


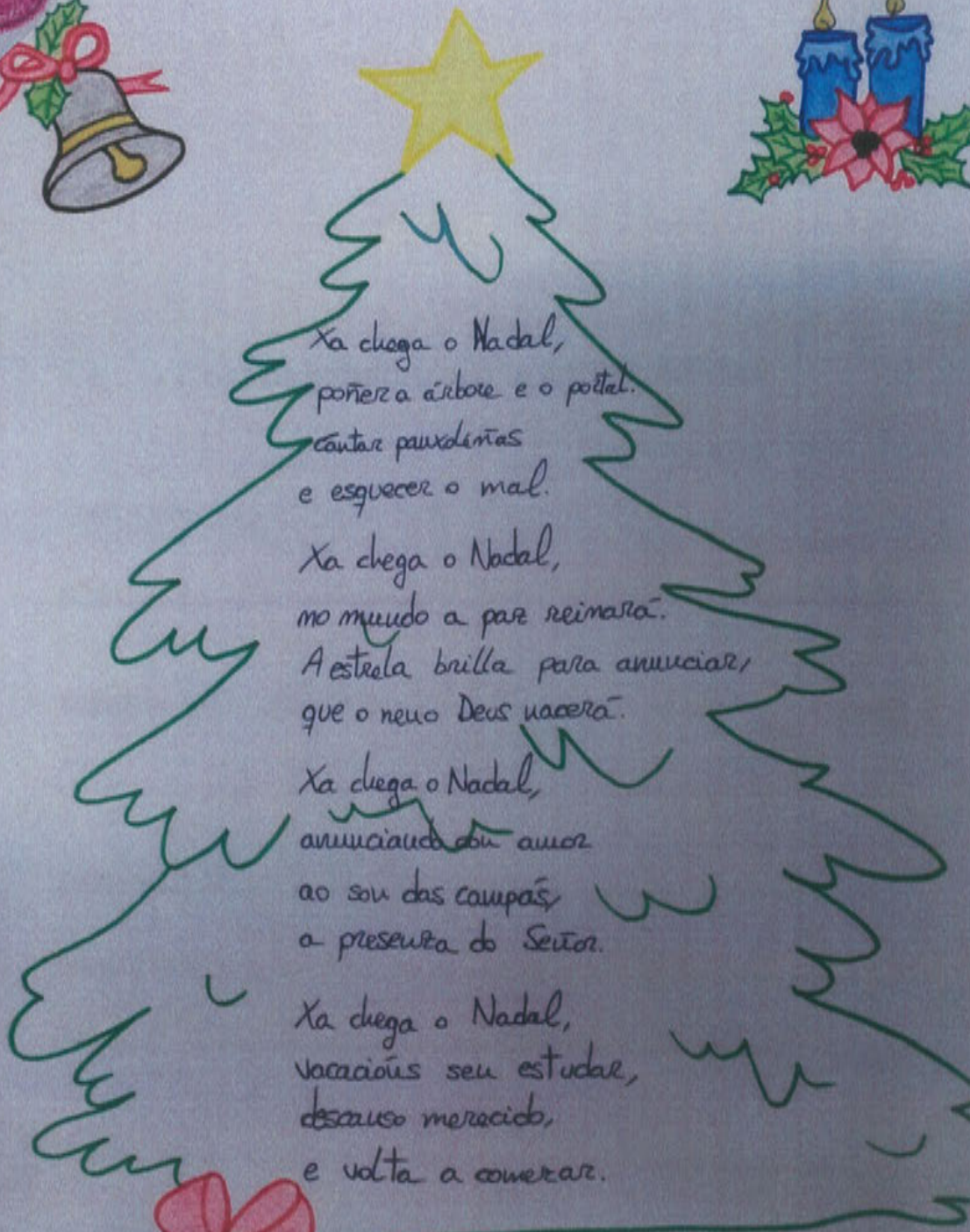
ATLANTIC WATERS



2015-16



UN BANQUETE DE FELICIDADE.



Xa chega o Nadal,
poner a árbore e o portal.
cantar pauxerías
e esquecer o mal.

Xa chega o Nadal,
no mundo a paz reinara.
A estrela brilla para anunciar,
que o novo Deus nacera.

Xa chega o Nadal,
anunciando con amor
ao son das campas,
a presenza do Señor.

Xa chega o Nadal,
vocacións seu estudar,
descauso merecido,
e volta a comezar.



NADAL



A Señora Primavera
chegou moi apurada
trae flores nas mans
e chapeu na cabeza.





A Señora Primavera
soltou mil paxaros
a voar polo ceo
e fundirse co espazo





Señora Primavera
desperte pronto ó Sol
que non quere erguerse
para darnos calor.



INTERCAMBIO INTERCULTURAL

ESPAÑA-CHILE

As profesoras de Educación Infantil deste centro, CEIP Illa Verde de Lugo, establecemos comunicación cun xardín infantil de Rodelillo en Valparaíso (Chile) chamado "Burbujitas".



Este centro pertence á Junta Nacional de Jardines Infantiles (JUNJI). Proporciona atención integral a nenos e nenas de idades comprendidas entre 84 días e 3 anos e 11 meses. Estes xardíns son estatais e sitúanse en zonas de baixos recursos . Teñen como misión favorecer unha educación de calidade con énfase no respecto e coidado do medio ambiente que lles rodea con apoio e a participación activa das familias.

Para realizar este intercambio empregamos as Novas Tecnoloxías: videochamada a través de Skype, chatear mediante whatsapp, compartir documentación por correo electrónico...

Entre o material compartido por ambos centros resaltamos un video de 30 minutos enviado desde o Xardín "Burbujitas". Neste video podemos ver como unha das mestras realiza diferentes actividades cos pequenos: contar contos e facer alguna manualidade con motivo do Día da Nai.

Ademais de compartir as experiencias propias da docencia resulta enriquecedor observar as estratexias propias de cada lugar. En concreto

chamounos a atención o xeito de colocar os libros na parede mediante canalons de Tellado, sistema que resulta vistoso, económico e funcional.

A continuación mostramos tres imaxes sacadas do video onde se poden apreciar os detalles que mencionamos anteriormente. Non aparecen imaxes dos pequenos co fin de cumprir coa Lei de Protección de Datos e preservar así a súa imaxe



Desde o xardín "Burbujitas" tamén nos enviaron unha mostra das actividades realizadas para o Día do Libro. Trátase dun marcapáxinas feito polos nenos coa axuda das profesoras.



Pola nosa parte enviamos os nosos traballos feitos co mesmo motivo.

Trátase dun marcapáxinas e un conto debuxado dentro da silueta do muíño de Don Quijote.





burro
burro



Don Quijote
Don Quijote



Rocinante
Rocinante



Sancho Panza
Sancho Panza



Dulcinea
Dulcinea

ILLA VERDE – ALBEIROS

Os nenos e nenas de Educación Infantil de cinco anos realizaron unha videochamada (a través da aplicación Skype) con compañeiros e compañeiras do Colexio de Albeiros, na que ambos interpretaron diferentes cancións.



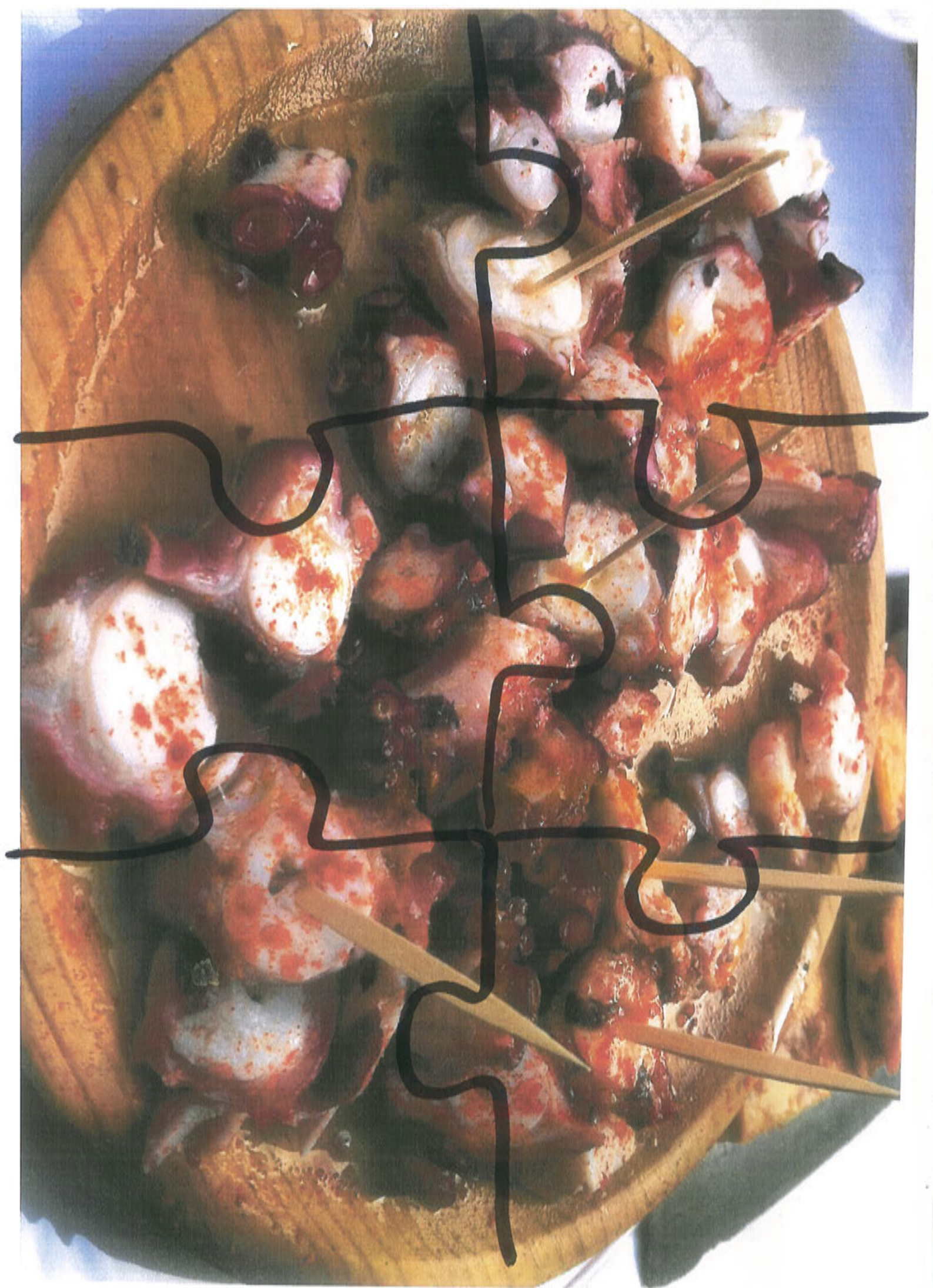
QUEBRACABEZAS

Coa colaboración das familias levouse a cabo en Educación Infantil unha recopilación de receitas típicas e fotografías de monumentos galegos.

