



**Tablón de
Anuncios:**
Alquileres
(Pág. 19)
Ventas (Pág. 19)

Pasatiempos:
Sudoku
(Pág. 19)

Exposición de coches antiguos (Pág. 9)

Nuevas Tecnologías:

Blogs I (Pág. 2)

Memorias de Castilléjar:

Mamerto Carchano Carchano (Pág. 5)

Remedios Caseros (Pág. 5)

La Buena Ventura (Pág. 7)

Atería (Pág. 7)

Así era la vida (Pág. 8)

Deportes:

III Torneo de Fútbol 7 (Pág. 11)

Gastronomía:

El menú de Agosto (Pág. 13)

Testimonios:

¿Como ayudar a nuestro pueblo?
(Pág. 16)

Recuperando valores (Pág. 17)

Carta de una “ex” usuaria (Pág. 18)

Castillejar Digital

Número 6 – Página 2

Agosto de 2009

Nuevas Tecnologías

Blogs I

Un blog, o en español también una bitácora, es un sitio web periódicamente actualizado que recopila cronológicamente textos o artículos de uno o varios autores, apareciendo primero el más reciente, donde el autor conserva siempre la libertad de dejar publicado lo que crea pertinente. El nombre bitácora está basado en los cuadernos de bitácora.

Cuadernos de viaje que se utilizaban en los barcos para relatar el desarrollo del viaje y que se guardaban en la bitácora. Aunque el nombre se ha popularizado en los últimos años a raíz de su utilización en diferentes ámbitos, el cuaderno de trabajo o bitácora ha sido utilizado desde siempre.

Este término inglés *blog* o *weblog* proviene de las palabras *web* y *log* ('log' en inglés = *diario*). El término *bitácora*, en

referencia a los antiguos cuadernos de bitácora de los barcos, se utiliza preferentemente cuando el autor escribe sobre su vida propia como si fuese un diario, pero publicado en la [web](#) (en [línea](#)).

Descripción

Habitualmente, en cada artículo de un blog, los lectores pueden escribir sus comentarios y el autor darles respuesta, de forma que es posible establecer un diálogo. No obstante es necesario precisar que ésta es una opción que depende de la decisión que tome al respecto el autor del blog, pues las herramientas permiten diseñar blogs en los cuales no todos los internautas -o incluso ninguno- puedan participar. El uso o tema de cada blog es particular, los hay de tipo personal, periodístico, empresarial o corporativo tecnológico, educativo (edublogs), políticos, etc.

Historia

Antes de que los blogs se hicieran populares, existían

comunidades digitales como [USENET](#), [listas de correo electrónico](#) y [BBS](#). En los años 90 los programas para crear foros de internet, como por ejemplo [WebEx](#), posibilitaron conversaciones con *hilos*. Los hilos son mensajes que están relacionados con un tema del foro.

1994-2000

El blog moderno es una evolución de los diarios en línea donde la gente escribía sobre su vida personal, como si fuesen un diario íntimo pero en red. Las páginas abiertas Webring incluían a miembros de la comunidad de diarios en línea. [Justin Hall](#), quien escribió desde 1994 su blog personal, mientras era estudiante de la Universidad de Swarthmore, es reconocido generalmente como uno de los primeros blogueros.

También había otras formas de diarios online. Un ejemplo era el diario del programador de juegos [John Carmack](#), publicado mediante el [protocolo Finger](#). Los sitios web, como los sitios corporativos y las páginas web

Castillejar Digital

personales, tenían y todavía tienen a menudo secciones sobre noticias o novedades, a menudo en la página principal y clasificados por fecha. Uno de los primeros precursores de un blog fue el sitio web personal de [Kibo](#), actualizado mediante [USENET](#).

Los primeros blogs eran simplemente componentes actualizados de sitios web comunes. Sin embargo, la evolución de las herramientas que facilitaban la producción y mantenimiento de artículos web publicados y ordenados de forma cronológica hizo que el proceso de publicación pudiera dirigirse hacia muchas más personas, y no necesariamente con conocimientos técnicos. Últimamente, esto ha llevado a que en la actualidad existan diversos tipos de formas de publicar blogs. Por ejemplo, el uso de algún tipo de software basado en navegador es hoy en día un aspecto común del *blogging*. Los blogs pueden ser almacenados mediante servicios de alojamiento de blogs dedicados o pueden ser utilizados mediante software para blogs como [Blogger](#) o [LiveJournal](#), o mediante servicios de alojamiento web corrientes como DreamHost.

