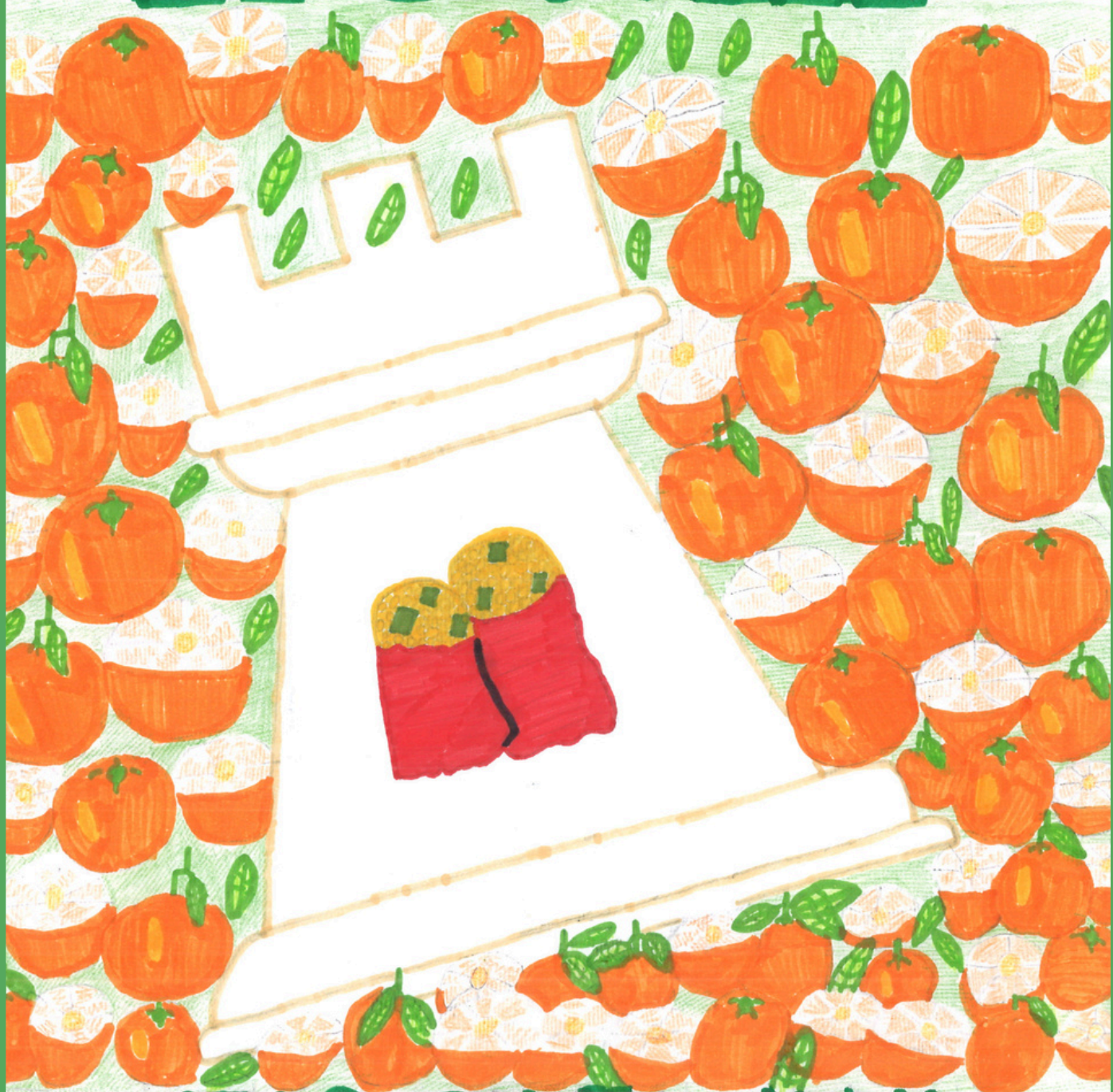
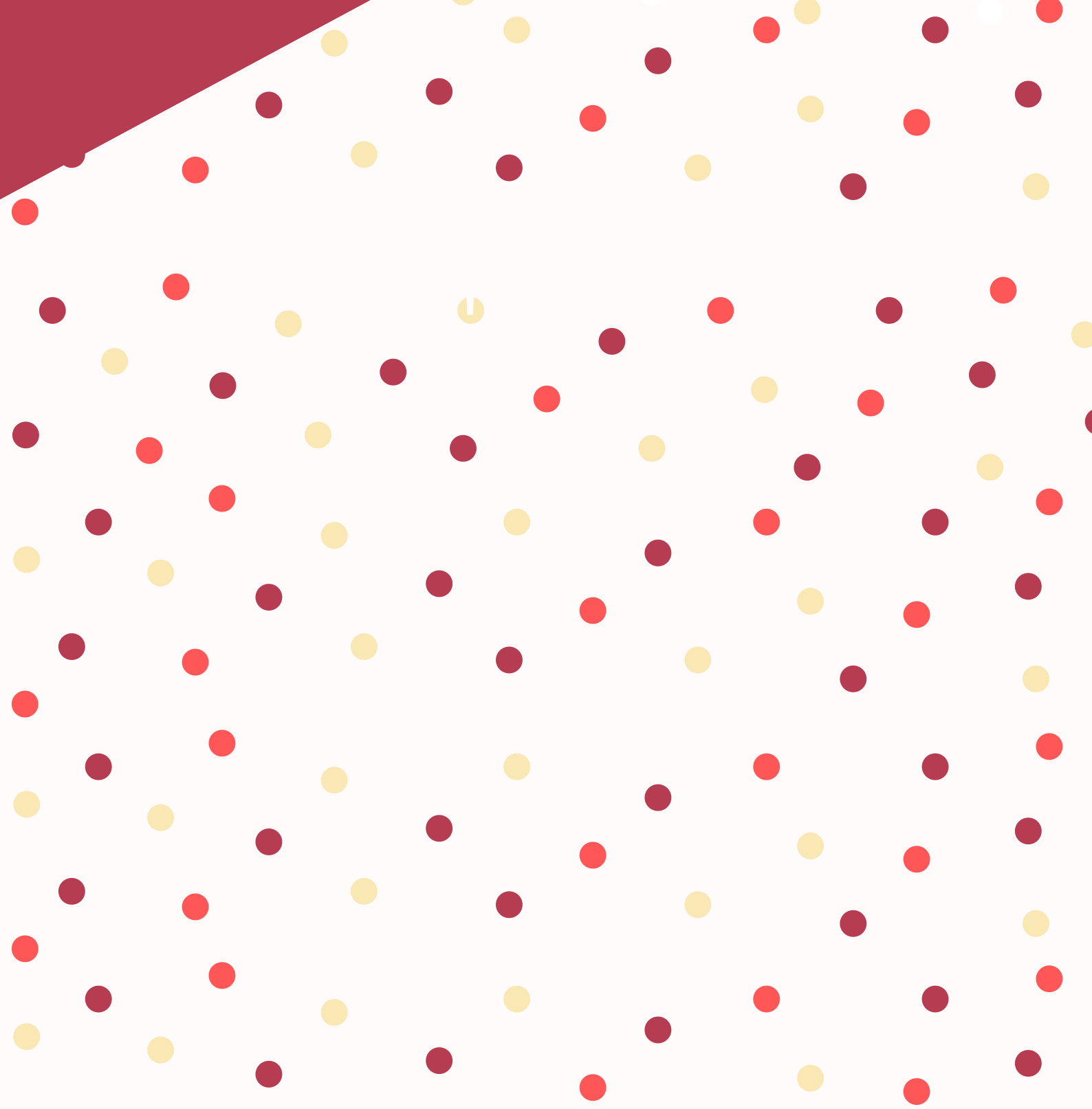


