

Los Juegos del Castillo de Pioz

#1
Junio/17



"Ha sido un curso espectacular"

SECCIONES

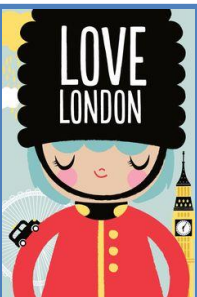


Viajes
Ciencia
Días especiales
Emociona-t

Arboretum escolar
English Corner
Miniolimpiadas
Pinta con arte

Mi paso por el cole
Música en el cole
Recetas
Matemáticas

Revista escolar del CEIP "Castillo de Pioz"



49



63



64



80



82



85



88



94



98



99

English Corner 49

Taller: Sales de baño 63

Rico no, ¡Riquísimo! 64

Nos vamos a la granja 80

¿Quieres leer? 82

Lo que mas nos gusta del colegio 85

Vacaciones 86

Maquetas científicas 88

Miniolempiadas 91

Cine 94

Pasarratos 94

Matemáticas 97

Una sonrisita... 98

Pinta con arte 99

English Corner

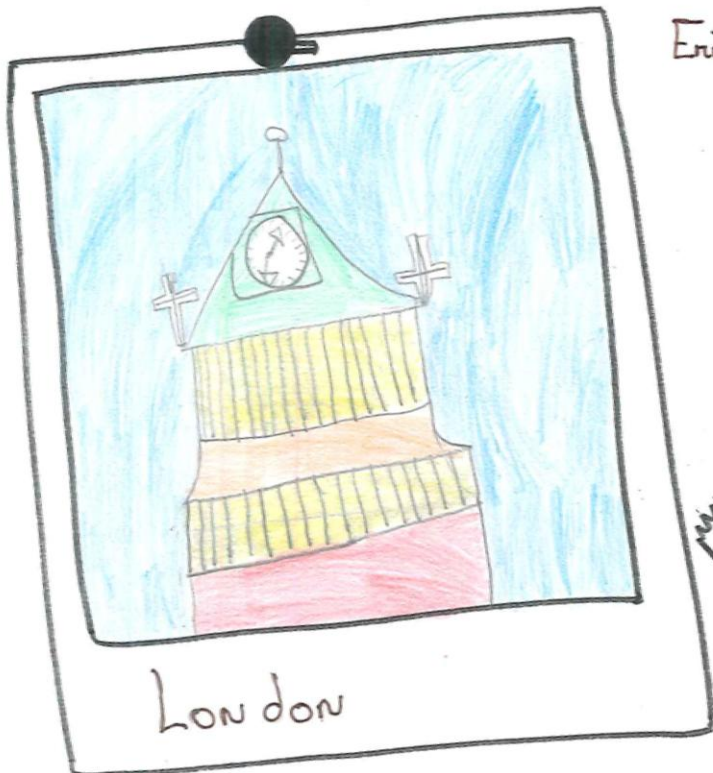
The 3rd graders have studied how the cities are, their parts ... and have prepared a summary of the city of London. They have drawn and written on the monuments of the city, famous people, the flag and other typical elements of the city like the flag, the telephone booth, the buses ... Here you can see the results.





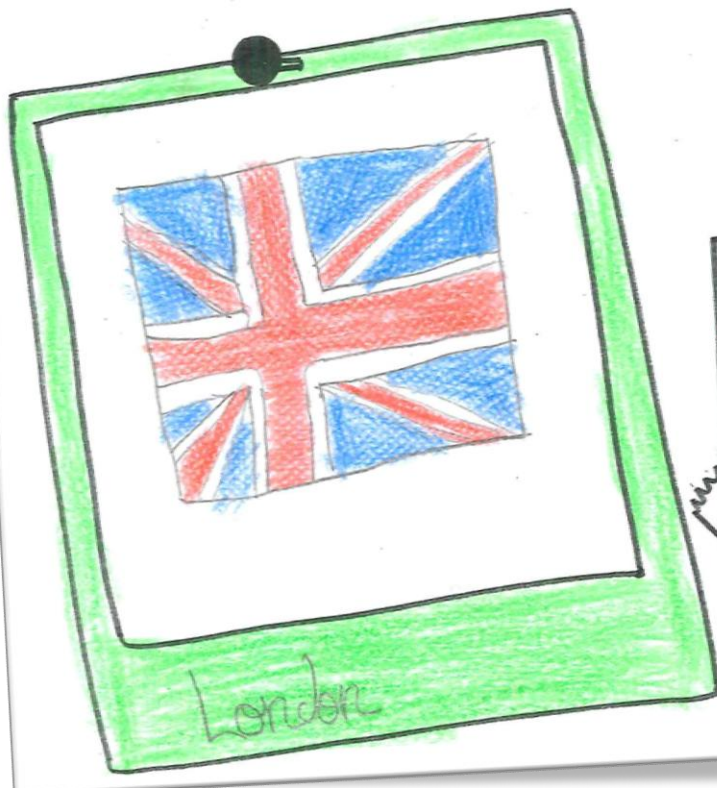
English Corner

Erika



Big Ben is not actually the clock
other tower the 13-ton
bell inside the clock. The tower
is as Big Ben. The Houses
of parliament has 1,000 rooms,
100 staircases, 11 courtyards,
eight bars and six restaurants.

Alfred
3rd A



London is in England.
The main monuments for children are
Big Ben and Buckingham Palace.



miriam Dana 30 A



London on bridge

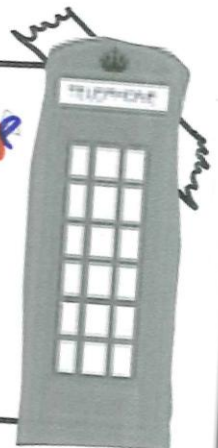
At night it lights on
and many cars pass



London Eye

Sarah Jones

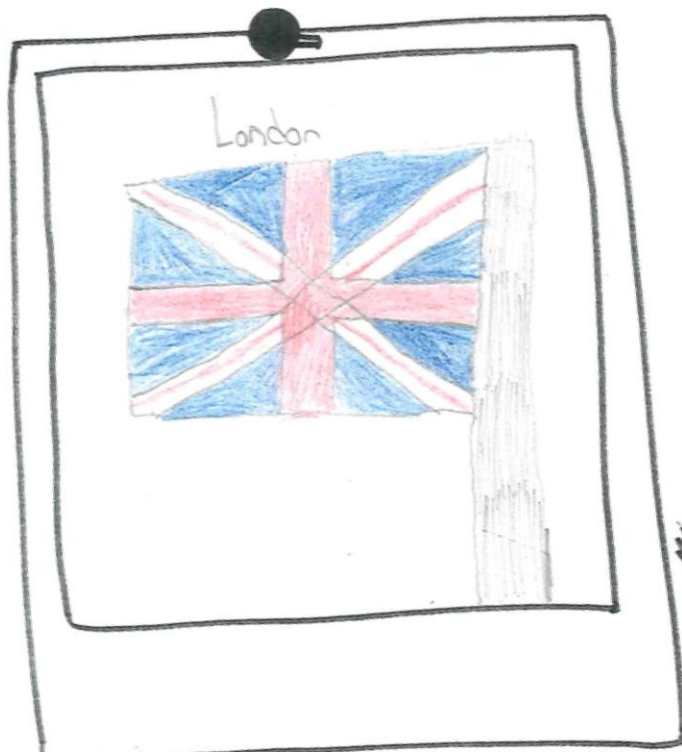
This is the London Eye



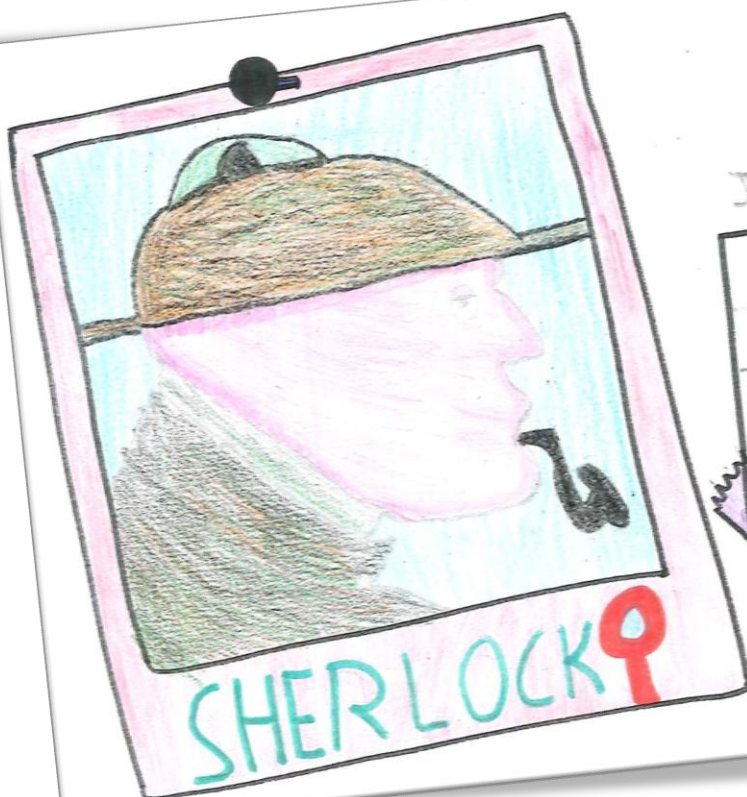


English Corner

2 Lucía 3^{ra} A U



- in london there is a clock called big ben.
- By london psses the tamesis river
- London is located in england

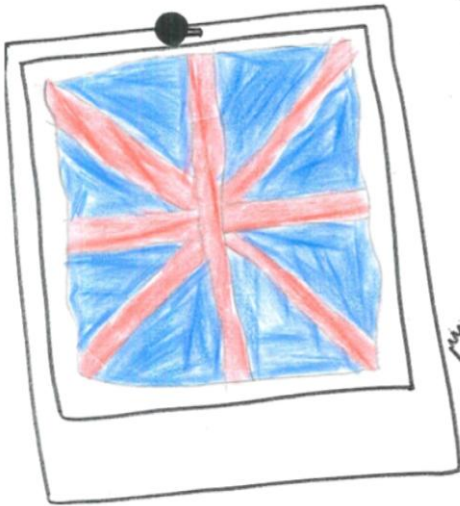


Estela:

Sherlock Holmes is a detective.
He lives in london with his
friend the doctor Watson. They solve
the problems of the police of london.



