

Curs 23-24

cim
de
pinyana



ÍNDEX

PRESENTACIÓ	PÀGINA 2
NOVETATS DEL CURS	PÀGINA 3
I3	PÀGINA 7
I4	PÀGINA 8
I5	PÀGINA 9
1R	PÀGINA 10
2N	PÀGINA 11
CM	PÀGINA 12
5È	PÀGINA 14
6È	PÀGINA 16
PIL	PÀGINA 17
MÚSICA	PÀGINA 18
ED. FÍSICA	PÀGINA 19
ROBÒTICA	PÀGINA 20
ANGLÈS	PÀGINA 21
ENTREVISTA	PÀGINA 23
RECEPTES	PÀGINA 28
ESTADÍSTICA	PÀGINA 38
ENTRETENIMENTS	PÀGINA 39
ACUDITS	PÀGINA 47
POEMA: PODRIES	PÀGINA 48
MANUALITATS	PÀGINA 49
PEL·LÍCULES I SERIES	PÀGINA 50
LLIBRES RECOMANATS	PÀGINA 56
CANTANTS RECOMANATS	PÀGINA 58
VIDEOJOCS	PÀGINA 59

PRESENTACIÓ

Hola!

Som l'alumnat de 5è i 6è de l'Escola Pinyana d'Alfarràs i aquest any és el 6è curs que fem de reporters/es de la Revista Digital de l'escola.

Ens hem encarregat de fer totes les notícies, novetats, manualitats, receptes, entreteniments, música, pel·lícules

Esperem que us agradi molt!



NOVETATS DEL CURS

➡ Fem Internivells tot l'alumnat de l'escola.



➡ La Biblioteca surt al pati!



➡ 1a Cursa d'Atletisme a primària



NOVETATS DEL CURS

➡ Hi ha xarxes noves a les porteries del pati

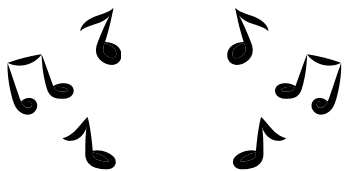


➡ Una alumna de l'aula d'acollida participa al Certamen de Lectura en veu alta i passa a la Final Territorial.



NOVETATS DEL CURS

➡ Tenim una practicant de Música.



➡ Han vingut els gegants i els capgrossos d'Alfarràs a l'escola.



NOVETATS DEL CURS

➡ Nova extraescolar: Aikido



➡ Nous tendals al pati de l'Escola



➡ L'alumnat de 6è han fet les CB amb l'ordinador

avaluació educació
primària
6è de primària

➡ L'alumnat de 3r cada dimecres explica contes a Ed. Infantil



NOTÍCIES

I3

Durant aquests mesos, l'alumnat d'I3, ha realitzat el projecte del nom de la seva classe: les gates i els gats, una temàtica escollida entre tots/es a través d'unes votacions.

A partir dels seus interessos, inquietuds i preguntes han desenvolupat un treball molt engrescador i motivador per a les nenes i els nens.

Han gaudit molt descobrint aspectes d'aquests animals tan curiosos fent diferents activitats que els han permès investigar, manipular, experimentar i vivenciar els seus aprenentatges.

Una de les activitats que ens va agradar molt va ser la creació conjunta de la maqueta de l'esquelet dels gats i gates. Us deixem un recull d'imatges. Esperem que us agradi tant com a nosaltres.



NOTÍCIES

14

Les classes d'I4, és a dir, la classe dels policies i dels astronautes, us volem explicar que dilluns passat vam anar a buscar OUS tot Educació Infantil.

Primerament, vam escoltar els conte de "La llebre de pasqua", i a continuació, vam anar al pati a veure si veiem la llebre i si havia perdut algun ou pel pati de l'escola. I no us ho creureu, però algun nen i nena la va veure passar molt ràpid i VAM TROBAR OUS de xocolata!!!!

Va ser una activitat molt xula, que va fer tot Educació Infantil i ens ho vam passar MOLT BÉ!



NOTÍCIES

15

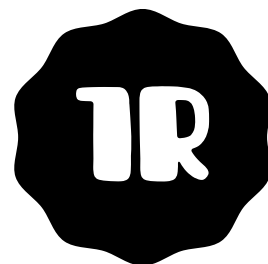
Aquest any els nens i nenes d'15 han fet el projecte dels Dracs i les dragones.

Les famílies s'han implicat en el projecte aportant a l'aula diferents dracs.

Han après moltes coses i ara ja en son uns experts i expertes!



NOTÍCIES



L'alumnat de 1r uns dies abans de participar al Concurs Literari de Sant Jordi de l'escola, van fer l'activitat "Inventem Històries". Primerament els van explicar que havíem d'escriure un conte. Els hi van fer preguntes per veure els coneixements previs sobre els contes.

Després els hi van llegir un conte i van haver de trobar tots els apartats i aspectes que han de tenir els contes.

Després els hi van presentar un material per poder crear històries (5 daus; 1 pels personatges, 1 pels escenaris, 1 pels objectes i 1 amb diferents problemes o situacions que poden passar) Tiraven els daus i havien de confeccionar la història en grups. Després els hi van presentar un altre material (mà amb els diferents aspectes per poder crear històries enumerades per ordre). Finalment havien d'anar contestant unes preguntes en una fitxa per crear la història.

I per últim amb les dades d'aquesta fitxa havien d'escriure el conte en grup.



NOTÍCIES

2N

Aquest any l'alumnat de 2n , fan racons de llengües. Hi ha 6 racons de treball (PDI, la capsula d'escriure, fer històries, tipologies textuais, expressió oral, lectura i comprensió).

Cada nen o nena escull cada setmana al racó que vol anar i cada setmana va a un racó diferent.

El treball dels racons els hi encanta perquè treballen la llengua amb material manipulatiu, la qual cosa és molt motivadora per als nens i nenes...



NOTÍCIES



Aquest curs l'alumnat de cicle mitjà ha realitzat el projecte interdisciplinari "MÉS IGUALS QUE DIFERENTS" i per aquest motiu hem convidat a participar a les famílies de cicle mitjà.

Els van proposar l'explicació d'una festa tradicional del seu país d'origen acompanyada d'un tastet de la seva gastronomia típica.



NOTÍCIES



A més, en el context del projecte hem pogut gaudir d'una mostra musical tradicional catalana acompanyada del ball dels gegants, gegantons i capgrossos.

Després de totes les experiències viscudes ens hem adonat que a tot arreu del món les persones ens reunim amb els éssers estimats, per celebrar les nostres tradicions al voltant d'una taula.

Per tant, la nostra conclusió és que som més iguals que diferents.



NOTÍCIES



El passat 23 d'abril, per celebrar la Festa Santa Jordina a l'escola Pinyana d'Alfarràs l'alumnat de 5è van fer l'obra de la Rateta que escombrava l'entrada de la seva caseta.

L'alumnat es va organitzar en dos grups, uns ho van representar als nens i nenes d'Educació infantil i l'altre grup a l'alumnat de Cicle Inicial.

Va ser una setmana amb molts actes, on tot l'alumnat de Cicle Mitjà i de Cicle Superior va preparar activitats per als nens i nenes més petits de l'escola.

Aquí en teniu unes fotografies d'alguns actes i del cartell amb la programació.



NOTÍCIES



SETMANA SANTA JORDINA

22 ABRIL

- 9:00 h Taller Història de Vida a 4t i 5è - Diversum Terra Unió de pagesos.
- 10:00 h Taller Jocs a 4t i 5è - Diversum Terra Unió de pagesos.
- 10:00 h Titelles: «La veritat de les princeses» a EI.
- 11:30h Titelles «La família de les germanes Algaba» CI i 3r
- 15:30h Llegenda S. Jordi cantada a CI - a càrrec de l'alumnat de 3B
- 16:15h Llegenda S. Jordi cantada a EI - a càrrec de l'alumnat de 3B

23 ABRIL

- 9:00 h Concurs Literari Sant Jordi a Ed.Primària.
- 11:30 h Llegenda S. Jordina teatralitzada a CI - a càrrec de l'alumnat de 3A
- 12:15 h Llegenda S. Jordina teatralitzada a EI - a càrrec de l'alumnat de 3A
- 16:00 h Manualitats a EI - a càrrec de l'AFA.

24 ABRIL

- 11:30 h Presentació llibre «Memòries des del confinament» a 6è - a càrrec de Carmina Badia
- 11:30 h Lectura d'endevinalles a CI i a EI - a càrrec de l'alumnat de 4t
- 15:30 h Contacontes a EI - a càrrec d'un grup de mares d'ètnia gitana.
- 16:00 h Manualitats a CI - a càrrec de l'AFA.

25 ABRIL

- 11:30 h Conte La rateta presumida a CI - a càrrec de l'alumnat de 5è
- 12:15 h Conte La rateta presumida a EI - a càrrec de l'alumnat de 5è
- 16:00 h Manualitats a CM i CS - a càrrec de l'AFA

26 ABRIL

Durant tot el dia el 4t Intercanvi de Llibres - a càrrec de l'alumnat de 6è

I durant tota la Setmana gaudirem de les MALETES JOCS DIVERSUM TERRA de la Unió de Pagesos

ESCOLA PINYANA



NOTÍCIES

6È

El dia 15 de desembre, com cada any, l'alumnat de 6è va fer l'obra de teatre dels Pastorets per a les seves famílies.



