

Linguasafiadas

Xa chegou o Entroido que bonito che é con toda a xente nas rúas bailando moito e ben.

Nerea Iglesias 3º C

Cando entro en Gondomar vexo o río a desbordar só se acordan de nós cando hai que ir votar.

Susana González

Pachán, pachán, pachán, no instituto brillarán, pachín, pachín, pachín, os guapos de Cháin.

Alex Costas.3º A



E do instituto nin falar todo o que poida decir está de máis, e nin pensar en cada personaxe que hai.

Empezando por dona Rosa que manda e non deixa mandar e acabando polas conserxes, que é do mellor que se pode falar.

Camila Fontao 3ºA

Se no instituto queres estar á ventá non te has de asomar e se a Rosa queres evitar "ao loro" has de estar!

Xosé Lois 3º A

A profe de mate dixo: "Imos practicar as funcións". Non nos gustou a idea e saltamos polos balcóns.

Sergio García 3º C

No instituto Terra de Turonio hai moito de que falar, por exemplo, da comida do comedor que custa bastante tragar.

Sara Otero 3º C

No Terra de Turonio hai moitas clases nas que estudar para ter uns bos estudos e así poder traballar.

Sergio Camesella. 3º C

O profe de galego un sombreiro de palla ten son ordes que di o Meco todo o mundo con el vén.

Laura Mouriño 3º.C

Oh! Meco Mequero que es tan larpeiro
Oh! Meco Mequino que es tan feiño.
Oh! Meco Mequino que es tan pedicheiro
Oh! Meco Mequino que non vas morrer queimadiño.

Damián Esmerode 3º A

AS PALABRAS MÁIS FERMOAS DO NOSO IDIOMA ESCOLLIDAS POLO ALUMNADO DO INSTITUTO

No anterior SUPERTURONIO fixemos un concurso para elixir as palabras máis fermosas do noso idioma. O gañador do MP· 3 foi Isaac Araújo Santiso de 3º A e as palabras escollidas por vós foron estas:

1. Ledicia
2. Agarimo
3. Amor
4. Bolboreta
5. Amizade
6. Ceibe
7. Aloumiño
8. Paz
9. Morriña
10. Fermosa

Superturonio

Curso 2010-11. Marzo 2011

EQUIPO DE NORMALIZACIÓN LINGÜÍSTICA

ENTRA NO ENTROIDO



Xa está aquí o Entroido. No Instituto Terra de Turonio imos celebralo contigo. Virate do revés. Transfórmate. Convértete no que sempre quixeches e non puidiches ser. Agora tes a oportunidade. Entra no entroido!

Ademais, participa nos Concursos de disfraces e no de doces de Antroido.

O CICLO DO ENTROIDO

O Entroido é unha das expresións máis importantes do patrimonio inmaterial galego-portugués. Estas son algunhas das datas máis celebradas en Galicia:

DOMINGO FARELEIRO: día en que principia o ciclo do Entroido. Recibe o nome de domingo fareleiro, borralleiro ou das trapalladas, segundo os lugares, e dependendo do material co que se saía á rúa para enzoufar á xente: fariña, borralla, chicotes, betume, ovos podres, lama, feluxe e mesmo formigas.

XOVES DE COMPADRES: primeiro xoves do Entroido, no que ten lugar unha simbólica guerra de sexos, na que as mozas fan uns bonecos ridículos con palla e trapos chamados compadres, que defenden dos mozos que tentan apoderarse deles para queimalos.

DOMINGO OLEIRO: segundo domingo en que se practica o xogo das olas, no que os participantes, colocados en círculo, se van pasando recipientes de barro cheos de viño, auga ou fariña. quen os deixe caer debe pagar unha rolda de viño ou unha merenda.

XOVES DE COMADRES: segundo xoves do Entroido, en que se inverte a loita celebrada o xoves de compadres, sendo os mozos os que protexen as comadres fronte ás mozas.

DOMINGO CORREDOIRO: domingo anterior ao de Entroido en que se celebraba a corrida do galo, que consistía en pendurar a ave dunha corda tendida para que os mozos lle arrincasen a cabeza.

DOMINGO DE ENTROIDO: domingo anterior ao Martes de Entroido, no que se come en abundancia, especialmente carne de porco, para dar paso á Coresma.