Darius Alexandru 321



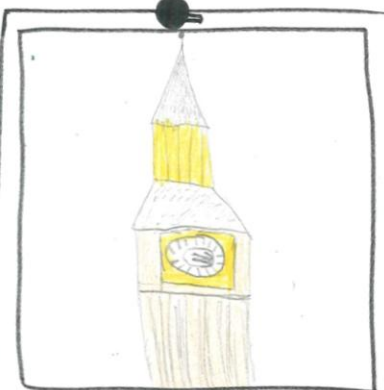
London is in
England

Eduardo
32A



London

London is the big
one in England.



BIG BEN

Big Ben is the world's largest
four-faced chiming clock. The
clock became operational on 7th
September 1859.

Hugo

Lonera 323

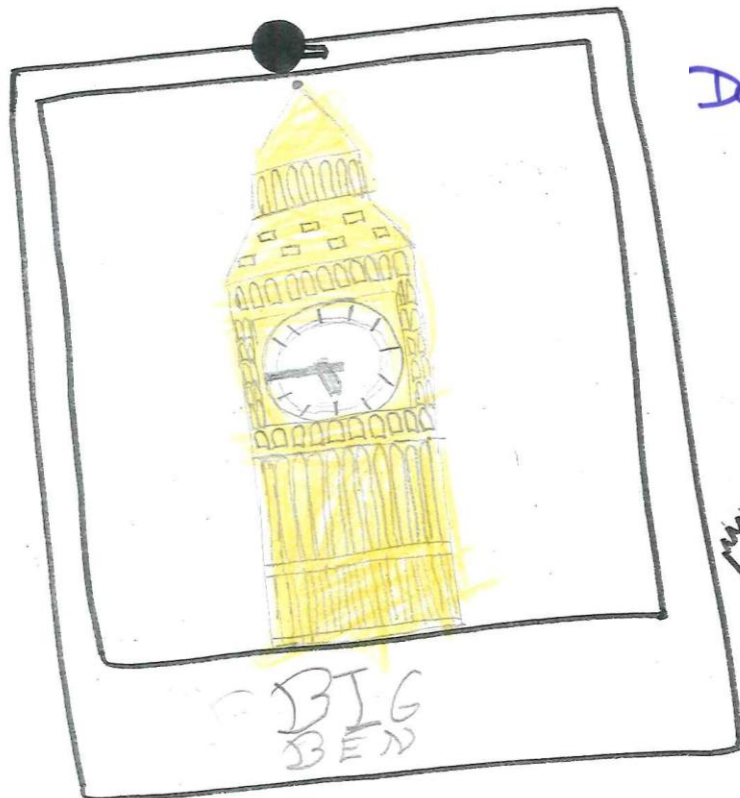


LONDON EYE

It is in London, it measures
135 meters. It was created in
1999 and opened in 2000.
It is one of the tallest in the world.



English Corner



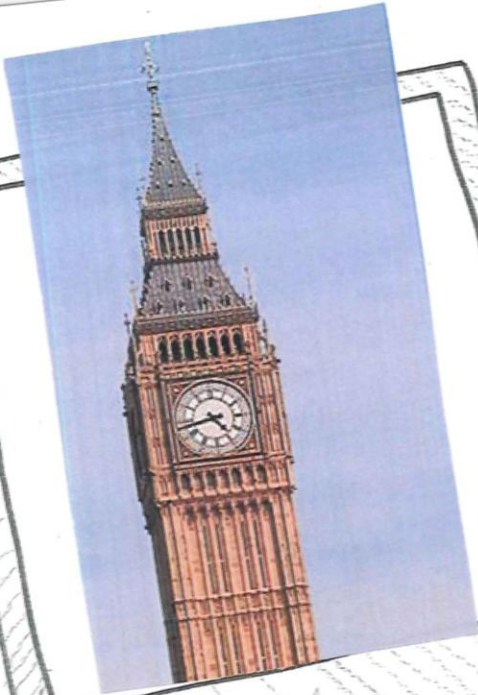
Dani M. 3ºB

Big Ben is the nickname
for the Great Bell of
the clock at the north
end of the Palace of
Westminster in London.

Alba Caceres



Big Ben is the nickname of a bell that
rings inside the tower at the northern end
of the Houses of Parliament in West-
minster, London, England. Officially,
the tower is not called El Big Ben, but
the word "clock tower" was re-
named in September 2012. Clock
face are about 2 feet (745 mm)
long and minutes face are
1 foot (305 mm) long.



Big Ben

Diego 3ºB

Quick Facts about Big Ben.

Big Ben is the world's largest four faces chiming clock. The clock became operational on 7th September 1859. The four faces of the clock are 55 meters above ground. The clock faces are 23 feet (7m) in diameter. The hour hand is 9ft (2.7m) long, and the minute hand is 14ft (4.3m) long. The pendulum is 3.9 long, weighing 300 kg and beats once every 2 seconds. At the base of each clock face is a Latin inscription in gilt letters. It read



Telephone box

Red telephone box
The red telephone box was designed by Sir Giles We can find it in the streets of they are red and beautiful.

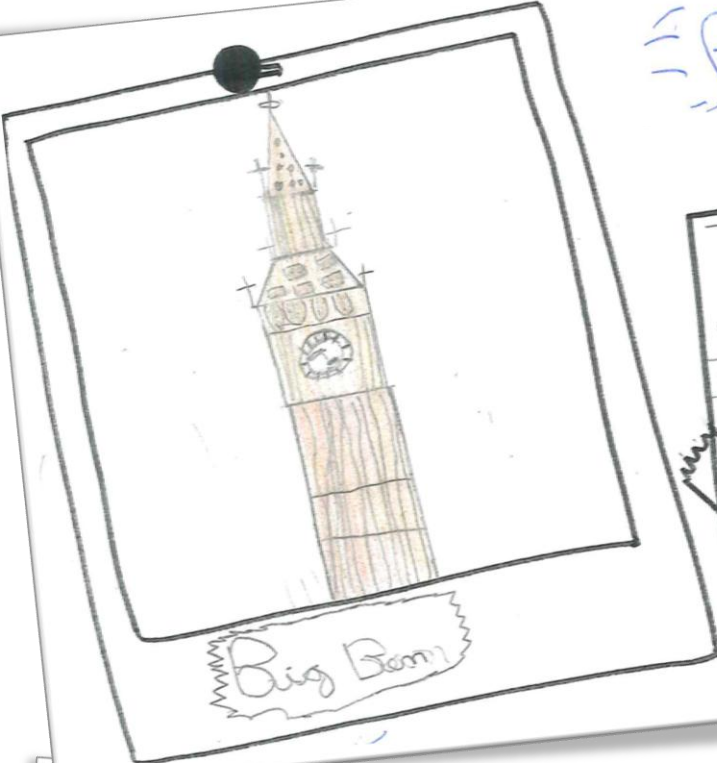
GONZALO





English Corner

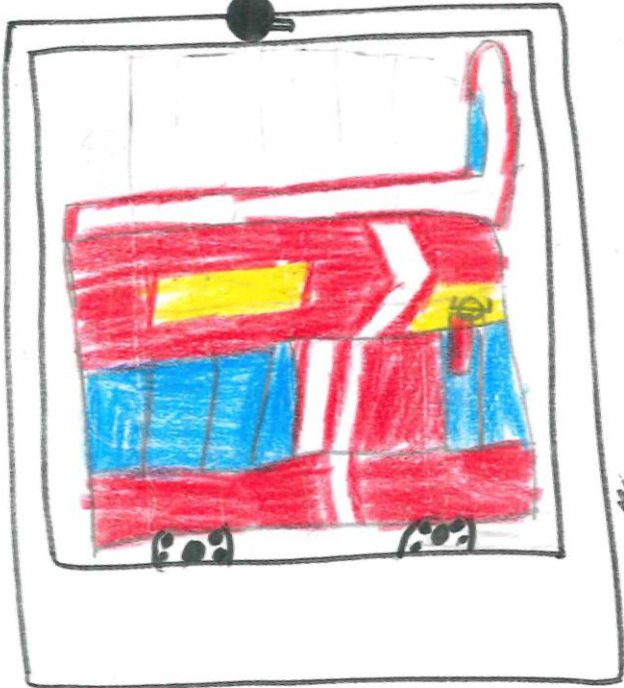
Activity



Big Ben

The Clock Tower:
Big Ben It's the name
with which it is known
to the big bell of the clock
tower in the heart of
London

Dani G 308



The Big Bus Take and enjoy
ten hours of sightseeing
tour of London. See all the famous
landmarks with your 1,2 or 3
day ticket including 3 walking
tours, a Thames river cruise
and a choice of recorded
commentary or live entertaining
guides



RME014 213



Big Ben.