Uns dies després van fer pastorets per a tot l'alumnat de l'escola, no estaven tan nerviosos perquè ja ho havien fet abans.

Va ser una experiència molt bonica que mai oblidaran.

Aquí teniu l'enllaç per si voleu veure el vídeo al bloc de l'escola:

Pastorets

https://www.youtube.com/watch?v=mpV_GsfO4CM&t=792s

NOTÍCIES



Aquest any el projecte de l'escola tracta de la diversitat cultural que es titula més iguals que diferents.

Tot l'alumnat ha estat treballant al voltant d'aquest tema, com per exemple les diferents festes del món, han representat totes les banderes dels diferents països de l'alumnat de l'escola, també han treballat el projecte Rehumanae que tracta de buscar el color pantone de la pell de cadascú, a més hem tingut la sort de que moltes famílies han vingut a l'escola ha col·laborar (entrevistes ,tallers, xerrades...)



NOTÍCIES

MÚSICA

Aquest curs vam celebrar el dia de la Pau d'una manera diferent...

Ho vam fer amb el vídeo col·laboratiu anual protagonitzat per tot l'alumnat i l'equip de mestres de l'escola. Des dels àmbits d'Educació en Valors i Religió i Educació Musical hem treballat les injustícies que avui en dia vivim al món a causa de les guerres, i com els infants del món han de patir per les decisions dels adults amb càrrecs importants que tenen el poder de poder-les parar. Tot això ho hem viscut també musicalment amb la cançó de l'artista Michael Jackson, "Heal the world" (Curem el món).

Vam cantar ben fort i vam gravar les nostres veus per deixar molt clar que nosaltres **NO. VOLEM GUERRES** i que ho repetirem una i mil vegades que "No hi ha camí per la pau, la pau és el camí".



Enllaç Vídeo



<https://www.youtube.com/watch?v=qN7BdZiCIS0>

NOTÍCIES

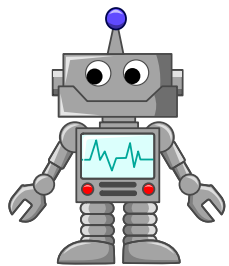
E.FÍSICA

El passat 20 de Març al matí a la nostra Escola es va celebrar la Primera Cursa d'Atletisme. Es va fer al camp de Fútbol d'Alfarràs.

Va començar per l'alumnat de 1r que van fer una volta, després van córrer els nens i nenes de 2n, també una volta, 3r va córrer dues voltes i 4t també. L'alumnat més gran de l'escola, 5è i 6è, van fer dos voltes i mitja.

Per últim van participar els més petits de l'escola, l'alumnat d'infantil.





NOTÍCIES

ROBÒTICA

Aquest curs ha arribat a l'escola material nou per fer robòtica el curs vinent!

El passat 8 de maig algunes mestres de l'escola van fer una formació de Robòtica i així el curs 24-25 ja podrem començar a programar nous Robots.

Alguns d'aquests nous materials són:



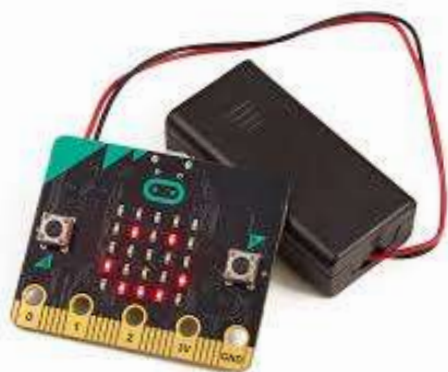
Lego Spike Prime



Microbits



Code and go mouse



NOTÍCIES

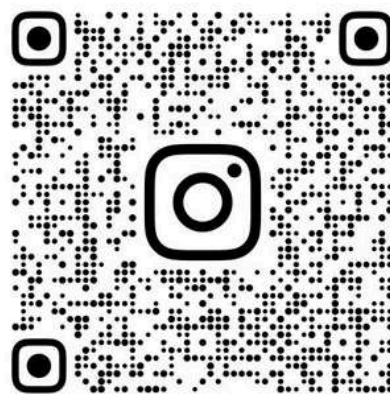
**ANGLÈS**

E-TWINNING: LET'S MEET IN EUROPE

During the 2023-24 course,
the third cycle (5th and 6th level)
have participated in E-twinning
project: Greece and Turkey
have been the countries more popular/
We have shared recipes, letters, famous people,
our school, and our town.
The most exciting thing was the video-calls.
We have spoken face to face, we have danced
our traditional sardana.
WE HAVE ENJOYED A LOT!!!

NOTÍCIES

ANGLÈS



@1ST_EXPERIMENTAL_OF_PYRGOS_

ENTREVISTA

AQUEST ANY HA VINGUT UNA NOVA PRACTICANT DE MÚSICA A L'ESCOLA, ELLA ES DIU IRENE I LI HEM FET AQUESTA ENTREVISTA:

1.Quants anys tens?

22

2. Per què has escollit ser mestra de música?

Per què de petita vaig fer música i tocava el piano i em va agradar, i vaig decidir ser professora que sempre m'havia agradat.

3.Quin tipus de música t'agrada més ?

Pop

4. Quan et vas començar a interessar per la música?

Quan tenia 7 anys.

5.Quants anys et falten per ser mestra de música?

Un mes i mig.

6.Saps tocar algun instrument?

Piano i també canto.

7.Cantes en alguna coral?

Actualment no, però vaig participar en un projecte de la universitat des d'octubre fins al desembre en el qual vaig estar en una coral i quan era petita també.



8. Has estat a gust a la nostra escola?

He estat molt bé i he tingut molt bona acollida.

9. Has estat en alguna altra escola fent pràctiques? A quines?

Sí, a l'escola de la Mitjana (Lleida)
després a l'escola de Raimat "Josep Mañé"
i també a Santa Maria de Gardeny
(Lleida)

10. Tens ganes de començar a treballar ?

Sí que en tinc ganes però també reconec
que em sap una mica de greu deixar
aquesta etapa d'estudiant.

11. A part de la música quines àrees
t'agraden més ?

M'agrada molt fer mates i medi.

12. Quin va ser el primer concert on vas
anar?

Un dels Catarres.

13. Quins són els teus músics preferits?

Coldplay, Oques grasses i Bruno Mars

thank you

ENTREVISTA

DURANT LA SETMANA DE SANT JORDI VA VENIR LA CARMINA BADIA A PRESENTAR-NOS EL SEU LLIBRE: MEMÒRIES DEL CONFINAMENT, I VAM APROFITAR PER FER-LI LA SEGÜENT ENTREVISTA:

HOLA SOM ELS ALUMNES DE SISÈ D'ALFARRÀS DEL CURS 2023/2024. LA CARMINA BADIA JOFRE HA PUBLICAT LES SEVES MEMÒRIES AMB EL TÍTOL "MEMÒRIES DES DEL CONFINAMENT" I VOLEM CONÈIXER PERQUÈ I, EN DEFINITIVA, QUI ÉS LA CARMINA.

1- BENVINGUDA, CARMINA. GRÀCIES PER VENIR FINS A L'ESCOLA EN AQUESTA SETMANA TANT ESPECIAL QUE ÉS LA SETMANA DE SANT JORDI. ET TUTEJAREM, SI NO ET SAP GREU. COM ESTÀS? **BÉ**

2-COM ÉS QUÈ HAS VOLGUT ESCRIURE LES TEVES MEMÒRIES? ET VA ANIMAR ALGÚ PER FER-HO, SI ÉS QUE SÍ, QUI VA SER?
SÍ LES MEVES 2 FILLES, VAN ANAR A COMPRAR 2 LLIBRETES UNA PER LA MARIA TERESA I UNA PER LA CARME.

3-QUANT TEMPS VAS TRIGAR A ESCRIURE-LES I QUAN HO VAS FER?
MES D'UN ANY, CADA DIA ESCRIVIA JA QUE NO TENIEM RES QUE FER PERQUÈ ESTÀVEM TANCATS A CASA.

4-QUÈ ET VA AGRADAR MÉS MENTRE LES ESTAVES ESCRIVINT EN EL CONTEXT DE LA PANDÈMIA? ET VA SERVIR COM A TERÀPIA? **A VEGADES EM SERVIA DE TERÀPIA PERQUÈ RECORDAVA RECORDS TRISTOS O A VEGADES DIVERTITS.**

5-COM ET VAS SENTIR QUAN LES ESTAVES ESCRIVINT? **MOLT BÉ PERQUÈ TENIA LA SENSACIÓ QUE TORNAVA ENRRERE, QUAN ERA JOVE.**

6- I QUAN LES VAS ACABAR, COM ET VAS SENTIR? **BÉ PERO VAIG HAVER D'ANAR AL FISIO PERQUÈ DE TANT ESCRIURE EM FEIA MAL LA MÀ.**

7-QUÈ SENTS QUAN LA GENT ET DIU QUE S'HA LLEGIT EL TEU LLIBRE?
CONTENTA, EM DONA FELICITAT.