El término "weblog" fue acuñado por [Jorn Barger](#) el 17 de diciembre de 1997. La forma corta, "blog", fue acuñada por Peter Merholz, quien dividió la palabra *weblog* en la frase *we blog* en la barra lateral de su blog [Peterme.com](#) en abril o mayo de 1999. Rápidamente fue adoptado tanto como nombre y verbo (asumiendo "*bloguear*" como "editar el weblog de alguien o añadir un mensaje en el weblog de alguien").

Tras un comienzo lento, los blogs ganaron popularidad rápidamente: el sitio [Xanga](#), lanzado en 1996, sólo tenía 100 diarios en 1997, pero más de 50.000.000 en diciembre de 2005. El uso de blogs se difundió durante 1999 y los siguientes años, siendo muy popularizado durante la llegada casi simultánea de las primeras herramientas de alojamiento de blogs:

- [Open Diary](#) lanzado en octubre de 1998, pronto creció hasta miles de diarios online. Open Diary innovó en los comentarios de los lectores, siendo el primer blog comunitario donde los lectores podían añadir

comentarios a las entradas de los blogs.

- [Brad Fitzpatrick](#) comenzó [LiveJournal](#) en marzo de 1999.
- Andrew Smales creó [Pitas.com](#) en julio de 1999 como una alternativa más fácil para mantener una "página de noticias" en un sitio web, seguido de [Diaryland](#) en septiembre de 1999, centrándose más en la comunidad de diarios personales.[
- [Evan Williams](#) y [Meg Hourihan](#) ([Pyra Labs](#)) lanzaron [Blogger.com](#) en agosto de 1999 (adquirido por [Google](#) en febrero de 2003)

El *blogging* combinaba la página web personal con herramientas para poder enlazar con otras páginas más fácilmente — en concreto [permalinks](#), [blogrolls](#) y [trackbacks](#). Esto, junto a los [motores de búsqueda de weblogs](#) permitió a los blogueros llevar un seguimiento de los hilos que les conectaban con otros con intereses similares.



2000–2006

Los primeros blogs estadounidenses populares aparecieron en 2001: AndrewSullivan.com de Andrew Sullivan, Politics1.com de Ron Gunzburger, Political Wire de Taegan Goddard y MyDD de Jerome Armstrong — tratando principalmente temas políticos.

En 2002, el *blogging* se había convertido en tal fenómeno que comenzaron a aparecer manuales COMOs, centrándose principalmente en la técnica. La importancia de la comunidad de blogs (y su relación con un sociedad más grande) cobró importancia rápidamente. Las escuelas de periodismo comenzaron a investigar el fenómeno de los blogs y establecer diferencias entre el periodismo y el *blogging*.

En 2002, el amigo de Jerome Armstrong y ex-socio Markos Moulitsas Zúniga comenzó DailyKos. Con picos de hasta un millón de visitas diarias, se ha convertido en uno de los blogs con más tráfico de Internet.

El año 2006, se escogió la fecha del 31 de agosto, para celebrar en toda la red, el llamado "día

internacional del Blog". La idea nació de un bloguero (usuario de blog) israelí llamado Nir Ofir, que propuso que en esta fecha, los blogueros que desarrollan bitácoras personales enviaran cinco invitaciones de cinco blogs de diferentes temáticas a cinco diferentes contactos, para que así los internautas dieran a conocer blogs que seguramente otras personas desconocían y les pudiera resultar interesantes.

2006–Presente

Hoy en día el blogging es uno de los servicios más populares en el Internet, llegando hasta el punto que cantantes o actores famosos tienen blogs, así también como empresas Internacionales inclusive. Entre los servidores de blogs más populares se encuentran Blogger y Wordpress.