LONDON



The big ben is not called big ben, it has actually been
Swiss clock tower Westminster
also known as tower of son
esteban.



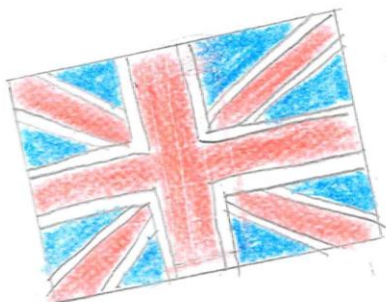
Big Ben

Rocio 3^a B

The big ben is actually the name
of "A" the other bell of the tower.
The "big" part of the name is
the "big" part of the name is
the "big" part of the name is
the "big" part of the name is



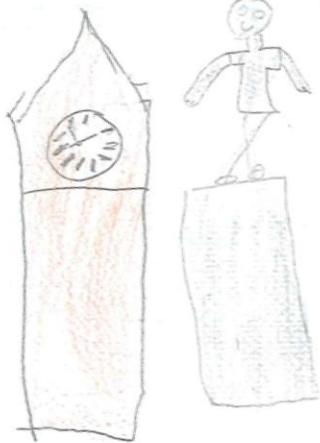
English Corner



London

Always

London is in England
the main monument for children are Big Ben
and Buckingham Palace.



Big Ben

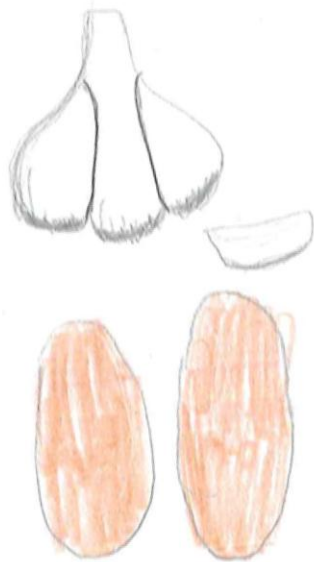
Alce Muñoz

Look for the Nelson's Column
statue in Kensington
gardens Big Ben is the
name with which to
know the great bell of the
Palace of Westminster.

OMELETTE OF GARLIC AND PARSLEY

- 1º Mince garlic and parsley.
- 2º Fry the garlic and parsley in a hot frying pan.
- 3º Mix the eggs with a fork in a bowl and add some salt.
- 4º Mix all.
- 5º Heat a frying pan with some oil and put the mixture
- 6º Cook the two sides for 30 seconds

Ingredients:



VICTORIA 5º



English Corner. Recipies

Sofia 4ºB

Thursday 20 april 2017

HAM OMELETTE

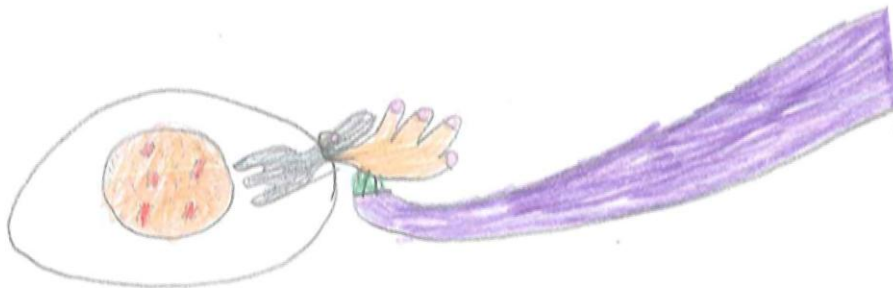
Ingredients

- 2 eggs
- 50g of oil
- 50g of ham



Steps

- 1.- Mix the eggs with a fork in a bowl.
- 2.- Add the ham.
- 3.- An adult put some oil in a hot frying pan for 30 seconds.
- 4.- Fry the mix.
- 5.- Eat the ham omelette with a fork.



Thursday, 11th April 2017

Patricia 4th
Enamela
Simon.

OMELETTE

- 1: Mix in the eggs with a fork.
- 2: An adult must put some oil in a hot frying pan.
- 3: Put some eggs in the frying pan and fry for one minute.
- 4: Toss the omelette and fry on the other side for one minute.
- 5: Eat the omelette with your favourite friend!

INGREDIENTS



OIL



SALT



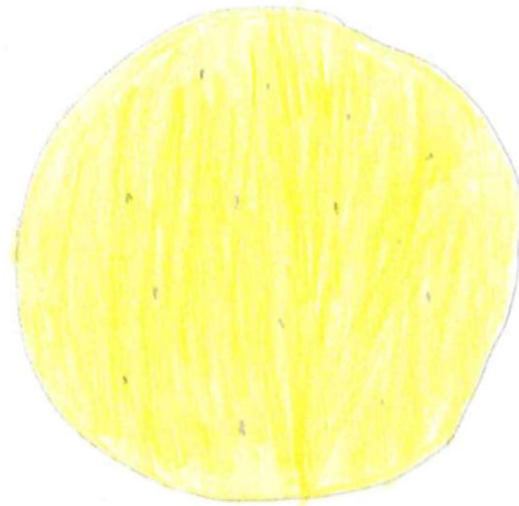
EGGS



FIRE



FRYING PAN





English Corner. Recipies

ONION CHEESE OMELETTE

- 1- Mix the eggs with a fork
- 2- Add the cheese
- 3- Put the onion in a hot frying pan with a bit of oil and fry for five minutes
- 4- Add the onion to the eggs
- 5- Put the onion, cheese and eggs in a hot frying pan
- 6- Toss the omelette
- 7- Enjoy it

 Eggs

 Oil

 Salt

 Onion

 Cheese

Cheese Omelette

- 1- Mix the eggs with a fork in a bowl. Add some salt and cheese.
- 2- An adult must put some oil in hot frying pan.
- 3- Put the eggs in the hot frying pan for 30 seconds.
- 4- Toss eggs for 30 seconds.
- 5- Eat the omelette with a fork.

Ingredients:

Eggs



Salt



Oil



Cheese



Frying pan

Taller: sales de baño



Después de realizar los jabones y dejarlos reposar nos dispusimos a hacer sales de baño. Aquí tenéis las indicaciones para realizar el taller en casa, pero recordad que se debe hacer con la ayuda de un mayor (papás, mamás, tíos, abuelos...)

Ingredientes

- 1.- Bicarbonato
- 2.- Sal gorda
- 3.- 1 cucharadita de bicarbonato.
- 4.- Colorante de cosmética.
- 5.- 1 ò 2 gotitas del aroma que mas nos guste.

Materiales necesarios

Guantes de plástico.
Vasos de plástico (como los de los cumpleaños)
Cuchara de plástico o madera.

PASOS PARA LA ELABORACIÓN DEL JABÓN

Lo primero es la seguridad y nos pondremos los guantes para manipular todos los ingredientes.

Empezamos preparando todo para tenerlo a mano y primero llenamos los vasos con sal gorda (hasta 3 cuartos del vaso)

Luego añadimos una cucharadita de bicarbonato a la sal y removemos.

Añadimos colorantes de los usados en cosmética y removemos bien otra vez.

Al fin al echamos unas gotitas de aroma y... esperamos uno o dos días antes de disfrutarlas en nuestro relajante baño.



¡Muchas gracias a xxxxx por enseñarnos a realizar el proceso del jabón y por mostrarnos una manera de reducir los residuos en el medio ambiente y reciclar los desechos del aceite de oliva ya usado para cocinar!

Rico no, riquísimo!

Lorena
5ºA

Receta

Nombre.

Croquetas de
pollo y jamón

Comensales.



Ingredientes.



2l. de leche, 1 pechuga de
pollo, 1 trozo de jamón serrano,
aprox 250 gr., 1 vaso cde los
de vino de AOVE (aceite de oliva
virgen extra), casi el doble
de cantidad de harina, un espolvoro
de nuez moscada, sal. AOVE
para freír y harina, huevo
y pan rallado para liar las
croquetas.

Instrucciones.

Ponemos la leche en una cazuela
al fuego, e introducimos la pechuga
perfectamente limpia de piel, huesos y grasa.
Una vez cocida, la retiramos escurrida y
la dejamos enfriar. Una vez fría la
cortamos en trocitos pequeños y reservamos.
Por otro lado limpiamos el jamón de grasa y
corteza y lo cortamos muy pequeño reserv.
En una sartén ponemos el AOVE y la harina,
movemos y dejamos al fuego unos min. Ponemos
de nuevo al fuego y poco a poco añadimos la
leche. Ponemos al punto de sal y nuez. Añadimos
el pollo y jamón y mantenemos al fuego, sin
dejar de mover 10 min. Apartamos y dejamos
enfriar. Una vez fría ponemos en la mesa
3 platos con harina, huevo batido y pan rallado.
Con ayuda de una cuchara cogemos porciones y las
enharinamos dándoles forma, mojamos con huevo y
embandeamos.



Receta Nombre.
Magdalenas
caseras.

Comensales.
🍴 (4) 🍴



Ingredientes.

