



Nuevas Tecnologías:

Participa en Andalucía II (Pág. 2)

Memorias de Castillejar:

Las Monjitas Carmelitas (Pág. 5)

Romance del Crimen de Cuenca (Pág. 5)

Canciones de la escuela (Pág. 6)

Testimonios:

Recuperando Valores (Pág. 6)

Gastronomía:

El menú de Noviembre (Pág. 8)

Newsletter November 09 (Pág. 11)

Tablón de Anuncios

Alquileres y Ventas (Pág. 15)

Pasatiempos Sudoku (Pág. 15)

Castillejar Digital

Nuevas Tecnologías

Participa en Andalucía II

Herramientas para su creación y mantenimiento

Existen variadas herramientas de mantenimiento de blogs que permiten, muchas de ellas gratuitamente, sin necesidad de elevados conocimientos técnicos, administrar todo el **weblog**, coordinar, borrar o reescribir los artículos, moderar los comentarios de los lectores, etc., de una forma casi tan sencilla como administrar el correo electrónico. Actualmente su modo de uso se ha simplificado a tal punto que casi cualquier usuario es capaz de crear y administrar un blog.

Las herramientas de mantenimiento de weblogs se clasifican, principalmente, en dos tipos: aquellas que ofrecen una solución completa de

alojamiento, gratuita (como Freewebs, Blogger y LiveJournal), y aquellas soluciones consistentes en software que, al ser instalado en un sitio web, permiten crear, editar y administrar un blog directamente en el servidor que aloja el sitio (como es el caso de WordPress o de Movable Type). Este software es una variante de las herramientas llamadas Sistemas de Gestión de Contenido (CMS), y muchos son gratuitos. La mezcla de los dos tipos es la solución planteada por la versión multiusuario de WordPress (WordPress MU) a partir de la cual se pueden crear plataformas como Rebuscando. INFO, Wordpress.com o CiberBlog.es o *Blog total.

Las herramientas que proporcionan alojamiento gratuito asignan al usuario una dirección web (por ejemplo, en el caso de Blogger, la dirección asignada termina en "blogspot.com"), y le proveen de una interfaz, a través de la cual puede añadir y editar contenido. Sin embargo, la funcionalidad de un blog creado con una de estas herramientas se limita a lo que pueda ofrecer el proveedor del servicio, o hosting.

Un software que gestione el contenido, en tanto, requiere necesariamente de un servidor propio para ser instalado, del modo en que se hace en un sitio web tradicional. Su gran ventaja es que permite control total sobre la funcionalidad que ofrecerá el blog, permitiendo así adaptarlo totalmente a las necesidades del sitio, e incluso combinarlo con otros tipos de contenido.

Características técnicas

Existe una serie de elementos comunes a todos los blogs.

Comentarios

Mediante un formulario se permite, a otros usuarios de la web, añadir comentarios a cada entrada, pudiéndose generar un debate alrededor de sus contenidos, además de cualquier otra información.

Enlaces

Una particularidad que diferencia a los weblogs de los sitios de noticias es que las



anotaciones suelen incluir múltiples enlaces a otras páginas web (no necesariamente weblogs) como referencias o para ampliar la información agregada. Y, además, la presencia de (entre otros):

- Un enlace permanente (permalinks) en cada anotación, para que cualquiera pueda citarla.
- Un archivo de las anotaciones anteriores.
- Una lista de enlaces a otros weblogs seleccionados o recomendados por los autores, denominada habitualmente **blogroll**.

Enlaces inversos

En algunos casos las anotaciones o historias permiten que se les haga **trackback**, un enlace inverso (o retroenlace) que permite, sobre todo, saber que alguien ha enlazado nuestra entrada, y avisar a otro weblog que estamos citando una de sus *entradas* o que se ha publicado un artículo relacionado. Todos los *trackbacks* aparecen automáticamente a

continuación de la historia, junto con los comentarios, pero no siempre es así.

Fotografías y vídeos

Es posible además agregar fotografías y vídeos a los blogs, a lo que se le ha llamado **fotoblogs** o **videoblogs** respectivamente.

