

Esta Tierra

Revista Cultural Editada On-Line en San Agustín Teruel España
por Angel Manuel García Álvarez

DEPOSITO LEGAL. TE-57-2011

Síguenos en Facebook: @estatierra
Año X número 113 Diciembre 2.020



Cuadro de
Ana Laura García Solache

Belleza única
Óleo sobre cartón reciclado.
Marco madera reciclada.

Homenaje a Maradona



Plumas escriben con lágrimas,
el "barrilete cósmico" ha partido.
En potrero concebidos,
"Siete Cebollitas" te lloran .

Silencio...se vuelve la aurora,
un grande del football se ha ido.
Junto a vos nos viste correr,
sueños de gambetear al destino,
certezas y desatinos en la Primer División.
Igual dos veces gritamos: ¡Campeón!
aprecia.
¡Campeón! y trajiste la copa a casa.

Ascendencia gallega croata
y también de pueblos originarios,
seguiste entrenamientos sin horarios,
i y sin hincar tu rodilla frente al telón!

Voces te aclamaron en cada plaza y balcón
¡Fuiste canción, fuiste barrio
y en tu película, ¡hasta Gardel te cantó!
Gambeteaste otra vez,
¡alegría en el pueblo!
"Llenaste de gloria este suelo"
y aquel gol fue " la mano de Dios"
en un retazo de cielo...

Entrenador, DT, delantero,
el 10 fue tu camiseta
y tu frase favorita, escueta:
"la pelota no se mancha".
Y hoy compungida la cancha,
llora el gol del adiós...

"Nos cortaron las piernas",
atrás quedó Nápoles, Sevilla, Barcelona.
Se apagan las luces, imploran.
Atrás quedó el Bernabéu, el San Paolo,
Newell' s Old Boys, La Boca, La Bombonera,
la RAI, el Martín Fierro...
hoy cerró sus ojos el Director Técnico,
¡pero no se acabó la función!

Porque donde exista un balón,
izquierda recordará aquel potrero
y tu voz se oirá en ecos diciendo:
Aquí estoy. ¡Yo soy el Diego!

Ada Zagaglia

Derechos reservados de autor. Dublín, Irlanda.

Refranes

- 1º Quien todo lo quiere, todo lo pierde.
- 2º Por un clavo se pierde una herradura.
- 3º Ojo por ojo, diente por diente.
- 4º No se hizo la miel para la boca del asno.
- 5º Más vale tuerto que ciego.
- 6º Lo que poco cuesta, poco se aprecia.
- 7º Gato escaldado, del agua fría huye.
- 8º El que no llora, no mama.
- 9º A barriga llena, corazón contento.
- 10º A lo hecho, pecho.
- 11º Bicho malo nunca muere.
- 12º Cada uno lleva su cruz.
- 13º De herrero a herrero, no pasa dinero.
- 14º Dime de que presumes y te diré de que careces.
- 15º El perro del hortelano, ni come ni deja comer al amo.
- 16º Diciembre es, del año, el mes más anciano.
- 17º Diciembre es un viejo que arruga el pellejo.
- 18º Amanecer y anochecer en diciembre, casi a la vez.
- 19º Año bueno nos viene pregonando, diciembre que se marcha tiritando.
- 20º Buen tiempo en septiembre, mejor en diciembre.
- 21º Cada año tiene dos mayo y dos diciembre.
- 22º Caliente diciembre, caliente enero, frío seguro para febrero.
- 23º Cuando el búho en diciembre canta, o lluvia o templanza.
- 24º Días de diciembre días de amargura; apenas amanece, ya es noche oscura.
- 25º Diciembre caliente, trae el diablo en el vientre.
- 26º Diciembre, decembrina; hiere como culebrina.
- 27º Diciembre mojado y enero bien helado.

Trucos y remedios

Pelar el plátano en la dirección correcta.

Haga como los simios

A todos nos han enseñado a pelar los plátanos por el tallo (la parte por la que está unido al racimo). Muchas veces tenemos que apretar el plátano para abrir una rajita en un lado. A esas alturas el plátano ya ha quedado aplastado por la presión y hay que introducir entonces la uña en la rajita, algo que es imposible hacer con una sola mano.

