



Feria y Fiestas Castilléjar 2009 (Pág. 10)

Nuevas Tecnologías:

Blogs II (Pág. 2)

Memorias de Castilléjar:

Septiembre, el mes de las conservas (Pág. 4)

Cuento de la tía Miseria (Pág. 5)

La Emigración (Pág. 6)

Well Chapel (Pág. 7)

Romance (Pág. 8)

La posguerra (Pág. 8)

<http://www.castillejar.es/digital>

Gastronomía:

El menú de Septiembre (Pág. 13)

Testimonios:

¿A qué se debe tanto divorcio? (Pág. 16)

Recuperando valores (Pág. 17)

Tablón de Anuncios

Alquileres y Ventas (Pág. 18)

Pasatiempos Sudoku (Pág. 19)

guadalinfo.castillejar@andaluciajunta.es

Castillejar Digital

Nuevas Tecnologías

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

Memorias de Castilléjar

Septiembre, el mes de las conservas

Llega septiembre, y con él vienen los trabajos extras para las mujeres. Hubo unos cuantos años que nos gustaba comprar precocinado, pero hemos vuelto a los años antiguos ya que hemos visto que como lo que nos hacemos en casa nunca lo podemos comparar con lo que se compra.

Tenemos una larga lista de conservas y cada una tiene su aplicación.

Empezamos con las ensaladas de pimientos asados en el fuego y tomate cocido. El tomate frito para los macarrones y carne, el pimiento asado solo, las berenjenas con pimiento verde y cebolla, para los aperitivos.

El melocotón en almíbar, zumo de melocotón, zumo de pera, habichuelas verdes, los pimientos secos para los chorizos, tomates e higos secos. También se seca el melocotón como orejones y se consumen

Castilléjar Digital

como los higos o bien en las ensaladas.

Como veis parecemos hormigas guardando para el invierno y a la vez tenemos 2 ventajas: comer sano y beneficiar a la cartera, claro que para mí la más importante es la primera porque así sabes lo que comes.

*Cuca
Usuaría C.G. Castilléjar*

Cuento de la tía miseria

Erase una vez que había en un pueblo una mujer muy pobre, toda la gente le decía la tía miseria. Vivía sola, no tenía nada más que un perrito que le servía de compañía en los ratos de soledad. También tenía un huerto y un peral, todos los niños del pueblo se subían para comerse las peras sin que ella pudiese hacer algo para evitarlo.

Todos los días al ponerse el sol se encerraba en su humilde

casita, encendía la lumbre y al calor de ella se comía los mendrugos de pan que los vecinos del pueblo le daban. Eran tan duros que los mojaba en agua para poder comérselos. Una noche empezando a cenar tocaron a la puerta. Salió a ver quien era, abrió la puerta y se encontró con un pobre hombre que por su aspecto parecía tener más hambre que ella. El pobre hombre le dijo que si quería admitirlo en su casa para pasar la noche y darle un poco de cena, Según decía, iba caminando y no sabía donde ir. La tía miseria no se fiaba mucho de admitirlo, pero algo interior le decía que le diera posada.

Entró el hombre y sentándose junto a la lumbre se disponía para comerse un poco de pan que la tía miseria le ofrecía. Así pasó la noche el hombre en esta humilde casita. A la mañana siguiente cuando el hombre despertó le dijo a la tía miseria: ¡gracias! por tu hospedaje, ahora en recompensa de tu buena obra pídemelo que tu quieras, que tengo poder para concedértelo por que soy el Señor del Cielo que he venido al mundo como peregrino y tu me has dado de lo poco que tienes para cenar y dormir. Ella

se echó a llorar de emoción. Señor concédeme que todo el que se suba al peral que no se pueda bajar hasta que yo se lo ordene, porque los niños no me dejan ni una pera. Así se lo concedió el Señor como ella se lo pidió.