Este material empregouse logo para elaborar quebracabezas que os nenos e nenas recortaron, picaron, montaron...







Pequenas científicas 1º A e B



Lâmpada de lava

Disco de Newton



Dia da Ciencia na Corueta



Osos frito

Leite de cores



Volcán

Facemos papel reciclado



Trocamos
papel de
Periódico.

Misturámoslos con
auga e vinagre.



Remexémolo ben
e deixámolo
repousar.



Metemos o bastidor na água e sacamos a pasta.

Escurrimos a água e coloramos o trapo no medidor.



Sacamos o trapo e a pasta legamos na ventá e deixamos secar.



A CASTAÑA

A Castaña está no berce
nun ourizo acochada,
pendurando dunha póla,
o carón doutras castañas.

Pola noite o castiñeiro
conta historias xa pasadas,
fala sempre dos magostos
que no outono se argallaban.

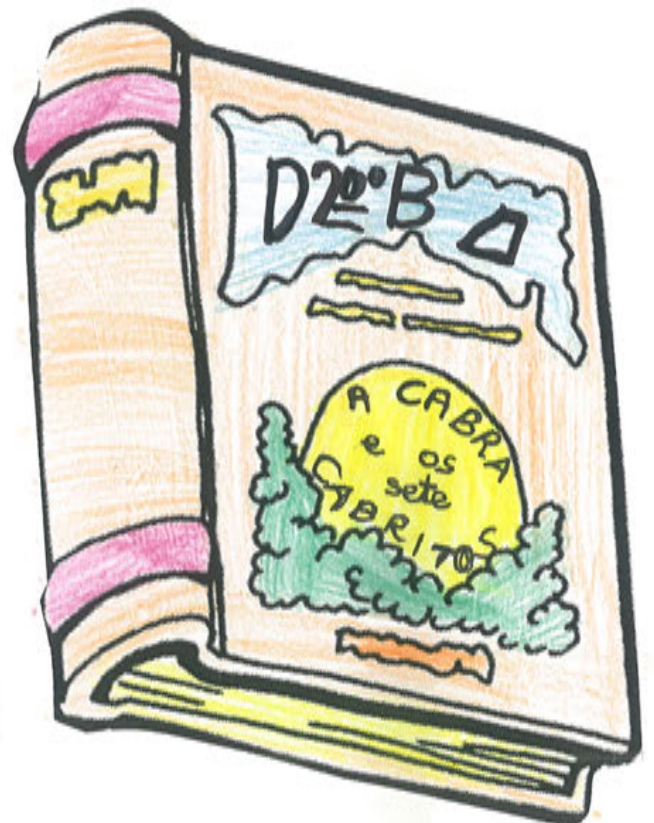
A castaña escoita a tenta
soña con estar asada
durme leda no ourizo
agardando unha risada.

Poesias

OS CONTOS

TAMÉN

RIMAN



CARAPUCHIÑA VERMELLA

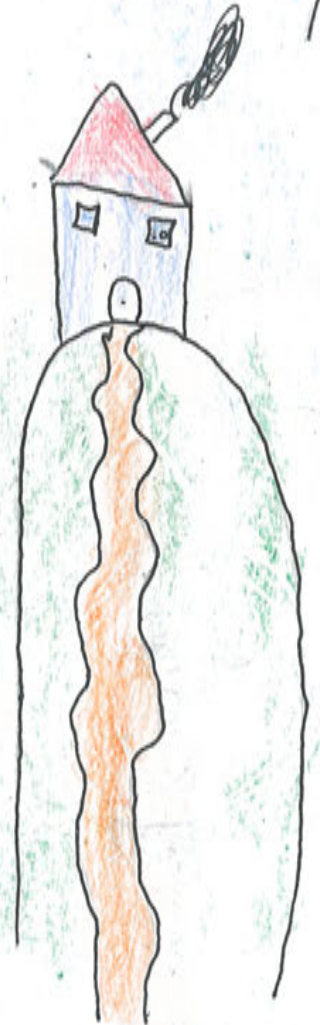


Unha nena, chamada Carapuchiña
ten que atravesar o bosque
para ver a xúa avoíña.

Leva nunha cesta pan, leite e mel
Xa que a avoa non está ben
e non pode facer de comer.

Nesto aparece un lobo,
que a quere devorar,
Carapuchiña non lle ten medo
eponse a falar.

O lobo engaña a Carapuchiña
e mándaa por outro camiño,
el vai polo máis curto
para chegar antes a casa da avoa.



Carapuchiã chegou
e o lobo na casa estava.

Carapuchiã surpreendida pensou,
que era o que ali passava.

Enseguida se deu conta
e chamou o carador.

A avoa saiu do armario
e xa toda se arreglou.

E, o lobo...
xsmas voltou.



A CABRA E OS

SETE

CABRITOS

Nun lonxano lugar
vivían sete cabritiños
coa súa mamá, a cabra
que tiña que ir mocear.

Non abrades a porta a ninguén,
dívolve a nai aos seus fillos,
que non debes vir alguén,
como o lobo, que é moi pillo.

Quedaron só os cabritiños,
e o lobo na porta petou,
ensinando unha patina,
e o lobo llela ensinou.

A pata non era branca,
e os cabritos non abriron,
con farina foi machado,
pero non o recibiron.

Filoules con voz moi rancá
E ao lobo recoñeceron,
máis foi tomar uns ovos
e os cabritos xa o crearon.



A nai á casa voltou
e os cabritos man estaban,
con gran pesar escitou
que o pequeno lle contaba.

E ao final os cabritiños
foron pronto rescatados,
e o lobo, con moita sede,
no río morreu... afogado.



A PAZ

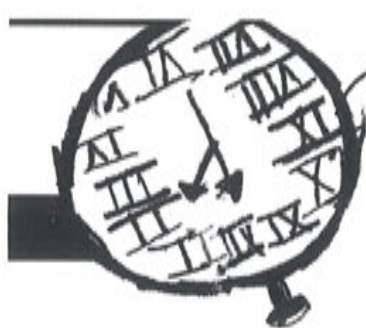
Pasas veloces e fumegantes
sendendo o ceo
os avións que a guerra van.

Fungan os atronadores motores,
axotando paxaros e nubes.

Á guerra van,
arrastrando o seu ronsel
de lume e medo.

Eu non quero a guerra!
Que veñan de volta
e boten gritandas de festa
na nosa cabeza
os avións aviados
que voan tan alto,
tan alto e tan lonxe
no ceo encerado.

Pablo Vázquez Vázquez

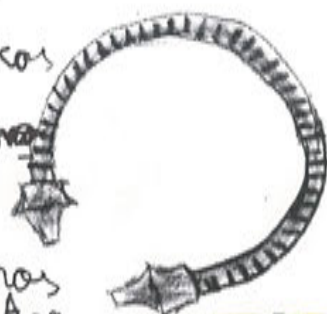


Unha viaxe ao Museo provincial e ao Concello de Lugo

Este Martes pola mañá fomos en autobús, ao Museo Provincial de excursión. Alí vimos relaxos de arca, pezas de ouro, mosaicos romanos etc. A nosa guía chamábase Marcia.

Despois fomos camiñando ao Concello, e alí entramos na Sala de Plenos, onde unha concelleira chamada Ana nos recibiu e nos explicou para que servía esa sala. Despois fixémoslle preguntas sobre o Concello e ela nos respondeu.

Ao final, volotamos camiñando ao autobús para voltar ao colexio Illa Verde.



3º B



Cómo disfrutamos coa viaxe!

A excursión en versión 3ª A



A

A fortaleza é moi bonita e leva moitos anos existindo. É un dos castelos máis antigos de Lugo.

Sitúase en Friol. No interior ten moitas cousas antigas como as camas, as mesas, as espadas... A parte de arriba da torre é moi bonita e ten moi boas vistas.

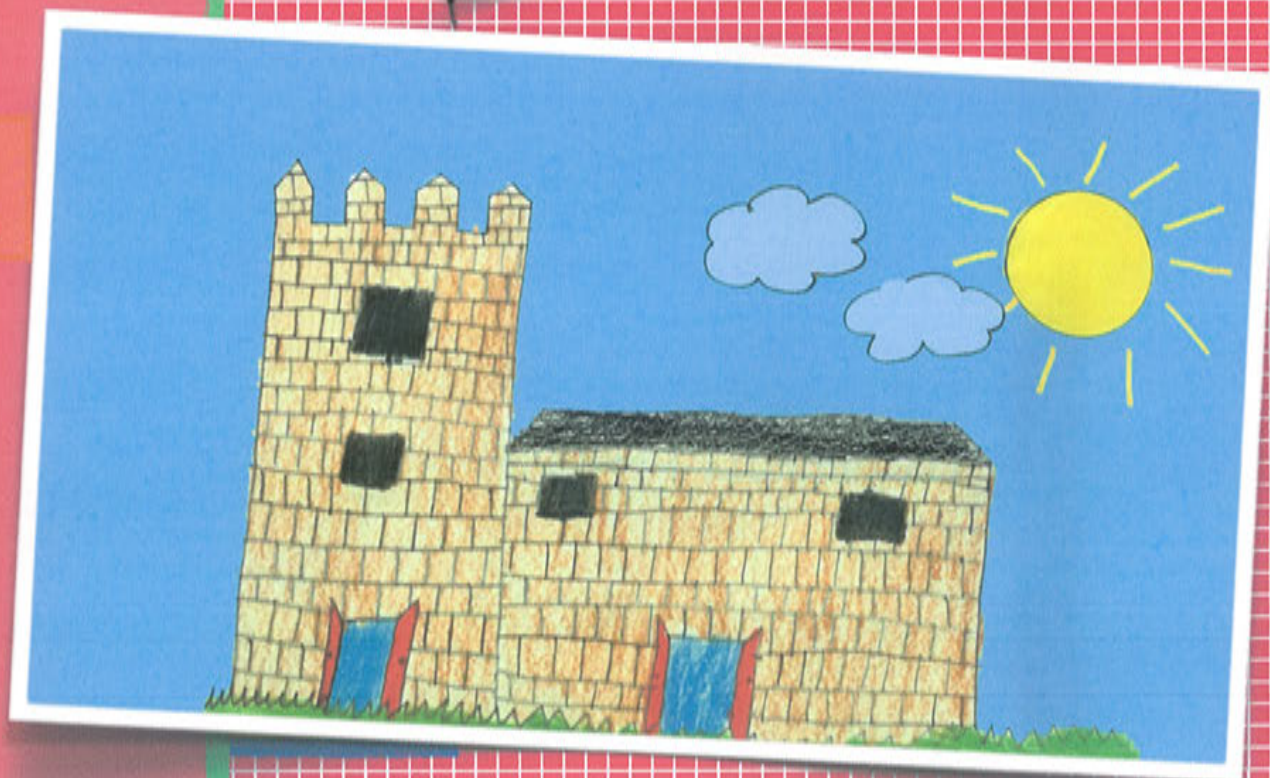
O castelo é grande, rochedo e moi resistente aos golpes. Ten unha torre con picos que servían para que os arqueiros disparasen e se protexeran.