# XI REVISTA "EL CASTELL"



CEIP SANTA ANNA



# ÍNDEX

1. Editorial
2. Escaldà de la pansa.
3. Pesca al rall.
4. Receptari
  - a. Coques de divendres (Infantil)
  - b. Arnadí (1r Primària)
  - c. Arròs amb fesols i nap (2n Primària)
  - d. Galetes (1r Cicle)
  - e. Pebreres farcides (3r Primària)
  - f. Sabó artesanal (4t Primària)
  - g. Arròs amb bogavant (5é Primària)
5. Una finestra al passat.



# EDITORIAL

## XI REVISTA «EL CASTELL»

El naixement del poble valencià comença com una aventura entre la comunitat educativa que, mitjançant exposicions, cançons, rondalles, música, entre altres, ens endinsem en la nostra cultura.

L'escola de Santa Anna va commemorar el dia dels valencians amb activitats representatives de la cultura valenciana. La commemoració del 9 d'octubre, festivitat que evoca la conquesta de València, el 9 d'octubre de 1238, per les tropes del rei Jaume I, data molt més que simbòlica, ja que eixa conquesta de València, marcaria un abans i un després en la història de tots els valencians i valencianes que ens fa sentir orgullosos de qui som, com som i d'on som.

D'aquell temps fins ara s'ha aconseguit, al llarg de molts anys, una cultura i un caràcter propi que ens diferencia d'altres territoris, amb la nostra llengua, referents culturals reconeguts arreu del món o lleis pròpies com els Furs o l'Estatut d'Autonomia. Però, de res serveix mirar al passat si no ens plantejem una perspectiva de futur: cal saber on volem anar i quin model de poble volem ser. Amb balls i cançons hem carregat de tradició el nostre centre, amb dolçaina, com a instrument popular.

Amb aquesta diada i amb el nostre canal de podcast ens endinsem amb el projecte «XAFANT FANG» i ara us presentem aquest llibre culinari, en forma de revista, extret de la nostra tradició, del nostre poble i com no del nostre producte local, que volem afavorir i valorar.



Hem tingut col·laboracions, i assenyalem l'acte del 25 N, on entre les famílies, mestres jubilades i persones importants del poble, com la visita de Xelo Peiró vam treballar i elaborar receptes senzilles amb l'alumnat, que ens han permès editar i crear aquesta nova edició de la revista «El Castell».

Tot aquest curs el nostre projecte marcarà el nostre tret d'identitat i la nostra tasca «XAFANT FANÇ».



# PESCA AL RALL

Coneixem l'art de la pesca al rall de la mà del nostre alumne Xavi Gregori Pellicer.



## EL RALL

És un ormeig de pesca que consisteix en una xarxa de malla, de forma semiesfèrica, d'una grossària variable segons les espècies a capturar. A l'extrem superior, porta una corda d'uns quatre metres, s'utilitza per sostenir-lo i recuperar-lo, mentre que la part inferior és una bossa de xarxa on queden atrapats els peixos, juntament amb uns ploms que submergeixen ràpidament la xarxa en llençar-la.

El pescador de rall ha de ser capaç de tirar l'art de pesca i forma la figura d'un cercle dins del canal. Llavors, la xarxa o corona s'enfonsa pel pes de la plomada i els peixos que hi ha sota queden atrapats. Finalment, amb l'ajuda de la corda es recupera el rall amb els peixos enganxats.

És un art de pesca no selectiu, per la qual cosa es capturen tota classe de peixos, sense distinció d'espècies.







# ESCALDÀ DE LA PANSA

“La molinera d’Oliva demana aigua al Senyor, i ara diuen els panseros sol i aire, i aigua no” .

La Festa de l’Escaldà, que vam fer a Oliva el diumenge dia 17 de setembre a l’Escola de Santa Anna, va ser tot un èxit. Aquesta va ser organitzada per l’Associació Veïnal i Cultural El Palau.

Un èxit... per l’interés què va mostrar –el procés de l’escaldada del raïm i la importància dels riuraus–; per l’explicació rigorosa i entretinguda de Riuraus al Vernissa i l’olivera Àngela Gadea; pel taller de canyissos; per la participació de moltes persones ... ; per la música d’acordió del pedreguerí Paco Molines; pels balls de rogle dirigits per Joanvi Mengual Narváez amb la gent del Taller de Balls de l’Escola FPA Serafí de Centelles; per la batucada feta pel nostre alumnat; per la col·laboració dels comerços...

Aquesta festa li dona visibilització al barri i al nostre entorn; perquè fem cultura per millorar-lo; perquè és un lloc on volem viure dignament; perquè recuperem tradicions i història d’Oliva i perquè cada vegada som més qui treballem per revitalitzar el Raval i la Vila, centre històric, essencial del nostre poble des del mític Palau Comtal dels Centelles i Riusech, als peus del Castell de Santa Anna.

Adjunt tenim una bona col·lecció que mostra que es poden fer activitats interessants i divertides en el nostre entorn.

## FENT HISTÒRIA:

L’escaldada (col·loquialment ‘escaldà’) és l’acció o efecte d’escaldar, és a dir, “introduir un aliment en aigua bullent per a reblanir-lo [...]” .

Per fer pansa, els fenicis i grecs deixaven assecar el raïm al sol. Però el procés de secatge escaldant el raïm sembla que ja es coneixia en temps dels romans. Més prop en el temps, a les Comarques Centrals, hi ha referències de producció i exportació de pansa des del segle XV.

Serà al principi del segle XIX quan es transformà la tradicional producció familiar en una producció industrial, i cap a l'any 1844 es produirà un esclat de producció de la pansa i una forta expansió i exportació a Anglaterra, els Estats Units... La Safor també participà d'aquest auge espectacular sense precedents, on la vinya arribà a ocupar la majoria de les terres de secà i un 60% del regadiu, amb el predomini del raïm moscatell. Les vinyes es destinaven majoritàriament a l'elaboració de la pansa, que va ser font de riquesa. La pansa era un aliment barat amb una alta aportació calòrica, a més de tindre una excel·lent conservació.

