

Estimadas familias,

Después de la exitosa experiencia “El maestro cocina”

<http://static.esla.com/img/cargadas/23071/Libro%20de%20Cocina%20-%20Informaci%C3%B3n.pdf>, os proponemos seguir cocinando todos juntos.

Esta vez, el desafío es compartir recetas para la vida: recetas para sonreír un lunes por la mañana, recetas para dar las gracias a todos a los que queremos, recetas para escuchar mejor a los demás, recetas para sorprender a la familia, recetas para aprender a divertirse sin el móvil. En fin, recetas para una vida feliz.

Los textos, de 77 palabras (ni una más, ni una menos) deberán ser enviados a la dirección de correo recetasparalavida@colegiomaestroavila.com y después de ser revisados por un grupo de alumnos de Filología Hispánica de la USAL, todos serán publicados en el blog <http://77palavras.blogspot.pt/> de la escritora portuguesa Margarida Fonseca Santos y leídos en la radio <http://radiosim.sapo.pt> por alumnos de nuestro centro.

Todos: alumnos, padres, profesores, amigos, familia, amigos de amigos, familia de amigos pueden participar en este proyecto y enviar sus recetas de 77 palabras (ni una más, ni una menos) en inglés, francés, castellano o portugués, debidamente identificados (**nombre, edad, ciudad**) para recetasparalavida@colegiomaestroavila.com

Y para que no haya excusas, aquí os dejamos unos ejemplos:

Receta para hacer recetas:

Ingredientes para una buena receta de recetas:

- Un kilo de energía
- Una pizquita de imaginación
- Dos vasos de alegría
- Una cuchara sopera de creación

Con esa idea que tienes y estos ingredientes te pones a escribir y cuando te quieras dar cuenta tu receta comienza a existir. Una receta para reír, llorar, pensar o leer no olvides que 77 palabras ha de tener. Ahora no pares que ya va a llegar: ¡Abracadabra! Tu receta ya está terminada!

Irene Rizzo, 29 años, Salamanca

Receta para sobrevivir a un maratón de correcciones:

Para sobrevivir a la corrección de 100 exámenes será necesaria:

una buena dosis de tolerancia

250ml de optimismo

125gr de esperanza

una pizca de humor

4 bolis rojos, rosas o verdes (dependiendo de la preferencia).

La luz, debe ser lo menos intensa posible para que los errores no hieran los ojos y la corrección se haga más amena. Se recomienda una cocción lenta en olla normal: la de presión impide sacar partido a algunos de los ingredientes.

Paula Cristina Pessanha Isidoro, 34 años, Salamanca

Gracias por vuestra colaboración.

La Comisión responsable por el proyecto ***Recetas para la vida***