Luis Dengra Felgueres
Fuente: wikipedia

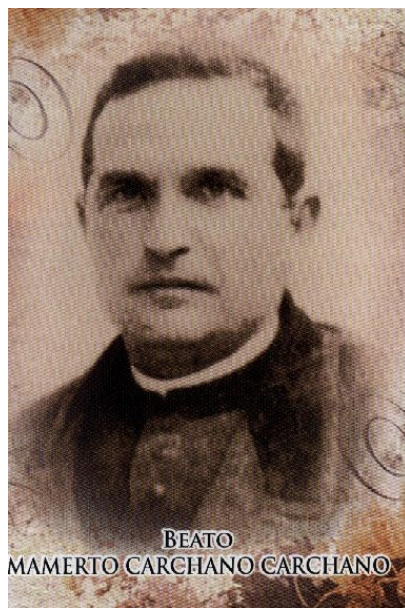
Memorias de Castilléjar

Mamerto Carchano Carchano

Nació el 21 de Julio de 1879, fue bautizado el día 23 de Julio 1879 y confirmado el 11 de Junio de 1891.

Comenzó su carrera eclesiástica en el seminario de Toledo haciendo primero y segundo curso de latín en el Seminario de Murcia (latín y Filosofía) y volvió a Toledo el año 1899 para hacer los estudios de Teología.

Ordenado Sacerdote el 19 de Diciembre de 1903, canta solemnemente su primera misa en la iglesia parroquial el día 27 en pleno ambiente navideño. En esos días recibió el nombramiento de coadjutor de Ayna y después el de Alcaraz en 1905. Pasó en 1908 de ecónomo a Paterna de Madera y, poco después, mediante concurso, consiguió el nombramiento de Párroco de la misma. En 1918 fue nombrado Párroco de



Castilléjar y en 1929 Párroco de Molinicos y Arcipreste de Elche de la Sierra.

El 28 de Julio de 1936 tuvo lugar la incautación del templo parroquial de Molinicos. Don Mamerto obtuvo permiso para trasladar el sagrario con las Sagradas Formas a su domicilio, celebrando la misa el 29 y dando la comunión a algunos fieles. A fuerza de ruegos de sus familiares y de que el alcalde de Molinicos se declaró impotente para defenderle en caso de que extraños llegasen en su busca, el mismo día 29 resolvió marchar a su casa natal de Elche de la Sierra.

Detenido el 21 de Agosto, fue

fusilado a las afueras del pueblo el día 28. Tenía 57 años.

El 12 de Diciembre de 1939 fue exhumado el cadáver y trasladado a la Iglesia de Elche de la Sierra.

*Resurrección García
Usuaría C.G. Castilléjar*

Remedios caseros y plantas medicinales

Recordando tiempos pasados me viene a la memoria hablar de remedios caseros y plantas medicinales. Esto para los jóvenes de hoy parece un cuento, pero es la realidad. Ahora es muy fácil ir al médico para que te haga recetas, pero hace muchos años la medicina era solamente para el que estaba muy mal. Nuestros padres tenían que valerse de los remedios caseros por que no había otros medios de sobrevivir.

Por ejemplo, para el resfriado se hacía un jarabe con azúcar tostada, corteza de naranja, palo

Castilléjar Digital

Número 6 – Página 6

Agosto de 2009

dulce, higos secos y raíz de malvavisco. Todo esto se cocía, se echaba en el azúcar tostada y ya estaba echo el jarabe.

En el pecho, un buen masaje de aguarrás, porque daba calor.

Para el dolor de muelas se cocía raíz de alcaparrera y rabo de gato. Con ese agua, se enjuagaban para calmar un poco el dolor y se rezaba una oración:

*Santa Apolonia bendita, en su puerta estaba la Virgen María por allí pasaba ¡ dijo !
Apolonia que estas haciendo tengo un dolor de muelas que me estoy muriendo, si rezaras al niño que llevo en el vientre no te dolería ni muela ni diente.*

Para el dolor de riñón, cocer cola de caballo y manzanilla y beber mucha agua.

Para el estreñimiento cocer malvas del campo y beber de ese agua.

Para la inflamación de alguna parte del cuerpo, flor de sabuco cocida y puesta en paños.

Para el mar de ojo se decía:

Mal de ojo abierto, muera el diablo y viva cristo. Las tres personas de la Santísima Trinidad padre hijo y Espíritu Santo y se hacen tres cruces en la frente.

Para las culebrinas se hacía un preparado con tinta, pólvora y vinagre. Se hacían cruces donde estaba la culebrina se reza una oración:

Culebra culebrina te corto la cola y la cabecina. La Virgen María sea tu medicina, las tres personas de la Santísima Trinidad padre hijo y Espíritu Santo.

