

SPA COMUNICA INCOMUNICADA

UN PLA D'EVAQUACIÓ

No trobarem millor moment per planificar un pla d'evaquació

ENS INSPIRA PAGO



PARLEM AMB LLUÍS



Lluís
un
músic
director

SPA COMUNICA

Sabies que ...: *En aquesta edició no s'ha treballat la secció*
Autors/es:

A l'escola ...: *En aquesta edició no s'ha treballat la secció*
Autors/es:

En Real es parla : **Una riuada que trencà tota connexió**
Autors/es: Irene Soldado, Juan José Ibarra

Parlem amb : **Luís Miguel Sanjaime**
Autors/es: Elisa Corbetta, Mark Rodrigo, Fàbio Beres

Realers que ens inspiren : **Paco Muñoz**
Autors/es: Andrea Dumitras, Matteo Corbetta

Descobrim el poble : **La Font de la Morera**
Autors/es: Carmen López, Brianna Valero

Tradicions de Real: *En aquesta edició no s'ha treballat la secció*
Autors/es:

Un museu nostre: **El manto**
Autors/es: Juan Ramon Monreal, Sergio Marcilla

Experiments i manualitats: **Pasta d'elefant**
Autors/es: Jeremy Sendra, Valeria Yago

Tips, consells tematics: *En aquesta edició no s'ha treballat la secció*
Autors/es:

Informació meteorològica: *En aquesta edició no s'ha treballat la secció*
Autors/es:

Secció del Chef: **Tiramisú**
Autors/es: Mia Ribes, Maria Ibarra

Jocs guayongos:
Autors/es: Aaron Escribà, Adrià Martínez, Felipe Pérez

Conte rodar: *En aquesta edició no s'ha treballat la secció*
Autors/es

3. EN REAL ES PARLA



LA RIUADA QUE TRENCÀ TOTA CONEXIÓ

La catàstrofe que arrancà tot al seu pas

El passat 29 d'octubre va ocòrrer el pitjor esdeveniment a València, des de fa més de 50 anys, però hui ens centrarem a contar el que va passar al riu Magre al seu pas per la nostra localitat.

El nostre poble es quedà sense llum, aigua i connexió . A més a més, el pont que connectava amb el nostre poble veí, Montroi, es va veure obstruït per les canyes i residus , posant-nos en perill a les dos poblacions. I com molts de vostés hauran observat, la pasarel·la ha sofert danys importants i de moment no podem fer ús . El Riu Magre va augmentar el seu cabdal fins a límits pocs en l'últim segle, a les 4 de la matinada l'aigua va estar a punt d'arribar per dalt del pont i va estar a punt de desbordar, afortunadament no va ser així. Aquesta DANA, no sols va portar desastres personals, econòmics i naturals, també van sofrir una gran incomunicació, qua va afectar al sumistre elèctric, sense aigua (de moment encara no és potable) i de connexió d'Internet ni telèfon.

Des de l'escola CEIP Sant Pere Apòstol enviem forces a tots els afectats per aquesta tragedia.



Autors:
Irene Soldado
Juan José Ibarra

4. PARLEM AMB...



LUÍS MIGUEL SANJAIME

En aquesta ocasió ferem una
entrevista al nostre mestre de
música i director del cole



Autors:
Elisa Corbetta

5. REALERS QUE ENS INSPIREN



PACO MUÑOZ

Autors:
Andrea Dumitras

En aquesta primera edició parlarem de Francesc Muñoz Martínez, una persona molt important pel nostre poble per ser un abanderat de la música en valencià.

Més conegut com Paco Muñoz , va nàixer el 5 de gener del 1939 a València. A l'edat de 36 anys va començar a actuar en asossacions veïnals per consagrar-se poc a poc com u afamat cantautor. Algunes cançons d'ell són "Serra de Mariola" "Que vos passa valencians" "El tio Pep" o una dedicada al nostre carrer Major.

En 2008 va posar fi a la seua carrera després de 33 anys fent música per alegrar a la gent i com no, per donar estima a la música en la nostra llengua.