Redifusión

Otra característica de los weblogs es la multiplicidad de formatos en los que se publican. Aparte de **HTML**, suelen incluir algún medio para **redifundirlos**, es decir, para poder leerlos mediante un programa que pueda incluir datos procedentes de muchos medios diferentes.

Generalmente, para la redifusión, se usan **fuentes web** en formato **RSS** o **Atom**.

Características sociales

También se diferencian en su soporte económico: los sitios de noticias o periódicos digitales suelen estar

administrados por profesionales, mientras que los weblogs son principalmente personales y aunque en algunos casos pueden estar incluidos dentro de un periódico digital o ser un blog corporativo, suelen estar escritos por un autor o autores determinados que mantienen habitualmente su propia identidad.

Un aspecto importante de los weblogs es su interactividad, especialmente en comparación a páginas web tradicionales. Dado que se actualizan frecuentemente y permiten a los visitantes responder a las entradas, los blogs funcionan a menudo como herramientas sociales, para conocer a personas que se dedican a temas similares; con lo cual en muchas ocasiones llegan a ser considerados como una comunidad.

Enemigos del correcto funcionamiento de un blog

Al igual que en los foros, los principales enemigos son el spam, los troles, y los leechers. También suelen provocar problemas los fake (usuarios



que se hacen pasar por otros usuarios); y algunos usuarios títeres (usuarios que se hacen pasar por varios y diferentes usuarios).

Aunque no son enemigos, los recién llegados (o newbies) pueden ocasionar problemas en el funcionamiento del blog al cometer errores; ya sea por no poder adaptarse rápidamente a la comunidad, o por no leer las reglas específicas que puede tener el blog en el que acaban de ingresar.

Otro problema es el de la lectura, producto del lenguaje usado por los chatters.

Taxonomía

Algunas variantes del weblog son los openblog, fotolog, los vlogs (videoblogs), los audioblogs y los moblog (desde los teléfonos móviles). Además, cada vez son más los weblogs que incorporan podcast como sistema adicional de información u opinión.

El término weblog fue acuñado por Jorn Barger en diciembre de 1997.

Hispanización de la palabra

Muchas personas denominan *bitácora* a una bitácora de red o blog, haciendo referencia a la idea de llevar un registro cronológico de sucesos, contando cualquier historia o dándole cualquier otro uso (posiblemente influidos por el uso del término que se hace en la serie de ciencia ficción Star Trek para aludir al diario de a bordo del capitán de la nave).

En el año 2005 la Real Academia Española de la Lengua introdujo el vocablo en el Diccionario Panhispánico de Dudas con el objeto de someterlo a análisis para su aceptación como acepción y su posterior inclusión en el Diccionario.

Luis Dengra Felgueres
Fuente: wikipedia

Castilléjar Digital

Número 9 – Página 5

Noviembre de 2009

Memorias de Castilléjar

Las monjitas Carmelitas

En un dorado banquito allá en su Cielo de luz estaba el niño Jesús sentado muy calladito. La Virgen al observar que estaba muy pensativo le preguntó sin tardar ¿que tienes mi bien querido que veo en ti cierta aflicción tu que siempre estas tan vivo? el niño le contestó: es que una cosa deseo ¡una cosa!. Aunque fueran mil, al momento las tendrás. Pues madre lo que yo deseo es jugar a los ladrones. ¡Qué deseo más curioso, me parece peligroso y es bueno que reflexiones!, que tus puros angelitos no conocen ese juego. Deja de pensar en eso, no tienes compañeritos. Pues madre tanto ansío a los ladrones jugar que al mundo voy a bajar. ¡Mí Jesús me das temor, nada te voy a negar! busca un seguro lugar cuanto más solo mejor. ¡Y dime madre