Todos los días subían niños y allí quedaban subidos hasta que ella ordenaba que se bajasen. Así pasaron los años y ella estaba muy contenta de ver que se le había cumplido su deseo de que no le quitaran las peras. El tiempo iba pasando, un día se presentó la muerte con la guadaña en la mano y le dijo que por orden del todopoderoso se le habían cumplido sus días en la tierra y venía a por ella. Pero ella no lo vio conveniente y le dijo a la muerte: *“mientras yo me arreglo un poco para el viaje ¡anda sube al peral y coge unas peras para el camino”* y obedeciendo la muerte su mandato, subió al peral. Y cual fue su sorpresa al ver que no podía bajarse por mucho que lo intentó hasta que la tía miseria lo ordenara. Pasaban los años y como la muerte estaba subida en el peral nadie se moría, llegando los hombres hasta 300 y 400 años. Ya pedían la muerte a voces porque la tía miseria no lo

Castilléjar Digital

ordenaba.

De todo el mundo venían a suplicarle a la muerte porque ya no podían vivir tantos años. Cuando la tía miseria se dio cuenta del mal que estaba haciendo pensó que debía dejarla bajar, entonces le dijo a la muerte que se bajara del peral, pero no sin antes prometerle que a ella no se la llevaría jamás. Así se escapó la tía miseria de la muerte y mientras el mundo sea mundo no se acabará la miseria porque todavía no se ha muerto.

*Josefa Ibar
Usuaría C.G. Castilléjar*

La emigración

Hace muchos años que el pueblo empezó a emigrar por que aquí había poco trabajo y mal pagado. En los últimos años de los 40 y de los 50 se iban las familias enteras a Barcelona, porque era donde más trabajo había. Muchas

familias se fueron a la Argentina, otros se fueron a Alemania, otros a Suiza donde pensaban encontrar fortuna. Años más tarde, mucha gente se marchó a toda la parte de Alicante. En total por toda España encuentras gente de Castilléjar, así que no es cosa rara que se vea el fracaso en el pueblo porque toda nuestra generación ha echado raíces fuera del pueblo. En el año 58 yo también marché a Barcelona, no tenía gran necesidad pero sí tenía ansias de salir del pueblo a conocer mundo. En Navidad vino mi tía Manuela, hermana de mi madre, ella hacía un año que estaba en Sabadell, tanto me animó que me fui con ella. El trabajo estaba regular pero la vivienda estaba peor. Por esa parte no tenía problema porque vivía en casa de mi tía, pero el trabajo había que salir a buscarlo. El viaje nunca lo olvidaré: 2 días y 2 noches en el tren, era más viejo que la parrala, no podíamos ni sentarnos para comer, andaba menos que una tortuga, pero eso no era lo peor; el peligro era llegar a la estación de Francia. El que no tenía familia donde alojarse lo volvían para atrás como ahora hacen con las pateras. Con el

trabajo tuve suerte, los domingos iba con mi prima al centro de acción católica, me presentó a la presidenta, hablamos del trabajo, me dijo que si quería ir a una sastrería, le dije que sí porque ese era mi oficio. Al día siguiente fuimos las dos hablar con el sastre y me dijo que sí. Al principio ganaba poco pero me costaba a los 4 meses de estar allí. Se fue Faustino, entonces eramos novios. El sí tenía trabajo, un primo suyo ya lo colocó en una fábrica. Al año de estar allí vinimos al pueblo a casarnos y otra vez nos fuimos a Sabadell. En el año 59 nació nuestro hijo Rosendo, fue nuestra mayor ilusión. Aquel año también había mucha crisis y decidimos volver al pueblo. En Sabadell estuvimos dos años, los mejores de nuestra vida, allí formamos nuestro hogar y nació nuestro hijo, allí se quedaban muchos recuerdos y amigos. En el 66 nació nuestro hijo Jose Luis, de nuevo renació nuestra alegría. Nunca nos ha pesado volver otra vez al pueblo con nuestra familia y nuestras amistades.

*Primi Ibar
Usuaría C.G. Castilléjar*

Castilléjar Digital

Well Chapel

En cierta ocasión, una familia Inglesa pasaba unas vacaciones en Escocia y en uno de sus paseos observaron, con agrado, una casita de campo, que de inmediato les pareció cautivadora para su próximo veraneo.