250 gr de harina

250 gr de azúcar

75 ml de aceite de girasol

125 ml de nata

1 sobre de levadura royal

3 huevos

La ralladura de 1 limón

Instrucciones.

Primero batimos en un bol los huevos y una vez batidos
vamos añadiendo poco a poco el azúcar. Seguimos mezclando
incorporando el aceite, la nata y la ralladura de limón,
la harina y el sobre de levadura hasta formar una
mezcla homogénea. Una vez conseguida la mezcla
preparamos la dejamos reposar unos 10 minutos antes de
repartirla en los moldes. En cada uno echamos la mezcla
hasta aproximadamente la mitad de cada molde. Lo espolvoreamos con
azúcar e introducimos los moldes en el horno ya caliente a
180°, durante unos 20 minutos. Primero ponemos el calor solo por
abajo a 180° unos 12 minutos, hasta que suban, y luego, ponemos el
calor arriba y abajo otros 8 o 10 minutos. Tras este tiempo sacamos
del horno y las dejamos enfriar las magdalenas antes de sacarlas
del molde. No abramos el horno hasta pasados 20 minutos. Si no se subieron
mucho



Rico no, riquísimo!

Receta Bizcocho

Nombre. _____

Comensales. _____



Ingredientes.

- 1 yogur de limón
- 2 vasos de azúcar
- 3 vasos de harina y 3 huevos
- 1/4 un cuarto de aceite de girasol
- Rolladura de un limón
- 1 sobre de levadura
- 180° en el horno 40 minutos

Instrucciones.

Se coge un recipiente de cristal, se echan los 2 vasos de azúcar a continuación 3 vasos de harina, y 3 huevos y un sobre de levadura. Se añade la ralladura de un limón se hecha 1/4 de aceite y un yogur de limón a continuación se mueve todo se hace un masa y se hecha en el molde a 180° 40 minutos.



Día

Receta

Nombre.

Pastel de
chocolate

Comensales.



Ingredientes.



3 huevos

3 yemas de huevo

100g chocolate en polvo

250g virutas de chocolate

250g de crema de cacao

10g de harina de trigo

1 cucharada de levadura

300g de mantquilla

500g de nata líquida

750g de azucar y azucar glas

Instrucciones.

Calienta el horno a 200°C Bate las yemas con el azucar hasta que la mezcla se vuelva ligeramente blanca. Añade la mantquilla en trocitos, el chocolate en polvo, la harina y la levadura. Vuelve a batir para obtener una masa homogénea. Incorpora las tres claras batidas a punto de nieve blanca. Unta los dos moldes (uno mayor que otro) con mantquilla y espolvorea. Vierte en ellos la preparación en partes iguales y llévalos al horno durante quince minutos. Transcurrido ese tiempo, retira los moldes y deja enfriar el pastel. En el momento de servir, recubre al pastel con virutas de chocolate y espolvorea azucar glas.



Rico no, iriquíísimo!

Receta Nombre. Maná para
Gofres Thermomix

Comensales.
8

Ingredientes.



350 gramos de leche
150 gramos de nata
170 gramos de harina
leudochona
60 gramos de mantequilla
6 huevos
Ralladura de un limón
Un chorizo de agua de azahar
Una pizca de sal.

Instrucciones.

Por la mañana. Pon a hervir la leche
y la nata 5 minutos, a temperatura
varoma, velocidad 1, hasta que rompa
a hervir. Añade el resto de los ingredientes
menos los huevos y el agua de azahar cocinar
3 minutos temperatura varoma velocidad 2
Añade el agua de azahar 5 minutos velocidad 2
añade los huevos de uno a uno hasta
que queden ligados. Dejar enfriar.
Engrasar el molde con un poco de aceite
y una cucharada de masa de manera que
cubra el molde pero no desborde.
Cocina 3 minutos por cada lado y acompaña
de azúcar glas, chocolate, nata, dulce de leche...

Sara Marín 5º B



Gustina Soer Blanco 5ºB

Receta ^{Nombre.} Tarta de tres chocolates ^{Comensales.} 8



^{Ingresantes.}
200 g de galletas (Tipo Maria).
100 g de mantequilla.
200 g de cada tipo de chocolate.
600 ml de leche.
3 sobres de cuajada.
600 ml de nata.

Instrucciones.

Trocear las galletas y triturarlas, derretir la mantequilla, mezclar las galletas y la mantequilla, ponerlo en el molde de la tarta y aplastarlo. Calentar los 200 ml de nata. Dejar una poca de leche en un vaso para diluir la cuajada. Añadir el chocolate negro hasta que se derrite y empiece a hervir, añadir la cuajada y dejar hervir unos minutos, volcar la mezcla con cuidado sobre la galleta



Rico no, iriquíísimo!

Varona 24-3-2017

Receta Nombre.
birrecho
de chocolate

Comensales.
10



Ingredientes.

200g de margarina tulipán
240g de chocolate negro (mínimo
60% cacao)
130g de chocolate con leche
4 huevos 200g de Aricari
glass extrafino 75g de harina
gisa de maíz Maizena 75g de
harina de trigo Una cucharadita de le-
vadura en polvo (4g) 50ml de nata (30%)
1/4 vaso de leche 200g de nueces
C75ml(1) picadas

Instrucciones.

1. Derrete la margarina Tulipán con el chocolate negro y 100g de chocolate con leche al baño maría. Retira del fuego. 2. A continuación, mezcla las huevos con el Aricari. Añade los chocolates derretidos a la masa y mézclalo todo bien. Añade la harina, la levadura en polvo y las nueces picadas. Mezcla los ingredientes minuciosamente. 3. Engrasa un molde de 22cm con margarina Tulipán y fórmalo con papel vegetal. Vierte la mezcla en el molde en el horno precalentado a 175°C y hornea durante 30 minutos. 4. Cuando hayas terminado, déjalo enfriar. Mezcla la margarina de engrase, prepara el glaseado batiendo la leche con nata y mezclando 90g de chocolate negro y 30g de chocolate con leche. A continuación, retira del fuego y remueve hasta que ambos chocolates se hayan fundido completamente. 5. Cuando se hayan enfriado el pastel desmóldalo, vierte el glaseado por encima uniformemente y espera a que se solidifique.



Receta

Nombre.

Torrizas

Comensales.



★ Ingredientes. ★

8 rebanadas de pan, 700 ml de leche, 300 ml de nata, 1 rama de canela, 150 gr de azúcar, una pizca de canela en polvo, huevo batido para rebozar, 1 limón y aceite de oliva virgen extra.

★ Instrucciones. ★

Pon la leche y la nata a calentarse con la rama de canela y 120 gramos de azúcar. Retírala del fuego y viértela sobre las rebanadas de pan en un recipiente hondo. Deja que se empapen bien. En una sartén con abundante aceite, añade un trozo de ~~canela~~ cáscara de limón. Escorre un poco las torrizas, pásalas por huevo batido y fríelas en la sartén. Retira a un plato con papel absorbente para eliminar el exceso de aceite. Mezcla el resto de azúcar con la canela en polvo y espolvoréala por encima de las torrizas.



Rico no, iriquíísimo!

Receta

Nombre.

Galletas de
chocolate

Comensales.

4



Ingredientes.

260 g de harina

1/2 cucharilla de bicarbonato

1/2 cucharilla de sal fina

170 g de mantequilla sin sal

220 g de azúcar moreno.

100 g de azúcar blanco.

1 cucharilla de extracto de vainilla

1 huevo

1 yema de huevo

300 g de pepitas de chocolate

Instrucciones.

En un bol mezclar la mantequilla y los azúcares, añadir el extracto de vainilla el huevo y la yema y revolver a batir. Añadir la harina tamizada con la sal y el bicarbonato y revolver a mezclar. Añadir las pepitas de chocolate y mezclar con una cuchara. Meter la mezcla en la nevera 20 minutos. Precalentar el horno a 170°. Disponer la mezcla en una bandeja de horno formando bolitas sin aplastar. Hornear durante 15 minutos, dejarlas enfriar y a zampar! ¡Namónami!



Receta Nombre.
Congo a lojillo



Ingredientes.

Conejo, aceite de oliva, ajo, perejil, pimienta, sal y
vinagre blanco

Instrucciones.

Se traza el congo y hecho agua en un sartén con aceite y la añade
sal y pimienta. Cuando está listo se retira de la sartén.

En un mortero se añade el hígado del conejo los ajos y el perejil y
se machaca.

Se vuelve a la misma sartén el machao del mortero cuando está
donde se añade el vino se agita todo y se deja unos minutos
en ebullición hasta que se vaporice el alcohol y la salsa se haga
espesa.

Se emplata y se come se puede añadir alguna decoración.
¡A comer!



Rico no, iriquinísimo!

Receta

Nombre:

matita rondon con queso
al estilo americano

Comensales:



Ingredientes.



200g de macarrones
100g de queso rallado para gratinar
300 ml de leche
1 cucharada de harina fina de maíz
1 cucharada de mantequilla
una cucharadita de mostaza, sal y pimienta

Instrucciones.

Primero a calentar la olla con agua salada, para cocer la pasta. En una sartén mezclamos la harina, la leche, la cucharada de mostaza, una pizca de sal y algo de pimienta. Mezclamos bien y calentamos a fuego medio hasta que quede una especie de bechamel, antes de que se haga espesa. Agregamos la mantequilla y la salada del queso sin parar de remover. Cuando el agua de la olla esté hirviendo echamos la macarrones y cuando la pasta esté en su punto la retiramos y la escurrimos. Ponemos la pasta en un fuente y le añadimos la mezcla de la bechamel. Calentamos el horno a 180° para gratinar y cubrimos la pasta de queso por encima, gratinamos hasta que esté dorado, y listo para servir en el plato!