querida! ¿que digo para robar? ¡oh! tu puedes exclamar: la bolsa o la vida. Bien, ya se, vuelvo pronto. Él descendió al mundo y se ocultó en un rosal. Escondido en el rosal esperaba el ladronzuelo divino cuando se oyó un rumor que se acercaba. Por el camino venían las monjitas que andaban por allí sin miedo porque nada presentían. Frotaba el aire sus vuelos y al acercarse salió el niño el rosal ¡válgame Dios que revuelo! decían las monjitas temblorosas al ver al ladrón enfrente y el niño lo más valiente quiso decir animoso mas con la emoción sentida la frase la olvidó y dijo con voz del Cielo: ¡el corazón o la vida! Y era tan bello el ladrón que las monjitas sumisas le dieron pronto y a prisa la vida y el corazón y al Cielo se los llevó y su madre con cariño dijo ¿que has hecho Jesús amado? sin corazón has dejado todo el caramelo mi niño ¡dónde los vas a guardar! y el niño sin dilación, dentro de mi corazón. Desde entonces las monjitas del caramelo viven sin corazón pues lo tienen en el Cielo.

*Primi Ybar
Usuaría C.G. Castilléjar*

Romance del crimen de Cuenca

Padres que tengáis hijos, hijos que tengáis parientes, parientes que tengáis primos y primos que tengáis suegros, mirad que crimen más feo en la provincia de Cuenca, cometieron tres ladrones a eso de las doce y media.

Con un hacha y tres pistolas, dos sables y una escopeta, saltaron por una tapia lo mismito que tres fieras. Encuentran por fin al amo, le sacan en camiseta y en el corral con el hacha, le cortan brazos y piernas.

Buscaron a la criada y debajo de la artesa la encuentran con el criado que estaba acostado con ella.

Y entonces el más canalla sacando un arma tremenda, se tira sobre la chica que era andaluza y soltera.

Los otros dos asesinos con el criado se enredan, el más viejo por delante y el más joven a la inversa, lo pusieron de pinchitos lo mismito que una breva.

Y no contentos con esto, lo cogen de la cabeza y al tenérsela en las manos, se la

Castilléjar Digital

cascan con dos piedras.
Muerto el amo, muerto el mozo
y la joven medio muerta, los
asesinos sacaron morcillas de la
despensa y las frieron con vino
y después con las tijeras
destrozaron una sábana, se
llevaron dos pesetas.

Y a un Santo Cristo de barro le
dicen cosas muy feas y el Santo
Cristo se calla pa descubrir la
tragedia.

¿Quién quiere por cinco
céntimos tomar la parte
primera?

Ahora en la segunda parte,
asesina, roba o quema, muere
a manos del verdugo, como
murió Luis Candelas, como
murió Juan Palomo y otros mil
de su ralea ¿quién quiere por
cinco céntimos tomar la parte
primera?

Padres los que tengáis hijos,
hijos que tengáis parientes,
mirad que crimen más feo en la
provincia de Cuenca,
cometieron tres ladrones a eso
de las doce y media.

*Resurrección García
Usuaría C.G. Castilléjar*

Canciones de la escuela

*Tan tarantán que los higos son
verdes, tan tarantán que ya
madurarán.*

Qué le daremos al niño bonito,
que le guste y le pueda agradar,
un lindo ramo de hermosas
naranjas, de azucenas y flor de
azahar.

*Tan tarantán que los higos son
verdes, tan tarantán que ya
madurarán.*

Que le daremos al niño
chiquito, que le guste y sea
mejor, para el amor hacéle una
torta muy dulce de blanca
harina, de nueces y miel.

*Tan tarantán que los higos son
verdes, tan tarantán que ya
madurarán.*

Que le daremos al niño querido,
que se alegre y pueda disfrutar,
vamos a darle una cesta de
guindas para comerlas y para
jugar.

*Tan tarantán que los higos son
verdes, tan tarantán que ya
madurarán.*

*Catalina Pérez
Usuaría C.G. Castilléjar*

Testimonios

Recuperando valores

Amigos lectores. Un nuevo
mes, con un nuevo interrogante.

Os preguntareis que es eso de
la identificación con la mente.
ECKHART TOLLE en uno
de sus libros a sí lo explica.