Indagaron quién era el propietario de la misma y resultó ser un Pastor Protestante al que rápidamente se dirigieron para que les mostrara la admirada casita.

El propietario se la mostró. Tanto por su comodidad, como por su situación, resultó ser del agrado de la familia, la cual quedó comprometida para su próximo veraneo.

De regreso a Inglaterra comentaron y repasaron detalle por detalle cada habitación y de pronto la esposa recordó no haber visto el W.C. Dado lo prácticos que son los Ingleses, decidieron escribir al Pastor preguntando por ello, en los siguientes términos:

Estimado Pastor: soy miembro de la familia que hace unos días visitó su finca con deseos de adquirirla para nuestras próximas vacaciones y como omitimos enterarnos de un

detalle, desearía nos indicase donde está el W.C.

Finalizó la carta en forma de rigor y se la envió al Pastor. Éste, al recibirla, quedó extrañado ya que desconocía la abreviatura W.C. Empezó creyendo que se trataba de una capilla de su religión que se llamaba “WELL CHAPEL” y contestó así:

Estimado señor: Tengo el agrado de informarle que el lugar al que Vd. se refiere solo queda a 12 km de la casa, lo cual no es molesto si se tiene por costumbre ir con frecuencia, aunque algunas personas se llevan comida y permanecen allí todo el día. Unos viajan a pie y otros en tranvía y de ordinario llegan al momento preciso. Hay un lugar para 400 personas sentadas y 150 de pie. Los asientos están forrados de terciopelo para evitar sofocaciones. Se recomienda llegar temprano para coger asiento. Mi mujer por no hacerlo así hace 10 años tuvo que soportar todo el acto de pie y desde aquel día no utiliza ese servicio. Los niños se sientan juntos y cantan a coro. A la entrada se les dará un papel a cada uno y a la

persona que no alcance el reparto, puede utilizar el del compañero de asiento, pero al salir debe devolverlo para continuar usándolo todo el mes.

Todo lo que dejan depositado allí es para dar de comer a los pobres del hospicio. Hay fotografías especiales que toman fotos en diversas posiciones, las cuales acostumbran a ser publicadas en el diario de la ciudad, en la sección “vida social” y así el público puede conocer a las altas personalidades de actos humanos.

Así terminó la carta, los ingleses al recibirla estuvieron a punto de desmayarse con toda su flema y decidieron cambiar el lugar del próximo veraneo.

*Fabiana Martínez
Usuaría C.G. Castilléjar*

Castillejar Digital

Romance

Carmelilla una chica en Triana la más guapa de la población, la quería un chava muy guapo, y ella tan graciosa le dio su querer.

El chava le dijo a la chica, yo torero quiero ser por ti, te llevaré igual que una reina, y ella tan graciosa le contestó así: Yo no te quiero torero, que te quiero como eres, que a mí no me importa el oro, ni el brillo de los quererres, que yo te quiero a ti solo.

Pero al muchacho lo querían todas las muchachas y de su Carmela pronto se olvidó.

Carmelilla sentía una pena y unos celos en su corazón.

Carmelilla se metió en su cuarto y a su Virgencita le pidió perdón: Virgencita, Virgencita líbralo de esas mujeres, que lo quieren por el oro y el brillo de los quererres y yo te quiero a ti solo. Pero una tarde toreando en Sevilla, el mal toro le dio una corná, se lo llevan a la enfermería y ha quedado grave para no torear, lo desprecian todas las muchachas lo desprecia toda la población y él, de su Carmelilla pronto se acordó.

Carmelilla Carmelilla perdóname si me quieres que a

ti no te importa el oro ni el brillo de los quererres, que tu me quieres a mí solo.

Te quiero porque te quiero, porque me da a mí la gana, te quiero porque me sale de los rincones del alma, que yo te quiero a ti solo.

