

# no sabé qué rica la mojarita frita



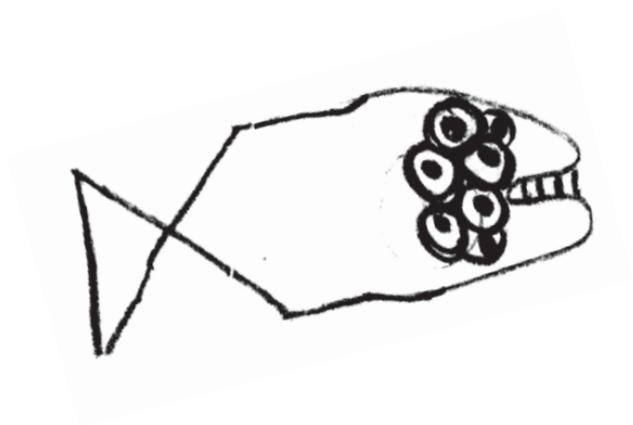
recetas, historias y dibujos  
de chicos de una escuela de White

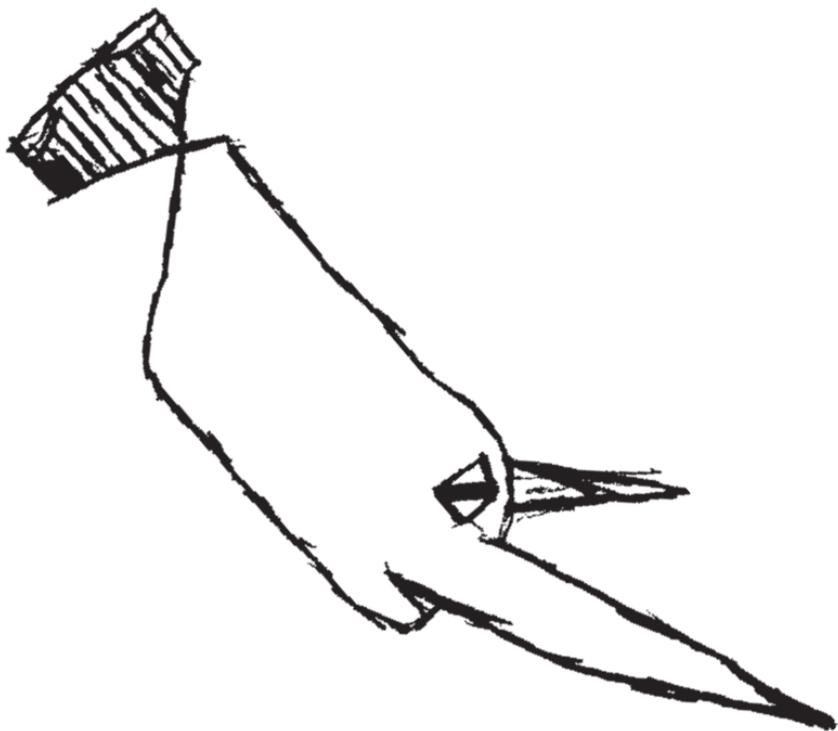


Taller De la Ría a la Panza  
Museo del Puerto de Ing. White  
2002



no sabé qué rica  
la mojarita frita





*pez cuernos*  
*dibujos de tapa y contratapa*  
Leandro Monzón

**S**eñora, señor,  
maestras de White y otros lados,  
integrantes del Consorcio de Gestión,  
pescadores, ratas y ratones lugareños,  
familiares, extraños,  
autoridades gubernamentales,  
representantes del FMI, cocineras, mojarritas  
del Napostá, chuchos y gatuzos, gerentes  
y empleados de las empresas del Polo, chicos  
del universo --y, sin ir más lejos,  
de acá mismo--, peladores, vecinos,  
concejales, gorgojos y piojos  
con hambre y demás:  
les avisamos  
que estuvimos trabajando.

**No sabé qué rica  
la mojarrita frita**

fue hecho por los chicos de 6to A  
de la Escuela 13 de Ing. White  
y el Museo del Puerto, con la ayuda  
de la maestra Patricia Candelo,  
durante octubre y noviembre de 2002.

Quisimos trabajar en la escuela  
con lo que pasa ahora y acá,  
hablar sobre lo que los chicos saben,  
hacer que cocineras, peladores o pescadores  
ocupen el lugar de los maestros,  
revisar un poco las noticias y también  
(ya que estábamos) divertirnos un poco.



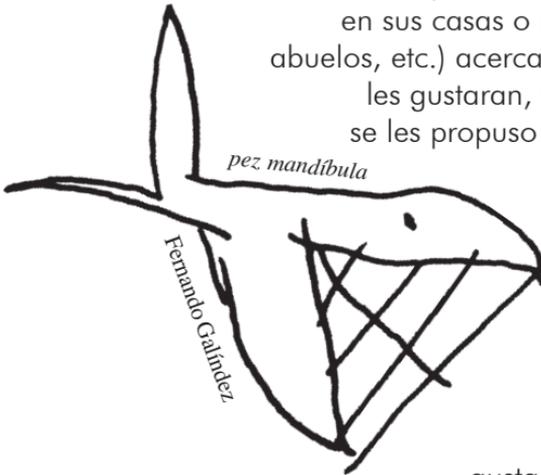
Seguimos a un pez escurridizo:  
en la ría de Bahía Blanca;  
en la red del pescador y ya pescado;  
en la olla o la sartén; en la panza.



**D**urante un mes y algo más  
los chicos trabajaron sobre canales, islas  
y, guarda la tosca, “recurso ictícola”,  
abrieron una corvina, le hicieron preguntas  
al pescador Cacho Marzocca, pelaron  
un langostino, hablaron sobre comer pescado  
y, en fin, anduvieron alrededor de qué es esto  
de vivir en un puerto  
y, sobre todo, en este y en este momento.

Como la cosa era terminar  
con el pez en la panza,  
la tarea final consistió en averiguar recetas.

Se les pidió a los chicos preguntar  
en sus casas o más allá (a madres,  
abuelos, etc.) acerca de las comidas que más  
les gustaran, y luego en el aula  
se les propuso que las escribieran  
a su modo.



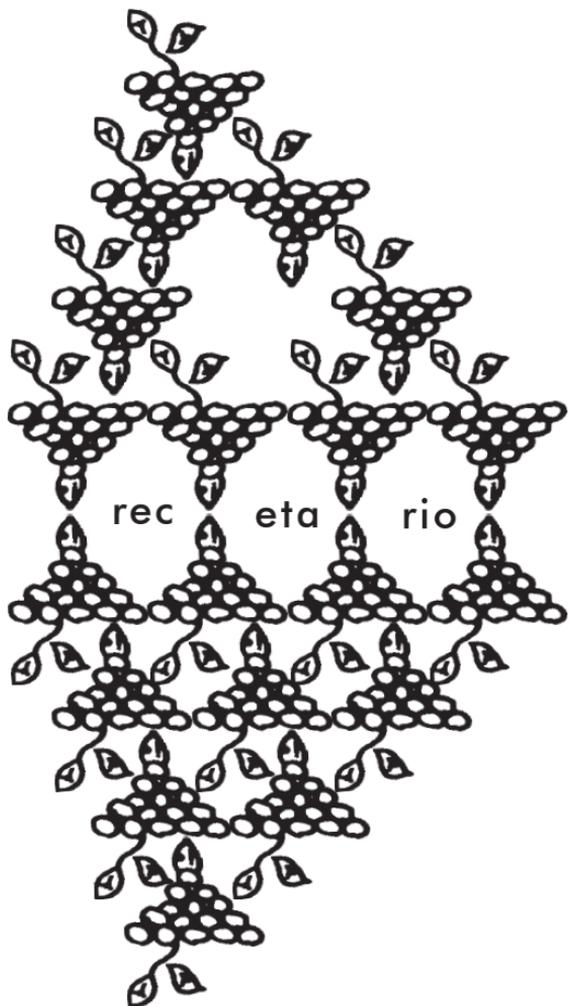
**Pero como nunca se come  
sólo lo que está en el plato**

y menos sólo lo que nos  
gusta (a veces hay que comerse  
un reto o una piña, a veces  
cosas peores) en este recetario  
encontrarán también noticias aparecidas  
en el diario, comentarios del pescador y de los  
peladores que fueron al aula, la opinión de la  
maestra y hasta breves historias de vida de los  
mismísimos chicos ¡¡en entrevistas exclusivas!!

Por si fuera poco  
iiidibujos de peces increíbles  
como el pezpina, el pezuña, el pulpojo,  
o el súper venenoso  
**pez amooooorrrrrr!!!**

**E**s decir:  
no sólo se van a enterar de cómo se hace  
una tarta de pescado sino de en qué andan  
estos pibes de óto año de la escuela 13  
de Ing. White, en qué anda --entonces--  
una escuela de White y, en fin, en qué anda  
el mismísimo White en este inolvidable  
año de 2002.