La pansa s'utilitzava, principalment, com a ingredient del bescuit anglès per excel·lència: el 'plum-cake'; o el 'panettone', dels italians, o receptes com l'arròs al forn amb panses i cigrons, que es fa encara a la Ribera i té origen en la cuina àrab.

Però, vingueren mals temps: a finals del segle XIX arribà als mercats la pansa turca i grega; anomenades respectivament, "corints i sultanes"; aparegué la filloxera (assolant ràpidament tots els camps de vinya de tota la Mediterrània); abaixaren els preus a causa de la 'lleï seca' als EUA i l'excés de producció i, a finals del 1970, començà la competència d'Austràlia i Turquia.

Ulligat a la pèrdua del raïm, recordem la cançó "Arranquen vinyes", de La Maria. És la versió d'una havanera tradicional d'Alcàsser, la lletra de la qual parla de qui treballa la terra.



Aprofitem per a adjuntar el QR perquè pugueu accedir directament a l'entrevista que li vam fer quan va participar de l'activitat de Rapsodes en la modalitat de cant d'estil.



## ESCALDAR

La raó d'escaldar no és una altra que accelerar el procés de secatge del raïm, abans que vinguen les pluges i malbaraten la producció. Els riuraus servien per a protegir-lo dels ruixats. Però, amb el procés de secatge natural es podia tardar quatre setmanes. Amb l'escaldada el procés de secatge es reduïa notablement.

Amb aquesta celebració ens apropem a conèixer la història, també la recent abans del taronger; saber que hi havia riuraus a Santa Anna; conèixer la tradició que existia fa més de 120 anys; fer canyissets; esmorzar; ballar... perquè "Qui té pansa, té dansa".







# RECEPTARI

INFANTIL

# COQUES

## RECEPTA

NOM DE LA RECEPTA:

COQUES



INGREDIENTS:

\* AIGUA

\* RENT

\* FARINA

\* PÈSOLS

\* oli

\* TOMYINA

\* SAL

\* CEBA-OU

ELABORACIÓ:

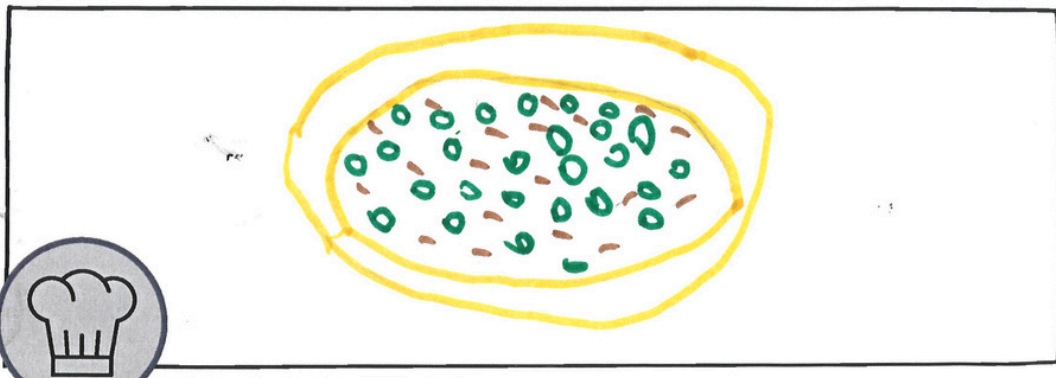
1- PESAR i MESCLAR ELS INGREDIENTS

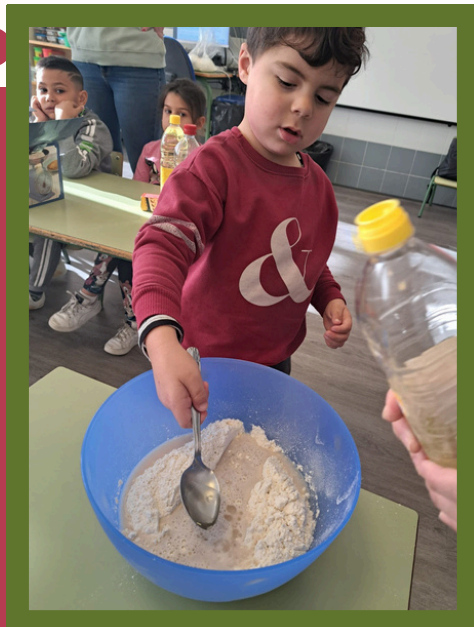
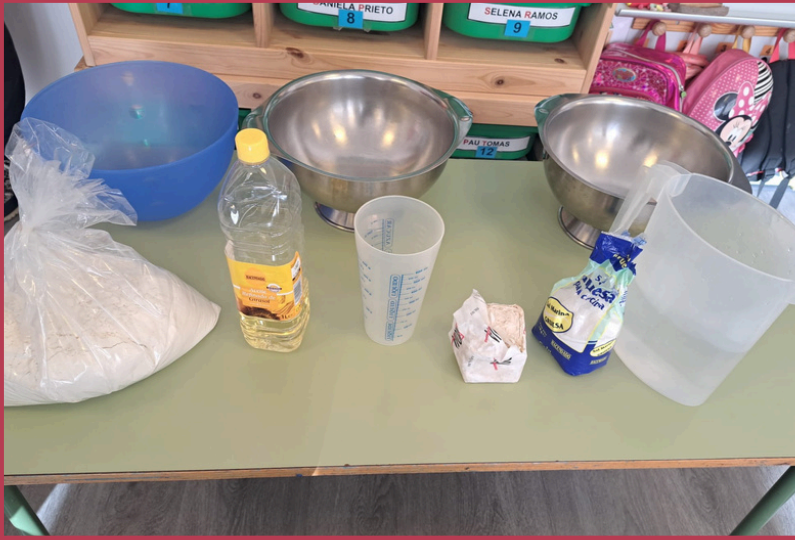
2- AMASSAR i DONAR FORMA

3- POSAR EL RECAPTE

4- COURE AL FORN 15' 200°

DIBUIX:













## PER QUÈ AQUESTA RECEPTE?

Perquè és una recepta tradicional del nostre poble que es menja tots els divendres.





## ARNADÍ

de postres...

### RECEPTA TRADICIONAL ARNADÍ

#### INGREDIENTS:

- 125 g sucre
- 1 rovell d'ou
- 250 g polpa castanya torrada
- 125 g ametlla molta
- Lima ratllada
- 1 l de canella • Pinyons i ametles

#### UTENSILIS:

- 1 bol
- 1 ratllador
- 1 cassola de fang
- 1 colador

#### ELABORACIÓ:

1. Es fa la castanya al forn.
2. Es deixa escórrer la polpa.
3. Es mesclen tots els ingredients en el bol.
4. En la cassola fem una muntanyeta amb la massa i decoram amb ametles i pinyons.
5. Al forn 4 h / 150°C







## PER QUÈ AQUESTA RECEPTE?

A l'alumnat de 1r de primària ens agrada molt el dolcet i, aprofitant productes valencians i de proximitat ens agradaria compartir una recepta típica de la nostra zona: l'arnadí. Sabíeu que l'Arnadí és un dolç d'origen àrab i enriqueix les taules en Setmana Santa? Aquestes postres es feia amb la finalitat d'aportar calories en el dejuni que feia la gent durant la Quaresma. Es planta en les nostres taules amb una forma impetuosa com apuntant el cel.

