

# ELS ESCOLARS



Gener - febrer 2023

## ÍNDEX

Editorial .....	pàg. 3
El diari de l'hort .....	pàg. 4
Poesia. <i>La mar</i> .....	pàg. 9
Còmic. <i>Pau i la tortuga</i> .....	pàg. 10
Els poemes .....	pàg. 12
El racó natural. <i>El Fondó</i> .....	pàg. 14
<i>Els esports. El futbol i el baló presoner</i> .....	pàg. 17
Recepta de cuina. <i>Pastís de taronja i mandarina</i> .....	pàg. 20
Minibiografia. <i>Jenna Marie Ortega</i> .....	pàg. 23
Endevina, endevinalla .....	pàg. 25
Recepta de cuina. <i>Fifteens</i> .....	pàg. 26
Còmic. <i>L'apaput valent</i> .....	pàg. 30

## EDITORIAL

Fer un periòdic a l'escola no es massa complicat però si és molt de treball. Ara bé, treballant en equip, tot es fa possible.

A les aules de tercer a sisé, es fa un repartiment de les diferents tipologies textuales de tal manera que sempre tenen coses boniques per a escriure, temes d'interés a tractar i noves coses per aprendre.

Gràcies a aquest treball l'alumnat descobreix coses característiques de diferents racons naturals, coneixen ingredients amagats en receptes desconegudes, recorden què bonic és el nostre hort escolar, escrivint sobre ell i les verdures que creixen amb la seuia dedicació diària. A més poden donar curs a la seuia imaginació i creativitat, produint còmics i poemes.

Finalment, cal destacar el desenvolupament d'una recerca en Internet segura i eficaç, seleccionant la informació essencial i fent-la pròpia, afegint o modificant com ho consideren.

Ah! Recordeu que l'alumnat de 1r i 2n segueix aprenent valencià amb els «lapbooks» culturals que es poden trobar en el canal de YouTube del Museu de Puçol.

Les mestres María Asunción i Ana María

# EL DIRÍ DE L'HORT

Al nostre col·legi tenim un hort.

Nosaltres ens agrada molt plantar fruits i verdures perquè ens divertim molt. En aquesta època de l'any se sol plantar faves i briòcolis.

Faves: Necessita molta aigua, més d'un 70%. Té poques calories, només té un 8% de proteïnes i sobretot molts gasos.

Bròcoli: Una racion de 200 grams de bròcoli cobreix ampliament les necessitats diàries de vitamina C que necessita un adult. És molt saludable per el seu nivell de nutrició . És molt bona, ja que té moltes vitamines.

# LA TRUITA

Ingredients:

4ous, 250g de bròcoli, mitja ceba, una mica d'oli d'oliva, sal i pebre.

1. Primer de tot cal bollir el foc, ha d'estar mig alt, posem una mica de sal i tanquem l'olla amb la tapa, després de 4minuts el bròcoli està llest.

2. Segon pas tallem trocets de bròcoli. Seguidament treuem elsous hi posem un poquet de sal.

3. Tercer pas sofregim la ceba amb oli d'oliva i foc mitjà. Ara fique el bròcoli a la paella que estava la seba i es fica dins d'on estaven elsous.

4. Quart pas, posem dues cullerades d'oli en una paella de 21 centímetres a foc mitjà i quant la paella estiga calenta tirem l'ou amb el bròcoli i la ceba.

Per donarli la volta necessitem.  
un plat. I ja estaria.



Rocio Casas Vicente 5<sup>-</sup>

Daniella Ponce Ferrer 6<sup>-</sup>

# PoE sia LA MAR

Sempre que et vays a la platja a lempar  
les teues coses has d'arreplegar.

