



RINCÓN LITERARIO



Querida prof
Me acuerdo mucho de los años que pase contigo.

Mercedes:



Carlos



Papi:

Daniela

Estoy escondida en el armario.

Daniela

Retahíla

Nieva que nieva,
que vuelve a nevar
un capo, dos copos
y vuelta a empetar.

uno, dos, dos uno,
empiera la cuenta
hacia el veintuno.



SABL

El amor

es una locura que no tiene ninguna cura y el que su cura procura comete una gran locura.



Sergio

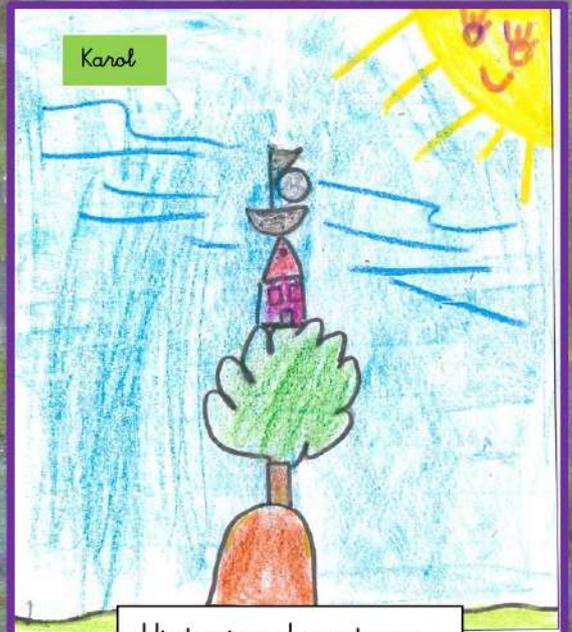
Recomendaciones de lecturas

En busca del escarabajo azul. Tea Stilton

Alba



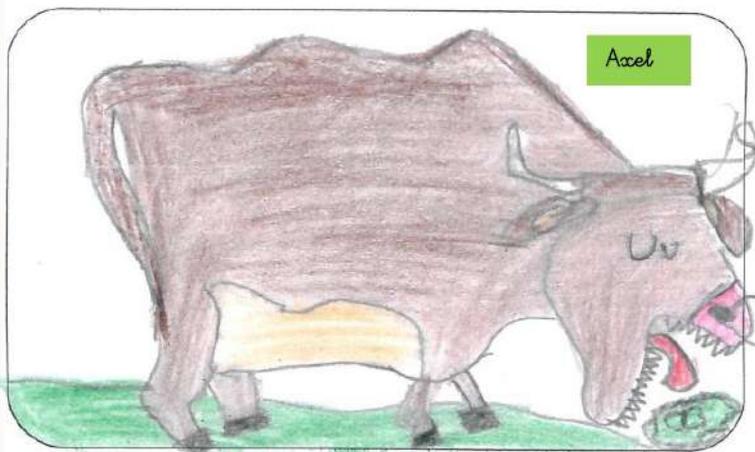
Karol



Historias de ratones.

Arnold Lobel

Axel



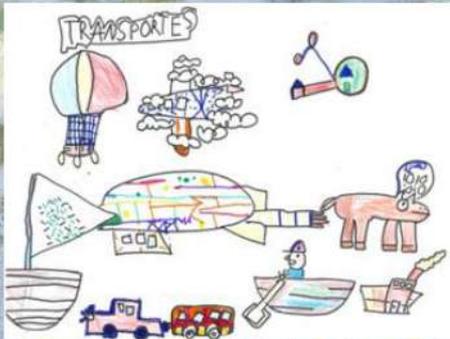
Garbancito.
Popular

Candela



Katty y su pelota
salta y bota.

VIAJES



Curiosidades
 Se llamaba Kudryavka que significa pequeña de pelarizada.

