



Centro Fonseca



jsu
jesuitas



Red Fe
Cultura
Justicia

Rompamos
muros,
**creemos
ESPERANZA.**



Equipos de
Dinamización
da Lingua Galega



Colegio
Santa María del Mar
Jesuitas - A Coruña



GOBIERNO
DE ESPAÑA

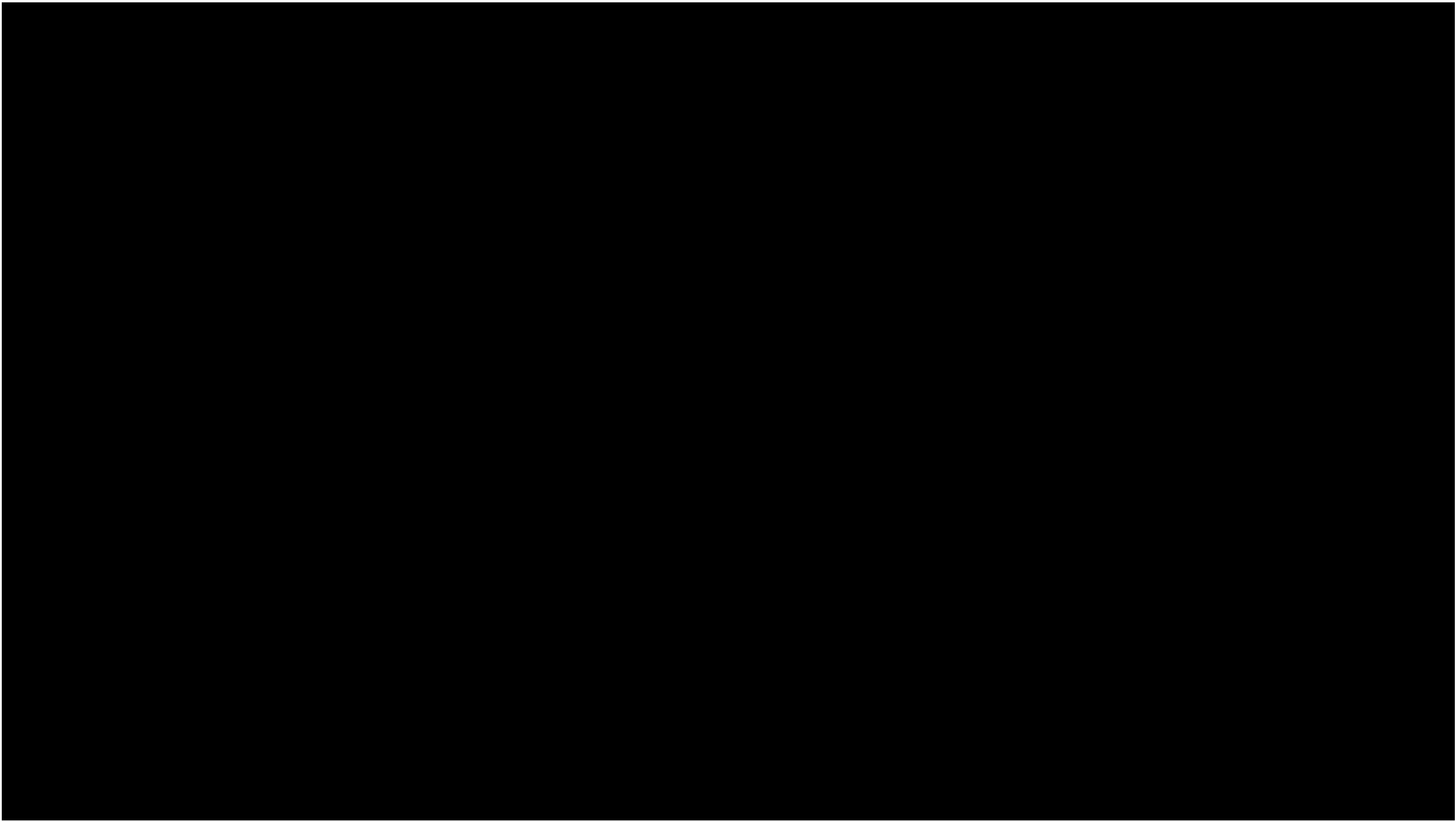
MINISTERIO
DEL INTERIOR

Unidad de Gestión
de la Policia Judicial
de la Policia Judicial



Pastoral
PENITENCIARIA
DIOCESIS DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Cáritas
DIOCESIS DE
Santiago de Compostela



Rompamos
muros,
creemos
ESPERANZA.

