

**NO TE PIERDAS
LOS SECRETOS QUE NOS CUENTA DOLORES**



Índice

- **Enigmas divertidos (pag.3)**
- **Entrevista a Analía Sayegh, fotògrafa (pag.4)**
- **Los alimentos ECO llegan al comedor (pag.5)**
- **Concurso de dibujo 'Boom 6'Edición fantasia (pag.5)**
- **Receta de tarta de queso y manuidad (pag.6)**
- **Chistes malos , cosas interesantes (pag.7)**
- **PREMIO CHEF y el aumento de los concursos en el comedor(pag.8)**
- **Entrevista a Dolores ,la cocinera del comedor(pags.9-11)**
- **Canvis al col·legi per la pandèmia y el nou plat Harvard(pag.12)**

Querido lector

Un buen día de septiembre las alumnas de Quinto A del comedor del CEIP VIRGEN de Loreto de Santa Pola ,me pidieron hacer una revista y acepté el reto. Coordinamos el trabajo , organización , reparto de tareas (redactoras, entrevistadoras, fotógrafas, documentalistas... Cada una sabía lo que tenía que hacer ya todo fue fácil y agradable. Poco a poco se fueron sumando colaboradores de Quinto B que participaron en las entrevistas .

Y, por fin , ¡ ya la tenemos aquí!

Detrás de esta revista que podéis leer y ver hay un montón de trabajo pero también mucha diversión (asistimos a una rueda de prensa , nos familiarizamos con un teclado de ordenador , aprendimos técnicas para redactar mejor...

Esperamos que os guste mucho y disfrutéis con la nueva revista BOOM6.

La seño Mercè,monitora de comedor de Quinto (Dibujo realizado por Ana y Lucía)



ENIGMAS DIVERTIDOS (por Naia Soto)

1º Enigma

Un conductor va conduciendo por la carretera, el coche no tiene luces, no hay luces en los escaparates ni en las farolas, de repente, un gato completamente negro se cruza por su camino y el conductor frena antes de atropellarlo.

¿Cómo ha logrado verlo?



2º Enigma

Hay 6 huevos embargo sobra en una cesta y 6 hermanos, los 6 hermanos se reparten un huevo para cada uno pero queda un huevo en la canasta. Cómo es ¿que aún queda un huevo?



3º Enigma



El techo del castillo de la reina está mal hecho, por un lado mide 20º y por el otro mide 90º.

La pregunta es...

¿Si un gallo pone un huevo, hacia qué lado caerá?

Puedes colorear el castillo

4º enigma para hacer a tus amigos:

Imagínate que eres el/la conductor/a de un autobús, en la primera parada se suben 20 personas. En la segunda parada se bajan 10 y suben 50, después en la tercera parada se bajan 30 y suben 10. En la cuarta parada se bajan todas las personas

La pregunta es...

¿Cuántos años tiene el conductor?



Soluciones de los enigmas

Enigma 1. Era de noche

Enigma 2: Queda el huevo del hermano que los reparte.

Enigma 3: Los gallos no ponen huevos

Enigma 4 : Los años que tiene tu amigo/a .No se lo digas 2 veces sino lo pillarás

¿Cuántos has acertado?: He acertado ___ enigmas

ENTREVISTA A ANALIA SAYEGH, FOTÓGRAFA



¿Quién te inspiró?

AL nacer mi primera hija y modelo, me adentré en el mundo de la fotografía infantil, así que, se podría decir que la maternidad me inspiró.

¿Qué tipo de sesiones haces?

Después de haber probado Realizar sesiones en exterior y estudiar entendí que me sentía más cómoda estando Por Naia Soto

17 MARZO 2021

Analia Lourdes Sayegh:

Mi madre es [Fotógrafa](#) y esta tarde le hemos hecho una entrevista.

¿Cómo empezaste?

En casa de mis abuelos había una cámara de cintura y siempre me llamaba la atención.

Al entrar a la Facultad de Diseño , tuve mi primera aproximación al mundo de la fotografía, pero no fue hasta 5 años después que tuve mi primera cámara (Marca REFLEX).Hice cursos básicos, pero donde más aprendí fue frecuentando foto-clubes .Donde gente con mucha más edad que yo me regaló su experiencia.

Luego mi curiosidad me llevó a ver tantos tutoriales de YouTube como pude.

rodeada de la naturaleza y viendo como la relación entre el sujeto y el entorno potencian mensaje de la fotografía.

