



Reyes Magos y Candelaria 2010 (Pág. 6)

Nuevas Tecnologías:

Los peligros de las Redes Sociales (Pág. 2)

Memorias de Castillejar:

Poesía (Pág. 4)

Gimnasia en los años 30-40 (Pág. 4)

La fiesta de la Candelaria (Pág. 5)

Gastronomía:

El menú de Enero (Pág. 8)

Tablón de Anuncios

Alquileres y Ventas (Pág. 11)

Pasatiempos Sudoku (Pág. 12)

Castillejar Digital

Nuevas Tecnologías

Los peligros de las redes sociales (Facebook, Tuenti...)

Quizá esta entrada sea más bien off-topic, pero teniendo en cuenta que tiene que ver con la libertad del usuario y viendo que cada vez más gente se engancha a este enésimo fenómeno online, creo consecuente un comentario al respecto.

Desde hace relativamente poco, las redes sociales se han popularizado de tal manera, que en muchos grupos de amigos, las reuniones, quedadas y derivados, se hacen exclusivamente a través de ellas. No obstante, las principales razones por las que la gente se engancha a una red social son conocer gente e intercambiar fotos.

Facebook y Tuenti son las más populares en España. La gente se crea una cuenta y automáticamente vuelca en la

red todos sus datos personales, sin leer las condiciones de uso y la política de privacidad, es decir, la letra pequeña.

Y aquí es donde está el peligro, ya que nadie nos garantiza que nuestros datos estén seguros en sus sistemas ni nadie nos garantiza que podremos eliminarlos completamente llegado el caso. A continuación voy a poner varios ejemplos extraídos directamente de la “letra pequeña” de los contratos de usuario de Facebook y Tuenti.

Facebook

Al publicar Contenido de Usuario en el Sitio, nos autorizas e instruyes para que realicemos las copias del mismo que estimemos necesarias para facilitar la publicación y el almacenamiento del Contenido de Usuario en el Sitio. Al publicar el Contenido de Usuario en cualquier parte del Sitio, otorgas automáticamente a la Compañía, y manifiestas y garantizas que tienes derecho a otorgar a la Compañía, una licencia irrevocable, perpetua, no exclusiva, transferible, plenamente desembolsada y mundial (con derecho de

sublicencia) para usar, copiar, reproducir públicamente, mostrar públicamente, reformatear, traducir, obtener extractos (totales o parciales) y distribuir dicho Contenido de Usuario para cualquier fin, ya sea comercial, publicitario o de otro tipo, en relación con el Sitio o la promoción del mismo, para preparar trabajos derivados de dicho Contenido de Usuario o incorporarlo a otros trabajos, y para otorgar y autorizar sublicencias de lo anterior. Podrás retirar tu Contenido de Usuario del Sitio en cualquier momento. Si decides retirar tu Contenido de Usuario, la licencia otorgada conforme a lo dispuesto anteriormente quedará automáticamente revocada. No obstante lo anterior, reconoces que la Compañía podrá conservar copias archivadas de tu Contenido de Usuario. Facebook no reivindica ningún derecho de propiedad sobre tu Contenido de Usuario y reconoce frente a ti que, con sujeción a los derechos que nos asisten en virtud de las presentes Condiciones, conservarás la titularidad exclusiva de todo tu Contenido de Usuario y cualesquiera derechos de propiedad

Castillejar Digital

intelectual o autor vinculados a tu Contenido de Usuario.

Tuenti

...los Usuarios serán los únicos responsables de la información, imágenes, opiniones, alusiones o contenidos de cualquier tipo que comuniquen, alojen, transmitan, pongan a disposición o exhiban a través del Sitio Web...

El Usuario no podrá en ningún caso explotar o servirse comercialmente, de forma directa o indirecta, total o parcial, ninguno de los contenidos (imágenes, textos, diseño, índices, formas, etc.) que conformen el Sitio Web sin la autorización previa y por escrito de TUENTI.

Es decir:

Cuando aceptas el contrato de Facebook, renuncias a cualquier poder sobre tu información o contenido personal y se lo cedes a esa empresa que podrá utilizar tus datos para lo que quiera, venderlos, cederlos a otras empresas etc. Y por si no fuera poco, aun borrando la cuenta, la empresa puede

conservar una copia de todos tus datos legalmente y sin que puedas hacer nada para impedirlo.

