

O colexio fala

17- marzo-2016

ENTREVISTA A REMEDIOS, encargada da limpeza.

(alumnos de 2º)

- Cantos anos levas traballando neste "cole"?

Para o mes que ven farei 22 anos.

- Tiveches algún accidente no teu traballo?

Nunca.

- É moi cansado este traballo?

Pois sí, é bastante.

- Qué é o que menos che gusta facer?

(Dubida un pouco) Limpar os cristais e pasar a fregona.

- Cantas horas che leva limpar este colexio?

Catro horas e media pero venme axudar outra compañeira doutro colexio.

- Acabas moi canso ó final do teu traballo?

Teño días, uns acabo mellor e outros peor, depende.

- Cando chegas á casa e ves todo sin limpar, tes forzas para seguir limpando?

Non, despois de saír de aquí, non teño ganas de facer nada. Millor ía para un SPA.

- Que outro oficio che gustaría ter?

Estou contenta co meu traballo.

- E xa para rematar, cres que este traballo está ben pagado?

Non me queixo, mirando o que temos e o que hai.



II CONCURSO DE FOTOGRAFÍA

BASES DO CONCURSO:

- TEMA do concurso: a VEXETACIÓN
- PARTICIPANTES: poderán participar como autores/as das fotografías tódolos nenos/as matriculados en 3º, 4º, 5º e 6º curso de educación primaria deste centro.

SÓ SE PODE PRESENTAR UNHA FOTOGRAFÍA POR ALUMNO/A

- FORMATO E PRESENTACIÓN:
 - Formato dixital: un arquivo por concursante, remitido por correo electrónico en formato .jpg á dirección: ticspiedade@gmail.com
 - No Asunto do e-mail deberá figurar "Concurso de fotografía 2016" e no Texto indicaráse claramente : nome,apelidos, curso e o lema (título) da foto, o cal deberá coincidir co nome do arquivo remitido.
 - Traela nun predrive(pen)/memoria USB e entregarllo á titora.
 - Impresa en papel fotográfico ou nun folio.
- CALENDARIO: só se admitirán fotografías recibidas ata o venres 20 de maio. As fotografías serán expostas na páxina web do centro.

CONTACONTOS EN INFANTIL

(alumnos de infantil)

Por sorpresa e sen previo aviso chegou por Infantil un contacontos moi especial; o contacontos Iago. Todo un acontecemento que non pasou desapercibido entre os máis pequenos que estaban tan atentos que non saían do seu asombro. Contounos un conto chamado: Feliz Feroz. O lobo riquiño. Era un lobo pequeno que tiña un tío que era un lobo grande e quería lle ensinar a ser malo, malo, malo. Pero aínda que el lle ensinaba a decir mentiras a Carapuchiña e a tirarlle a casa ós tres porquiños o lobo pequeno non daba sido malo. Un día en vez de facerlle caso ao tío e ir facer mal fixo un pastel, e ao tío soupolle tan ben que desde entón foi un lobo cocinheiro.

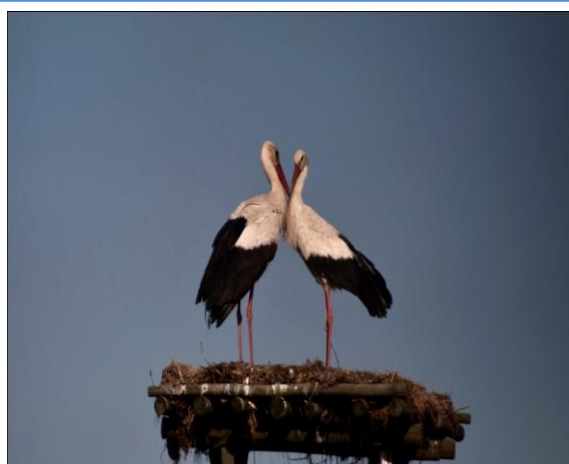
O conto acababa con unha pregunta: Que é mellor ser un lobo malo ou un lobo feliz? O lobiño pequeno era feliz sendo cocinheiro.



As cegoñas de Vila de Cruces

O niño das cegoñas estaba nunha grúa pero debíalle facer falta para outra obra que a desmontou e as cegoñas quedaron sen niño, despois de probar na cheminea de varios edificios e ver que non as querían como novos inquilinos, a cheminea da miña casa pareceulles axeitada e fixérono nela. O caso e que non nos percatamos delo ata que nos avisou un veciño. Como sempre encendémola pero non marcharon.