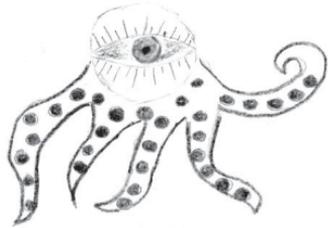




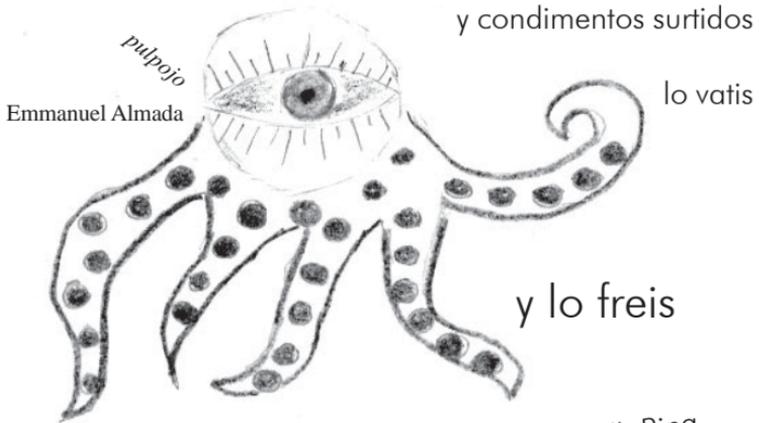


# Como pescado

Se necesita pescado  
harina 2 huevos sal  
pimienta y condimento  
surtido



Lo ago con  
ponemos 500 kg de harina  
2 huevos en un bols  
y condimentos surtidos



Maxi DellaRina

# Sopa de Camarón con Arroz

2 caldo  
500 g de camarón  
700 g de arroz  
y 500 cc de agua caliente



ponemo los caldo al agua  
se espera un rato que se prepare  
Luego cocina el arroz en otro recipiente  
cuando esté el arroz  
lo pasamo al caldo  
y tambien el camarón

espera 10 min.

Ezequiel Machuca

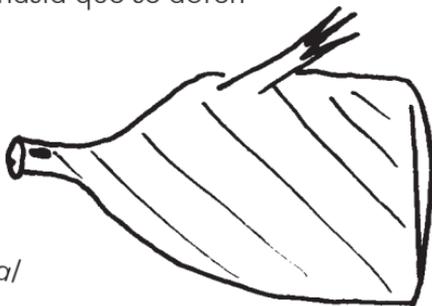
*pez botella - Matías Llahí*



## Comemos Milanesa de Pescado

Necesitamos huevos, pan rallado,  
oregano, sal y filetes a gusto

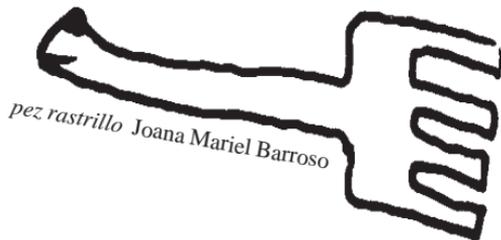
Luego preparamos una fuente con pan rallado  
y un bols con huevos, oregano y sal  
y luego mezclamos. Pasamos los filetes  
por huevo y luego por pan rallado  
y degarla hasta que se doren



*Mariano Duval*

Mi mamá ama de casa, pedicura. Mi papá  
desocupado, enfermero profesional  
y masajista.

*Mariana Cesarone*



Mi papá se llama Gustavo Rojo y trabaja  
en el Puerto de la Pesca. Mi mamá se llama  
Miriam y trabaja en la municipalidad

*Ezequiel Rojo*

**Mamá cocinera en las plantas**  
**Papá coletibero de la founrier**

*Daniela Carrascal*

Mi mama trabaja en una casa de familia  
Mi papá trabaja en una farmacia  
y tambien atiende un local a la tarde.

*Cintia Antonela Mendiola*

## Pez pinche + historia



Leandro Monzón

Me llamo Diego Reyes.  
Una vez iba andando en bici  
con la boca abierta  
y me comí una mosca.

# milanesa de pez nube



Para hacerlo se necesita  
3 huevos pan rallado  
La milanesa de pescado  
se prepara hací

Hagarran un plato y rompen 3 huevos  
lo pasan bien y despues la pasan  
pan arina o pan rrallado y  
despues lo ponen en la sarten  
con aceite y lo cocinan y tambien hay

que cortarle  
la cabeza  
y sacarle  
las aletas



*Viviana Soledad Rojas*

# Nombre del pezcado = CALAMAR

El pezcado =  
se pasa por Huevo  
arina, condimentos,  
PIMIENTA

SAL A GUSTO

Se corta en rodaj  
itas se pasa por el  
preparado  
Y se frie

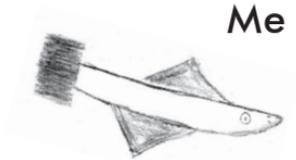


*pez cameyo - Matías Llahí*

A COMER SE A DICHO

*María Pasquali*

## Me gusta la polenta.



Mi papá vende leña.

La agarra con la sierra, la corta...

Se la traen en rama, mi papá la corta,  
la mete en la bolsa y va a repartir.

Por White, por el Bulevar, por el Saladero,  
por 26 de Septiembre. La leña, 1,10. El carbón 1,20.  
El carbón chico 0,70.

Sí, siempre salgo. Todos los sábados con él.

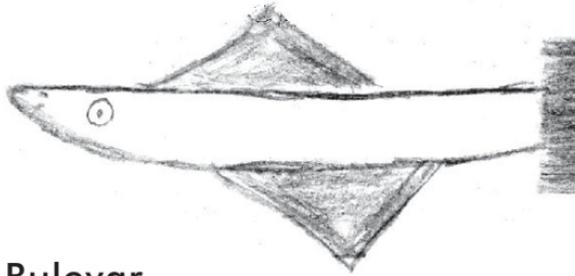
A la mañana y a la tarde también.

Y los domingos también por ahí.

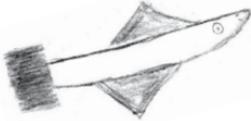
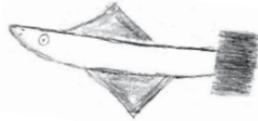
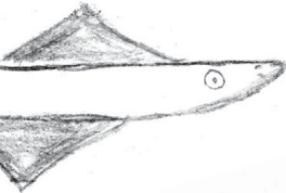
Lo ayudo a llevar la leña  
hasta dentro del negocio.

En la camioneta.

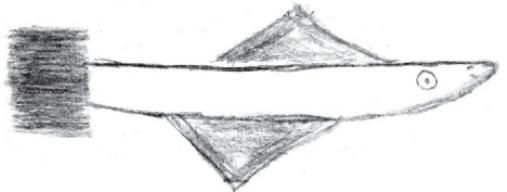
MAXI DELLA RINA



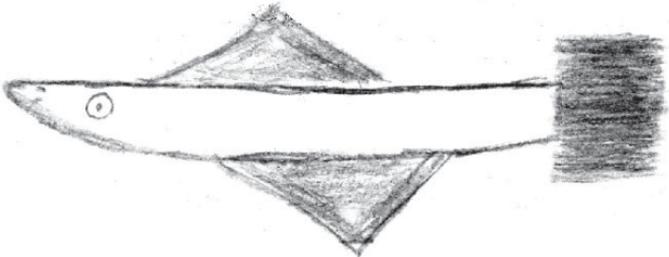
White y Bulevar



están llenos de



iiipeces escoba!!!

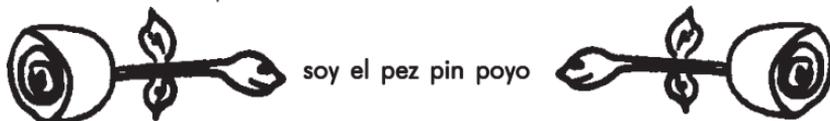


Mi papá es camionero y tiene una peluquería  
en la pampa. Mi mamá ase manualidades  
y tortas para mucha jente.

*Matias Llahí*

Mi papa trabaja de montador y metalurgico  
en las fabricas de PBB Polisor

*Ezequiel Machuca*



soy el pez pin poyo

*Joana Barroso*

Mamá: cuida 8 chicos de la 8 hs a 18.30 hs.

Mi abuelo: hace taxiflet de las 8 hs. a 19 hs.

