

LA FUEVA DEL CEPA NALÓN

LA FUEVA

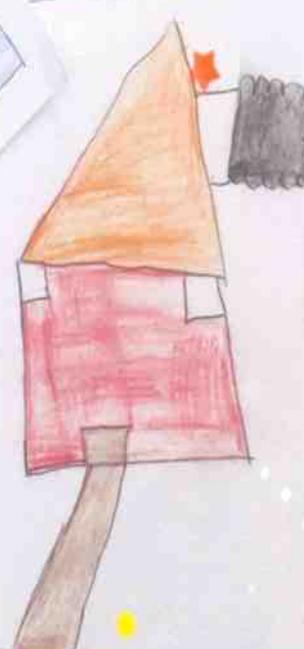
LA FUEVA
DEL

DEL

CEPA
NALÓN

NALÓN

Jonathon
Gelita
Rodrigo
Eli
Naur
Carmine



Jonathon



GOLPE DE DROGAS TRES JÓVENES DETENIDOS

Tres jóvenes detenidos entre los 22 y 24 años y vecinos de Oviedo, se vieron sorprendidos en un control policial y uno de ellos intentó huir, se lesionó y fue atendido en un centro de salud.



Cinco de las bolsas de droga llevaban el logo de Mickey y Minnie Mouse con la inscripción de «La Mousse + 2021».

También los vecinos son supuestos de delito de tráfico de drogas con más de dos Kilos de hachís.

Los hechos se produjeron en la tarde del pasado 13 de marzo, en la rotonda de un centro comercial de Siero cuando los agentes realizaban el control de las 17:30 horas.

La Voz

De Asturias

Oviedo 14-4-2024

Ha sucedido un crimen en Soto de Rivera un joven de unos 45 años le cortó la cabeza a su padre y la llevó por todo el pueblo para que toda la gente lo viera, tenía que estar muy mal psicológicamente para llegar a hacer semejante crimen



Una señora de mediana edad estaba cobriendo hacia las ocho de la mañana en un pueblo de Lanzo de Caso y en la orilla de un río en unos matorrales vió una mochila, y la cogió la abrió y se quedó tiera cuando vió tanto dinero estaba repleta de billetes, lo llevó a la comisaria y se las entregó al Sargento furia se es sulla corra antes que se la entregue al Sargento Carajo, y la tira otra vez al río, se dice que son fallos.



Noticia de última hora. Esta tarde en Oviedo, en el campo San Francisco, se ha perdido un niño de cinco años. Sus padres están desesperados; algunas personas que estaban a esa hora en el parque dicen ver a un hombre de unos 40 años con un niño de esa edad con chandales color blanco y azul. Si alguien ha visto alguna cosa que sea sospechosa que acuda a la policía; el niño se llama Enrique (Quique)

Arde Valencia

En Valencia hoy a las once de la mañana ha quemado un edificio de tres plantas; el fuego salía por el segundo piso. Se dice que vivían dos ancianos; de momento se sabe que solo se han intoxicado, cuando salgan del hospital irán con una hija hasta que se sepa como ocurrió el incendio. Se dice que fue a causa de un enchufe; mañana daremos más información.

