



PAFE Uretara

Gure Udarako Aldizkaria

**Irakurtzen eta mesedez
gozatu bidali dizkiguzuen
argazki guztiez.
Sorpresaz beteta dator
iraila, ez dugu aurreratu
nahi.**

**Disfrutad de las fotos que
nos habéis enviado.
Septiembre llega lleno de
sorpresas, pero no
queremos adelantarnos.**

Milla esker

Muchas gracias

PAFE ESKOLARA: Returns



UDA HONETAKO UNERIK ONENAK LOS MEJORES MOMENTOS DE ESTE VERANO



BIENVENIDO SEPTIEMBRE!!

QUE NOS DA:

LA OPORTUNIDAD DE VOLVER A COMENZAR

BLABIG

* Aunque te echaremos
de menos veranito!

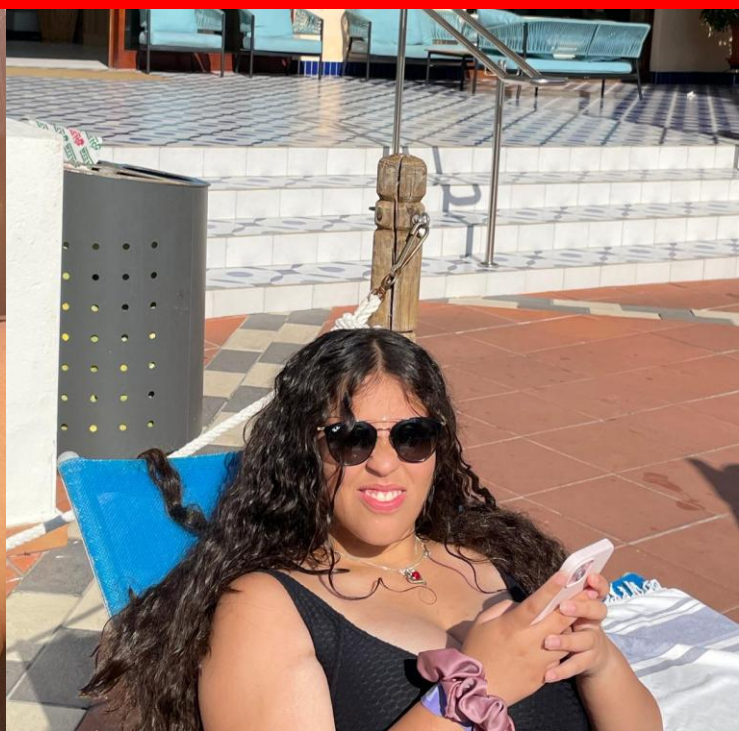


¡HOLA!

RANIA, Maider eta Iñaki



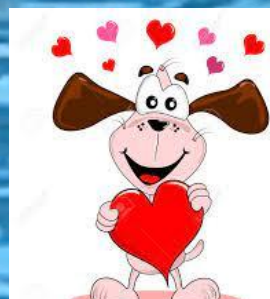
Rania de Jordania
pide respeto a los paparazzi



Capritik gertu nonbait



“Juancar, acerca el Fortuna que nos subimos, ni saltar del yate dejan” (HOLA aldizkari zientifikoak lapurtutako argazkiak)



JACOB, Aitana, Marina, Sonia eta Pedro



63 edo 36
urte bete
dituzu?



La que ha sido familia especializada será siempre
especial // Familia espezializatua izan dena berezia
izango da beti

EMILY – SALOME – Xhanti, Xhabi, Teo y Monica



O me compras la
pizza o quito la mano
y se lía



Aita, noiz
asmatu zuten
arropa? Ez du
pixa egingo,
ezta?

Bilboko kanpoaldetik paseo bat ematen



Una famiglia molto bella



JULIO VERNE LA VUELTA AL MUNDO EN 80 DÍAS



ADRIAN BRYAN IDURRE ALEX





Que gratiosos! Nos siguen a toda pastilla. Gelditu egingo gara, galdu ote diren ikusteko. Jende ona dirudi.