Estudiantes e persoas
privadas de liberdade
do CIS comparten
vivencias nun
innovador proxecto
de voluntariado
social na Coruña



Colegio
Santa María del Mar
Jesuitas - A Coruña



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DEL INTERIOR

SECRETARÍA GENERAL
DE INSTITUCIONES
PENITENCIARIAS



Pastoral
PENITENCIARIA

RELIGIÓN Y DERECHO PENITENCIARIO



Caritas
Diócesis de
Santiago de Compostela



Equipos de
Dinamización
da Lingua Galega

PERAS AO VIÑO

As peras pelo e en anacos corto na pota con viño comezan a ferver. Azucre engado para adoçar o sorber e un chisco de canela dálles conforto.

Cando o viño as peras tinga e o tempo as faga brandiñas ben da pota as saco con moito xen listas para un prato que sempre brinda.

FLAN NUN INTRE

Ovos, leite e azucre mestura, vanila bato d'ovo, microondas, ovos, microondas, caramelo e... ¡que tentación!

TARTA DE QUEIXO

FILLOAS

Fariña, leite e un ovo batido, un chisco de sal, todo ben mesturado. No frito quente, un pouco de graso, bótase o masa, que ben se derreta. Douradas d'un lado, voltam co outro, fínase a fariña, con moito apresto. Con mel, cauce ou marmelada, as filloas son puro tentación.

Caldo de pescado

Alumado de peixe, auga e coque de sal.

Caldo de peixe, auga e coque de sal.

Caldo de peixe, auga e coque de sal.

Caldo de peixe, auga e coque de sal.

Caldo de peixe, auga e coque de sal.

COEDEIRO CON PATACAS

PRIMEIRO, O CORDERO, SUAVE E FRESCO, CORTASE EN PEZAS, CON COCIDO E FENOSO, ADOZASE CON ALHO, ROMERO E ACEITE. UN AROMA QUE ENCHE O AIRE ENTREGADO.

AS PATACAS, REDONDAS E FIEMES, PELANSE E CORTANSE EN RODELOS FINAIS, UNIDAS AO CORDERO NUNHA FONTE, COMO COMPANERAS NUNHA DANZA CONTINUA.

SALPIGENTASE CON SAL E PEMENTA, UN TOQUE DE PIMENTÓN DOCE E QUENTE, UN CORDÓN DE VINO BRANCO, PARA QUE O SADOR SEJA MAIS FERVENTE.

AO FONDO, LENTAMENTE, O PRATO VAI COCENDOSE, MENTRAS OS GUSTOS SE ESPALLAN, E O APETITO VAI CRECENDO.

UNHA HORA DESPOIS, OU QUIZAS MAIS, CORDADO ESTÁ DOURADO E TENDO, PATACAS, CROCANTE E SABOROSO UN PRATO QUE É PARADISEIRO.

O chef na túa casa

Alumnado do voluntariado I bacharelato

LURAS

Luras e cortar as luras en anaco, saca ben nun bolo, mestura e fariña a sal e a pementa. Cubrir as luras na mestura de fariña (podes meter graxa no ovo se prefiras máis untoroso). Dous días ago do mesmo bolo e fariña as luras a la que esten douradas. Extender e saca de azoide, servir con limón e pementa.

GUACAMOLE

AVOUGADO MADURO, BEN ESPASADO, SAL E LIMÓN, TODO MESTURADO. CEBOLA E TOMATE, BEN PICADINOS, CON UNTO FRESCO EN MANOIRAS. UN CHISCO DE ACEITE, VOLTA E REVOLTA, E COAS TORTILLAS, PISTA NA BOCA.

PIZZA

Mestura fariña, auga e fariña, con sal e coque de sal. AROMA CON FARIÑA, COCA NEGROSA, QUE A MASA CON TEMPO FA DE TONDO.

Salina con sal, con moito e mas, redonda ou cadrada, todo ben. Para o que queres, queres ou queres.

comida, word para os que malen. As fariñas ben quetas, do mas calor, en coque de fariña de coque. E así, con sal, co coque de fariña, un prato perfecto para como aro.

