

ABRACADABRA

PELES DE CORES

**PASATEMPOS: TRABALINGUAS,
CHISTES, PENSAMENTOS...**

RECOMENDÁMOSVOS...

RECEITA: LINZERTORTE

GALERÍA DE FOTOS



CORES DE PEL

Maña nai!!! Como está!!!! Que dor!!!! ... e que pintas!!!! Ola!!!! Estaba a mirar unhas fotos do meu irmán. Este verán pasámolo en casa dos avós, e hai unha praia moi chula e que case ninguén coñece preto da casa. Así que practicamente pasámonos todo o verán na praia. Que sorte!!! Pensaredes. E si. Non o vou a negar. Moita sorte... para min. O meu irmán con todo... está máis vermello que un camarón. Queimou todas as costas, un xemelgo e un nocello... Pero queimouse ao besta. Ata me dá un pouco de mágoa o pobre. Lémbreme o conto "Home de cor!". Léstelo? Está moi ben. Recordo que cando o lía preguntárame por que existen diferentes cores de pel... Non vos parece curioso? A min si. Así que estiven a investigar un pouco sobre o tema.

O que eu atopei é que basicamente depende da melanina. E... que é a melanina? Pois é un pigmento. Unha especie de tinguidura. Polo que estiven a ver, existen dous tipos de melaninas: as eumelaninas, que teñen unha cor negra ou parda e proporcionan unha cor escura, e as feomelaninas, que son pigmentos amarelos ou avermellados e provocan unhas peles claras. Pero, realmente a función da melanina é dar unha determinada cor á pel? ou, é unha consecuencia? Polo que estiven a ler, a melanina protexe a pel dos raios ultravioleta que emite o sol. E é que, os humanos, non dispoñemos dunha potente capa de pelo que nos protexa da radiación solar, como os animais, e con iso, das queimaduras e do cancro de pel. Así que, a melanina actúa como unha defensa contra esta radiación. Hai quen di que é o tamaño e o número de células produtoras (melanocitos) o que determina a cor da pel. Outros opinan que a diferenza de cor débese ao número das devanditas células, non á cantidade de pigmento que producen. E, tamén, hai estudos que demostran que todos os seres humanos temos a mesma cantidade de melanina e que a coloración depende do nivel da epiderme na que se atope. Como vedes, aínda non está moi claro.

Pero,... un momento... Se a súa función é protexernos, por que non todos temos a mesma cor? Ou dito doutro xeito, por que non todos temos a mesma protección?

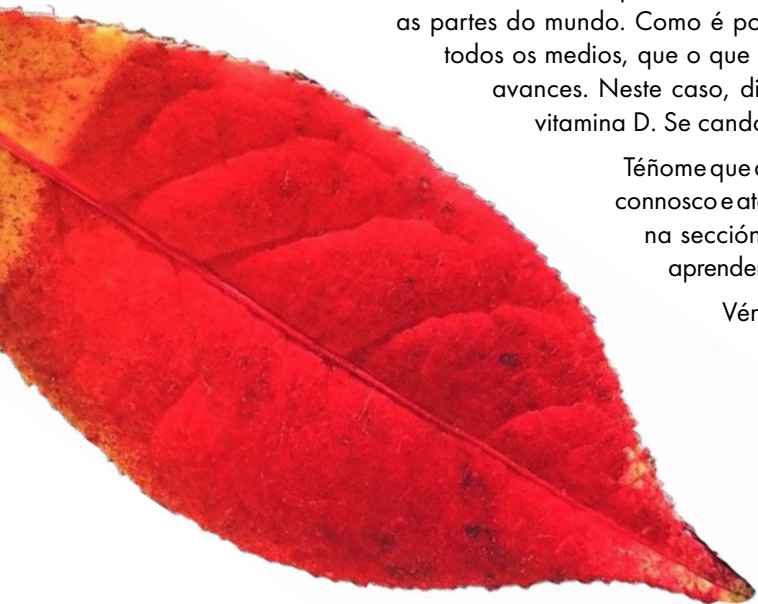
Como estaredes a pensar, o sol, non só emite radiación perigosa para nós, tamén é unha fonte importantísima de vitamina D. Esta vitamina é esencial para o crecemento e boa saúde dos nosos ósos. Pois ben, aos primeiros humanos que vivían en África, facíalles falta moita protección contra a radiación solar, por iso, a súa pel era escura. Con todo, conforme a poboación foi aumentando e os humanos empezaron a emigrar e buscar outros sitios onde vivir, chegando a latitudes con menos sol, a pel escura protexíalos demasiado, impedindo que sintetizasen a vitamina D. Así foi como co paso do tempo, os que por algún tipo de mutación nacían coa pel máis clara, tiñan máis probabilidades de non morrer, por exemplo de raquitismo. É dicir, tiñan máis saúde, polo que vivían máis e tiñan máis descendencia (ao vivir máis, loxicamente, tiñan máis tempo para teren fillos).