Cuidemos Nuestras
MASCOTAS



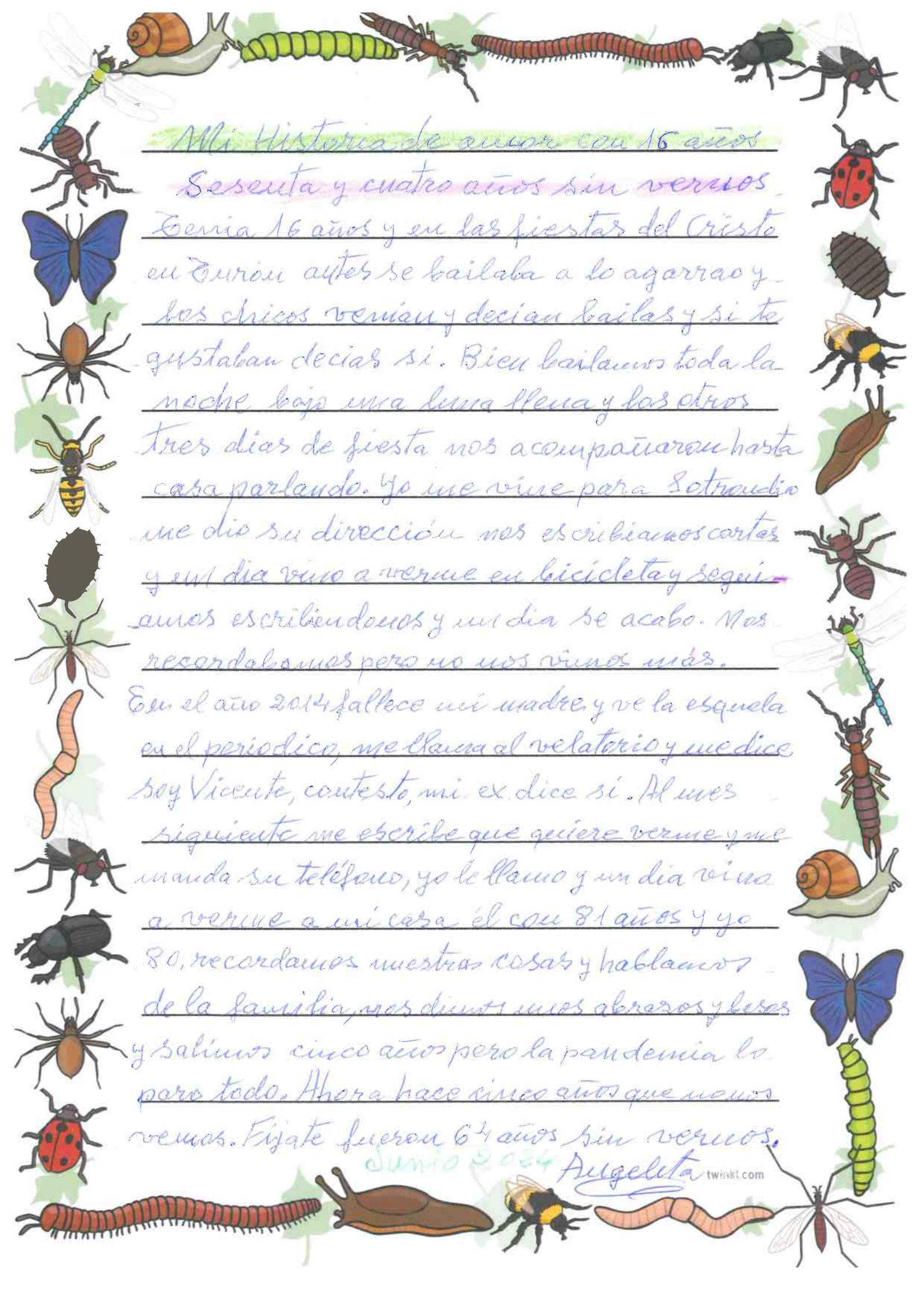


« UNA HISTORIA DE AMOR » Sabió EN LA TELEVISIÓN

Hace unos días, una periodista fue a una Residencia de Mayores y estuvo entrevistando a mujeres y hombres, y preguntándoles cosas de su vida pasada y les entregó un papel para que pusieran, qué les haría felices en este momento, y María escribió así: "ver a Paco", le preguntó quién era Paco y ella le dice "Tiene 93 años, yo tengo 91 pero cuando éramos jovencitos éramos novias". El periodista fue en busca de Paco porque había 77 años que no se veían, cada uno se casó y rehizo su vida; él se volvió. Pero esto era cuando tenían 14 y 16 años María le recordaba, y cuando el periodista le trae a Paco se fundieron en un abrazo y se besaron tan contentos y felices de volver a verse después de su primer amor de niños; preciosos y no se olvida

14-4-2024 Angelita

yo también tuve algo parecido →



Mi Historia de amor con 16 años
sesenta y cuatro años sin vernos.
Enria 16 años y en las fiestas del Cristo
en Durón antes se bailaba a lo agarrao y
los chicos venían y decían bailas y si te
gustaban decías sí. Bien bailamos toda la
noche bajo una luna llena y los otros
tres días de fiesta nos acompañaron hasta
casa parlando. Yo me vine para Sotrandio
me dio su dirección nos escribíamos cartas
y un día vino a verme en bicicleta y segui-
amos escribiéndonos y un día se acabo. Nos
recordabamos pero no nos vimos más.

En el año 2014 fallece mi madre y ve la esqueta
en el periodico, me llama al velatorio y me dice
soy Vicente, contesto, mi ex dice sí. Al mes
siguiente me escribe que quiere verme y me
manda su teléfono, yo le llamo y un día vino
a verme a mi casa él con 81 años y yo
80, recordamos nuestras cosas y hablamos
de la familia, nos dimos un abrazo y besos
y salimos cinco años pero la pandemia lo
pero todo. Ahora hace cinco años que no nos
vemos. Fijate fueron 64 años sin vernos.

Junio 2024

Angelita twinkl.com

Conoci a mi primer y verdadero amor en 1956
vivi con el 60 años.

Juan vino con 14 años de Andalucía con su
familia a trabajar en la mina, fue enganchado
de vagonetas y así lo conocí. Lo veía tras la ven-
tana de la galería de mi casa.

Finalmente, un día nos presenta un compañero
de Juan. Él me pregunta si quiero ir al cine
con él, yo pido consentimiento a mi madre y así
empezamos la relación.

Juan era de esa conversación, en
muchos de nuestros paseos no decía ni una
palabra. Hablaba poco pero acertado. Era muy
buena persona.

El día de la boda, después de dar el "sí quiero"
me desmayé porque había ido en ayunas.

¿Os imagináis qué pensó la gente en la
época? ¡Tuvinos dos hijas!

Conoci a mi primer "ligue" en la clase de informática e inglés que este centro de adultos tenía en Turisella. Al principio ninguno tenía interés por el otro. Cuando se levantó el estado de alarma por la pandemia coincidimos en diferentes lugares de ocio, luego empezamos a quedarnos para salir y con el tiempo llegamos a vivir juntos, pero la convivencia se hizo algo difícil y terminamos hace algo más de dos años.

mi primer amor platónico fue una
del chiquipark de mi pueblo, era un
poco mayor que yo. Mi abuela a veces
me acompañaba de carabina, solo
nos veíamos allí y esa ilusión
duró unos dos años. cuando dejó
el chiquipark porque trasladaron su
lugar trabajo pronto me
olvidé de este amor. Bueno ahora
somos amigos en la distancia.

Conoci a mi primer amor cuando yo
tenía 17 años, ella estaba sentada sola
en un banco en el parque nuevo de la
Felguera. Me llamó la atención y me
acercué a ella. Pasamos la tarde
juntos, fuimos a tomar algo y luego
a cenar. ¡Por cierto! Yo no blanquear
he una vez! Tuviémos una selección de
dos más. Por supuesto por tener
perros. Ahora yo le tengo a el
Oscuro,

Este curso hicimos muchos viajes con la escuela!!!