ENTREVISTA

8-ÉS UN LLIBRE DE MEMÒRIES PLE DE FOTOS: COM ES FEIEN LES FOTOS EN AQUELLA ÈPOCA? D'ON LES HAS TRETES I ON LES GUARDAVES?

LES HE TRET D'UN ÀLBUM QUE HI HAVIA FOTOS DE QUAN ÉREM PETITES I DE TOT TIPUS DE RECORDS.

9-ABANS, COM US ENSENYAVEN A ESCRIURE A L'ESCOLA? TENINT EN COMPTE QUE AVUI TOT ÉS DIGITAL I ABANS NO.

VAIG COMENÇAR A L'ESCOLA ALS 9 ANYS I A MI NO SE'M DONAVEN BÉ LES MATES I A UNA AMIGA NO SE LI DONAVA BÉ DIBUIXAR, LLAVORS JO LI FEIA ELS DIBUIXOS I ELLA ELS PROBLEMES DE MATES.

10-HAS ESCRIT ALTRES COSES ABANS? NO. T'AGRADAVA ESCRIURE DE JOVE O ÉS ARA, DE MÉS GRAN, QUE HO HAS COMENÇAT A FER? ARA HE COMENÇAT A ESCRIURE.

11-SI NO T'HAGUESSIN ANIMAT A PUBLICAR EL LLIBRE, HO HAGUESSIS ACABAT FENT?

NO... JO EN LLOC D'ESCRIURE HAGUÉS FET MANUALITATS, COSTURA...

12-ARA JA ESTAS ENTRENADA PERQUÈ AHIR VAS PRESENTAR EL LLIBRE ALS JUBILATS. PERÒ, COM VAS REACCIONAR QUAN VAS SABER QUE ET VOLÍEM FER UNA ENTREVISTA?

VAIG PENSAR QUE SERIA UNA COSA RARA PERÒ EM VA AGRADAR MOLT LA IDEA.

13-NOSALTRES ENS HEM LLEGIT LA BIOGRAFIA I L'HEM GAUDIT MOLT. COM ÉS QUE VAS ANAR TANTS POCS ANYS A L'ESCOLA?

PERQUÈ HAVIA D'ANAR A TREBALLAR A LA FÀBRICA PER GUANYAR DINERS.

14-TU QUE VAS VIURE A ALGUAIRE FINS QUE ET VAS CASAR, COM VA SER ANAR A VIURE A LA COLÒNIA? ENCARA EXISTEIX? DONCS EL MEU HOME VIVIA ALLÍ I VAIG ANAR A VIURE AMB ELL.

15- AMB QUANTS ANYS VAS ACABAR L'ESCOLA? ALS 14 ANYS.

ENTREVISTA

16- QUINS HAN ESTAT ELS MOMENTS MÉS DIFÍCILS DE LA TEVA VIDA? I QUE HAS FET PER SUPERAR-LOS?

LA MORT DEL MEU HOME I LA MORT DELS PARES, PERÒ ELLS JA EREN GRANS. LLAVORS VAN NÉIXER LES NENES I VAIG CUIDAR-LES.

18- PARLAN'S DELS VIATGES, QUE TU HAS ESTAT MOLT VIATJADORA. QUIN HA ESTAT EL VIATGE QUE MÉS HAS GAUDIT? EXPLICAN'S ALGUNA ANÈCDOTA.

JO ANAVA A MENORCA I UN POLICIA EM VA OBRIR LA MALETA I VA TROBAR UN POT DE LACA MOLT GRAN I EM VA PREGUNTAR A ON ANAVA AMB TANTA LACA I JO LI VAIG DIR QUE A MENORCA I EM VA DIR QUE NO PODIA ANAR AMB AQUELL POT DE LACA A MENORCA I ME'L VAN TREURE.

CARMINA MOLTES GRÀCIES PER VENIR I PER REGALAR-NOS EL TEU VALUÓS TEMPS I TRANSMETRE'NS LA TEVA HISTÒRIA DE VIDA.

→ **ENLLAÇ
PODCAST**



RECEPTES DEL MÓN

CHOP SUEY

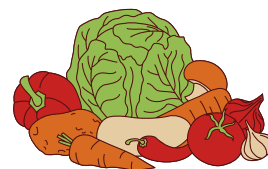
Ingredients

- 1 PEBROT VERMELL
- 1 PEBROT VERD
- 1 ZUCCHINI (1 CARBASSÓ)
- 1 Ceba
- 1 PASTANAGA
- 2 ALLS
- RATLLADURA D'1 LLIMONA
- 1 CULLERADA DE GINGEBRE
- 2 PITS DE POLLASTRE
- 150 GR DE BROTS DE SOJA
- OLI DE SÈSAM (OPCIONAL)
- 150 ML DE SALSA DE SOJA
- SÈSAM
- UN GRAPAT DE CASTANYES DE CAJÚ TORRADES
- CIBOULETTE PICAT
- OLI PER SALTAR



Passos a seguir

- PELEU LA Ceba I LA TALLEU A LA JULIANA GRUIXUDA.
- RENTEU I TALLEU A BASTONETS LA RESTA DE VERDURES, EL PEBROT, LA PASTANAGA I EL CARBASSÓ.
- EN UN BOL BARREGEU LA SALSA DE SOJA, AMB EL GINGEBRE I L'ALL TALLATS MENUTS. RESERVEU.
- EN UN WOK HI POSEM 4-5 CULLERADES D'OLI DE GIRA-SOL.
- QUAN L'OLI ESTIGUI BEN CALENT INCORPOREU LES VERDURES I LES CUINEU A FOC FORT, REMENANT GAIREBÉ CONSTANTMENT PER EVITAR QUE ES CREMIN.
- SI UTILITZEU BROTS DE SOJA FRESCOS ELS INCORPOREU AMB LA RESTA DE VERDURES. SI ELS FEU SERVIR DE POT ELS RESERVEU PER AL FINAL. LA TEXTURA FINAL HA DE SER MÉS AVIAT DURETA, AL DENTE.
- SI CUINEU LES VERDURETES TOTES JUNTES NECESSITAREU 10 MINUTS. SI HO FEU PER TANDES AMB 4 MINUTS CADASCUNA SERÀ SUFICIENT.



RECEPTES DEL MÓN



PASTELA Marroquí



Ingredients

- Els pits i cuixes d'un pollastre d'uns 2 kg (o 3 muscles, uns 800 g)
- 2 cebes mitjanes
- 1 gra d'all
- una mica de sal
- una mica de pebre negre
- una mica de canyella
- una mica de cúrcuma
- una mica de gingebre
- una mica de nou moscada
- Uns brins de safrà
- ½ manat de julivert fresc
- ½ manat de coriandre fresc
- ½ got d'aigua mineral natural
- 100 g d'ametlles torrades i pelades
- 40 g de sucre llustre
- 1 raig d'aigua de tarongina
- 3 ous
- Oli d'oliva verge extra
- Massa tall/brick
- 1 ou per pintar la pastela

Preparació



1. Pelar i picar la ceba i l'all.
2. Netejar amb aigua el julivert i coriandre, assecar-los amb paper absorbent, quedar-se només amb les fulles i picar-ho fi.
3. En una cassola prou gran on hi puguin cabre tots els trossos de pollastre, afegir un bon raig d'oli d'oliva i sofregir la ceba 10-15 minuts a foc lent, fins que estigui translúcida i comenci a agafar color.
4. Incorporar l'all picat i sofregir 1 minut.
5. Afegir el pollastre, el julivert i coriandre picats, la sal, les espècies, el safrà i l'aigua. Tapar la cassola i coure a foc lent durant 1 hora.
6. Mentrestant, picar les ametlles en un morter. Han de quedar trossos petits, però sense arribar a ser pols. És millor si queda irregular i algun tros més gran. Afegir el sucre, una cullerada petita de canyella en pols, un raig d'aigua d'azahar i barrejar bé.
7. Quan el pollastre ja estigui, apagar el foc i deixar refredar una mica.
8. Retirar els trossos de pollastre i reduir el suc que hagi quedat a la cassola durant uns 20-25 minuts a foc mig.
9. Pre-escalfar el forn a 200 °C amb calor a dalt i a baix.
10. Mentre redueix el suc, separar la carn de pollastre de la pell i els ossos i esmicolar-la amb els dits. Reservar.
11. Passats els 20-25 minuts, baixar el foc i afegir els ous batuts poc a poc mentre anem remenant de manera que l'ou quedi ben repartit i vagi quallant lentament.
12. Afegir la carn de pollastre esmicolada a la cassola i integrar-la bé amb la resta d'ingredients. Apagar el foc.
13. Incorporar gairebé tota la mescla d'ametlles i sucre i deixar-ne una mica pel muntatge final. Barrejar bé.
14. Pintar un motlle de 26 cm amb mantega fosa i posar-hi una primera làmina de massa filo al centre. Pintar la massa filo amb mantega i posar-ne una altra de manera que sobresurti un terç més o menys per fora del motlle (després servirà per fer el tancament). Repetir el procés amb 4 o 5 làmines de massa filo més de manera que quedin tots els laterals del motlle coberts de massa filo. Molt important untar cada làmina de massa filo amb mantega abans de posar-ne una de nova. Com més làmines de massa filo posem, més es notarà la textura i sabor d'aquesta massa.
15. Un cop haguem posat les làmines de massa filo, abocar al motlle la barreja del pollastre esmicolat, repartir-la i compactar-la lleugerament amb l'ajuda d'una cullera i repartir per sobre la resta que ens havia quedat de la barreja d'ametlla i sucre. Tancar la pastela amb la massa filo que sobresurt del motlle.
16. Pintar amb ou batut la superfície de la pastela i enforar-la a 200 °C amb calor a dalt i a baix durant 15 - 20 minuts, fins que veiem que la superfície queda prou enrossida.
17. Apagar el forn, retirar la pastela i deixar-la refredar uns minuts. Desemmotllar-la i deixar cara amunt la cara que havíem pintat amb ou batut.
18. Per servir la pastela marroquí de pollastre i ametlles, queda molt bé si es decora la superfície amb sucre llustre per sobre i unes línies o dibuix fet amb canyella molta.

