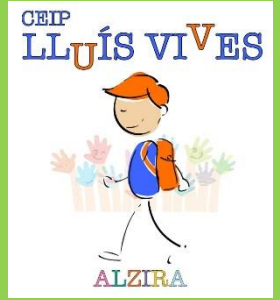
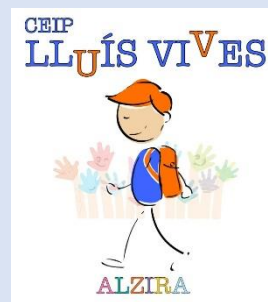


Desembre 2022



En aquesta revista participen tots els alumnes del CEIP Lluís Vives d'Alzira que es queden a les activitats del menjador.

serunion 
educa



Índex

3 de desembre: DIA MUNDIAL DISCAPACITAT	4
Preparant el NADAL	6
Decorem el nostre mejador	10
Mengem amb les estrelles	11
Concurs: Postal de Nadal	13
La recepta del mes	16
Arròs amb pilotes de Nadal	17



3 de desembre: DIA MUNDIAL DE LA DISCAPACITAT

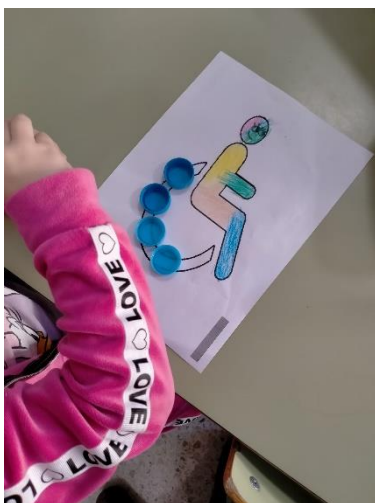
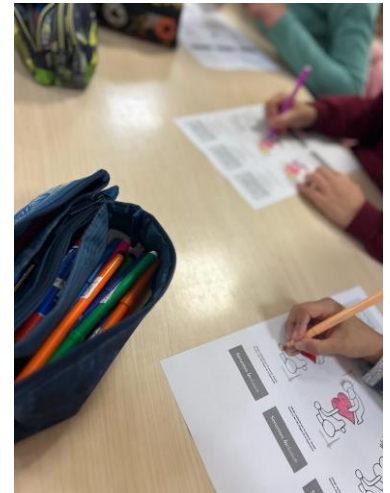
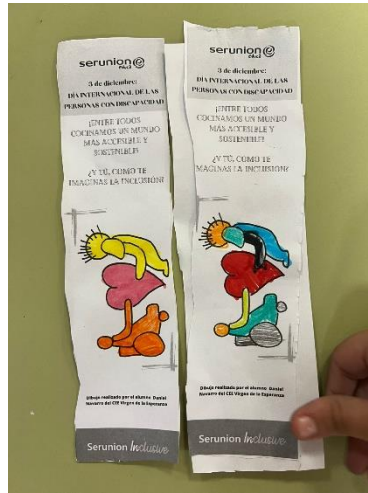
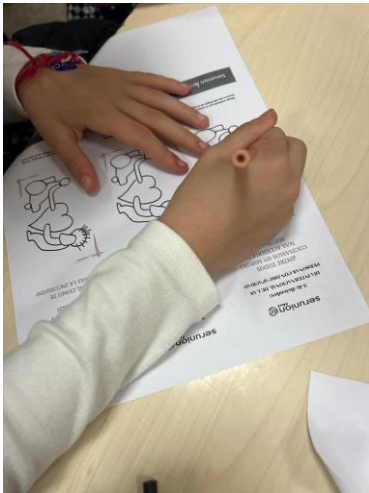
El dia 3 de desembre naix com a moviment associatiu de les persones amb diversitat funcional i les seues famílies per a reivindicar els drets i possibilitats de totes les persones amb alguna mena de discapacitat.

