

TODA LA ACTUALIDAD DEL COLEGIO SANTA TERESA



La revista del Cole

Núm. 9-
TERCER TRIMESTRE 2015-2016

<http://www.cpsantateresa.com>

Toledo

Capital Española de la Gastronomía

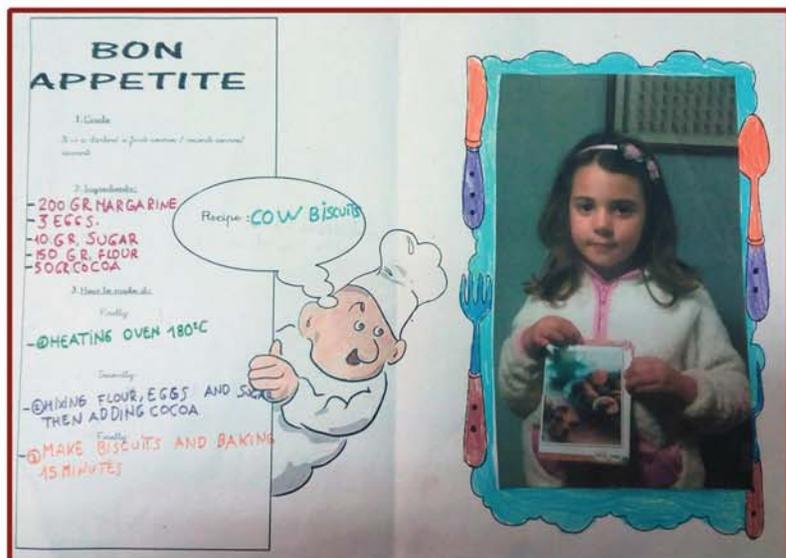
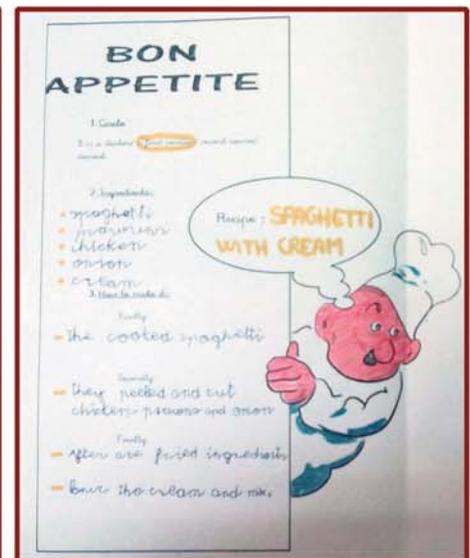
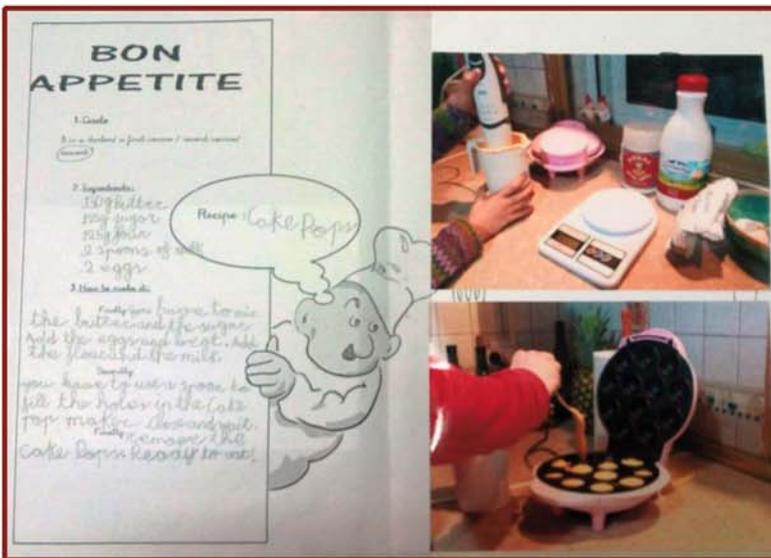
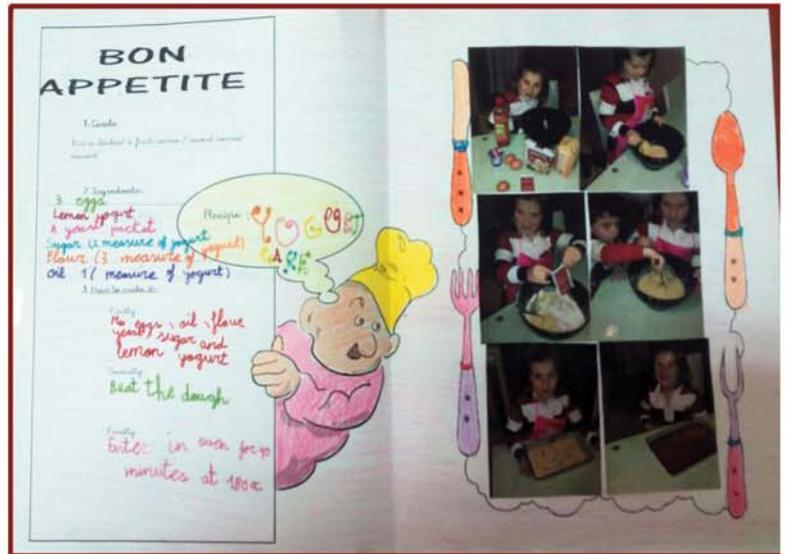