En cuanto a Tuenti, deja la responsabilidad del control del contenido por completo a los usuarios, pero por otra parte, todo ese contenido no puede ser utilizado por los usuarios comercialmente para ningún fin, aunque sea obra tuya y por tanto propiedad tuya.

Este tipo de empresas (aunque en el caso de Facebook es más sangrante) recopilan información personal que:

- No sabes cómo se almacena ni quién puede tener acceso a ella en un momento dado.
- No se garantiza la privacidad de los datos que, aun marcándolos como privados, depositas en sus servidores.
- Pueden utilizar tus contenidos privados y personales para casi cualquier fin.
- Eliminar cualquier rastro en estas webs se presupone muy complicado.

Estamos llegando a un punto en el que Internet, nos ha dado una

falsa imagen de privacidad por el hecho de estar sentados cómodamente en casa. Ahora mismo existen un puñado de empresas que tienen en su poder información personal de millones de personas sin las suficientes garantías de que esa información permanecerá en privado. La gente tiene que darse cuenta que Internet puede ser peligroso hasta el punto de que un cracker lo suficientemente habilidoso, puede obtener datos nuestros sin límite, y ya se sabe, que lo que entra en la red, no hay quien lo saque.

Mucho cuidado con vuestros datos. Mi consejo: Si usáis Facebook, borrada la cuenta e intentad eliminar toda vuestra información. Si usáis Tuenti, tened mucho cuidado con el tipo de información que sacáis a la luz. Así que definitivamente, lo mejor que podéis hacer es pasar de esta moda de las redes sociales, herramienta de dudosa utilidad pero de fácil manipulación para quien lo controle.

*Luis Dengra Felgueres
Fuente: pillateunlinux*



Memorias de Castillejar

Poesía

Con lilas llenas de agua
le golpeé las espaldas
y toda su carne blanca
se enjoyó de gotas claras
¡ Oh carne mojada y cándida
sobre la arena perlada!
la carne estaba más pálida
entre los rosales granas;
como manzana de plata
fresca de estrellas y escarcha
... corría huyendo del agua
entre los rosales granas
y se reía fantástica;
la risa se le mojaba...
con lilas llenas de agua,
corriendo, la golpeaba...

*Resurrección García
Usuaría C.G. Castillejar*

Gimnasia en los años 30-40

No puede haber firmeza, ni agilidad, ni fuerza muscular, ni destreza, ni alegría, ni aquello que es más esencial, pues la gimnasia en todo caso se hace con buena dirección. El ejercicio sin aparato da toda clase de fuerza y vigor, con constancia varonil, con esmero y con afán, dejaremos transcurrir el tiempo que es más esencial. Un, dos, tres, cuatro, un dos, tres, cuatro, jamás de la pereza, de la pereza se dejen dominar, que el vicio es muy fatal, ser muy activas, muy activas y así sus males vencerán, marchando siempre y siempre en pos de la virtud, lo que aquí puede, lo que desea, ciertos consejos hay que practicar. Marchemos bien bonito y bien a tantos pies y el compás viene a silbar, cantar, cantar y la lección aprovechar. No todo estudio tiene que ser, el juego es propio de nuestra edad, sin ir despacio ni atropellar, siempre delante, andar, andar, siempre delante, andar, andar.

La gimnasia niña, desarrolla fuerzas y por eso todas debemos de hacerla. El cuerpo bien recto, las manos atrás, suben a los hombros, vuelven a bajar. Demos tres pasos hacia delante, pero volviéndose atrás al instante. Rodilla en tierra mas presto en pie, a las palmadas de un, dos, tres, miren al cielo, miren al suelo, tanto a la izquierda como a la derecha, miren al cielo, miren al suelo, tanto a izquierda como a derecha.

*Catalina Pérez
Usuaría C.G. Castillejar*

Castilléjar Digital

La Fiesta de la Candelaria

La Candelaria siempre ha sido una fiesta grande en toda España. Se celebraba a los cuarenta días de la Navidad, el día dos de Febrero (fuese el día que fuese de la semana). En Castilléjar se hacía muy bonita: empezaba la noche anterior con la luminaria, que se hacía en todos los barrios y era muy divertido porque había mucha gente joven (mucho más que ahora). A la mañana siguiente en la Iglesia, antes de la misa se hacía la bendición de las velas, seguida de la procesión. En aquel entonces solo les daban velas al personal del ayuntamiento y a los presidentes de las hermandades. A la misa iba la hermandad de las ánimas con sus guitarras y panderetas y tocaban y cantaban. Era una misa muy solemne, en el ofertorio le ofrecían a la virgen y al niño un par de palomas o pichones, símbolo del ofrecimiento que hacían las madres por el nacimiento de su hijo. Al niño lo vestían de largo con mantillas, como iban los niños

antiguamente.