*Resurrección García
Usuaría C.G. Castillejar*

La posguerra

En los años de la posguerra, años muy difíciles, yo era muy pequeña pero recuerdo muchas cosas que me hacían sufrir. Mi abuela vivía en las Evangelistas e íbamos mis primas y yo con unos cantarillos a subirle el agua del río por aquellas cuestas tan pendientes y malas. A mí me chocaban muchas cosas, como ver tanta miseria. Por los laeros detrás de la Cruz Misionera había muchos hombres tumbados en el suelo y las mujeres en la puerta de sus cuevas hechas curcuños, tomando el sol. Yo le preguntaba a mi madre porqué estaban los hombres tumbados y ella me decía que no tenían nada y estaban “esmallaos”. También le pregunté por las mujeres, que pudiendo coser estaban sentadas en sus puertas. Me contestó que eran unas mujeres muy buenas y que sabían muy bien coser y trabajar, pero no tenían ni para comprar un trozo de tela ni hilo para coser.

Todo eso se me quedaba clavado y muchas veces le pedía pan a mi abuela para, en vez de comérmelo subía y lo repartía a aquellas niñas que



eran de mi edad y yo sabía que tenían hambre.

Todos aquellos hombres iban a coger esparto y como no tenían bestia, lo cargaban a la espalda. Para ir a cogerlo y traerlo a pesar, había que cruzar el río por debajo de la cueva de Galo, donde solo había un palo muy alto para cruzar. El problema estaba a la vuelta, pues llegaban los hombres cargados y el río traía mucha agua. Era invierno y el agua estaba muy fría, por lo que cuando alguno caía, solo podía salir si lo ayudaban los compañeros. El esparto se iba río abajo y todo el trabajo no servía de nada. Luego volvían a casa empapados, aunque eso no era lo más malo, pues algunos cogían pulmonía y morían.

La muerte era otro problema ya que las familias no tenían dinero para comprar un ataúd para enterrarlo. Esto se solucionó al morir una señora que dejó dicho que cuando muriera, en el cementerio la dejaran tapada con la tapadera y guardaran la caja en el depósito del cementerio para llevar a los pobres que no tuvieran (la caja de las ánimas, también llamada “la garga”).

También hubo una epidemia de tifus y recuerdo a un matrimonio que murió y dejó 2 hijos huérfanos.

A esta epidemia la llamaron “el piojo verde” y hasta le hicieron una canción que cantaban en el pueblo:

*Cuando suenan las caravanas,
los ricos payos dicen así:
mariquilla cierra la puerta, que
el piojo verde ya va a venir,
aunque venga el piojo verde,
aunque venga el colorao,
aunque venga el amarillo, el
azul y el encarnao.*

Estas historias son tristes de contar, pero así fue. El que no tenía tierra para sembrar, se moría de hambre.

*Cati Pérez
Usuaría C.G. Castilléjar*

Castilléjar Digital

Número 7 – Página 10

Septiembre de 2009

Feria y Fiestas Castilléjar 2009 en imágenes



Castillejar Digital

Número 7 – Página 11

Septiembre de 2009



Castillejar Digital

Número 7 – Página 12

Septiembre de 2009



Gastronomía

El menú de Septiembre

1º Espaguetis al pesto

Ingredientes para 4 personas.

400 gr. de espaguetis, 10 hojas de albahaca fresca, 1 ramita de perejil, 2 dientes de ajos, 4 avellanas, 50 gr., de piñones, 100 gr. de queso rayado parmesano y manchego, 10 gr. de mantequilla, 3 dl. de aceite de oliva, pimienta y sal.



Procedimiento.

Hacer la salsa, machacaremos en el mortero por el túrmix, los ajos, las avellanas, piñones y las hierbas con un poco de sal. Añadiremos a la salsa el queso rallado poco a poco,

mezclándolo todo bien. Incorporar el aceite poco a poco, removiendo continuamente hasta formar una crema suave.



Cocer la pasta en agua abundante con un poco de sal, cuando pase 12 minutos la escurrimos y la pondremos en la bandeja de servir para presentarla en la mesa, la repartimos en los platos, le pondremos un poco de salsa del Pesto por encima y listo, servirlos muy calientes.



Observaciones.

La salsa del pesto tiene que quedar muy picado todo, lo más

importante de la salsa es la albahaca y el aceite de oliva. servir muy caliente este plato, frío no vale nada.