Ricardo Santiso 3ªB



DÍA DE ROSALÍA DE CASTRO

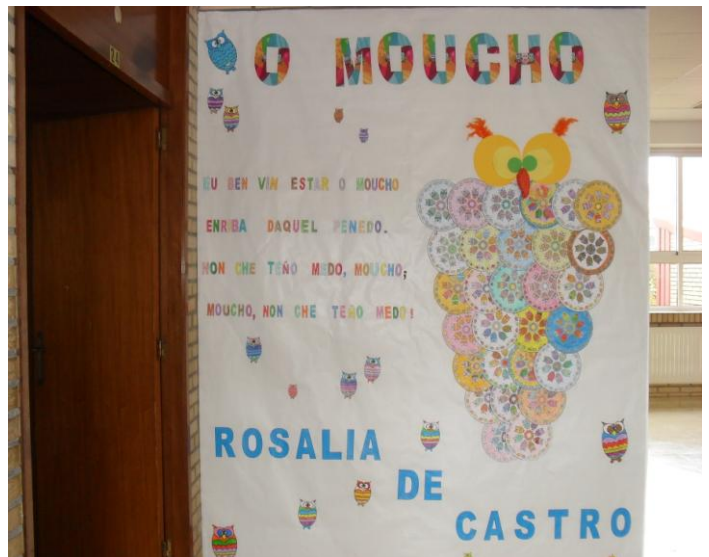
(María, Marta e Sabela- 6º)

Rosalía de Castro..... Unha das grandes escritoras galegas. O día 24 de febreiro celébrase o seu día; e, como non, no noso colexio fixemos algo no seu honor.

Os nenos de Infantil fixeron unha composición con imaxes de Rosalía ó estilo de Andy Wharhol ¡Qué bonito!

Os alumnos de 6º fixemos un libro da súa vida e as súas obras e tamén unha recopilación de poemas. A verdade, non é por fardar pero...¡Quedounos moi ben!

As outras aulas realizaron distintas actividades de conmemoración entre as que destaca un mural que fixeron os alumnos de 5º co poema "O moucho".



A incubación

(Alumnos de 3º)

Os alumnos de 3º tivemos a oportunidade de ver en vivo e en directo o nacemento **de pitiños**, grazas a colaboración da familia dunha alumna deste curso .

Prestáronnos unha incubadora cos ovos e todo. Tivemos que estar pendentes durante 19 días de que tiveran a temperatura e humidade axeitada aportándolles cada dous días a auga necesaria .

A partir do día 7 de marzo os pitiños tiñan que empezar a nacer pero fixéronse desexar xa que o único que apreciamos cando nos marchamos o luns foi unha pequena fenda nun ovo e marcas característica noutros .

Sin embargo o martes día 8 cando chegamos levamos unha grata sorpresa , pois xa naceran durante a noite tres pitiños e así , foron necendo máis pouquiño a pouco .



JUAN, O NOSO ESTUPENDO COCIÑEIRO ENSÍNANOS A COCIÑAR

(Alumnos de 6º)



Un ano mais o noso cociñeiro Juan ensinanos a cociñar nun taller de cociña especial. Este ano Juan sorprendeunos ensinándonos a cociñar as tortas de pascua con un toque diferente e un deseño moi orixinal.

Nesta ocasión fomos os alumnos de 5º e 6º os que nos aproveitamos das habilidades culinarias deste GRAN CHEF que ademais se converteu nun mestre excepcional.

Dende este periódico dámoslle as grazas pola súa paciencia, atención e dedicación non só na realización deste taller que foi inmejorable senón tamén no día a día. Moitísimas grazas tanto para Juan como para as nosas fantásticas cociñeiras (Teresa e Ana).



A COCIÑA DE JUAN

Rosca estilo tradicional

Ingredientes:

- 1 kg de fariña de forza.
- 250g. de azucre.
- 250g. de manteca.
- 8 ovos.
- 100g. de levadura prensada.
- Un chorro de anis.
- Raiadura de limón.



Derretemos a manteca. Desfacemos a levadura en auga tempera. Logo amasamos todos os ingredientes xuntos. Deixamos levedar.

Cando a masa esté léveda, cortamos en anacos segundo o tamaño da rosca que queiramos facer. Volvemos amasar anaco por anaco e dámoslle a forma de rosca (redonda, en trenza); deixámolas repousar encima de papel de cociña ata que dobre o seu tamaño.

Pintamos con ovo e poñémoslle azucre humedecido en anis.

Forno a 175 grados durante 20 minutos.