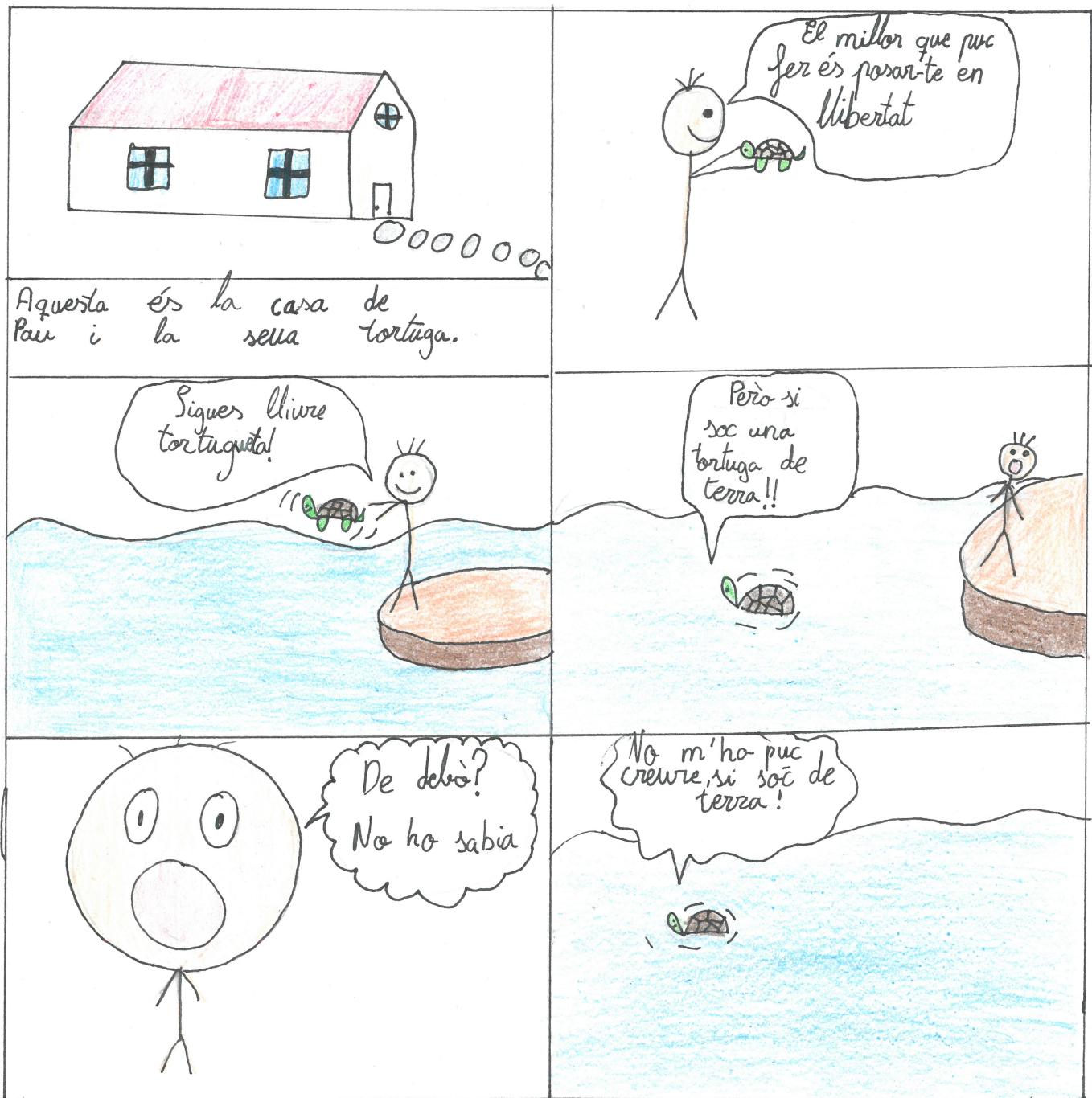
Si pot ser una borreta t'has de portar  
i un poquet la platja has de netejar.