Preneu nota i mans a la massa!



# 2N DE PRIMÀRIA



## ARRÒS AMB FESOLS I NAP

### RECEPTA

NOM DE LA RECEPTA:

Arròs amb fesols i nap

INGREDIENTS:



Aigua



Costell de porc



pellastre



fesols i nap seques



sal, salsa



avies

ELABORACIÓ:

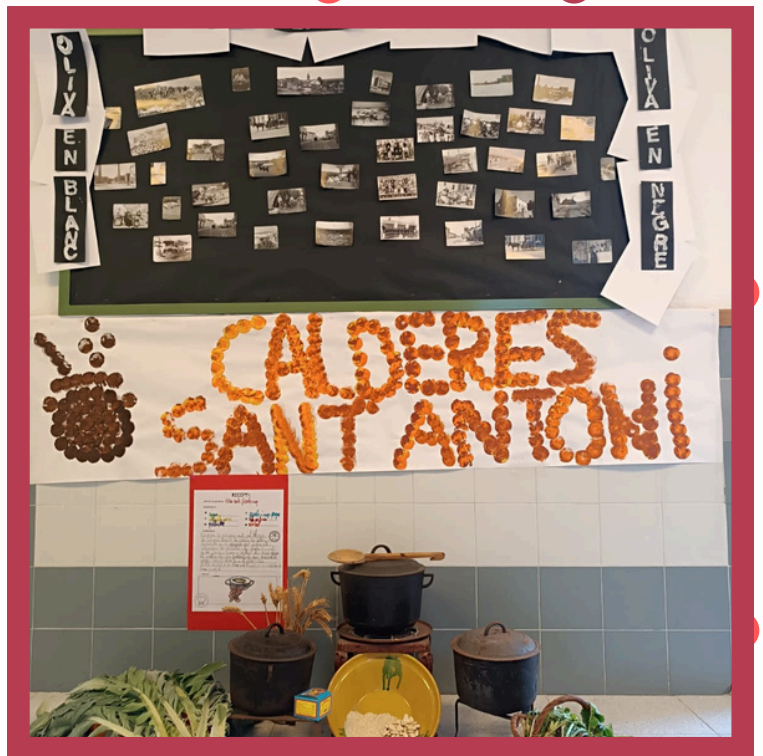
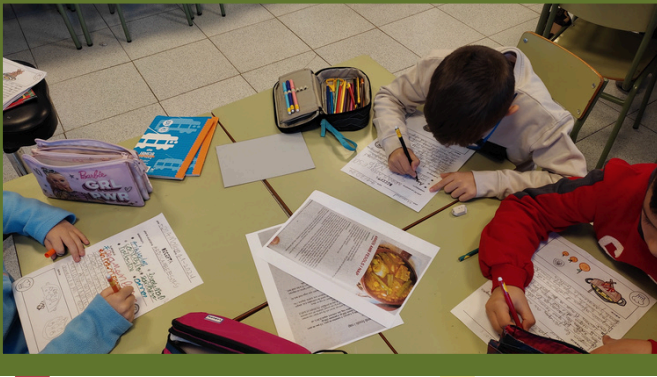
- 1 Escorrem les penques amb sal lleuger.
- 2 Els fets que tenim les rentem les tallem i
- 3 les posem en la cassola amb aigua, oli i
- 4 sal, passem les costelles i ho deixem 15 minuts.
- 5 a foc baix i 15 min a foc lent des pres aplanem
- 6 el pellastre i els trossets de nap passem el
- 7 pellete roca 5 DA Ma se om de pebale i avia.
- 8 bullits moment de ser llens amb el salsa 20 minuts de gust
- 9 Bon profit



DIBUIX:







## PER QUÈ AQUESTA RECEPTE?

L'alumnat de segon de primària hem elegit aquesta recepta pel seu significat i origen. Segons conta la nostra història d'Oliva, en els anys 40, anys de la postguerra, on la misèria i la pobresa envaïa els nostres carrers, es va instaurar un dinar solidari per tal de passar millor les penúries de l'hivern. Un dinar, que tot i que ha canviat el seu origen, ha perdurat en el temps i s'ha convertit així en una tradició.

Aquesta, com altres, han sigut treballades dintre del nostre projecte de centre Xafant Fang, però especialment, per les dates en què se celebra i el seu significat intrínsec, ens ha obert el camí per solidaritzar-nos amb la resta del món que encara continua patint les conseqüències de les guerres, culminant la nostra recerca i tasca el 30 de gener, dia de la Pau.



# TR CICLE

## GALETES DE XOCOLATE

### RECEPTA

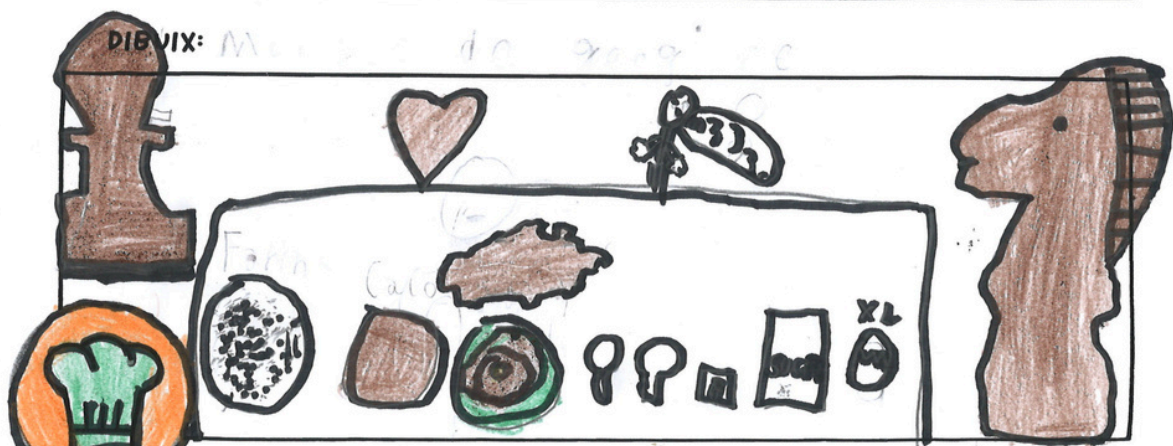
NOM DE LA RECEPTA: Galetes de Xocolata.

#### INGREDIENTS:

- \* 125g De mantega.
- \* 10u XL Ovi.
- \* 250g De farina.
- \* 25g Cacao.
- \* 125g De sucre.
- \* 150gre Llevat.