Si alguna vez ha visto a un simio comiéndose un plátano, habrá observado que lo sujeta de otra manera y que consigue hacerlo incluso con una sola mano.

Para hacer como él, sujete el plátano al revés (el tallo hacia abajo). Arranque el extremo negro, que en cualquier caso no pensaba comerse, y el plátano se abrirá con mucha más facilidad.

Limpiar plancha quemada

Limpiar sin problema la suela quemada de tu plancha.

Para ello necesitarás:

- 1 medida de vinagre (blanco)
- 1 medida de sal de mesa

En primer lugar calienta en una cazuela el vinagre hasta que empiece a hervir y entonces retira del fuego. Echa la medida de sal y mezcla bien. Quedará una pasta húmeda. Aplica en la suela de la plancha con una esponja de lavar los platos húmeda, pero bien escurrida de agua. Que la pasta cubra completamente la suela de la plancha. Deja actuar 10 minutos. Pasado el tiempo friega bien con la esponja, incidiendo especialmente en las zonas quemadas, que se deberán haber ablandado.

Para finalizar limpia la plancha hasta eliminar los restos de la pasta con un trapo humedecido en vinagre. Plancha cómo nueva! truco casero de Guisos salados Para quitar lo salado a sopas o guisos, se agrega una papa o patata grande cortada a la mitad. Se deja cocinando por 15 minutos, entonces se retira la papa que ya ha absorbido la sal.

Los pelos de animales

Para quitar los pelos de los animales del sofá o de otro sitio, ponte unos guantes de plástico, como los que se usan para lavar los platos, y fróta con la mano, los pelos se harán una pelotita y se quitarán sin esfuerzo.

truco casero de Jarabe para tos sin efectos

En un frasco a baño maría durante 15 minutos se coloca una porción de miel pura de abeja y tres porciones de limón. Se retira y se agregan dos dientes de ajo limpios. Se deja reposar con la tapa cerrada por 15 minutos. Perfecto jarabe para la tos, muy recomendado para embarazadas por no tener efectos secundarios.

Verduras más sabrosas

Este truco es válido para las espinacas, guisantes, zanahorias, berzas ...

Simplemente, añade una cucharadita de azúcar al agua en la que se cocinan.

¡Vaya cambio! Si además le añades una cucharadita de bicarbonato, te quedarán más verdes y jugosas.

Celia Redón Bertolín

TAXI EL TORO de 1 a 8 plazas
ALTO PALANCIA-MIJARES GUDAR-JAVALAMBRE

C/Sta Lucía,2
12429 El Toro (Castellón) **636 500 042**

BODAS-HOSPITAL-AEROPUERTOS **686 517 685**
FERIAS-EXCURSIONES
DESPEDIDAS ASISTENCIA EN VIAJE 24 H

inmocasasdepueblo@hotmail.com **964 123 063**

TAXI

GERMAN ORDUÑA **636 500 042**
PEPE ORDUÑA **686 517 685**

Dudas Razonables

¿Porque razón vemos "nieve" en la televisión cuando está mal sintonizado un canal?

La lluvia incesante de puntos negros que aparece en la pantalla del televisor cuando se desintoniza o no recibe un canal se debe a varios motivos.

Una parte de la llamada niebla o nieve tiene su origen en las emisiones espurias que llegan desde una multitud de estaciones terrestres que trabajan en la banda de microondas.

Otra fracción de la lluvia proviene de lo que se conoce como agitación térmica de la materia, que se genera en todos los componentes electrónicos de la televisión.

Finalmente, alguno de los puntos centelleantes son la huella del nacimiento del universo, el Bing band. Millones de años después de su alumbramiento el cosmos, debido a su expansión, perdió mucha energía original y, poco a poco, fue transformándose en radiación de microondas. Ésta, que llena todo el universo, se asoma a nuestros televisores tras haber recorrido millones de años luz. La existencia de esta radiación de fondo fue predicha por el físico George Gamow, allá por el 1949, y demostrada por Penzias y Wilsin 15 años después.

¿Quién fue el papa negro?

El papa negro fue el general o máximo representante de la compañía de Jesús, llamado así por el color de la indumentaria de los jesuitas.