Cuando alguien se hacía un corte, se ponía tela de araña en la herida para cortar la sangre.

Para las picaduras de las avispas se ponían barro.

Al que le salía una rija en el ojo, cogían una lagartija viva, la metían en un bote y conforme se secaba la lagartija se iba secando la rija, y tantas cosas más.

También voy a explicar la enfermedad de la ictericia. Esa enfermedad clínicamente es, en algunos casos, un aumento de

bilis. A la gente se pone todo el cuerpo amarillo. En aquel entonces, decían que el hijo número 5 de una familia tenía gracia para mirar.

Mi madre tuvo 7 hijas, pero dos murieron cuando tenían meses. Yo era la de “la gracia” por que era la 5ª hermana. La gente iba a mi casa para que las mirase porque era el único remedio que había.

Yo era muy pequeña, tenía seis o siete años y no entendía nada de esas cosas, pero una mujer mayor me dijo que tenía solamente que mirar a los ojos sin parpadear.

Al estar así, me cansaba y se me saltaban las lágrimas y me decían ya estaba haciendo efecto. Tuve una buena clientela. Un día ya me harté de mirar. Fue una mujer y me escondí y por más que me buscaron, no me encontraron. Cansada de esperar se marchó; a mi madre le dio mucho disgusto por mi comportamiento. Le dije que no quería mirar a nadie más. Ella me dijo que “lo que yo quisiera” y aquel día se acabó “la gracia”. Nunca más miré a nadie.

*Primi Ybar
Usuaría C.G. Castilléjar*

Castilléjar Digital

La Buena Ventura

¿Te la digo resalao?
no tengas reselo arguno
DE ESTA JITANA CHIPÉN;
más estrosá que un guiñapo
más negra que una sartén.
es de andar por los caminos
en busca de los parné;
pa mantené a tos mis críos
¡más chicos que un arfilé!
pero yo soy muy mu desente,
yo le diré la verdá
si me pones en la parma,
un duro pa comprá pan.
¿Que es mucho lo que te pio?
lo dejaré en tres pesetas
de tos moos es un papel
que se arruga y sastroepea
¿que no, que no y que no...?
dale que dale que dale,
dale que dale salero
que si quieres que te lo diga
más de sortá tu dinero,
dale que dale que dale
dale que dale bailando
que si quiés que te lo diga
el dinero ves sortando.
Tiés ojillo enamorao,
patillas de bailaó
y si me aflojas la mosca
¡te lo voy a desí to!
el gordo de naviá
te está rondando er borsillo!
pero tiés antes que darne
pa tos mis churumbelillos.
¿que no, que no y que no...?

dale que dale que dale
totá que no aflojas ná
que eres un engurruñío
que tendré que convenserme
que to el tiempo está perdío.
Pues hijo yo me jarté...
tengo muy poca pasensia...
¡una limosna por Dios!
Ya no te quiero engañá
dale a esta pobre jitana
que lo pide de carriá
¿que esto ya es otra cosa?
¿que por ahí poía habé
empesao?
¡si no te digo na malo!
¿te la digo resalao?
dale que dale que dale
dale que dale salero
que si quiés que te la diga
más de sortá tu dinero.
Dale que dale que dale
dale que dale bailando
si quiés que te la diga
el dinero ves sortando.

Fabiana Martínez
Usuaría C.G. Castilléjar

Atería

Aproximadamente en la década de los 30 mi padre vivió en unos cortijos que se llamaban “el felín grande”. Estaba sirviendo de mulero con unos señores en aquel cortijo. En aquellos tiempos, los señores le daban la “atería” para la semana: 2 panes de 4 libras cada pan, 2 libras de garbanzos, 2 libras de habichuelas blancas, 4 libras de harina, 2 libras de aceite, 1 libra de arroz, 6 libras de patatas, un blanco de tocino, 2 libras de hueso y sal (1 libra = 460 gramos). Cuando llegó la guerra del 36, le daban la “atería” por el partido socialista. Con esa batería comíamos toda la familia (6 hermanos y 2 padres). Yo nací en el 36 y a mi padre lo mataron en el 39, por lo que no lo conocí ni por fotografías. Hubiese dado lo poco que tengo por haberlo conocido.

