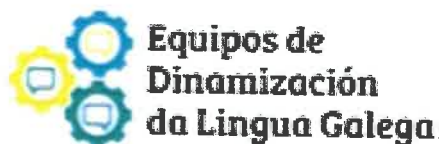




Como é de Costume, un ano máis, deixámosvos unha Cantiga popular do magosto para que a podades Cantar ou recitar.

Xa estamos no outono
cae a folla sen parar
celebramos o magosto
veña todos a xantar!



CEIP Plurilingüe A Cristina
- Carballo-



30 agosto 2020

Como ben sabedes atopámostos no outono!!! Tempo de degustar un dos froitos máis típicos desta tempada, é dicir, as Castañas, as Cales xa podemos ver nos nosos campos. Este ano 2020, será un ano extraordinario marcado nas nosas vidas, como todos sabedes, por un acontecemento a nivel mundial como é o caso da pandemia do COVID 19. Un ano que non pasará desapercibido para ningún de nós por todos e cantos cambios estamos a experimentar nas nosas vidas.

Vai ser un ano diferente e especial pero desde o CEIP Plurilingüe A Cristina non queremos perder a costume de celebrar o Magosto, que terá lugar o 30 de outubro no noso Cole. Será diferente ao que vimos estando acostumados xa que non poderemos comer as castañas asadas todos xuntos no patio do colexio. Este ano cadaquén traerá da súa casa castañas ou unha sobremesa típica para degustar no patio co seu grupo.

Deixámosvos unha ideas de elaboración de sobremesas típicas galegas do outono por si vos sirven de inspiración para preparar o manxar que poderedes traer para comer o día da celebración do Magosto.

Sobremesas de magosto

Biscoito de



Ingredientes:

- 3 ovos de pitas libres e felices
- 150 g de azucre (ou panela)
- 200 g de fariña de Castaña
- 50 g de fariña de millo
- 50 ml de leite
- 1 sobre de lévedo en po



Elaboración:

Antes de nada, prequentamos o forno a 180 graos para telo listo á hora de meter o noso biscoito.

Comezamos batendo os ovos. Para un extra de esponxosidade, poderedes montar primeiro as Claras a punto de neve e despois ir engadindo as xemas. Cando os ovos estean ben batidos, sen deixar de bater, engadimos o azucre pouco e pouco e despois o leite.

A continuación, chega o momento de engadir as fariñas e o lévedo. Engadimos as fariñas pouco e pouco, sen deixar de remexer, ata conseguir unha pasta espesa e homoxénea.

Xa só nos queda engrasar un molde e metelo no forno durante uns 40 minutos. Deixámolo enfriar e a desfrutar!

Chulas de



Ingredientes:

- 1 Cabaça
- 200 grs. de fariña de trigo
- 3 Culleradas sopeiras de azucre (Colmadas)
- 1/2 sobre de levadura Royal
- 6 ovos
- sal

Preparación:

Partimos a Cabaça en rodaxas, pelámola e poñémolas a cocer en cachos grandes cun pouco de sal durante uns 20 minutos.

Escorrémola ben, e reservámola. Gardamos un pouco de líquido para a cocción por se nos queda moi espesa a mestura. Trituramos a Cabaça cocida e mesturámola cos ovos ben batidos. Nunha bañeira ampla poñemos a fariña, o azucre e a levadura royal. Sobre esta, batemos a mestura da Cabaça e o ovo batido. Integrámola ben ate formar unha crema densa.

Nunha tixola cunha culler con aceite bastante, imos fritindo culleradas da mestura ate que estén infladas e douradas. Dámoslle a volta e dourámolas polo outro lado. Poñémolas en papel absorbente e servímolos templadas.

Quen queira:

Invitámose a que prepares o teu estupendo doce de samain e nos envies unha foto ao correo do centro e que as poidas degustar de xerto individual no patio do coje cos teus compañeiros de nivel comentándolte aos teus compañeiros como o fixeches. Animoooooo agardamos esas DELICIAS!!!