La compañía fue fundada en 1534, y la Orden resultó aprobada y sancionada en 1540 por el papa Paulo III, el mismo que convocó el famoso concilio de Trento.

El objetivo principal de la Orden de los jesuitas desde el principio fue la conversión de paganos al cristianismo y herejes y el impulso de las misiones.

¿Porque hace más frío en la Antártida que en el polo norte?

El continente antártico es el punto del planeta donde se han registrado las temperaturas más bajas, llegando hasta los 89,2 grados bajo cero en la zona de Visto. El polo norte, sin embargo, nunca llega a ser tan frío.

La explicación de este fenómeno climático es muy sencilla; la Antártida es un continente helado, mientras que el polo norte es un mar congelado situado en el centro del océano Antártico, en la llamada cuenca de Nansen.

No hay que olvidar que el agua posee un alto calor específico. Esto significa que para calentar una determinada cantidad de agua es preciso un aporte de energía mayor que el que requieren otros elementos pero que también ese volumen de agua tardará más tiempo en enfriarse. Si aplicamos esta propiedad física del agua a los océanos, nos encontraremos con que éstos se calientan muy lentamente, pero que también tardan más tiempo en desprenderse del calor que han acumulado. Por esta razón, en el polo norte se congela la superficie del mar, formándose una capa de hielo de hasta un metro de espesor. Por debajo de ésta, el agua permanece a cero grados centígrados, sin helarse. En la Antártida, sin embargo. La capa de hielo alcanza en algunos puntos los cuatro kilómetros de espesor. Allí, precisamente, las temperaturas registran los valores mínimos.

Ritual



Suave lento despacito
entre el espacio
de mis manos y
el fulgor de tu piel.

Descubriendo la noche
entre lunas y lunares
para que el tiempo no acabe
y se haga en la boca miel.

Apenas apenas
el roce lento en las miradas
alimentando la fragua
con los leños del ayer.

Despacito suave lento
como cuento cansado
y por todo lo soñado
por el beso por nacer.



Geometría mental angular

En principio, los cuerpos geométricos poligonales cerrados, concretamente los convexos, están formados por varias líneas rectas y forman tantos ángulos interiores como líneas contengan, teniendo la suma de todos sus ángulos un cierto número de grados –siempre menores de 180° –, dependiendo del número de lados (o ángulos que posean).

Por ejemplo, y partiendo de la figura del cuadrado, –4 lados y 4 ángulos– suman un total de 360° , es decir los de una circunferencia completa que contenga una cruz radial entre cuyos 4 brazos se forman 4 ángulos “rectos” de 90° .

Sumando los 4 uno por uno, tenemos: $90^\circ + 90^\circ + 90^\circ + 90^\circ = 360^\circ$.

En el caso del triángulo rectángulo trilateral regular (y valga la redundancia) que no es más que la mitad de un cuadrado dividido en diagonal, nos encontramos con 3 lados y sus 3 ángulos correspondientes.

Curiosamente la disminución del número de lados en un solo lado (hemos bajado de 4 a 3) nos produce una bajada a la mitad del número de grados, es decir a 180° que estarían formados por un ángulo entero del cuadrado, 90° mas las dos mitades de los dos ángulos partidos del cuadrado original $45^\circ + 45^\circ = 90^\circ$.

Un supuesto polígono imaginario de 2 lados sería, entonces, un ángulo abierto, cóncavo (de más de 180°) o convexo (de menos de 180°), con todos los valores posibles desde 0° hasta 360° desde el mínimo ángulo agudo 0° al máximo ángulo obtuso de 360° abarcando, pues, todo un universo imaginario de 2 dimensiones.

En el caso de un supuesto polígono imposible de un solo lado, podríamos considerar que estamos tratando de un caso concreto del polígono imaginario de dos lados, justo en el límite de lo cóncavo y lo convexo, de longitud supuestamente infinita en ambos sentidos, cuyo ángulo central sería de 180° (ángulo llano), desde el punto inicial que podríamos fijar, teóricamente, como meros observadores.

El ángulo agudo es aquel que mide menos de 90° y el obtuso el que mide más de 90° .