Finalment, el dia 3 de desembre es declara el dia internacional de la diversitat funcional, amb la fi inclusiva, de difusió i conscienciació per a assegurar-nos que les aspiracions i els drets de les xiquetes i els xiquets i totes les persones amb discapacitat siguen de qualitat i concordes amb la dignitat de les persones.

Des de Serunion volem unir-nos a aquest dia per a donar visibilitat a les diferències i reivindicar la igual d'oportunitats des de la inclusió.



Diferentement iguals



Preparant el NADAL

Durant tot el mes de desembre hem estan fent activitats per tal de decorar el nostre menjador i ficar-lo en ambient nadalenc.

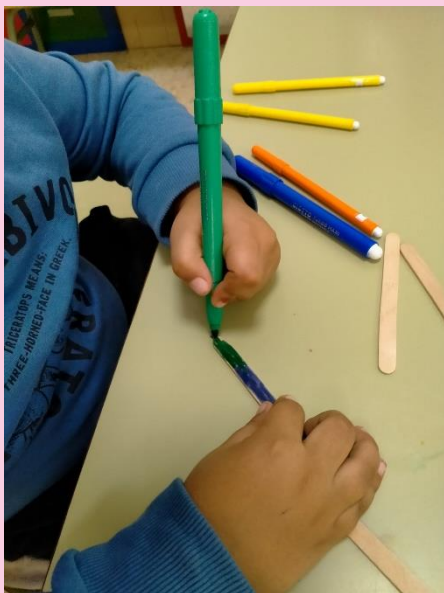
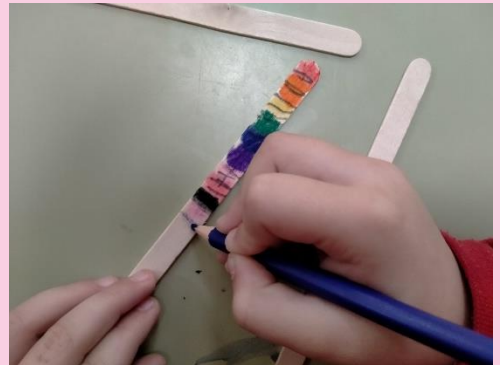


Preparant el NADAL ✨



Preparant el NADAL

Amb depressors de fusta hem creat estrelles per a penjar als nostres arbres de Nadal.



Preparant el NADAL

Amb depressors de fusta, alguns xiquets de primària, han creat un betlem.



Decorem el menjador

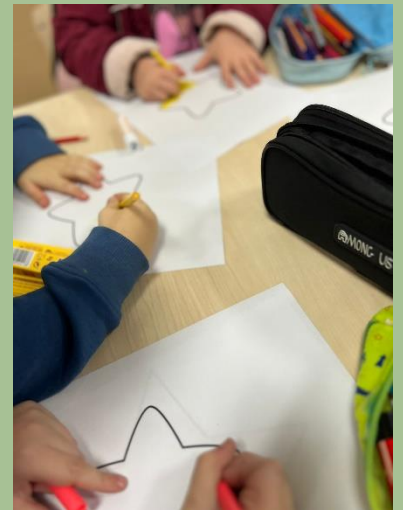
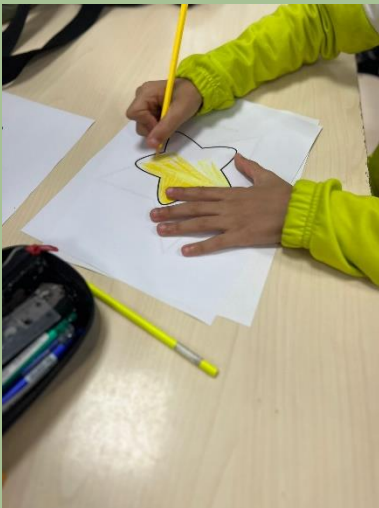




MENGEM



AMB LES ESTRELES





MENGEM



AMB LES ESTRELES



Concurs nadalenc 2022

Quantes
il·lusions
cabem en una
postal de
Nadal?