RECEPTES DEL MÓN



HARIRA (DEL MARROC)



INGREDIENTS:

- 1/2 got llenties
- 1/2 got cigrons
- 1/2 quilo tomàquets madurs
- 1 ceba gran
- 1 llauna tomàquet triturat
- 2 branques api verd
- 1 llimona
- Julivert
- Coriandre
- IFulles llorer
- Sal
- Pebre
- Gíngebre mòlt
- Canyella mòlta
- Comí
- Colorant alimentari
- Brou de pollastre, carn o verdures (al gust)
- Carn de vedella o pollastre (opcional)
- Oli d'oliva
- 1 C.S. de farina de blat o blat de moro (opcional)

1

Netejar i pelar els tomàquets. Poseu-los a la batidora al costat de la ceba pelada, l'api, el julivert i el coriandre. Tritureu-ho tot bé i poseu-ho en una olla gran.

2

Truc: Poseu les lleties en una cassola a part amb una mica d'aigua i bulliu-ho 5 minuts. Això és perquè es cuinin més ràpid.

3

Esbandir les lleties i afegir a l'olla, al costat dels cigrons (prèviament en remull), les espècies i una C. S. oli d'oliva. Afegir el brou al gust i la llauna de tomàquet triturat. Es pot afegir també un tros de carn de vedella o pollastre o un os per donar-li sabor.

4

Poseu-ho tot a foc fort i quan comenci a bullir es deixa a foc lent durant 45 minuts o fins que es coquin els cigrons. Al final s'hi afegeix un grapat de fideus fins o mitjans i es deixa bullir uns 5 minuts més.

5

Opcional: Per espessir la sopa si es vol, es pot afegir una cullerada sobera de farina barrejada amb una mica d'aigua. Afegiu-ho a l'olla quan estigui feta la farina, a poc a poc, remenant constantment durant un parell de minuts.

6

Al final, serviu amb rajolí de llimona per sobre, i ja! Podeu gaudir de la Harira!

أتمنى لك وجبة شهية.



RECEPTES DEL MÓN



DEGUE

Passos a seguir:

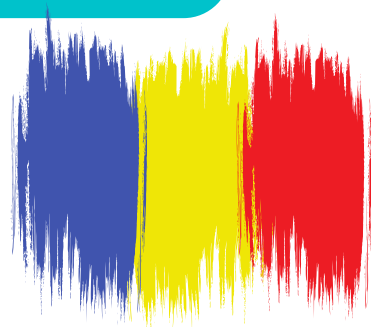
Ingredients:

- LLET
- 1 TASSA CUSCUS
- IOGURT GREC
- COCO RATLLAT
- SUCRE
- FRUITA

1. AGAFEU UN BOL.
2. FEU BULLI EL CUSCUS.
3. DESPRÉS HO FIQUEU AL BOL I HO REMENEU PERQUÈ NO S'ENGANXI.
4. MENTRE HO REMENEU LI POSEU LA LLET LÍQUIDA.
5. DESPRÉS D'UNA ESTONA FIQUEM EL IOGURT GREC.
- 6 .QUAN REMENEU LI POSEU EL SUCRE I EL COCO RATLLAT,
- 7 . DESPPRÉS HO FIQUEU A LA NEVERA, 1 HORA.
- 8 . I PER ÚLTIM HO POSEU EN UN GOT I AFEGIU LA VOSTRA FRUITA PREFERIDA.

RECEPTES DEL MÓN

COZONAC (ROMANIA)



INGREDIENTS PER A LA MASSA:

- 3 rovells d'ous
- 60g de sucre
- 170ml de llet
- 80g de mantega
- 1 cullerada de vainilla en pasta
- 1 cullerada de mel
- La ratlladura d'una taronja
- 1 cullerada de rom
- 400g de farina
- 20g de llevat fresc
- 1 cullerada de sal



PASSOS PER A LA MASSA:

1. Dissol el llevat fresc a la llet (tíbia). I reservar 15 minuts.
2. Al bol de la pastadora aboca la farina, la sal, el sucre, els rovells d'ou, la vainilla en pasta, la ratlladura de taronja, la mel, el rom i la llet amb el llevat dissolt.
3. Amassa durant uns 10 minuts.
4. Sense deixar de pastar, aboca a poc a poc la mantega (a temperatura ambient i tallada a petits cubs).
5. Segueix pastant durant 10 minuts més o fins a aconseguir una massa suau, llisa i molt elàstica.
6. Aboca la massa sobre la superfície de treball (lleugerament enfarinada) i pasta suaument. Dóna-li forma de bola i reserva en un bol (engrassat amb oli).
7. Tapa el bol amb film transparent de cuina i reserva primer 1 hora a una zona de la cuina fora de corrents d'aire i seguidament al frigorífic durant unes 10-12 hores o tota la nit.

INGREDIENTS PEL FARCIMENT:

- 2 clares d'ou
- 120 de sucre bru
- 30 gr. de cacau en pols
- 160 gr. de nous



PASSOS PEL FARCIMENT:

1. Per elaborar el farcit, aboca tots els ingredients en un bol i barreja-ho fins a tenir una pasta homogènia.

INGREDIENTS PER AL FORNEJAT I FINALITZACIÓ DE LA RECEPTE:

- 1 rovell d'ou i llet (per pinzellar abans de coure)

ENFORNAT I ACABAMENT

- Retireu la massa del frigorífic, aboqueu-la sobre la superfície de treball (prèviament enfarinada) i amb l'ajuda d'un corró esteneu-la formant un rectangle d'aproximadament 50 x 40 cm
- Aboqueu sobre la massa el farciment i esteneu-lo uniformement deixant uns centímetres del contorn de la massa sense cobrir.
- Enrotlla la massa del costat més llarg fins a deixar la massa en forma de rul·lo.
- Doblega el rul·lo de massa per la meitat i entre enllaça la massa.
- Col·loca la massa al motlle (prèviament encamisat amb mantega i farina) i deixa reposar-la durant 1.30 - 2 hores o fins que gairebé doble el seu volum.
- Bat el rovell d'ou i la llet i pinzella la superfície de la massa.
- Motlle al forn (preescalfat a 170°C) durant 40-45 minuts o fins que, en inserir un escuradents, aquest surti net sense restes de massa crua (passats els primers 10 minuts del fornejat, col·locar un full de paper d'alumini sobre la seva superfície per evitar que es dauri en excés).
- Retira el motlle del forn, desemmotlla i deixa refredar a temperatura ambient.

poftă bună

BON PROFIT

RECEPTES DEL MÓN

(Gàmbia)

CUSCÚS



INGREDIENTS

- 800 GRAMS DE SÈMOLA MITJANA.
-
- 250 GRAMS DE PASTANAGUES.
-
- 250 GRAMS DE NAPS.
-
- 250 GRAMS DE CARBASSÓ.
-
- 250 GRAMS DE COL BLANCA.
-
- 200 GRAMS D'ALBERGÍNIA.
-
- 250 GRAMS DE TOMÀQUET TRITURAT FRESC.
-
- 250 GRAMS DE CEBA.

PASSOS A SEGUIR

1. AGAFEM UN POT I LI AFEGIM L'AIGUA, AMB UN POLSIM DE SAL I UN RAJOLÍ D'OLI D'OLIVA. PODRÍEM AFEGIR A L'AIGUA ESPÈCIES COM EL CURRY PER DONAR-LI UN ALTRE GUST, MÉS "AUTÈNTIC" DEL NORD D'ÀFRICA.
2. QUAN L'AIGUA ARRENQUI EL BULL, AFEGIREM EL COUS-COUS I APAGAREM EL FOC.
3. REMENEM UN MOMENT I DEIXEM REPOSAR UNS 3 MINUTS.
4. TORNEM A ENCENDRE EL FOC, AL MÍNIM, I AFEGIM LA MANTEGA.
5. AMB L'AJUDA D'UNA FORQUILLA ANEM REMENANT UNS 2-3 MINUTS, FINS QUE LA MANTEGA S'HAGI DESFET I VEIEM QUE EL COUS-COUS JA NO QUEDA ENGANXAT. JA EL TENIM A PUNT!