La reina de la fiesta era y es la Virgen del Rosario.

Al salir de misa, los hermanos de las ánimas ponían un palo en la plaza, colgaban un pollo, le tapaban los ojos a un hombre para que le diese palos para matarlo. Si al cabo de varios intentos no podía, le quitaban la venda y se la ponían a otro. El que conseguía matarlo, se lo llevaba como premio.

También se hacía una rifa de una torta y una colcha. Todo esto era tradición de toda la vida. El pollo y la torta se perdió hace muchos años, yo me acuerdo poco. Lo de la colcha ha durado más, pero también ha caído en el olvido.

Ahora es distinta. Con las Autonomías han desaparecido muchas fiestas, ésta quedó en el pueblo como fiesta local. Siendo alcalde Jesús Raya, tuvo la idea de hacerla al estilo de feria, de ahí el nombre de la “feria de invierno”. Son tres días de fiesta del fin de semana más cercano al 2 de Febrero. Comienza el viernes con el concurso de disfraces, el sábado con la verbena y el domingo la cata de vinos, la cuerva y un picoteo gratuito para todos los asistentes y la

luminaria, donde se asan productos del cerdo, embutidos y careta, todo elaborado de las dos famosas carnicerías del pueblo. La mayor parte de los productos son donados por los vecinos de Castilléjar.

La parte religiosa se mantiene igual: la solemne misa y procesión, aunque ahora el ayuntamiento compra las velas y las reparten entre todos los asistentes.

Algunos años han bailado fandangos y jotas los chicos y chicas del pueblo dirigidos por Josefa Periago. Ella me pidió que escribiese alguna copla para cantarla que fuera bien para la fiesta, así que aquí mismo pongo una de las que hice:

*En las fiestas del invierno
bailando nos divertimos
y a los que vienen de fuera
contentos los recibimos.*

*Josefa Ibar
Usuaría C.G. Castilléjar*

Reyes Magos y Candelaria 2010



Castillejar Digital



Gastronomía

El menú de Enero

1º “Panaché” de verduras al horno

Ingredientes para 4 personas.

Alcachofas, pimientos rojos y verdes, judías verdes, zanahorias, guisantes, manzanas y las verduras que tengamos en la nevera. En el “panaché” todo lo que sea verdura entra.



En el plato no puede faltar la salsa Romesco echa a mano.

Procedimiento.

Lo primero que haremos con las verduras será ponerlas bajo el chorro de agua y lavarlas todas, cortamos las que sean

necesarias, las pondremos en una bandeja del horno y en media hora a 120 grados tendremos unas verduras estupendas para primero o para acompañar cualquier plato de carne siempre que sea a la plancha.



Las verduras las pondremos en la bandeja del horno limpia, seca, y con una gota de aceite. Las pondremos en el horno y el resto lo hace él.

Si las ponemos de primero, haremos una picada de ajo y perejil, le pondremos un chorro por encima para que tome sabor de ajo, pero lo que tendremos el cuidado es que no confundan la picada los sabores de las verduras que de lo que se trata es de que las verduras sean lo más naturales posible, por eso no le pondremos demasiados “mejunjes”.



Como podemos observar es fácil y mientras se hace el segundo si es plancha, haremos el primero al mismo tiempo. Aquí tenemos el plato terminado para servir que es lo que nos interesa.

Observaciones.

Lo de los “panachés” es de los platos que se gastan en muchos restaurantes y casi en todos, las verduras siempre las tenemos presentes en los platos de la cocina española. Las verduras que hemos mencionado y mil verduras más, que tenemos en nuestra tierra, la salsa que también le pega a las verduras es el Romesco, buena salsa quien la inventó fue un logro absoluto.

2º Arroz con morro de cerdo

Ingredientes para 4 personas.

½ kilo de morro de cerdo, 200 gr. de judías verdes, una cebolla, 2 dientes de ajo, pimiento rojo, 2 tomates rojos, 2 ñoras, unos granos de cominos, perejil, arroz, unos 400 gr. aceite de oliva, sal, laurel, 4 alcachofas.



El morro de cerdo lo podemos hacerlo en el horno se tuesta muy bien.

Procedimiento.