En abril visitamos Ribadesella y la cueva de Tito Bustillo.



En mayo estuvimos en Gijón visitando la TPA, la Universidad Laboral y el Jardín Botánico.

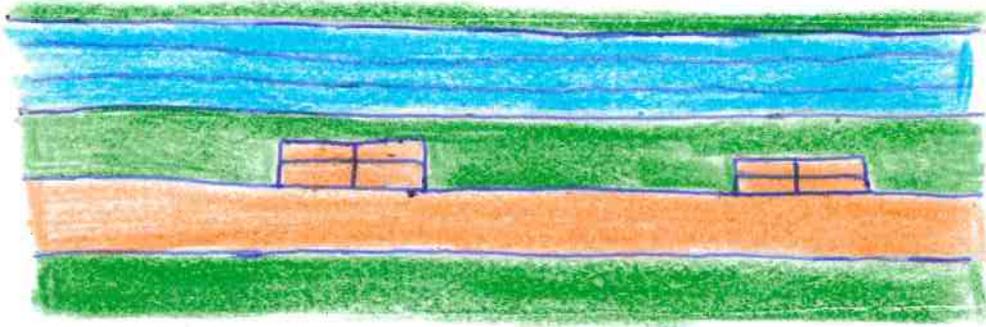
Y terminamos mayo visitando León, su casco histórico, el Hotel San Marcos. Ah!
Y caminamos en Ezequiel!



RUTA A LA CASCADA DE EL

TABAYÓN DE MONGALLU

Esta catarata fue declarada Monumento Natural en 2003 y es uno de los arroyos cabezera del río Nalón.



La ruta de esta semana avanza en el pueblo de Tarna para hacer un recorrido circular fácil y con el que disfrutar de los colores del otoño asturiano.

Una ruta para saborear cada sensación: la luz, el sol de primera hora de la mañana, las hojas alfombrando la pisada y el sonido de las castañas cayendo.

Esta ruta avanza del pueblo de Tarna (caso) donde se coge un camino a la derecha con el firme de hormigón en algunos tramos, y por el que ascendemos encajonados entre muros de piedra, llegando a un hermoso bosque de hayas.



La Torre de Hassan

Mausoleo Real



El mes de agosto voy a viajar con mi familia a Marruecos a la ciudad Rabat. Rabat es la capital de Marruecos y el principal centro administrativo y político del país y ahí es donde vive el Rey. En Rabat hay muchos turistas.

Primero vamos a repasar los principales lugares en Rabat.

- Kasbah de los ondayas: Situada en la parte antigua de Rabat. Esta fortaleza histórica es famosa por sus calles. Hay casas pintadas de blanco y azul. Con hermosas vistas al mar. Debes explorar sus callejones laberínticos. Visitar el museo de los ondayas y relajarte en sus encantadores cafés y terrazas.
- Torre de Hassan y el Mausoleo Real: Estos dos monumentos son iconos de Rabat.



Kasbat
De
las en Sayas

La torre de Hassan es el minarete incompleto de una mezquita construida en el siglo XII mientras que el Mausoleo Real es el lugar de descanso final del rey Mohammed V y su hijo el rey Hassan II.

La arquitectura y la belleza de estos lugares históricos es admirable.

- Chellah es una antigua ciudad fundada por los cartagineses y luego ocupada por los romanos, es un lugar fascinante para visitar, caminar por sus ruinas y tranquilos jardines. Puede visitar la impresionante necrópolis y la mezquita.

Chelloh está ubicada a las afueras del centro de la ciudad.

- Palacio Real: Es un impresionante palacio, es la residencia oficial del rey de Marruecos.



Barij el Nohammed VI

cuanado visitar Rabat.

Aunque no es accesible para el publico en general vale la pena pasear por sus alrededores y admirar su arquitectura y magnificencia.

- la playa: la playa de Rabat es un lugar popular para relajarse, practicar deportes acuáticos o simplemente disfrutar del sol y el mar. También merece la pena visitar: El marja es donde hay barcos. El Río Bu Regreg, Barij el Nohammed VI, Zoo de los animales y las mezquitas.

Rabat en el centro de la costa atlántica marroqui, por lo que desde qui se puedes visitar ciudades cercanas como Casablanca o Meknes.

En Rabat tiene buenas lugares para disfrutar de comida.

Sobre todo la comida típica se Al couscos y tajen y pescado.

FASS BOYE

Fass Boye es un pueblo pesquero del norte de Senegal.

Es uno de los pueblos más sacudidos por la migración clandestina.

Gran cantidad de jóvenes que salieron de allí (como quien escribe estas líneas) están viviendo en Asturias.

