

FIADDEIRO

SEGUNDA ÉPOCA: Nº 3



NADAL 2003



¡ FELICES FESTAS !



C.E.I.P. DE BELUSO



ÍNDICE

EDITORIAL

EDUCACIÓN INFANTIL:

- BENVIDOS Ó COLE
- FELICITACIÓN
- MENÚ DE NADAL
- COMO FUNCIONA O ORDENADOR
- A TV. FUNCIONA...

CÓMICS:

- UN CONTO DO NADAL
- HISTORIAS DO NADAL
- UNHA HISTORIA DO NADAL
- A LOITA POLO QUEIXO
- PIRATA E XOÁN

O AUGARDEITEIRO

O FERRO, NA ILLA DE ONS, ABOIA

O MAGOSTO

O TEIXUGO

CONTOS

A ABELLA

A COLMEA

INSTRUMENTOS DE APICULTURA

OS PRODUCTOS APÍCOLAS

POESÍAS

XOGOS POPULARES

DEPORTES

PASATEMPOS



EDITORIAL

Eu, **O FIADEIRO**, volvo aparecer no C.E.I.P. de Beluso por estas datas do Nadal. Levo dentro de min os traballos que tódolos alumnos deste centro estiveses facendo neste trimestre coa colaboración dos vosos mestres. Agora ensínavos para que todos poidades ver o que fixeron os vosos compañeiros.

Tedes que seguir traballando para que eu poida aparecer de novo alá por maio, na celebración do día das Letras Galegas.

Estas datas do Nadal son días de alegría, de felicidade, de estar coa familia, de regalos, de luces, de **paz...**, pero non vos esquezades de moitos nenos e nenas que non o van pasar tan ben coma vós, que non van ter os vosos regalos, que non van comer turrón, golosinas... Eles non tiveron a sorte de nacer dentro dunha familia como a vosa.

Quero que pasedes unhas **BOAS FESTAS DO NADAL** en compañía da xente que máis queredes: a vosa familia e os vosos amigos.

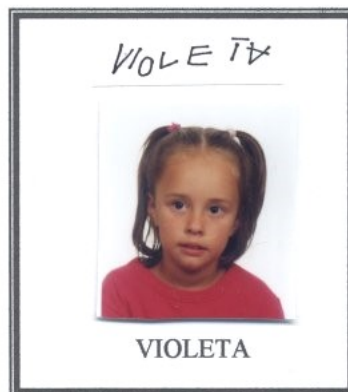
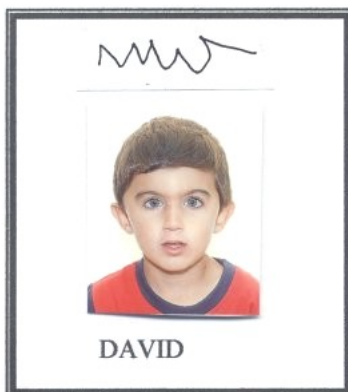
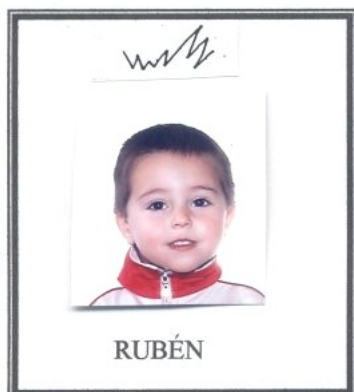
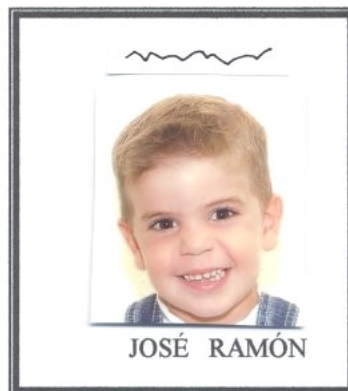
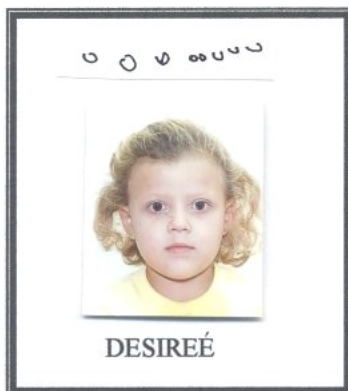
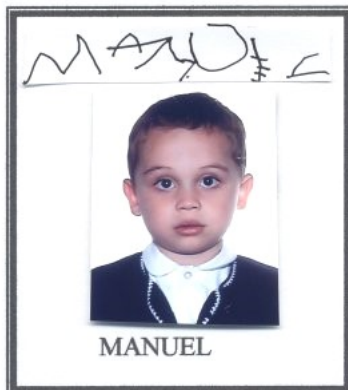
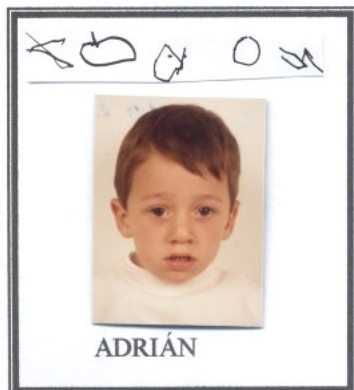
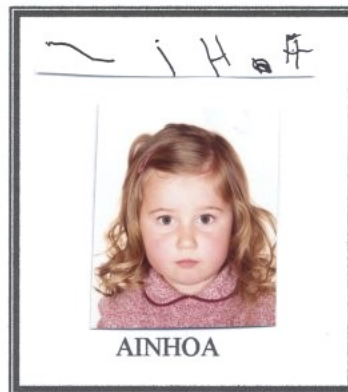
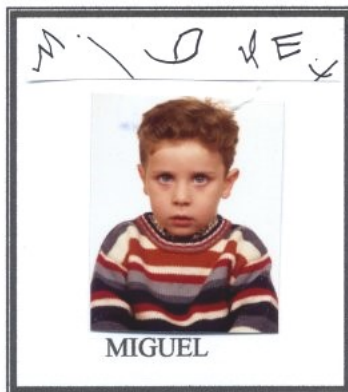
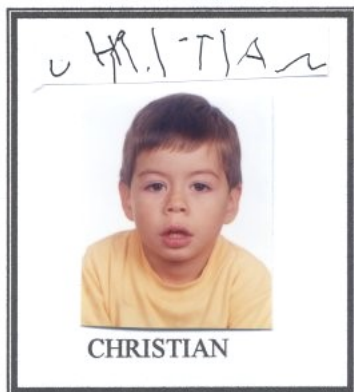
Tamén lle quero desexar a tódolos veciños de Beluso un

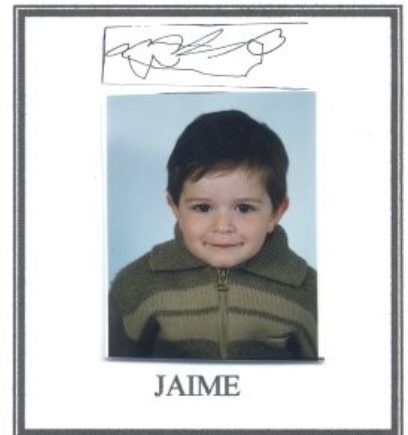
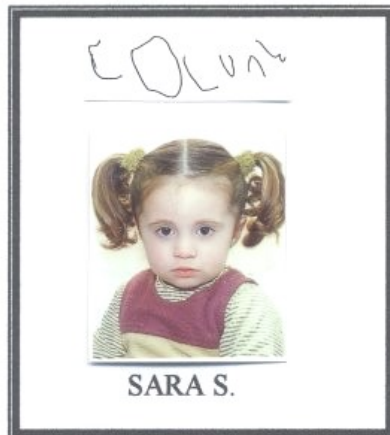
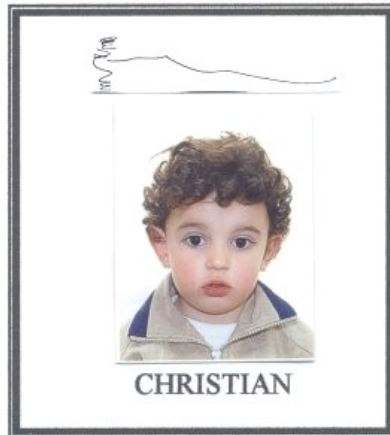
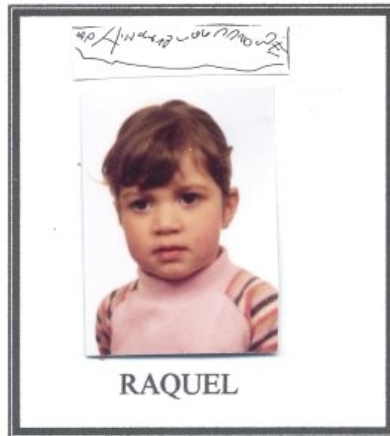
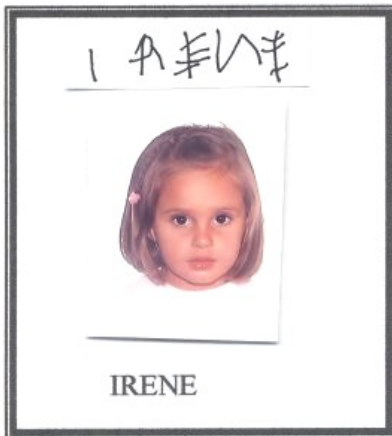
!! BO NADAL !!