SAN PAIO DE NARLA



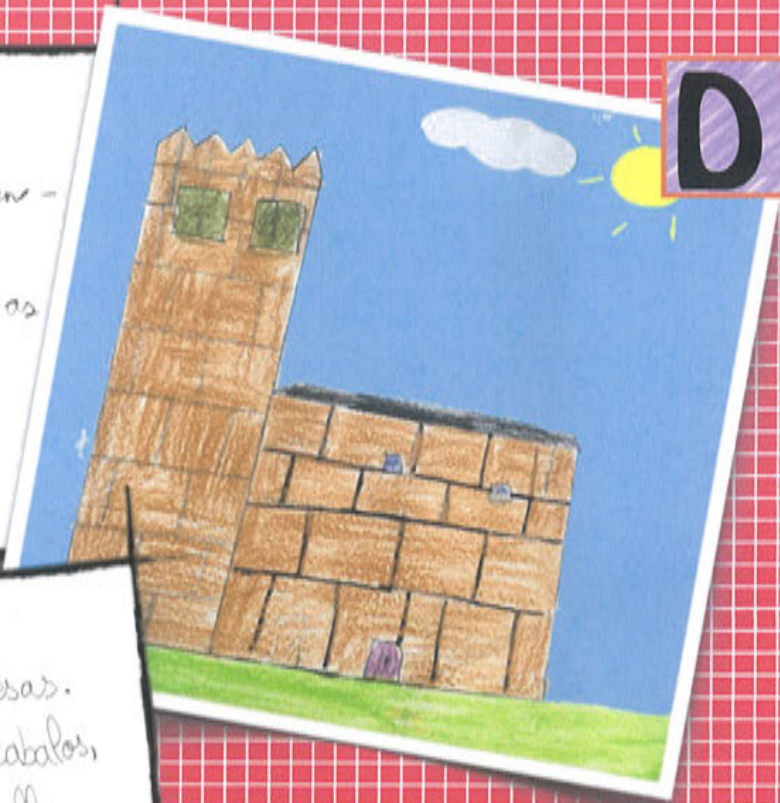
B

C



D

É moi bonita, agradable, silenciosa e moi antiga.
O que máis me gustou foron os colección de armas e subir á torre.



...chea de sorpresas.
Entramos e vimos sillas de cabalos,
zocos, chusbasqueiros feitos de palla...
Unha bruxa. Que medo!

E

Desde alí era todo tan fermoso, a natureza... Tamén se vían os campos, usiños e ao lonxe as montañas.



Manuel
María 2016

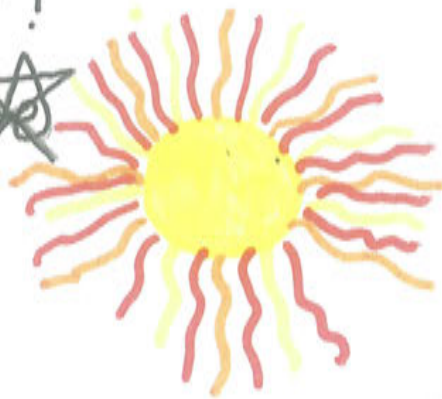
A LEBRE

Corre, lebre, corre, lebre,
e fuge pra teu buraco
onde te está aguardando,
con impaciencia, o lebrato.

Corre, lebre, lebre, corre,
que te segue o caçador
coa súa escopeta cargada
e o seu galgo corredor.

Corre, lebre, lebre corre,
corre que te correrás,
que, se lle foxes ao galgo,
do caçador librarás...

Carime 



Carime 3^oC.



Bolboreta

Raio de luz, bolboreta
que voas de flor en flor,
non che me engada teu vooo,
que me engada a tía cor!

Non che me engada teu vooo,
nin teu ar de soñadora!
¡A grasa da tía cor
é o que a min me enamera!



Engadame a tía cor!
mezcla de noite e aurora,
as tías antenas delgadas
e as tías ás voadoras!

Bolboreta, vidro flebe,
que voas polo xardín,
semellas, bolboritina,
unha dona de peitín...!



O pardal

O pardal é moi humilde
Moi humilde e pobretón
Sempre anda pío, pío



Sen decir unha canción.

O pardal é moi humilde
E anda sempre mal vestido
E non ten porte fermoso
nin vistoso colorido...!



O pardal é moi humilde
nunca sae de viaxe

O pardal é tan pobriño
que samenta ten un tra-xe

O pardal viste de gris
o pardal viste cincenta.

Seu tristeiro pío, pío
non te aires de lamento

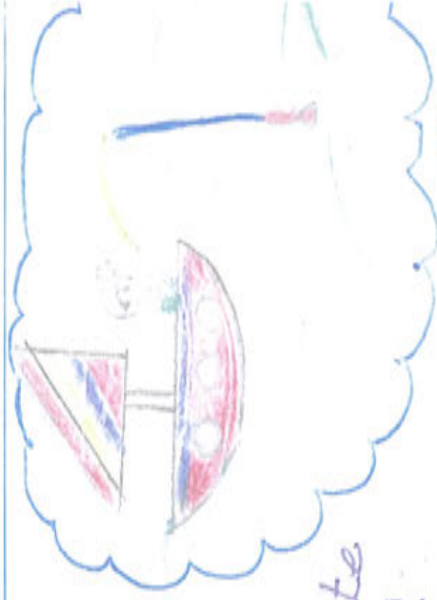


Alicia 37



Meu

Barco



Tenho un barco de xogete.

e nel me quero embarcar

Polos mares dos meus sonos,

que me verá navegar!

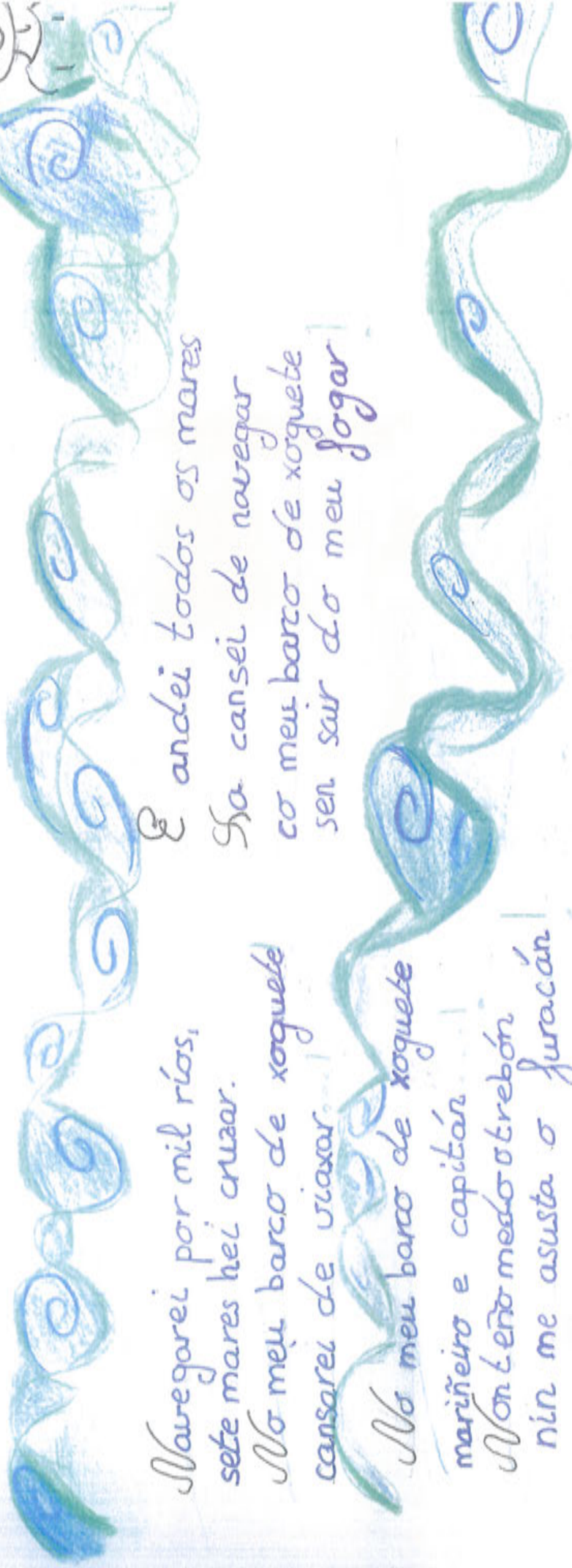
- ⊙ meu barco de xogete
- ⊙ meu barco moito val
verei terras, verei
verei mares de coral

Navegarei por mil rías,
sete mares hei cruzar.

Nó meu barco de xogete
cansarei de viaxar.

Nó meu barco de xogete
marifeiro e capitán
Non teño medo o trebón
nin me asusta o furacán!

E andei todos os mares
Sa cansei de navegar
co meu barco de xogete
sen saír do meu fogar!



O DÍA DO LIBRO

Levaba anteollos
e un libro nas añas,
un libro de contos
que trouxo do val.

A boca da pomba
contaba añas pombiñas,
historias de nubes,
raposos e pitas.

De lobos, de cervos,
de trasnos, de meigas,
os contos da pomba
enchían as leiras.

Contaba conteiros
con verbas de pratas;
Sentíase o ceo
de tras da lizada.