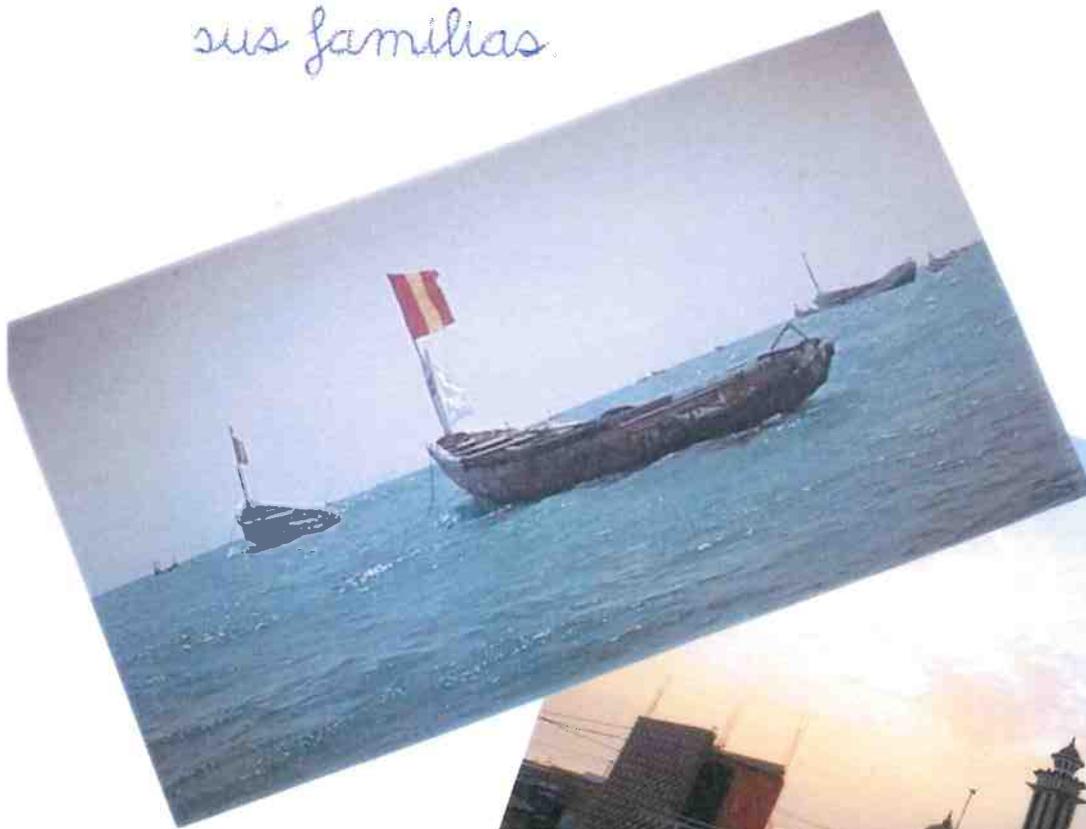
En Fass Boye cuando oscurece, sobre las 7 de la tarde, en su maravillosa y enorme -playa decenas de barcos se adentran en el mar. Algunos más pequeños y otros de gran tamaño. Se van a faenar toda la noche. Vuelven a las 8 de la mañana del día siguiente. En la orilla esperan muchas personas para descargar el pescado.

PAPA DER

Porque la pesca es la base de la economía de la aldea.

Pero hay muy pocas peces, no hay suficiente para todos y es difícil sostener la economía doméstica.

También hay bastante inestabilidad política. Por eso muchos jóvenes quieren abandonar el país, la mayoría en cayucos, para buscar un futuro mejor para ellos y sus familias.



PAPA DCR



CANCIONES ANTIGNAS DE LOS PUEBLOS

Llévate llevas en esa saya que tanto vuelva le das
lleva fabes y garbanos pa en Oviedo estraperlar
Con ese mandilón piñón y esa saya de percal
vas evanuçando neña a los muros del llugar.

(Lo cantaban en los chigres)

Río verde río verde río de tantos colores
tantos como lleva el río, tantos son los mios averse
que salga la dama, que salga a bailar que salga
la dama con su capitán, con su capitán con su
coronel, que salga la dama que la quiero vos.

Si oyes tocar una gaita, si oyes tocar un tambor
baila la xente del puebleu, ye la fiesta del patrón
la alegría de les mases, y el dar a los mazaucos
bellas campos bellas flores es una aldea Asturiana

Angelita Courábor

Si te quieres casar con las chicas de aquí, tienes que
ir a buscar capital a Madrid, capital a Madrid si te
quieres casar con las chicas de aquí. No hay quien puea
no hay quien puea con la gente marinera, marinera
pescaora no hay quien puea por ahora.

Junio de 2024

CANCIONES TRADICIONALES

San Juan y la Magdalena
fueron juntas a melones
y en el medio el melonar
San Juan perdió los calzones
¡Qué guapa yes qué bien te esta
la saya verde y la calera!

La molinera tien corbata
el molinero corbatin
¡Dónde sale tanto lujo
si nun sale del molin

Apaga luz Mariluz, apaga luz
que yo no puedo dormir con tanta luz
Los borrachos en el cementerio
juegan al mus
Polrecitas los borrachos
que están en el campo en el campo santo
Qué Dios los tenga en la gloria
por haber bebido tanto

Sal a bailar buena mora
sal a bailar merolá, que la sol del mundo
tienes ¡y no la meneas nada!

JUNIO 2024

Angelita

FIESTAS DE ANTES Y A HORA

Ponían banderines, baces de madera a la orilla del río el techo cañas de castaño. sacaban las mesas a fuera con la molienda. Pasaba la gaita y el tambor por los baces. Ponían caballitos a la orilla del río: La selva, la bola, el tren de la bruja, etc. Testan el circo chino. Fiesta de la laguna antes. Así eran las fiestas antes.

LAS Fiestas de a hora.

Las fiestas de la laguna a hora. Ponien: tombolas, la churreria y siguen poniendo caballitos: el saltamontes, las canas elasticas, los hinchables, el tren de la bruja, los coches de choque, el tren del dragon, etc. Vienen orquestas: como por ejemplo: Grupo Tekila y orquesta. Parroramba, un DJ. Fuegos artificiales. Y a si son las fiestas a hora.



