

# ABE

Amara Berriko Egunkaria

71 zb.

2012ko maiatzaren 7a da.



egileak: Angela, Carlos, Paul eta Alex.

agurra

Kaixo lagunok,  
Gu Paul,  
Carlos,  
Angela  
eta Alex  
gara eta  
A.B.E.

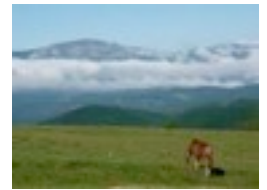
hau aurkez-  
tuko dizuegu.  
Espero dugu  
zuen gustokoa  
izatea.

Agur eta  
beste



71 URTEKO MENDIZALE BAT ZAURITU DA GORBEIAKO HEGALETAN ERORITA.

Gazteitar gizon bat, aste honetan zauritu da Gorbeiatik erorita, Murua aldera iris-  
tea lortu du eta han laguntza eskatu du.  
Eraman dute Gazteizko Santiago ospitale-  
ra. Buruan kolpea zuen, hanka batean  
zauria zeukan, eta odola zerion. Bere hankan torniketea egin  
zioten.



Escriba para introducir texto

## BALEAK ETA



*Martxo inguruan bale eta izurde  
asko agertu ziren gure kostaldean.  
Hilik agertu dira asko eta ez dakigu  
zergatik. Batek 15metro zituen.*

a u r k i b i d e a

- 1.- portada: Gorbeian zauritu bat. Baleak....
- 2.- inkesta: Nora joango zara oporretan? .
- 3.-elkarrizketa: Olatz eta Claudia .
- 4.-kontu kontari: Aho korapiloa .
- 5.- gu ere idazle: Hizki sopa .
- 6.- lumaren kilima: Descripción mágica .
- 7.- saski naski: Recipe .
- 8.-denborapasak: Hizki sopa

## ESMERALDAREN URTEBETETZEA

Gaur 2012ko ekainaren 5a, da. Gaur Esmeraldaren urtebetetzea de 12 urte bete ditu ZORIONAK!!!



## I N K E S T A

Nora joango zara oporretan?



Nora:  
Londresera:)



Eva:  
Irlandara:)



Paula:  
Lisboara:)



Claudia:  
Zamorara:)



Alazne:  
Parisera:)



Mikel:  
Valntziara



Christopher:  
Hemen geldituko  
naiz



Adrian:  
Londresera



Andoni:  
Ibizara



Camilo:  
Ez dakit

Inkestaren emaitza:  
Gehienak Londresera joango dira!!!

# E L K A R R I Z K E T A

## Camilo



1.-Zeineri emango zenioke muzu bat?  
-Claudiari

2.-Zein da zure klaserik gustokoena?  
-Gimnasia

3.-Zeintaz gustatzen zara?  
-Claudiataz

4.-Zein da zure lagunik hoberena?  
Eta mutila? Andoni, Camilo, Mikel, Christopher, Alex eta Nora eta Eva

5.-Nola deituko zenioke zure umeei?  
-Ez dakit

6.- Zeinekin joango zinateke hoporretan?  
-Lagunekin

7.- Diru askorekin zer egingo zenuke?  
-Etxe handi bat erosiko nuke

8.- Zein da zure zaletasunik gustokoena?  
-Futbola

## Olatz



1.-Zein emango zenioke muxu bat?  
- inorri

2.- Zein da zure lagunik hoberena?  
Eta mutila? Carolina eta mutila? Alex.

3.-Zeintaz gustatzen gustatzen zara?  
-Camilotaz

4.-Aukeratu lau pertsona Landetara gonbidatzeko? Carolina, Andoni, Alex eta Mario

5.-Zeinekin nahiko zenuke egin ABEa?  
-Carolina, Nahia eta Claudia

6.-Zeintaz gustatzen zinen txikitaz?  
-Andonitaz

7.-Zein da zure abestirik gustokoena?  
Eta abeslaria?Gol  
-Cali y el Dande

8.-Zein iruditzen zaizu guapoa?  
- Ez dut esango

## e g u r a l d i a

### eguzkia



**Temperatura:** Goizean 26-27°

**Euria:** Arratsaldean, bakarrik pizka bat.

**Haizea:** Ipar mendebaldera egingo du.

**Itsasoa:** Uraren Temperatura 16-17°koa izango da.

**Gaurko prebisioa:** Goizean zerua irekiko da. Arratsaldean euria

**ESAERA ZAHARRA:** Euria eta eguzkia, erromako zubia.

## Ahokorapiloa

MAHATSA



MINGOTSA DA

MOREA ALA HORIA

MINGOTSA ALA



GOZOA GAZIA.