#### ELABORACIÓ:

- ① Lavar-hos le mans i la taula.
- ② Pesar els ingredients.
- ③ Mesclar els ingredients.
- ④ Remoure fins tenir la masa.
- ⑤ Aplanar-la i posar-la a la nevera: 2 h.
- ⑥ Fer les figures amb diferents motlles.
- ⑦ Posar les galetes al forn durant 10 minuts a 180°C.
- ⑧ Menjar-hos les galetes. (Fih.)







## PER QUÈ AQUESTA RECEPТА?

Les i els alumnes del primer cicle d'Educació Primària, seguint amb el nostre aprenentatge de forma significativa, a partir del 25N, amb els tallers que realitzarem amb la implicació de la comunitat educativa i en el cas del taller de cuina, de Xelo Peiró, realitzarem galetes.

Aquest taller va ser l'inici d'un gran treball d'intercicle, on tractarem de fer la recepta entre totes i tots sense la implicació directa de l'adult.

En primer lloc, ens organitzarem en equips barrejats dels dos nivells. En segon lloc, mirarem el que necessitàvem, materials i ingredients per elaborar la recepta i, en tercer lloc, anàrem al supermercat en dues ocasions. La primera per comprovar els preus i calcular quanta quantitat d'ingredients necessitàvem en cada equip i quants diners anava a costar-nos, la següent visita al supermercat, fou per comprar amb el pertinent càlcul i pagament.

Tot aquest treball que duguérem a terme durant setmanes, va culminar en Nadal amb la distribució del material per equips, la realització de la recepta, tastet i recull per escrit. A les fotos, podreu observar un xicotet recull d'açò que ara vos acabem de contar.



## PEBRERES FARCIDES

### PEBRERES FARCIDES



#### INGREDIENTS

- 1/2 Kg d'arròs.
- fesols de la gamma.
- fesols de carota.
- 1Kg de pèbreres roges.
- Tanyina.
- oli.
- 2 tomàquets madurs.
- 4 dents d'all.
- Julivert.

#### EL PROCEDIMENT

Posen a safrèjar l'oli, afegim un poc de sal, la tanyina, després, la tanyina, els alls, els fesols i el julivert. Remenem unes dues o tres vegades i aboquem mig litre d'aigua i quart el caldo bull afegim l'arròs. Mentres es cou cal boquejar les pèbreres amb radaxxa de tanyina al fons de la cassola i quan l'arròs està un poc fet farcim les pèbreres i tapem cada pèbrera amb l'arròs dins amb una radaxxa de tanyina i ho posem al forn durant 90 minuts.





## PER QUÈ AQUESTA RECEPTE?

Fins que no vaig arribar a Oliva, mai havia sentit parlar d'aquest plat tan típic al poble. La recepta uneix els elements de la terra amb els del mar, dues de les coses amb què aquest poble viu i conviu. Si hem de pensar en les nostres tradicions, que millor que aquest plat tan típic i que cap altre poble s'adjudica l'autoria, com són les pebreres farcides.

A més, ja fa anys que celebra un concurs on pot participar qualsevol veïna o veí del poble, on es decideix qui és la persona que millor les fa. Tenint en compte tots els elements que les componen, com que la pebrera estiga ben feta, l'arròs soltet, tinga la proporció adequada de fesols, tonyina i arròs..., entre altres elements.

Per tant, per tots aquests motius, vaig pensar que quin millor plat per reflectir la tradició d'aquest poble, que les pebreres farcides.



## RECEPTA DE SABÓ

### RECEPTA DE SABÓ

#### Ingredients

- Oli d'oliva 500g
- Sosa càstica 96g
- Aigua 120
- Oli de coco 150g
- Aloe vera 150g
- Suc de llima

#### Eines

- Gerra de vidre o plàstic de capacitat 1l.
- Got de vidre o plàstic.
- Bol gran o galleda de plàstic.
- Espatula de fusta o plàstic.
- Pots de iogurt nets o maldes de diferents
- Balança de cuina

#### Elaboració

1. Peser la sosa en got de vidre o plàstic.
2. Pesar l'aigua destil·lada en gerra de vidre o plàstic.
3. Afegir la sosa a l'aigua destil·lada (sempre: la sosa sobre l'aigua destil·lada) i remenar amb espatula de plàstic fins a completa dissolució de la sosa (Evitar respirar els gasos irritants que es desprenen)
4. En un bol o galleda de plàstic pesar l'oli d'oliva.
5. Afegir la solució de sosa a l'oli d'oliva, i, amb espatula de fusta o plàstic, remenar de forma constant, energica i homogènia durant 30-90 minuts, fins a obtenir una textura cremosa, com la maionesa fluida (punt trapa)
6. Oli de coco, Aloe, suc de llima,
7. Abocar aquesta crema de sabó als pots de iogurt. I deixar en absolut repos, tapats amb un cartó i coberts amb una toballola o manta (abrigats s'afavoreix la saponificació) fins que solidifiqui el sabó, entre 24-72 hores.





## PER QUÈ AQUESTA RECEPETA?

El sabó és un producte amb més de 5.000 anys d'història: sumeris, grecs, romans i egipcis en feien, amb cendres i greixos vegetals o animals.

A l'edat mitjana era un article de luxe. El sabó va entrar a totes les llars i va passar a ser un article de primera necessitat, no és casualitat que a principis del s. XIX va disminuir la mortalitat infantil i la mortalitat de les dones després del part.

El sabó va millorar la higiene i, per tant, la salut de les persones. Avui dia, l'ofici d'artesà sabonaire manté viva l'elaboració tradicional del sabó natural.

# 5É DE PRIMARIA

## ARRÒS MELÓS AMB LLAMÀNTOL

### RECEPTA

NOM DE LA RECEPTA: Arròs melós de bogavants

Per a 4 persones.

INGREDIENTS:

