

REVISTA MENSUAL

HORTOCOLIÑA

NOVIEMBRE-DECEMBRO



NON A VIOLENCIA DE XÉNERO

O alumnado de 6º de Primaria estivo pensando como acabar con este virus que afecta a miles de mulleres no mundo e descubriron varias vacinas,

Vacina contra a violencia de xénero

Ingredientes:

1. **Respecto**
2. **Amor**
3. **Igualdade de condicións**
4. **Amabilidade**
5. **Comprensión**
6. **Dereito**

Con estes seis ingredientes crearemos unha vacina contra a violencia de xénero.

Todos somos iguais!

Raúl 6º B

Desviolencis

Coas persoas non se xoga'

.Elementos:

- Igualdade: para tratarse igual sexas de outro xénero, raza, cor...
- Respecto: para tratar con consideración.
- Tolerancia: para respectar as opinións.
- Paz: para que non haxa guerras nin problemas.
- Pensamentos: para poñerse no lugar das outras persoas.
- Amabilidade: para ser amables.
- Xustiza: para ser xustos con todos/as.
- Humildade: para aceptarnos tal como somos.
- Solidaridade: para axudar a xente.
- Amor: para querer.
- Bondade: para facer o ben.

.En que sector o vou a aplicar primeiro?

Primeiro de todo vouno a aplicar nos máis xóvenes porque así xa saben para toda a vida o que está mal e o que está ben.