FIESTAS DEL POTE

EN SANTA BARBARA

Se hacen en un prau del 23 al 26 de Agosto y son muy populares y con buenas orquestas y gaitas, se baila a lo agorrazo y cuando para la orquesta se baila a lo suelte. Antes habia chigres

al rededor de todo el prau pagabas el puestu a la comision lo que habia hace aies era vino en un pellejo, sidra y refrescos y por la mañana se comian los sopos de ajo.

Habia los columpios, tómbolas, y puestos de tiro, el heladero. Los lunes habia la jira, la gente recoge el ballu preñau que son los socios y se llevan tortillas, chorizos, pastelas. Si hace buen tiempo son unas fiestas hoy en dia preciosas y atrae a mucha gente.

Nosotros en el año 1954 pusimos chigre, se aranga ba con pestes de madera, alquilar un toldo por si llovía, un año teniamos

30 bolles preñaos, y llovio los tres dias, claro disgustaos porque no se vendió nada. Lo pusimos algun año más, va y se ganaban a lo mejor 300 ptas.

Claro hoy ya venden sidra y lo más cubatas. Es la vida.



Junio 2024

Angelita

20 DE ABRIL

CELTAS CORTOS

20 de abril del 90 hola chata ¿cómo estas? ¿Te sorprende que te escriba? Tanto tiempo es normal pues es que estaba. Aquí solo me había puesto a recordar me entró la melancolía y tenía que hablar ¿recuerdas Aquella noche en la cabina de turno? las risas que nos hacíamos ante todos juntos hoy no queda casi nadie de los de antes y los que hoy... han cambiado han cambiado sí.

FLAMENCO Y BACHATA - Danzas de novela.

Ha sido tu mirada que es la que me atrapa ha sido tu boca que es la que me mata la fusión perfecta, flamenco y bachata Eso es lo que somos, el amor nos delata Ha sido tu mirada que es la que atrapa Ha sido tu boca que es que me mata la fusión perfecta, flamenco y bachata Eso es lo que somos, el amor nos delata

Acercate más y dime que me quieras como yo a ti te quiero si quieres en calor te digo que te amo.



PREMIOS PRINCESA DE ASTURIAS

Los Premios Princesa de Asturias que se entregan cada año en Oviedo, en el teatro Campoamor. El acto es muy solemne y asisten muchas autoridades. El objetivo de estos premios es contribuir a la promoción de valores científicos, culturales y humanísticos.

Son premios de gran importancia, reconocidos mundialmente. Se premia a gente que destaca en diferentes ámbitos, por ejemplo en deportes, ciencia e investigación. Mi propuesta para el año próximo sería.

- Premio Princesa de Asturias de pintura Carmen González.
- Premio Princesa de Asturias de los deportes a jugadores del L'Entren CF.
- Premio Princesa de Asturias de las Letras Angelita González.
- Premio Princesa de Asturias de Ciencias Sociales Marcos Torre.
- Como pueblo ejemplar: L'Entren.



Las concursantes del equipo Olimpia son: Maria González, Claudia Martínez, Arantxa del Sol, Kike Calleja, Mini Pérez - calense, Ángel Guisto Jr, Zaira Gutiérrez y Carmen Borrero.

Las concursantes del equipo Candela son: Gorka Ibarra, Sereiz Unguía, Ainhoa Ruiz, Blanca Mandián, Rubén Torres, Arkaitze, Zaira Machid, Pedro García Aguado y Lorena Maricote.

Playa Olimpia → Es la jaya de las mares, un lugar bendecido con pescas abundante y unas condiciones más prósperas para las supervivientes. Disfrutará además, de 30 gramos de arroz y 20 gramos de lentejas por persona; de seis latas a la semana para el grupo; de una sartén grande; de un kit de pesca y de varias utensilios que les servirán para tener un campamento descansa y una mejor supervivencia.

Playa Candela → No es para nada igual. Las supervivientes deberán comer con la escasez y la ansiedad. Las olas irrumpen entre las rocas candenses en la pesca y la detección será mucho menor; 50 gramos de arroz por persona y cinco latas para el grupo, además de muchas meras objetos de supervivencia y confort.

En otra parte, entre Olimpia y Candela se encuentra "La Medusa Privilegios o la ira del dios del mar".

El L'Entregu. supera la eliminatoria al. CD Laltad por 3-2.
En la primera parte ibamos a
ceros luego la segunda parte
nos metieron dos goles, hasta el
final estábamos sufriendo Yo
pensé que nos metían el 3-0
pero finalmente el resultado
fue un 2-0. El resultado final
nos da el pase a la fase final.
Secretor: Rodrigo Cancio.
Fotografía: Fútbol Asturiano.



LA NUEVA ESPADA

HORÓSCOPO



Aries -> Es un excelente momento para las finanzas, de hecho las situaciones en la jornada te inclinaron a ello. No desatiendas el lado romántico de las cosas, podrías una buena ocasión.



Taurus -> Te sentirás muy potente y cargado de buenas intenciones. Tu imagen personal será muy atractiva y es muy fácil que cerciores a alguien muy importante.



Gemini -> Momento precario ya que tus espaldas se está haciendo algo que no será de tu agrado. No pasará mucho tiempo sin que te descubras a un culpable, teñte firme en todo.



Cancer -> Desplegarás toda tu energía de forma dinámica y directa tanto en lo profesional como en lo social. Sin quererles parecer cen todo te mostrarás dominante.



Leo -> La torpeza que imprimirás hoy en tus acciones no te dejará comenzar ni sentirte bien. Intenta dialogar más con los seres cercanos y teales se resolverán, muéstrate más coqueto y conseguirás más de lo pensado.



