

Febrero de 2010



# Miércoles de ceniza 2010 (Pág. 6)

#### Nuevas Tecnologías:

Los españoles dedican ya más tiempo a navegar Nieve en Febrero (Pág. 7) por Internet que a ver la tele (Pág. 2)

#### Memorias de Castilléjar:

Lo que sufren los abuelos (Pág. 3) Romance de Pedro Carreño (Pág. 4) Comparsas del año 1926 (Pág. 4)

http://www.castillejar.es/digital

#### Fotografías del mes:

#### Gastronomía:

El menú de Febrero (Pág. 8)

#### Tablón de Anuncios

Alquileres y Ventas (Pág. 11)

Pasatiempos Sudoku (Pág. 11)

guadalinfo.castillejar@andaluciajunta.es



Febrero de 2010

## Nuevas Tecnologías

### Los españoles dedican ya más tiempo a navegar por Internet que a ver la tele

Los españoles dedican ya más tiempo a navegar por la Red -13,6 horas a la semana- que a ver la televisión -13 horas-, según el estudio Mediascope Europe, que sitúa a España en el quinto puesto en el ránking europeo de consumo de Internet.

Por delante están daneses, con 14,6 horas; británicos, con 14,4; noruegos, con 14,1, y nuestros vecinos portugueses, también con 14,1 horas semanales. El estudio, en su séptima edición y presentado este martes en Madrid, es una iniciativa de la Asociación Europea de Publicidad Interactiva (EIAA), principal organización comercial paneuropea para vendedores de

medios interactivos y proveedores de tecnología. Entre sus objetivos está difundir el valor de la publicidad online como medio.

Alison Fennah, directora ejecutiva de la EIAA, destacó que constituye "un punto de referencia único" para conocer la evolución del consumo de medios y el comportamiento online de los usuarios europeos. Más de la mitad de los españoles, el 58%, usa Internet de lunes a domingo a través de su PC, su portátil, su teléfono móvil o su agenda personal digital (PDA), cuatro puntos por encima de la media europea, que está en el 54%. El porcentaje de noruegos, los primeros de la lista, es del 86%. Según el estudio, más de 20 millones de españoles entranen la Red a través de un ordenador, frente a un 7%, unos 2,3 millones, que lo hacen en sus teléfonos móviles, porcentaje que, según los promotores del trabajo, se incrementará considerablemente en breve. Los que disponen de teléfono móvil con acceso a Internet son ya el 48%, destaca el Mediascope Europe.

Los jóvenes de entre 16 y 24 años son los más enganchados a Internet, seguidos por las personas de entre 25 y 34, más de diez millones de españoles sumando ambos tramos de edad. Los mayores de 55 años siguen estando a la cola y apenas superan los 2,5 millones de internautas. Once millones de usuarios son hombres y unos nueve mujeres.

El consumo de Internet es mayor durante la semana que durante el sábado y el domingo, concluye el estudio Mediascope Europe, según el cual el de televisión se ha reducido en todos los segmentos de edad, aunque especialmente entre las personas de entre 25 y 34 años. Sin embargo, pone de manifiesto que el 21% de los españoles y el 28% de los internautas consumen Internet y televisión de forma simultánea, es decir que mientras teclean su ordenador tienen a la vez encendido el televisor. Frente a esas 13.6 horas semanales de media que los españoles emplean en navegar por la Red y las 13 que se sientan ante el televisor, el estudio de la EIAA asegura que dedicamos 12.6 horas a escuchar la radio, 4,6 a leer periódicos y 3,6 a revistas. A mayor edad, más televisión A mayor edad, el consumo de



Febrero de 2010

televisión es también mayor. Así, si entre los mayores de 55 años el porcentaje de teleadictos es casi del 80%, entre los jóvenes de 16 y 24 se sitúa en el 51%. Las mujeres, con un 72%, son más adictas a la tele que los hombres, que la ven en el 69% de los casos. El estudio ha investigado sobre el acceso a Internet a través del teléfono móvil y ha llegado a la conclusión de que está más extendido entre los españoles de entre 25 y 44 años, y más entre los hombres (26%) que entre las mujeres (11%). El porcentaje es el mismo, el 14%, entre los mayores de 55 y los jóvenes que tienen entre 16 y 24 años.