Laika era una perrita callejera de Moscú. Unos científicos la cogieron y la entrenaron para ir al espacio. La metían en sitios muy pequeños y la metían como en una lavadora. Fue el primer ser vivo en ir al espacio, luego mandaron 12 perros más. Gracias a ellos se mejoraron las naves, así pudieron viajar al espacio los humanos. Laika fue lanzada el 3 de noviembre 1957 y murió por el calentamiento de la nave.

Personajes relacionados

→ Pedro Dique
 → Armstrong

Jimena

RUSIA

Alba

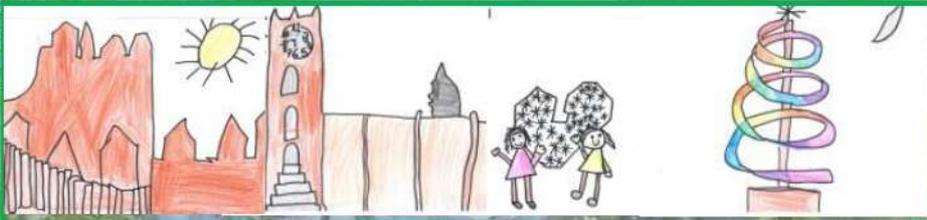
Con una superficie de 17.098.242 kilómetros cuadrados, Rusia es el país más grande del mundo. Es 1,8 veces mayor que EEUU y cubre más de 1/4 de la superficie terrestre.

MAN TIEL

Me gusta mucho el viaje y ver los abejas y los aviones. También los parques que me divirtieron mucho. Morio le coló la mochila a Urci y muy alto! Mi porrejo era Urci, y mi almuerzo era un bocadillo y un bifuitas. Vimos un apicultor e hicimos puzles, nos enseñó cosas sobre las abejas y los panoches. También cogimos moras.

Ismael

OPORTO



En diciembre viajé a Oporto con mi familia.
Me gustó mucho porque fui al parque y vi un árbol de navidad, vi un loro, fui a patinaje sobre hielo con mi hermana y con mi prima, me gustó mucho, comí helado y estaba rico.

Me compré un globo que tenía luces de colores.
Los señores de allí son muy buenos porque llevan atados sus perros que a mí me dan mucho miedo.

Espero volver a Oporto.

Lucía

NEIL ARMSTRONG



Neil Armstrong fue el primer ser humano que pisó la luna.
Estudió ingeniería aeronáutica. Neil Armstrong hizo una misión en la luna, también destacó, en la banda de la Universidad, como director musical.

Adrián

CURIOSIDADES

Los hámsteres y el nacimiento.

Erase una vez dos hámsteres que iban a tener hijos, dijo la madre: ¿tú crees que vamos a tener más machos o más hembras? Dijo el padre: - Yo sé si te van a nacer más machos o hembras. A los 16 días iban a nacer los hijos y la madre quería que naciesen más hembras y dijo el papá: - Si quieres más hembras, lo 1º debes hacer la cama con cosas y lo último es hacer la cama fría. Nacieron más hembras que machos. Y colorín colorado este cuento se ha acabado.



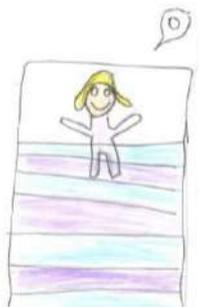
Paula

¿Sabías
Que...?

¿Pensamos mientras dormimos?

Hay gente que piensa por la noche porque tiene problemas y otros no; la mayoría. Es igual: 50% que piensan y 50% que no. Son más felices la gente que no piensa por la noche y la gente que piensan es más triste.

Isaac



¿Cómo crece el pelo?

El pelo crece muy despacio, el pelo crece por la raíz Capilar.
El pelo está formado por queratina. La queratina es súper importante. Es una proteína que una vez que sale de la piel se muere.

Daniela

¡Tenemos pelo por todo el cuerpo!

Nos protegen del frío y de las bacterias.

El pelo no es igual en todos los lugares del cuerpo.

Hay más en los brazos, en las piernas, en la mano y en los pies.

El pelo produce aceite.

El pelo puede ser de muchos colores!