*Emmanuel Almada*

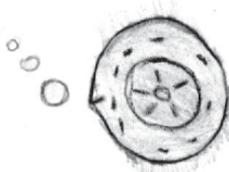
**Mi papa trabaja en Misiones no sé de qué  
Mi mamá trabaja en una verdulería  
y limpia un jardín.**

*Daiana Morales*

Mi papá trabaja en una empresa que se llama  
mara que hace todas las cosas que las empresas  
ledigan. Mi mamá trabaja limpiando un edificio

*Natalia Cristal Camargo*

# Filete de Pescado



1 pescado  
le cortas la cabeza  
y las aletas  
lo habris en el medio  
le sacas las tripas  
lo limpias bien  
por dentro y fuera  
y te ba a quedar  
la carne



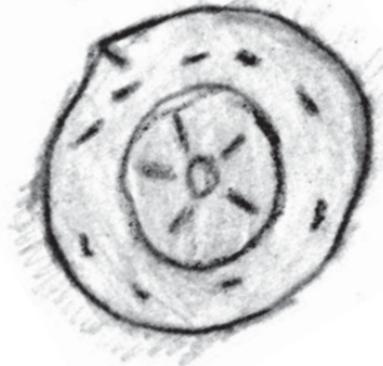
*peces rueda*



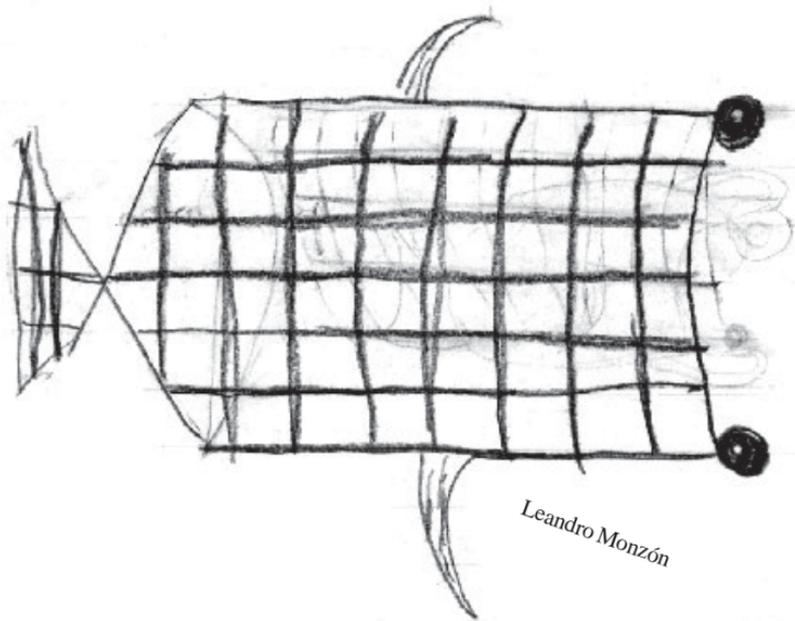
*Debora Otero*

y la freis  
y la comes

*Leandro Monzón*



El pez Red



Leandro Monzón

## **Alerta de pescadores locales sobre la depredación ictícola**

“La corvina prácticamente desapareció,  
y otras especies están corriendo la misma  
suerte, como la pescadilla y el gatuso”,  
destacó la Cámara de Pescadores locales

*LNP, 26 de febrero de 2002*

## **Pescadores contra lanchas foráneas**

Oposición a la radicación de cuatro  
lanchas de mayor porte  
que las artesanales.

*LNP, 19 de octubre de 2002*

Le preguntamos en el aula  
sobre todo este asunto  
al pescador **Cacho Marzocca.**

*Si quieren saber qué dijo  
den vuelta la página*

## **Pensemos una cosa.**

Ustedes en su casa capaz tienen un almácigo de una verdurita. Si ustedes cuando creció la lechugita la cosechan en un solo día, al otro día no va a haber más porque ya cosecharon todo. Pero si hoy saco para hacer una ensaladita, y vas sacando día a día un poquito... En la pesca lo mismo.

Si uno va a pescar y tiene un sistema de captura de tecnología de avanzada, con red de arrastre, radares, sondas que conocen lo que es el fondo del mar como si fuera una avenida, capaz que ese cardumen que vive en ese lugar, van y lo pescan en dos tres días y desaparece, y no dan lugar a que se vaya renovando...

El sistema de pesca nuestro lo heredamos de nuestros padres y abuelos, es una captura que no deteriora tanto al pez... ¿Por qué? Porque nosotros ponemos la red, la fondeamos, y si el pez no se mete solo dentro de la red, no muere.

**No arrastramos todo.**



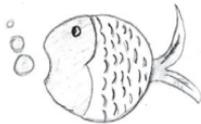
¡¡en esta ría  
hay pezgato  
encerrado!!

Natalia Camargo

# Buñuelos de pescado

1 pescado, pure de papas,  
sal y pimienta agusto,  
1 bol, 200 g. harina, 2 yemas,  
2 cucharadas de aceite, un poco  
de levadura, ½ taza de leche  
y 2 claras.

Hervir el pescado y agregarle  
pure de papas y sazonar  
en el bol agregarle la harina y tambien  
agregar sal 2 yemas el aceite y la levadura disolverla  
en la leche y a las claras  
batirlas a nieve y agregarcela



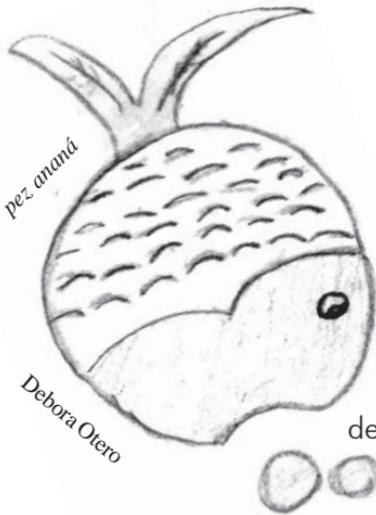
Unir las dos partes.

Freir por cucharadas y rociarle limón

Matias Llahí

No tiene secreto

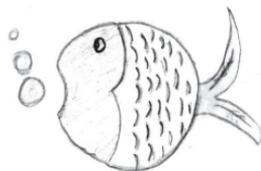




## Mojaritas fritas

Se preparan primero se le sacan las aletitas después se pone en el huevo en la harina después en el huevo en la harina y se deja reposar dos minutos y se frie con aceite y se deja reposar cinco minutos en el colador para que caiga la mayoría de la grasa

Rompe tres huevos y la mojarrita y pasan lo pone en un plato la harina y pasan las mojarritas



y después las frien

Natalia Cristal Camargo

*¿Cómo se decidió a ser pescador?*

**Cacho contestó:**

Era más fácil ser pescador que estudiar...

El consejo que yo les daría como viejo pescador, es que, chicos, estudien.

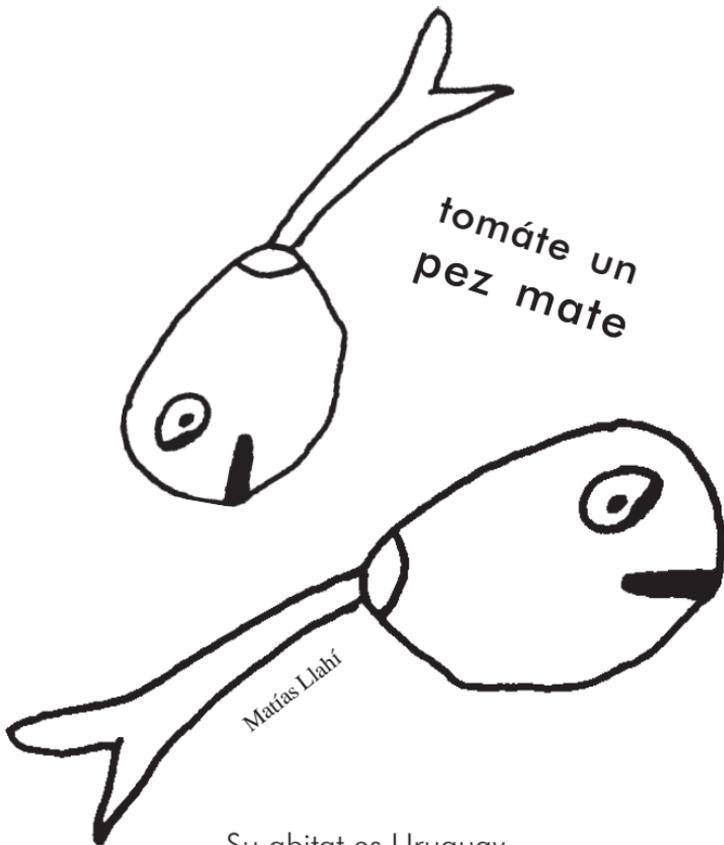
**¡Ser pescador no es malo, eh!!**

Pero recuerdo que mi padre, cuando yo era joven, me decía, quisiera verme muerto antes de que vos te hagas pescador.

¿Por qué? Porque el pescador es sufrido, el pescador es, si se quiere, el ser humano pescador es un ser humano explotado, y no como un profesional o un técnico que en cierto modo da directivas de órdenes y no recibe.

Y recibir órdenes a veces en la vida es medio triste. Pero esa es la parte social, vamos a hablar de lo que es pesca.