Ha deixat un gran llegat de la música en valencià arreu de tot el territori valencianoparlant. A Paco Muñoz el podem veure passejant pel carrer Major, sempre saludant en simpatia i amb bon humor i formant part del nom d'un carrer de la nostra població. Recordém una frase citada en un dels seus concreto on va dir "EL VALENCIÀ ÉS UNA PART DE LA NOSTRA IDENTITAT", unes paraules que ens fan reflexionar sobre el valor de la nostra llengua.

Gràcies a la dedicació i a l'esforç en la seua carrera musical , molts joves realeres volen seguir les seues passes.

En aquesta revista del CEIP SANT PERE APÒSTOL volem donar-li les gràcies a Paco Muñoz per haver ajudat a que Real siga, si cap, més important. Un BESSOT ENORME PACO!!!!!!

6. DESCOBRIM EL POBLE

LA FONT DE LA MORERA

Des de la revista escolar hui els parlarem de la nostra volguda Font de la Morera, un dels llocs més apreciats pels nostres avant passats.

Aquesta font està ubicada al polígon 11 parcela 9008, es va construir al principi del segle XX i és tan important perquè va ser la primera font amb suministre potable de Real.

La Font de la Morera té unes mesures d'un metre i poc de alt i de ample dos metros i mig. Està decorada amb taulellets de colors als bancs (xicotets) i uns altres amb el seu nom damunt de aquesta. Actualment és un espai natural prou visitat.

La font és un punt de visita per a gent que li agrada el senderisme i és un lloc amb història per a Real, amb el pas del temps deixà de ser visitada i comença a devilitar-se però fa quasi un any es va restaurar.

Des de la nostra opinió personal el que més ens agrada es que està a la natura, creiem que és important cuidar-la per que te molts anys de història i per al poble és molt important.

En resum, la Font de la morera és un lloc ple d'història i significat per al nostre poble. Esperem que continuem gaudint-ne i cuidant-lo durant molts anys més.

I ara que sabeu de la seva existencia ja podeu visitar-la.



Autors:
Carmen López
Brianna Valero

8. UN MUSEU NOSTRE

EL MANTÓ

En aquesta ocasió al nostre museu del CEIP Sant Pere Apòstol vos anem a parlar del mantó de Manila. Com bé sabeu és un dels elements més importants de les festes patronals del nostre municipi.

Però d'on prové el mantó de Manila?

El mantó prové de la Xina i és va crear fa quatre mil anys. Es tracta d'una peça de roba de seda quadrada que per a posar-se'l les dones el doblen en triangle deixant caure les seues tires de fils. El color predominant de la majoria és el negre intens com el carbó de base i sol estar decorat amb fils de diferents colors que resalten més la seua bellesa .Normalment s'utilitza per als balls, o penjar-lo als balcons dels carrers principals en esdeveniments importants.

Des de fa uns anys cap ací els realers fan un concurs el dissabte de verbena, en el qual es escollit el mantó més bonic.

Seria un gust poder conèixer i parlar amb el propietari/a del guanyador/a d'alguna de les edicions per saber més sobre aquesta peça tan característica de les nostres festes. Si conegueu a algú...

Autors
Juan Ramon Monreal
Sergio Marcilla



9. EXPERIMENTS I MANUALITATS



PASTA D' ELEFANT

UTENSILIS:

1. Un vol
2. Una probeta de 100ml o un medidor
3. Una cullera
4. Un bol o un tupper gran

INGREDIENTS:

1. Aigua oxigenada
2. Yoodur de potasi
3. Shampoó o sabó de neteja vaixelles
4. Colorant(opcional)



PROCEDIMENT:

1. Vertir, aigua oxigenada(50ml), el shampoo(20ml) i el colorant(2 gotetes)en una probeta
2. Remenejar bé fins que es mesclen tots els components
3. Agafem la probeta d' abans i li finques dos ulleretes de yoduro de potasi.

CONCLUSIÓ:

La pasta d'elefant, es fácil d'elaborar. Utilitzant 4 ingredients i un poc de temps hem aconseguir fer aquest experiment tan guay i senzill.