Ramona Martínez
Usuaría C.G. Castilléjar



Así era la vida

Hubo en Castillejar un hombre muy trabajador y muy buena persona que era muy pobre. No tenía tierra ni para sembrar una cabeza de ajos. Su vida era ir todos los días al esparto y, como no tenía bestia, tenía que cargarse la gavilla de esparto a las costillas y trasladarla hasta la romana (a veces hasta 3 y 4 kilómetros de distancia, a veces con gavillas de varias arrobas de peso (1 arroba= 11,5 kg)). Al volver a casa, traía otra gavilla de leña para calentarse y hacer de comer. Cuando se terminaba el esparto comenzaba la siega en Castillejar. Seguidamente iba a la sierra con el ato a cuestras y a continuación tocaba el levante. Como él decía: *el último día de siega, el primer día de hambre*.

Un día su mujer se quedó en estado y la pobre preparó con miles penas su atico para un hijo que esperaba, pero mira por donde, nacieron dos niñas. ¡Qué compromiso! no tenía nada más que un ato, así que acudió la familia y las vecinas y las vistieron. Como no tenía nada más que un vestidillo, cada día se lo ponía a una. Un día le dijeron a este hombre que

fuera al ayuntamiento porque había venido una orden por la cual te daban una ayuda si tenías mellizos. Fue hasta allí y contó su caso. El alcalde le dijo que era verdad, pero con un pequeño matiz: la ayuda la concedían si eran dos niños, pero él no había tenido suerte porque eran niñas. “*Entonces, como son niñas las dejo que se mueran*” contestó este hombre, y se fue más amargo que el culo de un pepino. Desde aquel día, el Señor le ayudó y al poco tiempo pudo comprar un borriquillo para trabajar más y mejor, y pudo criar a sus hijas muy hermosas.

*Catalina Pérez
Usuaria C.G. Castillejar*

Exposición de coches antiguos

El Domingo 26 de Julio se realizó en Castilléjar una reunión de coches antiguos. Los modelos que vinieron son:

Seat 124 D, BMW 323 I, Land-Rover 88 Super, Seat 124 2ª serie, Renault 8 1ª serie, Seat 124 1ª serie, Seat 124 D Especial, 2 Mini Morris, Seat 600 E, Seat 131, Seat 127, simca 1200, Escarabajo, Renault 8 TS, Seat 124 1800 y Renault 8 2ª serie.



Se entregó un obsequio al coche más antiguo (Escarabajo del año 66) y otro al coche venido de más lejos (Renault 8 TS, de Huéneja). Los regalos se entregaron en la misma plaza de la Constitución y a continuación se hizo un recorrido por las calles de Castilléjar que terminó en el Lago, donde se les dio un aperitivo a los participantes.

*Piedad Martínez
Ayuntamiento de Castilléjar*

Castillejar Digital

Número 6 – Página 10

Agosto de 2009





III Torneo de Fútbol 7 Castilléjar 2009

Por tercer año consecutivo, la Asociación Deportiva Castilléjar, en colaboración con el Excmo. Ayuntamiento de Castilléjar, ha organizado el torneo de fútbol 7, los días 1 y 2 de Agosto.

Con la participación de 12 equipos de la provincia, el torneo se va haciendo un hueco poco a poco en el calendario deportivo veraniego de granada.

Esta edición, el podio ha sido:

- 1º: C.D. El Margen
- 2º: C.D. Caniles
- 3º: Castilléjar Atlético

También se organizó un par de partidos para los más pequeños del municipio, siendo todo un éxito.

Esperemos que el próximo año tenga una mayor afluencia de equipos y público y disfrutemos todos de esos días.

A.D. Castilléjar



Castilléjar Digital

Número 6 – Página 12

Agosto de 2009



Gastronomía

El menú de Agosto

1º Gazpacho Andaluz

Ingredientes: para 8 personas.

200 gr. de pimiento rojo, 1 cebolla, 1 kilo de tomate maduro, 200 gr. de pepinos, 1 diente de ajo, 4 dl. de aceite, 4 dl. de vinagre, pan duro, sal.



Procedimiento

Preparáramos y lavamos el género.
En un recipiente alto lo pondremos cerca de la mesa de trabajo e iremos cortando los ingredientes mencionados en la receta por separado.
El pimiento sin pepitas, los pepinos pelados y cortados, lo iremos echando dentro del baño, añadiremos el vinagre, el

aceite, el pan duro sin corteza, agua y sal, solo que cubra los géneros para dejarlo macerar hasta el día siguiente.