¿Desde cuando haces fotografía?

Desde el año 2008-2009 (12 años).

¿Qué tiene que tener una fotografía para ser buena?

Una fotografía es un mensaje en imágenes, desde el color, la forma, la luz. Cuanto más acertados sean estos factores más limpio será el mensaje.

¿Si tuvieras que quedarte con una foto, con que foto te quedarías?

La que hice a mi abuela con sus nietos.

Representa un gran recuerdo para mí.

¿Cómo definirías tu estilo de fotografía?

Romántica.

¿Una fotografía que te haya resultado difícil de hacer?

Hacer un AUTORRETRATO.

8ªPregunta y ultima pero no menos importante...

¿Cuáles son tus fotógrafos favoritos?

-Dani Rodriguez., Eloi Mora, Mariola GLajcar y Lavie Enrose

Y con estas palabras acabamos la entrevista con Analía que debe continuar con sus obligaciones.

Últimas noticias del comedor: Llegan los alimentos ECO!

Por Inma Andreu y Naia Soto

¿Qué son? Los alimentos ECO son productos que no han sido tratados con ningún tipo de pesticida ni producto químico que no sea natural y han sido cultivados respetando el ciclo de la naturaleza.

Este curso, desde el mes de abril en el menú del comedor las lentejas y los macarrones van a ser ECO.



Macarrones y lenteja pardina ecológicas

Concurso de dibujo

Os animamos a participar en la primera edición del concurso de dibujo **Boom 6**. Las pautas son las siguientes :

- El dibujo debe tener el tema fantasía.
- El dibujo debe ser en horizontal.
- Debe presentarse en tamaño folio (A4)
- Debe ser entregado antes del día en el buzón que encontraréis en la puerta de Quinto A.
- El ganador será comunicado en el próximo número.

*Recordad rellenar el apartado de debajo con vuestros datos y adjuntarlo al dibujo para poder participar.

NOMBRE:

CURSO:

GRUPO:

TARTA DE QUESO EN THERMOMIX

INGREDIENTES-

- 600 gr de queso de para untar
- 400 gr de azúcar
- 10 gr de harina de trigo
- 5 huevos
- 300 ml de nata líquida



PREPARACIÓN-

Mezclamos en el vaso el queso y los huevos. Una vez mezclados añadimos el azúcar y seguimos mezclando, a continuación añadimos la harina y la batimos. Por último se incorpora la nata poco a poco, cuando este todo bien mezclado echaremos toda la mezcla en un molde y la metemos el horno a temperatura 220º durante 35 min

MANUALIDAD : TARRO DE LA MENTE *Candela Lirio García*

- 1 Llena un tarro transparente por la mitad con agua.
- 2 Añádele colorante alimentario.
- 3 Después ponle la glicerina.
- 4 Y por último añádele purpurina y brillantes.
- 5 (opcional) después ponle un lazo en la tapa del bote.

INGREDIENTES:

COLORANTE ALIMENTARIO
AGUA
PURPURINA
BRILLANTES
LAZO



Quando agites el tarro y veas todos los movimientos del agua y sus destellos brillantes tu mente se dejará llevar y te relajará .

CHISTES MALOS

Primer chiste:

¡¡¡RINGGG!!!!

- Dígame.

- Me.

Segundo chiste:

- ¿Dónde duerme un gorila de dos toneladas de peso?

- Donde prefiere.



Tercer chiste:

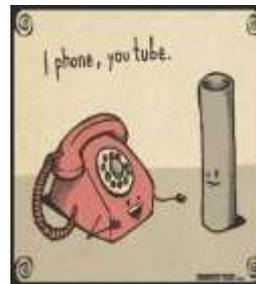
-¿Qué hace este hombre en el desierto?

-Veranear (Le habían informado mal sobre el clima)

Cuarto chiste:

-¿Me pone un euro de aceite?

-¿Se lo lleva puesto o se lo envuelvo?



Quinto chiste:

Cosas raras e interesantes por Daniela Rey



1 Einstein nunca fue un buen alumno y ni si quiera hablaba bien a los 9 años, sus padres creían que tenía un problema mental.