Muerde el polvo Fernando Alonso!!
Dakar gazteenaren txapelduna





Un día sueñas con
la GLORIA...

eta biharamunean
LoRiArEkIn AmEtS
egiten duzu
berriro



AHMED, Amaia eta Julen

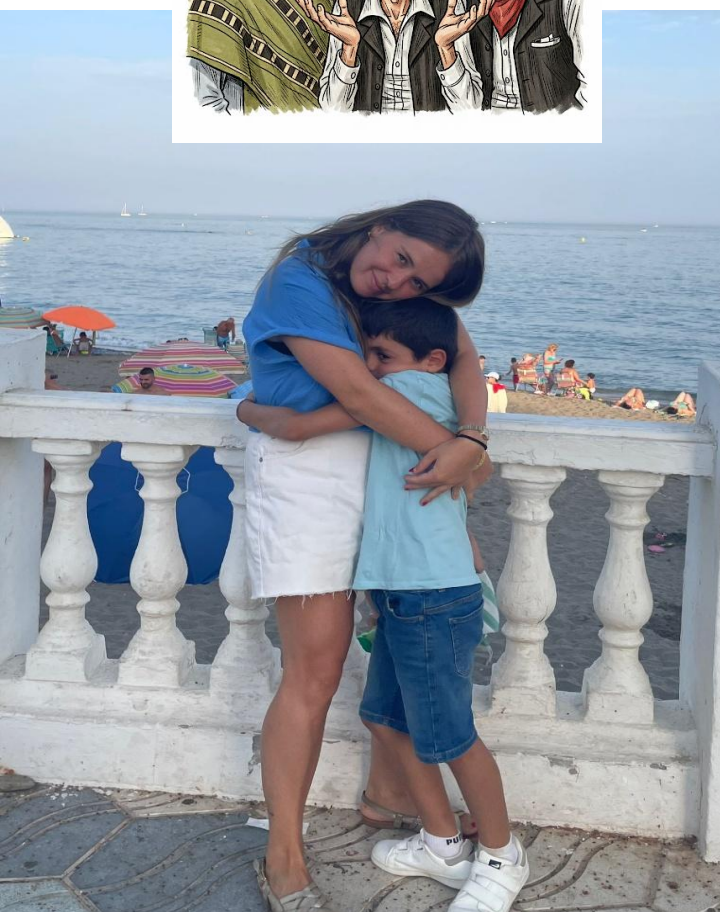
OZU, PISHA,
Bero handia
Malagan



Zocorro! Ya zonrio, pero no
me tiréis tanto de la boca!

**EMOZIOAK ARAUTZEKO
TEKNIKA BERRIA**

Ikusten, orain helatu handi hau jan dezaket hozkada batean

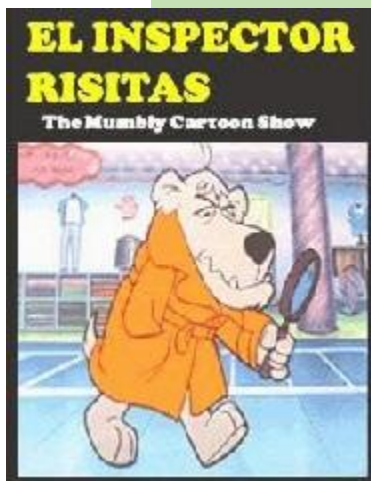
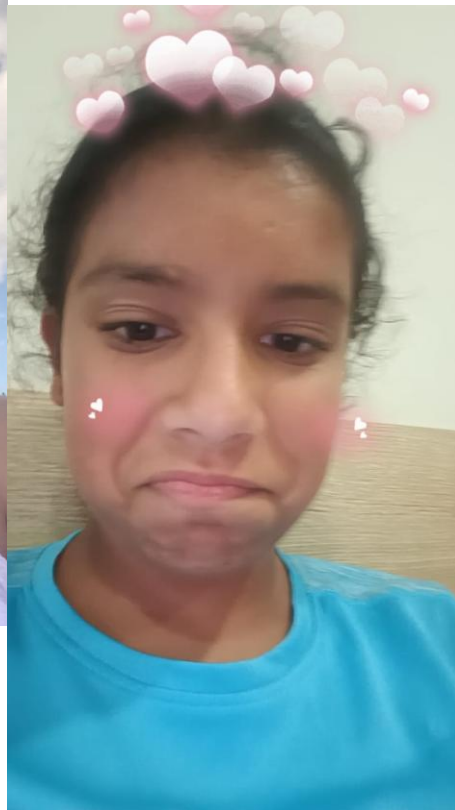


AITANA, Elena eta Javi



¿Les propongo para subir el
monte Aneto?