2º Albóndigas con sepia

Ingredientes para 4 personas.

Para las albóndigas

½ kilo de carne de cerdo, ½ kilo de carne de ternera, ajos, huevos, pan mojado en leche, perejil, canela molida, vino blanco, ½ kilo de sepia.

Para a salsa

Salsa de tomate, harina, vino tinto, una rama de tomillo, un trozo de canela que a media cocción se la quitamos.

Para la guarnición

Zanahorias torneadas, patatas avellanas, setas de tiempo, guisantes hervidos y fríos que el verdor no se quite.



Castillejar Digital

Número 7 – Página 14

Septiembre de 2009

Procedimiento.

En un cuenco mediano pondremos la carne, le vamos poniendo los ingredientes mencionados y trabajamos la carne hasta que sea una pasta homogénea, la ponemos encima del mármol y vamos haciendo las albóndigas, mientras tanto ponemos una sartén al fuego con abundante aceite, conforme las hacemos las freímos y las vamos echando en una olla fritas, y así hasta que terminemos la carne.

Cuando las tengamos echas y fritas le añadimos una pizca de harina, le damos vuelta y le pondremos el tomate, el tomillo, la canela, y el vino tinto, dejamos unos minutos y añadimos caldo o agua, se cubre y dejamos que hiervan durante una hora o mas, a media cocción le añadimos la sepia si se trata de que lleve sepia, y si no se dejan solas, hasta que estén cocidas y rectificadas de sal.



Hacemos la guarnición, pondremos la zanahoria, a hervir torneada. Cuando esté cocida la escurrimos y enfriamos en agua fría, lo mismo hacemos con los guisantes, con las patatas las hacemos avellana con un aparato que venden y así lo tenemos para siempre, les damos un hervor y las salteamos en aceite en el horno para que queden tiernas y al mismo tiempo doradas. Ya tenemos las albóndigas cocidas rectificadas y con la salsa en su punto, pues es hora que le pongamos la guarnición, le agregamos la guarnición y dejamos que hierva unos minutos, rectificamos y tendremos un plato listo para servir.



Observaciones.

La carne la pondremos de buena calidad y fresca, las setas las salteamos antes de agregarlas a las albóndigas, las

verduras tienen que quedar con el color natural al enfriarlas con agua fría o con hielo, tienen que quedar tiernas y sabrosas, la rama de canela se la sacamos a media cocción.

3º Pan de calatrava

Ingredientes para 6 personas.

Un litro de leche entera, corteza de naranja, corteza de limón, canela una ½ rama, 6 huevos, 6 magdalenas, 200 gr. de azúcar, whisky.

Procedimiento.

En una olla alta, pondremos la leche con los ingredientes siguientes: corteza de limón, corteza de naranja, y la canela dejamos que se cueza al fuego hasta que arranque a hervir, cuando hierva la paramos y la guardamos tapada.

En un cazo pondremos un cuarto de azúcar con un poquito de whisky y agua, dejamos que hierva hasta que el azúcar se vuelve caramelo, a parte tenemos unos moldes hondos y vertemos el caramelo dentro de los moldes, repartiéndola por igual.

Castillejar Digital

Número 7 – Página 15

Septiembre de 2009

En la olla de la leche, sacamos lo que habíamos metido y pondremos las magdalenas desmigadas, dejamos que se fundan con la leche que aún estará caliente, en el recipiente del túrmix pondremos los huevos y el azúcar batiendo con el túrmix hasta que el azúcar queda fundida, vertemos el contenido dentro de la leche y con la varilla de cocina, le damos vuelta dejando todo homogeneizado.

Vertemos el contenido en los moldes, le añadimos agua y los cocemos al baño María, el horno lo pondremos 170 grados durante ½ hora, para saberlo con mas precisión, lo pinchamos con un objeto fino, y si sale seco lo tenemos, y si sale mojado esta crudo, dejándolo un poco más.

Cuando lo saquemos lo dejamos enfriar y lo pondremos el día siguiente. Quedará mejor que el mismo día.