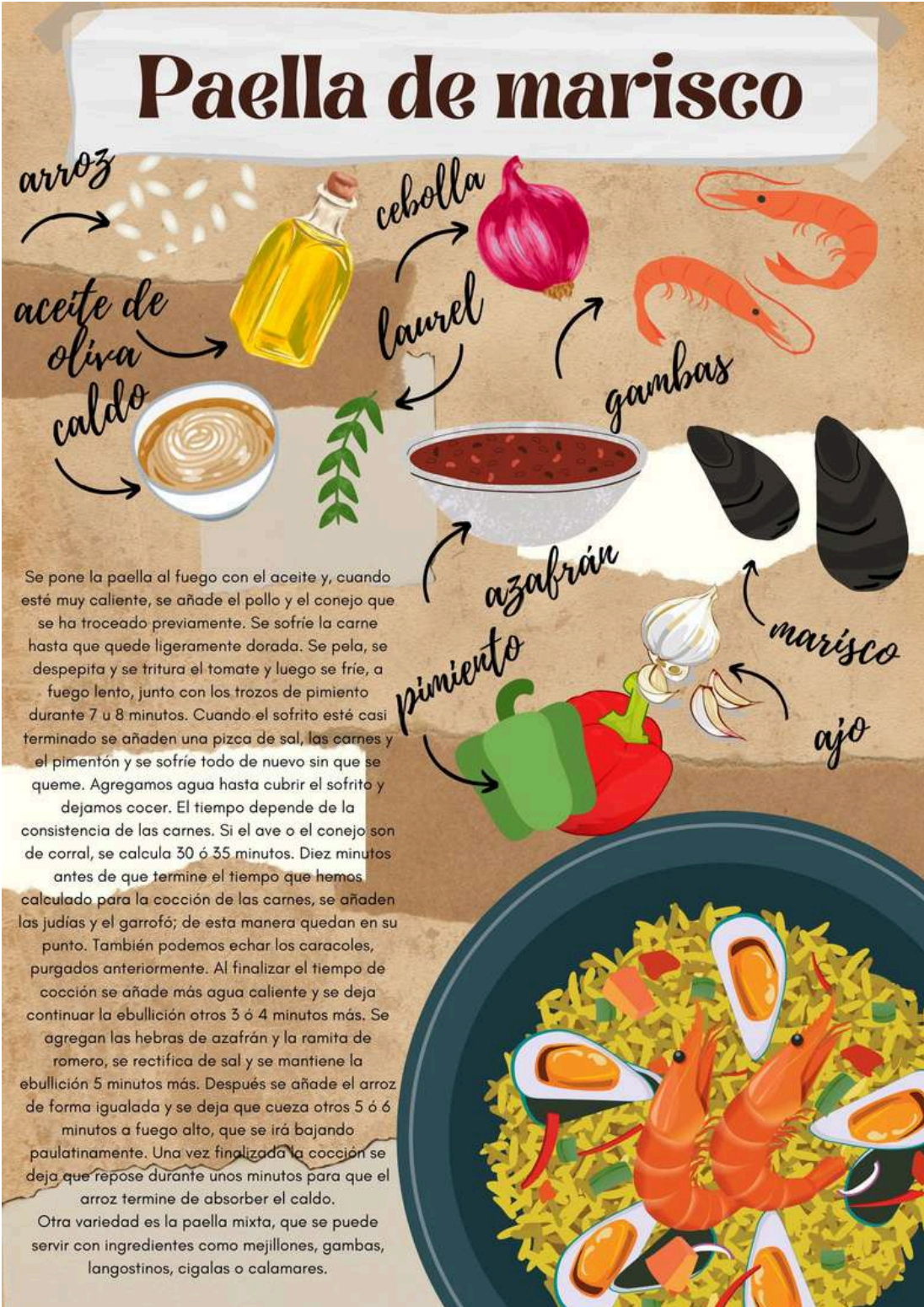
A PARTIR D'AQUÍ EL PODEU ACOMPANYAR AMB ELS INGREDIENTS QUE VULGUEU: VERDURES, POLLASTRE, SALSITXES, SERVIR-LO FRED AMB ALVOCAT I TOMÀQUET, ...



Bon
Appetit!

RECEPTES DEL MÓN

Paella de marisco



Se pone la paella al fuego con el aceite y, cuando esté muy caliente, se añade el pollo y el conejo que se ha troceado previamente. Se sofríe la carne hasta que quede ligeramente dorada. Se pela, se despepita y se tritura el tomate y luego se frie, a fuego lento, junto con los trozos de pimiento durante 7 u 8 minutos. Cuando el sofrito esté casi terminado se añaden una pizca de sal, las carnes y el pimentón y se sofríe todo de nuevo sin que se queme. Agregamos agua hasta cubrir el sofrito y dejamos cocer. El tiempo depende de la consistencia de las carnes. Si el ave o el conejo son de corral, se calcula 30 ó 35 minutos. Diez minutos antes de que termine el tiempo que hemos calculado para la cocción de las carnes, se añaden las judías y el garrofó; de esta manera quedan en su punto. También podemos echar los caracoles, purgados anteriormente. Al finalizar el tiempo de cocción se añade más agua caliente y se deja continuar la ebullición otros 3 ó 4 minutos más. Se agregan las hebras de azafrán y la ramita de romero, se rectifica de sal y se mantiene la ebullición 5 minutos más. Después se añade el arroz de forma igualada y se deja que cueza otros 5 ó 6 minutos a fuego alto, que se irá bajando paulatinamente. Una vez finalizada la cocción se deja que repose durante unos minutos para que el arroz termine de absorber el caldo.

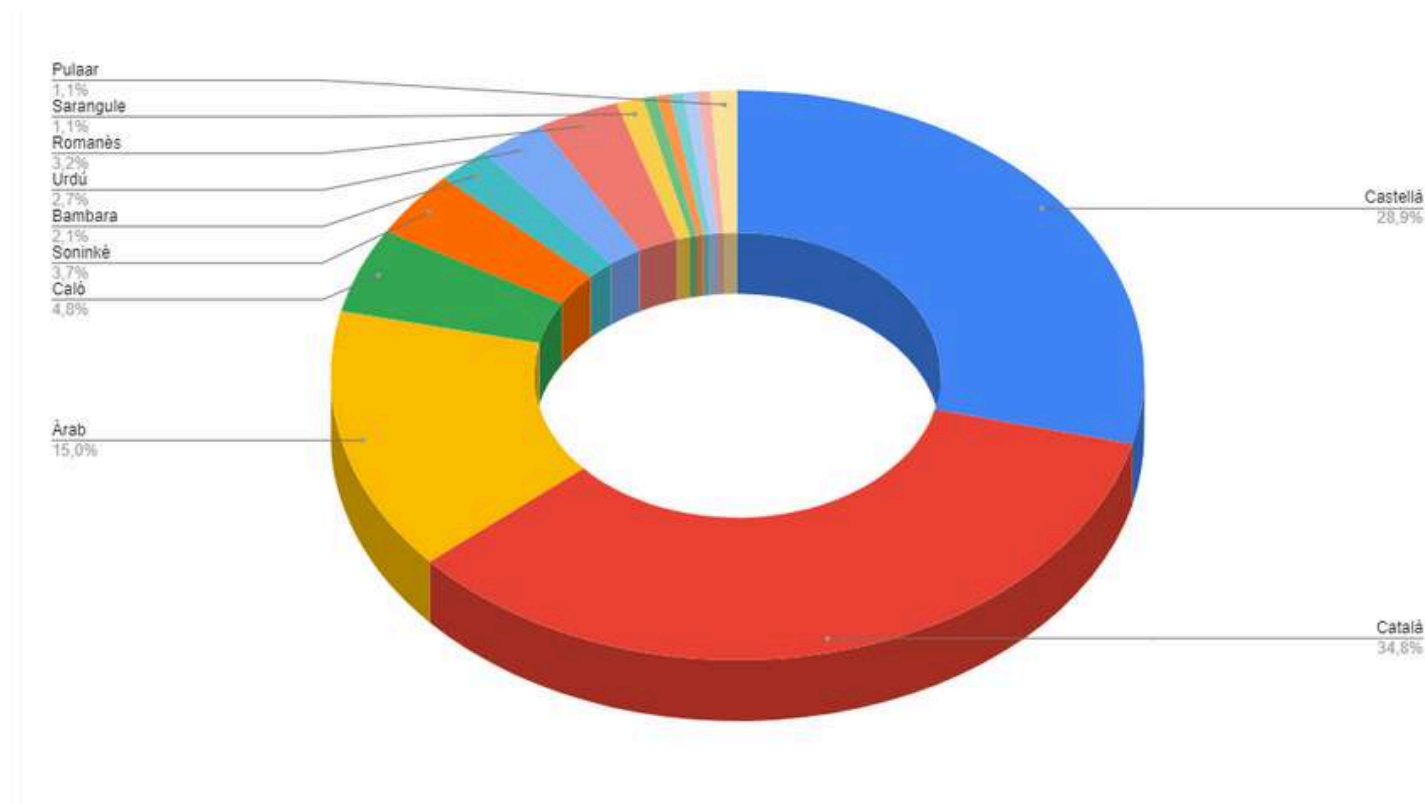
Otra variedad es la paella mixta, que se puede servir con ingredientes como mejillones, gambas, langostinos, cigalas o calamares.