Colabora AMPA "San Ildefonso"



Los niños y niñas de primero lo hemos pasado genial en las Jornadas

Hemos elaborado recetas en inglés. It's delicious!





Nos fuimos de excursión al Museo Victorio Macho. Vimos una peli sobre Toledo e hicimos una ruta por los parques del Casco Antiguo. Luis y Beatriz nos contaron leyendas e hicimos juegos muy chulos con ellos.



Con Iván Cerdeño hicimos trufas y bombones de chocolate y... ¡nos pusimos las botas!



El 18 de Marzo, los alumnos de 1º y las profesoras bailamos muy bien. ¡Vaya marcha! ¡Y que guapísimos íbamos...!

¡FUE UN GRAN ÉXITO!



it's time
to school!

A LOS ALUMNOS DE 2º...



Desayuno saludable



Decorando un mural sobre Toledo



En las Cortes de Castilla-La Mancha



Cocinando con Iván Cerdeño

... NOS GUSTA TOLEDO

**En el Museo
Victorio Macho**



**Talleres
de
cocina
en
nuestras
aulas**



**¡Qué chulos
quedaron
nuestros
mandiles!**



¡Qué marcha en el aerobithón!

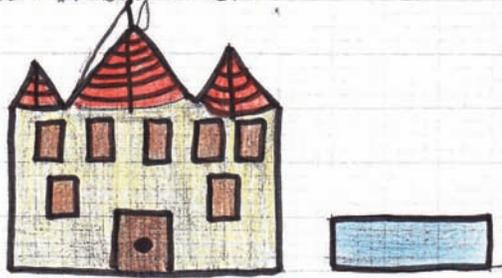
Visita al Ayuntamiento

Visita al ayuntamiento

El pasado miércoles fui con mis compañeros de 3º al ayuntamiento de Toledo. Salimos del colegio a las 9:30 y fuimos caminando hasta la plaza donde está situado.

Allí nos recibió el vicealcalde y nos enseñó diferentes salas del ayuntamiento. Nos explicó lo que se hacía en cada una de ellas. Una fue el salón de plenos, donde nos hicimos una foto. A la salida vimos a la alcaldesa de Toledo, Milagros Tolón, y nos hicimos una foto con ella.

Finalmente, de regreso al colegio, las profesoras nos dejaron jugar en la plaza de Zocodover. Después volvimos caminando. ¡Lo paramos muy bien!



Escrito realizado por un alumno con motivo de la visita de estudios

Con motivo de las Jornadas de Convivencia que el colegio Santa Teresa ha celebrado durante el mes de marzo, los alumnos de tercero de primaria han visitado el Ayuntamiento de Toledo, siendo recibidos por su alcaldesa, Milagros Tolón



Con mucho cariño para la clase de 3º A y 3º B del Colegio Público de Santa Teresa de Toledo.
Un abrazo y beso para todos
Milagros Tolón
Alcaldesa de Toledo

Dedicataria de la alcaldesa de Toledo



JORNADAS DE CONVIVENCIA

Foto 1



Foto 1: “El Cocinero Payaso” y los alumnos presentan los platos preparados en la clase de cocina y magia. Foto 2: Los alumnos junto con el cocinero Estrella Michelin, elaborando exquisitos platos de repostería. Foto 3: Los representantes de los alumnos de tercer curso presentan los libros “Cocina

Foto 2



Foto 3



con Tercero A” y “A comer con Tercero B”, que han sido escritos por los dos grupos de primaria.