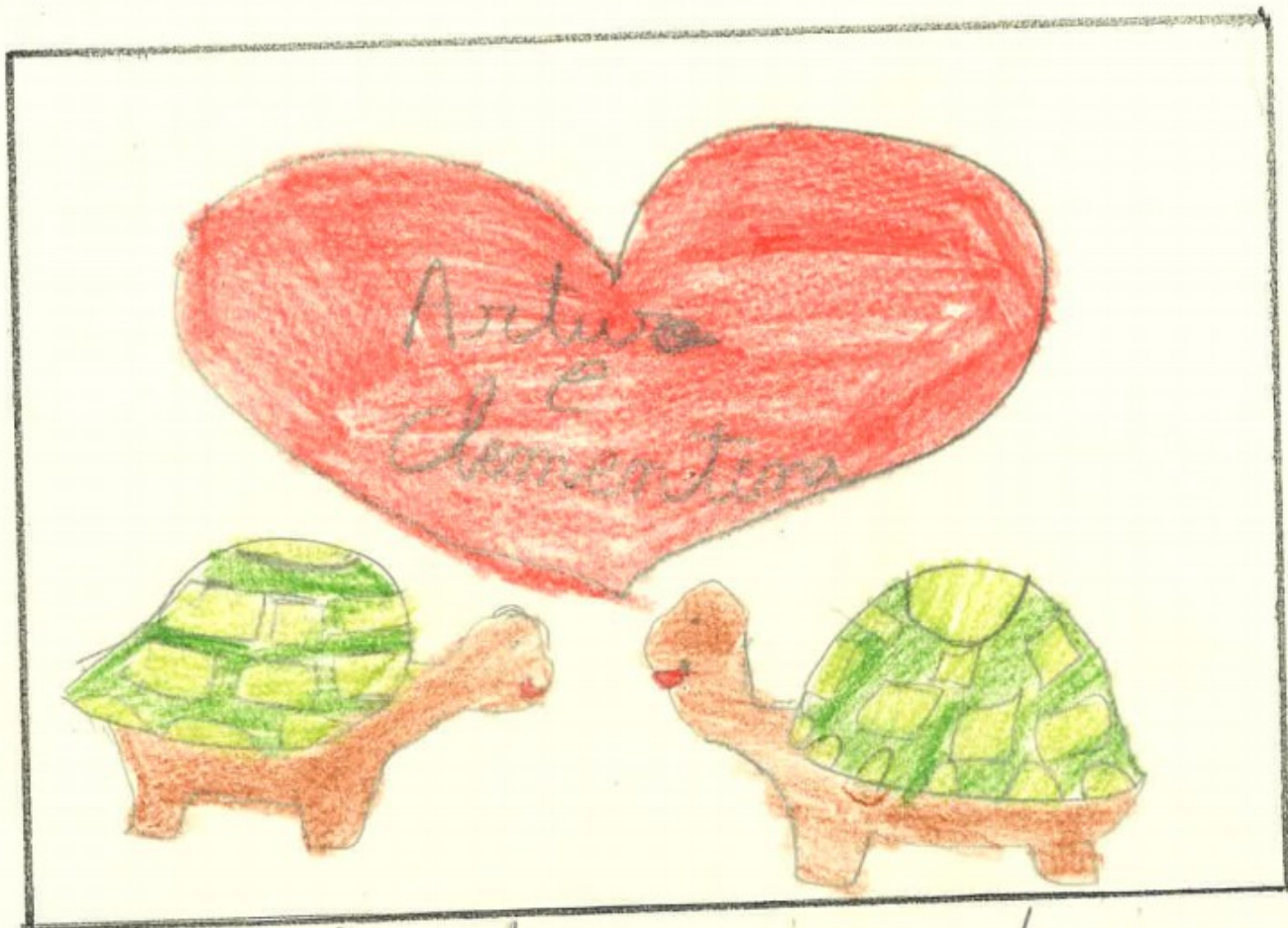
Tamara 6º A



ARTURO E CLEMENTINA (2º DE PRIMARIA)

No Día Internacional Contra a Violencia de Xénero os nenos e nenas de 2º de Primaria traballaron co conto de Arturo e Clementina, estas son algunhas imaxes dos finais que inventaron para o conto.