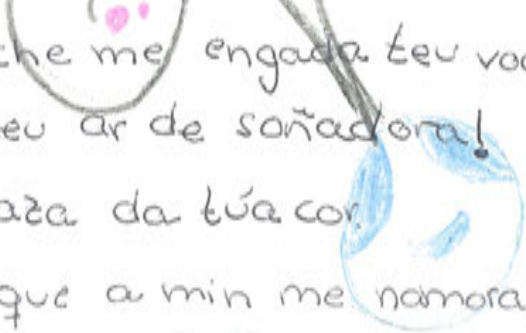


ANTÓN NÚÑEZ

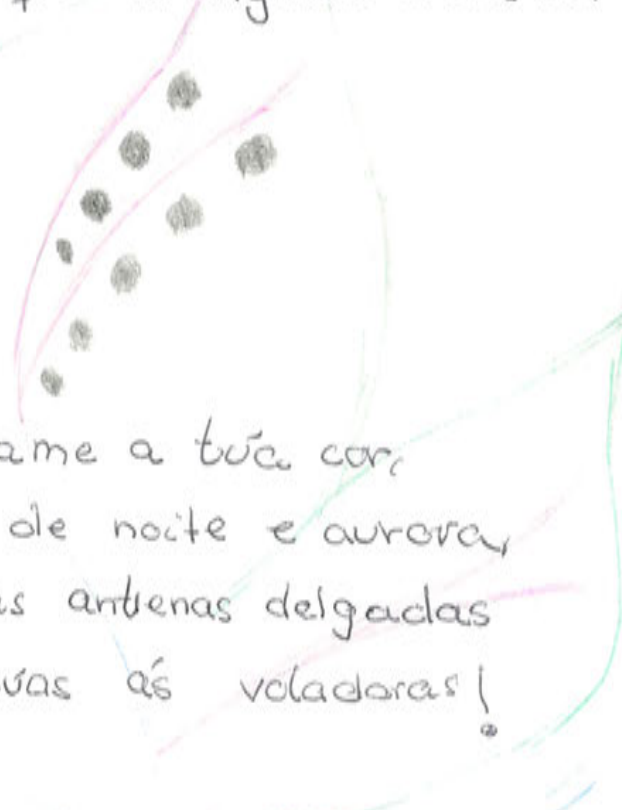


* BOLBORETA *


Raio de luz, bolboreta
que voas de flor en flor,
non che me engada teu voo
que me engada a túa cor



Non che me engada teu voo,
nin teu ar de soñadora!
A graza da túa cor,
é o que a min me namora!



Engáidame a túa cor,
mezcla de noite e aurora,
as túas antenas delgadas
e as túas ás voladoras!



Bolboreta, vidro peble,
que voas polo xardín,
semellas, bolboretina,
unha dona postín...!

O sol

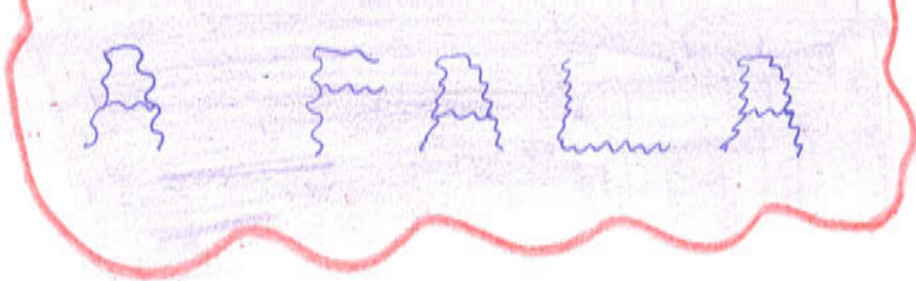
O sol chámase Lourenzo
e é un señor moi finchado
que está no alto do ceo
todo o día relumbrando.



Vai vestido de marelo,
leva chaleque encarrado.
Moi seguro de si mesmo
o seu calor nos vai dando.

O sol chámase Lourenzo
e é señor moi sinalado.
Se non fose polo sol
estaría o mundo xado!

Só o sol manda no ceo,
moi solemne, moi barbaço.
As súas barbas son os raios
con que nos vai alumando!



O idioma é a chave
 coa que abrimos o mundo:
 o salouco máis feble,
 o pensar máis profundo.



O idioma é a vida,
 o coitelo da dor,
 o murmurio do vento,
 a palabra de amor.



O idioma é a forza
 que nos xunque e sostén.



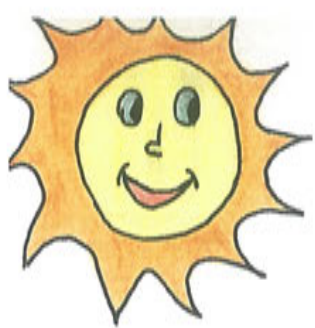
Se perdemos a fala
 non seremos ninguen!



Renunciar ao idioma
 é ser mundo e morrer.

Precisamos a lingua
 se queremos vencer!

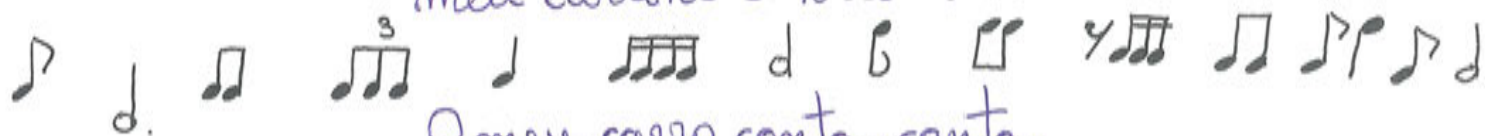




O CARRO

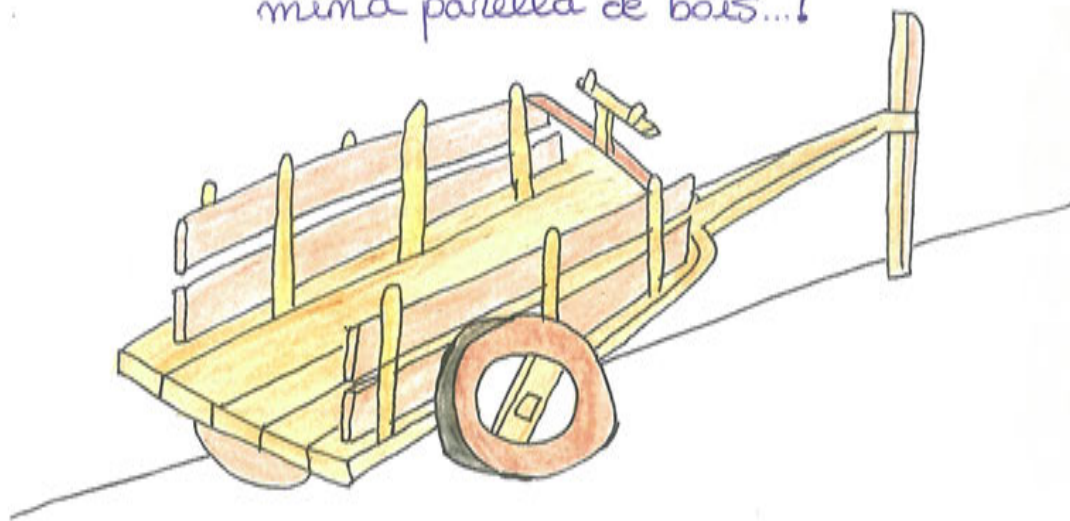
Tenho un carrinho cantor,
tenho un carro cantareiro
com fungueiros aliados
e com eixo de amueiro!

O meu carro canta bem,
non pode cantar mellor.
Meu carrinho cantareiro,
meu carrinho cantador!



O meu carro canta, canta,
nunca cansa de cantar.
De día cántalle ao sol,
de noite canta ao luar!

Ouh meu carrinho cantor,
canta agora e despois!
Con que fachaenda te leva
minha parella de bois...!



O FOGUETE

O foguete sobe ao céu
como um raio.
Perde força e cai ao chão
nunca demora.

O foguete chega às nuvens!
Que bravaza!
Que de estalo! Que bruido!
Pouco dura!

Mais a cara do foguete
cae de plano
Que aguilhada de roquete!
Que galano!





Andorriñas

Guiñada da man dun soño

a Primavera chegou.

E todas as andorriñas

no ceo azul conforou!



Todo é voar e voar

e andar de aquí para alí.

Todo nun is e nun vir

dende aquí alíca aróli.



Voan pra arriba, pra abaixo!

Van ao alto, van ao fondo!

Voan en liña seguída

en picado e en redondo!



Andorriñas en concello

sobre dun poste posadas.

Que dan palabras secretas

e razóns apaixonadas...!



O TRACTOR

O pai arou os seus eidos
co vello arado romáin,
co vello arado de pai
seus fillos non ararán.

Co meu tractor hei arar,
sementar e recoller...!
Farei sacos como fíos
que han de ser cousa de ver!

Eu hei de ser tractorista!
Co meu tractor tractorero
colmarei a miña meda
e encherei o cabaceiro...!

O meu tractor tractorero
terá forza de xigante,
nin cen parellas de bois
lle portarán o pé diante!



O

MAR



Eu sempre pensei que deveria de ter nascido golfinho. O mar é a minha paixão. Ainda que eu nasci no interior e em plena cidade, os meus olhos sempre miram cara o mar. Se eu tivera que descrever o que me gostaria ver cada manhã quando levanto a persiana do meu quarto viria sobre mim a água salgada. Ainda que o céu estivesse azul ou gris, essa paisagem seria um mar de fundo.



À esas horas da manhã haveria um barco pesqueiro aguardando enchê de peixes as suas redes. Sobrevoando esse barco, um matão de gaivotas esperando algo que levar-se ao pico.

No verão esse mar estaria em calma e no inverno as ondas subiriam tão altas que ninguém surfista seria capaz de surfar. A cor dessa água seria azul celeste e cada manhã o golfinho que há no meu interior viria a dar-me os seus dias.

Esse mar teria uma longa praia de areia moi fina, uma praia rochosa na que poder pescar peixes, estrelas de mar, cangrexos... A pesca é outra das minhas paixões. É antes de chegar a essa praia, um gran bosque de árvores ne que poder correr as minhas aventuras, árvores frondosas para poder dar muita sombra.