Virgo -> Te verás en la obligación de tomar decisiones importantes en la jornada. No temas los resultados ya que elijas lo que elijas tendrás ganancias seguras.



Libra -> Tu actitud para con los demás será de un gran pacifismo, por ello esa la gente que te rodee encontrará junto a ti el justo equilibrio deseado.



Escorpio -> Es muy factible que en el día se manifieste una situación de vital importancia para tu futuro. Las asociaciones que realices tendrán gran resonancia. Dinero cerca y fácil.



Sagittaria → No desuides tus finanzas ni te dejes llevar por las ganancias fáciles. Toda inversión que hagas hay que hacerla con cuidado y ser cuidadosamente hecha incluso en el comercio. Viajes alegres y con un reencuentro deseado.



Capricornica → Es fácil que recibas dinero o propiedades o algo que aumentará tu patrimonio. Mantente alerta ya que hay en una jornada feliz para realizar inversiones.



Aeraria → Será difícil que te pongas de acuerdo con los familiares o la pareja. No esperes que de todas ellas surjan soluciones a tus problemas e inquietudes, trabaja más tu misma hoy eres el dueño.



Pisces → La relación con los familiares cobrará una nueva e interesante dimensión. Todas estarán de acuerdo contigo y además seguirán todas tus indicaciones. Fácil éxito en lo social tu magnetismo crecerá.

CAMPIONATO DE KARATE EN MARRUECOS

El año pasado hubo un campeonato de Karate Kumite en Marruecos, hay 3 equipos de Marruecos (Casablanca, Rabat Agadir) y un equipo de Francia. Cada equipo tiene cinco luchadores,

los primeros equipos de Marruecos ^{eran} Casablanca contra Francia ganó Francia 3-2.

los segundos equipos de Marruecos eran Rabat contra Agadir ganó Rabat 4-1.

Al final Rabat contra Francia ganó Rabat 3-1 y uno de los luchadores de Francia abandonó.

El ganador se clasifica para los juegos olímpicos y por ello el equipo de Rabat se clasifica para los juegos olímpicos que se celebrarán en Francia,



NOURESSAID ALLIOUI IDRISSE

EL ENTREGU CF GANA A COLLARES POR PRIMERA VEZ

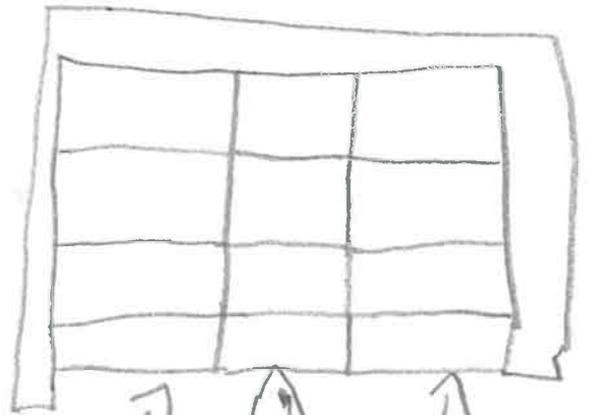
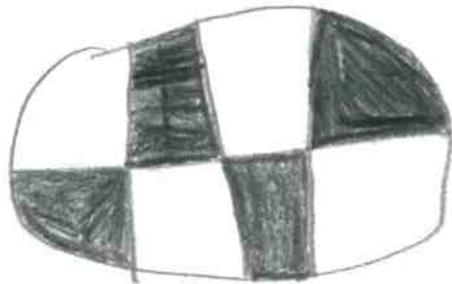
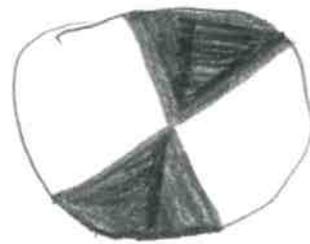
El L'Entregu CF gana al Collares por primera vez en un campo de fútbol que no se les daba muy bien con un gol de Juan Steven (OS) Ospina en el minuto 74 en el mismo minuto celebrando el gol se rompió la clavícula y estaba mareado hace unos días se tubo que operar.

Escritor:

Rodrigo
Cancio
Antuña

Fotografos:

Diego
Tejón
Naves



Aviles Stadium
Hola San Maria,
Nuevo fichaje de
Aviles Stadium tras
el acuerdo p. San
mediocentro izquierdo.
Estos dos jugadores
de pertenecen a
este equipo, Campanero
y miñor, me aprecio
mucho todo y me
siento orgulloso
de forma parte
de este equipo. Me gustaría ser
máximo goleador en la presente
temporada esta temporada quisiera
medir porque quedamos clasificado
tercera o un nivel próximo a la máxima de
categoría.





ENGLISH PUZZLES

WHAT'S THEIR NAME?



OSER



YIADS



ALLIC



NYEPO



PITUL



DOCHRI



GUMIRANE



HILDAA

FISH WORD SEARCH



TROUT



SARDINE



COD



POUT

S	T	M	T	E	S	S
S	Q	U	K	Z	R	A
P	A	A	N	T	I	R
O	H	L	X	A	O	D
U	I	C	M	S	B	I
T	C	O	D	O	I	N
T	R	O	U	T	N	E



HAKE



TUNA



SALMON

SOLUTIONS

WHAT'S THEIR NAME?



