

3. zb

URRIAK

16

Ostirala

ABE



Sara, Ines, Clara eta Ander.

www.amaraberi.org

amaraberrimor.abe@gmail.com

Artikoa



Hogei urte baino lehenago Artikoa izotzik gabe geldituko da eta txalupak itsaso batetik bestera pasatzeko erreztasun handia izango dute.

Mugikorrak

Frantzian debekatuko dute 14 urte baino txikiagoak diren haurrak, gelan mugikorrak erabiltzea, pentsatzen dutelako kaltegarria izan daitekela.



EDITORIALA

Kaixo ikasleak, gaur beste A.B.E bat ateratzen da salgai gure eskolan, Espero dugu gustatzea eta dibertitzea asko irakurtzen eta jolasak osatzen.



a u r k i b i d e a

- 1.- PORTADA: Artikoa eta mugikorrak.
- 2.- INKESTA: Zer izan nahi duzu handitan?
- 3.- SASKI NASKI: El delfin.
- 4.- LUMAREN KILIMA: Ricky Rubio.
- 5.- GU ERE IDAZLE: Pertsonai misterioitsua.
- 6.- ENTRETENIGARRIAK: Receta.

gaur eta hemen

Gaur Urriak 15 eskolako lehen asanblada ospatu da gimnasioan. Arauei buruz hitz egin dute ordezkariak, eta gero paperari buruz hitz egin dute gure irakasleek.



Zer izan nahi duzue handitan?

I
N
K
E
S
T
A



Maria .B

Aktoresa.



Irati.p

Margolaria.



Nora.A

Medika



Elena.A

Aktoresa.



Kamil.E

Zoologista.



Jon.H

Bonbero.



Lukas.U

Futbolista.



Ander.L

Tenista.

Inkestaren emaitzak

Denetarik dago.

EL DELFÍN

1. Los delfines al dormir, duermen medio despiertos.
2. Duermen así por si acaso les atacan.
3. De vez en cuando, para respirar, salen del agua.
4. Con la cola impulsan para dar saltos y pueden llegar hasta 6 metros.
5. Los delfines son juguetones, dan volteretas, hacen giros y se pueden quedar de pie.
6. En la piel tienen una capa de grasa para protegerse del frío
7. Los delfines cuando están debajo del agua el corazón les late mas despacio para respirar.
8. Los delfines para ir más rápido dan saltos.
9. El delfín y la ballena tienen la forma del pez.
10. El delfín tiene una aleta en cada lado y otra en la espalda.
11. Vive en las profundidades.
12. Se acerca hasta la costa, pero no va hacia la orilla.
13. Tiene 160 dientes.
14. Con el respiráculo respira.
15. El delfín duerme unas pocas horas, el resto del tiempo salta, hace piruetas y roza con las olas que pasan.
16. Al saltar, cuando caen salpican mucho.
17. Nadan muy rápido moviendo la cola de arriba a abajo.
18. El delfín es grande y estrecho, perfecto para bucear.



*Egilea: Andrea
Izaguirre*

LUMAREN KILIMA

RIKCKY RUBIO

Con los 10 años aún no sabía muy bien por que deporte decantarse:El fútbol o el baloncesto ya que los dos le gustaban y era bastante bueno en ambos.Hubo un momento,incluso,en que decidió hacerse futbolista con la ilusión de jugar en su equipo favorito:el Español,por suerte,el hecho de que siempre lo ponían a jugar con chicos mayores acabó con sus sueños de futbolista y opto por volver al baloncesto.

Un talento Natural

Apenas dos años después,ya jugaba en los infantiles DKV juventud.Desde el primer momento Ricky dio muestras de talento natural para el baloncesto,dominando todas las facetas del juego:Movilidad,rapidez,inteligencia,tiro,base,recuperación...Así toda su trayectoria en las categorías inferiores,tanto en la peña como en la selección nacional fue espectacular solo un dato:En el europeo cadete 2006,que gano España,fue elegido el MVP jugador mas valioso),siendo el máximo anotador,regateador,asistente y recuperador del torneo.



EGILEA:EZEZAGUNA

GUERE IDAZLE

- *Txinatarra da
- *Kapela darama
- *Bibotza dauka
- *Belarri bat ikusten zaio
- *Kapelan ponpoia dauka
- *Jantzi marrazkiduna dauka



Mikel Malagón



EGURALDIA



hotza

TENPERATURA:

MOMENTU HONETAKOTENPERATURA:6º
ATZOKO TENPERATURARIK BEROENA:12º
GAU HONETAKOTENPERATURARIKHOTZENA:4º

ZERUA:GARBI

LURRA:LEHORRA

HAIZEA:

*HAIZE MOTA:HAIRZESKA

*HAIZEAREN NORABIDEA:IPAR MENDEBALDEA

EURIA:

EZ DU EURIRIK EGITEN

PRESIOA:

MOMENTU HONETAKO PRESIOA:1041 MB
HURRENGO ORDUTARAKO PREBISIOA:EGUZKIA

Esaera zaharra:Lehia, elurraren deia



abe hitza aurkitu portadakoak ez du balio

e
n
t
r
e
t
e
n
i
g
a
r
r
i
a
k

RECETA

ROSQUILLAS

INGREDIENTES:

- *Dos huevos
- *Aceite
- *Un sobre de levadura
- *Anís
- *Harina
- *Una cuchara de azúcar

PREPARACIÓN:

- *Echa los huevos en un recipiente y el aceite. Luego bate bien los huevos y el aceite.
- *Echa un sobre de levadura y añade un poco de anís y azúcar.
- *Vete añadiendo poco a poco la harina para ir haciendo la masa.
- *Para terminar, haz las formas. Las echas a la sartén para freírlas.

iy ya están listas!