Bien. Si tenemos en cuenta todos estos argumentos podemos definir cual será la suma del número de grados interiores de cualquier polígono convexo en función del número de lados (mismo que de ángulos) que posea.

Simplemente se trata de dibujar mentalmente, partiendo de un ángulo cualquiera, una serie de líneas rectas que unan ese ángulo inicial con todos y cada uno de los demás en situación opuesta y nos encontraremos que se forman tantos triángulos independientes como número de lados –2.

Sobra decir que la suma de los ángulos externos de cualquier polígono siempre suma 360° .

Partiendo de que la suma de los ángulos interiores de cualquier triángulo suma 180° no te-

• nemos mas que aplicar la fórmula sumando el número de triángulos que cabe en cualquier polígono convexo –regular o irregular– lo que equivale al número de lados del polígono menos 2) multiplicado por el número total de los grados de cada triángulo, es decir 180° .

• En el caso del pentágono regular sería $(5-2) \times 180^\circ = 540^\circ$.

• El hexágono regular $(6-2) \times 180^\circ = 720^\circ$. Y así sucesivamente hasta que llegamos a la figura más extraña: el círculo.

• En ese caso tenemos un polígono regular de infinito número de lados minúsculos y de ángulos mayúsculos alcanzando todos y cada uno el límite de los 180° tangenciales.

• Y aquí viene el misterio.

• A medida que aumenta el número de lados de cualquier polígono regular ya no puede definirse en segmentos enteros con cifras muy exactas.

• El círculo es y constituye el límite poligonal con el mayor número de lados posibles y no resulta mensurable, en absoluto, con plena exactitud.

• Me estoy refiriendo a la existencia de un número inexacto con infinitos decimales denominado (pi) –representado con la letra griega Π – que es elemento común a toda circunferencia relacionando la longitud (la suma de las longitudes de todos los lados posibles) de la misma con el diámetro circular, que, vendría a equivaler a la altura de cualquiera de los infinitos triángulos que podrían caber, desde un punto dado, en cualquier circunferencia de cualquier tamaño.

• Cuando pasamos al campo tridimensional, concretamente a los cuerpos geométricos esféricos –vacíos– (es decir, cuando conseguimos medir el área de su superficie absolutamente curva) parece que se mantiene la misma extraña circunstancia al nivel volumétrico a todos los efectos.

• Volviendo al tema angular.

• La figura geométrica plana más simple resulta ser precisamente el triángulo, tres ángulos, dos de ellos obligatoriamente agudos, es decir, de menos de 90° .

• La siguiente figura es el cuadrilátero, “cuatro lados”.

• Le sigue el pentágono, cinco ángulos; luego, el hexágono, seis ángulos; y así sucesivamente, etc...

• Si nos fijamos bien... nos podemos dar perfecta cuenta de que a uno de ellos, el de cuatro ángulos no se le suele llamar “cuadrángulo” ¿porqué?

• (La explicación es algo compleja, y no hay espacio en este artículo.

• Se puede consultar en la Wiquipedia).

• En un supuesto imaginativo podríamos suponer que el primer polígono viene a ser algo así como el principio y/o el origen de todos los de más.

• Es algo así como el dios de la Geometría de Euclides.

• Son tres lados que se unen en tres ángulos

y forman la trinidad en un solo cuerpo geométrico. :

Le sigue el "cuadrángulo", dos triángulos :
unidos que representan la dualidad humana (hom- :
bre y mujer), a continuación viene el pentágono :
que si tomamos un vértice original y trazamos dos :
medianas nos salen tres triángulos que vendrían :
a representar una triple personalidad de carácter :
diabólicamente nefasta al unir todos sus ángulos :
consecutivamente y prolongando sus lados al ex- :
terior. Si consideramos que el exágono (=Héxago- :
no) constituye la suma del pentágono con el trián- :
gulo inicial, el resultado es una unión imperfecta :
del origen y su opuesto: La religión. :

El símbolo más conocido es la superposi- :
ción de un triángulo equilátero superpuesto a otro :
invertido y su resultado al unir todos sus vértices :
exteriores: La estrella de David. :

Si continuamos con el heptágono, tenemos :
otro triángulo añadido al exágono: 5 triángulos, y :
así sucesivamente... pero ¿a qué viene todo esto? :

Se preguntará el lector...