- 2 El sol libera más energía en un segundo que toda la energía consumida por la humanidad desde su inicio.
- 3 La tela de una araña es el material más resistente creado por la naturaleza.
- 4 Una gota de petróleo es capaz de convertir 25 litros de agua potable en no potable.
- 5 Un terremoto el 16 de diciembre de 1811 hizo que las aguas del río Mississippi se corrieran de sentido.
- 6 El elefante es el único animal con 4 rodillas.
- 7 100 tazas de café tomadas en un lapso de 4 horas técnicamente pueden causar la muerte

PREMIO CHEF

Como muchos de vosotros ya sabéis, en el comedor del colegio Virgen de Loreto se va a celebrar el cuarto concurso anual PREMIO CHEF. Todos los alumnos del comedor que quisimos participar, debimos depositar la hoja con la receta que quisiéramos comer en el comedor paso a paso en el buzón de la entrada destinado a esto antes del día 31 de marzo-Los ganadores de las cucharas de oro, plata y bronce han sido Louane de tercero y Lydia e Inma de Quinto.

. Aitana Cáceres 5A

AUMENTAN LOS CONCURSOS EN NUESTRO COLE

ESTE CURSO LOS ALUMNOS DEL COMEDOR HEMOS TENIDO UN MONTÓN DE CONCURSOS, EL DE NAVIDAD, EL DE LA MUJER TRABAJADORA, Y EL QUE TENEMOS AHORA, EL PREMIO CHEF.

NOS GUSTA MUCHO PARTICIPAR Y SE HA HECHO MÁS AGRADABLE LOS TALLERES PORQUE SIEMPRE HAY ALGO PARA HACER Y LA POSIBILIDAD DE GANAR EL PREMIO, HEMOS APRENDIDO TAMBIÉN QUE SIEMPRE NO SE PUEDE GANAR Y A FELICITAR A LA COMPAÑERA O COMPAÑERO QUE GANA..

Y TÚ... ¿PARTICIPAS?

MUCHAS GRACIAS A LOS ORGANIZADORAS DE ESTOS CONCURSOS.

EL EQUIPO DE REDACCION DE 5A



Dolores, una cocinera con mucho que contar...



El pasado viernes 12 de marzo el equipo de redacción hizo una entrevista a la jefa de cocina de nuestro colegio, Dolores Sempere. Fue muy interesante lo que aprendimos sobre la cocinera y su trabajo .

Aproximadamente a las cuatro de la tarde, los alumnos y alumnas de taller de 5º A y B fuimos al comedor y nos encontramos con una con una sorpresa que no esperábamos... Nuestro comedor se había convertido en una sala de periodistas Los alumnos de 5 para realizar una rueda de prensa nos sentimos como unos verdaderos periodistas. Allí nos recibió Dolores y su equipo que nos invitaron a sentarnos y empezamos con mucha ilusión y curiosidad la entrevista que os ofrecemos a continuación...

Tania y Aitana,,dos de nuestras ilustradoras , dibujando a Dolores

- ¿ Cómo empezaste?

Yo empecé el año en que reformaron el colegio, en 2008, hace ahora 12 años . Antes, no había comedor en Virgen de Loreto y los alumnos iban a comer a Azorín .Pero cuando lo reformaron , pusieron el comedor y me contrataron.

- ¿Qué hacías antes de trabajar en el cole ?

Yo, de jovencita tenía una enfermedad que se llama obesidad mórbida y nadie me quería contratar entonces tuve que crear mi propia empresa de limpieza y limpiábamos el colegio Virgen de Loreto antiguo.



Cuando se construyó el cole nuevo fue Patricia quien me animó a trabajar aquí de cocinera. Realmente hacía de todo para poder poner en marcha este comedor.

- ¿Quién te enseñó a cocinar?

Mi padre, al que le enseñó mi madre. Y Servalia también .

- ¿Prefieres trabajar sola o en equipo?

Me gusta mucho trabajar en equipo. Es más divertido

¿te consideras una cocinera tradicional o creativa?

Yo me considero creativa pero la base de toda la cocina incluso la de vanguardia es una base de cocina tradicional

-¿Cuál es el plato más popular en el comedor?

El más popular es la sopa.

-¿Te hemos visto usar el termómetro... ¿ para qué sirve?

Sirve para controlar la temperatura de los platos y la calidad. Tenemos un sello de calidad y seguridad alimentaria Ipsos 2200 que tiene muchos planes uno de ellos es el control de temperatura. Un plato frío no puede estar más alto de 7 º y un plato caliente no puede estar más bajo de 65 º.