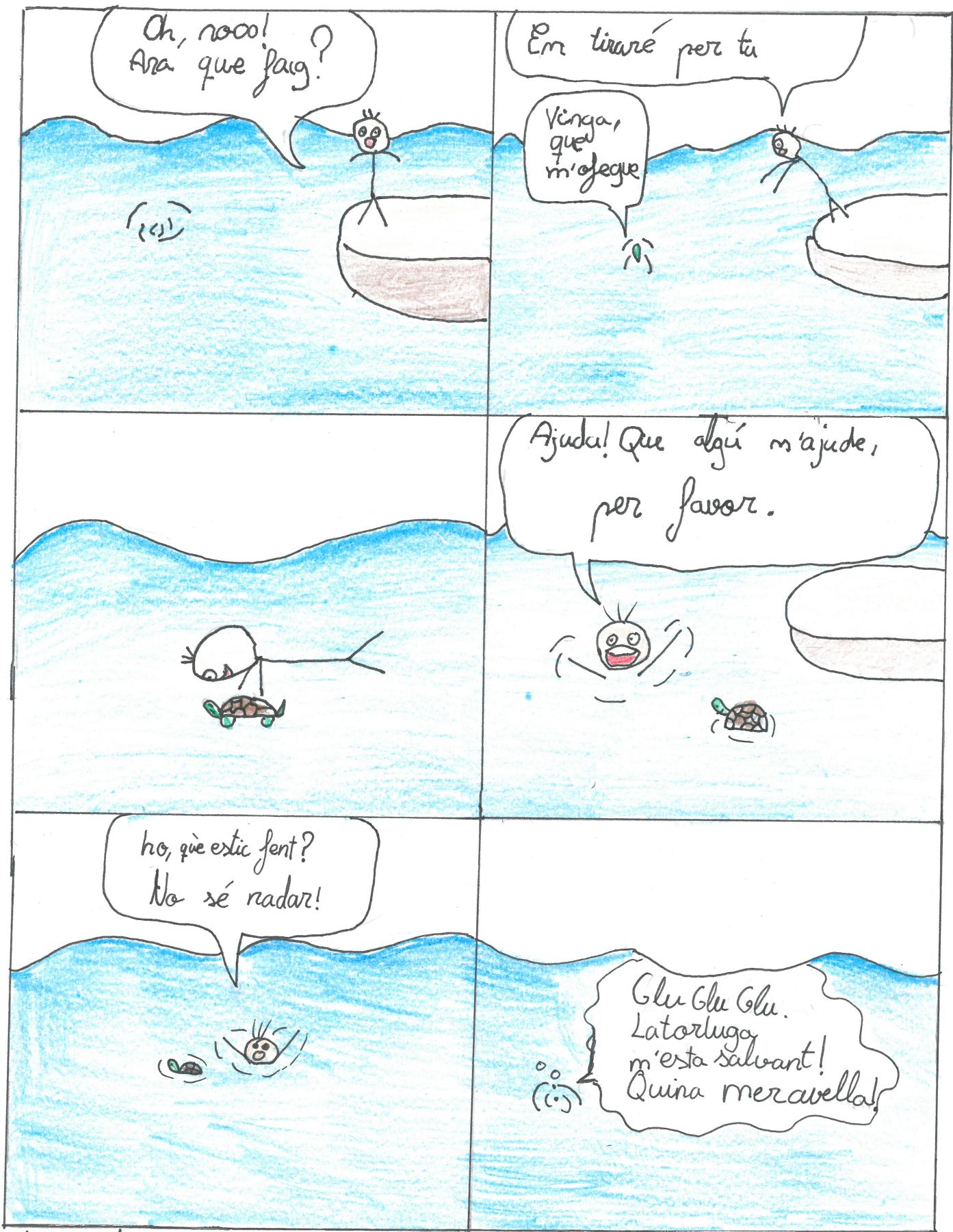
Neteja l'arena neteja la mar  
igualment l'olea has de xalar.

I recorda: No tire broxa a la mar  
perque si no no et podrás lempar.