COCINANDO



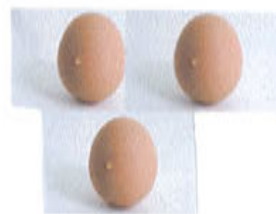
PAULA

ANTÍA

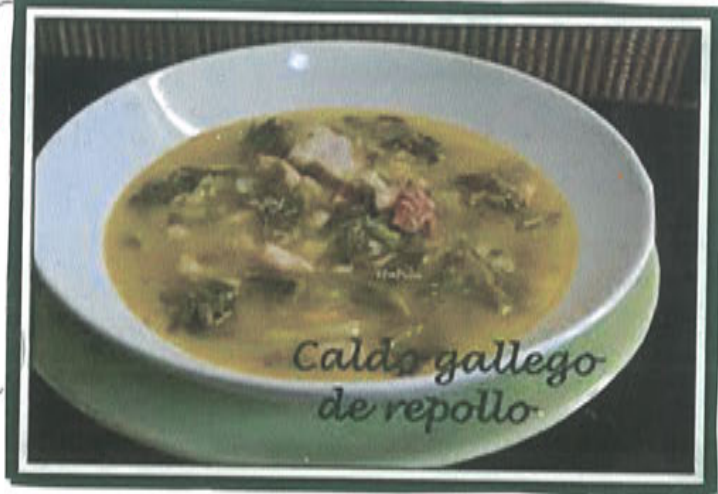
FILLOAS

• Ingredientes:

- 400ml de leite
- 100ml de auga
- 200g de farinha
- 3 ovos
- azucre
- Sal
- Mesturar
- Repousar 1 hora
- Facer na tixola



CALDO DE REPOLO GALEGO



Ingredientes:

Patacas +



Aceite



Repolo +



Chourizo +



Touciño +



Cocer nunha pota



Cocido galego. Receita tradicional galega

Ingredientes:



- 1 Kg de garabanzos
- 2 Linguas de porco salgadas
- 1 cachucha enteira
- 1 xartete de tenreira galega
- 1 Kg de patacas galegas
- 1 pouco de unto
- 8 chourizos
- 2 orellas de porco salgadas
- 1/2 lacón
- auga e sal

Preparación do cocido galego:

PASO

• 01 - Ponemos en remollo: orella, rabo, cachucha e lacón

PASO

• 02 - Engadimos auga nunha pota e cando empeze a ferver engadimos os garabanzos e a carne de tenreira. Deixamos que coza todo a pouco lume 1 hora e media

PASO

• 03 - A media cocción botamos sal. Iremos retirando segundo se vaia facendo

PASO

• 04 - Noutra pota cocemos os repdos e as patacas enteiras durante 20-15

PASO

• 05 - Presentamos en catro fontes: nunha o porco, noutra carne de tenreira e os chourizos, a verdura, as patacas por separado, os garabanzos noutra fonte

E...

A COMER

Croquetas de castaña

Ingredientes:

- 350g de castañas peladas
- 2 Xemas de ovo
- 150 cl de leite
- 150 cl de auga
- 50 g de manteiga
- 70g de azucre
- Farina, ovo e pan rallado



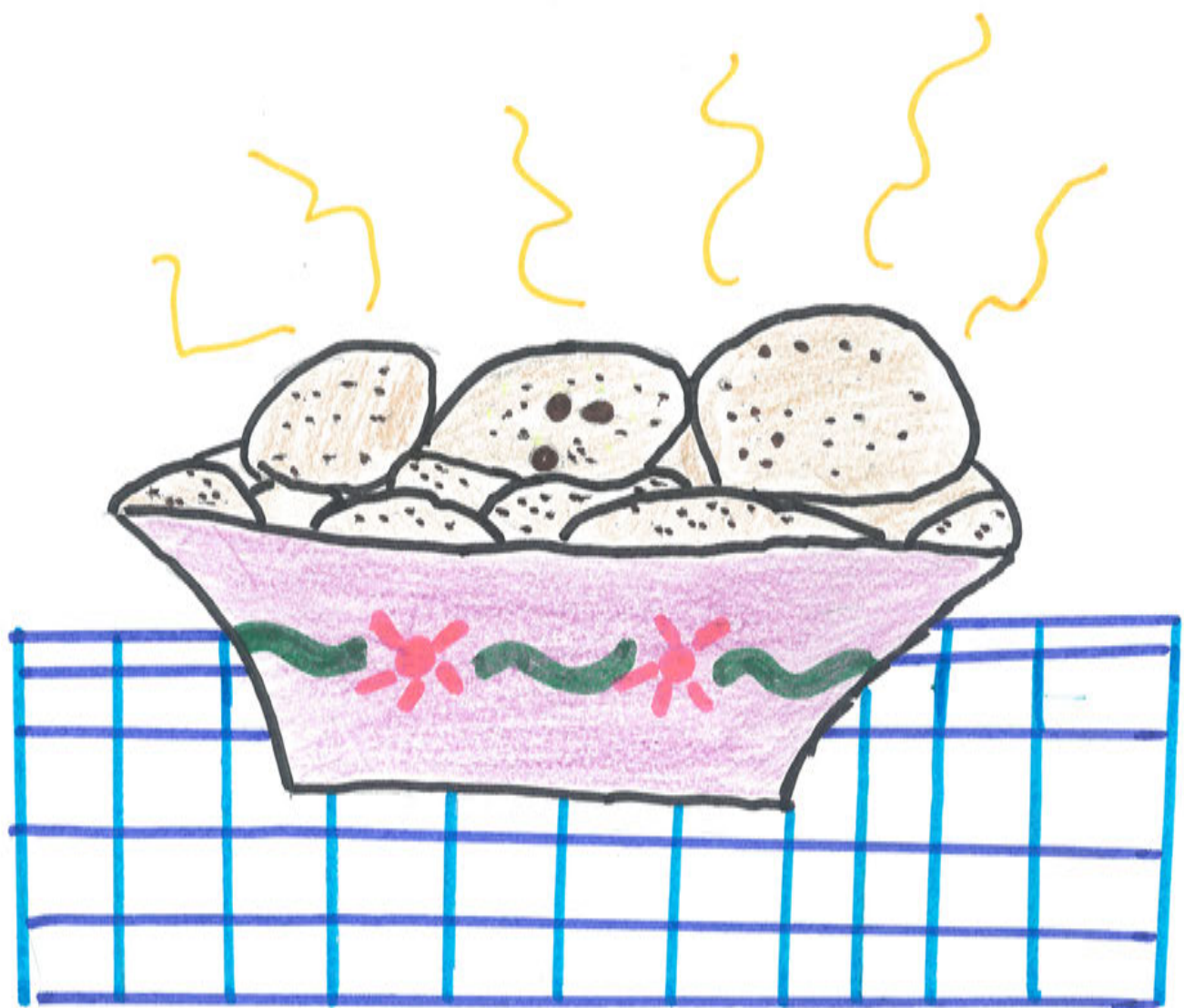
Preparación

- 1.- Poner as castañas con auga ao lume. Cando empece a ferver, engadir o leite, cocer e facer un puré.
- 2.- Engadir o azucre, a manteiga e as xemas de

OVO. Amasar ben.

3.- Poñer a masa ao lume para que se endureza algo. Estendela e deixala arrefriar.

4.- Facer bolas, rebozalas co ovo e o pan rallado e fritir.

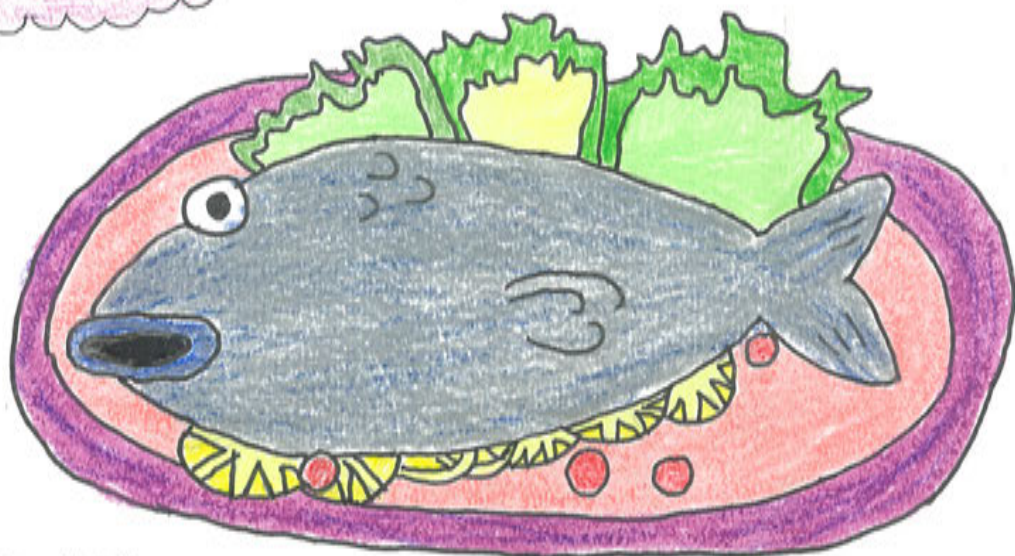


RECEITA

PESCADA Á GALEGA

Ingredientes:

- Pescada
- Patacas
- Cebola
- Allos
- Sal
- Loureiro
- Un chorro de vinagre



Modo de facela:

Nunha cazola poñemos auga fría con sal, un chorro de aceite de oliva e unha cebola cortada cortada en cuartos. Mentres isto vai quentando, pelamos e cortamos as patacas. Cando a auga ferve, botámolas na pota, no momento en que case estean cocidas engadimos a pescada cortada en rodajas. Deixamos cocer todo uns 5 ou 6 minutos. Retiramos do lume e escorremos a auga.

Cubrimos o fondo dunha tixola con aceite e botamos unha folla de loureiro e un allo cortado en láminas finas. Unha vez dourado o allo, retirámo-lo do lume e engadimos unha cullerada de pimentón doce, un chorro de vinagre e un chorro de auga. Vertemos o contido da tixola por riba das patacas e da pescada.

Xa está preparado para servir ben quente!

Recollida por: Sara López Fernández.

Redacción: Antía Bermúdez Ferreiro e Lucía Álvarez Pardo

Ilustración: Antía Bermúdez Ferreiro e Lucía Álvarez Pardo

RECEITA

CALDO GALEGO

Ingredientes:

- Fabas
- Carne de porco
- Un pouco de unto
- Nabizas
- Patacas

Modo de facelo:

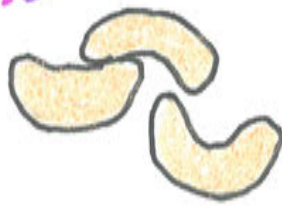
Botar nunha olla con auga as fabas, a carne de porco e o unto. Deixar cocer durante unha hora. Despois engadir as nabizas previamente escaldadas. Deixar cocer tres horas e probar o punto de sal.

Na última hora de coción botar as patacas escachadas. Finalmente quitar a carne e servir o caldo ben quente.

Recollida por: Brais Crende

Redacción: Lucía Álvarez Pardo e Antía Bermúdez Ferreiro.