ESTADÍSTICA

Aquest curs el dia de la Llengua Materna vam preguntar a l'alumnat i a les famílies quina era la llengua que parlaven a casa seva.

I després vam fer un gràfic per representar les dades obtingudes.

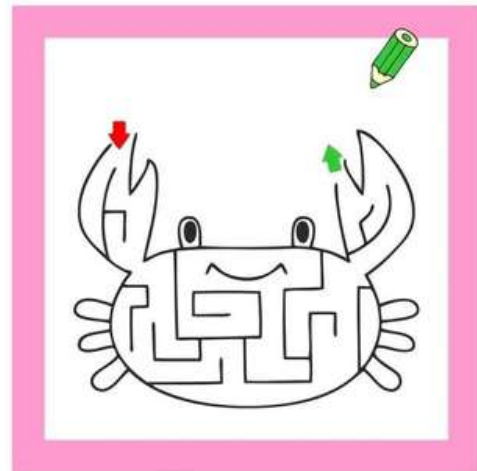
Aquí en teniu el resultat:



ENTRETENIMENTS

4	3	1	
	1	4	3
		2	1

	2	4	
3	4	1	
2			4
			1



EM VEUS A LA PRIMAVERA
I VOLO DE FLOR EN FLOR
NO M'AGRADA LA PLUJA
I PUC SER DE MOLTS COLORS.



GRILL



ABELLA



PAPALLONA

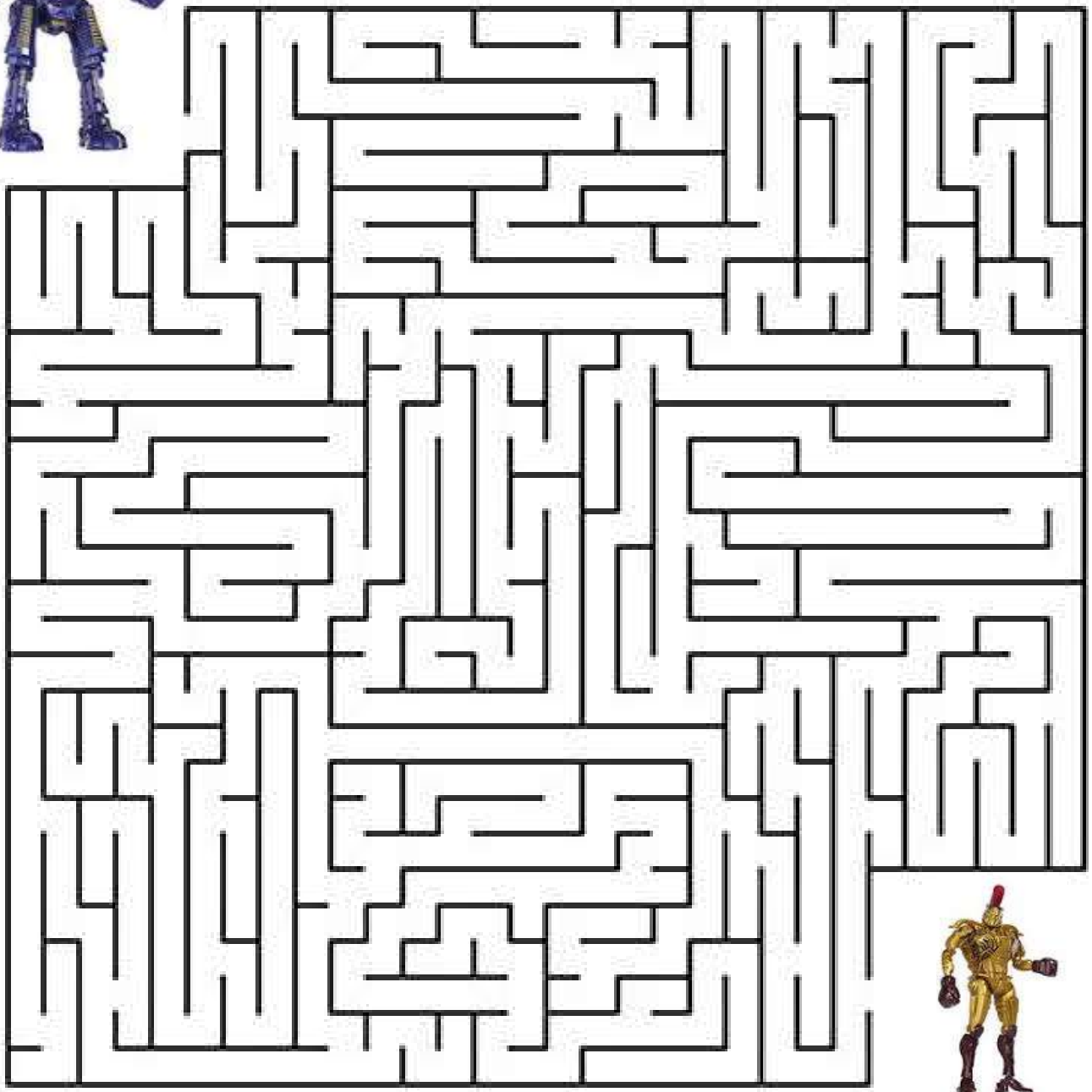


SERP

ENTRETENIMENTS



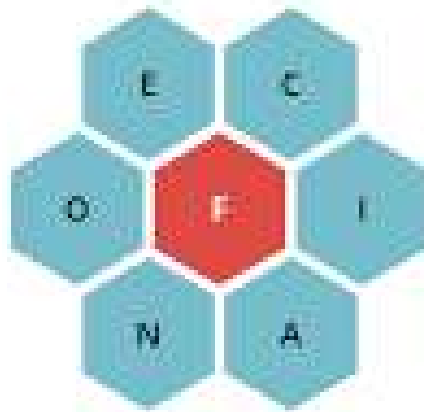
Troba el camí de sortida!!



ENTRETENIMENTS

Troba totes les paraules que puguis!

PARAULÒGIC



ENTRETENIMENTS

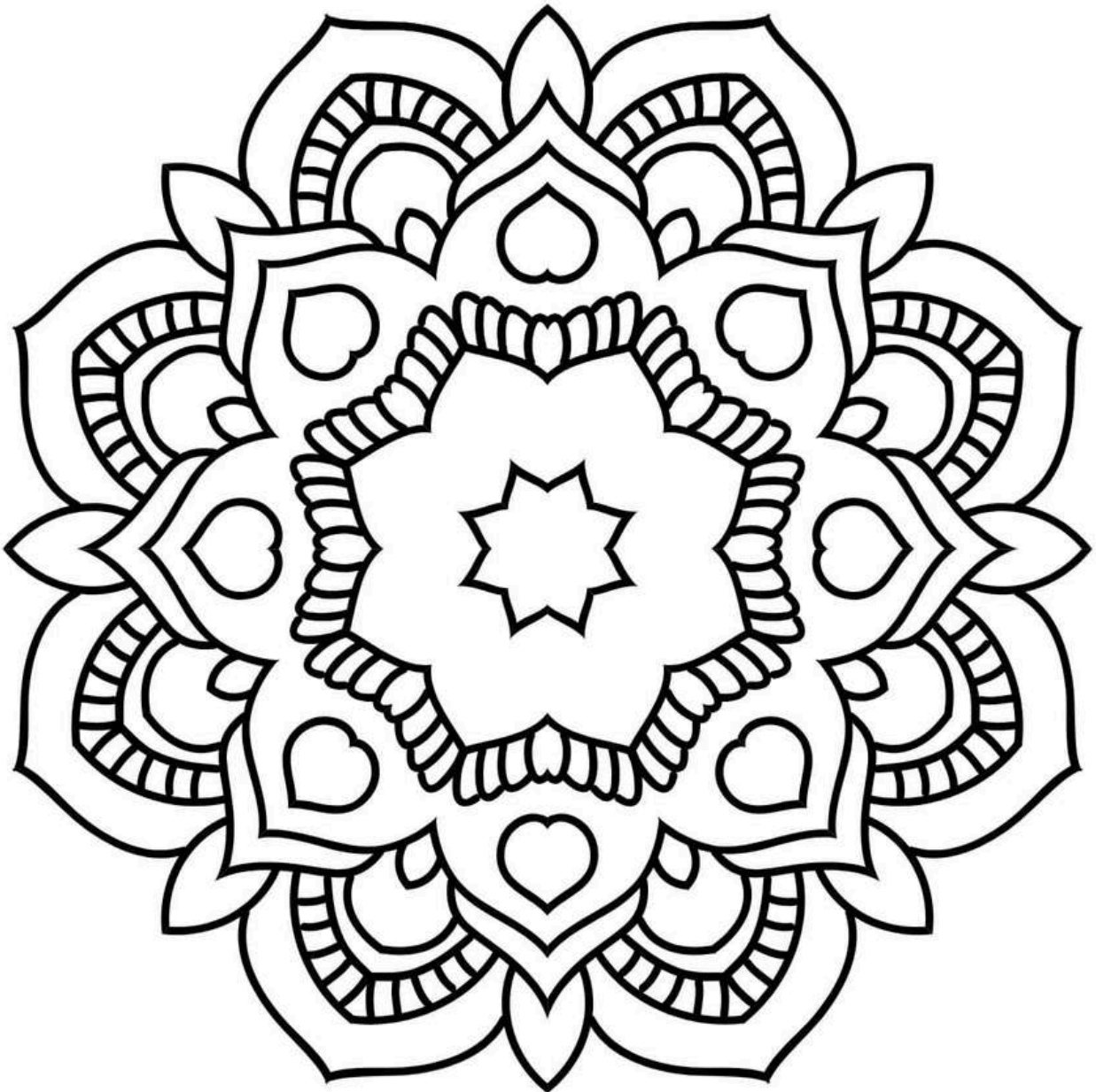
Busca els noms d'alguns/nestres mestres de l'escola:



