

# DEL COLE AL MUNDO



No. 4

ABRIL  
2024

PRIMAVERA

ABRIL 2024



Abril, mes de multitud de efemérides aquí en nuestra tierra, primavera en estado puro



## NOS VAMOS DE EXCURSIÓN

El alumnado de Infantil de 3 años nos cuentan la excursión a la que vamos a ir.



VER VÍDEO



## EFEMÉRIDES TROFEO HIPÓLITO LOBATO



Tenemos la suerte de disfrutar del torneo de fútbol escolar más antiguo de toda España, los chicos de tres años nos hablan de él entrevista los hermanos Japón Cárdenas





## RECETAS DE COCINA



Los alumnos de Tercero B nos plasmas en dibujos sus recetas para este mes de abril

IVÁN VALLE 3ºB

**RECETA**

**MACARRONES CON QUESO**

Ingredientes: 

- Macarrones
- tomate
- queso
- aceite de oliva
- mantequilla

Dificultad:    
☆☆☆☆

Dibujo:    


Preparación:    
Tiempo de elaboración: **30M** 

- 1º Cocer los macarrones
- 2º Freír el tomate
- 3º Morder todo
- 4º Añadir el queso
- 5º Calentar en el horno

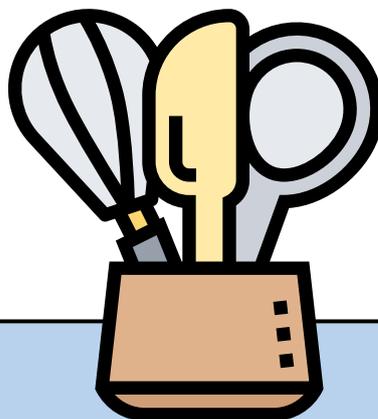
**TARTA DE OREO** ☆☆☆☆

Ingredientes Puntuación ☆☆☆☆

- 3 bolsitas de galletas oreo.
- 5 laminas de gelatina sin sabor
- 1/2 litro de nata líquida para montar
- 50 g de mantequilla
- 100 g de azúcar glas o normal
- 2 laminas de queso Philadelphia 200g

Abra las galletas y derretir la crema y reservada. Trocear las galletas y trituradas para hacer polvo. Disuiva los 50 g de mantequilla y mézclalos con las galletas trituradas hasta conseguir una pasta, pásala al recipiente redondo para hacer un base. Hazes una crema con el queso Philadelphia y la crema de las galletas añadir la azúcar glas, cuando este la cocina reservada en el frigo

Receta de 22A 10/11/20





## RECETAS DE COCINA

nuestras hacemos el siguiente paso.  
 Coger tres cucharadas soperas de nata para montar, calentar y diluir las gelatinas. Montar la nata restante.  
 Pasar la crema de queso con la nata montada haciendo movimientos suaves para que no se corte la nata.  
 Pasar toda la crema al recipiente redondo y dejar reposar en el frío tres horas.  
 Quitar molde y polvorcar con las restantes.

Arroz

De la cocina de: Cristina Cordero De 3ºB

Raciones: 4 personas	Ingredientes:
Tiempo de prep. 10 min	- Arroz medio Kilo.
Tiempo total: 30 min	- Tomate frito medio Kilo.
Precio: 0'25€	- Aceite de oliva (vaso).
	- Sal.

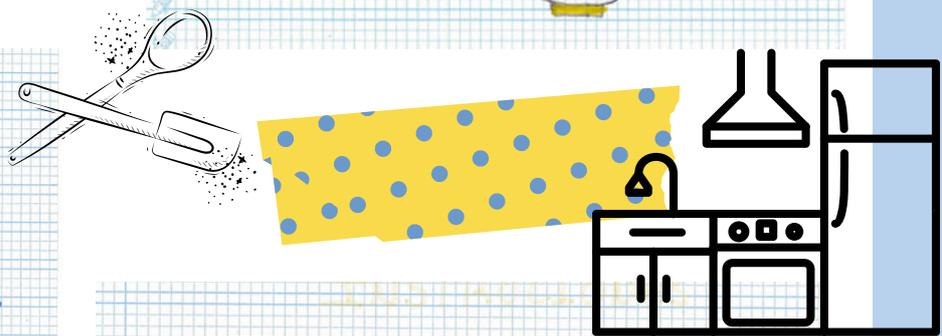
Instrucciones:

- 1º Usa una cazuela y mete el aceite y el arroz a la cazuela.
- 2º Saca el tomate frito e introdúcelo en la cazuela.
- 3º Remueve el arroz y el tomate con un cucharón.