ALTRA IFORMACIÓ:

Durant aquest experiment, possiblement es note que la pasta pot ser calenta al tacte. Aquesta reacció química també es un reacció exoterotérmica (Una reacció exoterotermicaes produix cuan es libera energia en forma de calor o llaman el ambient)el cual significa que ocurriex una liberació d' energia cuan les substancies químiques es descomposen y fa que l' espuma es caliente fins a 95 graus.

12. SECCIÓ DEL CHEF



TIRAMISÚ

És un postre molt típic d'Itàlia, sobre tot en l'hivern.

INGREDIENTS:

- 250 g de formatge mascarpone
- 200 ml de nata per a montar
- 100 g de sucre
- 1 paquet de bescuit soletilla
- 2 tasses de café fort (congelat)
- 2 cullerades de licor (opcional)
- Cacao en pols per a espolvoretar



PREPARACIÓ

1. Prepara el café fort i deixa-lo congelar. Si desitges, afegeix licor al café.
2. En un bol gran, batix la nata fins que este firme.
3. En altre bol, mescla el formatge mascarpone amb el sucre fins obtindre una crema suau.
4. Incorpora la nata montada a la mescla de mascarpone i sucre, mesclant-ho suaument fins obtindre una crema homogènea.
5. Mulla ràpidament els bescuits de soletilla en el café gelat, asseguran-te que no es banye massa.
6. Col·loca una capa de bescuit banyats en el fons d'un motle rectangular.
7. Cubrix els bescuits amb una capa de la crema de mascarpone.
8. Repetix les capes de bescuit i crema fins plenar el molde, acabat amb una capa de crema.
9. Espolvoretja generosament cacao en pols sobre la capa final de crema.
10. Refrigera el tiramisú durant al menys dos hores abans per que el sabors s'integren i la textura es compacte.

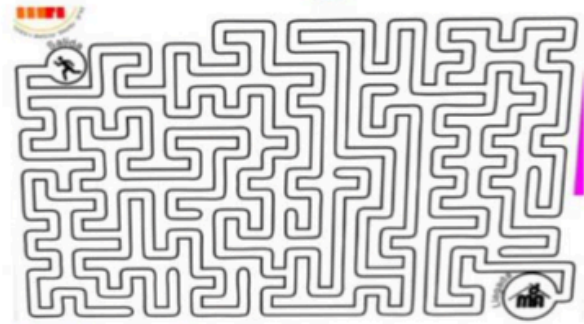
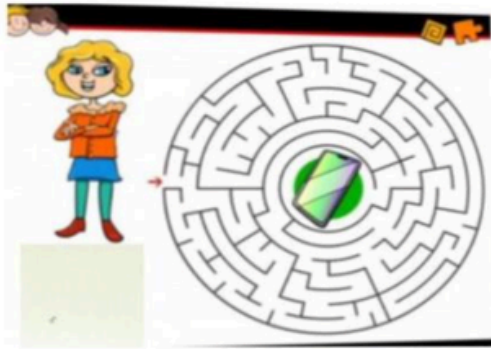
Autores: Mia i Maria

ESPEREM QUE VOS AGRADE !!

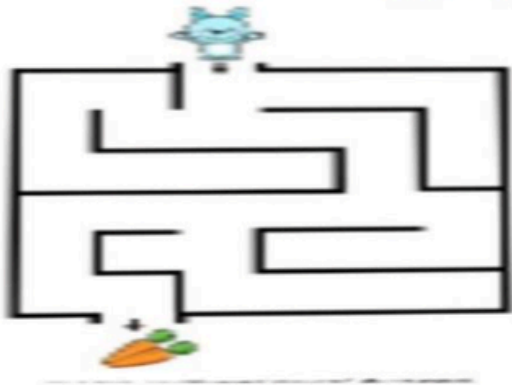
13. JOCS GUAYONGOS



SABRIES TROBAR l'EIXIDA????



Laberinto de infantil



Autors
Aaron Escribà
Adrià Martínez