Silvia Montañez Martínez  
Claudia Fernández Moreno

# PAU I LA TORTUGA





# Els POemes

La caparra i el mosquit

La caparra i el mosquit

passaven un dia

avorrit

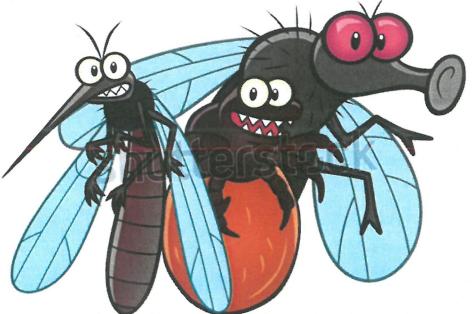
a la casa del seu fill

I si mal no

m'equivoque

anaven de camí

al cedre



## La dificultat de rimar

Fer aquest poema  
ens ha costat  
molta feina.

Perquè és molt  
complicat cercar  
paraules amb  
el mateix significat.

Pau Bernad Sepulcre 5<sup>é</sup>  
Laura Martí Cerdà 6<sup>é</sup>

# EL FONDÓ

El parc natural del Fondó és un espai protegit situat entre els municipis de Grevillent i Elx, a la comarca del Baix Vinalopó.



El Fondó té dues desembocadures, una en les llacunes d'aquest parc, i una altra en la mar, travessant les Salines de Santa Pola.

Les aigües dels embassaments del Fondó provenen principalment de la dessecació en 1803 de la

Entre les espècies amenaçades que podem trobar figuren el xarxet marbrenc i l'aneccap-blanc. Aquests ocells són preciosos i hauríen de conservar-los en l'entorn.



Daniel Mollá Clement 6<sup>e</sup>

Francisco Hidalgo Arznar 5<sup>e</sup>

## Llacuna de Villena

Aquest parc natural es forma per múltiples llacunes, de les quals les dos majors són de la Llevant, de 450 hectàrees, i la de Ponet, de 650 hectàrees, que s'alimenten de les algues del riu Segura i de les apartacions fluvials canalitzades per la séquia del Rei al riu Vinalopo.



# ESPORTS

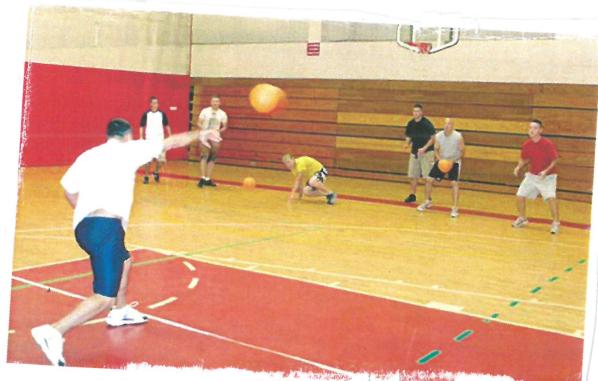
## El futbol

El futbol és un esport molt divertit i famós. Les regles són: no tocar el baló amb la mà si no seria falta i li haurien una targeta groga, el porter només pot tocar la pilota amb la mà dins de la seua àrea. Si el porter toca el baló amb la mà fora de la seua àrea és falta; si el jugador li fa una falta al rival dins de les àrees dels porters es penalti.

# ESPORTS

## El bàló presoner

Per aprendre a jugar al bàló presoner hem de saber les regles: 1. dos equips de sis persones. El camp de joc és rectangular amb mesures de  $18 \times 9$  metres, dividit per la meitat amb una ratlla traçada en el sòl per a separar el terreny, guanya qui derrota a tot l'equip rival.