Intentaremos dar alguna somera explica- :
ción...

Los ángulos son una característica muy útil :
que podemos intentar definir sobre las habilidades :
mentales del ser humano.

El ángulo agudo define una persona muy :
intuitiva –por no decir inteligente–.

El ángulo recto define a una persona de :
carácter normalito –es decir... del montón– y son :
precisamente los individuos que, aparentemente, :
forman la mayoría democrática.

Y el ángulo obtuso lo forman los individuos :
de mentes abiertas y tolerantes que se dedican a :
la política.

José Antonio Ibáñez Marqués,
Hospitalet de Llobregat, 14 de noviembre de 2020.

Guerra Civil Española en Aragón

Huesca- Llanos del Hospital Benasque

Posición defensiva:
Tozal del Vado.

La posición defensiva de El Tozal del Vado :
actuó como puesto de observación y vigilancia, y :
se componía por un puesto de mando y de unos :
pozos de tirador a lo largo del perímetro de la loma. :

Todo el conjunto se enlazaba físicamente a :
través de ramales de comunicación y quizás, con :
los pozos más alejados, mediante un cable telefó- :
nico. :

Antes, durante y después de la guerra Ci- :
vil Española, el objetivo de este conjunto, ocupado :
por las fuerzas de Carabineros, Guardia Civil de :
Fronteras y Ejército, fue controlar los caminos y :
pasos que conducían a Francia y al Valle de Arán, :
y defender el destacamento de posibles agresiones :
enemigas. :

Durante la postguerra fue cuando más efec- :
tivos del Ejército se desplegaron en la frontera, ya :
que estos caminos eran frecuentados por partidas :
de maquis. :

Huesca Castejón del Puente

Posición defensiva:
Tozal de Las Aguaderas.

Las trincheras de Castejón del Puente fue- :
ron un puesto defensivo y de vigilancia, erigidas :
por el ejército republicano para el control de la ca- :
rretera, del río y del llano, y en particular del ae- :
ródromo situado al otro lado de la carretera entre :
Barbastro y Monzón. :

Su posición elevada y su construcción, en el :
interior de la loma, las hacen casi invisibles. Con- :
stituyen un recorrido circular al exterior del Tozal, :
que cuenta con numerosos nidos de ametrallado- :
:

ras, fortines y abrigos subterráneos usados como :
refugios para tropas. :

Los búnkeres están comunicados por una :
serie de pasillos y estancias abovedadas, edifica- :
das con ladrillo aprovechando la propia roca. :

El 30 de marzo de 1.938 la localidad fue :
ocupada por las tropas del bando sublevado y las :
trincheras se abandonaron. :

Únicamente utilizaron el aeródromo hasta :
el final de la guerra, principalmente durante el epi- :
sodio de la Bolsa de Bielsa. :

Tierz y Loporzano.

Trincheras de El SASO. 1936- 1937

El largo periodo en el que se mantuvo es- :
table el frente en el cerco de Huesca permitió que :
alrededor de la ciudad se construyera una comple- :
ja y completa línea de fortificación, que comunica :
longitudinalmente el alto del Saso de las localida- :
des de Loporzano y Tierz, constituyendo varios ki- :
lómetros de trincheras con galerías subterráneas :
y acceso a nidos de ametralladoras edificados en :
hormigón. :

En este emplazamiento, donde se localizan :
también galerías excavadas manualmente con en- :
tradas consolidadas en cemento, estuvieron asen- :
tadas las fuerzas del POUM que han dejado varias :
huellas epigráficas, así como firmas de combatien- :
tes. :

Las trincheras fueron visitadas en julio de :
1937 por el presidente de la Generalitat de Ca- :
taluña Lluís Companys i Jover, asimismo en este :
escenario combatió el poeta inglés John Conford, :
quien fallecería en combate en el sur de España :
y que dejó varios poemas escritos en la línea de :
trinchera. :

Museos de Valencia

El Jardín botánico de la universidad de Valencia

Calle: Quart nº 80.

Teléfono: 96 315 68 00, 96 315 68 17

Tipo: Ciencias.