PISTO NA POTA

FIDEUÁ CON GAMBAS

NO ACEITE QUE SALA NA TIGELA, QUENTE, DOURANDE AS GAMBAS CON SAL TO ENMOXADO.

ALUMADO DE ALHO, PIMENTA, TAMAR, QUE OMANA NA COCINA DE SENTA BEN, CO FIDEOS FINOS, TOSTADOS.

PRIMEIRO, LOBO VITALA GLA, CON CALDO MANOIRAS.

MESTURA PIMENTA, SORBOCINA E SAL.

CO TEMPO VOLTAR O PRATO KERAL, E NA TIGELA POSTA, PEMENTA, O LUGAR, CON TOQUE DE LIMÓN PARA REMATAR.

FIDEUÁ FERRADA, SADOR DE LUGAR.



ISTO É A KORU

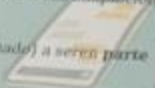


AREA E SAL

Esta exposición fotográfica forma parte dun obradoiro que se enmarca dentro do programa Área e Sal, no cal participa alumnado do Colexio Santa María do Mar e internos do CIS Carmela Arias e Díaz de Rábago da Coruña.

OBJECTIVOS

- Fomentar o **voluntariado** como instrumento de responsabilidade que poida axudar no desenvolvemento persoal, a adquisición de habilidades sociais, o traballo en **equipo** e a resolución de conflitos.
- Ofrecer un **espazo seguro** ás persoas privadas de liberdade para profundizar nas súas habilidades, coñecementos e destrezas para así poder mellorar a súa adaptación á vida en liberdade.
- Impulsar os participantes (persoas privadas de liberdade e alumnado) a seren **parte activa da sociedade e promotores do cambio social**.



FOTOGRAFÍAS

Con este material quixemos reflectir as diferenzas existentes no xeito de vida de tres barrios da cidade, tres luns do mes de febreiro en horario de 17:00 a 18:30h.

ASPECTOS QUE SE TRABALLARON

- Uso adecuado das novas TICs.
- Traballo en equipo.
- Actividades ao aire libre.
- Sensibilización sobre distintas realidades sociais.
- Creatividade e narrativa visual.
- Programación conxunta.





ISTO É A KORU

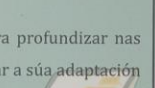


AREA E SAL

Esta exposición fotográfica forma parte dun obradoiro que se enmarca dentro do programa Área e Sal, no cal participa alumnado do Colexio Santa María do Mar e internos do CIS Carmela Arias e Díaz de Rábago da Coruña.

OBJECTIVOS

- Fomentar o **voluntariado** como instrumento de responsabilidade que poida axudar no desenvolvemento persoal, a adquisición de habilidades sociais, o traballo en **equipo** e a resolución de conflitos.
- Ofrecer un **espazo seguro** ás persoas privadas de liberdade para profundizar nas súas habilidades, coñecementos e destrezas para así poder mellorar a súa adaptación á vida en liberdade.
- Impulsar os participantes (persoas privadas de liberdade e alumnado) a seren **parte activa da sociedade e promotores do cambio social**.



FOTOGRAFÍAS

Con este material quixemos reflectir as diferenzas existentes no xeito de vida de tres barrios da cidade, tres luns do mes de febreiro en horario de 17:00 a 18:30h.

ASPECTOS QUE SE TRABALLARON

- Uso adecuado das novas TICs.
- Traballo en equipo.
- Actividades ao aire libre.
- Sensibilización sobre distintas realidades sociais.
- Creatividade e narrativa visual.
- Programación conxunta.





ISTO É A KORU!



A través da fotografía
comprendemos e coñecemos a
nosa cidade



A través da fotografía
descubrimos “as
ciudades”



Isto também é a Koru!!!



**Os mercados tamén nos mostran as diferenzas
que hai na nosa cidade**



Os negocios son mostra tamén das diferentes
“Coruñas” dentro da nosa cidade

INSTITUCIONES IMPLICADAS NESTE PROXECTO



Equipos de
Dinamización
da Lingua Galega




Cáritas
Diocesana de
Santiago de Compostela



Colegio
Santa María del Mar
Jesuitas - A Coruña



A todas as persoas que confiastes en nós, que
crestes neste proxecto, que nos axudastes,

MOITAS GRAZAS