# BARCELONA



FC BARCELONA SQUAD 1999–2019

# REAL MADRID



REAL MADRID SQUAD 1999–2019

# Recepta de cuina

## Pastís de taronja i mandarina

### Ingredients:

- 1 got de suc de mandarina o taronja
- Ratlladura d'una taronja
- Un poc de canella al gust
- Un got d'oli de gira-sol
- 3ous
- 1 got de sucre more
- 2 cullerades de mel que siga bona
- 3 gots de farina per a fer pastissos
- 1 sobre de llevat Royal

## Elaboració:

- Primer enceneu el forn a  $250^{\circ}$  i quan siqueu el pastís el baixeu a  $200^{\circ}$ .
- Poseu dins de la processadora elsous,  
el sucre, la mel, el suc de mandarina, l'oli  
i la pell de taronja. Barrejar fins que  
quedi la massa ben homogènia.  
Tamiseu la farina i la incorporeu  
poc a poc. Afegiu el llevat i la  
canella en un dels gots de farina.
- Quan estiga tot ben barrejat ho  
poseu al molle previament  
fobrat amb el paper.
- Posar al forn a  $200^{\circ}$  uns 30 minuts.  
Per saber si està cuit punxeu-lo amb un  
escudadent.

•Treure'l i deixar refredar.

Decoració: el podeu decorar amb:  
Sucre, xocolata, taronja ...



Cristina Vieira de la Siles Agulló.  
Ivanna Fernández Moreno.

# Jenna Marie Ortega

## Minibiografia

Va néixer el 27 de setembre de 2001, a Coachella Valley, Califòrnia. Són sis germans.

No va tindre una infància normal perquè va començar molt prompte el seu interès per la interpretació. Als vuit anys va començar la seua carrera d'actriu.

Ha fet de tot: sèries, pelis, dibuixos etc...

S'ha fet famosa per les sèries: "Entre hermanos", la peli: "El dia del Si" i "Miércoles".

Jenna Ortega ha rebut un

premi MTV movie award a  
"Mejor actuación sustada".

També ha escrit un llibre en  
2021 anomenat "It's all love  
reflections for Your Heart & Soul"

En conclusió, és una actriu  
molt famosa actualment, que  
els agrada a tots els infants  
i adolescents.



Maria Mora Martínez  
Nora Martí Cerdà

# ENDIVINA ENDIVINALLA

Són illes flotants  
però no naturals  
que se formen a la mar  
i les causen els humans.

Afecta a les algues, plantes i animals  
per a viure, menjar i també respirar.  
Eant de ho desapareguen en un plus-plus!

Qui soc?

És el que més hi ha al nostre planeta  
on va a parar l'aigua de l'aixeta  
oculta coses misterioses  
que hem d'explorar les personnes.

Qui soc?

Aitana Terres Antón 3<sup>er</sup>

Alejandra Pascual Piquer 4<sup>er</sup>

# La Receta

## FIFTEEN

Ingredients:

15 galetes digestives

15 malvaviscos

15 círcles en almívar, tallades per la meitat

Uns 200 ml de llet condensada

100g de coco deshidratat per a arrebassar

## Mètode de creació

Pass 1:

Triture els galetes distribuïdes en un processador d'aliments o en una bossa de plàstic corró, després posa els ingredients en un bol gran per amasar. Pica cada melvaixos en 4 trossos i els posa al bol amb les cireres i 175 ml de llet condensada. Mescla fins que els ingredients estiguin ben combinats i tinguen una mescla engantosa. Si està massa sec afegé un ball més de llet condensada.

Pas 2:

Empolvora la major part del coco sobre un tres ogran de film transparent (o paper d'alumini). Aleague la sobre el coco i forme soltix a llargada un 30x5 cm. empolvora més coco per damunt i emfolique la pel·lícula adhesiva amb força retorcant els extrems. Deixé-ho en el refrigerador perquè es refreda durant 4 a 6 hores. Després talla'l en 15 llasques i serveixa. Es mantindrà en el refrigerador fins per 1 setmana embolicat en film transparent.



Paleo, Diego i Brenda.

# L'APAPUT VALENT



Damaris Martínez  
Roberto Carlos Orts

