

¿Qué es la nieve?

La nieve es agua, pero no líquida. Son **micro gotas** congeladas que crecen con el vapor de agua que se forma en las nubes cuando la temperatura es inferior a cero grados, es decir, al punto de congelación.

Es un tipo de precipitación como la lluvia. La nieve cae del cielo formando pequeños cristales de hielo con diferentes formas geométricas, o bien en grandes copos de nieve por la suma de los pequeños cristales de nieve.

Al caer pueden ir derritiéndose o, si son grandes copos, cuajar y formar capas de diferente grosor y consistencia, según la temperatura del suelo sobre el que se deposite, el sol o el viento.



Si quieres ver los anuncios o

poner uno nuevo, entra en nuestra web

www.chiquinoticias.com

Hay muchos tipos de nieve:

Polvo, humedecida, nieve venteada o granulosa, fresca, evolucionada o vieja. También nieve primavera y, cuando subsiste hasta el verano, neveros.

¿Sabes lo que es la costra de sol?

Es la nieve dura y lisa que se forma en invierno al helarse por la noche la capa de nieve fundida por el sol durante el día.

De octubre a noviembre, van acumulándose las sucesivas nevadas hasta formar una manta de nieve en la montaña y que es ideal para esquiar.



Fiesta de disfraces en Valdezaray

- ¿Has ido a la nieve?
- ¿Has esquiado con tu familia?
- ¿Has probado a esquiar en Valdezaray?



Valdezaray es una estación estupenda para aprender, con pistas para niños y para disfrutar los mayores. Ideal para la familia.

Podéis organizar con la familia y amigos una escapada en la que la diversión está garantizada. **El sábado, 25 de febrero** habrá una Fiesta de disfraces en Valdezaray con competiciones de la mejor bajada en slalom y el mejor disfraz, un **precioso descenso de esquiadores disfrazados y con antorchas, chocolatada e hinchables para los niños**, zurracapote para los mayores y regalos para todos los que participen.

Ponte tu disfraz y participa en la Fiesta en Valdezaray

www.valdezaray.es



valdezaray
Estación de esquí y montaña de La Rioja



Crepes de manzana y miel

Como hace frío apetece comer un postre caliente y tan energético como estas crepes. Animaros con este postre de lujo para cocinar con vuestros padres el fin de semana.

Ingredientes

Para las crepes:

- 150 g de harina
- 2 huevos
- 15 cl de leche
- 1 cucharadita de vainilla
- 1/2 sobrecito de levadura
- 50 g de mantequilla derretida
- 2 cucharadas de aceite
- 1 pizca de sal



Para la guarnición:

- 600 g de manzanas
- 100 g de miel líquida
- 80 g de mantequilla
- 1 palito de canela



Preparación

Tamizar la harina en una ensaladera. Añadir la vainilla, la sal y la levadura. Mezclar y hacer un pozo. Añadir en el centro los huevos batidos, la mantequilla derretida y 15 cl de agua.

Mezclar con la espátula y cuando la pasta quede homogénea desleírla con leche. Cubrir y dejar reposar durante 2 horas.

Verter la miel en una sartén y caramelizar a fuego medio. Lavar las manzanas y cortarlas en rodajas finas sin pelarlas.

En la sartén, añadir trocitos de mantequilla, 2 cucharadas de agua fría y el palito de canela. Mezclar e incorporar las manzanas durante 10 minutos, removiéndolas cuando estén a media cocción.

Colocar la crepe en un plato y disponer las manzanas en cada crepe. Retirar el palito de canela. Doblarlas y servir enseguida.

10

Un truco: mete la cuchara en agua caliente antes de coger la miel, se desprenderá más fácilmente.





LEIM ... energía natural



Es un edulcorante, es decir, sirve para endulzar como el azúcar. Es un ingrediente para cocinar, remedio casero y combustible de primera para quienes hacen deporte.

¿Quieres hacer deporte sin cansarte?

La miel te ayudará, porque retrasa la aparición de la fatiga debido a que al hígado le supone poco esfuerzo trasformarla en glucosa.

Este regalo que nos hacen las abejas contiene un 80 por ciento de azúcar en forma de fructosa, pero es mucho más que azúcar y agua.

Se dice que en su composición entran más de 60 sustancias diferentes con propiedades antibióticas, antiinflamatorias, desinfectantes y digestivas según las plantas empleadas por las abejas en su elaboración.

Mucha gente toma una cucharada al día como "medicina alternativa".

Las mil y una ...

Hay tantas variedades como flores cuyos néctares hayan servido de materia prima para las abejas.

Hay de romero, azahar, del bosque (encina, roble y otros plantas), eucalipto, tomillo, lavanda, etc.

¡Pruébalas! aprende a saborearla haciendo degustaciones, valora su color y aromas diferentes y elige la que más te guste.

¿Conoces la leyenda de la miel y la patrona de La Rioja, la Virgen de Valvanera? Entra en nuestra web www.chiquinoticias.com Allí te la contamos.