-¿Cuántas personas trabajan en el equipo?

Yo siempre digo que nuestro equipo está formado por todas tanto monitoras como personal de cocina, si no fuera así el servicio de comedor no funcionaría. Entonces somos 20 monitoras y 7 en la cocina.

Las cocineras que son Manoli y Susana que elaboran las recetas que yo preparo , las auxiliares Chus y Mari que cortan y preparan los ingredientes y auxiliares de limpieza Pepa y Tere que este año debido al Covid deben también realizar tareas de desinfección

-¿Tenéis pensado añadir platos nuevos?

Para añadir platos nuevos hemos hecho el PREMIO CHEF. Y además, este año tenemos el plato Harvard que ha tenido mucho éxito,

-¿A qué hora empieza tu jornada?

Empiezo a las ocho de la mañana, para recibir a los proveedores.

-¿Y a qué hora terminas?

Uy eso ya es relativo . De cocinar acabamos a las 15.30h pero además de preparar la comida debo hacer una serie de papeles para llevar el control diario y hasta que no está todo acabado no me puedo ir, a veces son las 17h. Y si tenemos que pasar números o preparar algo más entonces ya no tenemos hora.

-¿Qué es lo que más te gusta cocinar?

Me gusta cocinar de todo pero lo que más me gusta es cocinar ensaladas porque son muy divertidas y les puedes poner muchos ingredientes variados,

-¿Que te gustaría cambiar?

Me gustaría cambiar el horario, volver el de antes, así los pequeños comerían sin prisa

-¿Cuál era el horario de antes?

En el horario de antes los niños salían a las 12.30h y volvían al cole a las 15,30 entonces disponían de una hora más para poder comer sin prisas.

-¿Cuántos kilos de comida se cocinan al día?

Pues...De fruta aproximadamente 30kilos al día, 30 kilos de salmón, 35 de carne , 25 kilos de pasta. Estos son los kilos que se consumen en un día en nuestro comedor.

-¿Quién elabora el menú?

El menú lo elabora la empresa Servalia cuando empieza el curso. Una nutricionista, un veterinario y un servicio de control de calidad , nos dan un menú de cinco semanas y luego con Patricia , Conchi y yo lo adaptamos a lo que mejor funciona.

-¿Cómo conseguís que llegue la comida caliente a tantos niños a la vez?

Pues mira, a lo mejor tenemos el menú preparado una hora antes, entonces lo ponemos en una máquina que se llama mesa calentadora y mantiene la comida caliente hasta la hora de servirla.



Mesa calentadora y Marmita para cocinar las sopas y platos de cuchara

Para el control de calidad , Dolores nos explicó que cada día guardan en el congelador bolsas con la comida que hemos comido y la fecha y nos lo enseñó.

Esto sirve por si algún niño se pone malo poder comprobar qué comió ese día por si hay algún problema,

Y sin más preguntas que hacer agradecemos a Dolores su colaboración con nuestra revista y esperamos que sea interesante para los lectores como lo ha sido para todos nosotros y nosotras.

Los alumnos de 5º Ay B.

CANVIS EN EL COLE PER LA PANDEMIA

Aquest curs degut a la covid hem fet molts canvis per la pandèmia. El més important és que hem de posar-nos gel en les mans i també en el

menjador no podem jugar amb els altres grups, sols amb els nostres companys. En el cole no pots canviar-te ràpidament de lloc, t'has de quedar una temporada al mateix lloc. Ens hem d'acostumar a portar posada la mascareta sempre, a més tenim

torns per a rentar-nos les mans .

Igualment tots ens divertim en el nostre col·legi!!

Inma Andreu

EL PLAT HARVARD: QUÈ ÉS I QUÈ ENS APORTA

AITANA CÁCERES 5A



El plat Harvard és la nova incorporació al menú del menjador del nostre col·legi . Aquest plat consta d'un 25 per cent de proteïnes (carn, peix o lactis), un altre 25 per cent d'hidrats de carboni(pasta, arròs, pans...) i l'altre 50 per cent es reparteix entre fruites i vegetals. Excepte la fruita es serveix tot en un sol plat.

Es tracta d'un menú creat pe nutricionstes i experts en alimentació i salut de la Universitat de Harvard (Healthy eating plate) que conté els nutrients necessaris per obtenir una dieta sana i equilibrada per al nostre organisme.