¿Sabías Que...?

UÑAS

Asmaa



¿Para qué sirven las uñas?

Las uñas están hechas de queratina. Su función es proteger la punta del dedo. Con ellas también nos podemos rasparnos y nos ayudan a sujetar cosas.

El crecimiento de las uñas depende de cada persona y estación del año pero aproximadamente crecen 1 cm cada 100 días. Las de las manos crecen más rápido que las de los pies.



OCIO

PASATIEMPOS

TRABA LENGUAS

Paco Pico insultó de un modo loco a su tío Federico y entre los... poco a poco Paco Pico.

Lucas

ADIVINANZA

Una coquita blanca como la cola que todos saben abrir y nadie sabe cerrar.

¿Cual es?

Leo

¡Papa! ¿te pasó? ¿puedo ver la tele aunque no haya hecho los deberes?

Bueno hijo mío, pero sin encenderla.

Anastasia

Si tienes entendimiento,
siendo amigo del saber,
una piedra sobre el agua,
¿qué cosa futura ser?

soy hielo

Aitor

ADIVINANZA

En un rincón de la clase donde yo estoy colocada, acudes con los papeles que no te sirven de nada.

COLE

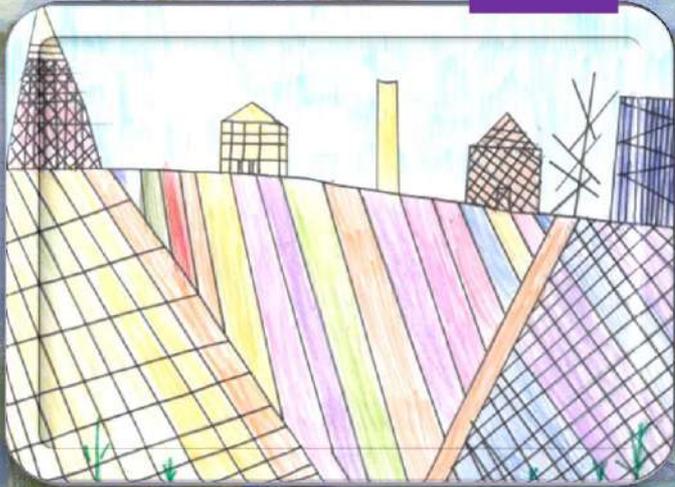
Soy la papelera

María

ARTE Y CREACIÓN



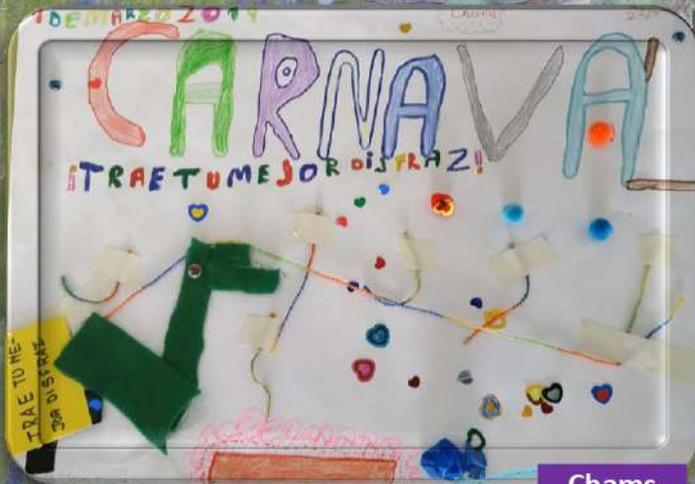
Claudia



Ares



Alessandro



Chams



Rocío



Yassin





RECETAS

Fogata de empanadillas

Hay cocina
NURIA

Ingredientes

1. Un paquete de masa para empanadillas.
2. Triambre de pavo
3. Queso rallado
4. Un huevo

Elaboración de la receta

1. Colocar la masa estirada en la mesa.
2. Cortar el triambre en tiras y colocarlo en el centro de la masa con el queso rallado para el relleno.
3. Enrollamos la masa en forma de rollo para que el relleno quede en el medio.
4. Pintamos con huevo batido los rollos y los metemos en el horno a 180° durante 15 min.
5. Dejamos que se doren al gusto de cada uno.
6. Los dejamos enfriar y los servimos colocándolos en forma de fogata.