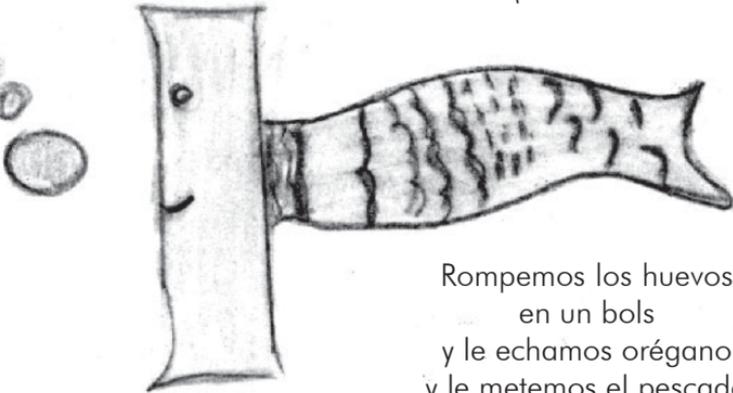
**Vos me preguntaste por qué me hice pescador.**



Su abitat es Uruguay.  
Su entretenimiento es lavarce.  
Se alimenta (mas vale) de yerba.  
Fue creado porque el Rey Neptuno tenía sed.

# Milanesas de Pescado

Nesecitamos  
huevos orégano  
pescado fileteado  
pan rallado



Rompemos los huevos  
en un bols  
y le echamos orégano  
y le metemos el pescado  
y lo pasamos por pan rallado

y lo ponemos a cocinar

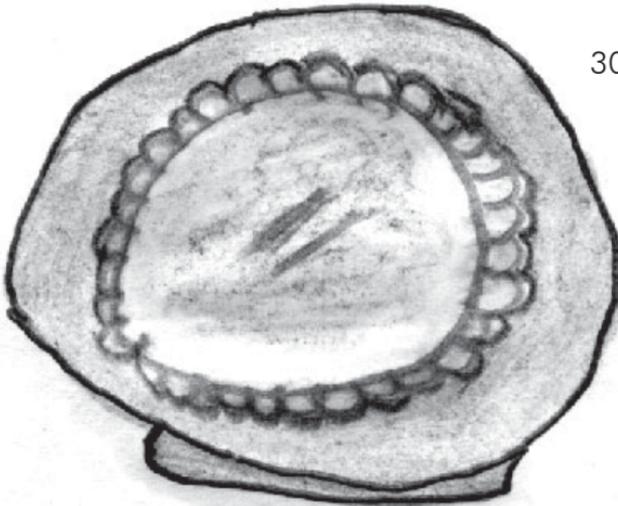
Emmanuel Almada

# Tarta también de pescado!!

dos tapas para tarta, pescado, sal, perejil,  
oregano, ajo, huevo, choclo

Limpiar el pescado herbirlo, sal a gusto  
colar pescado, bols condimentarlo, huevo duro,  
agregar ajo, perejil y choclo. Poner en una fuente  
las tapas de las tartas agregar el contenido del  
bols en el mismo y cubrir

30 m. en el horno  
hasta que se  
dore



Jesica Coronel

Mi papá trabaja en un comedor  
y mi mamá de ama de casa

*Viviana Soledad Rojas*



**PEZ PIZZA**

**Mi papá trabaja en una metalurgica  
Mi mamá es modista**

*Mariano Ezequiel Duval*

Mi papá trabaja en la cerealera, allá en la secadora.

Y trabaja en la cosecha. Y en EG3 desarma  
las máquinas de petróleo. Mi mamá es ama de casa:  
limpia las casas, cocina, cuida chicos...

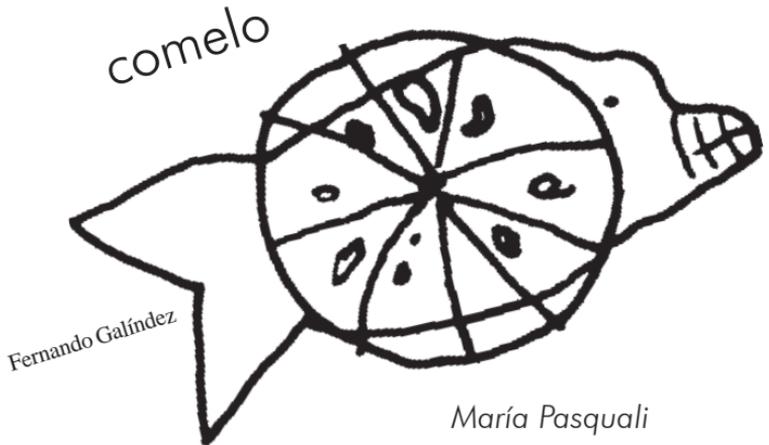
de otras personas. No, mi hermana se fue a vivir a  
Costar Rica porque allá había trabajo. Tienen un pool  
con el novio. Está más copado allá.

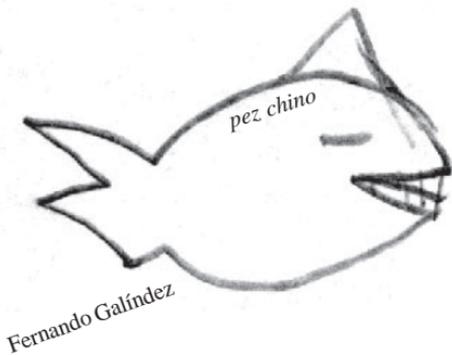
Nos mandan cosas por Internet.

*Johanna Springer*

# Nombre de el pescado = SALMON

Poner en una caserola, cebolla, morron y ajo a todos estos ingredientes dorarlos con aceite el pezcado se pasa por, arina, sal y pimienta cuando la cebolla, morron y ajo esten dorados se introduce el pezcado se pone tomate al natural, condimentos, queso y sal y despues





## Milanesa oriental

Pimienta, perejil, ajo,  
sal y huevo

Tenemos que mezclar en un bols  
todos los ingredientes y luego poner  
las milanezas de pescado dentro del bols  
y lo dejas reposar 10 minutos.

Despues de los 10 minutos  
sacar el pescado de milanesa  
y poner en pan rallado.



Luego lo freis en aceite.

*Pamela Benot*

Primero le sacamos la cabeza, ¿sí? Estos bigotes largos, estos pelos son los que pinchan un montón, te inflama los dedos... Después agarramos las patitas, se cortan, después se le va sacando la cascarita...

¿Alguno lo quiere hacer? Ah, vos sabés...  
Mirá cuando vayas a pelar...

**Así decía María Teresa Springer  
(mamá de Johanna)  
al pelar langostinos con los chicos.**

Yo trabajé en el peladero del puerto, hace dos años. Eramos 200 personas y 8 personas por mesa. Venía gente de muchos lados: de acá de White, del Bulevar, de Villa Serra, de Villa Delfina... Se tiraba el cajón sobre la mesa con mucho hielo. Nos pagaban por quincena y por kilo. Nos pagaban 1,60 el kilo. No, nunca llegué a más de siete kilos por día. El primer día pelé 600 gramos, y me quería ir...

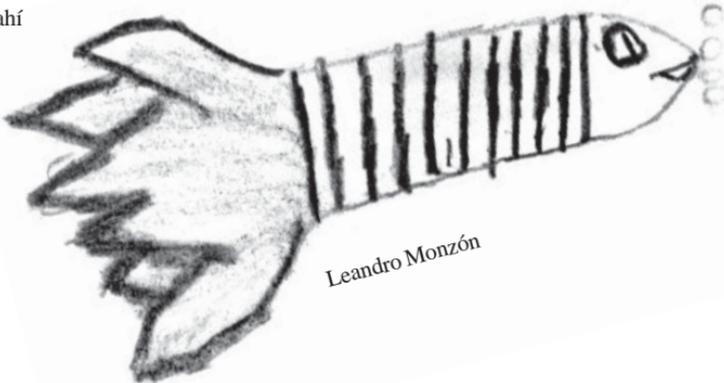


**Antes se pelaba todo en la casa...**

# Pezmisil

Su abitat es EE.UU.  
Se alimenta de pequeñas balas  
Su entretenimiento es matar a la gente  
en las gerras. Fue creado  
por un científico loco  
de la 2 guerra mundial

Matías Llahí

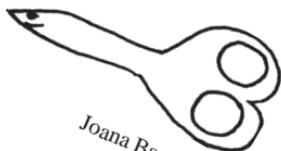


Leandro Monzón

# Albondigas de pescado

1 merluza – 1 yema de huevo  
pan rallado -- miga de pan – sal  
pimienta – aceite

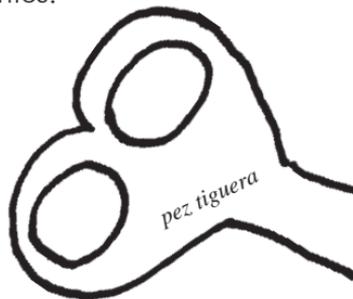
Limpiamos el pescado  
y sacarle la piel y las espinas picarlos  
finamente y añadirle  
la miga de pan remo  
jada con leche, la yema  
y el condimento a gusto.



Joana Barroso

Mezclar bien hasta que quede una pasta  
y formar las albondigas. Pasarlas por pan  
rallado y freirlas en aceite hasta que estén  
doradas. Se sirven calientes.