La identificación con la
mente, que hace que el
pensamiento se vuelva
compulsivo. Ser incapaz de
dejar de pensar es una
enfermedad terrible, pero no
nos damos cuenta de ello por
que casi todo el mundo la sufre
y se considera algo normal.
Este ruido mental incesante te
impide encontrar el reino de
quietud interior que es
inseparable del SER. También
crea un falso yo fabricado por
la mente, que lanza una sombra
de miedo y sufrimiento.

El filósofo **DESCARTES**
creía haber encontrado la
verdad fundamental cuando
enunció su famoso aforismo:
“Pienso, luego existo”. De
hecho, expresó el error más
básico: equiparar el
pensamiento con el SER, y la

Castilléjar Digital

Número 9 – Página 7

Noviembre de 2009

identidad con el pensar. El pensador compulsivo, es decir, así toda la gente, vive en un estado de aparente separación, en un mundo locamente complejo de continuos problemas y conflictos, en un mundo que refleja la galopante fragmentación mental. La iluminación es un estado de totalidad en el que estás “unificado” y por lo tanto estás en paz. Eres uno con la vida en su aspecto manifestado - el mundo – y también con el yo profundo y la vida no manifestada: eres uno con el SER. La iluminación es el final del sufrimiento y del conflicto continuo, tanto interno como externo, pero además es el final de la horrible esclavitud que produce el pensamiento incesante.

¡Es una liberación increíble!

La identificación con la mente crea una pantalla opaca de conceptos, etiquetas, imágenes, palabras, juicios y definiciones que bloquean toda verdadera relación. Esa pantalla se interpone entre tú y tú mismo, entre tú y tú prójimo, entre tú y la naturaleza, entre tú y Dios; crea la ilusión de separación, la ilusión de que tú

y el “otro” estáis totalmente separados. Entonces te olvidas del hecho esencial de que, debajo del nivel de las apariencias físicas y de las formas separadas, eres uno con todo lo que es. Cuando digo “te olvidas” quiero decir que ya no puedes sentir la unidad como una realidad evidente en sí misma. Puedes creer que es verdad, pero ya no sabes que es verdad. Y una creencia puede ser reconfortante, pero solo cuando la experiencia llega a ser liberadora.

Pensar se ha convertido en una enfermedad. La enfermedad se produce cuando las cosas no están en equilibrio. Por ejemplo, el proceso de multiplicación y división celular dentro del cuerpo no es nada malo, pero cuando las células proliferan sin tener en cuenta la totalidad del organismo, tenemos una enfermedad.

NOTA: la mente es un instrumento soberbio si se usa correctamente. Sin embargo si se usa incorrectamente, se vuelve muy destructiva. Para decirlo con más precisión, no se trata tanto de que usas la mente equivocadamente: generalmente no la usas en absoluto, sino que

ella te usa a tí. Esa es la enfermedad. Creer que tú eres tu mente. Ese es el engaño. El instrumento se ha apoderado de ti.

Permíteme que te pregunte algo: ¿Puedes liberarte de tu mente cuando lo deseas? Has encontrado el botón para “apagarla”?

Después de estas palabras, de este ilustre maestro. Mi humilde persona cree que nada hay que añadir. Sin embargo quisiera afirmar la de veces que hemos estado creándonos unos hábitos en nuestra mente egoísta, por ello tantas y tantas veces nos repetimos cosas como estas: no es mi problema si no tuyo, ya veras cuando a mi me toque, ya me buscare la forma de solucionarlo. Ese sentimiento adquirido. Ese sentimiento nos lleva a la separación. Del hermano, amigo, asta de los padres. Creando a sí nuestro propio dolor.

*Cano Olmedo
Usuaría C.G. Castilléjar*

Gastronomía

El menú de Noviembre

1º Garbanzos ligeros

Ingredientes para 4 personas.

¾ de kilo de garbanzos, 200 gr. de tocino graso, una cebolla de Figueres, aceite de oliva, huevos duros, cominos, laurel, dos patatas.



Procedimiento.

Pondremos los garbanzos en agua la noche antes. Cuando amanezca pondremos la olla con agua al fuego y cuando rompa a hervir le pondremos los garbanzos, los dejamos

hirviendo durante una hora mas o menos (cuando veamos que están tiernos), los sacamos y los dejamos para después.