Ilustración: Lucía Álvarez Pardo e Antía Bermúdez Ferreiro.



FLAN DE

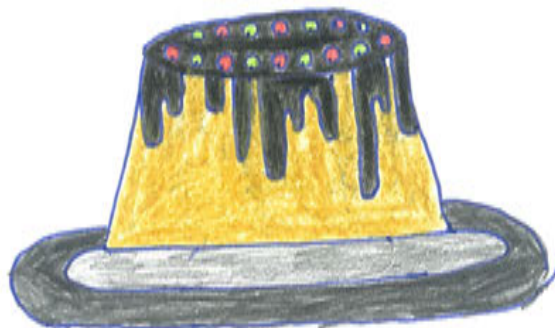
QUEIXO DO CEBREIRO.

Ingredientes.

- 75g de queixo do Cebreiro
- 2 culleradas de azucre
- 2 oucos
- 1/4 de nata líquida e 4 culleradas de azucre para facer o caramelo
- Salsa: 150g de framboesas, zumo de 1/2 limón e 2 culleradas de azucre

Preparación.

- 1- Poñer o azucre nunha cuncha gata, de auga e poñelo ao fogo ata que se faga.
- 2- Bañar o fondo e as paredes de 4 moldes individuais co caramelo.
- 3- Batic os oucos co azucre e engadir o queixo e a nata.
- 4- Mesturar todo moi ben e poñer o preparado nas moldes.
- 5- Cocer no forno o leño María durante 10 minutos ata que craseando no medio cuncha lixa esta salga limpia.
- 6- Desmoldar en frío e adornar con froitas e menta fresca.
- 7- Salsa: Machacar as framboesas con zumo de limón para pasar todo por un coador.



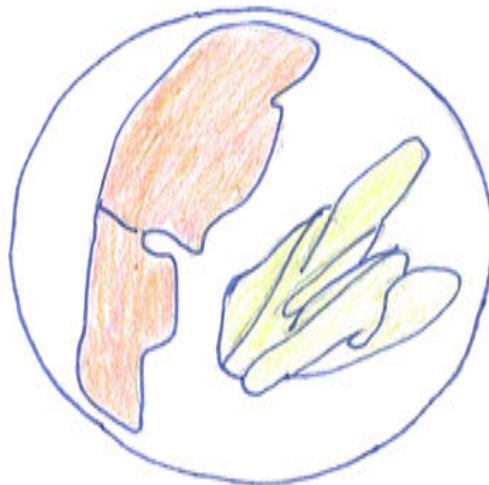
RAXO

Ingredientes

- 1/2 quilo de carne de porco partida en cuadrinhos.
- 2 dentes de alho.
- Perexil picado.
- Aceite.
- Sal e pimenta.

Preparación

1. Poñemos en adobo o día antes a carne de porco co alho picado, o perexil, aceite, sal e pimenta.
2. Nunha sartén doramos o raxo a foga forte e cando este baixamos o fogo e engadímolle viño branco.
3. Deixamos que se faga pouco a pouco.
4. Fritimos as patacas en cuadrinhos, poñémolas nunha fonte de barro e poñémolle por encima o raxo.



VIEIRAS Á GALEGA

30 min

4 persoas

Nunca penseira que unha combinación de mar e campo poida ser tan interesante e iso levoume a confeccionar outras...

INGREDIENTES

4 vieiras.
200g tacos de xamón ibérico.
4 cdas. sofrito de tomate.
1 cebola grande.
Pan rallado.
1 copa de viño branco galego.
Sal pimentada negra e
perexil picado.

PASOS:

1. Cortamos a cebola en brunoise e a pochamos, salpimentamos e seguidamente engadimos o xamón cortado a tacos pequenas, mesturamos e salteamos as vieiras as corais por separado, despois dun par de voltas ponémolas nas súas cunchas e reservamos.

2. Agregamos o sofrito de tomate e o viño, deixamos que evapore o alcohol 5 min. logo espolvoreamos con perexil e cubrimos as vieiras co sofrito. Mentres, xa temos prequeitado o forno a 180°C, espolvoreamos pan rallado sobre as vieiras e as fornecemos 15 min ou ata que se doren.



TARTA DE SANTIAGO

Ingredientes:

- 300g de farinha
- 150g de manteiga
- 2 colheres de açucre
- 7 colheres de auga fría



Recheo:

- 4 ovos
- 200g de amêndoa moída crúa
- 200g de açucre
- a ralladura dun limón.
- canela en po
- açucre glass

Preparación

- 1.- Fazer unha masa pouco traballada e deixala repousar no frigorífico (mínimo media hora).
- 2.- Estender a masa ata que quede moi fina e forrar con ela un molde redondo, previamente untado cun pouco de aceite ou manteiga.
- 3.- Bater os ovos con azucre, a ralladura do limón e a carelata que estea esponxoso.
- 4.- Engadin a améndoas pouco a pouco, verter a mestura sobre a masa e cocer a forno floxo.
- 5.- Cando estea feita, esperar a que arrefrié, colocar no centro a cruz de Santiago e botar azucre.

BANDULLO

* Ingredientes :

- 1 barra de pan (mellor reseso).
- 1 litro de leite
- 6 ovos
- 300 grs azúcar
- 100 grs manteiga de vaca.
- 100 grs de farina triga.
- 200 grs de cabazo cocido ou escurrido (si se quere).
- Pasas según nos gusten
- Especias (comino ou canela).
- Unha pizca de sal e 1/2 sobre de impulsor.



* O bandullo é o doce tradicional en Galicia en tempo de Entrarich, aínda que tamén se prepara calquera outro día do ano.

Paso 1

Ponse de remollo o pan en leite con tempo. Unha vez molladiño, anadir os ovos, sal e azúcar. O cabazo desfeitiño. Misturar ben. Agora as especias. Logo a manteiga derretida mornina e o final a farina co impulsor, e as pasas.

PASO 2

Porse nun molde enmanteigado e en farinádo.

Cocer no forno a 190° - 200°

PASO 3

Cando pinchemos o centro con coitelo fino, e saia limpiño, xa está.

É un doce ben sabroso, se non queremos cabazo, pois non se pan, aínda que lle da un punto moito máis xugoso.



CARNE Ó CALDEIRO

INGREDIENTES (PARA 6 PERSOAS):

- 2 quilos de costela de tenreira.
- 1 cullerada de pemento picante.
- Patacas.
- Auga.
- Un anaco de unto curado.
- Aceite de oliva.
- Sal.

PREPARACIÓN:

Córtase a costela en anacose déixase en auga uns minutos para que desangre ben. Ponse a auga a ferver co unto e co sal e, cando ferva, colócase a costela. Déixase ferver ata que estea branda e cóase a auga para outra pouta. Póñense as patacas a cocer, cortadas tipo cadielos, déixanse cocer sen que se desfagan e póñense nunha fonte coa costela ao lado e co pemento e o aceite por riba. Sérvese ben quente.



POLBO Á GALEGA

Ingredientes:

1 polbo de 1.5 Kg.

4-5 cachelos.

Aceite de oliva virxen extra.

Sal grossa.

Pementón doce. (3 colheresadas)

Pementón picante (1 colherada)



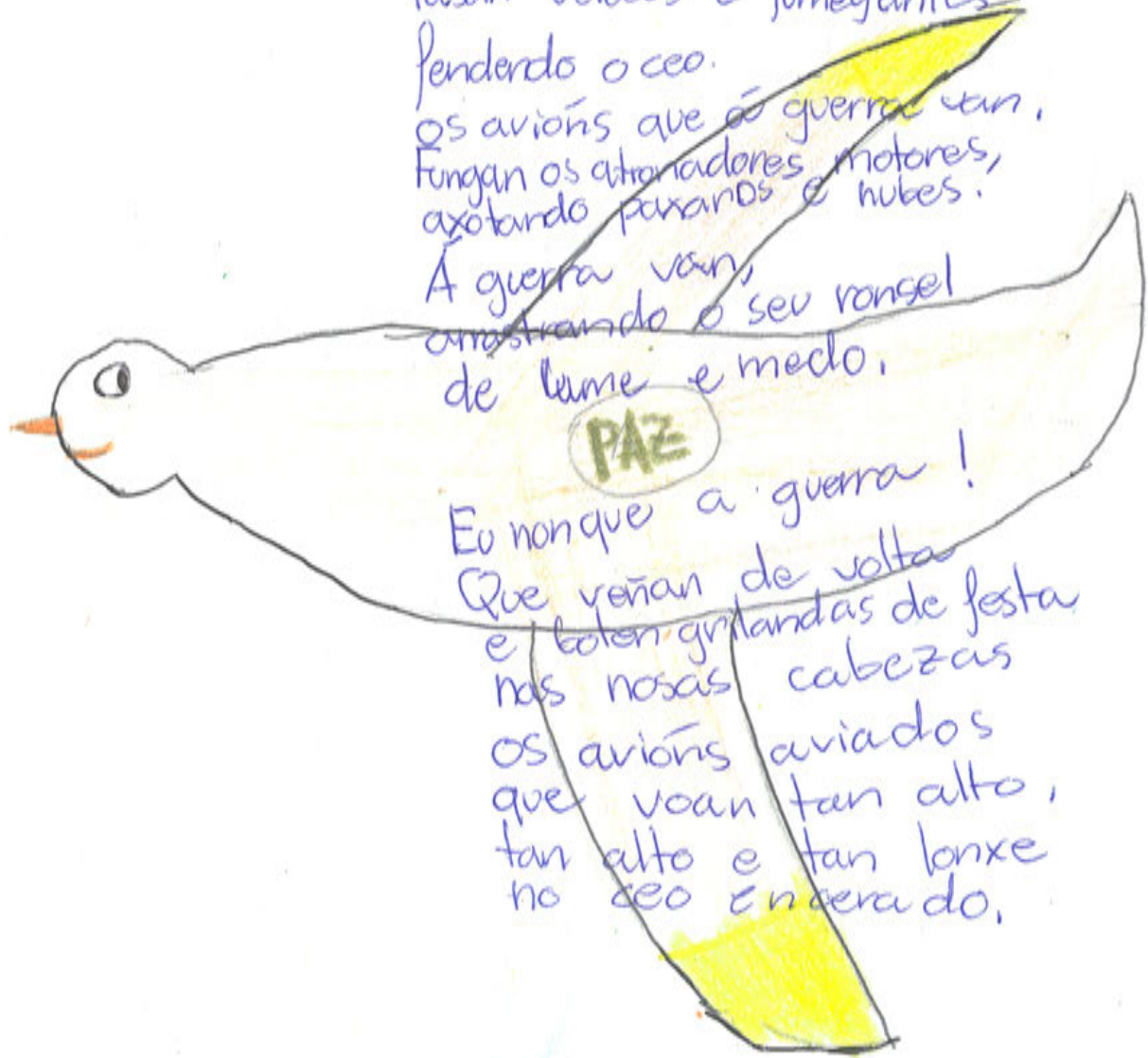
Preparación:

- lavar o polbo en auga fría e sacarlle as tripas e os ollos.
- Sumerxir o polbo (Suxeitándoos pola cabeza) 3 veces nunha pota con auga fervendo.
- Fervémolo durante 40-45 min e logo deixámolo reposar
 - Na mesma auga cocemos os cachelos durante 20-25 min.
- Servimos o polbo en rodas de 1 e 2 cm de grosor sobre unha cama de patacas. Arreglámolo con sal grossa, aceite de oliva, pementón picante, pementón doce.