Aerobithon



Izquierda: Los alumnos de tercero, equipados con sus originales mandiles amarillos, se preparan para participar en el Aerobithon. Arriba: Los alumnos bailan divertidos mientras sus padres les observan cariñosamente.



CHICKEN AND CHORIZO PAELLA

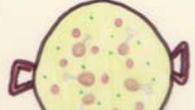
INGREDIENTS:

1 onion	1 red pepper
3 tomatoes	2 garlics
1 tablespoon of olive oil	250 g of chicken
250 g of rice	Saffron
Salt and black pepper	650 ml of boiling water
1 chicken stock cube	50 g of frozen peas
50g chorizo sausage	

HOW TO MAKE IT:

- 1.- Chop the onion. Slice the pepper. Chop the tomatoes. Peel and crush the garlic.
- 2.- Cut the chicken into small pieces. Heat the oil and fry the chicken until golden brown.
- 3.- Remove the chicken. Fry the pepper, onions and garlic.
- 4.- Add the tomatoes and cook for 5 minutes.
- 5.- Add the stock cube to a jug of boiling water and pour into the pan.
- 6.- Add saffron, rice, salt and black pepper.
- 7.- Put a lid on the pan and cook the paella for 15 minutes. Add more water if necessary.
- 8.- Stir in the chorizo and peas and cook the paella for 5 more minutes.

By Fatima (3ºA)



BANANA SPLIT

Ingredients:

- 3 bananas
- Ice cream
- Cream
- Chocolate sauce

How to make it:

1. Cut the bananas in half.
2. Add the cream.
3. Add ice cream.
4. Decorate with chocolate sauce.

By Jimena, Xu Ben and Magali (3ºB)



YOGHOURT CAKE

3 eggs 

1 brown yoghurt

3 measures of flour (yoghurt) 

1 measure of sugar 

1 measure of olive oil 

Yeast 

- 1.- Mix all the ingredients and beat them.
- 2.- Put in the oven (25 minutes 180°)

By Albor, Sergio and Alejandra (3ºB)



Pasta with Bacon and Tomato sauce

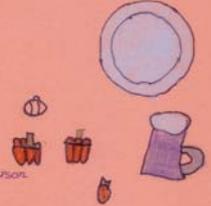
Ingredients:

- 1 red onion
- 2 red peppers
- 120 g bacon
- 400 g tomatoes
- 1 cup of water
- Olive oil
- Garlic
- Oregano
- 50g pasta per person

By Cristina, Marcos and Claudia.

How to make it:

- 1.- Cut the onion, red peppers and bacon into small pieces.
- 2.- Heat some olive oil and fry the onion, red peppers and bacon.
- 3.- Add oregano, garlic, tomatoes and water and cook for 20 minutes.
- 4.- Cook the pasta in a big pot of boiling water.
- 5.- Serve the pasta with sauce and enjoy!



CAKE

INGREDIENTS:

- 4 eggs.
- 1/2 l milk.
- Flour.
- Sugar.
- Yeast.
- Cream.

HOW TO MAKE IT:

- 1) Preheat the oven 180°C.
- 2) Put the eggs in a bowl. Add the milk. After that, put the sugar and mix it.
- 3) Add the flour and the yeast. Mix it.
- 4) Put the chocolate and the yeast. Mix it.
- 5) Put the first mixture in the oven and wait 30 minutes. Take the cake out.
- 6) Spread the second mixture on the cake.

Enjoy it! By Ana (3^aA)



FRUIT AND YOGHURT CONES

INGREDIENTS:

- 1 - Vanilla yoghurt
- 2 - Blueberry
- 3 - Strawberries
- 4 - Waffle ice cream cones

HOW TO MAKE IT:

- 1 - Wash the fruit.
- 2 - Slice the strawberries.
- 3 - Put one spoon of yoghurt into the waffle cone.
- 4 - Add some fruit.
- 5 - Put a second spoon of yoghurt into the cone.
- 6 - Add more fruit.

Enjoy it!!

By Inés, Lucía and Diego (3^aB)



TRADICIONAL BRITISH BREAKFAST

INGREDIENTS

- Slices of bread
- egg
- olive oil
- margarine or butter

HOW TO MAKE

- First get two slices of bread.
- Second, toast your bread.
- Crack the egg, whisk and stir it for 5 seconds in a big bowl.
- Pour the mixed egg in the frying pan with a pin of oil.
- Get the toast and spread margarine or butter on it.

at this a cup of tea or orange juice and enjoy it!

