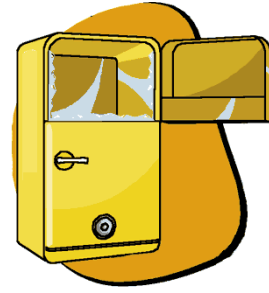


4 HIVERN

El Congelador *



Nº23 2021 E4sl

D'onada en onada

Van acabar les obres de la pista poc després de tornar de les vacances, al gener 21. Ens ha donat un respir. Ja no cal que s'esperin al menjador fins que acabi tot el grup sinó que poden anar sortint a mesura que acaben de dinar. El pati del sorral i el camp de futbol estan dividits en espais, de manera que cada dia, rotativament, puguin canviar d'escenari.

La Manduca

La recepta: Calamars encebats

Aquesta recepta és molt fàcil de fer. Només necessiteu els calamars, ceba, ceba tendra, julivert, oli d'oliva i una mica de vi blanc.

Talleu força quantitat de ceba a talls prims i poseu-la a coure en una cassola amb oli, a foc lent fins que quedi transparent. No deixeu que s'enrosseixi, només que es cogui. Aleshores afegiu unes fulles de julivert trinxades i un raig de vi blanc. Remeneu i deixeu que faci xup-xup durant una estona.

És el moment de posar-hi els calamars, tallats a rodelles o a trossos, com més us agradi i de tancar la cassola per a què es vagin fent. Deixeu-los coure fins que estiguin ben tendres.

I prepareu pa per sucar!! Bon profit!!

Xalar

Tenim la Pista de bàsquet dividida en 2 i a més a més la pista de camp mort. El Pati bosc en 4 espais. El camp de futbol en 3 i el sorral en 2. En total 12 espais.

Personal

Durant aquest trimestre hem continuat tenint a 3 persones de baixa. Una ja s'ha reincorporat a principis de març. Encara ho estan 2, des de principi de curs. També hi ha hagut 1 confinament per contacte estret, una altra baixa de mig termini i una de curta.

A part de dues persones amb pràctiques per estudis.

INFANTIL

P3 Tortugues Anna: Elena i Laia

P3 Peixos Xavi: Laura i Lupe

P4 Judit i Laura : M^a Ge, Dana i Júlia

P5 Òdena i Arantxa: Laura, Marta i Assun

PRIMÀRIA

1r Joana i Zaira/Ester: Vane i Carol

2n Àngels i Maria: Lorena i Eloi

3r Aina i Olga : Jaume i Loli

4t Gemma i Carme : Ester i Martina (Marina al gener)

5è Anna H. i Adriana: Fredi i Laia (En Joan l'ha substituït mentre estava de baixa)

6è Carme S. i Joana L. : Santi i Ariadna

Les coordinadores, Anna i Esther

Notícies,

Monitors/es que han marxat per fer altres activitats: Aina Senyé , Martí Solina, Marina Garriga i Maria Busquets

Bones Vacances de primavera

Educadors Quatre SL© març 2021

*

Tipus d'aliment	Temps de conservació
Brou (tots els tipus)	fins a 3 mesos
Carn picada	fins a 2 mesos
Estofat de carn	fins a 4 mesos
Formatge	6 mesos pels curats, 1 mes pels altres, no congelar formatge fresc
Galetes	fins a 8 mesos segons la quantitat de sucre
Iogurt	fins a 2 mesos
Mantega	fins a 6 mesos sense sal, fins 3 mesos amb sal
Pa	3 mesos
Peix blanc cru	fins a 6 mesos
Peix blau cru	fins a 3 mesos, ja que té més greix
Peix blau cuinat	fins a 6 mesos
Peix fumat	fins a 2 mesos
Pollastre i gall d'indi crus	fins a 9-12 mesos
Porc cuinat	fins a 12 mesos si perd el greix al cuinar
Porc sense cuinar	6 mesos
Verdures i hortalisses	fins a 12 mesos
Xai i vedella frescos sense cuinar	fins a 8 mesos