



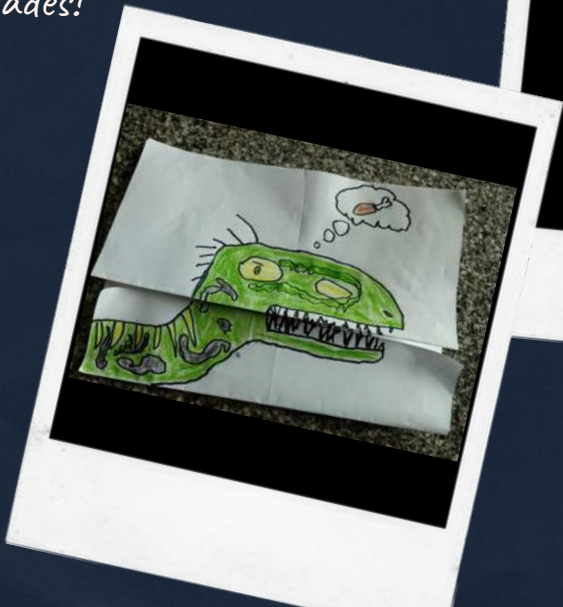
Os traballos de Alberto Campos



CEIP PRAIA DE QUENXE - 2º DE EDUCACIÓN
PRIMARIA

ABRIL DE 2020

Alberto, fixolle ao seu papá
unha bonita composición
para o Día do Pai.
Felicidades!



Los amantes (en francés: Les amants) é unha pintura surrealista de René Magritte realizada en París, no ano 1928. É a primeira obra dunha serie de catro variacións.

Os amantes

POR ALBERTO E FAMILIA

Abaixo, nesta foto, podedes ver a pintura. (Parece unha foto!)

Arriba, Alberto e mais o seu primo fixeron a súa propia versión. Bravo polos artistas!! Xenial! E que divertido!





As creacións de Mario Trasmonte

CEIP PRAIA DE QUENXE - 2º DE EDUCACIÓN PRIMARIA
2020

Mario, dedicouse a crear
monstruos... moi
interesantes!!

Aquí está un...

"León demonio de las
cavernas del sur"





E aquí, a
"Monstruo Rei"

MARABILLOSO TRABALLO!!



CEIP PRAIA DE QUENXE - 2º DE EDUCACIÓN PRIMARIA

A ARTE DE ROI ORESHNIKOV



Bravo, Roi!!

ROI, ESTA PASCUA, CREOU UNS MAGNÍFICOS OVOS QUE,
DESPOIS, HOUBO QUE BUSCAR POLA CASA!!



Esta es la receta para hacer las nubes en casa

...y en su lugar
pueden conseguirlos en
dulcerías más cercanas. Los
tipos de gelatina de
hoja, de cubito
de vainilla y hasta de
caramelo. Todo
depende de la gelatina

de HUMI

Será de los que le piden
para las fiestas o quienes sorprenden
a los niños en sus cumpleaños con pre-
sentitos caseros, este humita será.
Hay en HUMI la propuesta de una re-
ceta sencilla con la que más de uno ha
brindado las fiestas. Se trata de un
que produce un efecto de
que se acentúa la sensación de
que se acentúa la sensación de

lim, limón, cacao, capuchino... La que
más le guste. Antes de empezar a re-
surgir se estaría bien que se lea
cuanto un detalle: hacer antes de te-
ner de ponerlos bien en el que van a
explosión. Después de eso se
Después de eso se
Después de eso se

todos los ingredientes, empieza por
verter la gelatina sobre la mitad
del agua, se debe dejar un tiempo
el azúcar y dejar que se vaya hidratando
en la misma cantidad en la que luego
se va a poner al fuego. El efecto es el
de un pedacito de azúcar, van a la
notado como ese pedacito de azúcar
va a capturar la humedad que se
humidifica. En el momento en que van
que está hidratado, entonces ponlo al
fuego (como mínimo así que hierve,
el agua que está muy caliente
pueda tener un poco, pero lo fun-
damental es que el fuego no esté
muy, que no hierve.

INGREDIENTES

En la cantidad del agua se va el azúcar
de gelatina con sabor, es el azúcar
y el azúcar a la cantidad en la que luego
se va a poner al fuego con
el agua y el azúcar a la cantidad en la que luego
se va a poner al fuego con
el agua y el azúcar a la cantidad en la que luego
se va a poner al fuego con

cuando se encuentran en la gelatina
se hace un momento de
se hace un momento de
se hace un momento de
se hace un momento de
se hace un momento de
se hace un momento de
se hace un momento de
se hace un momento de

Cuando está montada, se recomen-
damos colar todo en el agua que
dejar ya listo con la Maizena y el
azúcar para que no se pegue. En-
tonces por encima también con
una buena Maizena y el azúcar para
que se seque. Después, de la
permanente ambiente un día entero hasta
que se solidifique.

El mismo paso en un molde, sacar del
tapero la misma, que queda como una
plancha almidonada y con una
cantidad de galletas o unas Maizena
se hicieron las formas que se quieren. Y
si no quieren hacer, simplemente
con una receta buena el día entero.

A cocina de Telma

PARA COMPARTIR

COMO FACER NUBES NA
CASA

Telma, quixo compartir con nós
esta receita para facer nubes na
casa. Aconséllanola moito, porque
di que están... RÍQUÍÍÍSIMAS!!!