ROSE



DAISY



LILAC



PEONY



TULIP



ORCHID



GERANIUM



DAHLIA

FISH WORD SEARCH



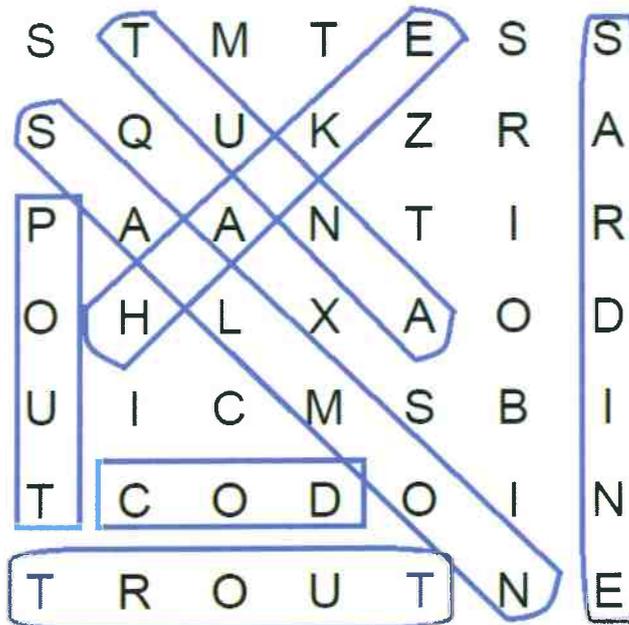
TROUT



SARDINE



COD



HAKE



TUNA



SALMON



POUT



Recipe by Maira

Seaweed soup recipe for birthdays



**Ingredients for two servings.*

- * 10 grams of dried seaweed*
- * 100 grams of beef.*
- * Chopped garlic.*
- * Sesame oil, salt and pepper.*
- * Soy sauce.*



**tips.*
You can buy dried seaweed for soup in grocery stores, choose a dark green one.

The amount of seaweed and meat can be adjusted according to your preferences, the seaweed increases a lot in size when rehydrated, so keep that in mind.

Do not soak the seaweed for too long or it will lose its flavor. The beef can be replaced with other proteins.

**Step one: Soak the seaweed in water until it softens, this usually takes about ten to twenty minutes. After soaking, rinse the seaweed with clean water and cut it into bite-sized pieces.*

**Step two: cut the meat into small, thin pieces and marinate it with soy sauce, minced garlic and pepper.*

**Step three: Add sesame oil to a pot and then add the meat and stir, then add the seaweed and some soy sauce.*

Pour about 750ml of water into a pot and bring it to boil. Season with salt and pepper.

Reduce the heat and simmer for about 20 minutes, until the seaweed and meat are tender and the soup has thickened.



Recipe by Carmen



CHOCOLATE BROWNIE

Ingredients

- 200 grs of dark chocolate
- 100 grs of butter
- 4 eggs
- 125 grs of sugar
- 125grs of flour
- nuts
- chocolate chips
- baking powder

Method

- ✓ Put in the chocolate in a bowl, introduce it in a microwave oven so that it melts.
- ✓ Put the eggs and the sugar in another container.
Add the flour and baking powder.
- ✓ Add the chocolate melted and the flour .
Introduce the nuts and chocolate chips.
- ✓ Mix in a bowl and cover with some nuts. Then place in the oven for 30 or 35 minutes at 180 degrees.



**CHEESE CAKE
(WITHOUT OVEN)
WITH CHERRY JAM**

BY ELISA

INGREDIENTS

- 120 g biscuits
- 100 g butter
- 500 g Philadelphia cheese
- 200 g Greek yogurt
- 100 g sugar
- 100 ml milk
- 5 gelatines
- For the cherry jam:
 - 300 g cherries
 - 85 g sugar
 - Juice of half lemon
 - 200 ml water
 - 2 gelatines

DIRECTIONS

1. Grind the biscuits and mix with the butter. Put in a cake mold.
2. Heat up the milk and then outside the heat put five gelatines (previously hydrated with cold water) and let it cool.
3. Then, stir the mixture of cheese, yogurt and sugar and add the milk with gelatine.
4. Put on top of the mix biscuits and butter.
5. Next, for preparing the cherry jam, hydrate two gelatines in water. Next, dry it. Boil the cherries, lemon juice, sugar and water. Cool the mix and add the gelatines .
6. Finally, let it cool and then pour the cherry gelatine and spread on top of cake.
7. Let cool in the fridge.



Apple pie from glasses

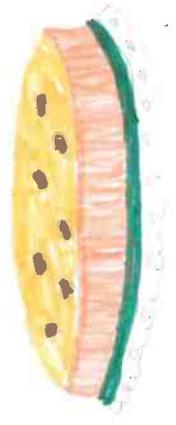
Ingredients:

- 2 glasses of flour
- 2 glasses of sugar
- 2 glasses of milk
- half glass of raisins
- 3 eggs
- 3 apples
- 120 grams of butter
- 12 grams of baking powder
- Some walnuts



Instructions:

- First: Mix the flour, sugar and baking powder.
- Then: Beat the eggs and mix with milk.
- Next: Peel the apples and cut in thin slices and mix with the raisins.
- Then: Put the mix in the fryin pan. Put the mix of flour over it and put the butter and after put the mix of eggs.
- Cover with walnuts.
- Finally: Put it in the oven at 180 degrees for 40 minutes.





