!.

(miolos)

Ti, tes unha;
nai e pai, tamén.
Teu avó ten dúas,
túa avoa, tres.

(sílabas)

¿Cal é a casa
que se fai con vento
con pedra e cemento?.

(convento)

É rei
non ten soldados.
Señor,
non ten criados.

(reiseñor)

Smoking de pluma
para ir nadar;
aínda que é ave,
non sabe voar.

(pingüín)

Na gaiola hai unha caca,
que non é miña,
que non é súa,
que é unha caca.....

(caca túa)

¡Ou que triste vida a miña!
Aínda que sexa unha moza
todos me din: ¡oh, velliña!

(ovella)

No aire me teño
no aire me manteño
e se abro a boca
perdo o que teño.
¿Que é?

(ourizo)

Castaña que está no camiño
é do veciño.

A castaña no agosto quere
arder
e no setembro beber.

Cada moucho
ó seu souto.

A castaña e o besugo
en febreiro non ten zugo.

Saio dun souto
e métome noutro.

Pouco a pouco
vaise ó souto.

Polo San Martiño
planta o teu aliño,
e por Navidad
vai ver como está.

Ángel, Iago, Darío 4º B.



SOME CHRISTMAS CARDS