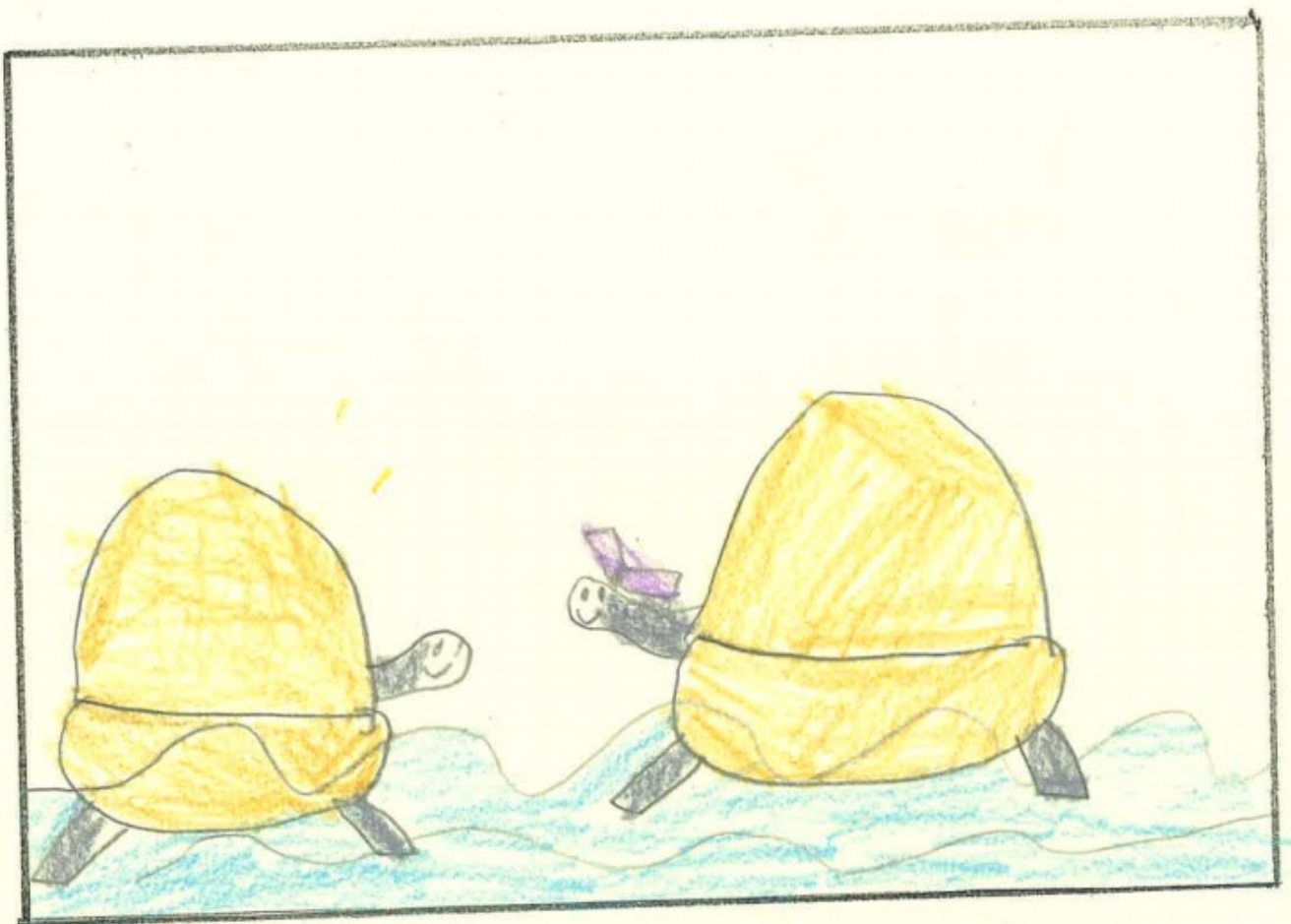


Un día Clementina cansouse de que Arturo a tratara mal e sin pensalo duas veces marchou. Arturo foi a buscarla cando a atopou díxelle que ía a cambiar, que volveuse para a casa. Clementina volveu a casa e Arturo empezou a facer cousas en ela. Foron de viaxe a Venecia e quedaron a vivir alí, e coñeceron a outras tartarugas e tiveron bebés alí.

Carla Ruanova



El final van a clase de
música, los dos juntos
a tocar a flauta para
que Clementina se puxesa
zelo.



Clementina marchou moi triste a
unha illa solitaria e empezou a vivir
unha aventura boa, pero aínda pensaba
en Artur, Artur ao ver tan só comezou
buscar a Clementina por todas as illas do
planeta, ata que o conseguiu, pediu
perdon e prometeu non che mandaría máis
ela perdono e foron felices para sempre.

Candela

CLEMENTINA E ARTURO



Podemos fazer que Clementina
povolte com Arturo. Arturo
fidelle desculpas a Clementina
por ser tan mala con ela.
O final fan as paces e son mai
felices.

CHEGOU O NADAL

Chegou o Nadal,
cheo de ilusión e fantasía.
Pon a árbore para recibilo
e unhas luces para destacar.
Xa podes percibilo,
na calor do teu fogar.
Neve branca cae do ceo para xogar.
Un boneco faremos e desfrutaremos.
Cando chegue a Noiteboa,
cascabeis soarán,
os agasallos chegarán
baixo a árbore quedarán.
Coa familia e os amigos quedarás
de bicos e abrazos os encherás,
pasarás un Nadal espectacular!
Xa chegou o Nadal
para desfrutar.

Tamara Blanco Raña.

OS REIS EN CAMIÓN

**Alá por un camiño
de po, area e sol
veñen os tres Reis Magos
montados nun camiión.**

**Unha roda que pincha
tamén falla o motor
que ninguén se preocupe
que o arranxará Melchor.**

**Ao cabo dun pouquiño
xa poden arrancar
suspiran con alivio
Gaspar e Baltasar.**

Susa Herrera.

Andrea 6º

ADIVIÑAS DE NADAL

Adiviña 1: nas súas grandes xibas trouxeron aos reis, atravesando o deserto, sen auga nin comida. ¿Que é?

Adiviña 2: As cidades alumean e todos están moi felices, cantan cantigas, cómense turróns e froitos secos. Que festa é?

Adiviña 3: Prepárase para o Nadal con animais e persoas, ríos e pontes pastores e ovellas, e tamén, unha gran estrela. ¿Sabes de que se trata?

Adiviña 4: Parecemos algodón. E cando nos xuntamos cubrimos a montaña e os tellados. Que son?

Aldara 6º A

CHISTES

**Que tipo de coches conduce Papá Noel?
Renol!**

**Que lle pasa a Papá Noel se perde un
reno? Ten insuficiencia renal**

Estaba na escola Pepito Gorgorito...

Profesora: Pedro, explica como aconteceu a segunda Guerra Mundial.

Pedro: Moi fácil profe, primeiro foi un ¡pum, pum!, despois un ¡trrrriitititi!, e cataplum, cataplum e rematou.

Sara 6º A

DESCUBRIMOS O BABACAR E O CHAYOTE

Chegamos a clase e atopamos uns estraños froitos, que nos deixou a profe Celia. Como non sabíamos o que era puxémonos a investigar.

O primeiro era o **babacar** que é un froito parecido o pepino, pero máis goso, pode ter de 20 a 30 cm de largo.