Receta Nombre. dortilla de
Patata

Comensales.




Ingredientes.

8 huevos Camperos o 10 huevos normales
1kg de patatas gallegas Aceite de
oliva Virgen extra para la fritura
de las patatas 1 cebolla grande
Sal.

Instrucciones.

Pelamos las patatas, las lavamos para quitar
restos de suciedad y muy importante las secamos.
Cortamos en laminas semicirculares. Las colocamos
en un bol grande donde luego vamos a mezclar
con el huevo y añadimos sal al gusto. Removemos
bien y reservamos. Elegimos nuestra sartén. La
ponemos al fuego y añadimos un buen aceite oliva.
Trituramos las patatas cortadas y ya saladas
y dejamos que se cocinen durante 20 min a fuego
bajo. Quitamos con una escurridora de la sartén
dejando las patatas con el menor resto de
aceite posible. Lo ponemos en un plato y listo
para comer.



Rico no, iriquíísimo!

Hugo 5ºB

Nombre. Bircacha de mesquite

Comensales.



Ingredientes.

4 huevos, 1 y 1/2 vasos de harina, 1/2 vaso de azúcar, 1 vaso de mesquite, 1/2 vaso de galleta, un vaso de leche y un sobre de levadura real.

Instrucciones.

Empezamos poniendo el horno a 180°.
cogemos un bol cuanto mas grande mejor.
cascamos los 4 huevos y agregamos el azúcar.
Batimos con una batidora hasta que la
mezcla adquiere un color blanquecino cuanto
mas al punto de nieve mas esponjosa.
continuacion a los huevos y al azúcar le
ido agregando los ingredientes y batiendo
en este orden 1. El ~~vaso~~ vaso de aceite
2. medio vaso de leche
3. El vaso de mesquite
4 El vaso y medio de harina con la levadura.
Batimos hasta que la masa sea homogénea.



Receta ^{Nombre.} Tortilla Francesa
con chorizo.



^{Ingredientes.}



2 Huevos
15g de chorizo
Una pieza de sal
Un poco de aceite

^{Instrucciones.}

Batir los Huevos añadir el chorizo, agregar
la sal coger una sartén de la para el
aceite y cuando este caliente lo hechar.



Rico no, iriquíísimo!

Receta

Angela

Nombre.

Tortilla

Grandma

Comensales.



Ingredientes.



3 huevos

leche normal

Sarten

Y bacon

Aceite

Instrucciones.

En un bol echas los 3 huevos
luego hay que batirlos muy bien
después echais un choro de leche.
batimos y a parte en la sartén
un buen choro de aceite y cuando
se caliente echamos la mezcla
a continuación de James que se
cocine y le damos la vuelta
cuando se alla cocinado a comer
¡buen apetito!

S-A

Angela



Receta Nombre. Espaguetis a la bolonésa



Ingredientes.



400g de tomate frito
350g de carne picada (ternera y cerdo)
250g de espaguetis
1 pizca de sal, orégano y pimienta
1 charola de aceite C
4 huevos (opcional)

Instrucciones.

- 1- Sazonamos la carne y frita en aceite caliente cuando este lista, añado el tomate frito y mezcla bien.
- 2- Cuando este listo el sofrito añado sal, orégano y pimienta al gusto.
- 3- Aparte con una olla con agua hirviendo para cocer los espaguetis. Una vez cocida la pasta se escurre y se añade a la salsa bolonésa.
- 4- Y por último, se frien los huevos.
- 5- Al servir el plato de espaguetis a la bolonésa, poner el huevo encima y una pizca de orégano.

| Y lista |
| Que rico! |

Nos vamos a la granja

MI VIAJE A LA GRANJA

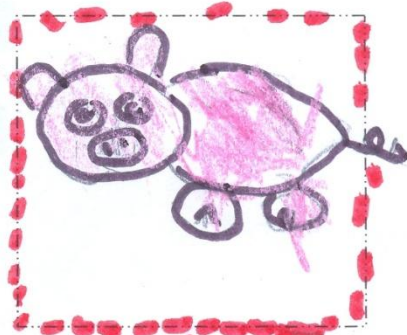
3 AÑOS A

Llegó el día, mamá y papá me despertaron como cada mañana, pero era diferente, sentía un cosquilleo en mi tripa y no era porque tuviera hambre, había llegado el momento que meses antes había esperado... ¡Nos íbamos de excursión a la granja!, pero ¿qué digo?, ¡Mi primera excursión! ¡La granja nos estaba esperando!.

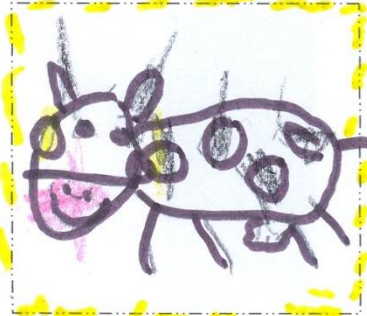
DESCUBRIMOS ANIMALES



OVEJA



CERDO



VACA



CABALLO



CALLINA

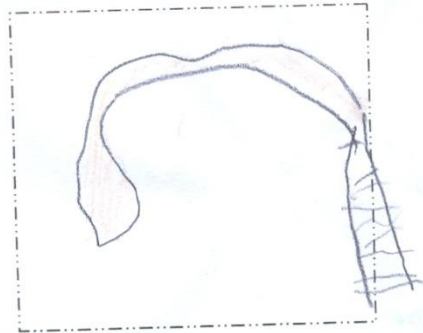
Nos vamos a la granja

MI VIAJE A LA GRANJA

3 AÑOS 8

Con nuestras gorras puestas y los ojos cargados de ilusión subimos en autobús, para algunos amigos y amigas era su primera vez, ¡qué emoción!. Allí nos esperaban los encargados de cuidar a los animalitos que habíamos estudiado en clase con las profes y de los que toda la familia me había hablado, todos dispuestos a enseñarnos muchas cosas.

MI TRABAJO EN LA GRANJA



SUBIMOS EN

AUTOBUS

NOS DIVERTIMOS

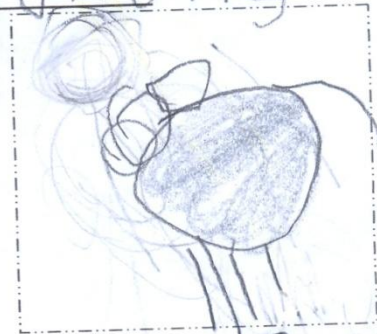
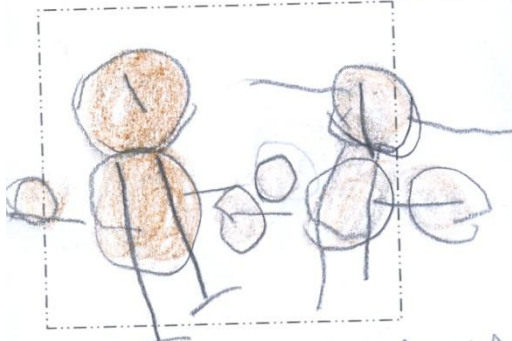
EN EL

TOROSÁN



ACARICIAMOS A LAS

QUEJAS



COMAMOS CON LOS

AMIGOS

MONTAMOS EN

PONI

¿Quieres leer?

Los alumnos 5AÑOS
hemos aprendido mucho
de los animales.
Os invitamos a leer
esta FÁBULA. Os gustará.



Un día el león cayó
en una trampa.



Paseando un león se
encuentra con un ratón



El Ratón le suplico que
no le comiera y el león le
dejo marchar



El Ratón Rompió la
Red y le salvo



Desde entonces son
los mejores amigos



¿Quieres leer?

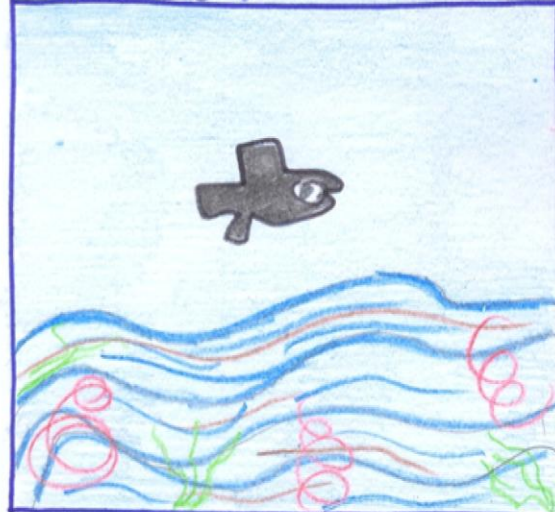
Recomendaciones literarias de los alumnos de 5 años B

Estos cuentos son algunos de nuestros preferidos porque nos enseñan historias divertidas

orejas de mariposa



Nadorin



la celera camila

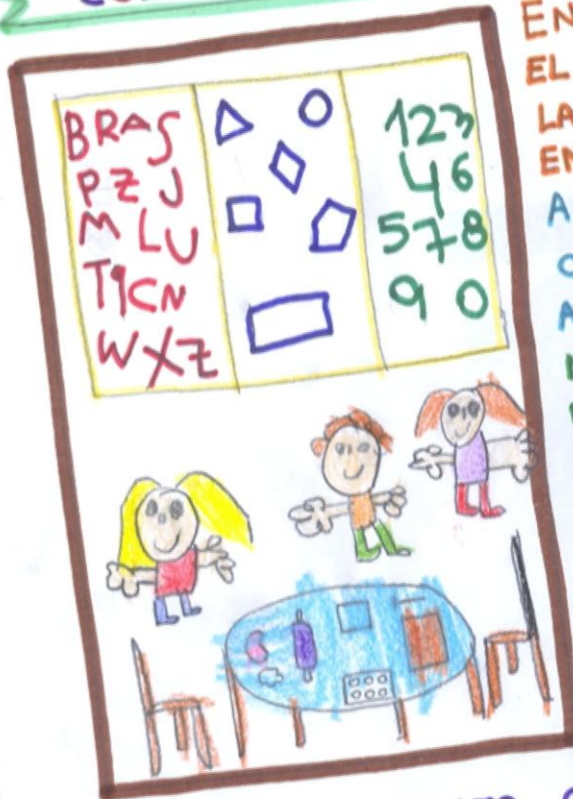


la fresca fresa



Lo que más me gusta del colegio es...