\* 2 bogavants de 500 a 600g

\* Un calamar de platja de 300g

\* Un rap de kilo

\* Un kg de morralla de roca

\* Oli d'oliva

\* Mitja ceba

\* Una carlota

\* Dues tomàquets

\* Mig kg de arròs

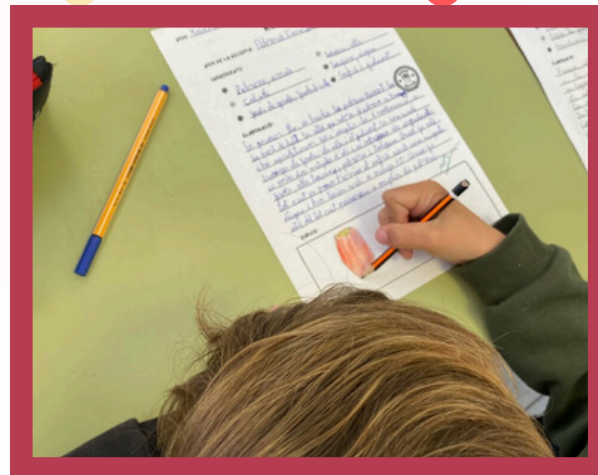
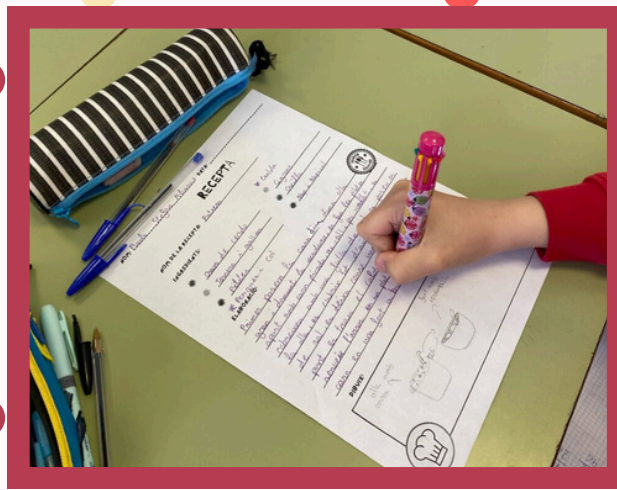
ELABORACIÓ:

Separarem el cap de la cua del rap i traem els dos fillets de la cua. Agafem el cap amb la morralla i el posem a bullir junt amb la carlota i una tomaca. En la cassola tirem oli d'oliva i sofregim els bogavants partits per la meitat, retirem els bogavants. A foc lent afegim la ceba trassada i una tomaca rallada. El següent pas seria afegir la cua de rap i el calamar a trossos i sofregim i encoïm el caldo. A continuació ho deixem bullir 10 minuts, afegim arròs i quan parte 15 minuts cuinant-se afegim els bogavants, passats 5 minuts més apaguem el foc i emplatarem. Bon profit!!

DIBUIX:







## PER QUÈ AQUESTA RECEPETA?

Aquest és un plat deliciós i sofisticat. El llamàntol té una carn dolça i succulenta que impregna l'arròs amb un sabor intens i exquisit. És un plat que impressiona, perfecte per a ocasions especials o per sorprendre els convidats. Aquest plat es pot preparar de diverses maneres, des de les versions més tradicionals fins a les variacions més innovadores, permetent experimentar a la cuina. És un plat típic de moltes cultures culinàries, com la Mediterrània, i cuinar-lo et permet explorar i gaudir de la riquesa de la gastronomia internacional.





The image features a decorative background with a diagonal split. The top-left corner is a solid dark red triangle. The rest of the background is white, filled with scattered dots in three colors: dark red, light red, and yellow. A horizontal dark red band runs across the middle of the page, containing the text 'UNA FINESTRA AL PASSAT' in white, bold, uppercase letters.

# UNA FINESTRA AL PASSAT



TIÀ  
Rosita

Hi havia una vegada un xiquet que estava jugant,  
la seva mare li va cridar; a sopar! i li va dir que  
posara les forques.

Després de sopar, va vindre la seva tia Rosita, i li va  
dir a la seva germana que traquera la lletera i el  
molinet. Van estar un ratet parlant i li va portar un  
regal al xiquet, li agrada pescar i li va regalar un rall ?  
a la seva germana un carburer i a la seva mare un  
librell. van estar un ratet més i la tia se'n va anar.

fin

## ♥ EL NET I LA IAIA ♥

Hi havia una vegada un xiquet de visita a casa de la seua iaia en València. El xiquet es deia Gabriel i la iaia Isabel.

Eren les 12:30 i feia molta fred així que la seua iaia va anar a una habitació on tenia el menjar, se'n va anar a la cuina va encendre el carburero i va agafar la lletera i el molinet i va fer llet per a Gabriel i cafè amb llet per a ella.

Després per la vesprada van anar a pescar i per el camí Gabriel va veure un canyamel i la iaia mentre caminaven li explicava el que era. I finalment quan van arribar a la mar va agafar una bossa que va fer Isabel en punt de ganxo, va agafar el rall, i... Van pescar un salmó! Després quan van arribar a casa el van sopar i van anar a dormir.

# LA DONA DE L'HORTA

Hi havia una vegada, una dona que va tindre un fill ella sola ja que el seu home els va abandonar. La dona tenia que anar a treballar a la conya - mel, a més no tenia moltes pecunies i de calcat temps anava molt bé, sempre anava amb les seues, a més ho guardava la llet del pit a la lletera. Com va lia que el seu fill creixera bé, per les vegades era peix - cadora i en aquells anys com no hi havia conyer de peixar moltes vegades tenia que utilitzar el sal de peixar.

Doncs un dia treballant en un hort va caure mentre estava l'aixada i va tindre i va tindre que anar amb guaita la resta de la seva vida. Però no estava enfu - dada ja que el seu fill es va convertir en un gran ho - me i li va regalar a sa mare un cotxe molt modern i molt car ja que a sa mare no li agradava l'esu - ritat.



# Les dançades del poble valencià

Hi havia una vegada, una dona que tots els matins es colocava el refeix i les espardenyas agafava la lletera i s'enanava al poble. Primer passava pel camp, allí hi havia molts materials com el falç, la forca la corbella etc... La dona va arribar al poble i va veure una cosa especial, ho va provar i li va dir a la xica.

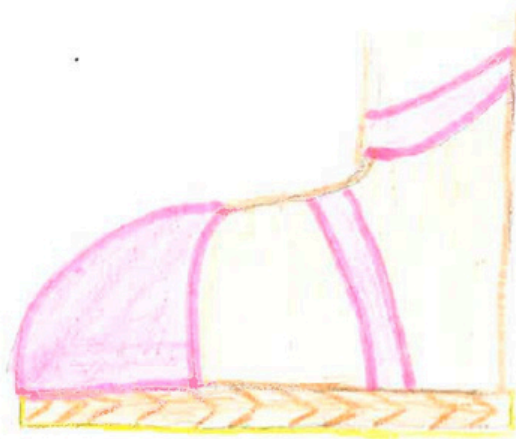
Disculpa, com s'anomena aquest tipus de ball?

No ho saps senyoreta! li va dir la dona.

Són les dançades valencianes, es el tipic ball del nostre poble, la musica es simple utilitzem la dolçaina i el abal.

Des d'aquell dia sempre quan anava a per llet s'aparava un atet a ballar.

Fi



## ♥♥ La magia de la iaia ♥♥

Un dia va passar una cosa molt rara. Va passar que la meua iaia va beure una gota d'aigua i es va transformar a un bebe. Després va beure llet i es va transformar a una xiqueta de 10 anys.

Després va beure una gota de Cocacola i es va transformar a una mare. I al final va beure una gota de vi i quan va beure es va transformar a una iaia.



