

El balcón de Cuevas

Marzo 2008

Nº1



C.E.İ.P.
Alvarez
de
Sotomayor



Cuevas del
Almanzora



SUMARIO



¡Ha llegado el carnaval! Pag 3



Entrevista a la Jefa de Estudios Pag 4



Celebramos el día de Andalucía Pag 5



El trabajo en clase Pag 6



Opinamos sobre el comedor Pag 8



La receta de la abuela
Gurullos con conejo Pag 9



Pasatiempos Pag 10



El bacón de Cuevas
C.E.I.P. Álvarez de Sotomayor



!Ha llegado el Carnaval!

Un año más en nuestra localidad de Cuevas del Almanzora, se celebró una gran fiesta:

"EL CARNAVAL", un mundo de magia, color y diversión donde niños y mayores pueden dar rienda suelta a su imaginación, fantasía e ilusión cambiando su aspecto para convertirse en multitud de personajes fantásticos o reales, acompañados de confetis, serpentinas, música y jolgorio,...

Esta vez los niños de Educación infantil se disfrazaron de;



- Los de 3 años ibán de mariposas.
- Los de 4 años de duendes.
- Los de 5 años de abejas.

Todos los disfraces fueron creados por los propios niños a partir de material reciclado.

Hasta los maestros y maestras del colegio se disfrazaron de Payasos.

¡Qué bien que lo pasamos!



El bacón de Cuevas
C.E.I.P Álvarez de Sotomayor



El día 27 de febrero celebramos en nuestro cole el Día de Andalucía. Entre las muchas actividades que realizamos, destacaremos las que hicimos en el patio: Izado de banderas e interpretación del himno de Andalucía por alumnos/as, juegos populares, escenificaciones, bailes, cantes y el tradicional desayuno andaluz que organizó la Asociación de Padres.. Algunos de los niños y niñas se disfrazaron con los trajes de Andalucía y de Cuevas del Almanzora. Fue realmente un día festivo y muy propio de nuestra tierra.



Día de Andalucía



El bacón de Cuevas
C.E.I.P. Álvarez de Sotomayor



La receta de la abuela "Gurullos con Conejo"

INGREDIENTES

para 4 personas:

medio conejo

1/4 kg de gurullos (pequeña pasta artesana que puede comprarse ya elaborada, con forma de rombo)

1 tomate

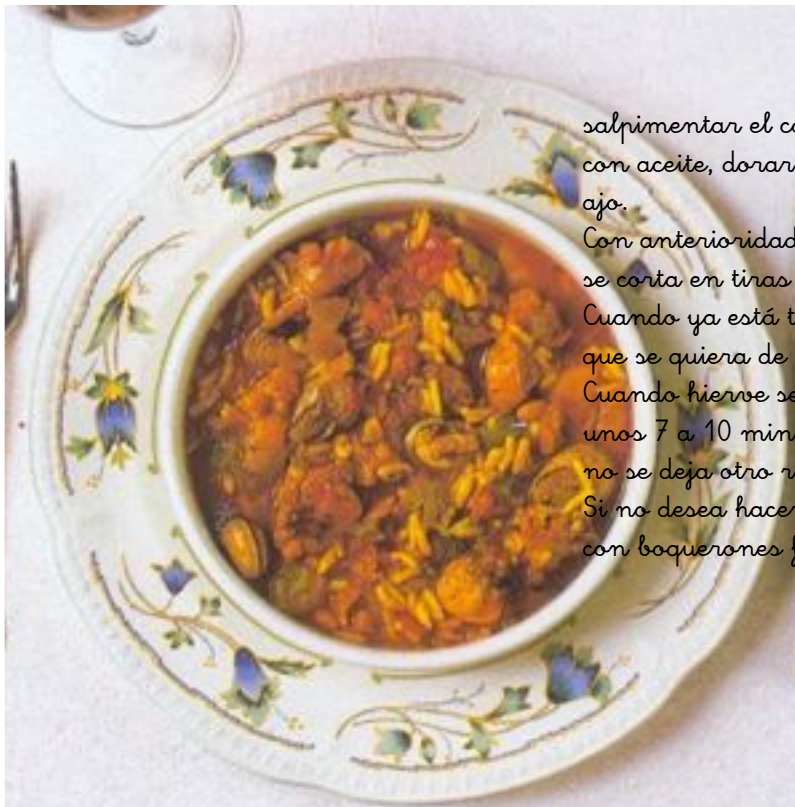
1 pimiento

1 cebolla

1 ajo

sazonador, o también llamado colorante

sal, pimienta y aceite



salpimentar el conejo ya cortado en trozos y ponerlos en una olla con aceite, dorarlos y cortar en pedacitos el tomate, la cebolla y el ajo.

Con anterioridad se asa el pimiento para que quede muy blando y se corta en tiras para incorporarlo con el resto de las verduras.

Cuando ya está todo casi hecho se hecha agua hasta la medida en que se quiera de caldoso.

Cuando hierve se incorporan los gurullos y se dejan cocer de unos 7 a 10 minutos, se puede revisar para ver si están hechos, si no se deja otro ratito.

Si no desea hacerlo con conejo se pueden hacer con caracoles o con boquerones fritos del día anterior.



El bacón de Cuevas
C.E.I.P. Álvarez de Sotomayor