Ibrahim 3ºB 10/9/2024

### ESPAQUETIS A LA CARBONARA

Raciones: Para 1 personas.	Lista de ingredientes
Tiempo de prep: 15 minutos.	1º Espaguetis cocidos
Tiempo total: 30 minutos.	2º Agua 3º Aceite
Precio: 1'5€.	4º Nata líquida 5º Sal
	6º Cebolla 7º Bacon
	8º Nuez moscada
	9º Queso en polvo



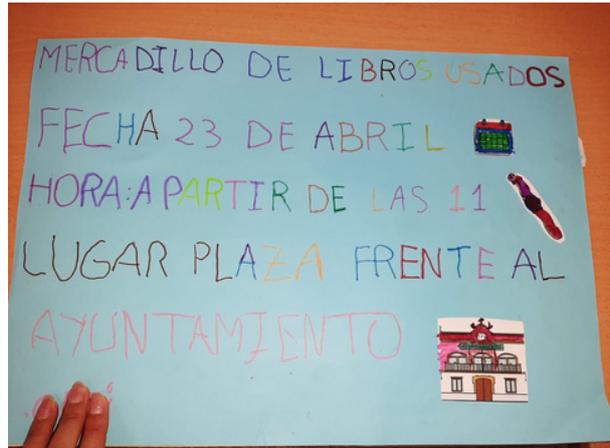
1º Se cocen los espaguetis con 3 litros de agua y un poquito de aceite. Durante lo mismo. Cuando pasen 10 min. Receta de salsa carbonara. Se corta una cebolla y filetes de bacon. Se frien en una sartén con aceite. Luego se le hecha una caja de nata líquida 500 ml. Sal y una pizca de nuez moscada. Se cocina 5 min. Ya está para comer.





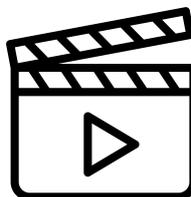
## ACTIVIDADES DE LA LOCALIDAD

Los alumnos de Infantil de 5 años nos han preparado unos murales con algunas actividades de este mes en la localidad



## HOY CONOCEMOS A...

Ismael y Diego nos presentan a Pablo Vela, alumno de cuarto de primaria. ¡No os lo perdáis!





## CONOCEMOS A NUESTROS MAESTROS

Los alumnos de primero nos acercan al maestro Don Pablo



También conocemos un poquito más al maestro Mario, esta vez a través de un archivo de audio. La entrevista también está realizada por los alumnos de primer curso