Galletas con forma de cerilla.

Ingredientes

1. 250g de harina
2. 185 g de azúcar glas.
3. 180 g de mantequilla.
4. 2 yemas de huevo
5. Esencia de vainilla
6. 1 pizca de sal

Elaboración de la receta

1. Mezclar la mantequilla y la harina hasta obtener una especie de arenilla.
2. Ponemos la arenilla en un recipiente y añadimos el azúcar glas, la vainilla las yemas y la sal. Se amasa todo con las manos.
3. Dejamos reposar la masa en la nevera 30 min.
4. Dibujamos la masa en partes y extendemos la masa con el rodillo.
5. Cortamos en tiras de un cm de ancho y 6 cm de largo.
6. Se colocan los bastoncitos en el horno a 180° durante 15 min.
7. Se decora la punta con fondant como si fuera la punta de una cerilla.



Cara sonriente



Ingredientes:

- Dos patatas cocidas
- Tres cucharadas de harina
- Tres cucharadas de maizena

- Un huevo



Pan rallado

Sal

Pimienta



Aceite

Preparación

1. Aplastar las patatas con un tenedor.
2. Añadir el resto de ingredientes menos el aceite y mezclar bien.
3. Estirar la masa y con un vaso hacer la cara, con una pajila los ojos y con una cuchara la boca.
4. Freír en aceite y a comer.



Salchichas enrolladas

Hay cocina
ANDRÉS

Ingredientes:

- salchichas de pollo
- espaguetis
- tomate frito
- mantequilla
- sal

Elaboración

1. Trocear las salchichas.
 2. Atravesar cada trozo con cuatro espaguetis.
 3. En una olla echar agua, mantequilla y sal y poner a hervir.
 4. Añadir los espaguetis.
 5. dejar cocer. Escurrir y echar el tomate frito.
- ¡Que aproveche!



EL BIZCOCHO DE MI ABUELA

INGREDIENTES



Huevos



Yogurt



Aceite de girasol



Levadura



Harina



Anís



azúcar

Echamos la mezcla en un molde con mantequilla.

Horno 30'

¡A COMER!

Cristóbal



TARTA DE LA ABUELA

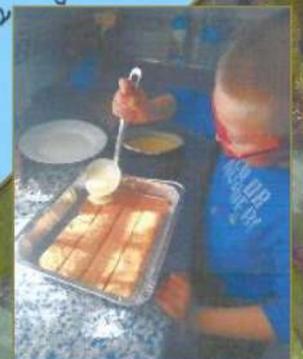
INGREDIENTES:

- 2 paquetes de galletas cuadradas
- 1 litro de leche
- 1 sobre de natillas
- 1 tableta de chocolate de hacer.

PREPARACIÓN:

1. Calentar 1/2 medio litro de leche y añadir chocolate y mover hasta que espese.
2. Calentar 1/2 medio litro de leche y añadir natillas que espese.
3. Poner las galletas en el molde y añadir con otra capa de natillas y cubrir.
4. Poner con el chocolate.
5. Decorar como os guste.

Miguel



2019

ENERO

LUNES	MARTE	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

FEBREO

LUNES	MARTE	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28			

MARZO

LUNES	MARTE	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ABRIL

LUNES	MARTE	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

MAYO

LUNES	MARTE	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

JUNIO

LUNES	MARTE	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

JULIO

LUNES	MARTE	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

AGOSTO

LUNES	MARTE	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

SEPTIEMBRE

LUNES	MARTE	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

OCTUBRE

LUNES	MARTE	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

NOVIEMBRE

LUNES	MARTE	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

DICIEMBRE

LUNES	MARTE	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				