## Un home pescador

El tio Franquet se 'm va anar a pescar a la mar d'aigua blanca. Portava un coll, una canya i una cistella. Va pescar dos llabranos i li els va portar a la tia Pera, la seva dona que estava sent punt de ganxo. Va trarre la solbrana i va ~~era~~ pescar els peixos, per allen dos quilos! Van anar en bon grup amb l'olla sense colat. Estava boníssim.

## UN DIA DE CAMP

Era uns anys un dia un home que es deia Pep i un dia va anar al camp amb el seu llagó. Quan va arribar mentre treballava es va donar compte que tenia més ferramentes que li ajudarien per al camp. Tenia un fulg, una candel·la i una forca. També tenia una bota de rei, per a que ma li agafara sed, i quan va agafar la bota de rei, tenia al costat ~~una~~ de caragolera i ja que estava en el camp va aprofitar per agafar uns caragols per a menjar i després de unes hores treballant en el camp s'en va anar a casa amb la seva dona a menjar. Quan va arribar Pep va menjar i després amb la seva dona s'en van anar a fer un passeig i van jugar a li va encantar!

## UN DIA A L'HORT

Havia una vegada, el tio Pep treballant a l'hort segant amb la corbella l'herba, va veure a Francisco amb la caragolera agafant caragol, i li va dir Francisco! Em podries deixar la Forca, Per favor? Si, si tranquil, ara te la dono. Pep! eixes espardenges d'espant que tens son noves? No si ja les tinc fa uns 10 anys. Vine a ma casa i t'ensenyare el que tinc nov. El morter me l'ha regalat la meva dona i tinc una romana! Mira quant pesa el morter!?

## Els treballadors

Una volta, una velleta que es deia Teresa, treballava amb un velllet que es deia Pablo. Treballaven junts al camp de jardiners i a la pesca. Ells tenien que portar los ferraments: fonses, rastrell i caragolera en el camp, conells i sedas al jardí i mall i fil i ham pes a pescar.

Eren molt amics, casi sempre anaven junts a tots els llocs. Cuento contado cuento acabado.





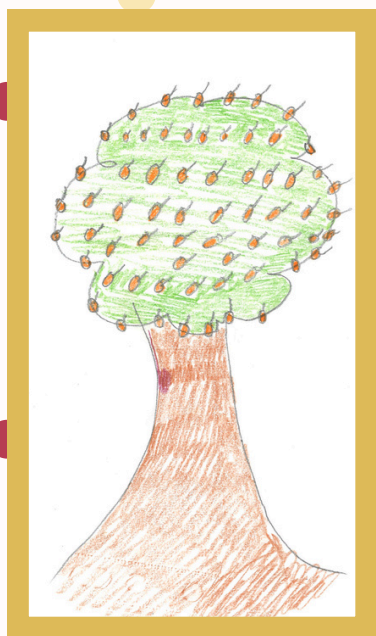
**PARTICIPANTS AL CONCURS DE  
PORTADES DE LA XI REVISTA  
ESCOLAR**



MANUEL LAVAL MARÍN 2N



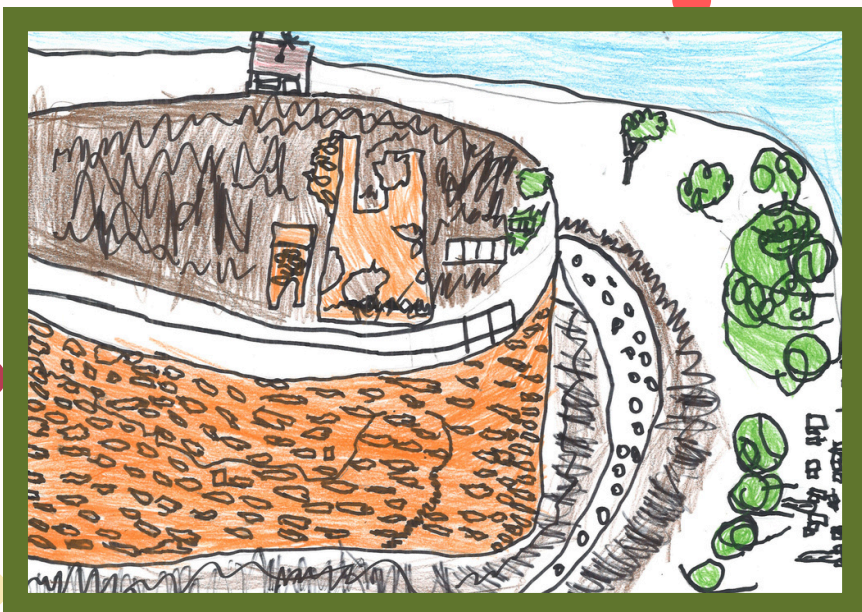
SEBASTIÁN GARCÍA MARÍN 2N



LUIS MORENO GONZÁLEZ 2N



ANTONI TOMÀS SENDRA 2N



JOAN FRANCESC LÓPEZ FUSTER 2N



VERA SAVALL GARCÍA 2N

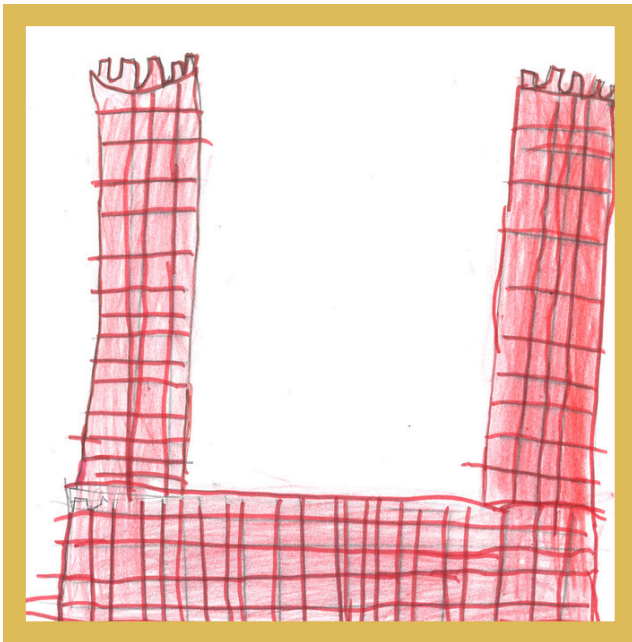




BRUNO TORRES CODINA 4T



PAULA MOLINA HERNÁNDEZ 2N



MANUEL MARTÍNEZ ARAQUE 2N

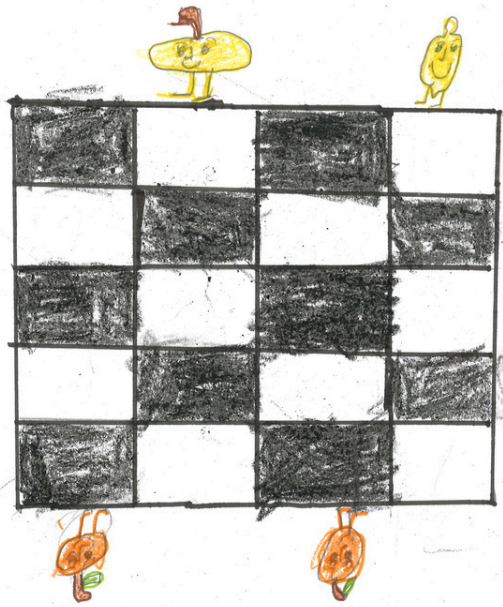


XI REVISTA  
"El Castell"