Al día siguiente lo sacamos de la nevera y con la ayuda del turmix o máquina de la carne, dejándolo triturado lo más fino posible. Lo rectificamos de sal. Para sacarle el máximo jugo, lo pasamos por el chino en un recipiente de plástico que dejaremos en la nevera para que cuando saquemos un vaso lo tengamos pasado por el chino, solo servir y punto.

La última rectificación del gazpacho lo haremos lo último para guardar que será la del aceite, el vinagre, y la sal. Si tenemos la suerte de hacerlo bueno y consistente lo podremos poner de primer plato. Si esto ocurriera, cuando lo estamos triturando le pondremos unas almendras blancas crudas para que lo pongamos más enriquecido y

mas sabroso.

También le podríamos poner una cucharada de mayonesa, el gazpacho se pondrá un poco blanco pero eso no importa. El gazpacho tiene que quedar espeso pero no demasiado, ni aguado tampoco.
Haber si tenemos suerte y lo hacemos un término medio.
Que haya suerte y buen profit.



Observaciones

Como guarnición se pondrá el mismo género que le pongamos el gazpacho, con la variante de que el pan será frito. Este plato o refresco tendrá en cuenta que no lleve demasiado ajo, pues es un género que a muchos les molesta.

2º Fideua a la marinera

Ingredientes: Para 4 personas.

240 gr. de fideos Nº 1, 150 gr. de cebolla, 200 gr. de calamar, 1 tomate maduro, 1 hoja de laurel, 4 dientes de ajos, restos de pescado para el caldo, 8 gambas, 4 escamola Ness, 100 gr. de almejas, 10 unidades de mejillones, ½ litro de aceite, 100 gr. de guisantes.



Procedimiento

Pondremos una sartén honda al fuego con el aceite y cuando esté caliente le añadimos los fideos, que los freímos hasta que queden morenos, los sacamos de la paella y los escurrimos en un chino dejándolos aparte para después. En una paella del arroz la ponemos en el fuego con el aceite de los fideos, freímos todo el marisco dejándolo aparte. En el mismo aceite freímos la cebolla, los ajos y el



tomate pelado y troceado. Cuando el sofrito esté en su punto, le añadimos los fideos y lo mojamos con el caldo que tendremos preparado. En una olla pondremos los restos del pescado y el agua de hervir los mejillones, y las almejas, lo hacemos hervir una media hora le añadimos sal y lo dejamos hasta que nos haga falta que será cuando tenemos que mojar los fideos.



A continuación lo dejamos que hierva unos minutos, y le pondremos el marisco, la almeja previamente abiertas y los mejillones lo mismo. Cuando lo tengamos todo le agregamos los guisantes,

rectificamos de sal y los pondremos en el horno para que se acaben de hacer. Aparte haremos el al y olí, que después le pondremos encima de los fideos, le da un toque especial.

En un recipiente del turmix añadimos los ajos, el aceite, un huevo, y sal le pondremos el turmix dentro del recipiente y haremos que se monte el al y olí, es muy importante que el aceite sea de semilla y mitad de oliva.



Observaciones

Los fideos los pondremos del Nº 1, la fideua no quiere que los fideos sean demasiado gordos. Este plato lo pasaremos al comensal caliente, recién hecho ganamos mucho. El al y olí lo pondremos sin que nos lo pidan ya que es un complemento muy necesario para este plato, los guisantes los pondremos hervidos y al final.

3º Pijama

Ingredientes para una persona.

Un flan, 2 rodajas de piña, dos medios de melocotón, helado de cualquier clase, guindas, unas gotas de grosella.



Procedimiento

Este postre lo montamos siempre al momento, porque los ingredientes ya los tenemos en la nevera preparados. Pondremos el plato, desmontamos un flan y alrededor pondremos la fruta en almíbar (de lata, por supuesto) y los helados que tengamos en ese momento, sea de la clase que sea. También le podremos poner fruta del tiempo pero tendremos el cuidado de que esté bien madura, no pasada. Le añadimos el helado (ya digo que le podremos poner hasta tarta al whisky, más bueno nos saldrá). Este postre es casi siempre espontaneidad del que los hace. Hay que ponerlo lo mejor que sepa o pueda.