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

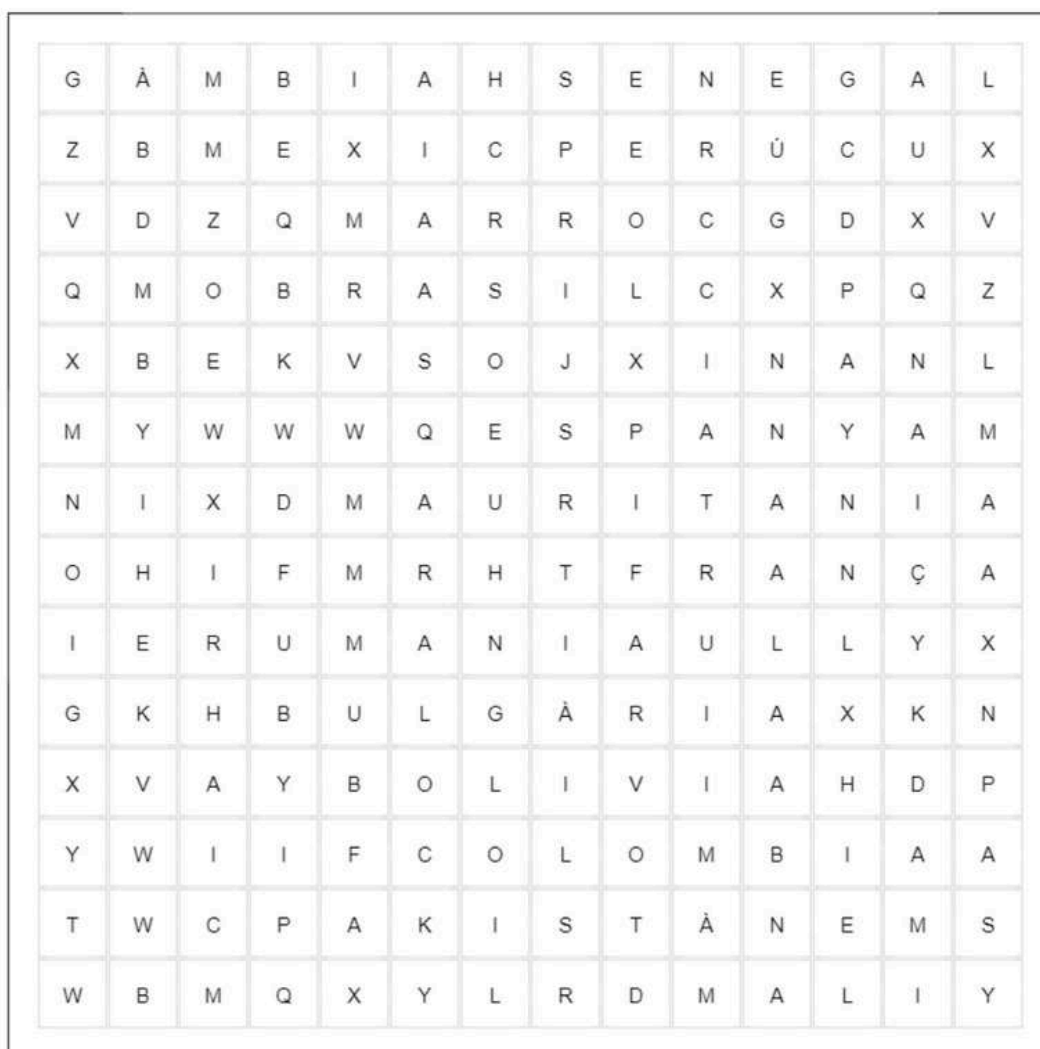
ENTRETENIMENTS

Pinta la mandala



ENTRETENIMENTS

Sopa de lletres: Busca 16 països del món



ENTRETENIMENTS

Sopa de lletres: Busca 10 noms d'animals



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



(CC) BY-NC-SA

CALAIXETDERECURSOS.BLOGSPOT.COM

MICO	LLEÓ
GIRAFÀ	TIGRE
GALLINA	VACA
ÀNEC	OVELLA

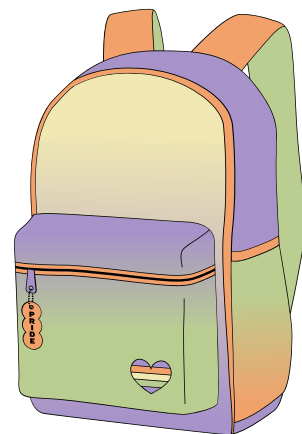


ENTRETENIMENTS

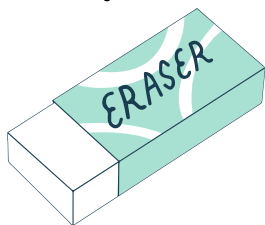
BUSCA ELS 7 MATERIALS DE L'ESCOLA.



R	Y	B	B	O	L	I	C	Á	W
R	R	T	E	É	P	Ó	Ú	H	Ñ
V	D	Í	D	N	J	Ñ	Ó	U	Q
A	L	L	I	X	T	O	M	Q	L
Y	G	I	O	T	S	E	S	V	L
A	T	E	N	I	U	Q	A	M	A
É	J	A	F	N	Ú	É	U	T	P
W	T	M	M	Z	W	Ü	U	R	I
I	R	A	R	O	H	L	G	É	S
T	L	C	D	Y	G	Q	R	P	F



MOTXILLA, ESTOIG, LLAPIS, GOMA, MAQUINETA, BOLI, HORARI



ACUDITS

Saps per què el mestre de música necessita una escala?

Per aconseguir arribar a les notes altes.



-Pepet ¿per què la teva redacció sobre la llet es tan curta?

-¡Per què parlo sobre la llet condensada!



Què li diu un semàfor a un altre semàfor?

No em miris que m'estic canviant!!!



POEMA: PODRIES...

Si haguessis nascut
en una altra terra
podries ser blanc
podries ser negre...
un altre pais
fora casa teva ,
i diries "sí"
en una altra llengua.
t' hauries criat
d' una altra manera
mes bona, potser;
potser,mes dolenta.
tedries mes sort
o potser mes pega...
tendries amics
i jocs d' altra mena
duries vestits
de sac o de seda,
sabates de pell
o tosca espardenya,

o aniries nu
perdut per la selva.
Podries llegir
contes i poemes,
o no tenir llibres
ni saber de lletra.
Podries menjar
coses llamineres
o només crostons
eixuts de pa negre.
Podries... podries...
Per tot això, pensa
que importa tenir
les mans ben obertes
i ajudar qui ve
fugint de la guerra,
fugint del dolor
i de la pobresa.
Si tu fossis nat
a la seva terra,
la tristesa d'ell
podria ser teva.



JOANA RASPALL

MANUALITATS

Aquí teniu aquest vídeo
amb un tutorial de com
fer una motxilla

LA VOLEU FER ?