EN ESTA SECCIÓN  
VAMOS A  
CONOCER  
UN POCO MÁS A  
NUESTROS  
PROFES

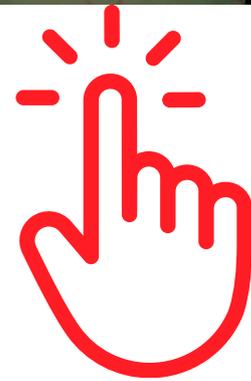
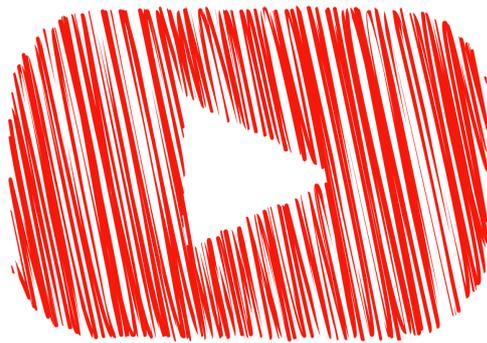
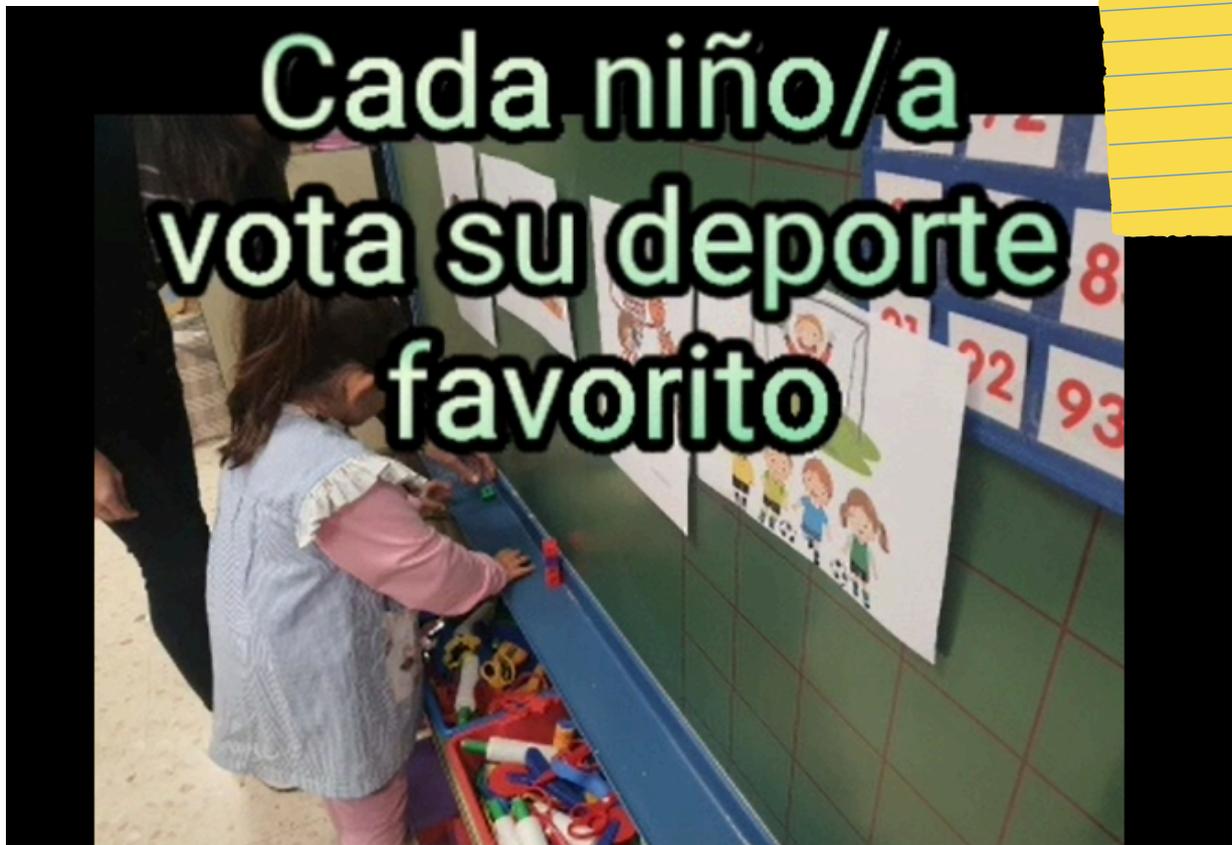




## NUESTROS DEPORTIVOS FAVORITOS

Los alumnos de infantil de cuatro años han realizado un encuesta en clase sobre sus deportes favoritos os dejamos el vídeo del proceso

GRACIAS AL ALUMNADO DE INFANTIL POR LA REALIZACIÓN DE ESTA ACTIVIDAD





## CINE

El alumnado de sexto nos ha preparado una magnífica cartelera de cine en la que nos recomiendan algunas películas

### Cinema Hipólito

Cartelera de películas para el mes de abril

- "Wonka"**  
Basada en el extraordinario personaje que protagoniza "Charlie y la fábrica de chocolate", "Wonka" cuenta la maravillosa historia de cómo el mayor inventor, mago y chocolatero del mundo se convirtió en el querido Willy Wonka que conocemos hoy en día.
- "Inside Out"**  
Crecer puede ser un camino lleno de baches y Riley no es una excepción. Se ve obligada a dejar atrás su vida en el Medio Oeste americano porque su madre encuentra un nuevo trabajo en San Francisco. Como todos nosotros, Riley se deja guiar por sus emociones: Alegría, Miedo, Ira, Asco y Tristeza.
- "Momias"**  
En las entrañas de la tierra, existe una ciudad de momias! Por mandato Imperial, la Princesa Nefer debe casarse con Thut, un ex auge de Cairo. Ninguno desea el matrimonio. Mientras tanto, en nuestro mundo, se lleva a cabo una excavación arqueológica y se encuentra algo único: un anillo de boda real egipcio! Thut debe ir al mundo de los humanos para recuperarlo.



### Cinema Hipólito

Cartelera de películas para el mes de abril

- "The Cuphead Show"**  
En esta serie animada basada en un famoso videojuego, los hermanos Cuphead y Mugman, uno impulsivo y el otro influenciado, superan numerosas adversidades.
- "Robot Dreams"**  
Dog es un perro solitario que vive en Manhattan. Un día decide construirse un robot, para que sea amigo. Su amistad crece, hasta hacerse inseparables, al ritmo del Nueva York de los 80.
- "Adventure Time"**  
La serie sigue las aventuras de Finn, un niño, y Jake, un perro con poderes mágicos con los que puede cambiar de forma, crecer y encoger a voluntad.