Este postre salió por que a la gente le sobraba magdalenas, pan, torta de cualquier clase, el caso es que había que aprovechar los restos de la casa, hay zonas de España que le ponen pasas de corinto hervidas en Marie brizar, las ponen dentro del molde y al cocer ya las tenemos cuando cortemos las veremos hinchadas el doble de su volumen.

Observaciones.

La leche hay que dejarla que hierva 2 minutos, y luego la tapamos que siga cogiendo sabor, cuando lo estemos cociendo en el horno, no abrir el horno a cada momento, no queda bien ni para uno mismo, a la medida de 6 huevos, también podríamos hacer el pan de chocolate, a la leche le añadimos 120 gr. de chocolate pero que sea cacao en polvo, quedara muy bien, para la decoración, le podríamos poner la nata montada, un culis de crema a la menta, o un poco de chocolate fundido por encima.

*Antonio el solicita
Visita su Blog*

Testimonios

¿A qué se debe tanto divorcio?

Cuándo decidimos vivir en pareja, es porque algo nos atrae del otro y nos sentimos con deseos de compartir nuestras vidas, aunque exista alguna dificultad, que, nosotros las vemos cómo pequeñez, que con el tiempo, pensamos, podemos remediar.

Para mantener ésta atracción, no debemos olvidar que hay que trabajar tanto en la **BELLEZA EXTERIOR** cómo en la **INTERIOR**, yo, haría más ahinco en la **BELLEZA INTERIOR**, que es más **SEGURA Y EFICAZ**.

La **BELLEZA EXTERIOR**, por una serie de factores se va perdiendo, mientras que la **INTERIOR** cuánto más se trabaja en ella, más atractiva se hace y las dificultades son menos costosas para ganar la batalla.

Mantener las mismas costumbres, los mismos diálogos, el mismo entorno, la indiferencia. Todo esto contribuye el desgaste de los sentimientos. **DECEPCIÓN Y CAUSAS DE DIVORCIO**, es común que las personas cambien a lo largo de la vida, pero en una pareja, los cambios no suelen ser de igual entidad, esto provoca desencuentros y desilusiones. Pues la persona ya no es la misma que al principio, y tal vez los cambios no son los deseados, tanto en lo **FISICO** como en lo **EMOCIONAL**.

¿ A qué mujer o hombre con el tiempo, no se le ha pasado por la cabeza el divorciarse?, yo creo que a más de uno o una.

A veces son pequeñeces, incluso por nuestro egoísmo, que en ocasiones dejamos de pensar en el otro y sólo queremos que estén pendiente de uno, sin pensar en la **FALTA DE DETALLES** que con el tiempo van en **DECADENCIA** e incluso no acordarse del aniversario de su unión, cumpleaños etc. etc. Estos detalles dan que pensar y duele sobre todo a las mujeres que somos más sensibles para estas cosas.

LAS CAUSAS DE DIVORCIO: Yo creo que dependen de la relación de la pareja, en la mayoría de los casos se deben a problemas de **CONVIVENCIA**, por **FACTORES INTERNOS** a la pareja, o por **FACTORES EXTERNOS**, problemas económicos, los hijos, de continuos desacuerdos, enfermedades físicas o mentales (aunque yo personalmente no estoy de acuerdo, pero existe). Incumplimiento de los deberes conyugales, abandono malicioso, violencia doméstica, alcoholismo o drogadicción.

LAS DIFERENTES CAUSAS DE DIVORCIO pueden ser por: Problemas más frecuentes en las parejas cómo **PROBLEMAS DE COMUNICACION:** La comunicación de los conflictos que no se discuten en su momento, que surgen posteriormente descontextualizados de su origen.

El pensar que el otro tiene obligación de adivinar el pensamiento, da lugar a malos entendidos.

Castilléjar Digital

Número 7 – Página 17

Septiembre de 2009

DISCUSIONES

DESTRUCTIVAS: Creer que siempre se tiene la razón, no respetar al otro y no saber ponerse en su lugar.