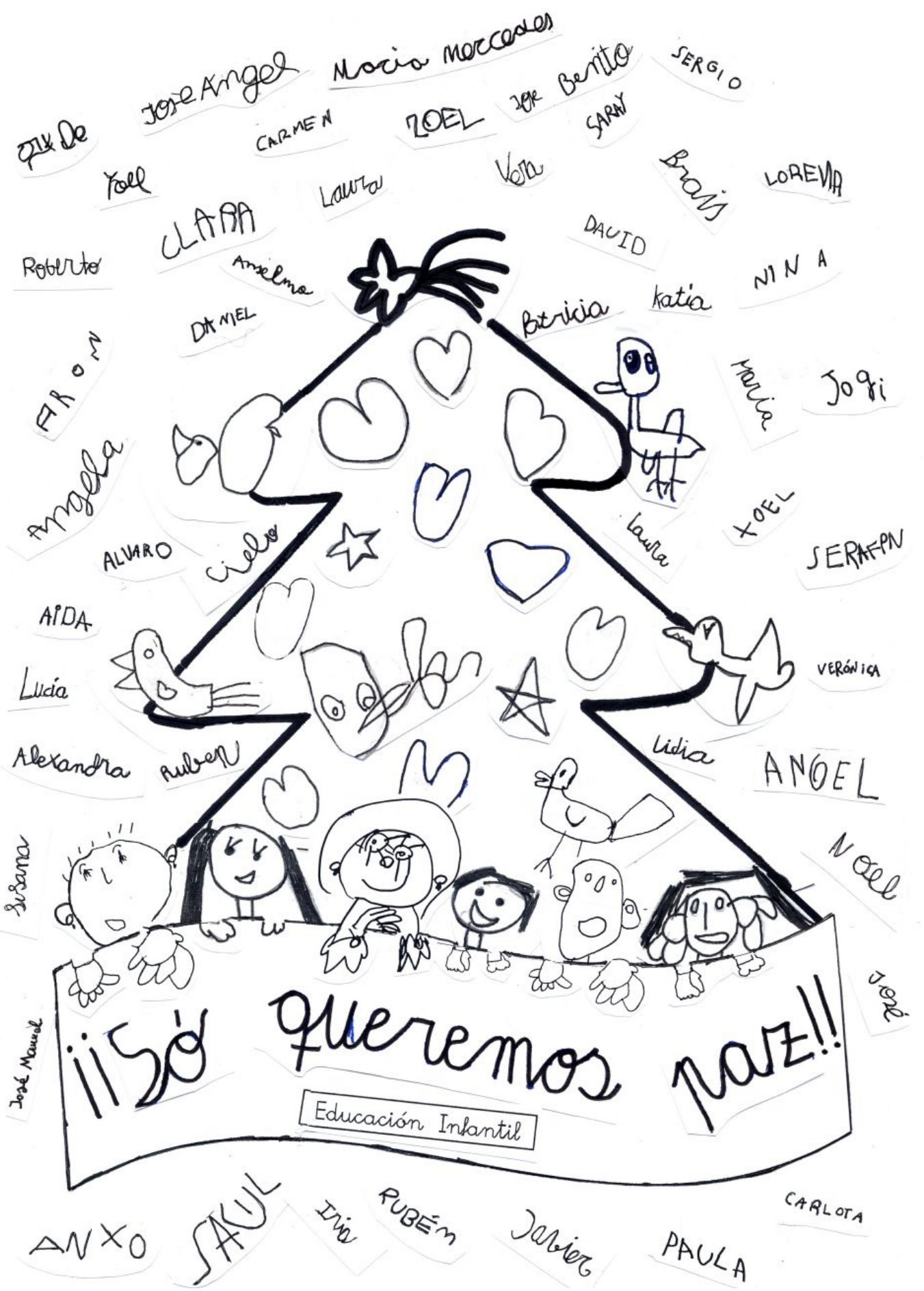


!! BENVIDOS Ó COLE !!

Nós somos os que entramos por primeira vez no noso cole, o C.E.I.P. de Beluso. Queremos que nos coñezades e ímonos presentar un por un. Somos:









MIENÚ DE NADAL

PRIMEIROS PRATOS

Tortilla de patacas e cebola á manteiga

Colles manteiga. Amásala e poslle ovo e cebola.

Botas as patacas na sartén. Daslle a volta cun prato. Sácala e ¡a comer!

Sopa fritida.

Nunha tarteira pequeniña pola auga. Despois frites a sopa. Tes que botar sopa de estreliñas.

Estará preparada axiña.

SEGUNDOS PRATOS

Cocido de Beluso

Botamos cenoria, coco, orellas, patas, e chourizo.

Cociñar e ¡ a mesa! ¡ Listo para comer!

Xabarín ás cenorias

Xabarín con patacas, cenorias, polo e ensalada.

Poñémolo todo xunto no forno a quentar .

POSTRES

Flan de auga

Ponse auga a quentar nunha tarteira. Deixas quentar e pásalo a unha taza. Bótaslle caramelo por debaixo e xa está.

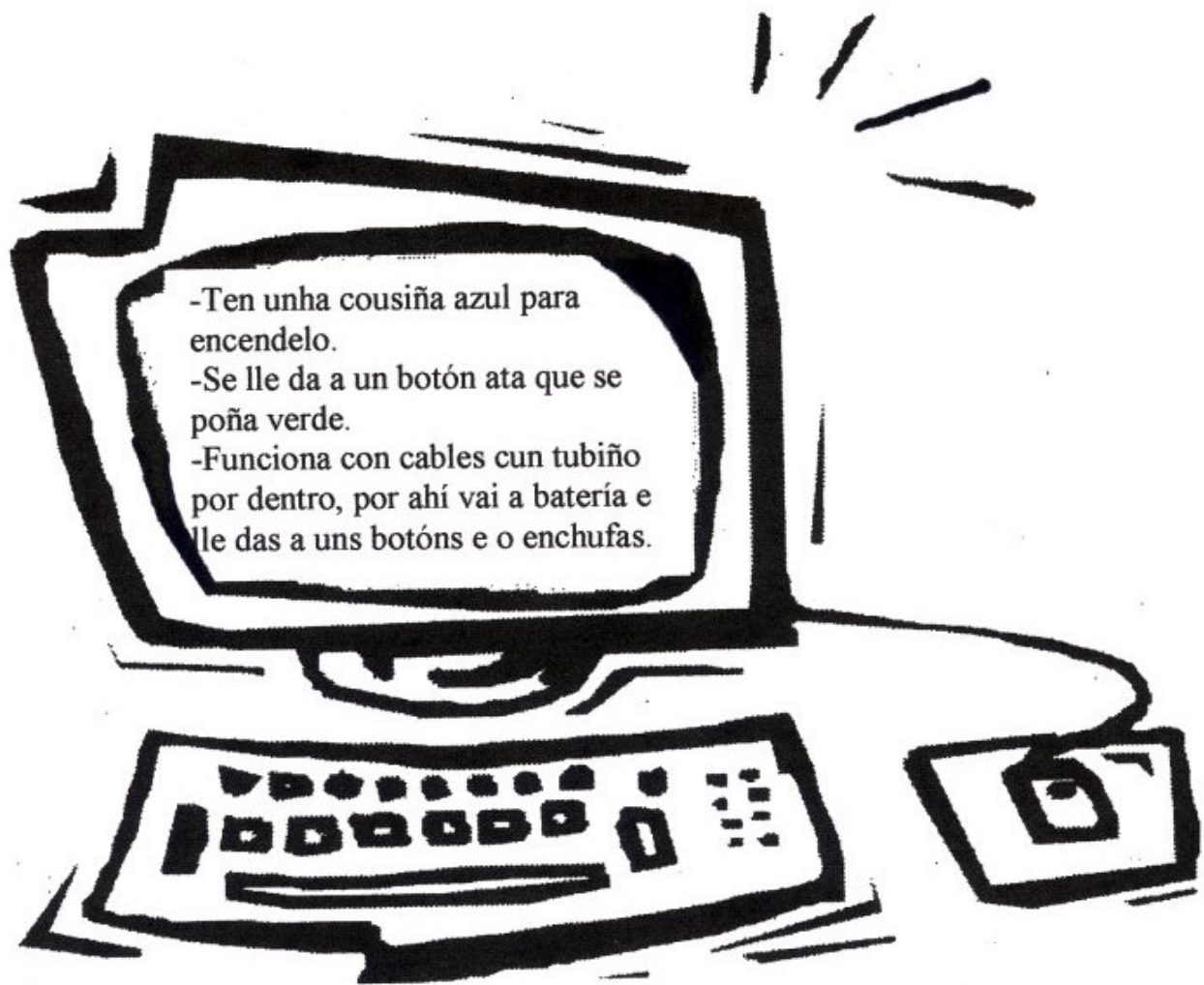
Natillas

Bótaslle leite, azúcre.

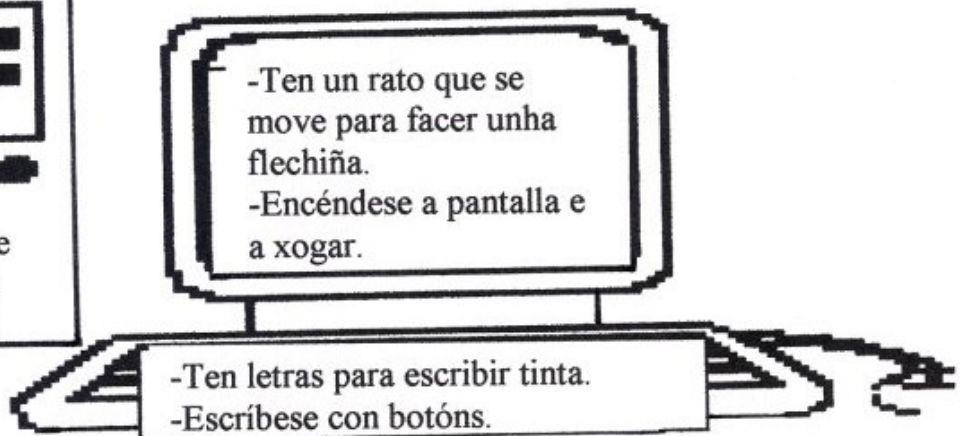
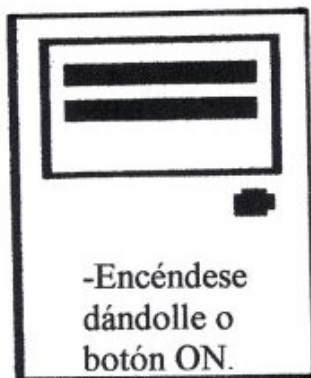
Xúntase todo nunha taza con ovos e bátese.

Ponse ó lume dentro dunha tarteira. Despois pásase a un prato pequeno e xa está .



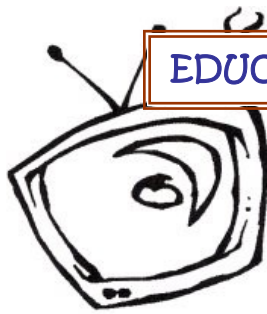


COMO FUNCIONA O ORDENADOR



EDUCACIÓN

E A



FUNCIONA...

- Hai un cable por onde van os debuxos e as persoas, para ir polo cable encóllense.

- Porque debuxaron por dentro da tele uns bonecos un pintor. O pintor pintou o carrete e está dentro do video. Pero o telediario non se pinta.

- Funciona cun cable que ten que estar detrás para que funcione.

- Está gorda por detrás para que non se caia ó chan. Funciona poñendo o cable donde hai dúas cousas redondas e por uns altavoces ó lado para escoitar.