Hobe ez harri
asko dituelako eta
oporretan
nagoelako...



Así que al final
me he quedado
reflexionando y
planificando
la vuelta al cole...



Oso familia ona
egiten dute, pero
no nos han dejado
nada de comida.



RETO FOTOGRÁFICO:

!!!El reto ha sido un éxito!!!

Gracias por todas las fotos que nos habéis mandado, a continuación os mostramos los grandes devoradores que tenemos entre nosotros...

ARGAZKIERRONKA:

**Erronka arrakastatsua izan da!!!
Eskerrik asko bidali dizkiguzuen
argazki guztiengatik, jarraian gure
artean ditugun irensle handiak
erakutsiko dizkizuegu...**





DIARIO VASCO: Iritziak

Omara responde
tras el último PAFE
Uretara



*Bai, oso argi utzi nahi
dut “ME ENCANTAN
LAS EMPANDAS DE
CARNE” Jar ezazue
hurrengo txostenean,
mesedez*





DIARIO VASCO:
Berriak



Una entrevista preciosa.
Gracias Omara y Amaia

<https://youtu.be/IIr0Lz8Dtk0>

Elkarrizketa ederra.
Eskerrik asko Omara eta Amaia

The background is a dark brown collage of various beach and summer-themed items. It includes several seashells of different shapes and sizes, some in shades of brown and others in a reddish-brown. There are also starfish, some in red and others in white. A blue and white striped beach towel is visible on the right side. Two small, white-bordered photographs of a sunset over the ocean are placed on the left side. The central text is contained within a white, jagged-edged starburst shape.

