



JOSEP SANTACREU Cap d'Estudis ESO
 Pel·lícula: *Memòries d'Àfrica* de Sydney Pollac
 Llibres: *El dia dels Trífids* de Jihn Wyndham
 Música: *Miradas* de Nach Scratch



MÒNICA LORENZO Gestió Acadèmica Joviat II
 Pel·lícula: *Cara a cara* de John Woo
 Llibres: *¿Quién se ha llevado mi queso?* de Spencer Johnson
 Música: *Romance* de Luís Miguel



AITOR TEIXIDÓ Alumne 4t ESO A
 Pel·lícula: *Scary Movie* de David Zucker
 Llibres: *Hoyos* d'Andrew Davis
 Música: *La calle es tuya* d'Estopa



CARME VIDAL Serveis Joviat II
 Pel·lícula: *El diario de Noa* de Nick Cassavetes
 Llibre: *La catedral del mar* d'Ildefonso Falcones
 Música: *Siempre* d'Il Divo



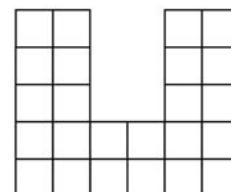
Autora: Jenifer Garcia

1.- ELS QUATRE QUATRES

Amb quatre 4 hem d'obtenir les xifres 0,1,2,3...10
 Exemple : $4+4-4-4 = 0$

2.- LES SIS PECES

Dividiu la següent figura en sis peces idèntiques:

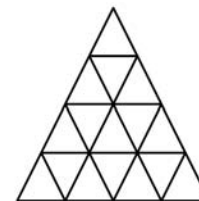


3.- MASSA POTES ?

L'Arnau té una col·lecció d'aranyes i escarabats. En total en té 16 i, si es compten el nombre de potes, en total en fan 110.
 Quantes aranyes i escarabats té l'Arnau ?

4.- UNA DE TRIANGLES

Quants triangles té aquesta figura?



5.- EL QUADRAT MÀGIC

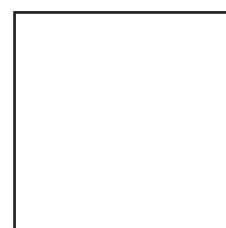
Resoleu aquest quadrat màgic col·locant els nombres de l'1 al 25 que falten, de manera que totes les files, columnes i diagonals sumin 65 :

25 18 11 21 19 12 10 22 20 13 16 14 23 15 24 17

		25	18	11
	21	19	12	10
22	20	13		
16	14			23
15			24	17

6.- LES TRES LÍNIES

Tenim un quadrat i només amb tres línies l'hem de dividir en 8 parts. És possible?



Ous estrellats amb pebrot, pernil i patates

Ingredients per a 4 persones:

- 4 ous
- 4 pebrots del piquillo
- 4 talls de pernil
- 2 patates grans
- Oli
- Sal

Poseu aigua per bullir els ous durant 3'5 minuts i talleu a juliana (tires) el pernil i els pebrots del piquillo. Coeu en una paella amb unes gotes d'oli les tires de pebrot del piquillo i les de pernil.

Traieu els ous de l'aigua i peleu-los (dins un plat soper). Remeneu els ous amb una forquilla i poseu-ho a punt de sal.

Peleu les patates i talleu-les a bastons ben fins (patates llumí).

Poseu oli en una paella i, quan estigui roent (180-200°C), fregiu-les. Escorreu-les sobre paper absorbent i saleu-les.

Poseu a la base d'una copa la juliana de pebrots del piquillo i el pernil, l'ou trencat a sobre i acabeu-lo amb les patates llumí per damunt de tot.

A l'hora de menjar es recomana barrejar els tres ingredients.

Bon profit!

Amanida de pastanaga i taronja

Ingredients per a 4 persones:

- 4 pastanagues
- 2 taronges
- 4 tomàquets madurs
- 2 cebes tendres
- 8 fulles d'alfàbrega fresca
- ½ gra d'all
- 15g vinagre de Mòdena
- 50g oli d'oliva
- Canonges
- Ruca
- Parmesà ratllat

Peleu i ratlleu la pastanaga, el tomàquet madur. Peleu les taronges i talleu-les a rodalles. Peleu i talleu la ceba tendra a làmines fines. Tritureu l'alfàbrega i l'all amb l'oli d'oliva i el vinagre de Mòdena.

Disposeu a la base del plat les làmines de taronja, damunt d'aquestes la pastanaga, el tomàquet i la ceba tendra.

Acabeu-ho amb una mica de canonges i ruca, i amaniu-ho tot amb la vinagreta d'alfàbrega.

Abans de servir empoleu-ho amb una mica de parmesà ratllat. Si els ingredients són frescos de la nevera, l'amanida serà més refrescant.

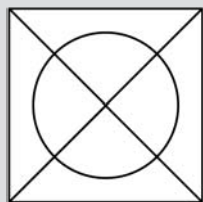
Mmmmm! Deliciosa!

Magdalenes de xocolata

Ingredients per a 4 persones:

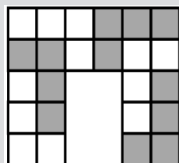
- 1 ou gran
- 60g sucre
- 60g llet
- 50g oli girasol
- 15g oli oliva
- 110g farina
- 4g llevat Royal
- Un polsim de sal
- Un polsim de canyella en pols (opcional)
- Trossets de xocolata fondant
- Motlles de paper per magdalenes
- Una mica de sucre per espolvorejar-les

Enceneu el forn a 210°C. Bateu l'ou amb el sucre (creixerà més si l'ou està a temperatura ambient). Afegeu-hi la llet i els dos olis. Coleu la farina amb el llevat Royal, barregeu-hi la sal i la canyella i afegiu-ho amb molt de compte a la barreja principal. Finalment, ompliu els motlles per la meitat i tireu-hi una mica de trossets de xocolata i una mica de sucre. Poseu-ho al forn i no ho obriu fins que no hagin pujat. A partir d'aquí, ja sabeu, el truc de punxar-les amb un escuradents i que surti net és infalible... Acompanyeu-les d'un bon got de llet fresca (la de bossa!), mmm!!! Tant per berenar com per esmorzar!



6.- LES TRES LÍNIES

1+3+5+7+1+2+3+1+1+2+1 = 27 TRIANGLES
4.- UNA DE TRIANGLES



2.- LES SIS PECES

15	8	1	24	17
16	14	7	5	23
22	20	13	6	4
3	21	19	12	10
9	2	25	18	11

5.- EL QUADRAT MÀGIC

9 escarabats ! 7 aranges

3.- MASSA POTES ?

4+4-4-4=0 44/44=1 4/4+4/4=2
 (4+4+4)/4=3 4+(4-4)/4=4 (4x4)+4/4=5
 (4+4)/(4+4)=6 4+4-(4/4)=7 4+4+4-4=8
 4+4+4/4=9 4+4+4+0+4=10

1.- ELS QUATRE QUATRES