A comer!

QUE SE ACABEN AS GUERRAS!!!

Pasan velozes e fumegantes
fenderdo o ceo.
Os avións que co guerra van,
fungan os atronadores motores,
axotando fuxando e hubes.
A guerra van,
arrastrando o seu ronsel
de lume e medo.



PAZ
Eu non que a guerra!
Que veñan de volta
e boten gritandas de festa
nas nosas cabezas
os avións aviados
que voan tan alto,
tan alto e tan lonxe
no ceo encerado.

En galego!

O

Que falemos en galego
é unha cousa natural,
coma a chuva no inverno
e a calor no verán.

¡En galego! ¡Xa! ¡Sil (Bis)

Inda hai pais que non lles falan
ós seus fillos en galego
porque pensan que é unha lingua
para pobres e "paletos".

Ós teus pais animarás
a falarche en galego,
que non che van saír grans
nin tampouco cae o pelo.

Hai rapaces e rapazas
que ó ir ó instituto
non queren falar galego
porque din que é montuno.

Mais se alguén che fai tilín
e o queres namorar
fai lle as beiras en galego,
¡de seguro ligarás!

Hai rapaces e rapazas
que queren falar galego
pero aínda non o falan
porque din que teñen erros.

Anque o fales todo o día
non che pode sentar mal.
Nin dá mocos, nin dá febre.
¡Fai a proba e xa verás!

Falemos a nosa lingua
que é unha lingua moi moderna,
nas escolas e nas casas
nas cidades e aldeas.

¡En galego! ¡Xa! ¡Sil

D

A

L

I

N

G

U

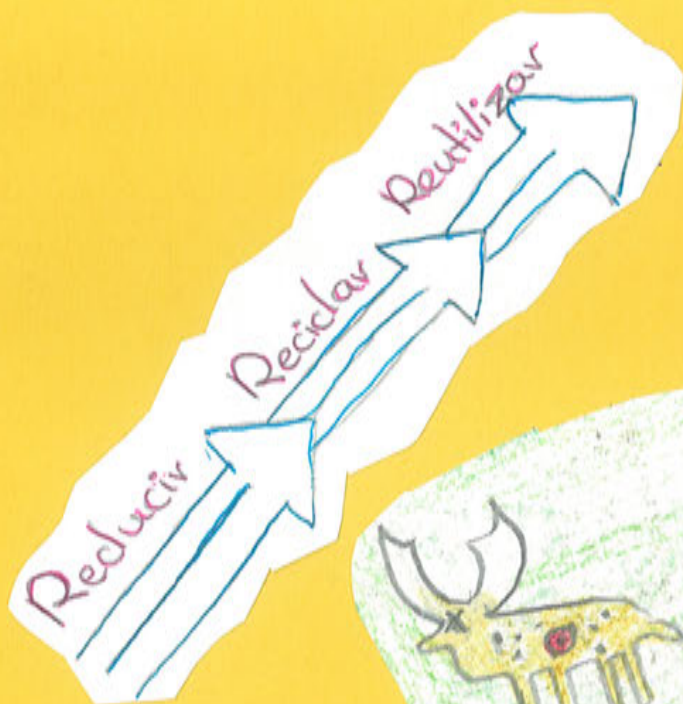
A

A XUDA AO PLANETA

Talleres e reciclaxe.

22/05/16 16:30-18:40

Parque de Augas
Ferreiras (Lugo).



Antes da acción
humana



Axúdanos
a que esto
así!



Despois da
acción
humana

O chifre

Eu teño un chifre chifreiro.
Eu teño un chifre chifrón,
tan chifrador e algarreiro
que a todos chama a atención.

Eu teño un chifre chifreiro
que mo mercaron na feira.
Ío sen alegre asubío
resoa na aldea enteira!

Eu dou ordes co meu chifre,
ando a ordenar con chifrazos:

— ¡Que florezan as roseiras,
que chren ben os paxaros...!

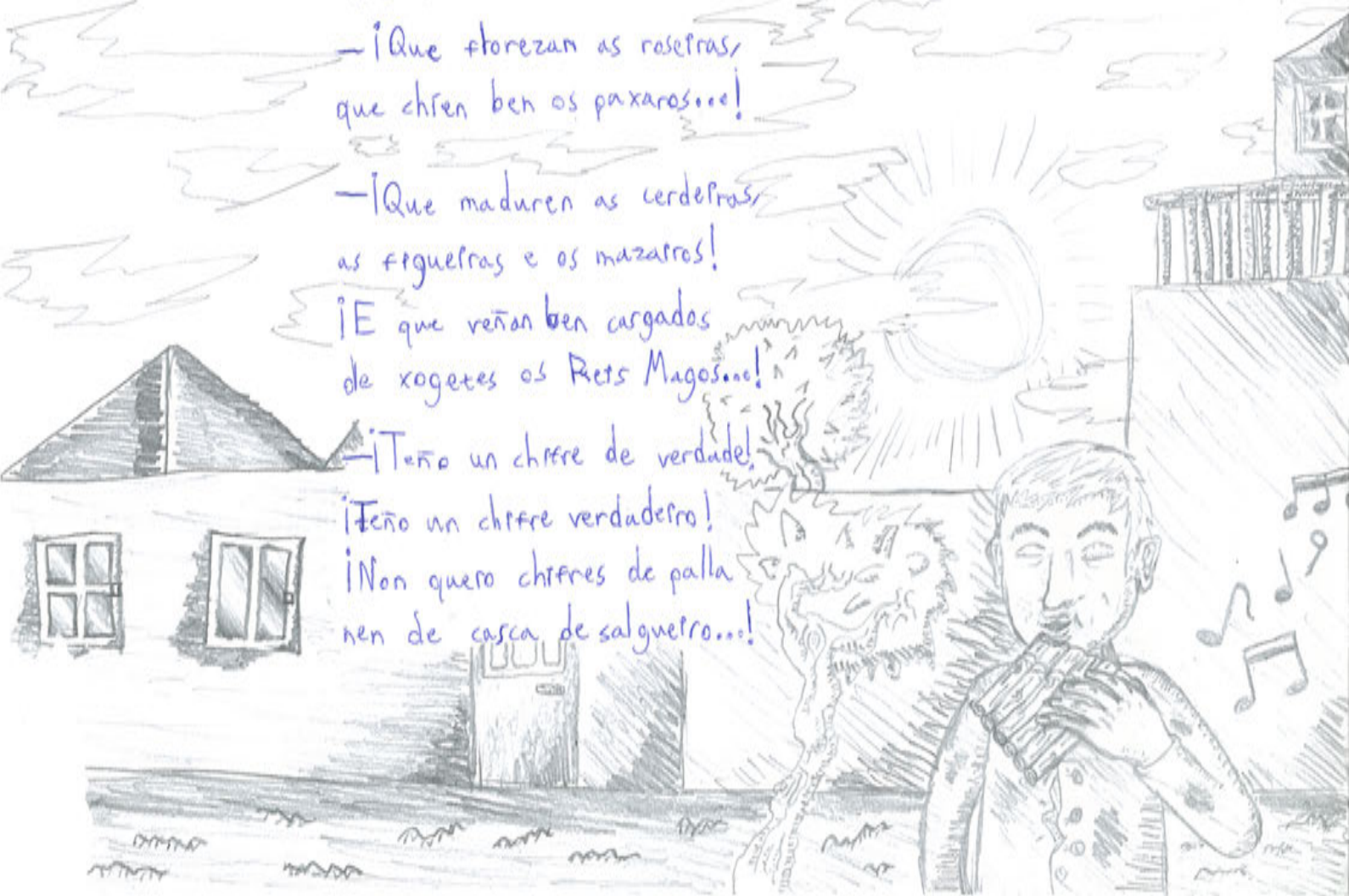
— ¡Que maduren as cerdeiras,
as figueiras e os mazaros!

— ¡E que veñan ben cargados
de xoquetes os Reis Magos...!

— ¡Teño un chifre de verdade!

— ¡Teño un chifre verdadeiro!

— ¡Non quero chifres de palla
nen de casca de salgueiro...!



O TRANSATLÁNTICO

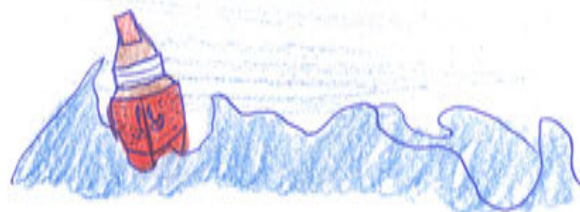
Um navio insumersível
con dentro mil pessoas,
cincocentas por parrelas
e as outras ainda soas.



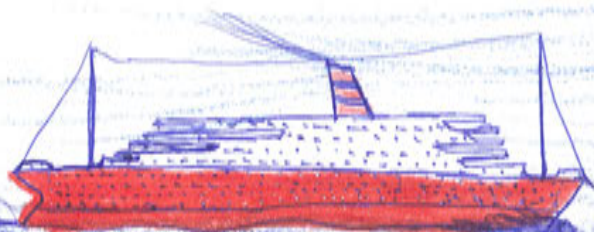
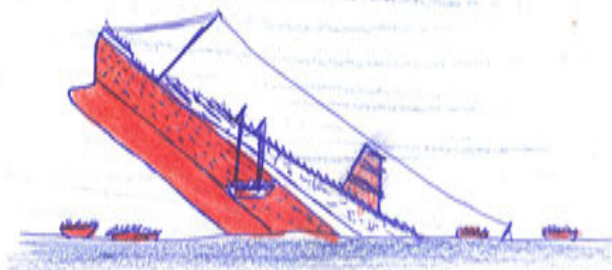
O navio insumersível
vaga polos seto mares,
con luxosas camerotes,
comedores e bares.