By Rodrigo, Valeria and Marina. (3^aB)



Apple Pie

Ingredients:

- 2 eggs
- 1 glass of milk
- 1 glass of sugar
- 1 kg of apples
- 1 kg of yeast
- each jam

How to make it

- Beat the eggs.
- Add the milk, the sugar, the flour and the yeast mix it.
- Chop the apples and mix.
- Cut one apple into sheets and put them on the mixture.
- Put it in the oven (45/180°).

Finally spread the peach jam on the cake.

By Elena, Mara and Nicolás.



KITCHEN WORD SEARCH

Find and circle all of the words from the word list below.




F O R K C O R K S C R E W N R
 K F H T O T P D U S T P A N E
 S P O O N C D I T P A N I B F
 J P D A H G J O T B S I N K R
 E M I S Q M L W P C R J L L I
 R I S T C P L A T E H Q L A G
 O X H E O W M V S H N E T D E
 L E W R L P K I N S N E R L R
 L R A T A B K I C N O E R E A
 I C S E N L B E U R F V E N T
 N R H A D E R F T I O E E P O
 G K E P E N O M H T F W U R
 P T R O R D O K A F L C A S W
 I Y P T R E M H O B M E P V D
 N V I B Z R U C L E A V E R E

BLENDER
BROOM
CLEANER
COFFEE
COLANDER
CORNSCREW
CUP
DISHWASHER

DUSTPAN
FORK
FUNNEL
GLASS
KETTLE
KNIFE
LACLE
MICROWAVE

MIXER
OPEIER
OVEN
PAN
PITCHER
PLATE
POT
REFRIGERATOR

ROLLING PIN
SINK
SPOON
TEAPOT
TOASTER



Hello everybody!
 The pupils from 5th grade have written different popular spanish recipes, in English.
 Here are some of them.
TASTY AND DELICIOUS!!!



Receta para una buena vida

Recipe for a GOOD LIFE

Start with a generous blend
of love, laughter, and sharing.
Add family and friends
and mix well.
Stir in plenty of time
to smell the flowers
and learn new things
along the way.
Blend in equal parts
work and play.
Sprinkle with gratitude
and savor!

MARZIPAN CAKE

INGREDIENTS:

- 8 WHITE EGG.
- 100g OF GROUND ALMOND.
- 300g OF GROUND SUGAR.
- 15g OF BAKING POWDER.

PREPARATION:

- WE MIX THE GROUND ALMOND WITH THE BAKING POWDER.
- IN A BIG BOWL WE BEAT THE EGG WHITES AND ADD THE GROUND SUGAR LITTLE BY LITTLE.
- PLACE THE MIX IN A MOLD.
- BAKED TO OVEN 40 MINUTES.
- AND IT IS READY.

VERY SPECIAL RECIPES!!!!!! ENJOY!!! Tarta de la amistad

FRIENDSHIP CAKE

1 cup greetings
 1/2 cup smiles
 1 large hug
 2/3 cup love
 1 teaspoon sympathy
 2 cups hospitality



FRIENDS

Mix greetings and smiles thoroughly.
 Add hugs separately. Slowly stir in love.
 Sift sympathy and hospitality and fold in carefully.
 Bake in warm heart. Serve often.

Chef Solus A-Z List of Cooking Supplies

How well do you know the items that live in your kitchen?
 Match up the cooking item with the right picture.











apron

baking pans

cookie sheet

cutting board

grater

measuring cup

soup pot

potato peeler

oven mitts

rolling pin

soup ladle

spatula

strainer

whisk











Garlic soup

recipe

By Heiam Liana Serrano




Ingredients

- 100g of extra virgin olive oil
- 6-8 garlic cloves cut into slices
- 100g of bread in slices
- 1 liter of water
- 100g of sugar
- 2 tubules of butter
- 4 eggs
- 100g of ham cut into pieces

add the hot broth. Cook over medium heat for 10 minutes.

Torrillas

Ingredients

- 2 Eggs
- 2 Bread slices
- 4 Glass of sugar
- 4 Glass of milk
- Cinnamon
- Olive oil

Recipe

- 1° Cut the bread in slices
- 2° Introduce the bread in the milk
- 3° Wet the bread in the egg
- 4° Fry in a saucer the bread with olive oil
- 5° Then sprinkle the bread with cinnamon and sugar



Carcamusas: a dish of Toledo



Stewed meat with tomato, green peas and slightly spicy sauce. There (among several variants) are the ingredients of one of the dishes for excellence in Toledo. Do not leave the city without tasting it at one of its great bars, restaurants or terraces.