ALBERT BARRERES MARTÍNEZ 2N



XI revista el "castell"



AROA MIÑANA SALA 2N



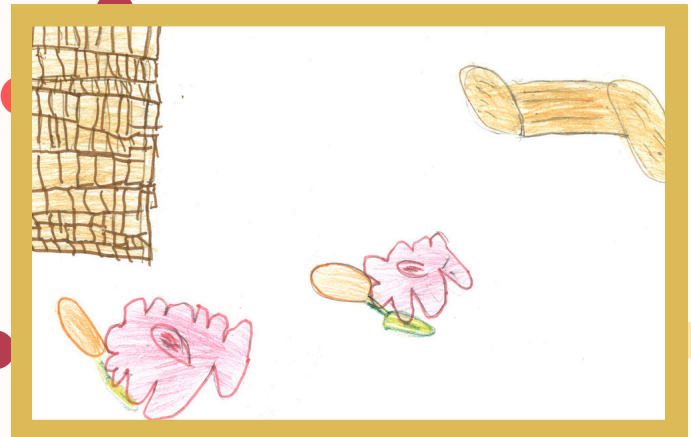
AYOUB SMAILI 1R



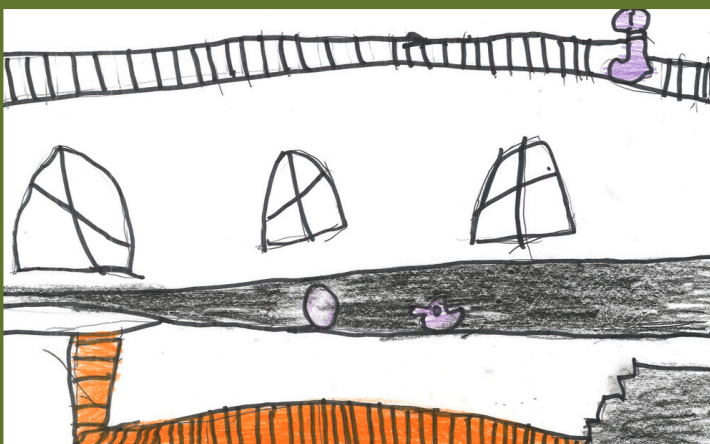
LEO PESTAÑA NAVARRON 2N



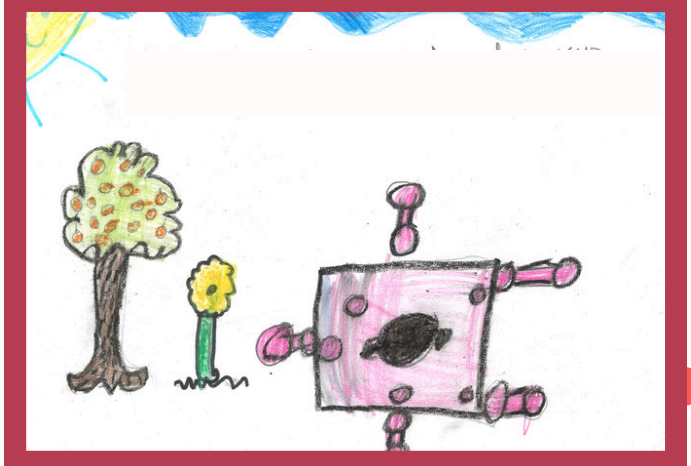
DANIEL JIMÉNEZ JIMÉNEZ 2N



GONZALO LLOPIS FUSTER 2N

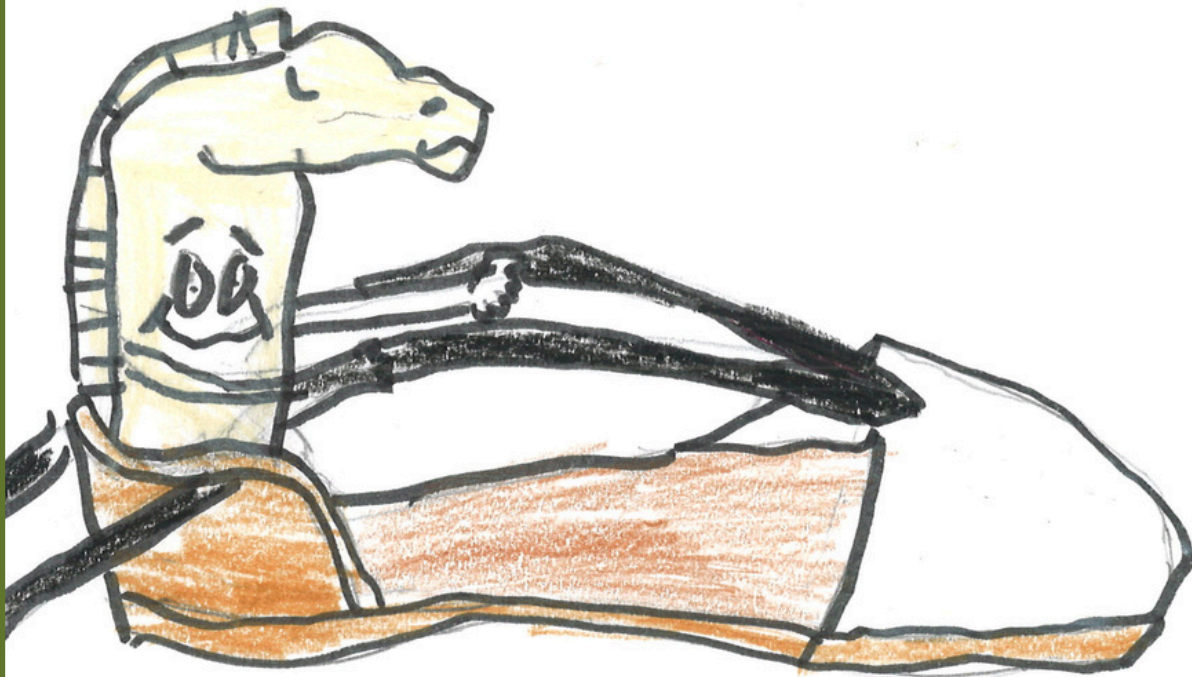


ARITZ PEÑALVER RUBIO 2N



AITANA LAVAL RAMOS CALATAYUD 2N





Autor de la contraportada: Joel Bañuls Burguera 2n



@Ceipsantaanna



<https://go.ivoox.com/sq/1092866>



@CeipSantaAnna



<https://santaanna.es/>



<https://www.avamet.org/mx-mxo.php>

