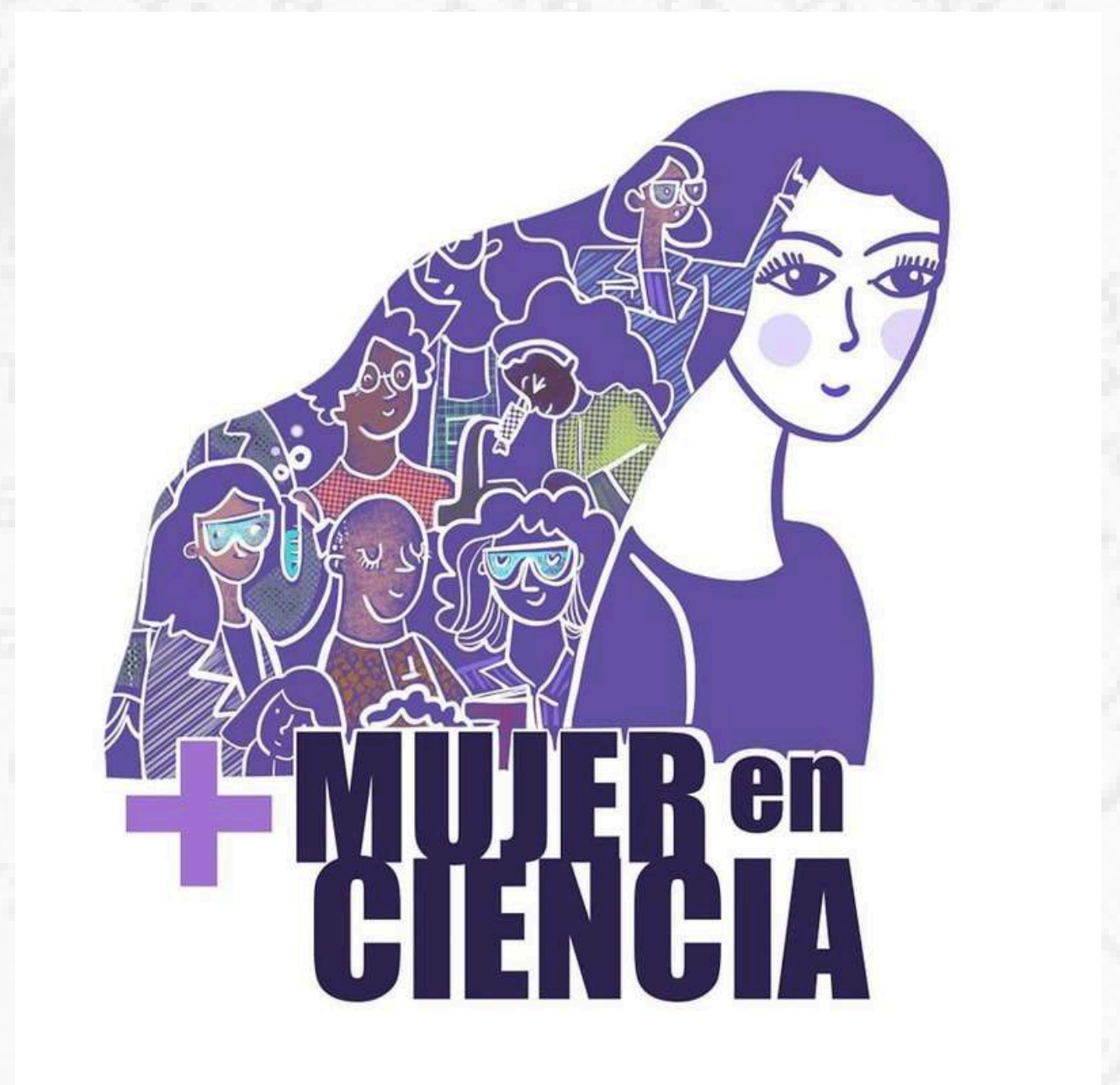


Número 2: - febrero-marzo 2026

LA GACETA DE PEDRAZA



DEPORTES

CLUB VOLEIBOL ALCALÁ

Tras la siguiente selección de jugadores para la Selección Sub-17 Española, el Club Voleibol Alcalá ha podido llevar a más de un jugador, entre ellos, Alfredo, quién jugará el próximo Mundial de la categoría, que se celebrará este verano en Qatar.