# Gu ere idazle

2 . z i k l o k o l a n a k

## PALABRAS FUERA DE JUEGO

Lee con atención las palabras y encuentra las 3 que están fuera de juego por no cumplir las mismas normas que las demás.

Mali Nigeria Colombia Peru Brasil Uruguay Mexico Venezuela  
Chile Angola

¿Cuáles son las 3 palabras que están fuera de juego?  
¿ Por qué ?

EGILEA: INES MARIN



## Hizki zopa

TEMA: Ciudades

INSTRUCCIONES: La sopa de letras tiene 7 ciudades escondidas. Están en diagonal, de izquierda a derecha, de derecha a izquierda y de arriba a abajo.

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



EGILEA: MAIDER CASAL

## DESCRIPCIÓN MÁGICA

Había una vez un niño que se llamaba Pablo. Tenía 12 años. Pablo era un chico muy listo. Pablo tenía poderes especiales, tenía unos brazos largos que le permitían coger las cosas desde muy lejos. Sus piernas eran muy largas y con ellas podía correr un kilómetro por minuto. Sus ojos eran amarillos y le permitían mirar al sol y convertir la luz en lo que quería, aparte de todo esto podía volar.

Como Pablo era muy especial, con sus poderes mágicos, no tenía amigos y aburría mucho. Entonces un día desde casa decidió hacer algo bueno por los demás. Vio en la tele que un niño de su edad, con 12 años, estaba atrapado y solo en una casa que tenía fuego. Esto estaba ocurriendo en Madrid.

Al ver esta noticia, Pablo no se lo pensó dos veces y fue a rescatar al niño de la tele, con sus piernas, volando llegó enseguida. Nada más llegar, entró en la casa, miró al sol y convirtió la luz en un depósito de agua. Echó el agua encima de la casa y con sus brazos cogió al niño mareado por el fuego.

Al final, el niño se despertó en los brazos de Pablo, se hicieron amigos y quedaron muchos días para estar juntos y pasar momentos divertidos juntos.



*Egilea: Marcos Vitoria*

# Saski Naski

B . z i k l o k o l a n a

## Lamingtons

Australian recipes include lots of the fresh ingredients found there: tropical fruits, seafood, vegetables, beef and lamb. The cooking is a mixture of European, Asian, Chinese and Japanese.

### Ingredients:

- 225g of softened butter.
- 175g of caster sugar.
- 2 eggs.
- 6 tablespoons milk.
- 1 teaspoon of vanilla essence or extract.
- 225g self-raising flour.
- For the icing: 115g icing sugar.
- 1 tablespoon cocoa powder.
- 2 tablespoons warm water.
- 30g desiccated coconut.



- 1.- First, put the butter and sugar in a bowl. Beat them together with a wooden spoon until thick and creamy.
- 2.- Next, beat the eggs, then add them to the butter mixture bit by bit. Stir in the milk and vanilla essence or extract.
- 3.- Then, sift the flour into a bowl. Fold it gently into the cake mixture with a metal spoon. Do not beat it.
- 4.-After, grease and line the baking tray. Pour in the mixture and smooth the top with a knife.
- 5.-After that, bake the cake for 25-30 minutes, until it is golden brown. Take it out of the oven and let it cool a little.
- 6.-Later, cut the cake into 7 cm squares. Use a spatula to lift them onto a wire rack. Leave them to cool.
- 7.- Then, sift the icing sugar and cocoa powder into a small bowl. Add the water, to make smooth, runny icing.
- 8.-Finally, spread icing onto the top of each square, letting it run down the sides. Sprinkle a little coconut over each one.



Egilea: MIKEL MALAGON



**ABE hitza aurkitu  
Portadakoak ez du balio**

# Clothes

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

BELT  
HAT  
SHIRT  
TROUSERS

BLOUSE  
JACKET  
SKIRT

DRESS  
SCARF  
TIE