La banda ancha, destaca el trabajo de investigación, está plenamente consolidada en España, ya que el 90% de los españoles "cuentan con ella" para conectarse a Internet. La media europea está en el 83%. Otro dato importante: más de la mitad de los españoles, en concreto el 57%, un 11% más que hace dos años, usa conexión wireless para acceder a Internet, si bien todavía ese porcentaje está lejos del registrado en el Reino Unido, donde se supera el 72%. Informarse y comunicarse son,

destaca el informe de la
Asociación Europea de
Publicidad Interactiva, las
principales razones por las que
los españoles usan la Red. Y
entre los contenidos (websites)
más visitados figuran las
páginas de noticias, música,
películas, de viajes y las que
ayudan a organizar las
vacaciones.

Los internautas españoles se conectan a la Red primero desde casa (90%) y después en el trabajo (41%), y en mucha menor medida en los colegios, institutos o facultades universitarias (8%) y cibercafés (5%).

Tras analizar el equipamiento de los hogares, el Mediascope Europe asegura que en el 99% hay un televisor, un ordenador en el 70%, aparato de radio en el 76% -era del 80% en 2008-, reproductor de DVD en el 65% y consola en el 43%

Luis Dengra Felgueres Fuente: 20 minutos

## Memorias de Castilléjar

# Lo que sufren los abuelos

Voy a decir para ustedes con cariño y humildad, una corta poesía basada en la realidad. Recuerdo siendo pequeño igual que todos ustedes teníamos grandes respetos sin tener tantos placeres, entonces era sagrado contestar a los mayores que con mucha educación cumplíamos todos los menores. Fuimos muy poco al colegio, hay que decir la verdad, pero si nos enseñaron a tener que respetar.

Ahora tienen muchos años y tienen mucha cultura, pero tocante al respeto no hay ninguna asignatura, y deberían tenerla, sépanlo los profesores, que bien merece un suspenso quien contesta a los mayores. Los hijos deben ser hijos, aun sobrados de potencia, los padres deben ser padres por muchos años que tengan. No hay cosas que a los padres les cause mayor placer, que le respeten sus hijos por muy crecidos que estén.



Febrero de 2010

Se encuentran entusiasmados, llenos de felicidad, pero si ven lo contrario, lloran en la soledad.

Se muestran acobardados, constantemente sufriendo, pidiendo con ansiedad que los llame el padre eterno.

Y esto es triste y doloroso y más que nada inhumano, al no tener un cariño al llegar a ser ancianos.

Los nietos a los abuelos los quieren cuando son niños, pero según van creciendo se va marchando el cariño.

Si el abuelo les responde, le contestan enfadados, tu ya no entiendes ni papa porque estás muy anticuado.

Cabizbajo y dolorido se queda solo el abuelo, llorando gotas de sangre sin tener ningún consuelo.

Por la mañana temprano dicen muy fuerte sin duelo, no hay quien duerma en esta casa con las toses del abuelo.

A muchos seres les pasatodo lo que estoy diciendo, que Dios se lo tenga en cuenta lo mucho que están sufriendo.

Y me despido de ustedes, con lágrimas en la vista y os doy un fuerte abrazo a todos los pensionistas.

Isabel Toro Toro

### Romance de Pedro Carreño

En un pueblo de Valencia un matrimonio vivía, eran ricos y ambiciosos para una hija que tenían.

María tenía un novio, Pedro Carreño le llamaban y a los padres de María, Pedro no le ha hecho gracia, porque la querían casar con un sobrino de casa. El 25 de Mayo se celebraba la boda y a las 10 de la mañana ya estaba la gente toda.

María se viste de blanco para ir a confesar y al ver a su primo hermano, cayó al suelo desmayada.

Al suelo cayó desmayada pero pronto vuelve en sí, le dice a sus invitados voy un momento al jardín.

Y viendo que se tardaba, echaron todos a buscarla, se la encontraron ahogada en un pocito de agua.

La boda se ha vuelto entierro, toda la gente lloraba y a los padre de María, todos la culpa le echaban.

Llamaron a la justicia para llevarla a su casa y del pecho le sacaron una dolorosa carta. Me despido de mis padres, de mi novio y de más gente, al no casarme con Pedro, he preferido la muerte.