Fernando Galíndez



# Milanesas de Pollo

Le pones huevo condimentos  
agarras trozos pollo  
la parte de la pechuga

y se cocina

Secreto:  
Si le pones junto  
con el condimento  
un poco de queso

PERZ LINTERNA



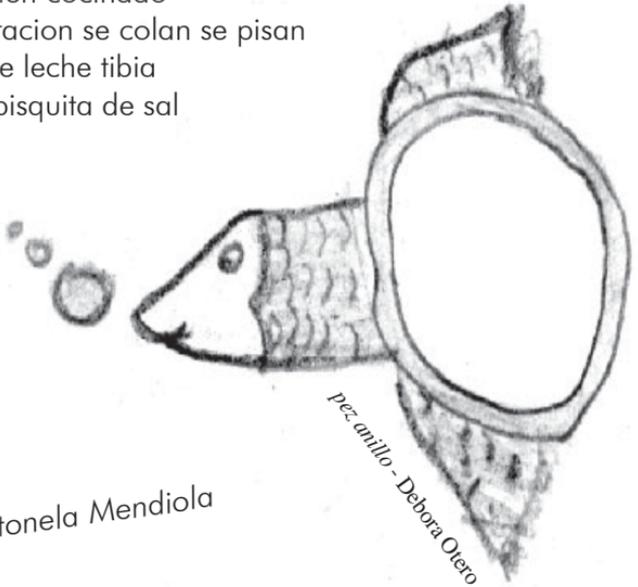
Joana Mariel Barroso

Yo me Llamo Yamila  
Daiana Mansilla

# Pure pal casorio

$\frac{1}{2}$  k. de papas, sal, leche  
un chorrito de leche

se hierben las papas asta  
que esten cocinado  
luego preparacion se colan se pisan  
se pone leche tibia  
y una pisquita de sal



Cintia Antonela Mendiola



Mi papá trabaja en SENASA  
Fernando Galíndez

Mi papá se llama Alejandro Monzón trabaja  
en la marmolería Alba en Bahía Blanca.

*Leandro Monzón*

### **Mi mamá trabaja en una casa**

*Diego Reyes*

Mi papá trabaja en la Municipalidad  
Mi mamá trabaja en el hospital privado del sur

*Jesica Coronel*

Bueno mi papá es confitero trabaja en la confitería  
La Aragonesa y hace diez años que trabaja ahí.  
Pero el esposo de mi mamá trabaja en el laboratorio  
examina cereales. Mi mamá es ama de casa limpia  
y cocina. Y yo me llamo Grecia  
por Grecia Colmenares.



*Grecia Daiana Pellegrinatti*

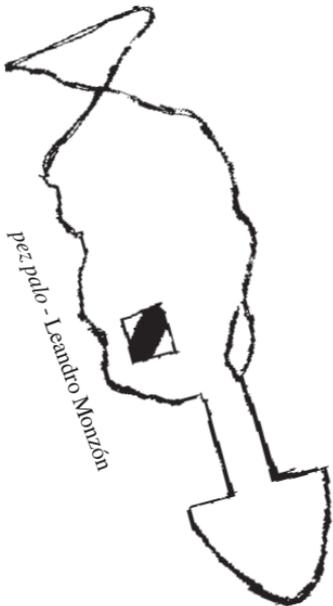
pez mariposa - Gisela General



mates  
rastrillos  
tijeras  
ruedas  
huesos  
ratones  
manos  
lápices cuadernos  
y gomas de borrar  
nubes  
escobas  
linternas

**todas las cosas todas  
itambién los barriletes!  
se convirtieron en peces**

¿a qué no  
saben por qué?



**iporque acá  
todo el mundo  
está pasado  
por agua!**

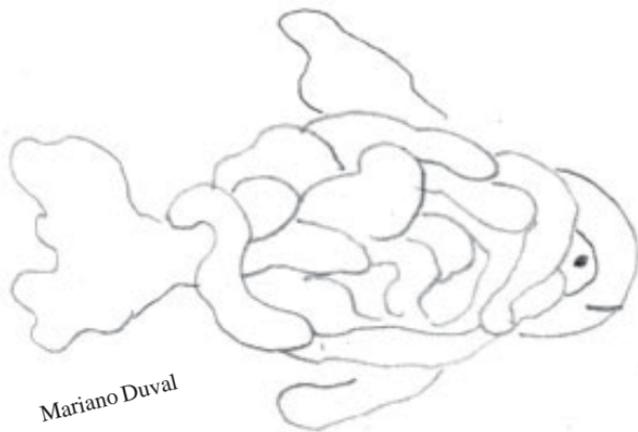
*“Consecuencias de las lluvias.  
Inundaciones: en pleno centro de White,  
40 centímetros de agua  
en el interior de las viviendas”*

*LNP, 4 de septiembre de 2002*

*“Evacuados por la lluvia. Bajo el agua la avenida  
San Martín, en Ing. White. Liliana Della Rina,  
resignada, intenta salvar algunas de sus pertenencias,  
en el boulevard Juan B. Justo. Muchas familias  
del Saladero se negaron a irse por temor a robos”*

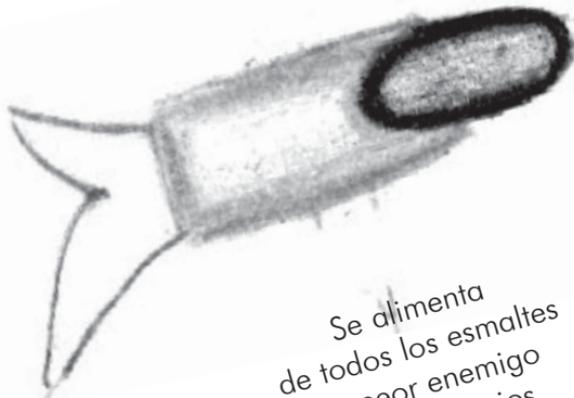
*LNP, 14 de octubre de 2002*

El **Pez Ceso** piensa mucho  
Come palabras y números



**Vive en la cabeza**

# Pezuña



Se alimenta  
de todos los esmaltes  
Su peor enemigo  
son los nervios

Mariana Cesarone

## **Me llamo Debora Otero.**

Milanesa con ensalada de lechuga y tomate.  
A mí papá le gusta el puré con milanesa.

## **Yo la pongo la mesa:**

pongo los platos,  
cinco platos, cinco tenedores, y si hace falta cuchillo  
pongo cuchillo, y los vasos, el agua  
o gaseosa, lo que hay, y después mi mamá  
pone el coso para apoyar la comida  
y nos sentamos y comemos.

A veces miramos tele.  
Porque nos gusta mirar tele cuando comemos.  
No, a la noche no, porque mi papá trabaja.

Trabaja en el Banco, en el Banco Francés  
de Bahía, y después a las cinco se va para  
la Heladería Bruno. Pero llega como a las dos por  
ahí. Lo veo los lunes, los sábados  
y los domingos y a veces cuando es feriado  
lo veo. Y a la mañana.

## **A las ocho salimos todos.**

## Comemos Asado

3 kg. de carne de vaca  
1 kg. de chorizo  
1/2 de pollo

*pez. hueso - Matías Llahí*

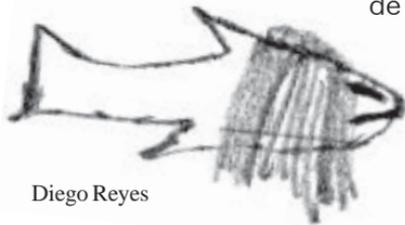
Se le pone la sal  
lo pones en la parrilla y lo dejás  
por lo menos 2 horas

### Secreto Chimi Churry

*Leandro Vergara*

# Comemos milanesas de pollo

1 pechuga de pollo –  
1 huevo – 1 ajo –  
un poco de perejil – y un poco  
de pan rallado



Diego Reyes

PEZ LA SIO

se cortan las milanesas en un bols  
se coloca 1 huevo, un ajo y un poco de perejil  
picado se rebuelve se pasan  
las milanesas por esta preparacion  
y luego se pasan por pan rallado  
y luego se cosinan.

Un chorrito de aceite  
para que no se pegan.



Jesica Uler

*¿Cuánto gana?,  
preguntaron los chicos*

## **Cacho respondió**

El que produce siempre es el que menos gana. Los que más ganan en este país, por ahora, son los intermediarios, aquellos que van llevando la cadena hasta llevar a la mesa para consumir el producto, ¿te das cuenta? Nosotros, por ejemplo, un kilo de langostinos, al productor le están pagando entre 3, 4 y 5 pesos el kilo, cuando uno lo va a comprar, posiblemente ese producto está valiendo 20, 30 o 40 peso el kilo, ¿te das cuenta, chiquita?