En una sartén ancha, pondremos la cebolla a freír cortada muy fina en juliana, cuando la cebolla este casi frita pondremos el tocino cortado a dados pequeños pero sin la corteza, cuando el tocino este medio frito pondremos las patatas cortadas a láminas finas para que se cuezan en un momento.



Añadimos los garbanzos y el comino picado, añadimos algo de caldo de los garbanzos y dejamos que hierva unos instantes para que todo tome sabor. Es pobre de géneros pero tiene una condición muy buena que son garbanzos y lo que les pongas son muy buenos. Los huevos los tenemos cocidos y los pondremos picados, enteros o a trozos, como

queramos.

Lo tendremos listo para servir, lo acompañamos con un poco de verdura. Es un plato de los pobres de los años de la pera, me contaba mi abuela que se usaba mucho en casi todas las casas de su pueblo, no de todos.



Observaciones.

Así no me extraña que los hombres de aquel tiempo los que trabajaban, estuvieran muy delgados, parece ser que la comida no sobraba en las mesas, yo aunque pequeño lo veía que las comidas de entonces eran pobres, en comparación a las de ahora, que suerte la nuestra.

2º Trucha a la Navarra

Ingredientes para 4 personas.

4 truchas de río, 8 lonchas de jamón serrano con algo de grasa, harina, sal, patatas, zanahorias, vino seco de jerez.



Procedimiento.

Limpiamos las truchas bajo el chorro de agua, quitándoles las vísceras y la espina, tendremos el cuidado de que no se rompan y que no dejemos espinas dentro de la trucha, es fácil. Cuando las tengamos limpias las pondremos abiertas y las salpimentamos no mucho porque el jamón terminara de salar el resto, le pondremos una loncha de jamón y las cerramos y con un palillo las cosemos para que cuando se estén friendo no se abran. Con una sartén al fuego con

aceite de oliva freiremos las truchas lentamente para que se calen de dentro.



Mientras se fríen les daremos forma de inglesa, forma de huevo, las pondremos a hervir con laurel, ajo y sal. Las zanahorias las torneamos o le sacamos láminas con un pelador de patatas (en tiras), las cuales las hervimos y salteamos con aceite fuerte, freímos las otras cuatro lonchas de jamón y tendremos todo para montar el plato.

Ponemos las truchas, las lonchas de jamón encima de cada una, las patatas al lado y la zanahoria también al lado, de la mejor forma que podáis, eso queda a vuestro alcance, lo haréis lo mejor que veáis por que sois vosotros quien monta el plato.



Observaciones.

Las truchas digo de río porque son las mejores, pero hoy en día las tenemos de piscifactoría que también son buenas, casi igual. Es muy importante que el jamón sea serrano pero con grasa y cuando lo friamos no lo tostéis, dejarlo a medias.

3º Flan de huevo

Ingredientes, 12 piezas.

1 litro de leche aromatizada, 160 gr. de azúcar, 6 huevos, 50 gr. de azúcar para el caramelo, canela, limón, vainilla.



hace que el flan salga con un aspecto desagradable, los flanes si salen con un poco de dorado por encima mejor.

Cuando los tengamos los pondremos en la bandeja del horno, a la cual le pondremos un poco de agua fría para que se cuezan pero que no hiervan, los dejaremos unos 35 o 40 minutos y cuando estén consistentes los sacaremos del horno y los dejamos fuera hasta que estén fríos para ponerlos en la nevera.

*Antonio el solicita
Visita su Blog*

Procedimiento.

Para hacer el caramelo, pondremos en un cazo los 50 gr. de azúcar y los tostamos para ponérselos a los moldes de flan.

En una cacerola pondremos la leche aromatizada a hervir. En un baño pondremos los huevos enteros y el azúcar, lo batimos bien y le pondremos la leche cuando la tengamos hervida, la removemos bien y la vamos poniendo en los moldes de flan llenándolos todos.



Observaciones.

