

BUTLLETÍ N°3

#QUEDATACASA

"Quan llegeixo sóc tot allò que vull ser"

BREAKING NEWS

Famílies ja hem passat la Pasqua!!! Aquesta setmana ens acompanyaran a la intrèpida i fantàstica aventura del confinament, una princesa/cavaller que volen ser rescatats d'un drac molt curiós, un drac que li agrada molt llegir llibres, poesia i contes..., segresta a tot aquell que passi per davant seu i li explica una bonica història. Mentrestant un valent cavaller o una valenta princesa busquen la rosa vermella més bonica del planeta per a regalar-li a qui més estimen.

Aquesta setmana en quin personatge us convertireu?



Dibuix: "Santa Jordina"

<<La Rousie. Creació col·lectiva>>

EL REpte DE LA SETMANA

S'acosta SANT JORDI! És temps de roses i llibres. Feu volar la imaginació i creeu el punt de llibre més original i bonic que hagem vist mai!

LA PARAULA DE LA SETMANA: WABI-SABI → <<La bellesa de la imperfecció>>

ONE DAY de Matisyahu and children chorus <https://www.youtube.com/watch?v=lk2dV3r66CA>

M'EXPLIQUES UN CONTE?

ENDEVINA COM T'ESTIMO De Sam McBarney i Anita Jeram. Ed Kókinos

A vegades, quan volem a algú molt, molt, intentem trobar la manera de descriure el tamany dels nostres sentiments. Però com ens mostra aquesta maravellosa història, l'amor no es quelcom fàcil de mesurar...

 (AUDIO CONTE) <https://www.youtube.com/watch?v=LBtMKCxSsWE>



Rosas de manzana

Petit *fernand.*

Para 6 rosas

1 Recorta las manzanas en láminas finas y mételas en una cacerola. Verte agua hasta la mitad y añade zumo de limón. Cuécelas a fuego rápido durante 6 mins.



2 Escurre las láminas, y déjalas hasta que estén templadas. Mientras esperas, extiende finamente la pasta de hojaldre en forma de rectángulo. Recorta 6 bandas de alrededor 5 cm de largo.



3 Calienta la mantequilla de abaricoque y extiéndela sobre las bandas que has hecho con la masa. Coloca las láminas de manzana de manera que queden superpuestas en uno de los lados de la masa. Dobra la parte sobrante de masa sobre las manzanas y haz un rulo. Repite la operación para cada manzana.



4 Una vez estén hechas las rosas, ponlas en el molde de muffins previamente untado de mantequilla. Horéalas durante 40 min. Espolvorea azúcar glas una vez se enfríen y la degustar!



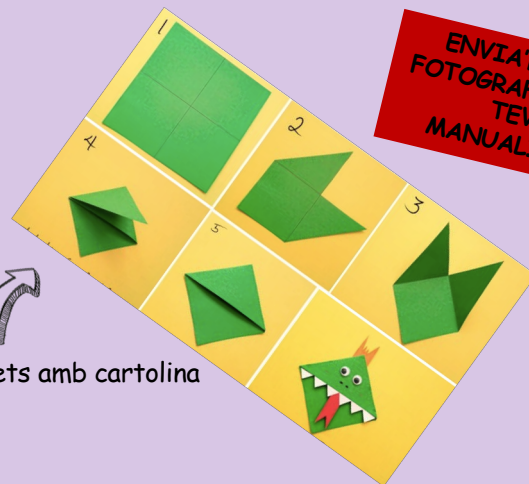
www.petit-fernandes



JUGUEM AMB LES MANS: PINTEM LA DIADA DE SANT JORDI (idees de manualitats)



Roses pintades amb carxofes

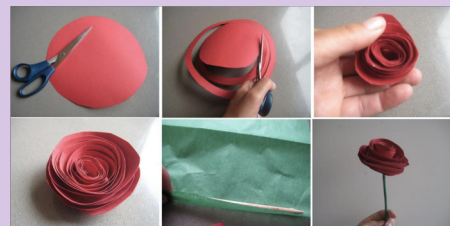


Dracs fets amb cartolina

ENVI'NS UNA FOTOGRAFIA DE LA TEVA MANUALITAT!!!



Dracs ferotges amb rotlles de paper de WC



Roses delicades de paper



BOLETÍN N°3

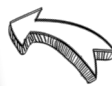
#QUEDATENCASA

"Cuando leo soy todo lo que quiero ser"

BREAKING NEWS

Familias ya hemos pasado la Pascua!!! Esta semana nos acompañaran en la intrépida y fantástica aventura del confinamiento, una princesa/cabaellero que quieren ser rescatados de un dragón muy curioso, un dragón a quien le gusta leer libros, poesía y cuentos...., secuestra a cualquiera que pase delante suyo y le explica una bonita historia. Mientras tanto un valiente caaballero o una valiente princesa buscan la rosa roja más bonita del planeta per para regalaral a quien más quieren.

¿Esta semana en que personaje os convertiréis?



Dibujo: "Santa Jordina"

<<La Rousie. Creación colectiva>>



LA PALABRA DE LA SEMANA: WABI-SABI → <<La belleza de la imperfección>>

ONE DAY de Matisyahu and children chorus <https://www.youtube.com/watch?v=Ik2dV3r66CA>

¿ME CUENTAS UN CUENTO?

ADIVINA CUANTO TE QUIERO De Sam McBarney i Anita Jeram. Ed Kókinos

A veces, cuando queremos a alguien mucho, mucho, intentamos encontrar la manera de describir el tamaño de nuestros sentimientos. Pero como nos muestra esta maravillosa historia, el amor no es algo fácil de medir...

(AUDIO CONTE) <https://www.youtube.com/watch?v=5q9g LH6u9f4>



Rosas de manzana

Petit *fernand.*

Para 6 rosas

1 Recorta las manzanas en láminas finas y mételas en una cacerola. Verte agua hasta la mitad y añade zumo de limón. Cuécelas a fuego rápido durante 6 mins.



2 Escurre las láminas, y déjalas hasta que estén templadas. Mientras esperas, extiende finamente la pasta de hojaldre en forma de rectángulo. Recorta 6 bandas de alrededor 5 cm de largo.



3 Calienta la mantequilla de abaricoque y extiéndela sobre las bandas que has hecho con la masa. Coloca las láminas de manzana de manera que queden superpuestas en uno de los lados de la masa. Dobra la parte sobrante de masa sobre las manzanas y haz un rulo. Repite la operación para cada manzana.



4 Una vez estén hechas las rosas, ponlas en el molde de muffins previamente untado de mantequilla. Hornealas durante 40 min. Espolvorea azúcar glas una vez se enfríen y la degustar!



www.petit-fernandes



JUGUEMOS CON LAS MANOS: PINTEMOS LA DIADA DE SANT JORDI (ideas de manualidades)



Rosas pintadas con alcachofas

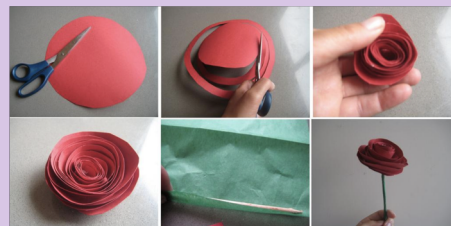


Dragones hechos con cartulina

MÁNDANOS UNA FOTOGRAFÍA DE TÚ MANUALIDAD!



Dragones feroces con rollos de papel de WC



Rosas delicadas de papel