Observaciones

Lo que tendremos que tener en cuenta es que las frutas que pongamos sean frescas. También le podremos poner algo de nata montada. El flan que sea de huevo por favor.

Antonio el solicita



Testimonios

¿ Como Ayudar a Nuestro Pueblo ?

Este tema me ha surgido, pensando en la aproximación de las fiestas de nuestro pueblo.

El resultado de que salga **bien** o **regular** por no emplear el termino **mal** (que no me gusta) depende de todos nosotros.

Habrà un programa en dónde se diseñan las actividades que unas personas encargadas de eso lo han elaborado con el fin de que nos lo pasemos bien. Habrà cosas que nos guste más que otras, pero aquí, de lo que se trata es de **participar**, desde el más pequeño al mayor, cada uno en las actividades que nos toque.

Con mucha ilusión e interés para atraer 1º a los de nuestro pueblo y 2º a los pueblos más cercanos.

Castilléjar para crecer en todos los sentidos, necesita de todos sus habitantes.

Desde el más **pequeño** al **mayor**, desde el más **inteligente**, al **ignorante**, desde el más **poderoso** a los de **a pié** y así podíamos seguir una buena lista, para que nadie se llegue a sentir excluido de aportar su granito de arena, para ayudar a conseguir todo aquello que el pueblo necesita, para su crecimiento, que en realidad sería el crecimiento de todos nosotros. Ya que de por sí, el bienestar de un pueblo no está en sus **edificios** o **monumentos**, sino en la **convivencia** de sus **conciudadanos**, que es lo que lleva a la felicidad de todos.

Si todos nos sentimos a gusto y relajados el vivir se hace más fácil y menos costoso.

Hemos de partir en que cada uno de nosotros, sepamos luchar por ser nosotros mismos y ayudar a los demás que lo sean, ésto nos llevará al bien de los demás, como si fuéramos **ondas extensivas**, en dónde se debería empezar en nuestras **familias, barrio** e incluso llegar a los **barrios más alejados de los nuestros**.

Pero para llegar a conseguir

ésto es **imprescindible** el **apoyo de todos**.

Yo creo que es muy importante trabajar por el **respeto mutuo** y los **valores humanos**.

Esto, debe empezar en el seno de la familia, que es la principal aula, que el niño desde su **infancia, adolescencia y madurez**, sepan y vivan con ese respeto y ayuda mutua hacia los demás.

Creo que habiendo buena base, se formaran buenas familias, en dónde se verá beneficiado nuestro pueblo.

*Aurora Concha Vidal
Usuaría C.G. Castilléjar*



Recuperando valores

Queridos/as lectores/as.

Al pie de mi testimonio del mes pasado os pedía con afecto vuestras opiniones, y con desencanto he visto la ausencia de ellas, quizá sea demasiado pronto. Esperaré.

A modo de parábola, os escribo esta frase: *“Quien habla puede equivocarse, pero quien no dice nada ya está equivocado”*. Del mismo modo os recuerdo lo importante que es trabajar los conceptos: de este modo uno empieza a tener conciencia de lo que uno cree. Con nuestras creencias configuramos nuestro modo de actuar y, por consiguiente, nuestras experiencias. Así pues, como veréis es importante que nos dediquemos un tiempo para analizar nuestra situación de vida y nuestra propia identidad. Muchos pensadores ilustres lo hicieron: por ejemplo con una gran sencillez Ortega y Gasset analizo. Y a modo de frase la lanzó al mundo de esta forma: *“Yo soy yo y mis circunstancias”*.

Pero estas circunstancias no son inevitables, sí son irremediables cuando se crea las experiencias

y se van alimentando. Ahí está la importancia de saber como se crean y qué deberíamos hacer. Quizá este trabajo requiera una atención de artesano en el que se compromete todos los días de su vida y no por ello deje de trabajar ni de ser feliz; al contrario, encontrará más equilibrio, armonía, paz y creatividad. Creo que nos merecemos tener: un espacio, un tiempo donde también encontremos ese equilibrio y la paz espiritual, porque la espiritualidad es algo que todos tenemos y no es sinónimo de religión, por muy espirituales que sean las religiones. ¡Bien! y ahora que nos ponemos a reflexionar, que reconocemos ser un poco más culpables de lo que antes reconocíamos, que aceptamos escurrir el bulto siempre que nos es posible, que nuestra tendencia es de quejarnos de esta puñetera vida, que nos lamentamos de todo y para todo. ¿Y después que hacemos? Sería un principio muy positivo el aceptarnos tal como somos. En nuestra tendencia de escurrir el bulto y en nuestro afán de no implicarnos, buscamos con ansiedad una varita mágica que nos vaya

