

PARTICIPA EN EL:

CONCURSO DE POSTRES

CANARIOS

EL 31 DE MAYO DE 2012

ORGANIZADO POR EL AMPA

“PIEDRA GORDA”

DE ARGUAYO



**2012**

**30 DE MAYO**

**DÍA DE**

**CANARIAS**

**CEIP FELICIANO  
HERNÁNDEZ GARCÍA**

**CEIP AURELIO E.  
ACOSTA FERNÁNDEZ**

**DÍA 31 DE MAYO DE 2012**

**A LAS 9:30H**

**ACTUACIONES:**

- \*Güicho
- \*Primaria Aurelio (Balie)
- \*Infantil Feliciano (Canción)
- \*Infantil Aurelio (Coplas y bailes)
- \*1ºCiclo Feliciano (Canción Pasodoble)
- \*2º Ciclo Feliciano (Baile Isa canaria)
- \*3º Ciclo (Polcas canarias)
- Talleres sobre juegos canarios

**Luego habrá una comida de convivencia.**

**FOLCLORE**

El folclore canario, muy rico y variado, presenta diferencias muy acusadas en las distintas islas.

Una prueba de ello es el número y diversidad de sus cantos y bailes: el arrorró, la isa, la folia, la seguidilla canaria, el tajaraste, que toma su nombre del antiguo tambor o pandero de los guanches (Se dice del individuo perteneciente a la raza que poblaba las islas Canarias al tiempo de su conquista).

Son muy famosas las fiestas de la Bajada de la Virgen de las Nieves, celebrada cada cinco años; la del Señor del Buen Viaje y la del Señor del Amparo; el Corpus en Orotava, en donde esta festividad se celebra cubriendo las calles de artísticas alfombras de flores

Las prendas más típicas son: la cobija de Tenerife, manta en forma de capa; la cachona, sombrero flexible de grandes dimensiones, y el pequeño sombrero hecho de hojas de palma que usan las mujeres.



**EL FRANGOLLO**



El Frangollo

- Ingredientes: 1 Kilo de Frangollo  
Harina de millo (ojo, no gofio)  
1 Limón verdoso, 3 o 4 Trozos de canela en rama.  
1/2 Litro de agua.

Modo Preparación:

En un caldero chato pones a fuego el agua con la cascara entera de limón y una rama canela. Cuando esté hirviendo le añades el frangollo, removiendo constantemente para que no se pegue. Al rato le quitas la cáscara del limón y la canela, y a medida que el agua se va consumiendo le vas añadiendo más hasta que el millo esté guisado. En ese momento se vacía la mezcla en una escudilla grande y, una vez fría, se desmolda, y se sirve con azúcar, con leche por encima o con miel.