A pel é lisa e de cor verde, pero ao madurar volvese amarelo.

A pulpa é de cor branco e non contén sementes.

Ten un alto contido de vitamina C e E. Ademais por ser rico en fibra e carbohidratos, este froito protexe o sistema dixestivo.

O babacar débese comer cando está maduro .É orixinario das terras altas do Ecuador, onde se cultiva dende antes da conquista española.

Pódese comer con carne, ensaladas de froita ou xeado, flameado, mel, canela, etc...

Na bolsa tamén estaba unha hortaliza chamada chayote. **O chayote** (*Sechium edule*) tamén coñecido como a "papa do aire" e un froito que ven da chayotera ou guatica.

Pertence a familia das Curcubitacea. A etimoloxía do termino "chayote" é chayotil, que significa "calabacita de espiñas".

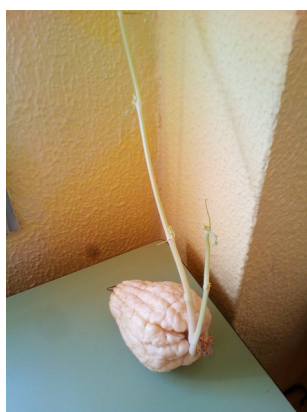
VARIEDADES:

Existen moitos tipos de variedades do chayote as principais son as seguintes:

O chayote blanco , o chayote común, o chayote erizo

ORIXE:

O chayote, outra froita orixinaria do NovoMundo, foi cultivado amplamente polas civilizacións maia e azteca de Centroamérica. Hoxe en día converteuse nun complemento nutricional moi importante.



María e Uxía 6A

TAMARA RECOMENDA LER



Vou a recomendar o libro: Esmeraldina a cociñeira defunta escrito por Leticia Costas. Esmeraldina é unha nena que morreu de febre Escarlatina. No libro coñece a Lady Horreur unha araña que lle acompañara en todas as súas aventuras. No hotel Fantastique avécíñanse problemas uns pequenos e outros demasiado complicados. Recomendo porque ten partes graciosas, entretidas e fantasmagóricas. Estou segura de que esta historia vos fará disfrutar. Un libro en galego que non vos decepcionará.

RECEITA DE BISCOITO DE TURRÓN

Ingredientes para 6 ou 8 persoas:

- 150 g de turrón brando
- 120 g de azucre
- 230 g de fariña
- 125 ml de aceite de oliva
- 3 mandarinas
- 3 ovos
- 1 iogur
- 1 sobre de fermento(16 gr)
- 100 ml de licor de laranxa
- Aceite e fariña para o molde
- Azucre glas para decorar

Elaboración:

- 1o. Separa as xemas e as claras dos ovos. Mestura as xemas co azucre nun bol. Engádelle o aceite e o iogur e sigue mesturando.
 - 2o. Pica o turrón brando e bótao nun bol. Mestura a fariña co fermento e bota todo nun bol. Engádelle un pouco de raspadura de mandarina e mestura todo ben.
 - 3o. Bate as claras e incorporas ao bol en suaves movementos.
 - 4o. Unta o molde con aceite e cobreo con fariña. Envorca a masa ao molde. Quenta o forno a 180 graos durante 45 minutos aproximadamente.
 - 5o. Mentres tanto, fai o zume de mandarinas e mestúrao co licor de laranxa. Introduce o líquido nunha xiringa e bota en diferentes puntos da superficie do biscoito.
 - 6o. Por último bóttalle o azucre glas.
- Probade a facelo, porque está moi bo.

Noelia 6º A.



O CONCURSO DE POSTAIS DE NADAL

Neste Nadal fixemos un concurso de postais. Ao concurso presentáronse moitos nenos e nenas pero a ganadora deste concurso foi Alicia, unha nena de 4ºc.

Na súa postal reciclou labras de lapis. É moi orixinal!



ACTIVIDADES DE NADAL

Hoxe para celebrar o Nadal os nenos e nenas do cole desfrutaran de dúas actividades:

Os de Infantil reciben a visita Melgasar. Os de Primaria desfrutarán dunha sesión de contos do grupo Tarabelos, que coa técnica de Kamishibai contarannos a Lenda da Coca.



Bo Nada!!

Feliz Navidad!

Merry Christmas!

Joyeux Noël!

Eguberri on!

Mutlu Noeller!