- Dormen moitos señores dentro da tele e cando a enchufas despertan

- Os graban con máquinas e os meten na televisión.

- Se lle quitas os cables non funciona e hai que chamar a un arreglador.

- Cando non hai luz non funciona porque hai tronos e chuvia.

UN CONTO DO NADAL



HISTORIAS DO NADAL

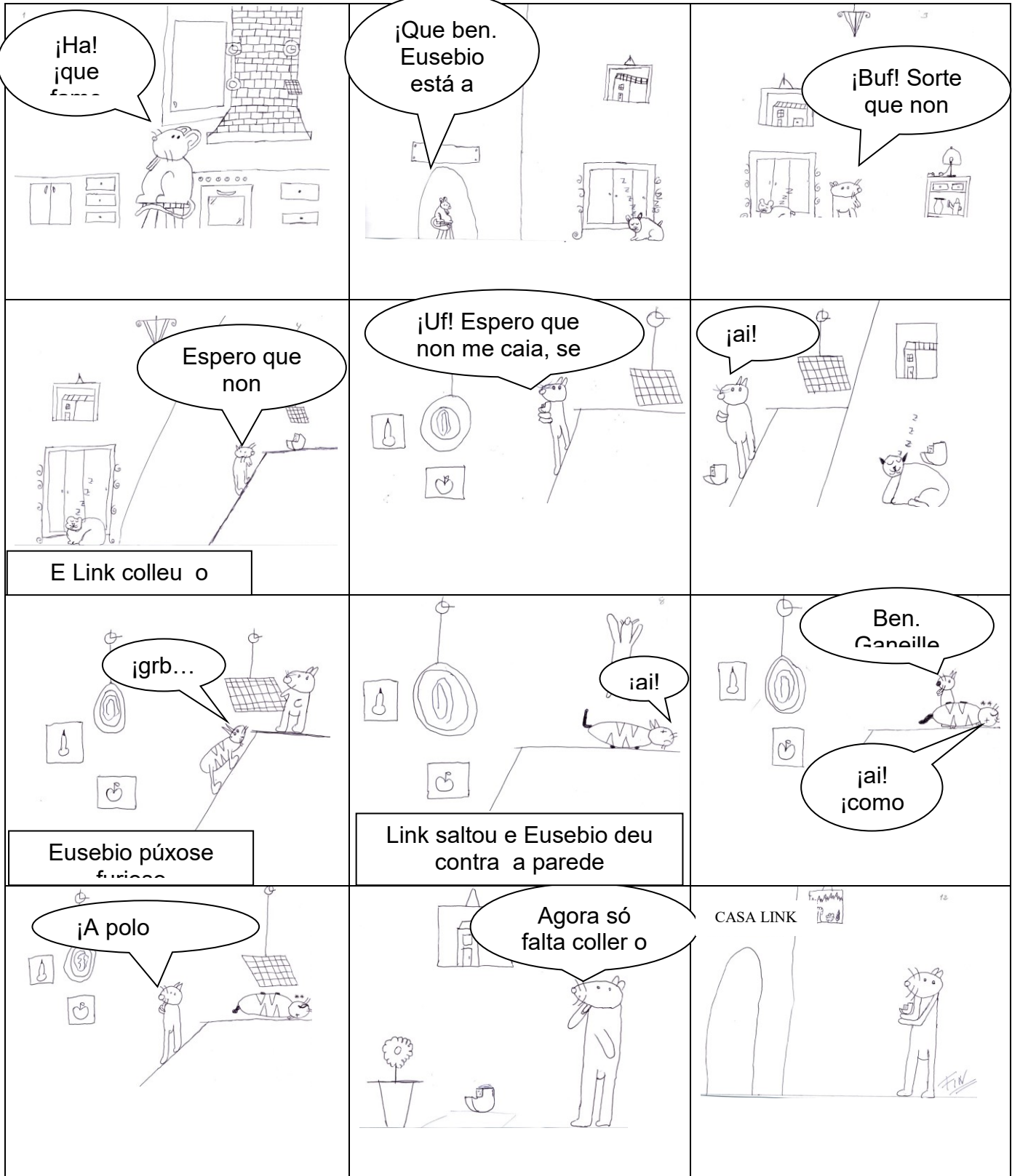


UNHA HISTORIA DO NADAL

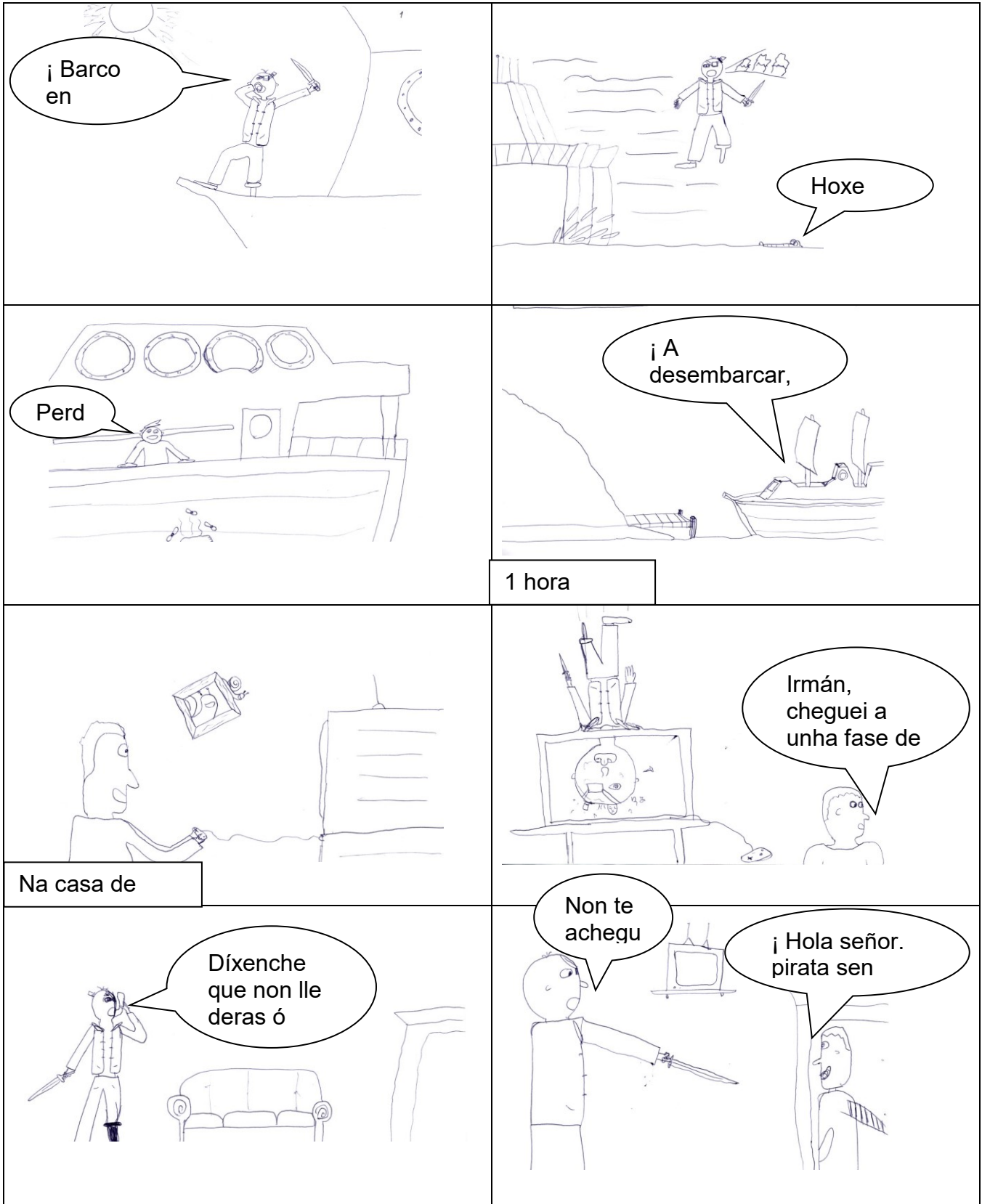


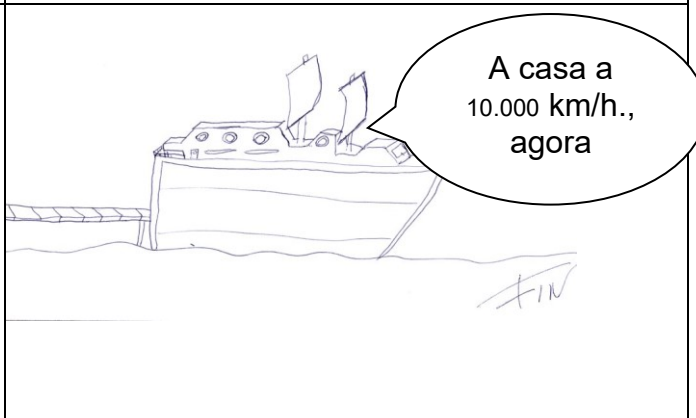
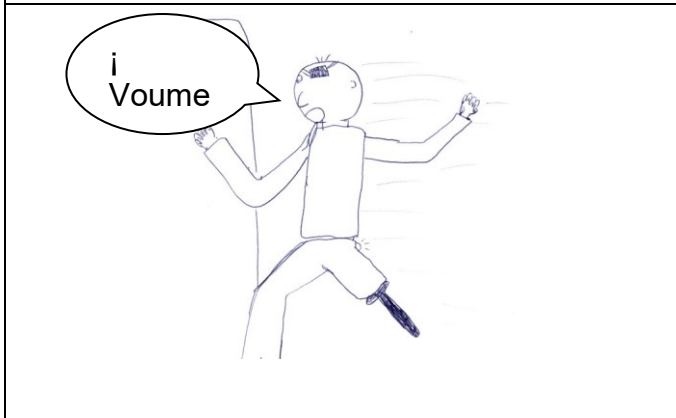
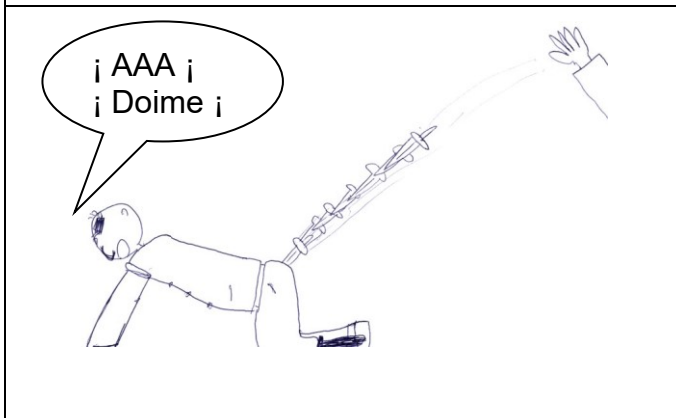
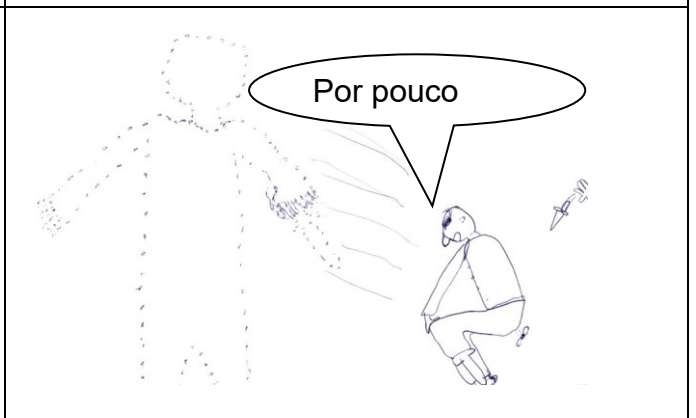
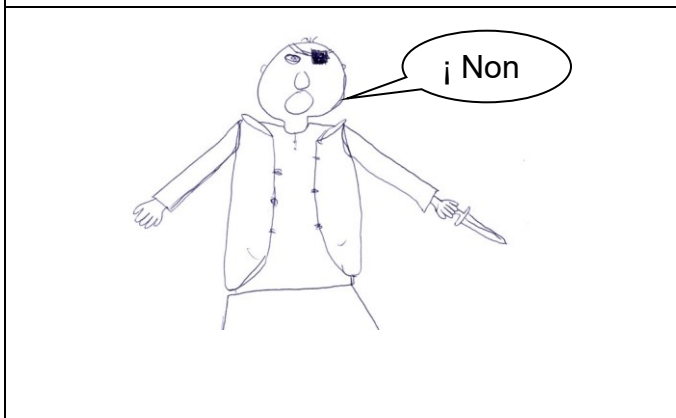
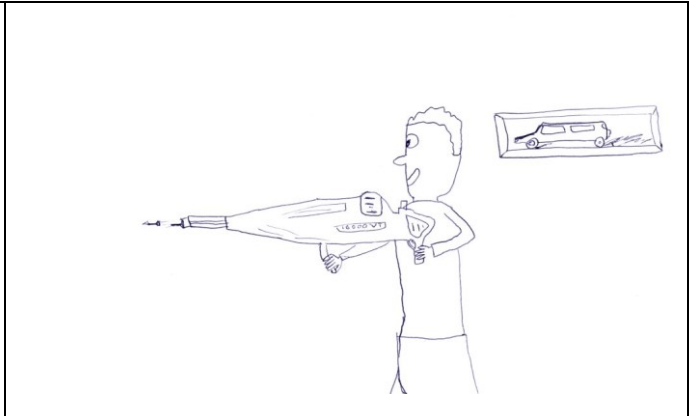
Carla 2º B.

O RATO LINK E O GATO EUSEBIO EN:
"A LOITA POLO QUEIXO"



IO PIRATA E XOÁNI





OFICIOS PARA UNHA LEMBRANZA

O AUGARDEITEIRO

O augardenteiro é a persoa que se dedica a facer a augardente, bebida espirituosa que se obtén a partir do bagazo de uva, fermentado e destilado, ben directamente por vapor de auga, ben previa adición de auga, á que puideron engadirlle pousos de mosto nunha proporción determinada.

A augardente pertence ó mesmo tipo de bebidas cós MARC francés, as GRAPPAS italianas, as BAGAÇEIRAS portuguesas e os TSIROUPOS gregos. O grao normal está entre os 47° e 50°, equivalentes a 19 graos etílicos, unha das bebidas máis fortes do mundo, comparable ó VODKA ruso, cos CALVADOS DE MAZÁ de Normandía ou co RON DE CANA das Antillas.

A destilación para a obtención do alcohol é un descubrimento árabe, e non anterior ó século X. A primeira utilización do alcohol foi como substancia medicinal, aínda que os destilados obtidos debían ter un sabor pouco agradable, posto que para o seu consumo adoitan macerarse con herbas ou froitas, práctica que continúa en Galicia. Desde o principio os científicos interesáronse pola destilación do bagazo, pois da mestura destes destilados con herbas e raíces obtíñanse remedios médicos que empregaban para mellorar a calidade de vida das persoas. Esta destilación, axiña chamou a atención dos gobernantes que estableceron cargas impositivas. Entón, aparecen dúas ramas de produción:

legal e clandestina. Este proceso debeu desenvolverse paralelamente tamén en Galicia, sendo moi posible que a penetración tivese lugar a través do Camiño de Santiago.

Cara ó século XVII hai referencias de que os holandeses amosaban un gran interese pola AQUA VITAE, como denominaban á destilación do bagazo en Galicia.

No ano 1880, existía unha produción de 5.000 Hl, aínda que a cifra oficialmente admitida era de 1.650 Hl destilada por 2.300 alambiqueiros ou destiladores ambulantes, ós que hai que engadir 17.000 Hl destilados en instalacións fixas. As cifras reais son difíciles de precisar aínda hoxe. A finais do século XIX, espállase a idea de que a augardente tiña un temido e letal tóxico, pero o seu estendido consumo evitou que se prohibise a elaboración do LICOR DOS POBRES.



Co paso do tempo conseguíuse que a destilación da augardente fose declarada legal en Galicia, aínda que con moitos atrancos, Isto sucede no ano 1911 nalgúns concellos que autorizaban a destilación dos bagazos coa obriga de que, rematada a campaña, se depositase o capacete no Concello.

No ano 1927, a lexislación estableceu o Réxime Espacial de Destilación de Augardentes para Galicia. Este réxime establecía un sistema de

tributación, autorizaba o emprego de destiladores portátiles e determinaba o destino da augardente, que non era outro que consumíla como se obtiña. Chegaron a existir 2.300 poteiros censados, ós que Facenda autorizou e lles cobraba por día traballado e segundo a capacidade da pota. Este réxime, suprimíuse en 1985 e impónse un novo réxime impositivo e obriga a destilar con aparatos fixos. Foi un duro golpe para o sector, que aínda se está a recuperar, e provocou un aumento da clandestinidade.