Pepperoni Pizza

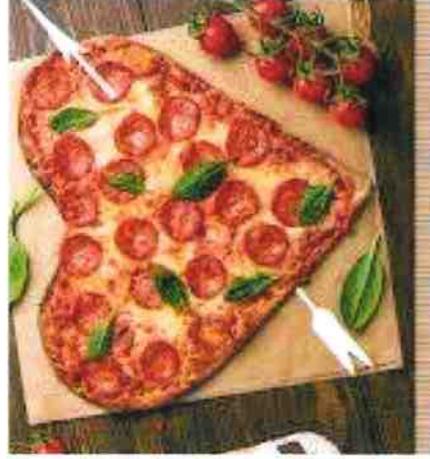


Ingredients:

- Pizza dough
- Tomato sauce for pizza
- Mozzarella
- Pepperoni
- Gratted cheese
- Salami
- Oregano



First on the dough, we spread a layer of tomato sauce with the help of a knife. Then, we place a layer of mozzarella. We cut slices of pepperoni and uniformly distribute them. We add a few pieces of salami. Finally, we sprinkle the grated cheese and oregano to our taste. We bake for 10 to 15 minutes at 180° and the pizza is ready to enjoy!



Baked leg of lamb



Ingredients:

A lamb leg of 1,5 kg
approximately

1 cup of white wine.

2 lemons

2 garlic cloves

Salt, water

Instructions

Prick the lamb with the knife and insert pieces of garlic into each hole. Then rub the leg with the crushed garlic.

Put the piece in a baking dish.

Pour the juice of one lemon and white wine on top.

Let it rest for two hours.

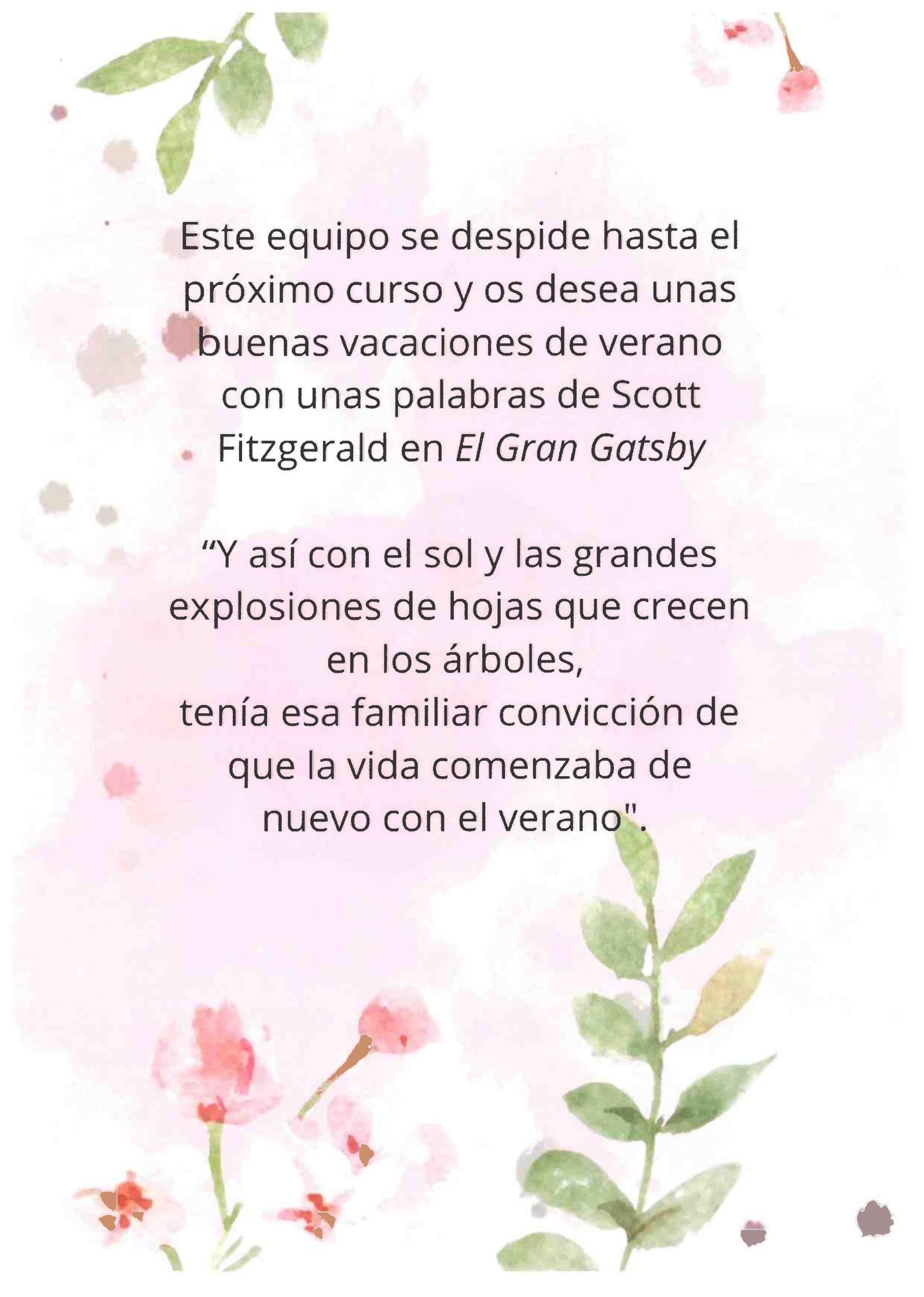
Then add a little water and put it in the oven at 180°.

When it is golden, turn it over and water it with the other lemon, white wine and the juice that it releases, so that it browns on the other side.

Make sure it is not dry, if necessary add some water.

It will be cooked when the meat falls off the bone when you pierce it;

It takes approximately two hours to cook.



Este equipo se despide hasta el próximo curso y os desea unas buenas vacaciones de verano con unas palabras de Scott Fitzgerald en *El Gran Gatsby*

“Y así con el sol y las grandes explosiones de hojas que crecen en los árboles, tenía esa familiar convicción de que la vida comenzaba de nuevo con el verano”.