Diario de los Mejores Momentos del Verano

**UDAKO
UNERIK
ONENEN
EGUNKARIA**

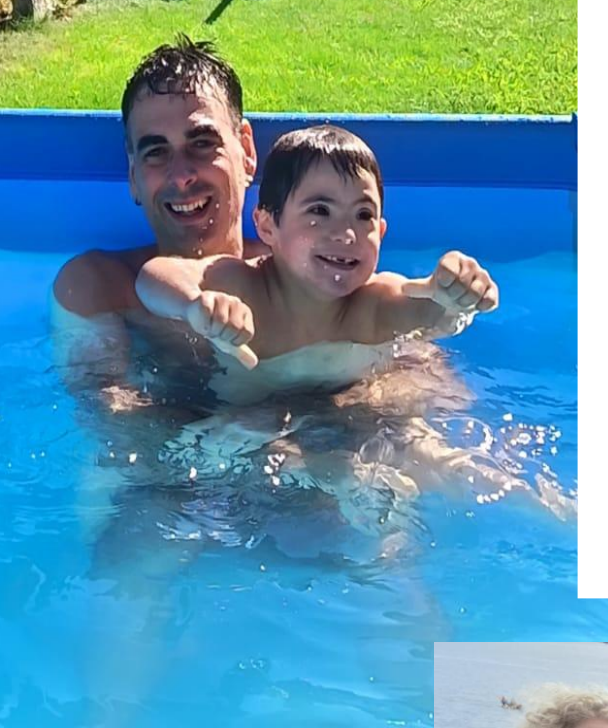
















shutterstock.com · 1748020553



**ESKERRIK ASKO FAMILIA
GUZTIEL. ZUEN
HURBILTASUNAK ETA
ESKUZABALTASUNAK
OROITZAPEN AHAZTEZINA
EGIN DÜTE AURTENGO UDAN**



**Gipuzkoako
Foru Aldundia**
Diputación Foral
de Gipuzkoa



**GRACIAS A TODAS LAS FAMILIAS.
VUESTRA CERCANÍA Y GENEROSIDAD
HAN HECHO DE ESTE VERANO
UN RECUERDO INOLVIDABLE.**



INSPIRAZIOI ESALDIAK FRASES INSPIRADORAS



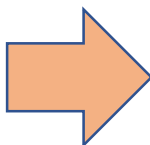
FRANCESC MIRALLES

**"Maitasuna da eman eta
jaso daitekeen oparirik
onena".**

**"El amor es el mejor
regalo que se puede dar y
recibir".**

Francesc Miralles es un reconocido autor español nacido el 27 de febrero de 1968 en Barcelona. Desde muy joven, Miralles ha mostrado un gran interés por la literatura y la escritura. Sus obras se caracterizan por abordar temas universales como el amor, la amistad, la identidad y la búsqueda de sentido en la vida. A través de su escritura, el autor invita a los lectores a reflexionar sobre la condición humana y encontrar respuestas a preguntas existenciales

Francesc Miralles 1968ko otsailaren 27an Bartzelonan jaio tako espainiar autore ezaguna da. Gazte-gaztetatik, Mirallesen literatura- eta idazketarekiko interes handia erakutsi du. Bere lanek gai unibertsalak jorratzen dituzte, hala nola maitasuna, adiskidetasuna, identitatea eta bizitzan zentzua bilatzea. Bere idazketaren bidez, egileak gizakiari buruz hausnartzera eta galdera existentzialen erantzunak aurkitzera gonbidatzen ditu irakurleak.





PROPOSAMEN BERRIA NUEVA PROPUESTA SAFA - IZASKUN



ATÚN EN CONSERVA (no, acogidos en conserva)

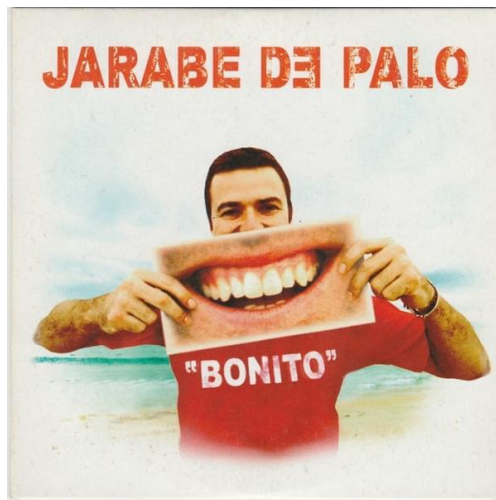
- 1) Poner agua con sal en el puchero. Para saber si tiene suficiente sal, echar una patata pequeña, si esta flota un poco es suficiente.
- 2) Introducir el atún en trozos gordos, tomando como medida la altura de los botes donde luego los vamos a introducir en conserva.
- 3) El atún tiene que estar cubierto con agua para cocerlo en puchero a presión durante media hora. Si es en puchero normal hay que cocerlos durante 1 hora.
- 4) Una vez cocidos, sacar los trozos de atún, escurrirlos y quitarles la piel y las espinas. A continuación, dejarlos que se sequen sobre un trapo aproximadamente 8 horas.
- 5) Antes de poner el atún en los botes, hay que echar un poco de aceite en el fondo de los botes, como 1 centímetro más o menos.
- 6) A continuación podemos empezar a introducir los trozos de atún.
- 7) Después de llenar todo el bote de atún, hay que cubrirlo entero con aceite, dejar unas horas que coja el aceite por si hay que añadir más.
- 8) Cerrar bien los botes y otra vez se cuecen al baño maría durante media hora en el puchero a presión o sino durante 1 hora en puchero normal.