No ano 1989, a Unión Europea reconece a tradición de Galicia na destilación de augardentes e autoriza o nome de ORUJO DE GALICIA, sendo a única rexión española que goza de tal privilexio. O 16 de setembro de 1993, por orde da Consellería de Agricultura, Gandería e Montes, outórgaselle a denominación específica ORUJO DE GALICIA, denominación ratificada polo Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación o 2 de novembro de 1994.



A técnica e a arte de destilación consiste en regular o calor para conseguir un ritmo de destilación lento e constante que permita a aparición dos compoñentes aromáticos desexados e no momento axeitado. O proceso desenvólvese en dúas fases: a vaporización dos compoñentes

volátiles do bagazo e a condensación dos vapores producidos.

A primeira fase para elaborar a augardente consiste en deixar fermentar o bagazo, empregándose tanto o bagazo de uvas brancas, que ó non fermentar co viño teñen menos rendemento, como o das uvas tintas, que adoitan producir unha augardente máis fina. Tamén se lle poden engadir os viños da vendima anterior, que estean vellos, os fondos das cubas despois das trasfegas e os viños que xa non prestan.

Para a destilación da augardente ponse no fondo da pota unha pouca de palla e incluso unhas poucas vides cun caldeiro de auga para que o bagazo non estea en contacto directo co fondo. Despois engádesse o bagazo sen encher por completo a pota, tápase co capacete pechando os furados do arredor con fariña de centeo amasada, que pega mellor cá de millo ou trigo, e logo plántaselle o lume á leña, que pode ser de vide, carballo ou doutro tipo. Na actualidade utilízanse forniños de butano. Hai que ter moi en conta que o lume vaia lentamente para non apretar de máis o traballo, pois pode queimarse ou darlle mal sabor.

A calidade depende en primeiro lugar do bagazo e despois do poteiro. Antigamente tardábanse unhas seis horas por pota, hoxe reduciuse, situándose a produción nunha media de 26 litros por cada 200 kg de bagazo. Na forma de levar o lume e de preparar o bagazo está o toque mestre de cada poteiro, influíndo o grao final de alcohol. A cada pouco o poteiro colle un vaso e reméxeo na man para que “rece”, para que forme unhas burbullas pequenas –chámasele facer o rosario- indicando que a potada debe continuar. A augardente faise en xeral en tódolos lugares nos que se fai viño.

Houbo un tempo incluso no que o mellor augardente facíase nas comarcas nas que o viño era máis frouxo: Betanzos, Ribadumia, Val do Ulla, Portomarín, Chantada, A Peroxa, Sober, Entrimo e Lobios. As maiores produccións danse: No Ribeiro, Valdeorras, Monterrei e Condado. A produción industrial estímase en 17,5 Hl, só un 25 % está etiquetado. Calcúlase que hai uns 3.000 alambiques en Galicia. Unha augardente de calidade debe presentar un aspecto limpo ser estar turbio.



O seu consumo é unha práctica habitual, aínda que algún dos seus costumes están a decaer, como é o de iniciar o día tomando a PARVA, unha copiña para perderlle o medo ó traballo e coller forzas para a xornada. Tamén é frecuente empregar a augardente para preparar licores, xeralmente caseiros, sendo o de máis consumo o de “herbas”. Outro dos licores clásicos é o “licor café” que se fai macerando en augardente: café, un anaco de

mazá, unha monda de laranxa e outra de limón e un pouco de anís estrelado. Tamén se emprega para conservar froitas, sobre todo cereixas e guindas pero tamén pexegos e outras froitas.

O maior emprego é nas queimadas e, en menor medida, como copa para rematar a comida, pois ten propiedades dixestivas.

Existen, tamén, na medicina e na veterinaria popular moitas receitas recomendándose contra dores de cabeza, gripes, catarros, dor de moas, etc.

A festa da augardente celébrase en moitas localidades, sendo a de máis renome a do domingo de Pascua en Portomarín.

O FERRO, NA ILLA DE ONS, ABOIA

Este relato levou un premio no concurso sobre **lendas** organizado por Caixavigo, en maio de 2003.