En definitiva, podemos dicir que os distintos tons de pel débense ao equilibrio, que tras moito tempo de evolución, produciuse entre a protección contra a radiación solar e a necesidade de vitamina D. Ou, polo menos, iso foi o que eu atopei. Pero, podedes seguir investigando sobre o tema. Como vistes, aínda hai moito que estudar.

Ahhhh! Que xa me esquecía. Hoxe en día, hai xente con distintas coloracións de pel vivindo en todas as partes do mundo. Como é posible que iso non lles afecte? Por sorte, adaptámonos tan ben a todos os medios, que o que non conseguimos bioloxicamente, tentamos emendalo con outros avances. Neste caso, dispoñemos tanto de protectores solares como de suplementos de vitamina D. Se cando queremos, os humanos, somos xeniais!!!

Téñome que despedir... pero non sen antes lembrarvos que se queredes colaborar connosco e atopades algunha información nova respecto diso, podedes deixárnola na sección Xuvenil da Biblioteca. Sempre estamos ansiosos por descubrir e aprender cousas novas.

Vémonos no próximo número!!!!



CHISTES

Aquí están os chistes que nos fostes deixando para rir a esgalla:

En una entrevista preguntan:

- ¿Nivel de ortografía?
- Excelente.
- Mencione dos palabras con tilde.
- Matilde y Clotilde.

Escribí un libro.

¿Y por qué dibujaste un dedo en la primera página?

Es el índice.

En una biblioteca:

- Buenos días, me gustaría que me prestasen "Batman Forever".
- No es posible, tiene que devolverla *tomorrow*.

¿Sabe usted sumar?

- Sí, claro, el Mediterráneo.

Dice que sabe de historia del arte.

- Soy un experto.
- ¿Qué opina del Renacimiento?
- Que es imposible, si te mueres, te mueres.

¿En qué momento una persona se convierte en fruta?

Cuando espera.

E, nesta ocasión queremosvos deixar, tamén, un "Pensamento profundo"...

Un terremoto es una movida...

Agora en serio. Aí vos deixamos un Pensamento Literario, porque os libros están ateigados de pensamientos que, unha vez lidos, sempre formarán parte das nosas vidas.

**Solo con el corazón se puede ver bien;
lo esencial es invisible a los ojos.**

(Antoine de Saint-Exupéry, *El Principito*)

TRABALINGUAS

E agora un trabalinguas para os máis espelidos:

**El rey de Constantinopla está
constantinopolizado el
desconstantinopolizador que lo
desconstantinoplice buen
desconstantinopolizador será.**

* Proba a dicilo cun polvorón na boca... ou mellor non...



GRELLA

A continuación deixámosvos un **pensamento** que subxace no fondo da obra *A orixe das especies* de Charles Darwin. Para descifralo substitúe os números que aparecen no recadro polas letras correspondentes (1 – a / 2 – e / 3 – i / 4 – o / 5 – u / 6 – b / 7 – c / 8 – d / 9 – f / 10 – l / 11 – m / 12 – n / 13 – p / 14 – q / 15 – r / 16 – s / 17 – t / 18 – v / 19 – x). Ánimo!!!

12	4	12		2		4		11	1	3	16		9	4	15
17	2		8	1	16		2	16	13	2	7	3	2	16	
4		14	5	2		16	4	6	15	2	18	3	18	2,	
17	1	11	13	4	5	7	4		2		4		11	1	3
16		3	12	17	2	10	3	19	2	12	17	2		4	
14	5	2		16	4	6	15	2	18	3	18	2.		2	
1	14	5	2	10		14	5	2		2		11	1	3	16
	1	8	1	13	17	1	6	10	2		1	4		7	1
11	6	3	4.												

RECOMENDÁMOS VOS



Para non perder o fío, recomendámosvos o libro **“Todo o mundo! A vida ten moitas cores”** de **Anja Tuckerman** e **Tine Schulz**. Un libro alegre e esclarecedor sobre a riqueza da convivencia.

As nenas e nenos deste libro proceden de todas as partes do mundo e falan diferentes linguas, pero todos viven agora en Galicia. Algúns acaban de chegar, outros naceron aquí, aínda que a súa familia non.

Agora vivimos todos xuntos.

Isto pode ser fascinante e divertido, e, ás veces, tamén un pouco difícil.