Compramos la careta y la pondremos en la cocina encima de la mesa de trabajo, la cual la raspamos y quitamos los pelos y la quemamos en el fogón si hiciese falta, la cortamos en trozos pequeños y la freímos en una sartén honda con tapa. Digo tapa por que suele saltar el aceite con la careta y nos

pone la cocina perdida y nos podemos quemar.



En el caldo colado hervimos el morro cortado y dejamos que hierva una media hora o un poco más.

Mientras tanto en una olla pondremos una gota de aceite de freír la careta y caldo o agua. Pondremos la careta dentro del caldo y le añadimos la cebolla, el pimiento, los ajos, el laurel, el pimiento rojo, y los tomates enteros, dejamos que vaya hirviendo hasta que la careta esta tierna, sacamos la careta y con el resto lo pasamos por el túrmix colándolo después, reservamos el caldo en el fuego.



Luego en la paella pondremos el jamón y las judías y rehogamos hasta que el jamón este dorado.



Acto seguido le añadimos el arroz y rehogamos hasta que se impregne de grasa o aceite.

En la paella pondremos algo de aceite de freír la careta cuando tome un poco de calor, echamos el arroz, le vamos dando vuelta hasta que es todo impregnado del aceite, le añadimos las judías verdes cortadas y lavadas.



Le añadimos el caldo y dejamos unos 10 minutos hirviendo el resto en el horno.

En ese momento le pondremos el caldo lentamente hasta que le añadimos el doble que de arroz y un poco más. Dejamos que hierva durante 10 minutos y el resto del tiempo lo pondremos en el horno que se termine de cocer, quedando un arroz seco y

con costra.



Aquí lo tenemos listo para servir. Siempre lo dejamos unos momentos que repose, ganará.

Observaciones.

La careta la pondremos a freír muy limpia de pelos, este arroz si le ponemos un poco de curry le vendrá muy bien. Si le queremos poner un poco de queso rayado antes de sacarlo del horno también le pega, lo principal del arroz es la careta muy frita, y el caldo bien hecho.

3º tarta de manzana con pasta de hojaldre

Ingredientes para 4 personas.

½ kilo de pasta de hojaldre congelada, 4 manzanas Golden, ½ litro de crema catalana (la encontramos en esta partida o la compramos en poleos y sob es calentar la leche y esta hecha en un momento), gelatina de manzana dulce, la frita le pondremos ciruelas para que haga un poco de colorido.



Aquí tenemos la placa de hojaldre que no hace falta estirar, pues ya viene a la medida justa.

Procedimiento.

Pondremos medio litro de leche en un cazo para que podamos hacer la crema catalana, le añadimos corteza de limón y de naranja a la leche que tome sabor, cuando este hirviendo le añadimos los polvos

correspondientes diluidos en un poco de leche, lo dejamos en el fuego hasta que vemos que la crema empieza a espesar, la sacamos del fuego y la dejamos que enfríe.



La pondremos en una placa de horno y le añadimos la crema catalana y los gajos de manzana.



Los pondremos hasta que se quede llena del todo de la fruta que queramos. Esta vez es manzana y ciruela, para que haga un contraste después de sacarla del horno.

Dejamos la pasta de hojaldre fuera del congelador una hora por lo menos, cuando veamos que la podemos trabajar, la pondremos en una bandeja de horno directamente o la estiramos si vemos que es

necesario. Cuando la tengamos en la bandeja del horno le añadimos la crema por encima de la pasta y a continuación le añadimos la manzana pelada y cortada a gajos de naranja, la pondremos lo más graciosa encima de la crema y la pondremos en el horno que cueza.



Como podéis observar al sacarla del horno quedará de esta forma dorada y cocida.

Cuando la tengamos una media hora, la observamos y si está dorada la sacamos, dejamos que pase un rato para ponerle la gelatina (no se puede poner caliente), le añadimos la gelatina y si queremos le añadimos unas guindas o fresas que quedan de adorno, dejándola lista para cortar en raciones.



Y en el plato, con una copita de mistela, queda uno como un rey.

Observaciones.

La pasta de hojaldre tendremos el cuidado de que se descongele lo suficiente que cuando la despleguemos no se rompa, la crema la haremos espesa, los adornos quedan de nuestra cuenta, le pondremos los más vistosos, le añadimos la gelatina cuando la tarta este fría y la tendremos lista para servir.

*Antonio el solicita
Visita su Blog*

Tablón de Anuncios

Alquiler

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.

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



Venta

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

Interesados llamar al:
958 73 70 23

Pasatiempos

Sudoku

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