Dentro de la fase preparatoria, la selección disputará dos partidos amistosos frente a Portugal, los días 18 y 19 de marzo en Palencia. Estos encuentros servirán para seguir ajustando el equipo y consolidar el grupo de cara a la gran cita internacional.

Las concentraciones y partidos amistosos son habituales en los procesos de preparación de combinados nacionales, ya que permiten trabajar aspectos tácticos, cohesión de equipo y adaptación al ritmo competitivo internacional.



Alcalá de Henares celebra con éxito la Media Maratón Cervantina y la Carrera Popular Quijote y Dulcinea

El pasado 15 de marzo, Alcalá de Henares fue el escenario de una fiesta del atletismo popular, donde más de 2.000 deportistas se reunieron para disfrutar de la Media Maratón Cervantina y la Carrera Popular Quijote y Dulcinea. Estas pruebas fueron organizadas por el Club de Atletismo Ajalkalá, que en este 2026 celebra su 50 aniversario, junto al apoyo del Ayuntamiento de Alcalá de Henares.

Los más pequeños también tuvieron su espacio con tres carreras infantiles: la Sub14 con una distancia de 1.000 metros, la Sub10 de 600 metros y la Sub8 que abarcó 300 metros.

A las 12:15 horas, tuvo lugar la XLVII Carrera Popular 'Quijote y Dulcinea', a la que se unieron 1.000 corredores para afrontar una distancia de 5,57 kilómetros. La alcaldesa, Judith Piquet y la concejala de Deportes, Lola López, estuvieron presentes en la entrega de premios a los ganadores de esta exitosa celebración deportiva.



CULTURA

Carnaval en Alcalá

Este 2026 en Alcalá, el carnaval se celebró de la forma más festiva posible y duró del 14 al 18 de febrero. Hubo concurso de Gigantes y Cabezudos, hinchables y otros juegos para niños y el grupo folk Pliego de Cordel tocó en la calle Mayor junto al Hospitalillo. El 16 tuvo lugar el desfile de comparsas con sus increíbles carrozas.

Finalmente, el 18 se cerraron los carnavales con broche de oro con el entierro de la sardina en la Huerta del Obispo.

Alcalá expone

El 18 de febrero se presentó en el antiguo Hospital de Santa María la Rica una colección de más de un centenar de obras. Esta ha sido su segunda edición siendo su primera en diciembre de 2025. Este año el número de artistas y piezas han aumentado considerablemente.



INTERCAMBIO CON FRANCIA

El instituto Francisca de Pedraza (Alcalá de Henares) acogió a unos alumnos de intercambio que vinieron de Francia. Los alumnos estuvieron en España desde el 31 de enero hasta el 7 de febrero e hicieron un montón de actividades: visitaron el centro de Madrid, una bolera, varios centros comerciales y, como es natural ya que vinieron a nuestro municipio, visitaron los lugares más emblemáticos de Alcalá de Henares. Degustaron platos típicos españoles como: jamón serrano, tortilla de patatas, croquetas de cocido y jamón, etc. Casi todo lo que vieron y probaron les encantó, pero les llamó mucho la atención que la gente gritaba mucho y se seintieron apenados por el mal tiempo que les hizo en esos días de visita. Ahora en este mes de marzo hay algunos compañeros del Pedraza en Francia viviendo ellos el intercambio.



DÍA DE LA MUJER



En la materia optativa de Unión europea los compañeros/as han realizado un trabajo para el 8M. Noelia y Elena, las profesoras, les dieron unos nombres de mujeres relevantes en la historia para que, por grupos de tres personas, hiciesen un tríptico para plasmar: por qué es importante hablar de esas mujeres en la historia, una ficha biográfica de cada una, el contexto histórico con datos clave, barreras que encontraron, sus principales logros, el impacto en la historia y su legado y una valoración personal crítica. Como resultado de todo ello, los murales expuestos en el pasillo del instituto.