Cuidar el punto del caramelo que sea dorado, no quemado. Procura que el agua no hierva en ningún momento de la cocción, la ebullición del agua



Castilléjar News November 09

Welcome to The Castilléjar Newsletter, I am available to assist you in the town hall with enquiries that relate to town hall business every Wednesday morning between 9.30am & 10.30am. If you prefer you may complete an enquiry form which can be found at the front desk or you can e mail me at:

castillejarnews@hotmail.com

Heartfelt congratulations to our Kate (and of course her husband Ramón) on the birth of their first child! Well done Kate!

We get a lot of e mails of thanks for the newsletters each month and we would like to thank all of you who have shown us support over the last couple of years. But what we really need is articles, stories and information about events talking place, so please share with us any info you think might be of interest to the rest of us! We would LOVE to hear from you! Get writing!

Items in this publication

- Learn the lingo
- The history of the red poppy
- El Discipulo – The Disciple
- What's on, in and around Castilléjar?

Learn the lingo.....

Cooking

Sauce pan
Cazuela

Serving dish
Fuente

Fork
Tenedor

Knife
Cuchillo

Spoon
Cuchara

Sieve
Colador

Frying pan
Sarten

Baking dish
Fuente para el horno

Cooking
Cocción

Cooking time
Tiempo de cocción

To fry
Freir

To boil
Hervir

Roast
Asado

The following item is accredited to British Embassy website.

Remembrance Day – The history of the red poppy

Remembrance Day is a day to commemorate the sacrifices of members of the armed forces and of civilians in times of war, specifically since the First World War. It is observed on 11 November to recall the end of World War I on that date in 1918.



The day was specifically dedicated by King George V, on 7 November 1919, to the observance of members of the armed forces who were killed during war.

The poppy's significance to Remembrance Day is a result of Canadian military physician John McCrae's poem **In Flanders Fields** which begins with the lines:

*In Flanders' fields
the poppies blow
Between the crosses,
row on row*

McRae's poem was inspired by the death of a fellow officer at the Second Battle of Ypres (1915) and was published in the British magazine *Punch* in December of the same year.

Inspired by the poem, Moina Michael began

campaigning to get the poppy adopted as a national symbol of remembrance in the United States, and in September 1920 the American Legion agreed that the poppy would become its symbol.

In 1922, the British infantry officer Major George Howson set up a factory in England where ex-servicemen were employed to make poppies for the British Legion. His aim was to generate money to help support war veterans and their families by selling the poppies.

The factory is still operating today, employing 42 veterans with a further 90 involved in assembly work at home. Between them they produce over 30 million poppies a year. And the money raised from selling them still goes to help

support ex-servicemen and their families.

EL DISCÍPULO – The Disciple

(www.ircania.com/en/pelicula)

Yvonne Fagan

There was much excitement in the local area last month, as the new film by director *EMILIO RUIZ BARRACHINA* was shot on locations in Baza & just outside Guadix. Much excitement, because many local English speaking people were given roles as extras – much excitement in the Fagan household as my whole family were given parts! The synopsis of the story is this:

In his childhood Jesus witnesses the death of his father Joseph in a confrontation with Romans military troops. Years later, he becomes the favourite disciple of John the Baptist, leader of a group of Macabee that announces the arrival of the kingdom of heaven, in which the Romans would be expelled.



When John the Baptist is beheaded, Jesus reorganizes the group in order to assault Jerusalem's temple. Following the same facts depicted in the gospels, they will be portrayed in a very different way. This project is based upon the latest studies and will set the story in a feasible historic context.

My youngest son Eoghan was given the role as the young Jesus, my husband was asked to play the part of Joseph and my other three children were to be the Jesus' siblings! A little imagination is needed when watching the film as the siblings of Jesus were younger than him, however Eoghan is 10, my daughter is also 10 (yes twins) my son Ciarán is 12 and my eldest son Daniel, (who is taller than me!) is nearly 14! Umm....but hey, why let the truth get in the way of a good story! I know people who live their lives under than philosophy, so I'm sure we can forgive a little poetic license!!