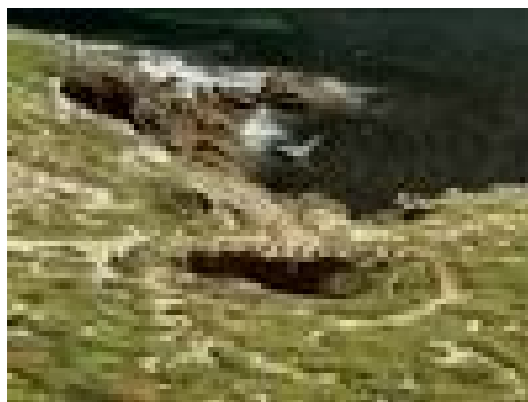
Hai aproximadamente 50 anos, un remolcador da marina militar española afundiuse nas proximidades da costa da illa de Ons.

Os mariñeiros da illa, montados en dornas, con mirafondos e bicheiros, foron collendo anacos do remolcador desfeito pola bravura do mar. Ese ferro fórono vendendo ós chatarreiros. Cando a Marina se deu conta o remolcador desaparecera, a pesar de que había un vixiante día e noite vixiando o remolcador naufragado. Pero, con todo iso, non quedou nada.

Entón a Garda Civil foi polas casas dos habitantes da illa. Atopou algúns indicios de que eles foran os culpables e así se contou nun tribunal.

E vista de que había moitos detidos e supoñíase que ían recibir a cadea perpetua, presentouse como avogado o señor cura de Beluso, Don Xosé, sendo este mesmo cura militar na guerra española. Dito cura tiña o título de Tenente Coronel (sen títulos que el aseguraba ter).

No medio do xuízo, cando o fiscal acusaba ós habitantes da illa



dicindo que eran os ladróns do remolcador, nese intre, saltou o señor cura dicíndolle ó fiscal e ó xuíz:

“Os meus fregueses non son uns ladróns porque o ferro atopámolo aboiano” (A lei dicía que se alguén atopaba algo aboiano non tiña delito ningún apropiarse diso). Entón o fiscal díxolle ó cura que o ferro non aboia, que o colleran no fondo.

O cura preguntoulle de que estaban feitos os barcos de guerra. O fiscal contoulle que eran de ferro. O cura preguntoulle se os barcos aboian ou non e o fiscal contestoulle: ***“Si, señor, os barcos de ferro aboian”***. Entón o cura díxolle: ***“Os meus fregueses non son ladróns porque o ferro é verdade que aboia”***.

Finalmente os habitantes da illa quedaron libres de cargos.

Jessica Barreiro Barreiro. 6ºA.



O MAGOSTO

O **magosto** celébrase no mes de novembro que é cando as castañas están boas, pois sen elas non habería magosto. No noso colexio sempre facemos unha festa. Todos levamos castañas, pico e carozos. Os profes fan unha fogueira para asar as castañas. Cando están asadas bótanas nunca caixa. Poñémonos todos en fila e os profes bótannos unha presa nun cucurucho de papel. Comémolas quentiñas e cando acabamos de comelas xogamos con elas pintándonos a cara, tirándoas uns ós outros, facemos maracas... A verdade é que o pasamos moi ben.



A min as castañas gústanme moito asadas pero eu prefiroas crúas, por iso vou cos meus tíos coller castañas. Este ano collemos un montón delas, unhas comémolas crúas e o resto levámolas para a casa. Miña nai ponas ó

sol e, cando están sequiñas, asámolas, pois na miña casa gústannos a todos, ata ó can e ó gato.

Cando terminamos o magosto, os profes, que son moi listos, propuxéronnos un xogo. Como tiramos moitas cousas ó chan o que había que facer era: todos tiñamos que poñernos nun extremo da pista, cando o profesor dixera tiñamos que camiñar cada un nunha liña recta e todo o que atopamos diante tiñamos que recollelo. A case todos nos pasaba o mesmo, había cousas que non queriamos recoller. Aínda así foi moi divertido.

A min gústame moito o magosto. O que non me gusta do magosto é que só se celebra un día. Gustaríame que fora como o antroido, que se poidera ir a pedir polas casas unhas poucas castañiñas e que nos deran algunhas vacacións máis no colexio.

Naiara González e

Andrea Bacelar

6º A.

ANIMAIS SALVAXES



O TEIXUGO (MEICA MEICA)

Mamífero da familia dos mustélidos, o teixugo é dos de maior tamaño cunha lonxitude de entre 65 e 100 cm e un peso entre 10 e 16 kg, segundo a estación do ano. A súa cabeza é triangular, con fociño alongado especialmente adecuado para uliscar e fozar, ollos pequenos, orellas orientadas ós lados e cara atrás.

A pel é grosa e resistente, cuberta dunha densa pelaxe agrisada, se ben , na cabeza amosa unhas bandas brancas lonxitudinais.

As patas son fortes e robustas, con cinco dedos cada unha e a planta almofadada, as uñas son longas e fortes e quedan impresionadas nas pegadas de maneira característica.



Presente en case toda Europa, prefire para vivir os bosques caducifolios e os mixtos ou os terreos de monte baixo. Tamén inclúe os xardíns e parques das grandes cidades, sempre que poidan escavar os seus cubís.

O teixugo é omnívoro, come de todo, animais e vexetais: mamíferos pequenos, insectos, miñocas, raíces, froitas, cereais, plantas verdes, etc.

En case tódolos lugares, o teixugo é de vida nocturna e, aínda que caza pola noite en solitario, é unha especie moi social, existindo unha profunda comunicación entre os individuos da colonia.

Marca o territorio coas súas secrecións e os seus tobos, subterráneos, poden ter de 3 a 10 entradas polas que se accede a un complicado labirinto de galerías, que poden alcanzar ata 100 metros de lonxitude e os habitáculos, coidadosamente tapizados con follaxe e herbas, que poden estar a máis de 5 m de profundidade.

É sedentario e forma parellas duradeiras, aparéanse en tódalas estacións e teñen unha soa camada ó ano de entre 1 e 4 crías.

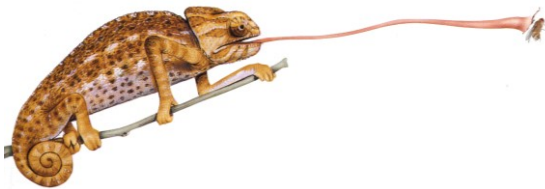
A súa vida pode durar ata 15 anos.

6º A.



O CAMALEÓN E A MOSCA

Había unha vez un camaleón que andaba por un campo en busca de comida. O camaleón camiñaba, camiñaba e camiñaba ata que, por fin, chegou a un río e viu unha mosca.



O camaleón púxose moi contento ó ver que encontrara algo de comida e correu trala mosca. De repente a mosca púxose diante do camaleón. O camaleón sacou a súa longa lingua fóra, pero... nada, non conseguiu collela.

Despois, a mosca dille:

-¿Queres se-lo meu amigo?

E o camaleón respondeulle:

-Se ti queres...

A mosca convencida de que non a ía comer acércase ó camaleón e, de repente, ¡zas...! Zampouna dun bocado.

E así foi como o camaleón, aprendeu a engaña-las súas presas.

Inés Graña 5ºA

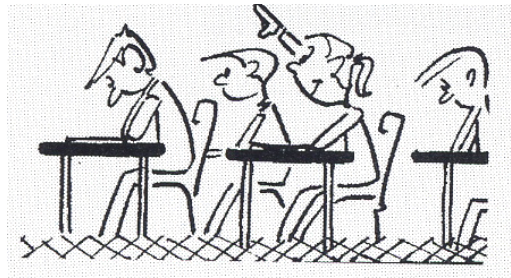
A PANDILLA DE IRENE

Fai non moito tempo ó colexio de Beluso chegou unha nena nova chamada Irene. Andaba en 5ºA e tiña 10 anos. Ese mesmo día no recreo, Irene propúxose facer novos amigos.

Primeiro foi ver a unha nena que se chamaba Sonia pero ela dixo que xa tiña bastantes amigos. Entón encontrou a catro amigos falando e preguntóullelo, eles moi contentos dixeron que si e presentáronse:

-Eu son Aida, ela é María e eles son Xoán e Anxo.

-Eu chámome Irene e son nova neste colexio.



Despois de presetarse tocou o timbre e fóronse á clase. Ó día seguinte pola tarde volvéronse ver e Irene tivo unha gran idea: ¡farían unha pandilla!.

Máis tarde discutiron para saber quen sería o xefe e decidiron que fora Irene. E a partir dese día os nenos cóntanse os seus segredos e son moi amigos.

Rebeca Agulla 5ºA

O TIBURÓN

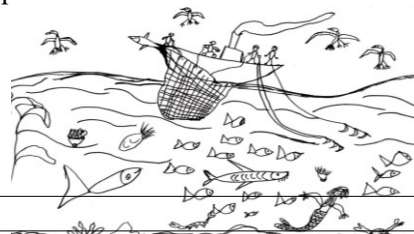
Hai moitos anos, no mar, vivía un tiburón que nunca comía ós peixes pequenos. Un día un barco pescou moitos peixes grandes e pequenos. Entón, o tiburón enfureceuse e trabóulle-las redes e os peixes puideron fuxir.

Os mariñeiros, furiosos, lanzaron arpóns e ferírono, pero os peixes, vendo ó tiburón en perigo, levárono a un refuxio seguro.

Nese lugar había unha serea que o coidou ata estar curado.

O tiburón cando ía marchar invitou á serea a que fora con el para coñece-la súa familia. Cando os atoparon fixeron unha gran festa e foron todos moi felices percorrendo mares e océanos.

3º A.

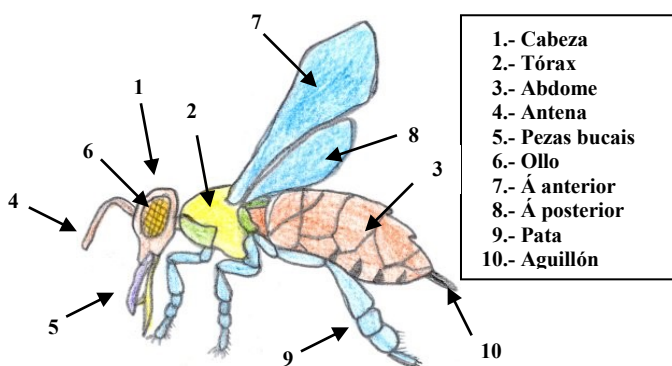


A ABELLA (*Apis mellifica*)

CARACTERÍSTICAS.

As abellas son animais invertebrados que pertencen ó grupo dos artrópodos e dentro deste grupo, ós insectos.