GASTRONOMÍA

GARBANZOS CON ESPINACAS:

Ingredientes:

- 500 g de garbanzos cocidos
- 400 g de espinaca
- 2 dientes de ajo
- 1 rebanada de pan de hogaza
- 5 g de comino molido
- 5 g de cilantro molido
- 5 g de pimentón dulce
- una pizca de pimienta blanca molida
- 60 g de salsa de tomate
- 30 g de vinagre de manzana
- 100 ml de agua
- 100 g de aceite de oliva
- Sal.



Elaboración: En una cazuela con un par de dedos de agua ponemos a cocer a fuego medio las espinacas congeladas durante unos 15 minutos o el tiempo necesario para que se descongelen. Tendremos cuidado con el agua para que no se consuma, pues no queremos que se nos agarren a la cazuela. Una vez listas, las escurrimos bien de agua y las picamos con un cuchillo afilado. En una sartén calentamos el aceite y freímos los dientes de ajo previamente pelados. Cuando comiencen a dorarse los retiramos y los colocamos en el vaso de una batidora de mano. En el mismo aceite freímos la rebanada de pan hasta dorar. La escurrimos y la añadimos al vaso de la batidora junto con el comino, el cilantro, el pimentón, la pimienta blanca, la salsa de tomate y un pellizco de sal. Añadimos también al vaso el vinagre, el agua y la mitad del aceite. Trituramos bien y reservamos. En una cazuela o sartén grande vertemos el aceite que nos ha sobrado de freír el ajo y el pan, lo calentamos y añadimos las espinacas picadas. Salteamos durante un par de minutos antes de agregar la majada que tenemos reservada y cocemos dos minutos más, removiendo para que se mezclen los sabores. Por último añadimos los garbanzos cocidos y salteamos durante cinco minutos. Probamos de sal y rectificamos si fuera necesario antes de servir.

GASTRONOMÍA

INGREDIENTES

1 barra de pan de miga densa, tamaño pistola

1 litro de leche (o puede que algo más)

60 g de azúcar (o cantidad equivalente de vuestro edulcorante favorito)

1 palo de canela

2-3 huevos batidos

Aceite de oliva suave para freír

Azúcar adicional para espolvorear (o edulcorante granulado)

Canela en polvo adicional para espolvorear

INSTRUCCIONES

La barra será del día anterior. La cortamos en rebanadas de dedo y medio de gordas en oblicuo para que las torrijas queden de la forma tradicional como oblonga. Reservamos.

En un cazo ponemos la leche con el azúcar y el palo de canela; llevamos a ebullición y apagamos el fuego para que no se salga. Dejamos en infusión tapada dos minutos.

Ponemos las rebanadas de pan en una fuente grande que pueda contener la leche, en una sola capa para que se bañen bien. Vertemos la leche por encima de todas ellas, no hace falta que sea toda, hay que ir viendo.

Dejamos que pasen un par de minutos y vertemos más leche si vemos que las torrijas chupan mucha; el pan absorbe una cantidad ingente de líquido, siempre más de la que uno cree. Podemos volver a añadir un poco más de leche otra vez más. Puede que no necesitemos usar la totalidad de la leche, depende del tamaño y capacidad de absorción de la barra de pan.

GASTRONOMÍA

Dejamos reposar las rebanadas por lo menos 45 minutos en la leche y comprobamos si están bien empapadas; en particular la corteza tiene que estar totalmente blanda.

Una vez empapadas a conciencia, podemos pasar a freírlas.

Batimos los huevos en un plato hondo y grande, y ponemos el aceite en una sartén amplia, por lo menos un dedo de aceite. Lo calentamos a fuego medio, hasta unos 170º-175º (un truco es poner una peladura de naranja en el aceite: cuando chisporrotee significa que el aceite está listo

Dejamos preparado un cuenco con azúcar adicional al que añadiremos canela molida al gusto, para luego espolvorear las torrijas según salgan del aceite.

Cuando el aceite esté caliente vamos tomando las torrijas de una en una y pasándolas por el huevo antes de depositarlas en el aceite. Hay que tratarlas con mucho cariño porque se desbaratan con facilidad.