*¿Le gusta comer el pescado?*

Sí, en cierto modo, sí. Pero **a mí me gusta más la carne**. Nosotros decimos que la desgracia del pescador es que el pescado nació con olor y con espinas. Entonces como uno le esquiva a los olores y a las espinas...



el pez invisible

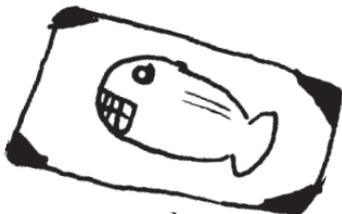
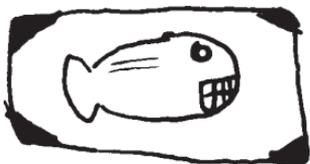
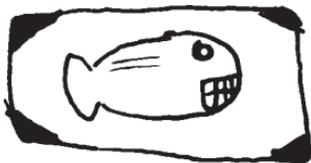
## Generalmente comemos fideos, fideos con tuco

Esos yo los sé hacer porque hago la masa y después los paso por la máquina y listo. Y después el tuco, tenés que agarrar el morrón, la zanaharia, la cebolla, la latita... el puré de tomate y ponerlo. Y después cortás la carne en pedacito, ponerle aceite a la cebolla y la freis, y después ponés la carne y después le ponés la salsa.

**Mi papá trabaja de estibador en el puerto.  
Mi mamá está trabajando en la Municipalidad.  
Ella limpia las veredas.**

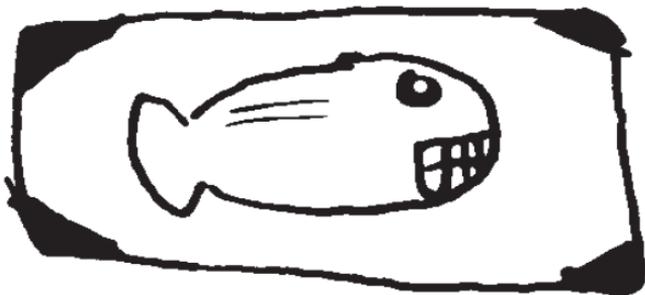
Sí, pescado comemos mucho. Mi papá trae gatuzo por mi hermanita, porque no tiene espinas. Después trae corvina, pejerrey. Pejerrey es lo que más trae. Cuando no le toca número se va a pescar. El 57. Si ese número todavía no llegó y le falta mucho se va a pescar.

MARIA FERNANDA  
PAS QUALI



Matías Lahí

PEZETA



Su abitat es el Banco de España.  
Se alimenta del dolar.

# Hoy comemos asado

Para hacer el asado se necesita  
 $\frac{1}{2}$  lg de chorizos 2 kg. de carne  
y 1 kg de pollo

para empezar a hacer  
se le pone sal.

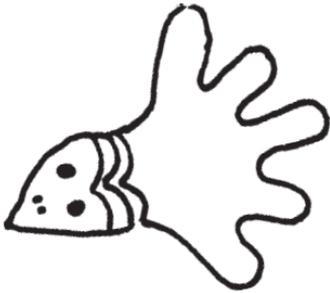
Para el asado tiene que cuidarse  
el fuego primero se pone papel  
maderas finas y se prende cuando se van quemando  
las maderitas  
se ponen maderas grandes

y se espera



pez mano - Joana Barroso

Diego Reyes



## Milanesa de carne

4 huevos, un poco de sal, pimienta  
y condimento surtido  
1 kg de carne para milanesa.  
Mucho pan rayado

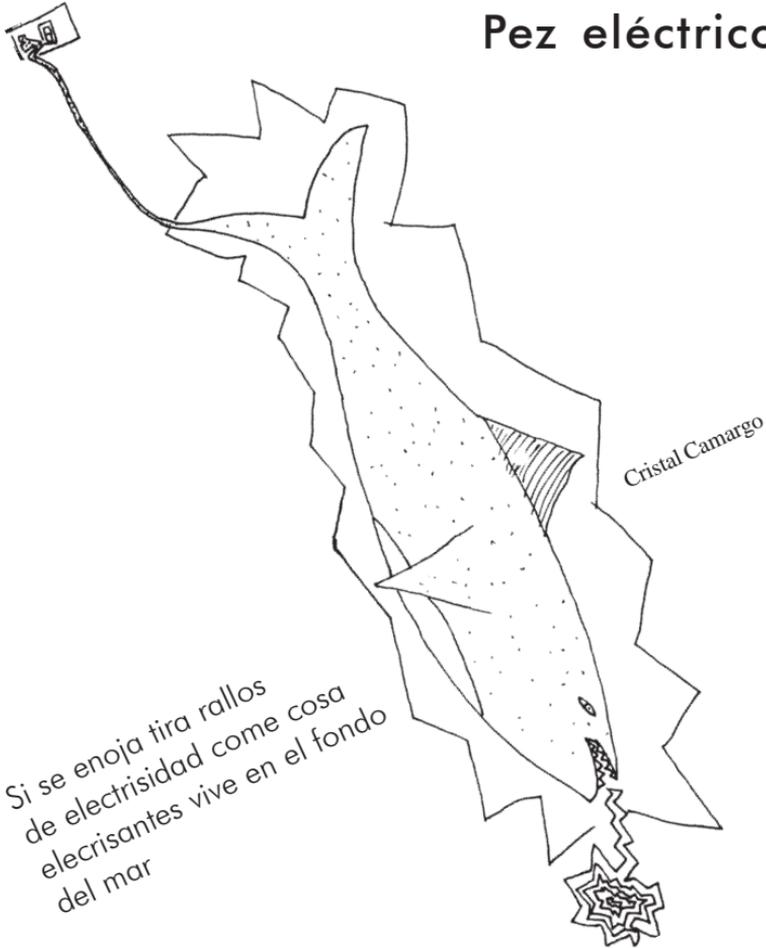
Partimos 2 huevos en 1 vols, los batimos, le ponemos un poco de sal, pimienta y un buen poco de condimento surtido, lo mezclamos y despues ponemos las milanesas cortadas en la mescla después las milanes las pasamos por pan rayado, las martillamos, hacemos la mescla de vuelta, las volvemos a pasar las milanesas por la mescla, y las volvemos a martillar en el pan rayado y las fritamos. También las comemos.

### ¿Algún secretito...?

En la segunda  
pasada a la mescla le ponemos  
 $\frac{1}{2}$  litro de leche.

Daiana Morales

## Pez eléctrico



## Dice la maestra

Este es mi primer año en la escuela.  
Es un grupo muy numeroso: 31 alumnos.  
A ver, chicos, ¿qué acabo de decir?

**No griten...**

Con respecto al taller veo que están enganchados  
con el tema, necesitan el acompañamiento  
y saber que se los está observando.  
No es un grupo que vayas a traer actividades  
y digan “¡Uau, qué bueno!!  
¡Me traigo la enciclopedia!” No.

Pero me gustó mucho cómo trabajaron,  
el otro día cuando formaron, porque a ellos  
generalmente se los reta porque se portan mal,  
a la mañana siguiente de uno de los días del taller,  
los felicitamos en público delante de toda la escuela.  
Realmente habían estado bien.

**Generalmente hablan mal, se portan mal.**

# Ropa Vieja



pez ratón - Daniela Carrascal

Sanoria, aselga, papa, batata.

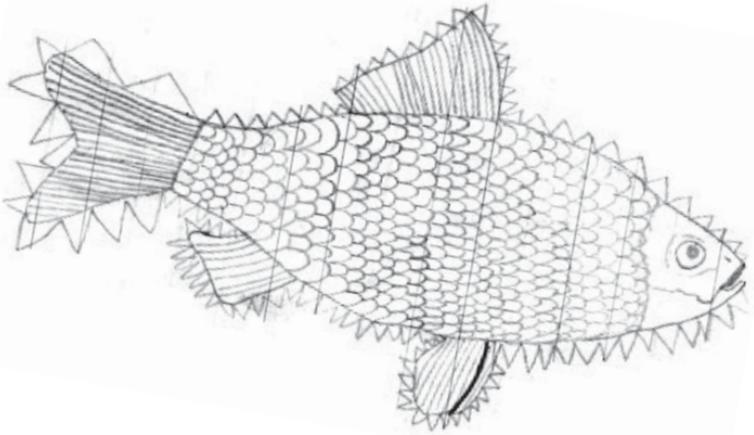
Con la sobra del puchero  
cortan las sanoria, aselga, papa batata  
y lo pones en una fuente  
con mayonesa o lo que quieras

**Secreto.**  
**No tienen que estar tam duro**  
**los ingredientes**

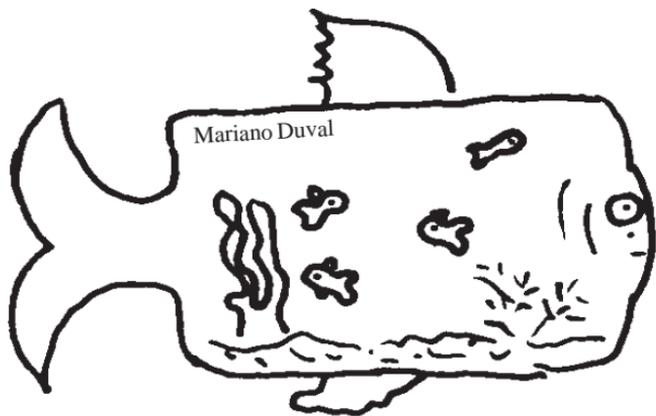
María F. Pasquali

# Pezpina a lo Da Vinci

No: ia lo Ezequiel Machuca!