My family were all in the same scenes, so I spent most of the time sitting in the sun watching the filming. I played the mother of a sick child, not too difficult with my many years of

practice! I was to shoot my scene with the American Actor Joel West (CSI Miami, Heros) on another set. Although we were in the same scene, I didn't get to act with him, but watching a professional actor preparing himself for a scene was fascinating, as was the process of film making!

The whole experience was a very positive one and we were treated very well by the crew and the professional actors, and we made some very good friends to boot! At times it was quite surreal being surrounded by Roman soldiers on horse back and because of the way we were dressed (in keeping with the times portrayed) it was difficult to stop the odd "Life of Brian" quotes slipping from our lips!

The film is due for release in April of next year and will premiere at various film festivals, Malaga and Berlin being among them. I don't think any of us should be writing our acceptance speeches for The Oscars just yet, but should the opportunity arise to do something similar we would all jump at the chance. So watch this space!

There could be a star in the making.....I would like to take this opportunity to thank my friends and family without whom this wouldn't be possible.....sob sob! Oh I can dream can't I???? Come on Brian, let's go to the stoning!

What's on, in and around Castilléjar?

If you know of an event taking place or a trip being organised, please contact castillejarnews@hotmail.com

More than just a Christmas Shopping Trip....!

Taking place on Friday 11th December, picking up in Castilléjar and Galera.

This festive trip will take you to Murcia and all the usual shops (Primark, H&M, IKEA) and also to the newly opened **Factory Outlet Centre** where you can find great prices in outlets like Nike, Umbro, Pepe Jeans, Levi's, Dockers, Miss Sixty, Code blue, Mango, Woman Secret, Fifty Factory...there is also a cafe for those of you that would prefer to chill with a coffee!



After a full days shopping we will call in to **Caravaca de la Cruz** for a visit to the world famous cathedral (one of only five places named by the Vatican as a truly holy place) here they hold a holy relic, a piece of the "true cross", well worth a visit especially at this time of year! Followed by dinner before we head home! **Those of you who would rather not visit the cathedral can be dropped off at a nearby bar and collected after!**

A chance to shop, feast and indulge in the Christmas spirit! Price including transport, dinner and cathedral visit. Only **€35.00**

To book your place call Yvonne on 663624985 or Ailis on 697908201 or contact us here at castillejarnews@hotmail.com

Artesano Fair

Cine Castillejar 5,6,7 & 8th Dec

Cream Tea and Book Swap Days

At Cueva Pedro are cancelled

for the rest of the year – will recommence in the New Year Our next Therapy day is Dec 7th and to go with the Christmas theme we will be offering Mince pies, brandy butter and mulled wine instead of the usual cream teas.

The Lago

The bar/restaurant is now open every weekend (Friday to Sunday) and bank holidays. I believe there is Karaoke machine!

Yoga

Hall in The Molino, Tuesdays 10.30am – 12.00pm

Guitar Lessons €5.

Wednesdays in the town hall in Castillejar from 19.30pm - 18.30pm

Pottery Classes in Los Olivos (Adult Education Building) €6 per month

Thursdays 16.30pm - 18.30pm

Pottery Class in Castillejar (behind the cine) €5 per month

Children -Thursdays 17.00pm - 19.00pm
Adults - Fridays 17.00pm - 19.00pm

Painting Classes in Castillejar (Town Hall) €6 per month

Tuesdays 16.30pm - 18.30pm

Important Information

Doctor – located across from the school. If you are living here permanently you must register with one of the doctors.

There doesn't seem to be an appointment system in place so this is how it works. Thirty tickets to see the doctor are handed out at 8am – then you just wait your turn! Be warned! People start queuing for the tickets very early!

Paediatrician – there is now one available in Benamaurel

Pharmacy – located on Calle Huescar. Open 9.30am – 2pm and then 5.30 – 8.30

Dentist – located across from the bank Caja Rural (661 35 34 36) open Mon and Fri

Gym – located next to the dentist.

Banks – both are open from 8.30 – 2.15



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.

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

Pasatiempos

Sudoku

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