Teñen o corpo dividido en tres partes: cabeza, tórax e abdome.



Na **cabeza** teñen os órganos sensoriais. Os grandes ollos compostos permítenlle orientarse e distinguir as cores das flores. As antenas posúen os sentidos do oído, olfato e tacto. A boca está formada por unhas fortes mandíbulas, rematando nunha trompa, no caso das obreiras.

No **tórax**, formado por tres segmentos, atópanse as patas e as ás.

O **abdome** está composto por sete segmentos e no último ábrese un orificio por onde sae o aguillón velenoso. Debaxo do abdome están as glándulas da cera.

Respiran recollendo o osíxeno do aire gracias ás traqueas.

Reprodúcense mediante ovos, son animais ovíparos.

HABITANTES DA COLMEA.

Nunha colmea conviven tres tipos de abellas:

Raíña - En cada colmea só hai unha raíña ou abella mestra que é a encargada de poñer os ovos. Nun día pode chegar a poñer 2.000 ovos.



Obreira - Son as encargadas de realizar todo tipo de traballo dentro da colmea, de recoller o néctar e o pole das flores e da fabricación do mel. Unha colmea pode chegar a sobrepasar os 60.000 individuos.



O zángano - Chamados tamén abázcaros. Son os machos da colmea, encargados da fecundación da raíña. Nunha colmea poden chegar a vivir uns 2.500 individuos.



DISTRIBUCIÓN DO TRABALLO.

As abellas teñen unha vida moi curta; viven uns dous meses e o tempo que van cambiando en idade tamén vai variando o traballo que realizan.

Funcións:

- a) (1-2 días) - Limpan as celas baleiras e quentan á cría.
- b) (3-5 días) - Alimentan ás larvas vellas.
- c) (6-11 días) - Alimentan ás larvas novas.
- d) (12-17 días) - Producen cera, constrúen panais, transportan alimentos.
- e) (17-21 días) - Vixian e defenden a colmea.
- f) (21 días- ata que morren) - Recollen pole e néctar nas flores.

A REPRODUCCIÓN.

A raíña pode poñer ovos fecundados ou sen fecundar.

Dos ovos sen fecundar nacerán zánganos e dos fecundados, dependendo da alimentación, obreiras ou raíñas.

Despois da posta os ovos que foron depositados nas celas pola raíña sofren unha metamorfose, cambiando e pasando polas seguintes fases:

1. Ovo - 3 días.
2. Larva - 10 días.
3. Ninfa - 8 días.
4. Os 21 días a abella xa desenvolvída roe o opérculo e sae da cela.



TIPOS DE ABELLAS.

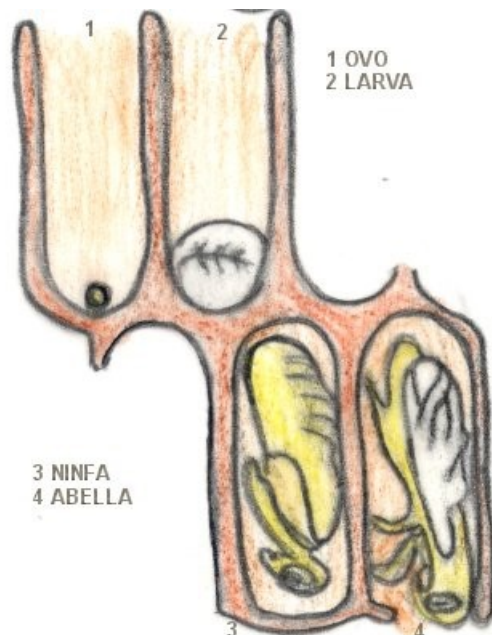
Hai catro especies do xénero Apis:

- Apis dorsata (India).
- Apis florea (India)
- Apis cerana (Asia)
- Apis mellifica (as nosas abellas).

En Europa, as razas de abellas máis utilizadas son:

- Raza negra (Apis mellifica mellifica)
- Raza italiana (Apis ligústica)

Tamén se crían outras abellas como carniola, caucasiana, chipriota, abella asasina...



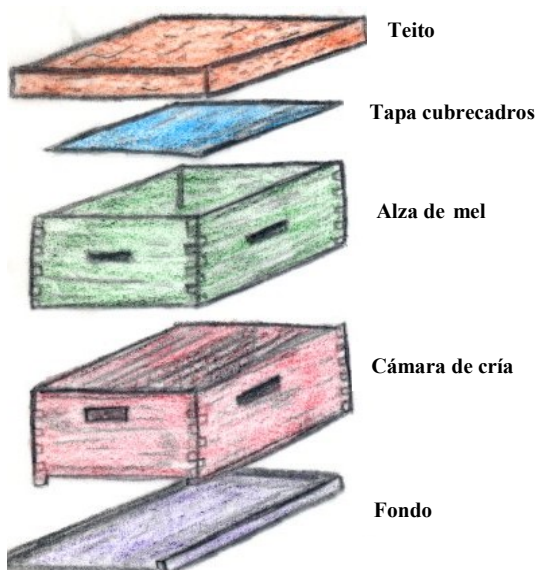
Aarón, Iago, M. Ángel, Ventura 5º B.

A COLMEA

A colmea é a casa onde as abellas viven, crían e gardan os alimentos.

Hai máis dun século as colmeas eran simples caixóns de madeira, palla ou cortiza, nos que as abellas construían os panais. Estas colmeas chamadas fixistas (con panais fixos) case que non se utilizan na actualidade ó ser substituídas polas colmeas mobilistas (con cadros móbiles), moito máis prácticas e productivas.

PARTES DA COLMEA DE CADROS MÓBILES.



Fondo - É a base da colmea, leva a piqueira na súa parte frontal.

Reixa da piqueira - Peza de plástico ou ferro que regula o tamaño da piqueira.

Rampla de voo - Peza plana de madeira situada diante da piqueira onde se pousan as abellas.

Cámara de cría - Caixa cuadrangular con 10 cadros con cera estampada.

Alzas de mel - Caixa cuadrangular con (8 - 10) cadros de cera.

Tapa cubrecadros - Peza plana de chapa ou madeira cun buraco para poder alimentar a colmea durante o inverno ou ventilar en épocas de moita calor.

Teito - Tellado da colmea, recuberto dun material illante para evitar a humidade e as altas temperaturas.

O INTERIOR DA COLMEA.

No interior da colmea están os cadros que forman os panais. Cada cadro componse de catro marcos de madeira cuns separadores que permiten o paso das abellas. Estes cadros conteñen as láminas de cera dos panais e están colocados de forma paralela. Cada panal está formado por numerosas celas hexagonais onde as abellas gardan o alimento (pole e mel) e aloxan á cría; están un pouco inclinados para evitar a caída do seu contido.

TIPOS DE COLMEAS.

Existe unha gran variedade de colmeas, con diferentes formas e tamaños pero a máis utilizada na actualidade é a **Langstroth**.



De cortiza



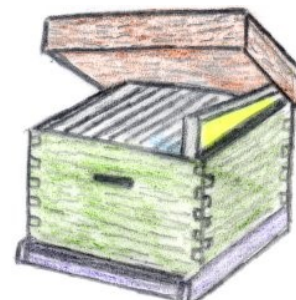
De palla

Colmeas fixistas - Nelas as abellas constrúen os seus propios panais.

- **Verticais**- Covos, trobos, cortizos ...
- **Horizontais** - Alongadas na posición do chan.

Colmeas mobilistas - No seu interior o apicultor coloca cadros con cera estampada.

- **Verticais** - Langstroth, Dadant, Voirnot, Bastians, colmea industrial ...
- **Horizontais** - Pouco utilizadas pola súa capacidade limitada.



Colmea Langstroth

Ana María, Darío, Cintia, Estrella. 5º B.

INSTRUMENTOS DE APICULTURA

Son moitos os instrumentos utilizados polo apicultor na manipulación das abellas e o aproveitamento dos produtos que elas fabrican. Entre eles imos a referirnos ós que pensamos son máis interesantes.

NA VISITA Ó COLMEAR O APICULTOR UTILIZA:

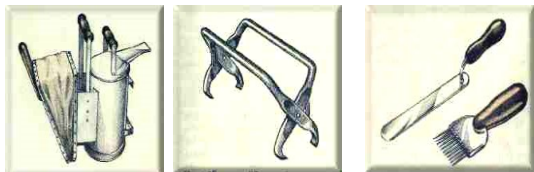
A careta (escafandra) - É unha máscara cun enreixado de plástico ou ferro, que permite a visión sen ser atacados polas abellas.



Unha funda branca - Un mono de lona ou plástico branco é o máis indicado para as abellas.

Os guantes - De goma ou plástico branco, con manguitos que axusten á funda cunha goma elástica.

As botas - De goma, a poder ser herméticas contra a funda.



O afumador - É un fol que debe proporcionar un fume abundante e frío, necesario para tranquilizar ás abellas.

Tenaces - Aparello moi útil para coller os cadros no interior das alzas.

Espátula - É unha paleta plana de aceiro, importante para separar os cadros ou as alzas.

Cepillo - É unha vasoira estreita e curta moi práctica para varrer as abellas.

Excludor - Enreixado que colocado entre as alzas impide o paso da raíña para poñer ovos nas alzas con mel.



PARA A REPARACIÓN E PREPARACIÓN DE CADROS UTILIZA:

Láminas de cera estampada - Láminas de cera pura do tamaño dun cadro con esbozos hexagonais polas dúas caras.

Carrete de arame - O arame utilízase para suxeitar a cera estampada ó cadro.

Espora - Aparello que une o arame á lamina de cera.

Fixador eléctrico - Batería que quenta o arame pegándoo á cera cando esta se derrete.

Pichel - Aparello para derreter cera que vai ser utilizada na preparación dos cadros.

PARA A OBTENCIÓN DO MEL UTILIZA:

O coitelo desoperculador - Coitelo grande e de folla moi afiada, utilizado para cortar os opérculos que cerran as celas dos cadros de mel.

Cuba de desopercular - Recipiente con patas onde se lle sacan os opérculos ós cadros.

Coador - Filtro de aceiro ou plástico que separa opérculos e impurezas do mel.

Extractor - Aparello manual ou eléctrico que ó xirar permite sacar o mel dos cadros.

Madurador - Cuba de plástico ou aceiro para almacenar o mel durante uns cantos días.

Botes de vidro - Son os mellores recipientes para envasar o mel.