LO QUE MÁS NOS GUSTA DEL COLEGIO A LOS NIÑOS DE 4 AÑOS B



EN EL COLEGIO EMPEZAMOS
EL DÍA CON LAS RUTINAS DE
LA ASAMBLEA, DONDE NOS
ENCANTA SER "EL ENCARGADO!"
APRENDEMOS JUGANDO CON
CANCIONES, CUENTOS,
ADIVINANZAS... DISFRUTAMOS
MUCHO EN NUESTROS RINCONES
DONDE PODEMOS JUGAR CON
LA PLASTILINA, PINTAR, APRENDER
LETRAS, NÚMEROS, FORMAS,
COLORES...
TAMBIÉN VENIMOS CONTENTOS
AL COLE PORQUE TODOS LOS
DÍAS VEMOS A NUESTROS AMIGOS.

PERO EL MOMENTO QUE MÁS NOS GUSTA ES SALIR
AL PATIO DURANTE EL RECREO, ¡ NOS ENCANTA
JUGAR EN EL ARENERO CON LOS CUBOS Y LAS PALAS!



Vacaciones

¿No sabes dónde ir este verano de vacaciones? ¿Cansado de ir siempre a los mismos sitios?.

Los niños de 4 años
A te dan unas recomendaciones para disfrutar tus días de vacaciones.

1

LA PLAYA



BUENOS
PRECIOS

LISBOA

LISBOA

2

3

PATOVES





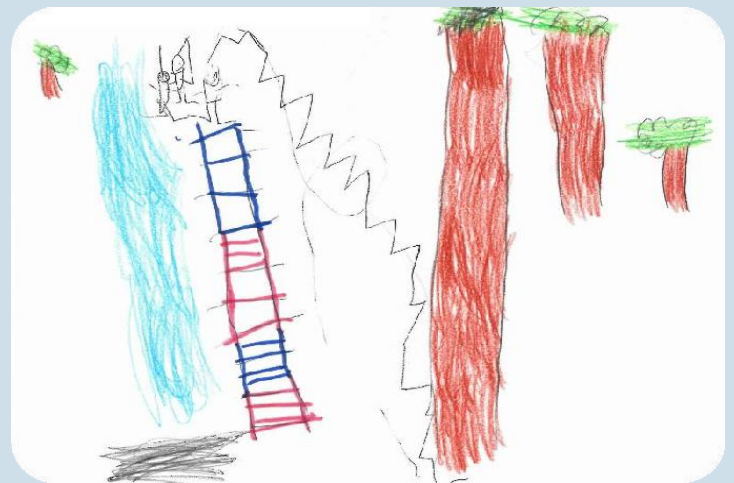
4

EL ZOO DE MADRID

PRECIOSOS
PAISAJES

5

CAMPEN



6

LOS PIRINEOS



7

ACTIVIDADES EN
PAMPLONA



Maquetas científicas

Esta semana, los alumnos de 6ºB han hecho unos trabajos excelentes con sus propias manos, teniendo que utilizar sus propios materiales, para traerlos, exponerlos y que los demás alumnos del colegio voten por su trabajo favorito. Aunque para mí, sería muy difícil escoger uno, ya que todos los trabajos son muy buenos, originales y además, están hechos con mucho esfuerzo e interés. Me ha

resultado muy divertido hacerlo, ya que es una actividad muy interesante y hay que pensar bien que materiales se necesitan y su distribución, para que el circuito funcione correctamente y que cumpla su función. Es una experiencia inolvidable y muy divertida. Se la recomiendo a todo el mundo, ya que es sencilla y divertida.

Alexander, 6ºB





REDACCIÓN DE "LA CASA DE LOS SUEÑOS"

La "casa de los sueños" es una maqueta de un circuito complejo. Debido a que en un mismo circuito, hay tres interruptores (1º las luces del paseo, 2º la fuente con sus luces y 3º luz de la casa)

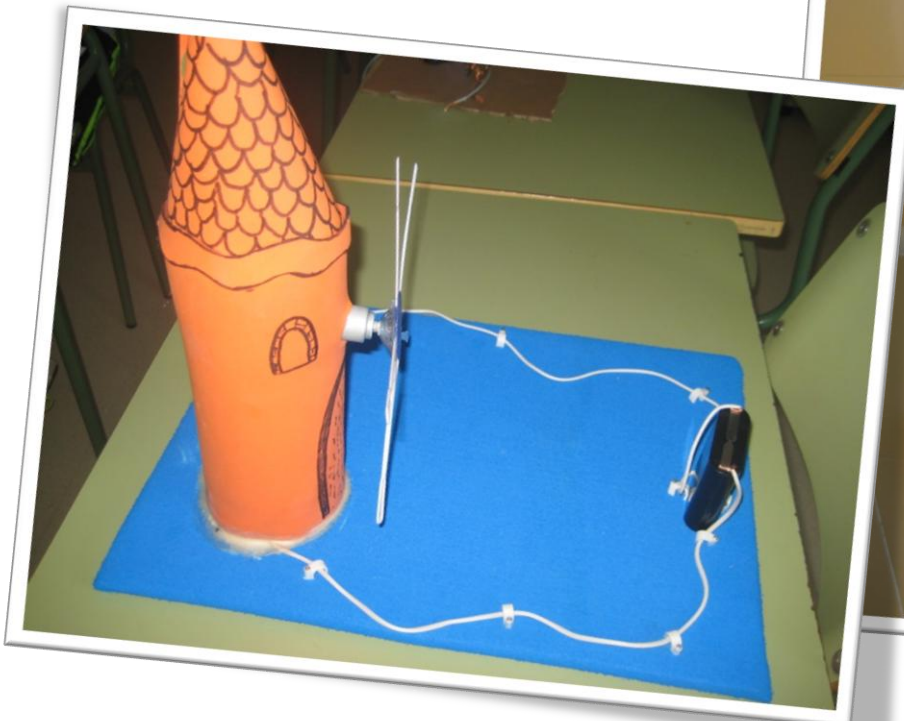
La fuente es casera. La bomba de agua la he hecho con un motor y a el le he unido un poco de la jeringuilla (en ella hemos puesto unas aspas). Con la botella he hecho el recipiente y por un lado entra el agua a el motor y por otro sale.

El material con el que hemos realizado el circuito es completamente casero y reciclado. Por lo que tendrá sus fallos





Maquetas científicas



Miniolimpiadas

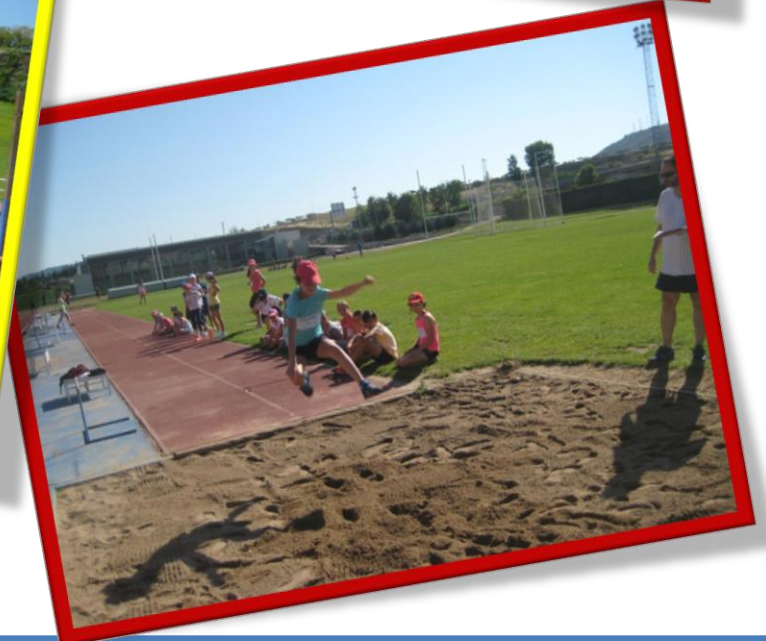
Los pasados 7 y 8 de junio se realizaron las competiciones deportivas (**miniolimpiadas**) en el centro. Como otros años nos desplazamos a las instalaciones deportivas de la Fuente de la Niña y allí se realizaron las competiciones