arreglando situaciones no queridas o dejar el tiempo pasar con la esperanza de que por sí solo se arregle. Sería maravilloso que nos aceptáramos y nos amáramos tal como somos, porque no pasa nada. Reconocer y anular a nuestro ego y tomar decisiones responsables nos llevaría por caminos más felices, si no así: con sorpresa hacia esas situaciones, nos decimos esto: *yo no lo he pedido, yo no lo quiero para mí*. Y si es así, como que nuestra vida está hecha una mierda, a quién culpamos, y ahí es donde aflora nuestra irresponsabilidad. Quizá la culpa sea del marido o de la mujer, tal vez los hijos que han salido de esa manera o de otra, pero no, no; el rosario se alarga como una letanía. Nuestra insensatez nos lleva a culpar hasta a Dios. Será porque en toda nuestra vida no hemos notado que nuestro Dios se queje ¿o si se queja? Esto sería para otro testimonio, en otra ocasión.

Cano Olmedo
Usuaría C.G. Castilléjar



Carta de una “ex” usuaria

Hola Luis.

Soy una ex-usuaria de Guadalinfo. Digo ex, pero no es así porque en la mente sigo con vosotros en esas clases que me enriquecieron y me distrajeran ¡qué a gusto estuve! ¡cómo se me pasaba el tiempo! ¡qué provechosas para los mayores!. Con qué paciencia y amabilidad atiendes a todos los que van a ese centro. Yo por circunstancias de la vida ahora no puedo asistir, porque paso más tiempo en Cambrils que en el pueblo. Pero todo en la vida tiene un lado positivo y otro negativo. En mi caso, lo negativo, ha sido irme de casa y de mi pueblo que añoro mucho. Lo positivo, estar con mi hijo, mis nietos y mi bisnieta, que al lado de ellos soy feliz. Ahora estoy en el pueblo, he leído esa revista tan bonita y amena que, profesor y alumnos confeccionáis. Os felicito a ti y a todos los que colaboran, con qué ilusión cuentan historias y vivencias del pasado. En ello ponen todo su esfuerzo por recordarlo, es un ejercicio provechoso para la memoria.

Catalina me recuerda nuestra infancia porque la vivimos a la vez. Íbamos juntas a la escuela y a buscar hojas de morera para los gusanos de seda y juntas con otras niñas jugábamos en la puerta de la tía Isabel a los colores, a los pollicos, a las piolas, en fin, a todo lo que se usaba entonces. ¡Qué felices éramos!

También escriben bonitas poesías como las de Primi y noticias de actualidad, tales como las que tú pones del apagón analógico y otras que son de interés. Os animo a que sigáis haciéndolo con la misma ilusión con la que habéis empezado.

Yo con esto, si me lo permites, también quiero aportar mi granito de arena para la revista. Un cordial saludo para ti y todas mis compañeras de Guadalinfo.

*Josefa Ibar
Usuaria C.G. Castilléjar*



Tablón de Anuncios

Venta

Se vende scooter Derbi Atlantis
49cc, 5000 km. Buen estado.

Alquiler

Interesados llamar al:
958 73 70 23

Vivienda situada en Castilléjar,
c\ Mariana Pineda, al lado de la
escuela, piso planta primera,
con 5 habitaciones, gran salón,
cocina, cuarto de baño
completo, aseo, gran balcón y
galería, amueblado, con muy
buena vista, sol todo el día.

Pasatiempos

Sudoku

Vivienda situada en Castilléjar,
c\ Mariana Pineda, al lado de la
escuela, piso planta tercera, con
5 habitaciones, gran salón,
cocina, cuarto de baño
completo, aseo, gran balcón y
galería, amueblado, con muy
buena vista, sol todo el día.

Para contactar:
María Martínez
Tlf. 958 73 70 82

	6	1		3		5		4
4						3	1	
8					7			2
	8			7	3		5	
			1	5	9			
	9		6	4			3	
9			5					3
	3	5						8
2		4		8		6	9	