Freímos las torrijas un par de minutos por cada cara, nunca más de dos o tres torrijas a la vez para que no se enfríe mucho el aceite, hasta que estén doradas, y las sacamos a escurrir sobre bien de papel de cocina. Las espolvoreamos de inmediato con la mezcla de azúcar y canela, y dejamos que se enfríen. A disfrutar.



ENTREVISTA

Ser delegado no es solo un cargo, es una responsabilidad. Hablamos con el alumno que lleva tres años siendo la voz de su clase para conocer cómo vive esta experiencia.

1. ¿Cómo te describes como estudiante y como compañero de clase?

Como estudiante siempre intento dar lo mejor de mí y sacar buenas notas. Y como compañero, me considero alguien que ayuda a los demás cuando lo necesitan. Me gusta.

2. Has sido delegado durante tres años. ¿Qué es lo que más te ha gustado de representar a tu clase?

Sin duda, la confianza de mis compañeros. Saber que cuentan conmigo para representarles es lo que más valoro.

3. ¿Cuál crees que es la cualidad más importante que debe tener un buen delegado?

La responsabilidad. Un delegado tiene que estar siempre disponible y pensar en el bienestar de su clase y en el interés común.

4. ¿Cómo organizas tu tiempo para mantener buenas notas y participar en las actividades del instituto?

Durante la mañana, en el instituto, me encargo de mis tareas como delegado. Luego, en casa, me centro en estudiar. A veces también atiendo temas del consejo escolar, pero no me ocupa demasiado tiempo.

5. ¿Hay algún profesor o asignatura que te haya marcado especialmente? ¿Por qué?

No especialmente. Creo que todas las asignaturas son importantes y cada una tiene su valor.

6. Como delegado, ¿alguna vez tuviste que resolver un problema entre alumnos o con profesores? ¿Cómo lo hiciste?

La verdad es que no. Aunque mi clase es bastante habladora, nunca hemos tenido problemas graves que requieran mi intervención.

7. ¿Qué consejo le darías a otros estudiantes que quieren mejorar sus notas?

Que hagan resúmenes, que estudien todos los días y, sobre todo, que presten atención en clase.

8. ¿Qué planes o metas tienes para el futuro después del instituto?

Me gustaría estudiar Medicina para ayudar a las personas. Además, me gustaría tener la oportunidad de irme de Erasmus.

9. Si pudieras cambiar o mejorar algo en el instituto, ¿qué sería?

En general estoy contento, pero a nivel académico creo que algunos profesores podrían actualizar sus métodos para hacer las clases más interesantes, aunque entiendo que no siempre es fácil.



ENTREVISTADO: FABIO TORTOSA

CIENCIA

Alumnos de 3º ESO realizan una práctica con un pulmón en Biología

Durante el mes de febrero, los alumnos de 3º de ESO llevaron a cabo una actividad práctica en la asignatura de Biología que resultó especialmente interesante y diferente a las clases habituales. La práctica consistió en la apertura de un pulmón real con el objetivo de observar directamente su estructura interna y comprender mejor su funcionamiento. Antes de comenzar, el profesor explicó las normas de seguridad y los pasos que se iban a seguir, lo que permitió que la actividad se desarrollara de forma organizada. Aunque al principio algunos estudiantes se mostraron impresionados, poco a poco la curiosidad fue superando esa primera impresión.



CIENCIA

Durante la observación, los alumnos pudieron identificar distintas partes del pulmón, como los bronquios, y analizar la textura del tejido. Esto les ayudó a relacionar lo aprendido en el libro con una experiencia real. Además, la práctica permitió entender de una manera más clara cómo circula el aire dentro del sistema respiratorio y la importancia de los pulmones en el cuerpo humano. Al tratarse de una actividad visual y participativa, facilitó la comprensión de conceptos que a veces resultan más difíciles de imaginar solo con teoría. En general, los alumnos valoraron muy positivamente esta experiencia, ya que no solo aprendieron de forma más dinámica, sino que también despertó su interés por la ciencia. Sin duda, fue una de las actividades más destacadas del curso en la asignatura de Biología.