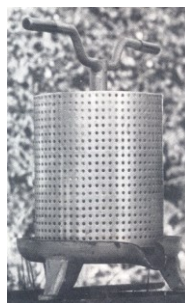


OUTROS APARELLOS .

Prensa - Para premer os opérculos e aproveitar o mel que conteñen.

Cerficador solar - Para derreter os opérculos e obter cera.

Máquina para facer velas ...



OS PRODUCTOS APÍCOLAS

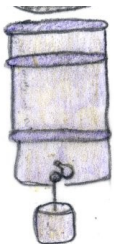
As abellas desde a antigüidade foron utilizadas polo home para aproveitar os produtos que elas producían. Na actualidade o apicultor obtén das súas colmeas gran variedade de substancias e entre elas podemos nomear as seguintes: mel, pole, xelea real, cera, propóleo, veneno ...

Mel - Obtida a partir das exsudacións azucradas das flores, unha vez recollidas, transformadas e almacenadas nos panais polas abellas.

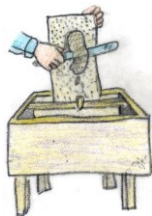
Consúmese directamente ou acompañando a pasteis e froitas e tamén como substancia que substitúe ó azucre.



Recolleita



Filtrado



Desoperculado



Mel envasado



Extracción



Pole - Recóllenno as abellas nos estames das flores, pois é un alimento imprescindible para a alimentación das crías. O apicultor obteno colocando na piqueira unha trampa caza-pole que fai caer as boliñas de pole nun caixón do que serán recollidas varias veces por semana.



O pole véndese en boliñas. É un alimento que pode consumirse tanto en estado natural como pulverizado e mesturado con confitura, manteiga, mel ou azucre.

Xelea real - É unha substancia fluída e branquiña, rica en vitaminas, elaborada polas abellas para alimentar ás larvas e á raíña.

É un extraordinario alimento, moi apropiado para mellorar o estado físico de persoas débiles, cansadas ou de idade.



Cera virxe



Cera estampada

Cera - Substancia graxa segregada polas glándulas cereiras das abellas novas e que serve como materia para construír os panais da colmea.

Utilízase para fabricar velas, para fixar perfumes, en unguentos, láminas de cera estampada, forma parte do betume...

Propóleo - Materia resinosa recollida polas abellas en determinadas plantas, utilizado para tapar buracos e selar gretas na colmea.

É un produto con moitas propiedades curativas: cura bronquites, cicatriza feridas, fai desaparecer verrugas, frieiras, herpes ...

Veneno - É unha secreción producida por unhas glándulas situadas no interior do abdome da abella obreira. O veneno é introducido no interior da nosa pel cando a abella nos clava o aguillón; producindo unha gran dor, inchazón, picor e incluso podendo causar a morte.

O veneno tamén ten propiedades curativas, utilizándose para tratar reumatismos, artrites ... e para curar as alerxias ás picaduras.



Andrea, Cati, Iris, Sandra e Sara. 5º B.

O INVERNO

O inverno é moi pesado,
as choivas fan moitos ríos,
non vistas con pouca roupa
porque podes coller frío.



Se tes pan e un pouco leite
douche chocolate quente.
Xunto á lareira co lume
sentado cun libro sempre.

Cando chone ou fai vento
quedo sempre na casiña
xogando ou mirando a tele,
ben metido na camiña.

A neve gústame moito,
fas moitas cousas con ela,
serve para divertirse,
serve para xogar nela.

Esta estación é moi longa
aínda que só ten tres meses,
como se fai pronto noite
moitísimo tempo perdes.

Miguel Martínez Rivas
6º A.

NEGRA TRISTEZA

¡Que fermosa esa gaivota!,
parada naquela rocha,
mirando para esa onda
como se estivese soa.



Navegando co meu barco
observaba aquel paxaro
co seu piquito dourado
e o corazón destrozado.

Por culpa dun barco grande
soltouse o chapapote aquel,
agora o mar é un desastre,
rochas negras, peixes... tamén.

Os peixes xa se escaparon
alá cara ó mar de lonxe,
limpo o esperaban hoxe,
mais toparon chapapote.

Así está a nosa gaivota,
erguida naquela rocha
coa mirada perdida,
triste, desolada, rota.

Salvador Brión 6º A.

O NADAL

Gústame o mes do Nadal,
tamén saltar e cantar,
cos agasallos xogar
e coa música bailar.

Que bonito pasear
co alumado do Nadal,
as estrelas contemplar
nesta noite especial.

A Noiteboa xa chega,
o meu corazón xa brinca,
os meus parentes xa veñen,
a cea vai estar lista.

O ano vello se despide,
non me poden nin durmir,
comer as uvas ás doce,
o ano novo recibir.

Na ventá están meus zapatos,
esperan con ilusión.
Noite de Reis xa chegou...
¡sorpresas a mogollón !.



Rebeca Fandiño Gómez 6º A.

O NADAL

¡Que ben, xa chega o Nadal!,
vacacións e alegría,
cantando as panxoliñas
de noite e tamén de día.



Xa non vou para o colexio,
non teño que madrugar,
xogando cos meus amigos
todo o día sen parar.

Seica nace o Mesías,
seica nace o Neniño,
seica che é repoludo,
repoludo e moi feitoño.

¡Cantas luces hai na rúa!,
¡cantas luces vexo eu!,
¡que bonita é a lúa!,
¡que contenta estou eu!.

As árbores adornadas,
moita chuvia, moito frío,
collo o paraguas de flores
e, baixo a chuvia, eu río.

Naiara González 6º A.

O NADAL

En decembro o Nadal chega,
e chegan os regalitos.
Na montaña moito neva,
Eu xogo cos amiguítos.

O belén é importante
e faino sempre meu pai,
ponlle unha estrela brillante
a árbore faina a miña nai.

Comemos pavo e marisco,
patacas e chocolate,
algún que outro petisco
e champán como remate.

Cando vén Papá Noel
tráenos moita roupiña,
pero eu pedinlle un pincel
e tróuxome unha cociña.

Os Reis veñen en xaneiro
e tráenme o que eu quero:
bonetas e un pandeiro
e todo o que eu espero.

Sara Comedeiro 6º A.

"SE EU FORA..."

Se eu fora unha árbore ,
tería paxariños e follas .

Se eu fora unha bolboreta ,
tería nas ás debuxadas flores .

Se eu fora un barquito ,
bailaría coas ondas .

Se eu fora unha montaña ,
tería un gorriño branco e un vestido verde .

Se eu fora un paxariño ,
faría no teu cabelo o niño .

Se eu fora un esquío ,
roería piñas ,noces e landras .

Se eu fora á Lúa ,
xogaría coas estrelas .

Se eu fora un Sol ...
¡ teriades sempre alegría e calor ¡ .

3º B.



LA NIEVE

La nieve es blanca
como tu cara
La nieve es fría
como tu vida.

La nieve es hielo
como tu cuello
la nieve es aire
como tu sangre.

La nieve es agua
como tu garganta
la nieve es oro
como tu gorro

Mónica Rodz. Juncal 6ºB



Los niños jugamos
con mucho amor,
cogemos las flores
y morimos de calor.

Nos gusta,
la primavera,
y queremos
que vuelva.

Andrea Otero 6ºB

RIMAS

Nun día soleado
estaba o mar picado
ía dun lado para outro
case mareado.

Dous máis dous son catro
igual ás patas dun gato.
Unha máis unha son dúas
igual ás patas dun pato.

No fondo do mar
temos peixes e máis
hai peixes menudiños
e outros xa grandiños
hainos mansos e feros
xuntos da gusto de velos.

No mes de maio
hai moito traballo
e arredor do carballo
hai moito cascallo.

**Jesús
Soage 6ºB.**

O OUTONO

Cando sopra o vento
e marchouse o verán
as follas se caen sen parar.

¡Non te marches verán!
¡Non nos deixes co outono!
que é frío e moi chuvioso.

Chegou o outono
e as árbores sen follas están
¡A ver se chega o verán!

Mónica Rodz. Juncal 6ºB



LA PRIMAVERA

¡Qué bonita es la primavera!
No llueve
ni nieva.

Con ella vienen las flores
y marcha el mal tiempo,
florece los prados
y vuelve el buen tiempo.



¡ QUE BONITO...!

¡Que bonito é o bosque!
 ¡Que bonito o piñeiral!
 Os paxariños cantan
 ó voar.

¡Que bonita é a praia!
 ¡Que bonito é o mar!
 Tódolos peixiños cantan
 ó nadar.

¡Que bonito é o meu pobo!
 ¡Que bonita a cidade!
 Nós todos xuntos cantamos
 pola Natividade.

Ángel M. Torres. 5º B.



QUIXERA SER MARIÑEIRO

Quixera ser mariñeiro,
 mariñeiro e pescador,
 tería un barco veleiro
 e unha dorna con motor.

Quixera ser mariñeiro
 e no mundo navegar
 co meu barco mariñeiro
 e gorra de capitán.

Quixera ser mariñeiro,
 e todo o mundo observar
 e co meu barco veleiro
 ó infinito chegar.

Estrella Pérez 5º B.



A POLEA

A polea é unha roda
 que ten no medio unha fenda
 nela metemos a corda
 que compramos nunha tenda.

Nun lado atamos un corpo
 e tiramos do outro lado
 podendo así levantar
 calquera obxecto pesado.

Utilízase nos pozos
 e tamén na construción
 con ela sacamos auga
 e as pedras do camión.

Ventura García 5º B.



AMOR IMAXINARIO

Desde que te vin
 nunca me esquecín de ti
 e agora que te teño
 xa me sinto máis feliz.

A túa cara é coma o Sol
 que reluce todo o día.
 A túa boca unha nube
 a que eu sempre bicaría.

O teu corpo, o mundo enteiro,
 e por iso eu che digo
 o moito que te quero
 e con isto me despido.

Sara Sampedro 5º B.

XOGOS POPULARES

A CADEA

Desenvolvemento:

Un xogador persegue ós demais. O resto dos xogadores correrá libremente polo terreo sinalado. O perseguido tentará tocar ós compañeiros. O tocado irá collendo a man do perseguidor e xuntos tentarán de coller ó resto dos seus compañeiros.

- Se a cadea se rompe, párase o xogo ata que se unan.
- O xogo remata cando non quede ninguén sen formar parte da cadea.



A MURALLA

Desenvolvemento:

Campo cun pasillo central no que está situado un gardián. Os demais xogadores tratarán de pasar do lado “A” ó “B” do campo sen que o gardián lles toque. Os tocados colocaranse no pasillo, no lugar onde lles indique o gardián, non se poderán mover e formarán unha muralla continua ou varias pequenas, sempre collidos pola man. Desta forma vaise achicando o

camiño para atravesar de campo a campo.

