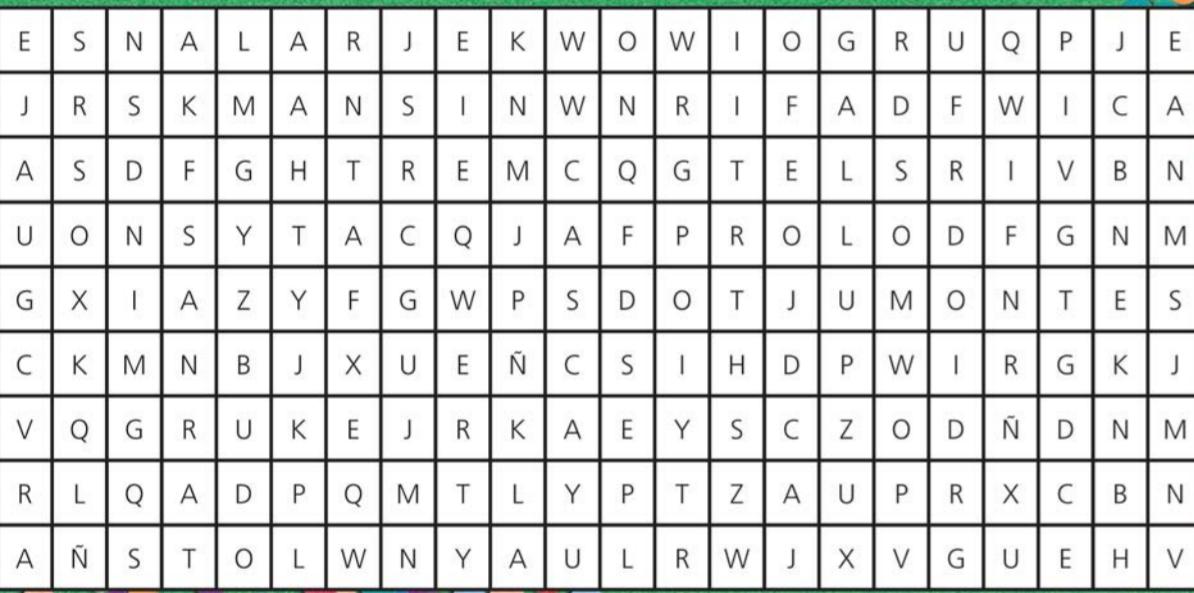


Sopa lletres

Atopa les cinc pallabres que tienen que ver cola història de Mansin. Son les que vienen darréu:

- TARN
- MANSIN
- GALLU MONTÉS
- ESNALAR
- CASCAYU



Chapa y pintura



Atopa les diferencies

Equí tenéis dos dibujos de Mansin. ¿Son iguales? Entrégala al tu collació o collacia pa saber si ye cierto o non. Depués podéis poner en comunia los resultados.



Marañuelas de Candás

Receta de Mariya García Peláez

Ingredientes

- 1 kg. de farina
- 6 güevos
- 1/2 kg. de zucré
- 400 gr. de manteiga
- Arralladura d'un llimón
- 1 sobre de formientu
- Aceite pa engrasar

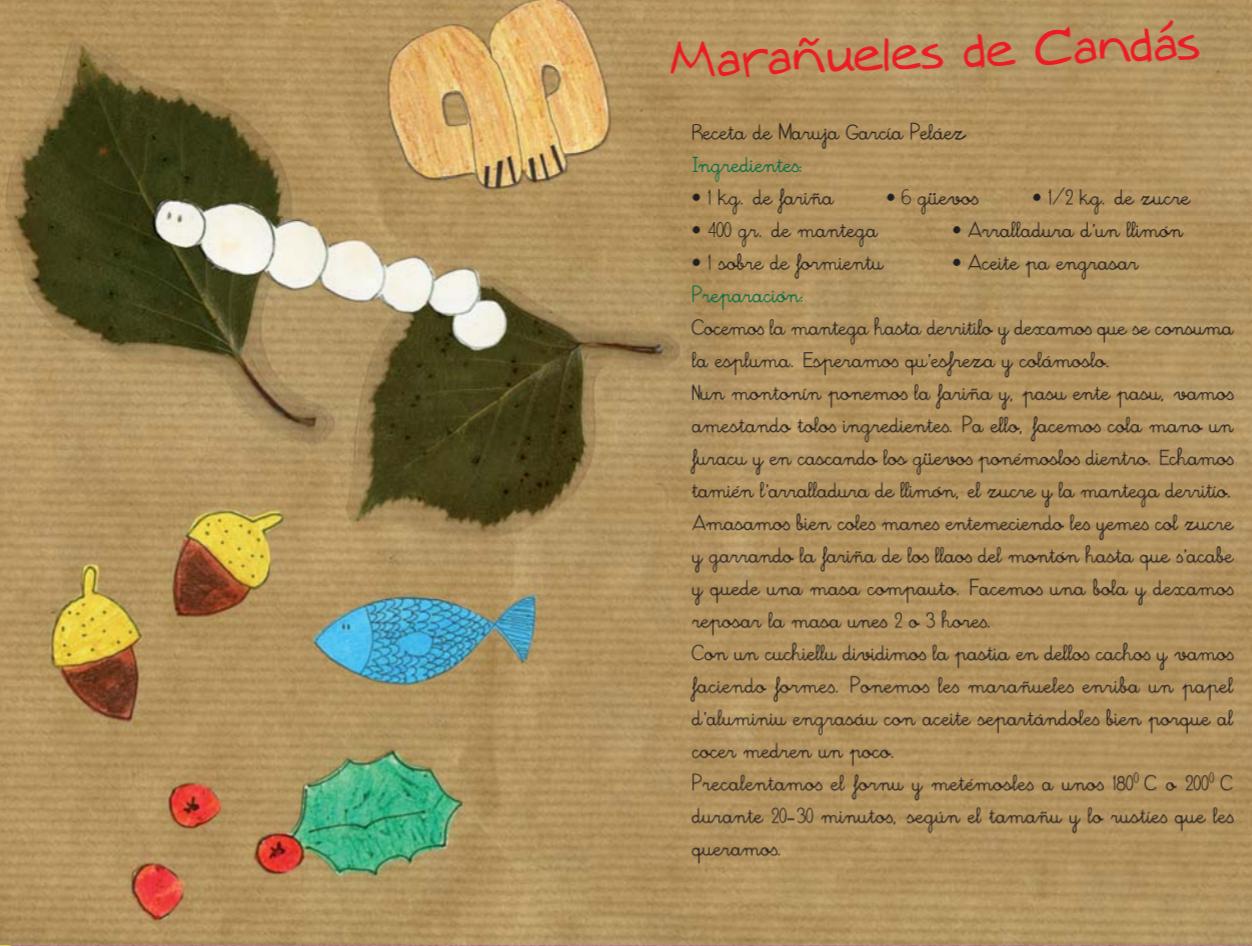
Preparación:

Cocemos la manteiga hasta derritilo y deixamos que se consuma la espuma. Esperamos qu'esepeza y colamostlo.

Nun montonín ponemos la farina y, pasu ente pasu, vamos amestando tolos ingredientes. Pa ello, facemos cola mano un firacu y en cascada los güevos ponémoslos dentro. Echamos tamien l'arralladura de llimón, el zucré y la manteiga derritió. Amasamos bien colas manos entemeciendo los yemes col zucré y garrando la farina de los llaos del montón hasta que s'acabe y quede una masa compacto. Facemos una bola y deixamos reposar la masa unos 2 o 3 horas.

Con un cuchiellu dividimos la pasta en dellos cachos y vamos faciendo formes. Ponemos los marañuelas enriba un papel d'aluminiu engrasáu con aceite separándolos bien porque al cocer medren un poco.

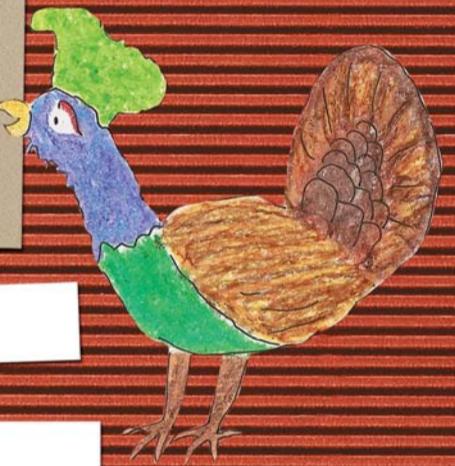
Precalentamos el fornú y metémoslos a unos 180ºC o 200ºC durante 20-30 minutos, según el tamaño y lo rusticos que les queramos.



Marañuelas

Les marañuelas son unes galletes o pastes típicas de la zona de Candás, Lluanco, Avilés y Corvera.

Mansin ye mui llambón y tuvo faciendo marañuelas. Mira si ye curioso que punzca dalgunas per orde. Echa-y un gabitu a ver si yes a facer lo mesmo completando caña de les series.



El cascayu

Al cascayu pue xugase de munchedes maneres, pero pa toes necesitamos un cachu xiz o teya col que pintar en suelu y una piedrina.

Una manera xugar ye pintando un rectángulu en suelu y xembrándolu en seis partes. Depués hai que tirar la piedra al primer rectángulu y, a la pata coxa, hai que dir dándo-y palaes pa emburriála de rectángulu en rectángulu. Quien pise la piedra o la dese enriba una roya pierde.

Otra manera ye dibuxar cuadraos del 1 al 10 ún tres d'otru, menos los números 2-3, 5-6 y 8-9 que tan xuntos. El número 10 ye'l cielu. Equí tirase la piedrina enriba los cuadraos entamando pel cuadrau col número 1, depués el 2 y acina de contínuo. Pa dir de cuadrau en cuadrau hai que dir a la pata coxa ensin posar nel que ta la piedra. Puen posase los dos pies namái que nos cuadraos que tan xuntos. Al llegar al cielu hai que dar la vuelta igual y recoyer la piedrina.

Tamién se puen pintar cascayos con forma cascoxu y otros formes.



Carta Menéndez Fernández
Ochada Municipal de la Llingua Xixón

MANSÍN

Xuega con

10

8	9
---	---

7

5	6
---	---

4

2	3
---	---

1

Promueve: Oficina Municipal de la Llingua del Ayuntamiento de Xixón.
Edición y maqueta: Ediciones Trabe SLU
c/ Padre Buenaventura de Paredes 4, 33001
Uviéu.
Aplicación didáctica del libro *Mansín*
de Carla Menéndez Fernández.
Depósito de llei: As-5.944-10

La pita ciega

Pa xugar a la pita ciega hai que buscar un trapu col que tapar los güeyos a quien la queda, que ye entos la pita ciega. Faciendo un corru al rodriu «la pita ciega» entama a recitase:

- Pita ciega, qué perdiste?
- Una aguya y un dedal.
- Da tres vueltas y ya lo alcanzarás. Una, dos y tres. Y la del revés.

Na última frase dámose-y vueltas p'amarrala. En parando, «la pita ciega» tien que buscar y pillar a daquíen del grupu y aldarvinar a palpu quién ye.