According to various sources, it was at Bar Luchita, located at number 55 in the Plaza de Magdalena, where Joseph Luchita created this dish in the middle of the twentieth century. The name could refer to customers who frequented the local middle-aged men ("luchas") and some younger girls, which they saw as his "meat". As the course was the liking of both groups, the name given to it was carne rusa.

The dish is usually offered as a "rpa" on numerous Toledo gastronomy, usually also accompanied by potatoes and served in a clay pot.

Ingredients:

- 1 kg. lean pork
- 200 gr. sausage
- 200 gr. of ham
- 1 onion
- 2 cloves garlic
- Fried tomato
- Green peas
- 1 whole head herb
- 1 cup white wine
- Olive oil and salt

Moula 54 B



CALATRAVA BREAD WITH APPLES

INGREDIENTS

- 6 eggs
- a liter of milk
- 4 apples
- 1/2 Kg of sugar
- 250gr stale bread
- liquid candy



PREPARATION

We put liquid candy into the bowl. We cut bread and apples. After we put the pieces into the bowl. We beat sugar, milk and eggs. Put the mixture in the bowl. We put the bowl in the oven for one hour at 160 degrees. We let cool. Enjoy your meal!

CARLOS DE PRADA 5ºB

CARCAMUSAS (MEAT WITH TOMATOES)



INGREDIENTS:

- 1 kg pork meat
- Fried potatoes
- 4 tm of green peas
- 120g sausage
- 3 spoonful oil
- Salt
- 1 fried onion
- 100g cured ham
- 100 ml wine
- 3 clove
- 2 teaspoonful paprika

PREPARATION:

Fry onion and clove. Add sausage and cured ham. Later add meat and when it's fry light, add paprika, wine, a little of brandy and bread tomatoes. Fry all.

Add two glasses of water and salt.

Cook for two hours.



Pizzería “Santa Teresa”

A raíz de las jornadas gastronómicas realizadas por todos los niveles de nuestro centro, la clase de 4ºB decidió crear una pizzería la mar de original.

Aprovechando los conocimientos de las fracciones en matemáticas, todos los alumnos crearon sus propios menús

¡Cocinamos con Iván Cerdeño!

Una de las iniciativas que más nos gustó fue la posibilidad de cocinar con un Chef de la altura de Iván Cerdeño. En ese taller realizamos diferentes tipos de bombones de chocolate. ¡Umm deliciosos!



Presentamos Toledo Patrimonio de la Humanidad y Ciudad Gastronómica a los alumnos de Educación Infantil



Durante las jornadas de convivencia además de cocinar, también hicimos de profes. Realizamos un juego educativo para los alumnos de infantil. Aprendieron los monumentos y la gastronomía típica toledana.

¡Aprendemos a cocinar en la Universidad Laboral!

El pasado miércoles 13 de Abril, los alumnos de 4º de primaria visitamos la Escuela de Hostelería de la Universidad Laboral. Nos movimos entre fogones, galletas, magdalenas y pizzas con los profesores Alberto, Arancha, Braulio, Ernesto y Nico. Desde aquí les damos las gracias por compartir esta mañana con nosotros. Fue una actividad intensa y motivadora.

Los alumnos de la escuela de hostelería nos ayudaron y charlaron con nosotros. Algún día los veremos cómo Chefs.

Esta actividad ha sido posible gracias a la iniciativa de Jesús, padre de Ana y a la colaboración de los "Súper abuelos" de Neus, Antonio y Lola.



¡LA FIESTA FINAL!



Al día siguiente para terminar las jornadas de convivencia, todo el colegio realizamos un Aerobithón vestidos con diferentes mandiles con el slogan ¡Cómete Toledo! dirigido por dos monitores que animaron la fiesta al compás de la música más actual y bailonga.



Escuela de Hostelería Universidad Laboral

TOLEDO MONUMENTAL

Los alumnos de 5º B partimos del colegio a las 9:30 A.M. Y nos fuimos andando desde el colegio hasta el final de las escaleras mecánicas que dan acceso al Casco Histórico de Toledo. Allí nos esperaba la madre de Jordi, un niño de 5ºA, que se llama Salomé. Nos entregó un auricular para escuchar sus explicaciones sin molestar a nadie.

A continuación os vamos a contar el itinerario que realizamos a través del Toledo desconocido y la Judería:

1º El primer monumento que visitamos fue el "Colegio de Doncellas", que fundado por el Cardenal Silicio.