Habita en los fondo del mar. Los peces lo molestaban y le salio espina de rabia y con eso se defiende. Tiene veneno. Come rosa marina. Nunca lo capturan. Rompe la red.



PEZERA

No come. Solamente abre la boca  
para que coman sus pecesitos  
que tiene dentro de el

Daiana Morales



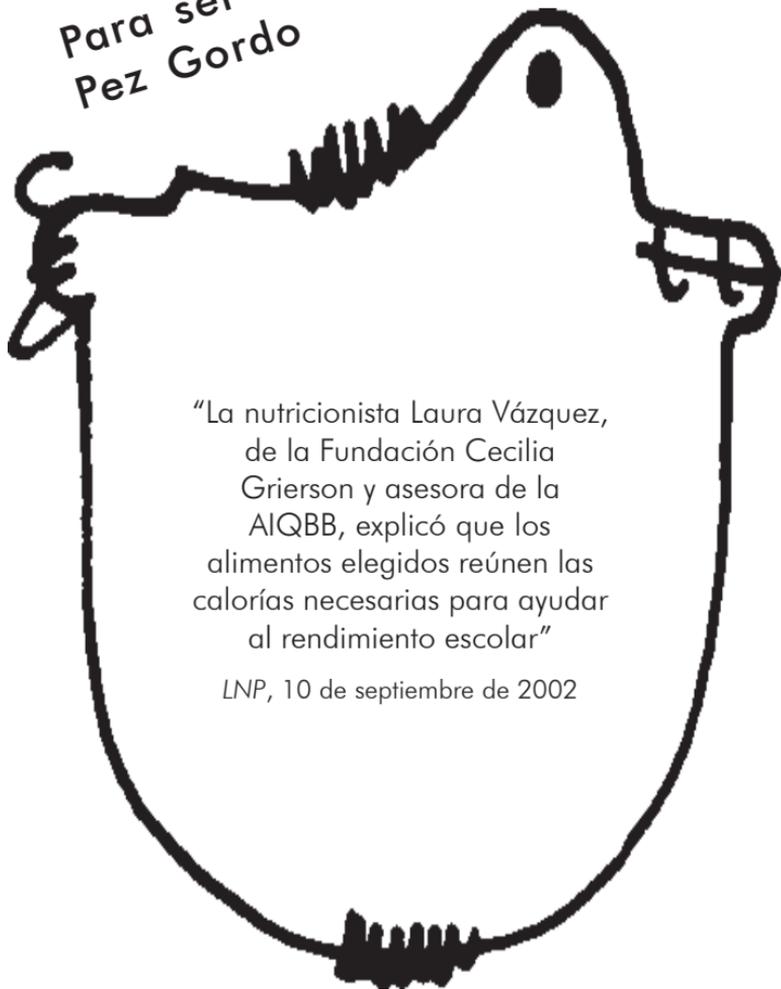
yo soy el pez  
dragón

La 13 es una de las instituciones escolares whitenses a las que la Asociación Industrial Química Bahía Blanca (AIQBB, conformada por las diversas empresas del Polo Petroquímico), mediante el programa **"Soles en White"**, proporciona desayunos y meriendas diarias (mate cocido, zucoa, té con leche más algún sandwich o pan con dulce) para los chicos de los turnos mañana y tarde.

y te la canto:  
comé sol



Para ser un  
Pez Gordo



“La nutricionista Laura Vázquez,  
de la Fundación Cecilia  
Grierson y asesora de la  
AIQBB, explicó que los  
alimentos elegidos reúnen las  
calorías necesarias para ayudar  
al rendimiento escolar”

*LNP*, 10 de septiembre de 2002

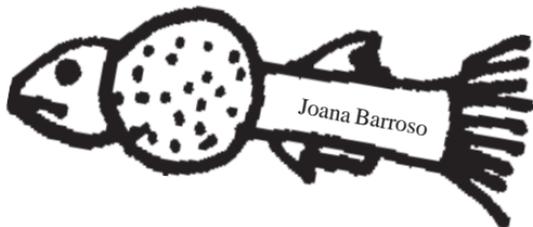
Mi papa trabaja de policía y tambien desarma  
autos en un desarmadero. Mi mamá trabaja  
en el plan de jefes y jefas de hogar.

*Cintia Anabela Mendiola*

*Mi papá trabaja en un frigorifico  
y mi mamá cuida una abuela y abuelo  
Le pegan 300\$ por mes  
Magali Mariangeles Gómez*

Mi papá trabaja en una pescaderia  
y mi mamá en un geriátrico y en carguil.

*Leonela Elizabet Ullmann*



**Soy el pez microfono y vivo en el  
aire como Dualde. Soy alérgico a  
las personas porque cuando me  
usan para ablar me escupen todo.**

A mí la que me enseña es mi abuela,  
cuando me voy a quedar a dormir a casa de ella.  
Me enseña a hacer pizza. También guiso.  
Somos seis, pero como ahora vino mi abuela  
del hospital somos siete. Mi papá trabaja  
en la planta de cereales, al frente de mi casa.  
Seca los camiones, el trigo, la humedad, y eso.  
Ahí en El Guanaco, hay una semillera.

**Pero mi papá ahora está de vacaciones  
y se fue a la esquila con mi hermano,  
en Cabildo y de ahí a muchos campos.**

Está como dos meses, un mes, pero  
ahora viene todos los fines de semana  
porque llueve y no puede trabajar, no  
quiere el patrón, porque no sé, se  
mueren las ovejas...

**Mi hermano Carlitos está recontento,  
dice que tiene plata, y se puede vestir solo...**

PAULA VANESA PALLERO

En mi casa lo que me gusta comer es

## canelones



Acelga, carne,  
verduras, arina,  
agua, aceite

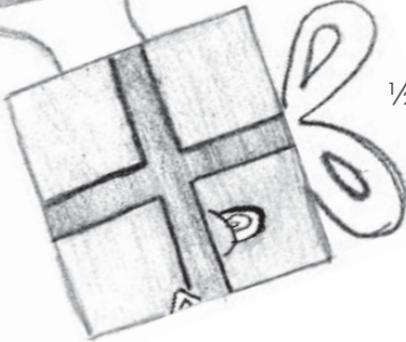
Se ierven las acelgas, se cocina el reyno se mescla el arina con el agua al asarten tenes que ponerle un poco de aceite para que se aga el panqueque cuando esta echo le pones el reyno dentro del panqueque y lo enroyas

### Secreto

Enves de ponerle aceite al asarten le pones manteca para que no se pege el panqueque y para que queden mas crocantes antes de ponerlos al orno con un pincelito o papel de manteca le pones la llema del huevo arriba del canelon.

Acosta Cintia

## Tortas Fritas



½ kg. de harina 0000  
levadura 1 p  
sal o azucar  
grasa

poner la levadura en una taza con agua tibia  
y dejar elevar en un lugar templado

en un bols hacer una corona de harina,  
bolcar la taza de levadura,  
amasar y hacer una masa  
cortar la masa en cuadraditos y poner a freir.

**Antes de poner a freir,  
freir el aceite**

Johanna Springer

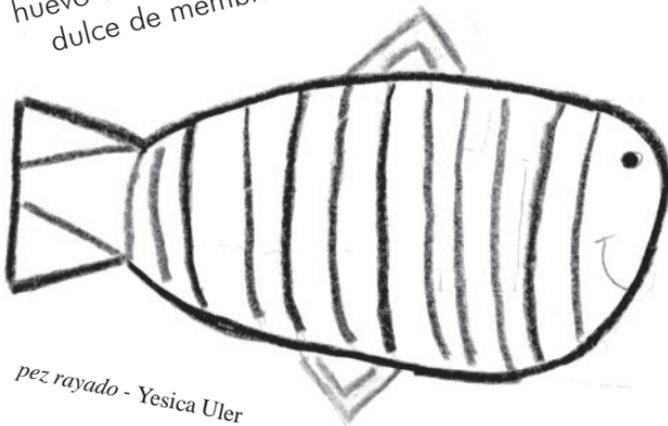
# Pez pelo



Se alimenta de piojos.  
**Humm qué rico**

# PastaFrola

200 grs. de harina  
100 grs. de manteca  
150 grs. de azucar  
1 huevo o 2 si son chiquitos  
dulce de membrillo