CADA UN NA SÚA CASA

Material: aros ou neumáticos

Desenvolvemento:

Tódoos aros en círculo, agás un que se atopa no medio. Un neno en cada aro.

Ó sinal, todos os xogadores terán que cambiar de aro; o do centro tentará de ocupar o aro do compañeiro. Se o consegue, o que quede sen aro pasará ó centro.

- Duración: tempo precisado ou ó pasar todos polo centro.



ESTOUPAR GLOBOS

Material: globos

Desenvolvemento:

Equipos de 4 a 6 xogadores.

Ó sinal, o primeiro de cada equipo comeza a carreira ata o lugar onde se atopan os globos, colle un, estóupao sentándose nel e volta para darlle o relevo ó seguinte.

- Gaña quen remate primeiro.

O ASASINO

Desenvolvemento:

Prepáranse papeletas, nas que nunha delas ponse a palabra “asasino”. Colócanse sentados en círculo. Cada neno colle unha papeleta. O asasino mata ás súas vítimas chiscándolle un ollo. Os mortos deben tumbarse. O policía debe localizar ó asasino.

A CHAVE

Material:

A **chave**: consta dunha estreita peza de ferro, de 75 centímetros, de lonxitude, que se crava no chan e que ten dúas ou tres aspas, tamén de ferro, que xiran cando se lles dea.

Os pellos: son unhas pezas de ferro, redondas, duns 6 centímetros de diámetro e 1,8 centímetros de grosor.

Desenvolvemento:

- Os xogadores sitúanse a 20 ou 30 pasos da chave, e un pouco máis cerca se son nenos
- Cada equipo fai unha primeira tirada tratando de achegarse o máis posible á chave e, o que máis se achegue, elixe compañeira ou compañeiro, e comeza a partida, que será a tantos puntos como se acorde neste primeiro momento.
- Cada impacto na chave vale oito puntos e, se ninguén dá na chave, gaña un punto aquel que máis se achegue.

O PULSO

Desenvolvemento:

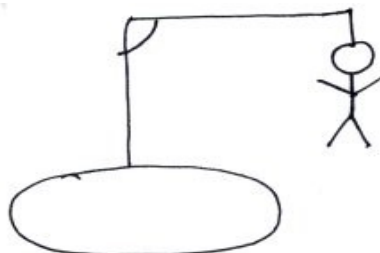
- Os dous xogadores sentan un fronte ó outro coa mesa no medio, e xuntan unha man, apoiando na mesa o cóbado. O brazo libre sitúano detrás do corpo, no lombo, para non facer forza con esa man na mesa.
- Outra persoa, a modo de xuíz, fai un sinal e os dous xogadores comezan a faceren forza.
- Gaña o primeiro que consegue que o contrincante toque a mesa co dorso da man.



O AFORCADO

Material:

Lapis e papel



Desenvolvemento:

- Un neno fai de director, pensa unha palabra e pinta nun papel tantas raias como letras conten. Os xogadores comezan a dicir unha letra cada un tratando de adiviñar o termo agachado
- O director irá colocando as letras correctas formando pouco a pouco a palabra pero, por cada faio dos xogadores, irá pintando no papelas distintas partes dun aforcado: a base da forca, o traveseiro, a soga, a cabeza do aforcado, o seu tronco, pernas e brazos.
- Se chega a pintar o aforcado completo, gaña a partida e escolle outra palabra. Se gaña antes un dos xogadore, inverten os papeis e aquel pasa a dirixir a seguinte partida.

OS TRES PÉS

Desenvolvemento:

- Cada parella atará unha das súas pernas a do outro por medio dun pano ou unha corda.
- O número mínimo de xogadores será de catro, así poderán formarse alomenos dúas parellas para competir.
- A finalidade do xogo é que unha parella gane a carreira.

**Abraham Parada
Pablo Piñeiro. 6º B.**

DEPORTES

Un ano máis, como xa é tradición, temos en marcha as ligas de BALONMÁN e FUTBITO nos recreos. Nestes intres rematou xa a 1ª destas ligas, que é a de BALONMÁN FEMININO, resultando CAMPIONAS as seguintes nenas do equipo de 6ºA:

6ºA.

- Jéssica Barreiro Barreiro.
- Tamara García Piñeiro.
- Rebeca Fandiño Gómez.
- Jéssica Lemos Martínez.
- Naiara Gómez García.
- Sara Mariño Martínez.
- Ana Teresa Barros Fernández.
- Bárbara Martínez Rodríguez.

Neste curso, como novidade, imos a intentar celebrar dúas novas competicións no patio cuberto durante os recreos. Estas van ser VOLEIBOL e TENIS DE MESA, tanto masculino como feminino. A intención é incluso ampliar nun futuro a oferta deportiva para estas competicións dos recreos, sempre e cando sexa posible por espacio e tempo.

Temos que informar tamén doutra novidade con respecto ó Tenis de

Mesa. A partir deste curso, as mesas de “ping-pong” que antes estaban na entrada do Colexio pasan a estar de forma permanente dentro do patio cuberto. Deste xeito, o tempo para poder vir xogar a “ping-pong” polas tardes queda limitado ás tardes dos martes. Recordar tamén que estas mesas son para uso e disfrute exclusivamente dos alumnos/as e exalumnos/as do Colexio de Beluso. De tódolos xeitos, cada principio de curso, farase un listado de todos aqueles interesados en xogar a “ping-pong” polas tardes, para así ter constancia dos nenos/as que van disfrutar desta posibilidade.



PASATEMPOS

ADIVIÑAS:

Son camarada da terra
e tan grande coma ela,
estou no marco que divide ás chousas,
no nome de Amaro,
e na vaca Marela.

(ram O)

Teño cabeza de ferro,
O meu corpo é de madeira
Aquel o que lle pillo un dedo
Grande é o berro que pega.

(oletram O)

Unha árbore con doce canas,
cada cana catro follas,
cada folla sete fillos,
cadaquén ten o seu nome;
adiviña ti, se es home.

(ona O)

Teño follas e non son árbore,
fáloche e non teño voz.
Se me abres, non me queixo,
adiviña ti quen son.

(orbil O)

Estou no mar e non me mollo,
estou no lazo e non me ato,
estou no aire e non caio,
estou na igrexa e non son santo.

(a O)

No campo me criei,
metida entre verdes lazos.
Aquel que chora por min
é o que me parte en anacos.

(alobec A)

Dúas torres altas,
dous miradores,
un espantamoscas
e catro andadores.

(acav A)

¿Que cousa é que asubía sen boca, corre
sen pés, pégache na cara e non ves?

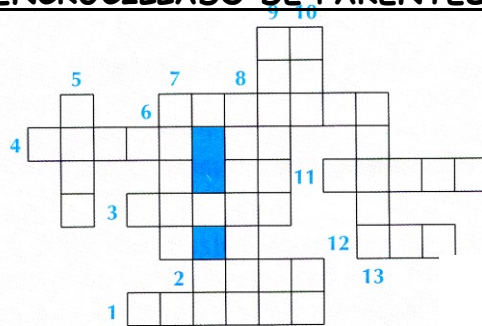
(otnev O)

XEROGLÍFICO:



¿Qué pescou Xosé?

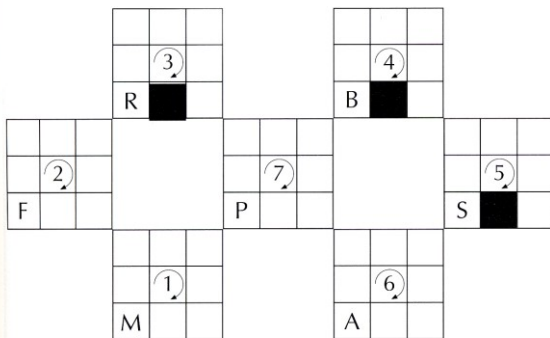
ENCrucILLADO DE PARENTES:



1. Home da miña irmá.
2. Muller do meu fillo.
3. Fillo do meu pai.
4. Home da miña filla.
5. Filla do meu filio.
6. Fillo do meu irmán.
7. Nai da miña muller.
8. BISAVOA.
9. Fillo do meu tío.
10. A muller do meu pai.
11. FILLO.
12. O marido da miña nai.
13. Fillo da miña tía.



Aspograma



Completa empezando pola letra que che damos e seguindo o sentido das agullas do reloxo:

1. Molusco marino que se cultiva en bateas.
2. Os que pescan ou marisquean sen permiso.
3. Porto pesqueiro da marxe coruñesa da ría de Arousa.
4. Pesca que se fai preto da costa.
5. Peixe azul que «polo S. Xoán molla o pan».
6. Arte de pesca na que se arrastra a rede.
7. Arte de pesca na que unha longa corda leva moitos anzois.

CHISTES

1.- - A ver, Pedriño, ¿saberías dicirme dous pronomes?

- ¿Quen, ue?

- Moi ben. O seguinte.

2.- - Doctor, me siento mal.

- Pues siéntese bien.

3.- - Oia lé o 999 99 99

- Non, é o 666 66 66.

- Vaia, ¡xa volvíñ marcar ó revés!.

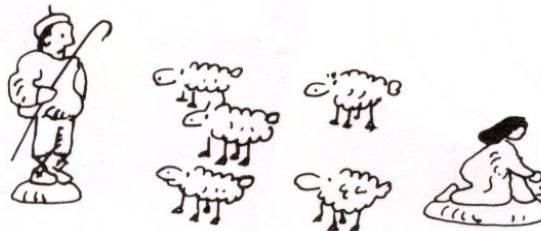
4.- O director da escola pregúntalle a Jaimito:

- ¿Qué pensas ser de mayor?

- Carniceiro.

- ¿E por que carnicero?

- Porque xa aprendín na escola a facer chuletas.



REFRÁNS

1. En el menguante de luna de enero, corta tu madero.

2. Bienvenida sea la nevada que protege de la helada.

3. Para febrero guarda leña en tu leñero.

4. La dicha reúne, pero el dolor une.

5. Marzo varía siete veces al día.

6. Tiempo presente, al mentarlo ya es ausente.

7. Abril que truena, anuncia cosecha buena.

8. Ni te fíes de hombre rico, ni te subas en borrico.

9. Mayo mojado, del barbecho hace prado.

10. Busca el medio de todo y tendrás buen acuerdo.



O C.E.I.P. DE BELUSO



DESÉXAVOS UN



ii BO NADAL!!