Pedro Carreño a su novia le ha mercado buena caja, con las esquinas de oro y un crucifijo de plata.

Los amigos de María una corona llevaban, con las flores más bonitas que crían las Valencianas.

Adiós María de mi alma gran luto te guardaré, al no casarme contigo con nadie me casaré.

Resurrección García Usuaria C.G. Castilléjar

# Comparsas del 1926 aproximadamente

Antiguamente en los carnavales, las comparsas eran algo habitual. Las personas se vestían de máscaras apropiadas a la canción:



Febrero de 2010

(Vestidas de naranjeras)

Aquí está la comparsa, venid y verla y veréis como cantan las naranjeras que van vendiendo naranjas y limones, fruta de invierno, naranjas y limones, fruta de invierno. Están tan ricas, están tan ricas que tan solo las comen las señoritas, que tan solo las comen las señoritas. Y si las pagan y si las pagan también pueden comerlas las artesanas, también pueden comerla las artesanas. Pieza de pobre, pieza de pobre, también pueden comerlas la gente pobre, también puede comerlas la gente pobre.

(vestidas de caracoleras)

Somos las caracoleras que venimos a vender caracoles de la sierra que están ricos de comer, caracoles de la sierra que están ricos de comer. No los guises con patatas ni tampoco con arroz que pa las muchachas guapas es mejor el pimentón, que pa las muchachas guapas es mejor el pimentón.

(vestidas de marinera)

Nobles señores vamos a suplicar estas pobres marinas que se iban a ahogar. Somos las marineras, las marineras, sin tardar. Desde lejos se divisa el barco, se divisa el barco, cual será. Si será mi bergantín, que paciente lo esperaba, ya lo tenemos aquí, vamos todas a cantar así:

Íbamos juntas por España con hambre y ansia de beber y hasta que allí la providencia y un barco se apareció. Es un placer vivir en España, morir en la mar y hasta que se llegue a la felicidad.

Dentro de un barco ha venido, las marinas que aquí ven, las marinas que aquí ven, son chicas y gran validas con desarrollo y parné, son chicas y gran validas con desarrollo y parné.

Íbamos juntas por España con hambre y ansia de beber y hasta que allí la providencia y un barco se apareció. Es un placer vivir en España, morir en la mar y hasta que se llegue a la felicidad.

> Catalina Pérez Usuaria C.G. Castilléjar



Febrero de 2010

# Miércoles de Ceniza 2010















Febrero de 2010

## Nieve en Febrero 2010













http://www.castillejar.es/digital

guadalinfo.castillejar@andaluciajunta.es



Febrero de 2010

### Gastronomia

#### El menú de Enero

# 1º Canelones con salsa aurora

#### **Ingredientes para 4 personas**

2 kilos de carne de cerdo, 1 kilo de carne de ternera, 2 cebollas, 2 litros de leche, 200 gr. de jamón del país, 1 barra de pan, 100 gr. de paté, sal, harina, 100 gr. de queso de barra.



La salsa aurora la haremos cogiendo las bases que tenemos echas, la bechamel, la salsa de tomate y un poco de nata liquida y tendremos la salsa aurora, diferente a las bechamel, esto es lo que haremos para este plato.

#### **Procedimiento**

Cuando compremos la carne la exigiremos que sea de primera.

Dicho esto, nos vamos a la cocina para prepararla, la cortaremos en trozos no muy grandes, los salpimentamos y nos pondremos a freírla en una sartén.



Con la carne, que ya sabemos hacerla, la pasamos y los canelones los liamos encima de la mesa de trabajo, quedando como en la foto es, después ya los pondremos en la bandeja del horno para gratinar.

La vamos pasando a una cacerola donde le pondremos la leche cubriendo la carne, durante la cocción tiene que estar cubierta de leche donde la dejamos que hierva 1 ½, pasado este tiempo le agregamos el pan, el paté, rectificamos de sal, le pondremos el queso y dejamos que la pasta o la farsa se vaya cociendo.



Tienen que quedar de esta forma para que podamos gratinarlos, son diferentes a los normales.

Cuando la veamos que está, la pasamos por la maquina picadora, por los agujeros normales, la pasta que consigamos al pasarla la guardamos para el relleno del canelón.