*pez rayado - Yesica Uler*

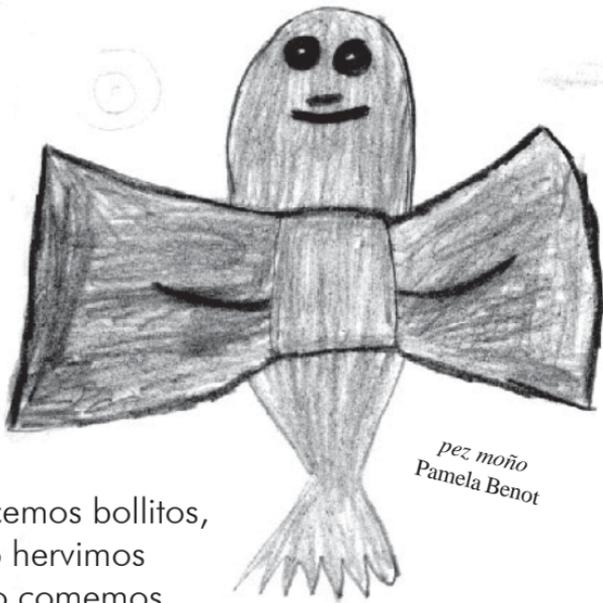
Pisar la manteca con el harina incorporar 150 grs. de azúcar y 1 huevo. Mezclar todo dejar horno mínimo 40'. Poner el dulce de membrillo o el que desee ponerle unas tiras de masa y cocinar

*Grecia Daiana Pellegrinatti*

# Bollitos de harina

6 claras de huevos – 1 k  
de harina comun –  
esencia de vainilla hasta  
que se forme un engrudo

*Joana Barroso*

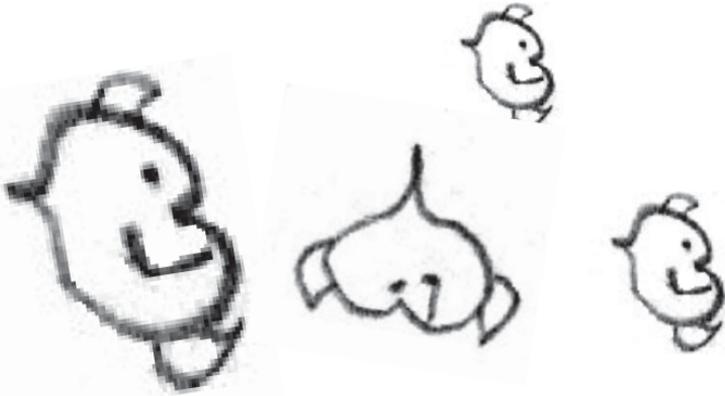


lo hacemos bollitos,  
lo hervimos  
y lo comemos

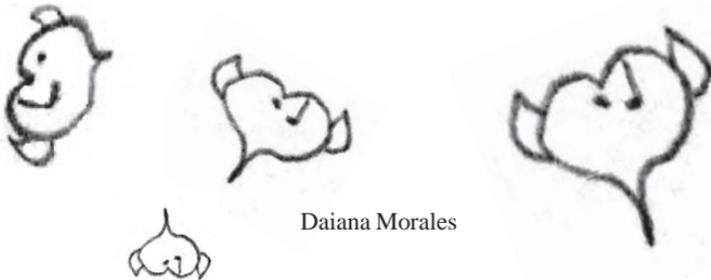
*pez moño  
Pamela Benot*

# Ohhh

peces amoooooor

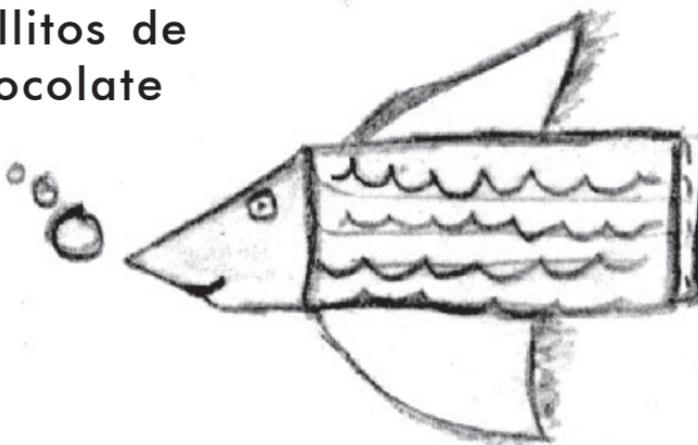


El Pez Amor no se ven muy a menudo. Viven en el océano Mediterráneo y se alimentan de peces como medusas. En la vida real son grandes casi como el tiburón y no se comen porque son venenosos.



Daiana Morales

## Bollitos de chocolate



Manteca, kuaquer, dulce de leche y coco

ponemos la manteca a herbir hasta redetirse una vez que esta redetida le agregamos la cantidad necesaria de kuaquer y lo batimos con un batidor hasta formar una pasta y le agregamos dulce de leche y lo batimos

una vez que formamos una pasta lo aemos bollitos y le ponemos coco y los dejamos enfriar media hs.



Debora Otero



Mi mamá trabaja de portera en el  
Manuel Belgrano y mi papá de albañil.  
*Yesica Uler*

Mi papá trabaja en la municipalidad y  
Mi mamá en un hospital que limpia  
*Gisela General*

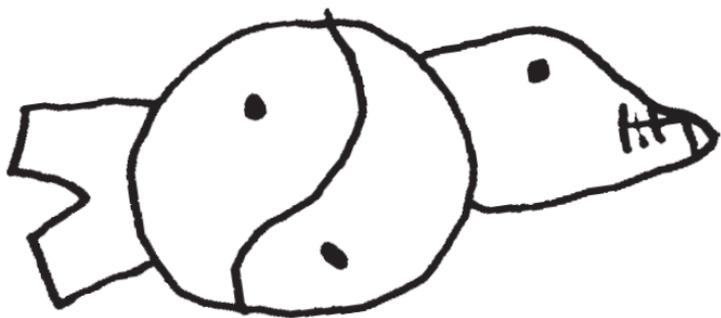
Mi papito trabaja de estibador  
Mi mamita trabaja en el plan vida.  
*Maria F. Pasquali*

Mi papá trabaja en una librería  
*Leandro Monzón*

Mi máma trabaja en la municipalidad  
plam uida y mi pápa trabaja en los barcos  
los limpia

*Nelson Paredes*

todo bien



Fernando Galíndez

PEZ YIN YAN

La **Escuela 13 “Ruy Barbosa”** fue fundada en 1905. Desde entonces y por 17 años, su directora fue la señorita Teresa Angélica Cortés, por lo que fue conocida hasta los '40 como “escuelita Cortés”. Hoy su directora es Lidia Lamponi de Gramática. Incluido Tercer Ciclo, la escuela tiene 537 alumnos.

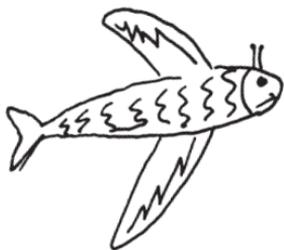
Además del programa “Soles en White”, la *Dirección General de Escuelas, Cultura y Educación* otorga una merienda reforzada (pizza, tarta, pan de carne y milanesa) a 110 chicos en particular.



### **La maestra**

Patricia Candelo  
nació en Cabildo  
en 1967.

Es mediadora  
escolar  
y maestra de adultos.  
Trabaja en docencia  
desde 1987.



**Vecinos y familiares  
que pasaron por el aula**

**Cacho Marzocca** nació en White en 1939. Hijo de María Diomede, nacida en Bari (Italia) en 1913 y llegada en 1927 a este puerto en busca de su padre pescador. Cacho fue uno de los socios de la famosa cantina Zingarella durante los años '60, donde su mamá hacía unas recordadas cazuelas. Es pescador desde hace más de cuarenta años.

**Sergio Pasquali** nació en White en 1985 y es hermano de María Fernanda. Vive en el Bulevar. Exalumno de la escuela, trabajó como pelador y como ayudante en lanchas pesqueras. Actualmente está desocupado.

**María Teresa Springer** nació en White en 1958. Es mamá de Johanna, y vive en el Bulevar. Trabajó hace dos años en el peladero del puerto. Actualmente trabaja "en casas".

*Director Museo del Puerto de Ing. White*  
Reynaldo Merlino

*Taller De la Ría a la Panza / escuela 13*  
Milagros Bilbao, Fabiana Tolcachier,  
Rodolfo Díaz y Sergio Raimondi

*Armado del recetario*  
Sergio Raimondi

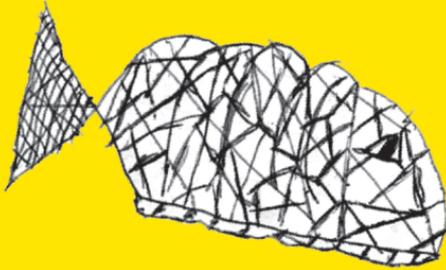


**Museo del Puerto de Ing. White**

Guillermo Torres y Cárrega  
tel. (0291) 457 - 3006  
fax (0291) 455 - 8803  
email: [mpuerto@bb.mun.gba.gov.ar](mailto:mpuerto@bb.mun.gba.gov.ar)

Tercera Edición  
500 ejemplares  
septiembre 2005





si un pez grande se como el tiburón lo  
quiere comer no va a poder porque es tan  
tan duras las escomas que si le podrian  
sonper los dientes y sufriria mucho.

MUSEO DEL PUERTO DE ING. WHITE  
Subsecretaría de Cultura  
Secretaría de Coordinación y Planeamiento  
Municipalidad de Bahía Blanca