O navio insumersível
fai olas sen parcar,
todas os peixes o seguen
e tamén o segue o mar.



Este barco insumersível
xamais vai afogar,
a sea viaxe, este barco
obrigado está a terminar.



A PAISAXE DOS MEUS SOÑOS

Eu soño unha paisaxe perfecta!
Vide, vide, amosarévola!

Imaxino que detrás dunha montaña
hai unha paisaxe para min chea de
árbores e arbustos de moitas cores,
unha pradaria con flores que si as
emprezades a contar xamás acabariades.
Tamén unha serpenza que, cando o sol
se pon as augas parecen ter gotas douradas
que van parar a un fermoso río, o cal,
tranquilamente, vai baixando ata
chegar a un lugar lonxano.

Xa non falemos das montañas tan
elevadas ao final da paisaxe, con
pico moi alto, decorando coma se
fose un cadro.

No cume, a neve vaia desconxelando
lentamente e aos pés das montañas
veredes como nota herba corren os coellos.

Tamén atoparemos pavos reais que
maxestusamente picotean.

Os cervos agarimosos bebendo do río.

Bolboretas pasando polas flores, e ese zumbido das abellas farán a paisaxe máis idílica.

Gustaríame tanto tumbarme na pradaría chea de flores e ver como as nubes van cambiando de forma!

Ei, mirade esa nube, ten a forma dunha zada!!

Con pouco de imaxinación, todo sae como ti queres.

5º B



Dulcinea . . .

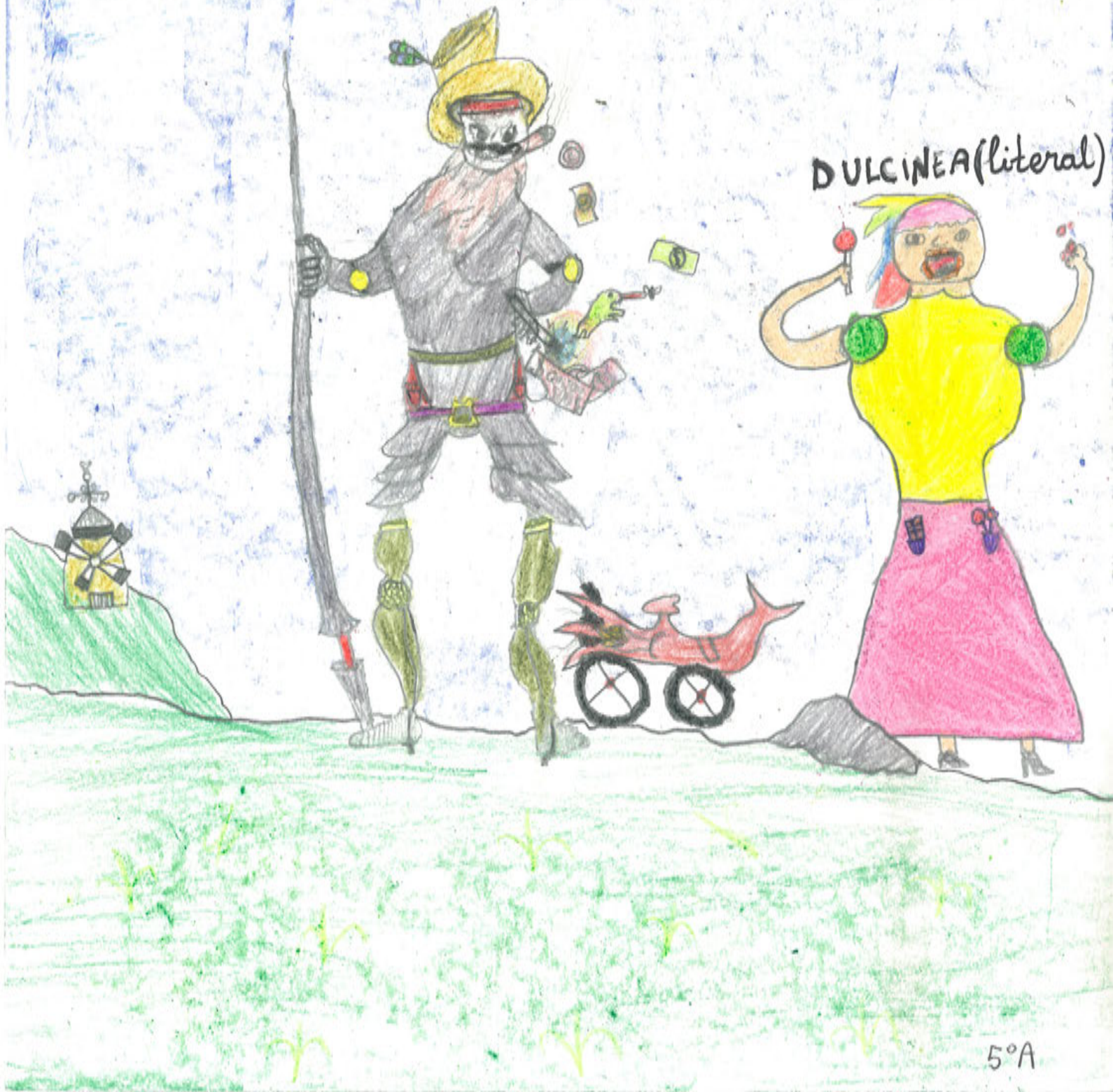


Oooooo



5°A

QUIJOTE



DULCINEA (literal)

A NOSA BIBLIO

Neste curso académico a biblioteca levou a cabo varias actividades para o fomento da lectura:

- Libros de préstamo para o alumnado.
- Libros de préstamo para as bibliotecas de aula.
- Guías de lecturas recomendadas.
- Participación e colaboración en actividades do centro.
- Mochilas viaxeiras.



- Actividades na hora do lecer da mañá:

Esta actividade ten a finalidade de que o alumnado participe activamente e como protagonistas da vida da biblioteca:

- A nosa biblio.



- Contacontos : " A que sabe a lúa?", "Coelliño branco", "El pollo Pepe", "Casas del mundo",



➤ Curta: "For the birds"



➤ Xogos matemáticos.



➤ Contos musicados.



➤ Disfrute da lectura.



...e no verán... **UN LIBRO** **MIL AVENTURAS POR VIVIR**

PARA INFANTIL



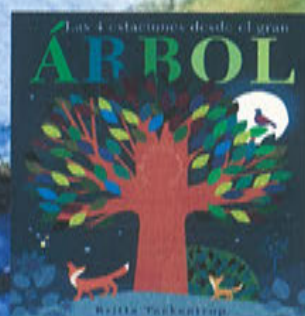
O monstro de cores.
Anna Llenas.
Flamboyant.



Las aventuras Beekle.
Dan Santant.
Cubilete.



A miña amiga a escuridade.
Ella Baía
Burfoot Edicións



Las 4 estaciones...
Britta Teckentrup.
Cubilete.

PARA 1º



En casa ¡Hay reglas!
Laurence Salaun.
SM.



Kofu e Pipu.
Lupe Lórica.
Nova Galicia

PARA 2º



La pequeña Nunca-Jamás.
Irene Stusej
Picarona.

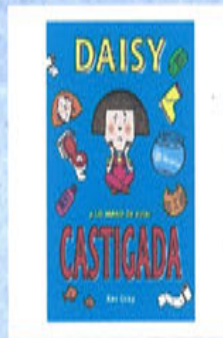


Augusta e os seus medos.
Sabela Fernández.
Xerais

PARA 3º



Poemar o mar.
Antonio García.
Xerais.



Daisy y lo malo de estar castigada.
Kes Gray.
Bruño.

PARA 4º

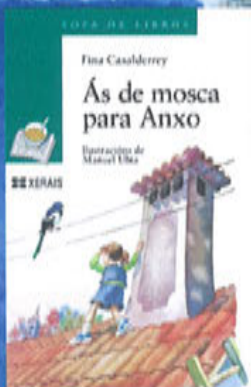


A casa máis animada do mundo.
Cristina
Baía

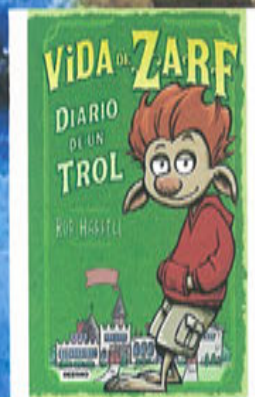


Aghata Mistery
Doble engaño
Sir Steve Stevenson
La Galera.

PARA 5º



Ás de mosca para Anxo.
Fina Casadelrrey.
Xerais.



Vida de Zarf. Diario
de un Trol.
Rob Harrel.
Destino.

PARA 6º



Nena e o mar.
Érica Esmoris.
Xerais.



El tablero del fin del mundo.
José María Plaza.
Edebé.

DESPEDIDA

Estes son os meus últimos días neste colexio, ao que xa poderíamos chamar a nosa segunda casa, e ao que pasamos os mellores anos das nosas vidas.

Lembrámonos as moitas cousas que nos sucederon. Cada mañá unha nova historia que contar, unha nova aventura vivida. Houbo días mellores e días nos que as cousas non nos saíron tan ben, pero ata estes días sacamos algo positivo.

Nestes anos aprendemos moitas cousas nas diferentes materias e tamén a saber comportarnos tanto cos compañeiros e compañeras como cos mestres e mestras e demais persoas que forman parte da nosa colexio. Fixemos moitas amigas e amigos cos que compartimos risos, cancións, cantos, actividades, saídas...

Queremos darlle as grazas a todos os profesores e profesoras pola afección que sempre nos ofreceron e polas valores que nos transmitiron, persoal de comedores, persoal de limpeza, cantechos, coledadara, A.N.P.A. e a todas as persoas que colaboraron na realización das distintas actividades. Grazas a todos por axudarnos a medrar como persoas.

Agora sentimos moita pena por ter que deixar o noso colexio e separarnos das moitas persoas cos que convivimos durante anos e que coñecemos á perfección. Temos certos temores ante as complexidades que se nos alicianan e os nosos retos que debemos afrontar, pero ilusión e ganas non nos faltan.

Podríamos seguir contando moitas máis cousas, pois as vivencias ao longo de nosas vidas foron moitas. Seguiremos mantendo relación con todos os que xa nos contaremos da nosa andadura no I.E.S.

Un saúdo a todos e todas. Que pasedes un boa sesión!

Xuntos no
CEIP Illa Verde



Recunhos
VERDES