Los canelones los rellenamos al momento de pasarla por su facilidad al estar caliente.



Pues los gratinamos y tendremos unos canelones estupendos para cualquier evento que tengamos, sorprenderemos a la familia.

#### **Observaciones**

La carne tiene que freírse bien no dejarla cruda, cuando liemos los canelones los pondremos encima de un paño, no cocer la farsa con agua o dejarla sin cocer como hay quien lo hace, la masa tiene que quedar compacta y sabrosa, cuando los tengamos enrollados los montamos con la bechamel.

http://www.castillejar.es/digital

guadalinfo.castillejar@andaluciajunta.es



Febrero de 2010

Para la salsa pondremos un litro de bechamel, 1/2 litro de salsa de tomate, un pote de nata liquida pequeño. Ponemos la bechamel al fuego y la calentamos, le vamos incorporando los demás ingredientes, quedando una salsa aurora, la que tapan los canelones para el evento.

#### 2º Romescada Sencilla

#### Ingredientes para 4 personas.

Salsa Romesco, 8 cigalas medianas, calamares, mejillones, almejas, caballa, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, coñac, tomate maduro pelado y sin brinzas, azafrán en rama, caldo de los mejillones.



Para la romescada, el pescado que sea como lo vemos aquí muy fresco.

#### **Procedimiento**

Limpiamos el pescado bajo el chorro de agua, cortamos los calamares, la caballa, y las verduras.



El sofrito es interesante para cualquier plato que a hagamos en la cocina.

Pondremos una cacerola al fuego con aceite de oliva. Freímos la cebolla y las verduras, cuando estén sudadas le añadimos el calamar cortado y el tomate picadito.



Añadimos el calamar el sofrito que vaya dorando.

Añadimos el pescado, cuando esté frito le pondremos las cigalas, damos unas vueltas y le añadimos el coñac, el romesco y un poco de caldo de hervir los mejillones.



Seguidamente pondremos el marisco, el pescado de la clase que sea y el romesco.

Le añadimos los mejillones abiertos, siempre abiertos por si hay alguno que no nos gusta, dejamos que hierva unos 5 minutos, rectificamos de sal y listo para servir. No es complicado lo podremos hacer en ½ hora y a comer.



y aquí ya tenemos un plato terminado para cualquier compromiso que se presente.

#### Observaciones

Lo que tendremos en cuenta cuando hagamos un plato de



Febrero de 2010

esta clase, quiero decir que intervenga una salsa como es el romesco, tendremos la picardía de tener el romesco hecho en la nevera para que cuando vayamos hacer el plato lo hagamos lo mas rápido posible. El pescado fresco, los mejillones no digamos, si fuera una cazuela de romescada le pondríamos mas variación de pescado.

# 3º Macedonia de frutas exótica o tropical

#### Ingredientes para 4 personas.

Naranjas, manzanas, lichis, plátanos, peras, mangos, papaya, granada, azúcar, zumo de naranja.



Una buena foto con varias frutas para recrearnos la vista,

#### **Procedimiento**

Pelamos las frutas, las ponemos en un bowl y empezamos a partir fruta a dados medianos que sepamos que no molesta a los comensales a la hora de degustarla. Seguimos partiendo fruta hasta que la hacemos toda. La añadimos al bowl y le pondremos azúcar y el zumo de la naranja que haremos para la macedonia.



Como veis, son del mercado más emblemático de Cataluña, está en Barcelona y se llama mercado de la boquería.

La macedonia la haremos por la mañana o el día anterior. Es más buena por los sabores que están todos mezclados. Si queremos le podremos poner algo de alcohol como coñac o alguno aromático, pero como se la comen los críos mejor que no.

Este plato no tiene observaciones



Aquí tendremos lo que se llama una macedonia de frutas, refrescante y saludable, lo que en muchas comidas tendríamos que poner para degustar. Este postre no admite muchos licores que digamos, ella solo se basta.

Antonio el solicita Visita su Blog



Febrero de 2010

### Tablén de Anuncias

#### 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.

6 4 3 9 1 5 4 6 8 5 1 4 6 1 8 1 3 1 6 9 6

Para contactar: María Martínez Tlf. 958 73 70 82