PEL·LÍCULES INFANTIL I C.INICIAL



Doraemon



Encanto



Señor Jefazo



Casa de locos

PEL·LÍCULES INFANTIL i C.INICIAL



Minions



Enredados



Trols



Willy Wonka

SÈRIES INFANTIL I INICIAL



Pepa Pig



Ben y Holly



Pocoyo



Patrulla
canina

SÈRIES INFANTIL I INICIAL



Dora



Los cuentos de
Masha

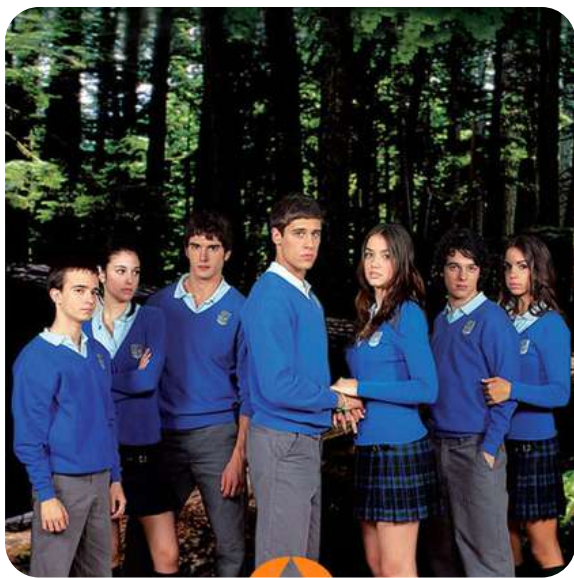


Octonautas



Bob esponja

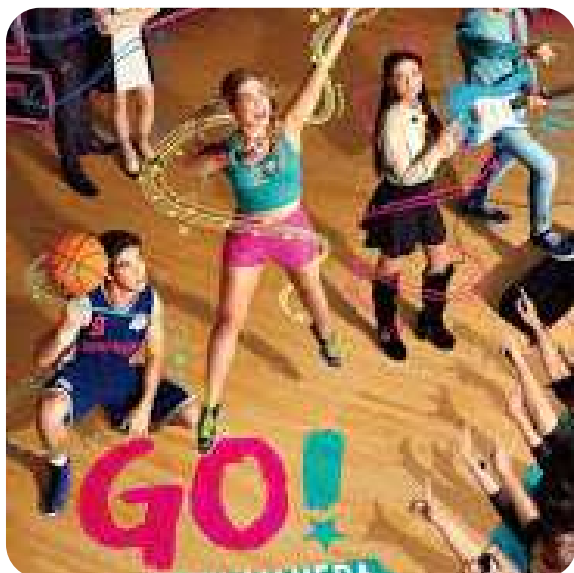
SÈRIES CICLE MITJA i CICLE SUPERIOR



Internado Laguna negra



Diarios

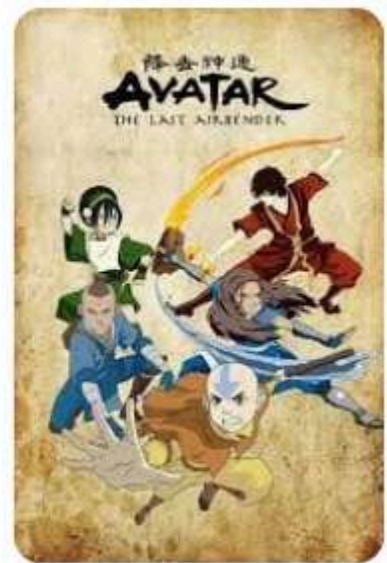


Go vive a tu manera

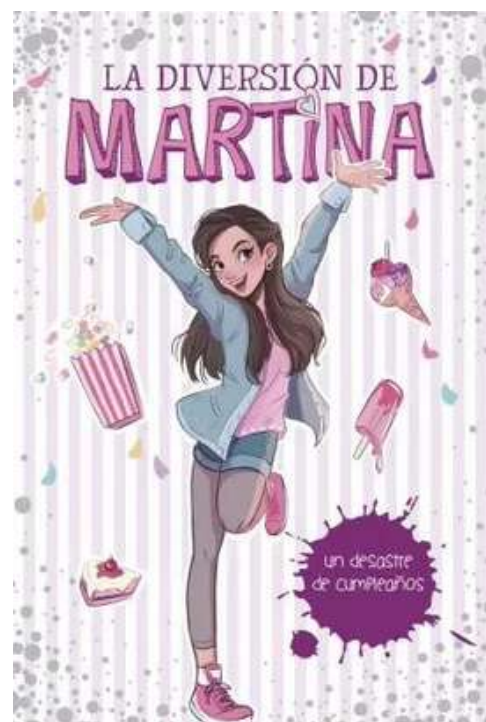
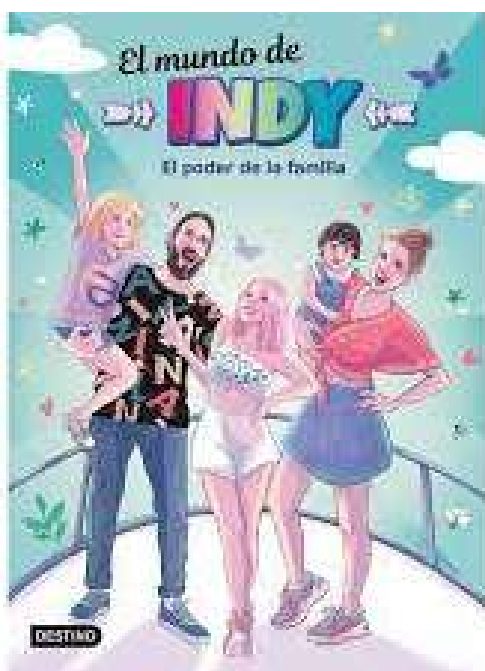
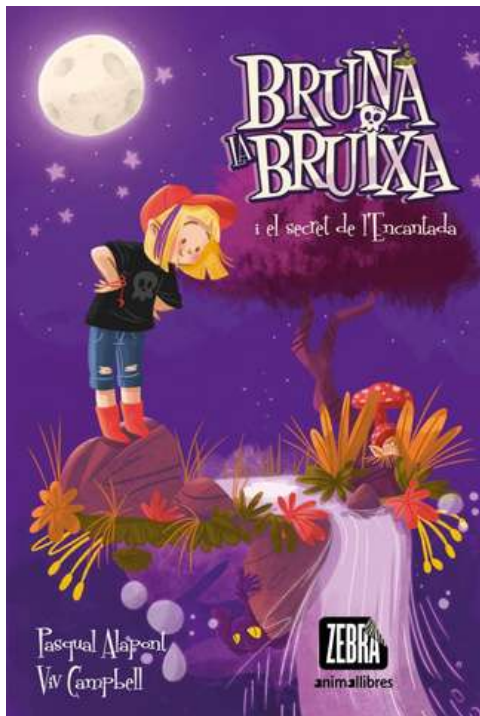


Miércoles

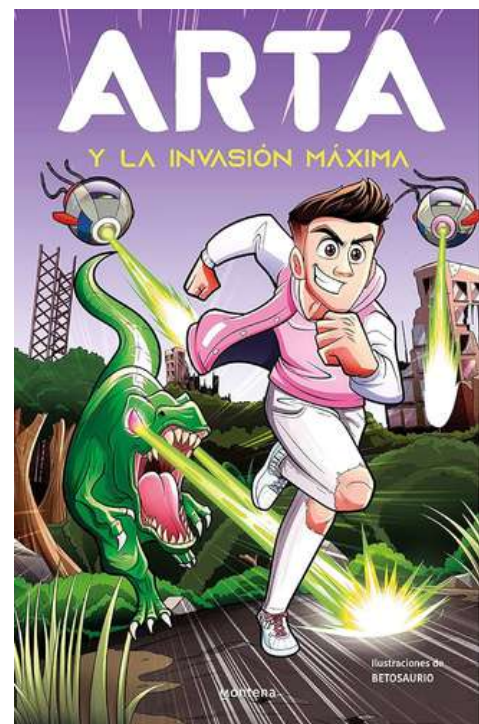
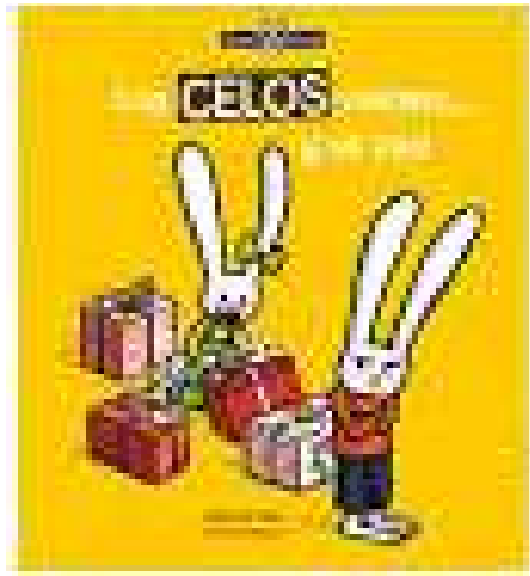
SÈRIES CICLE MITJA i CICLE SUPERIOR



LLIBRES RECOMANATS



LLIBRES RECOMANATS



CANTANTS RECOMANATS



Hatsune Miku



Eminem



Romeo Santos



Ado



Camaron



Kanye West

VIDEOJOCOS RECOMANATS

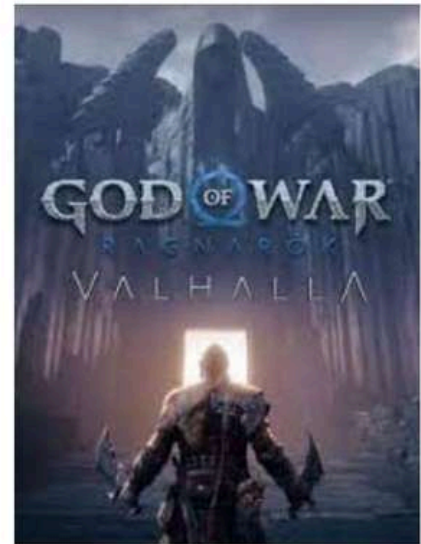
FC 24



Fortnite



God of war



Gta 5



Assassins creed



Spider man