**Hacer mientras se escucha
esta canción**

[https://www.youtube.com/
watch?v=xxhET61yB1A](https://www.youtube.com/watch?v=xxhET61yB1A)

**Egin abesti hau entzuten den
bitartean**



ATUNA KONTSERBAN (ez, kontserban pertsona harrerak)

- 1) Jarri ura gatzarekin lapikoan. Gatza nahikoa duen jakiteko, bota patata txiki bat, flota pixka bat nahikoa den.
- 2) Sartu atuna zati potoloetan, ondoren kontserban sartuko ditugun potoen altuera neurtuz.
- 3) Atunak urez estalita egon behar du, ordu erdiz presiopeko lapikoan egosteko. Lapiko normalean bada, ordubetez egosi behar dira.
- 4) Egosi ondoren, atun zatiak atera, xukatu eta azala eta arantzak kendu. Jarraian, utzi trapu baten gainean lehortzen, 8 ordu inguru.
- 5) Atuna potoetan jarri aurretik, olio pixka bat bota behar da potoen hondora, zentimetro bat gehiago edo gutxiago.
- 6) Jarraian, atun zatiak sartzen has gaitezke.
- 7) Atun-pote osoa bete ondoren, osorik estali behar da olioaz, eta ordu batzuk utzi behar dira olio hartzen, gehiago bota behar bada ere.
- 8) Poteak ondo itxi eta berriro ere maria komunera egosten dira ordu erdiz lapikoan, presiopean, edo bestela ordubetez lapiko arruntean.





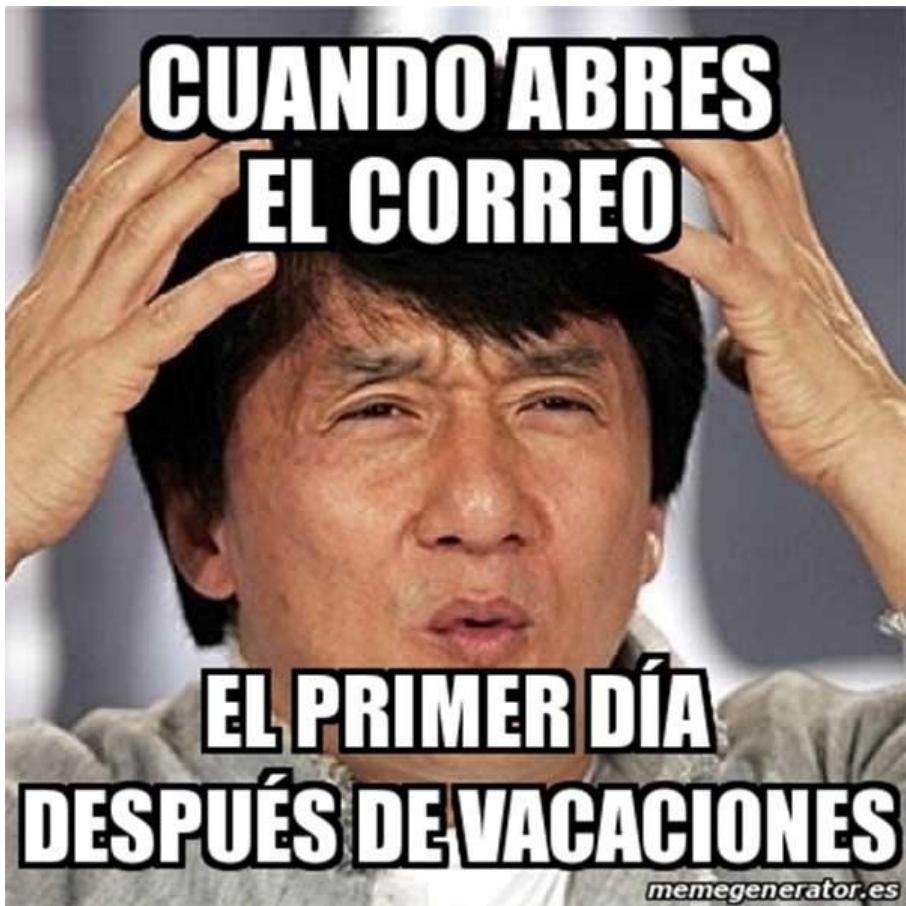
**¡Feliz
comienzo
de curso!**



**¡ Bienvenido,
septiembre!**

PAFE Uretara

IMÁGENES QUE SE HAN COLADO SIN QUERER
NAHI GABE SARTU DIREN IRUDIAK



Consultas y reclamaciones