Concurs

Postal de Nadal

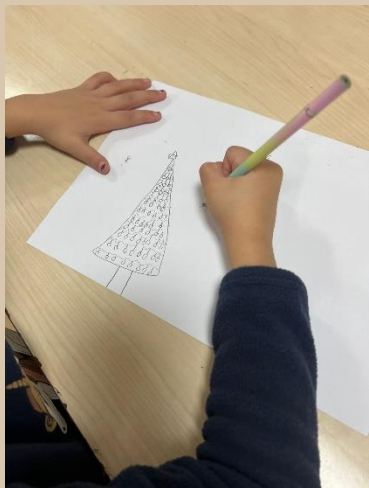
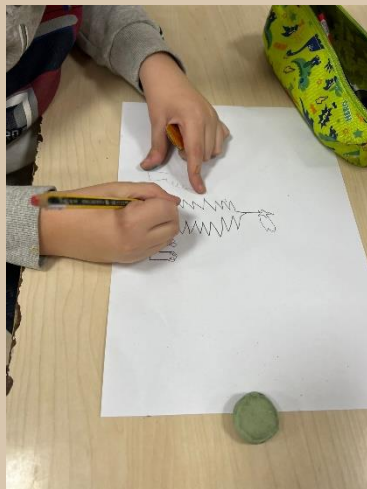
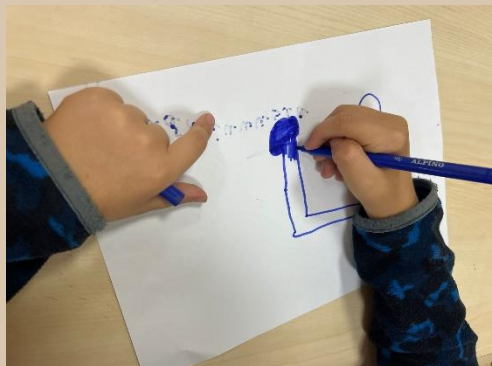
Hem participat en el concurs nacional de **La Gran Postal de Nadal** de Serunion. Amb els xiquets de primària hem creat una postal nadalenca ja que, **hem triat la forma més divertida de felicitar el Nadal!** Una cançó juntament amb uns dibuixos ha sigut la nostra manera de desitjar a tots, unes bones festes.

Amb aquesta acció, Serunion, pretén entusiasmar-nos amb l'arribada d'unes dates que esperem amb **alegria i il·lusió**.

A més, ha sigut un **treball cooperatiu de tots** i un punt de trobada entre els diferents centres SERUNION.



Postal de Nadal



Pots visualitzar la nostra felicitació en Instagram: Colechef_

La recepta del mes



ARRÒS AMB PILOTES DE NADAL

Ingredients per a 2 persones:

- Una fogassa de pa de mig quilo
- 500 g carn magra picada de cap de llom de porc
- 3 cullerades soperes de mantega de porc
- 1 all ratllat
- Julivert fresc picat
- Herba-sana seca
- 20 g de pinyons
- 2 ous
- Sal



Elaboració de l'arròs:

1. En una paella sofregeix en abundant oli el pollastre, el conill, els fesols i el garrofó assaonant amb una mica de sal i pebre roig cap al final. Quan estiga ben daurat afegeix la tomaca triturada i s'ofega.
2. Amb el sofregit llest afegeix l'aigua. Les proporcions és afegir tres vegades el volum d'aigua que d'arròs, encara que és l'experiència la que farà ajustar i perfeccionar aquestes quantitats. Cuina bé el caldo durant 25 o 30 minuts. És un bon moment de tirar el safrà.
3. Després afegeix l'arròs i el distribueix-lo per la paella. Introdueix en aquest moment les pilotes preparades prèviament.
4. Cou entre 17 i 20 minuts. Ha de quedar completament sec i solt.

Us desitgem
molta salut i
bon any 2023

BONES FESTES