Pero unha cousa é segura: quen ten curiosidade, sempre gaña!

LINZERTORTE

Sen dúbida é a torta máis antiga do mundo. Vén da cidade de Linz, en Austria; de aí o seu nome. A masa sempre inclúe améndoas moídas e decórase en forma de celosía na parte superior. Está rechea de marmelada, tradicionalmente de grosella vermella.

É bastante sinxela e está para chuchar os dedos!

INGREDIENTES

Para a masa

- 225 gr de fariña
- 1 culleriña de canela moída
- 90 gr de manteiga sen sal cortado en cubos
- 55 gr de azucre glas
- 100 gr de améndoas moídas
- 1 xema de ovo batida
- 2 culleradas de zume de limón

Para o recheo

- 1 bote de marmelada de amorodo ou framboesa (300 gr aprox.)

Para a decoración

- 1 xema de ovo e 80 gr de marmelada de albaricoque



PASIÑO A PASIÑO

1. Nunha cunca, poñemos a fariña, a canela e a manteiga. Coas mans limpas imos mesturando ben, ata que quede unha textura de faragullas.
2. Cando teña esa textura esfarelada, engadimos o azucre glas e a améndoas e mesturamos.
3. Facemos un oco no centro e engadimos a xema de ovo e o zume de limón. Mesturamos cunha espátula ata ter unha masa homoxénea, formamos unha bóla e deixamos repousar no frigorífico 20 minutos.
4. Pasado ese tempo estendemos a masa entre dúas follas de papel de forno, e dámoslle uns 5 mm de grosor. Despois pasamos a masa ao molde e acomodámola coas mans, forrando ben os laterais. Retiramos o exceso cortando a masa polos bordos superiores.
5. Enchemos a torta coa marmelada elixida, no noso caso marmelada de framboesa.
6. Co resto da masa, volvemos estendela e cortamos tiras longas coa que formaremos o enreixado da torta. Este paso é o máis laborioso, pero merece a pena.
7. Pintamos con ovo batido e enfornamos a 180º uns 30 minutos, ata que a masa estea dourada. Hai que poñela na parte media do forno e con calor arriba e abaixo. Por último quitamos a torta do forno.

Lista para gozar!!!

E se queres descubrir máis receitas doutros países do mundo, recomendámosche:

“Yo quiero ser chef: cocinas del mundo: más de cien recetas sabrosas y fáciles de hacer para pequeños y grandes”. Editorial Juventud.

GALERÍA DE FOTOS



Cecilia Rodriguez Fabeiro

Libro: "La chica que patina y el tonto que la quiere"

de Andres Guerrero

Lugar: Praia de Barraña (Boiro).

Neste número imos dedicar a Galería de fotos aos participantes do concurso "Que non pare o conto", unha pequena mostra das fotos que nos enviaron co libro que estaban a ler, no seu lugar favorito da provincia.

Grazas a todos!



Daniel García Lavandeira

Libro: Tintín. Objetivo: la Luna por Hergé

Lugar: Arteixo.



Lucas Castro Cano

Libro: "Los forasteros del tiempo 10. La aventura de los Balbuena con los superninjas"

de Roberto Santiago

Lugar: Fervenza de Rexadoira (parroquia de Filgueira de Barranca, concello de Oza - Cesuras).



Violeta Rodriguez Fabeiro.

Libro: Mil veces hasta siempre de John Green

Lugar: Boiro.

GALERÍA DE FOTOS



Clara Violeta Conchillo Galego

Libro: Mater Luna, de Victoria Francés

Lugar: Casa da miña avoa, no concello de Cabanas, preto da Casa Grande e con vistas ao río Eume e Pontedeume.



Diego Insua Puento

Libro: Percy Jackson y el ladrón del rayo (Rick Riordan)

Lugar: Embarcardeiro na ría de O Barqueiro (Concello de Mañón).

Síguenos en



www.dacoruna.gal/biblioteca

SOLUCIÓNS DOS PASATEMPOS

N	o	n		é		o		m	á	i	s		f	o	r
t	e		d	a	s		e	s	p	e	c	i	e	s	
o		q	u	e		s	o	b	r	e	v	i	v	e	,
t	a	m	p	o	u	c	o		é		o		m	á	i
s		i	n	t	e	l	i	x	e	n	t	e		o	
q	u	e		s	o	b	r	e	v	i	v	e	.	É	
a	q	u	e	l		q	u	e		é		m	á	i	s
	a	d	a	p	t	a	b	l	e		a	o		c	a
m	b	i	o	.											

Non é o máis forte das especies o que sobrevive, tampouco é o máis intelixente o que sobrevive. É aquel que é máis adaptable ao cambio.