SENTIMIENTO DE

ABANDONO: Las cotidianas obligaciones, el cansancio, llevan a la falta de interés en la pareja, esto lleva a que el cónyuge se sienta abandonado y puedan ocurrir infidelidades.

En ocasiones se llega a estas infidelidades como forma momentánea con mirar a una solución real, pero esto lleva a la ruptura de la pareja. Por eso es importante dialogar y no posponer las soluciones.

Al fin y al cabo, la vida sigue y los errores del pasado deben asimilarse como aprendizajes para enfrentar los retos del futuro. Un divorcio es una decisión difícil pero en todo caso es mejor que un mal matrimonio, tanto para la pareja como para los hijos. Los resentimientos afectan a todos.

*Aurora Concha Vidal
Usuaría C.G. Castilléjar*

Recuperando Valores

¡Hola de nuevo!

Sé que muchos sufrís a consecuencia de esa identificación con la mente, con ese zanjeo al que jugamos peligrosamente con el tiempo, unas veces estamos en el pasado y otras proyectando el futuro. Sin embargo casi nunca vivimos en lo único que podemos vivir: el **AHORA**. La identificación con la mente nos hace confundirnos y perder nuestra propia identidad. En este mes deberíamos preguntarnos con convicción quienes somos y qué es lo que creemos merecer, independientemente de nuestras circunstancias.

Todo aquello que creamos lo hacemos en el momento en que tenemos ese poder: es, el **AHORA**: el momento presente. Donde pensamos, decidimos y actuamos con la máxima autonomía, por consiguiente, aquel que nos creó nos dio el poder para crear la situación de nuestras vidas. Otra cosa es que nosotros sepamos desenvolvernos en esas circunstancias de la creación y

carezcamos de esa enseñanza para ello. Pero nuestro creador nos creó a su imagen y semejanza.

Para ser, ya no necesitamos cogernos a nada material, porque hemos encontrado nuestra propia identidad y nos vemos con humildad, satisfacción: como esa persona inteligente llena de abundancia, que puede, incluso carece de todo atesoramiento, viviendo en ese presente donde sabe que todo es cambiante y creativo, pero que está seguro/a. Sabemos que tenemos que vivir segundo a segundo en nuestra presencia.

El tesoro que todos andamos buscando es digno de vivirlo y deberíais permitir que no lo contarán. Mejor aún, podéis experimentarlo. Lo que buscáis no está fuera, sino dentro de vosotros. El maestro Gali en su libro **Pedazos de ti mismo**, dice: si la lucha contra los enemigos exteriores es dura y comprometida, la lucha contra los enemigos que llevamos dentro, lo es todavía más.

¿Qué es lo que creemos merecer?

Cuando nos hacemos esta pregunta, siempre es



conveniente las primeras veces hacerla frente a un espejo, así observaremos nuestro rostro. También es bueno y enriquecedor observar nuestra mente, ver las revelaciones de nuestro consciente. Aunque parezca una ridiculez o un desatino, no lo crean. Ustedes son libres de decidir y pensar lo que deseen, pero si partimos de que somos los creadores de nuestras experiencias, quizás no sea tal desatino averiguar algo tan importante. Es cierto que el ego aflora a defender su existencia y que con sus argumentos y su resistencia quedarán sumamente convencidos de la ridiculez y desatino. Yo no quiero convencerles, solo doy mi testimonio. Las creencias son ideas y pensamientos que aceptamos como verdades. Louisel Hay nos dice en uno de sus libros: Lo que pensamos de nosotros mismos y del mundo, se hace verdad para nosotros. Cada día puede ser una experiencia emocionante, jubilosa y llena de esperanza, pero también puede dejarnos un saldo de tristeza, limitación y dolor. Dos personas que vivan en el mismo ambiente, en las mismas circunstancias, pueden percibir la vida de manera muy

diferente. ¿Qué es lo que puede llevarnos de lo uno a lo otro? La identificación con la mente es una de ellas y nuestras creencia también.

*Cano Olmedo
Usuaría C.G. Castillejar*

Tablón de Anuncios

Alquiler

Vivienda situada en Castillejar, 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 Castillejar, 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

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