2º El segundo monumento fue el "Pozo de los Judíos".

3º El tercero fue una cueva que estaba pegada a la sede del partido socialista de Toledo y que también era una antigua casa judía.

4º. Pasamos por la plaza de S. Marcos y bajamos a ver el aljibe de la misma plaza, que estaban bastantes metros debajo de la calzada.

5º A las 12:00 A.M fuimos

a la plaza del Ayuntamiento y nos tomamos un bocata, ya que estaba cerca de nuestro siguiente destino que se encontraba en el "Barrio Templario" donde nos esperaba una extraordinaria sorpresa. Una señora tuvo la gentileza de invitarnos a su casa para poder ver una cueva que tenía. Estaba a una gran profundidad y había telas de arañas, estas arañas eran blancas porque no recibían luz solar, bichos y un montón de cosas más. Nos llamó la atención unas tinajas con caras talladas, que eran restos de una taberna de finales del siglo XIX y principios del XX, y al final de la cueva había un taller de un escultor. Aquello nos impresionó sobremedida, y algunos sentimos escalofríos.

¡Lo mejor llegó al final! Cuando estábamos saliendo

de esa maravillosa cueva que nos remontó a siglos anteriores. De repente, se apagó la luz y todo el mundo empezó a gritar descontroladamente. Buff... lo que había pasado era que un amigo nos quería gastar una broma y apagó las luces. Cuando descubrimos la broma los gritos se convirtieron en una risa tonta constante que nos relajó.

Una vez que salimos nos fuimos a la Vega para relajarnos y realizar unos juegos todos juntos, como el bote-botero, escondite...

Llegamos al colegio a la 13:50 ya que nos tenían que dar las notas de la segunda evaluación.

Lo mejor es que la excursión fue genial, muy educativa y lúdica y nos enseñó cosas que no conocíamos de nuestra ciudad, Toledo.



Jornadas de Convivencia de nuestro colegio: el CEIP Santa Teresa

El 15 de marzo las clases de 5º A y 5º B estuvimos de excursión, con motivo de las Jornadas de Convivencia de nuestro colegio: el CEIP Santa Teresa. Hicimos una ruta por "Toledo Monumental".

La guía fue Salome, que es la madre de un compañero.

Desde el colegio subimos por la calle Carlos III hasta la Puerta del Cambrón y entramos al casco histórico de nuestra ciudad.

Nos dirigimos a San Juan de los Reyes y al barrio Judío. Vimos en el suelo una especie azulejos en el barrio, nos explicaron como se llamaba en español y que significaban los símbolos Judíos, y algunas historias sobre la gente que vivió allí.

Tuvimos mucha suerte porque fuimos el primer grupo que pudo entrar en la capilla de la Escuela de Doncellas, allí iban las mujeres para aprender a planchar, lavar la ropa, aprender a cocinar...

También pudimos ver la tumba de su fundador, que estaba en la misma capilla.

También entramos en cuevas, un pozo, baños termales y en una habitación bajo tierra en la que vimos hornos antiguos.

Para terminar la excursión fuimos a una casa en la que una señora nos dejó ver una cueva que tenía en el patio bajo tierra.

Fue una gran excursión y aprendimos mucho, seguramente tuvimos la mejor guía de todo Toledo, explicó todo perfectamente, respondiendo a todas nuestras dudas y preguntas.

Maçarena Alonso y Miriam Lozano 5º A



NOŞ HEMOŞ “COMIDO” TOLEDO



El miércoles, después de escuchar la leyenda del Puente de San Martín, en uno de sus torreones, hemos elaborado mazapán (y nos lo hemos comido).



Tras un largo paseo, toca reponer fuerzas para seguir jugando. ¡Nada mejor que un chocolate con churros!

Visita Turística



El jueves, empezamos con una visita al archivo histórico de Toledo. Cuando salimos, después de comernos el bocadillo, Salomé nos preparó una visita a la Catedral.



COCINEROS

El viernes, convertidos en cocineros, nos dedicamos a "quemar calorías" bailando, para luego comernos unas ricas migas.



INGLÉS

SEXTO CURSO

EARLY BIRD CATCHES THE WORM.
ENGLISH SAYINGS



AL QUE MADRUGA, DIOS LE AYUDA.

TOO MANY COOKS
SPOIL THE BROTH



ENGLISH SAYINGS

CHOOSE ONE..

TODO EL MUNDO TIENE UNA OPINION.
PARA GUSTOS
LOS COLORES