MARTES DE ENTROIDO: día grande do Entroido, xunto co domingo e luns anteriores, nos que se fan as grandes esmorgas e enchentes, os desfiles e saídas de máscaras e os bailes de disfraces

MÉRCORES DE CINZA: primeiro día de Coresma no calendario católico, corenta e seis días antes da Pascua.

ENTERRO DA SARDIÑA: acto que se celebra xeralmente o Mércores de Cinza, derradeiro día do Entroido. Constitúe unha parodia dun enterro católico, no que o "defunto" Entroido está representado por unha sardiña salgada. A comitiva encabezaa un devoto que leva un estandarte de folia de bacallau (en alusión á Coresma vindeira), e tras a caixa vai un crego rezando un responso cun sentido burlesco. As "carpideiras" choran e láméntanse polas liberdades perdidas e polo tempo de penitencia que comeza.

DOMINGO DE PIÑATA: celebración especialmente urbana, que ten lugar o primeiro domingo de Coresma, en que se tenta romper unha piñata cun pau e cos ollos tapados.



Entroido larpeiro

FILLOAS

Ingredientes:

- 3 ovos
- ½ litro de leite
- ½ litro de auga
- 2 culleradas de azucre (ao gusto)
- fariña (pouca, dependendo dos ovos e do leite, pero que a masa sexa fina)
- sal

Preparación:

Nunha tixola ben quente fritense as filloas lentamente, cun pouco de graxa ou con aceite (ao gusto) sempre moi pouca cantidade. Comprobamos por un dos lados se están douradas e dáselles a volta. Quítanse para un prato e alíñanse con canela e azucre *glass* (ao gusto).

FILLOAS DO CALDO

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1l. de auga do caldo coada (a auga de despois de botarlle ás verduras)
- fariña (o mesmo que nas filloas normais)

Preparación:

Igual que as filloas normais

NOTA: En Peiteiros tamén hai quen fai as filloas só con auga ou só con leite.

ORELLAS

Ingredientes:

- 1 taza (do café) de leite
- 1 taza (do café) de viño branco
- 1 taza (do café) de aceite (xa usado)
- 1 taza (do café) de anís (se se usa esencia de anís a cantidade debe ser menor)
- 4 ovos
- ½ fariña

Preparación:

Achégase o leite e o viño, xa mesturados, ao lume para que se corten. Agréganselle o aceite e o anís ao viño e ao leite. Ponse a fariña nunha mesa, faise un oco no centro e agrégase a mestura de antes, amásase (que quede unha masa máis fina ca da empanada), e déixase descansar 2 horas. Estírase co rolo (o máis fino que se poida) e córtanse (á medida desexada), fritense na tixola (con bastante aceite), que estea moi quente ao botalas e despois báixase á metade o lume. Quítanse e póñense nun prato para que perdan aceite e despois nunha fonte ao botarlle o azucre e a canela, .



CHULAS

Ingredientes e preparación:

Igual que nas filloas, só que ás chulas pódesele agregar 1 copa de augardente ou rela de limón ou de laranxa. As chulas córtanse máis pequenas.

FLORES

Ingredientes:

Os mesmos cós das filloas, só que a masa debe ser máis gorda.

Preparación:

Nunha tixola con moito aceite moi quente, meter o molde da flor e esperar a que quente, despois metelo na masa e logo outra vez no aceite e xa temos a flor, escorrela ben e sacala para unha fonte cunha servilleta absorbente. Alíñase con azucre e canela (ao gusto).



BISCOITO DE ENTROIDO

Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 iogurt natural
- 3 vasos de iogurt de azucre
- 4 vasos de iogurt de aceite
- 1 sobre de *Royal*
- ½ vaso de aceite de xirasol
- a rela dun limón
- zume de laranxas (algo máis de medio vaso)
- 3 culleradas de coco
- 150gr. de noces

Preparación:

Nun bol bátense os ovos co azucre. Vanse engadindo o resto dos ingredientes (en último lugar a fariña e a levadura, o *Royal*), bátense ben. Nun molde untado con manteiga e recuberto con po de fariña, vértese a mestura. Métese ao forno a 150° durante unha hora (por seguridade pinchase cun pauciño e cando non manche, quítase).

Traballo realizado por Alba Lores Rodríguez de 2º ESO

(Se non vos saen ben os pratos, a culpa é de Alba...)