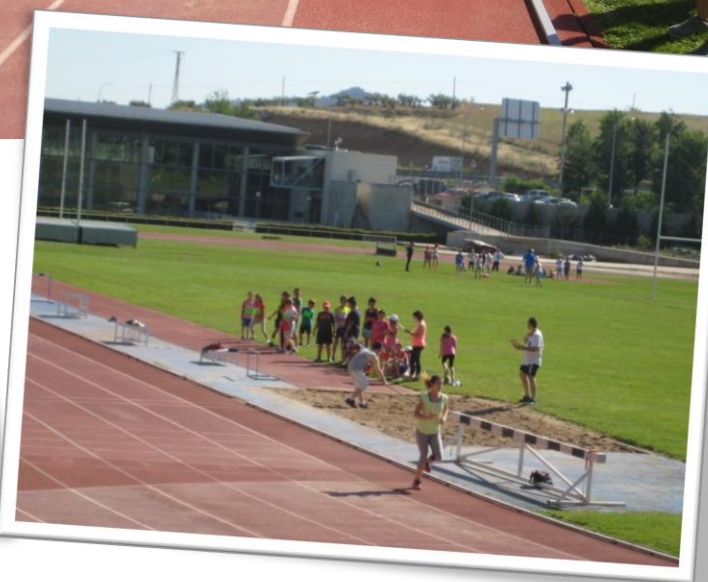
El día 7 los alumnos de El 5 años, 1º y 2º de EP.
El día 8 fueron los alumnos de 3º, 4º, 5º y 6º los que se desplazaron.

El tiempo fue excelente, aunque con algo de

calor que se soportó con gorras, crema solar y mucha agua.

Las pruebas que se realizaron fueron: Salto de altura, salto de longitud, agilidad, lanzamiento de peso y coordinación. Posteriormente y para terminar la jornada se llevaron a cabo las pruebas de velocidad, de carrera de relevos y de resistencia.





Cine

En Montaña Cigüeña, viven las cigüeñas que hace tiempo enviaban bebés a los padres de todo el mundo. Ahora distribuyen los paquetes de una compañía mundial de Internet. Junior, la mejor cigüeña repartidora de la compañía, está a punto de conseguir un ascenso, pero accidentalmente activa la Máquina de Producción de Bebés y el resultado es una adorable niña ilegal. Para evitar que su jefe se

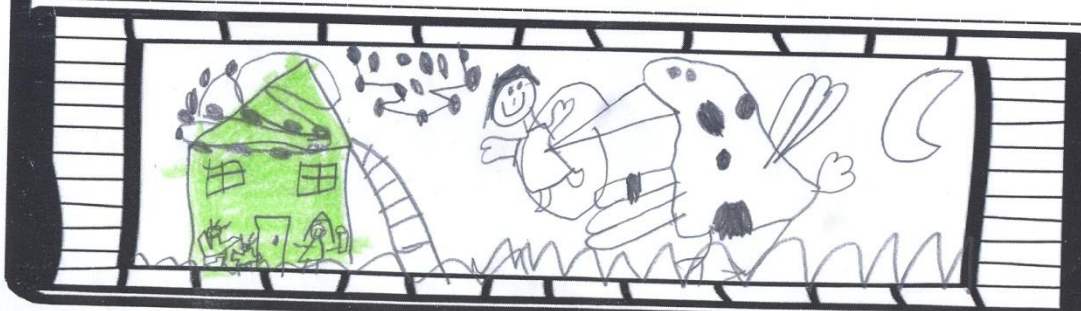
entere, Junior y su amiga Tulip, el único ser humano de Montaña Cigüeña, se apresuran a entregar el bebé en un viaje salvaje que podría afectar a la integridad de más de una familia y restablecer la verdadera misión de las cigüeñas en el mundo. Debut en el largometraje de Doug Sweetland, responsable del corto de Pixar "Presto" (2008). (FILMAFFINITY)

<https://www.filmaffinity.com/es/film247868.html>



TÍTULO: cigüeñas

ARGUMENTO: trata de unas cigüeñas que traían bebe a las casas pero dejaron de traer bebes a las cas y ahora traen paquetes



FATIMA

FIRMA:

Pasarrratos: sopa de letras

Isabel y Dani

atracción
basuras
contaminación
contracción
energía

humo
reciclar
reducir
residuo
reutilizar

H	S	A	W	Q	N	Z	H	A	E	P	Q	C
M	L	I	R	E	D	U	C	I	R	V	G	A
G	E	M	R	E	S	I	D	U	O	M	U	U
L	C	O	N	T	R	A	C	C	I	O	N	U
N	R	E	U	T	I	L	I	Z	A	R	D	Q
N	O	I	C	A	N	I	M	A	T	N	O	C
V	J	I	K	S	R	E	C	I	C	L	A	R
H	V	H	C	K	A	I	G	R	E	N	E	K
U	Z	G	P	C	N	R	S	N	P	H	Z	V
M	G	X	D	N	A	H	U	R	F	H	E	F
O	W	B	K	A	Q	R	O	S	U	Z	R	E
I	W	Q	Z	J	I	I	T	T	A	H	Y	O
X	B	P	R	F	M	C	O	A	V	B	L	J

ambiente
iman
opaco
petróleo
reciclar

renovar
residuo
reutilizar
translucido
transparente

REDUCIR
REUTILIZAR
ROZAMIENTO
TIMBRE
TONO

CONTAMINACIÓN
ENERGÍA
INTENSIDAD
LUZ
RECICLAR

Alfredo y Raquel

E	D	U	U	J	U	R	F	Q	T	N	D	H
S	A	N	H	L	R	E	C	I	C	L	A	R
K	D	W	X	O	U	S	I	A	V	E	Z	U
I	I	G	O	E	O	Z	W	J	M	N	G	G
Q	S	A	H	A	R	I	C	U	D	E	R	Y
F	N	E	Q	T	E	T	A	I	T	D	Y	N
A	E	R	O	Z	A	M	I	E	N	T	O	Y
R	T	X	R	A	Z	I	L	I	T	U	E	R
S	N	M	R	E	T	V	R	F	R	K	W	Z
N	I	N	E	R	K	T	O	N	O	I	W	Y
U	N	I	C	A	N	I	M	A	T	N	O	C
E	R	B	M	I	T	Q	T	G	T	N	E	I
Q	Z	E	W	N	T	E	N	E	R	G	A	G

Diego y Miriam

Soluciones a Matemáticas:

- Porque tenía muchos problemas

- El libro

- 1 sola vez porque luego queda 20

- Siempre da 5

- El 9 y el 8 por que si lo partes

a la mitad queda 0

- Verdad porque $5 \times 4,20 + 2 = 23$

- 40€

- Media docena

Pasarratgos: sopas de letras



A J U B G R X O O N M D
A T M A H M D G P R T D
T R A N S P A R E N T E
Z A S O X L D C O E S F
V N R N L Y I X C E F D
K S W O U F S C A K O R
F L Q T Z U N T P X D N
J U G K O E E I O M I G
M C R F Z N T M V R L Q
Q I A R P T N B K U O P
I D V S R E I R F C S W
C O E T Z S Y E Y O H F

fuentes
grave
intensidad
luz
opaco

solido
timbre
tono
translucido
transparente

Diego y Miriam

T A E G N A M I C W R H R
R T E Q X C F Z G A O A L
A O U D I S E R L F C R P
N K A C F S A C F I N E O
S U E L Z U I X L O P N F
L A L C F C V I U D W O Z
U B P Q E X T Q K M O V I
C T S R H U M T S G M A E
I E T N E R A P S N A R T
D W A R S E T N E I B M A
O L M O C A P O X U I G B
O E L O R T E P A O O H Y
G D K V R O A Z P Z N G A

ambiente
iman
opaco
petroleo
reciclar

renovar
residuo
reutilizar
translucido
transparente

Ángel y Robert

REDUCIR
RESIDUO
REUTILIZAR
SERVICIOS
TRANSPORTE

CONTAMINACION
ENERGIA
INDUSTRIA
PETROLEO
RECICLAR

Fernando y Sara

R A Z I L I T U E R F M W A
X B N Z I A E C N F R T C W
G D S E P R I C U D E R D O
N O I C A N I M A T N O C R
E C H T T S E R V I C I O S
W T L Y W R E D B T Q H F D
Z Q V M B S A A I G R E N E
I I D X W Z V N J E O I X I
V H K U Z J R U S T U K Z J
I D R E S I D U O P K G P R
P E T R O L E O T B O M F C
T V F N H C X I U V N R T T
E T A I R T S U D N I N T G
R A L C I C E R H R D C T E



Pasarratitos: sopas de letras en inglés

P B M N Q O T
D M E O L H M
T Q N I O S N
B A C L H I O
H B C P W F C
E M O N K E Y
U E U G O D M

cat
dog
fish
lion
monkey

Itziar

Rocío y Julen

atraccion
contaminacion
distancia
fuerzas
gravedad

iman
marea
petroleo
reciclar
repulsion

Q X Q W E K H F W N
N H G O Z M I N R Y U D O
D I S T A N C I A Q E G I
M O A Y R N W P E A R R C
W E T M Z O T O Y N Z A A
O L R E C I C L A R A V N
B O A M S S P R I V S E I
L R C V G L D A B N I D M
Q T C A O U L F P J E A A
K E I C O P V I J U W D T
S P O I U E Z Z P O Y G N
U E N R R R B Y T F X W O
S N A M I C U A E R A M C

ambiente
energia
fuerza
luminoso
materia
reciclar

reducir
residuos
reutilizar
rozamiento
translúcido

Paula y Alexandra

R W H P F J C W Y W L R Y U
A L U M I N O S O R Q P U Q
L T G D W S B H V X N F J Q
C R R I C U D E R W O P U J
I A M B I E N T E B C Y O T
C N S W R E S I D U O S J Z
E S Q A R A Z I L I T U E R
R L O T N E I M A Z O R R T
G C S K B I M G E G J A P C
A I Z I J C U Z H H R N Q F
U D L J Y U T W A Q K E J M
Z O Z E J E F J O J H W N S
S F U E R Z A V O L F G A E
A Y D K A I R E T A M V D K

Matemágicas

¿Porqué enloqueció el libro de matemáticas?



¿Cuántas veces pueden restarse cinco de veinticinco?

¿Cuál es el número que si lo pones al revés vale menos?
y
¿cuál es el número que si le quitas la mitad vale 0?

TRUCO 1

Piensa un número entre 1 y 100.

Multiplica tu número por 4.

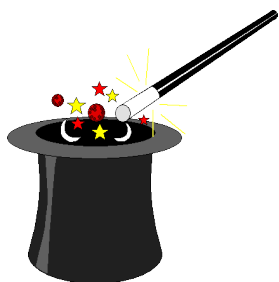
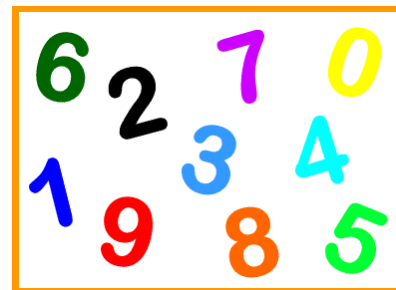
Suma 12.

Multiplica este número por 2.

Suma 16.

Divide este número entre 8.

Resta el primer número que habías pensado.



Si digo cinco por cuatro veinte, más dos, igual a veintitrés. ¿Es verdad o mentira?

Si un libro vale 20€ mas la mitad de lo que cuesta ¿Cuánto vale el libro?

¿Qué hacen seis niños juntos?



Una sonrisitaaa

A ver, hijo,
¿cuánto es 4 por 4?
Empate.
¿Y cuánto es 2 por 1?
Oferta.

4x4

2x1



@cosquillitas en la panza

Jaimito: maestra usted me castigaría
por algo que yo no hice

Maestra: no Jaimito!

Jaimito: que bueno
maestra porque yo
no hice la tarea



¿Cómo maldice un pollito
o otro pollito?



La madre de Jaimito
está hablando
con una amiga
y le dice:
"Pues a mi hijo Jaimito
le gusta mucho bailar
y cantar y de mayor
quiere dedicarse
a una de esas dos cosas,
pero no sabe qué elegir"
A lo que la amiga le contesta:



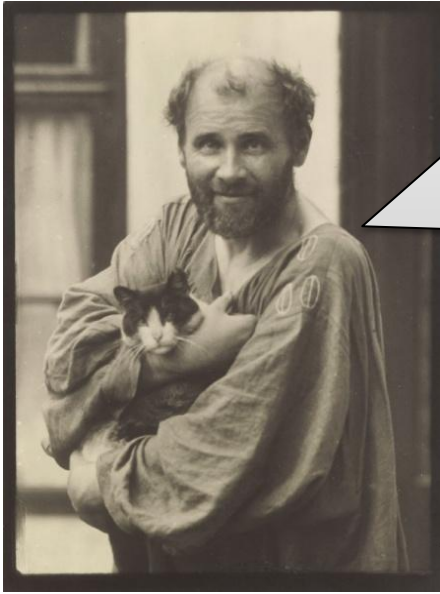
- Pues yo creo
que debería elegir el baile.
- ¿Por qué? ¿Le viste bailar?
- No, ¡pero le he oído cantar!!!

@cosquillitas en la panza

Pregunta:
¿Saben como hacer
para que un pan
hable?

Respuesta:
Lo dejas en remojo
durante toda la
noche, y al otro día
esta blando.

Pinta con arte



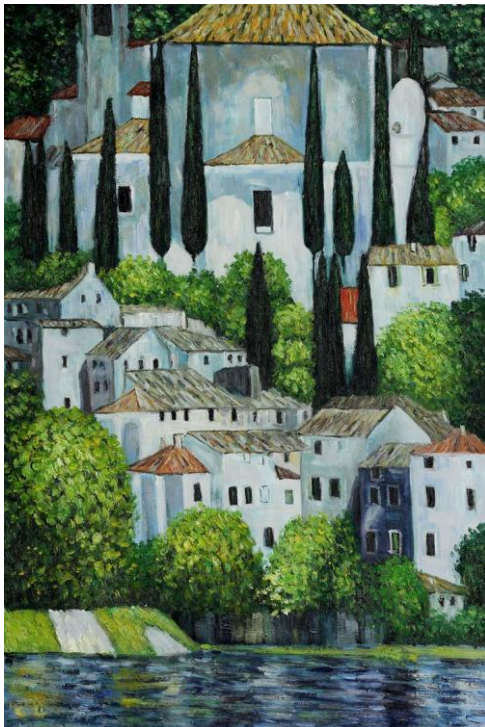
Me llamo **Gustav Klimt** y soy austríaco. Nací en Braumgarten en 1862. una ciudad cerca de Viena, la capital de Austria. Mi familia era humilde. Mi padre era grabador de oro y a mi madre le hubiera gustado ser cantante, aunque no pudo.

Pese a que mis padres no podían darme estudios, conseguí una beca para poder asistir a la Escuela de Artes y Oficios de Viena, donde pasé siete años que me formaron como pintor y decorador de interiores.

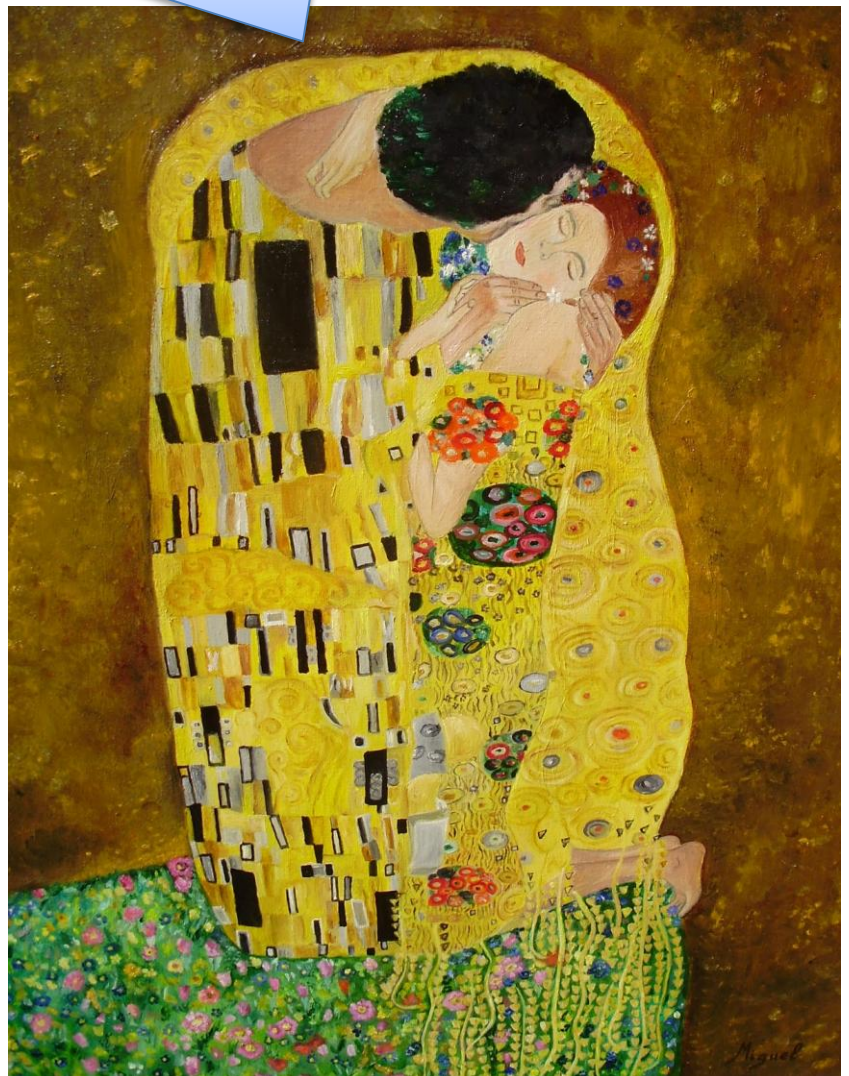
Conocí el éxito en mi vida y eso me permitió vivir de manera desahogada debido a los cuadros y a los distintos encargos que recibí durante mi vida. Falleció en el año 1918.

Pinté cuadros e incluso las paredes de edificios como universidades, teatros y las casas de los ricachones de la época.

Mi cuadro "**El Retrato de Adele Bloch-Bauer I**" fue vendido en 2006 por 135 millones de euros. Es una de las obras de arte mas caras de la historia.



"**El beso**" es mi cuadro mas famoso que pinté en 1907.





"El Beso"
1907 Gustav Klimt

Felices vacaciones de verano.

Nos vemos el próximo curso