El Jardín Botánico es un típico jardín universitario similar a los que surgieron en el siglo XVI en la Europa renacentista y ocupa, desde hace 200 años, el antiguo huerto de Tramoiers en el centro histórico de Valencia. El objetivo principal del jardín es mostrar la diversidad de las plantas ordenándolas en colecciones científicas. De este modo se convierte en museos vivos útiles para la divulgación al público en general y también para la docencia e investigación universitaria



Museo de las Ciencias Príncipe Felipe

Avenida Instituto obrero de Valencia s/n.

Teléfono: 96 316 24 40, 902 10 00 31.

Tipo: ciencias.

El museo de las ciencias Príncipe Felipe está integrado en el mayor complejo lúdico-cultural de Europa: La Ciudad de les Arts y les Ciències (obra del arquitecto valenciano Santiago Calatrava), promovido por la Generalitat Valenciana. Se trata de un museo abierto y dinámico, un centro interactivo donde aprender divirtiéndose. Por el contenido de las exposiciones es un lugar en el que las personas de cualquier edad pueden realizar una agradable visita, descubriendo por ellos mismos cómo han contribuido la ciencia y la tecnología a mejorar la calidad de vida de los ciudadanos.

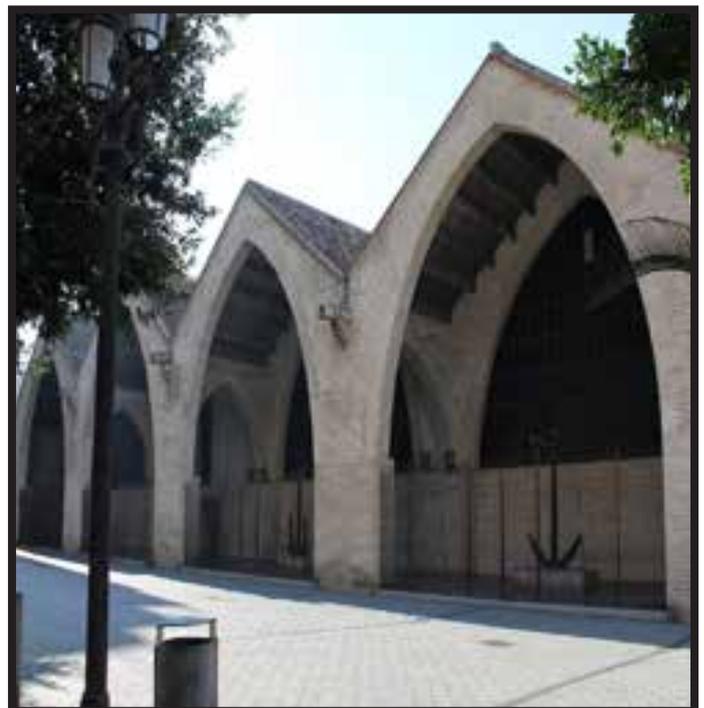
Reales Atarazanas de Valencia

Plaza Juan Antonio Benlliure s/n.

Teléfono: 96 352 54 78 ext: 4299

Tipo: Etnológico.

Edificio monumental exponente del esplendor económico y comercial que, en su proyección marítima mediterránea, alcanzó Valencia durante la edad media. Las Reales Atarazanas constituyen un ejemplo singular de este tipo de construcciones, destinadas a la fabricación, depósito y reparación de barcos. El edificio consta de cinco amplias naves adosadas entre sí, cada una de ellas cubierta de tejado a doble vertiente, sobre armadura de madera sostenida mediante amplios arcos góticos transversales. Dichas naves se comunican entre sí mediante una sucesión de arcos paralelos, estructura ésta de gran sencillez de la que deriva un espacio de enormes proporciones sabiamente articulado, hermoso y diáfano. En ellas se llevan a cabo exposiciones temporales



Sobre la antigua Peseta



1.000 Pesetas

1 de octubre 1986

Por primera vez, el pintor-grabador Bartolomé Maura trabaja para el Banco de España.

En diciembre de 2001, uno de estos billetes alcanzó un precio en subasta de cinco millones de pesetas. Detalles del billete: Entidad Emisora: Banco de España, Grabador: Bartolomé Maura, Fabricado por los talleres del banco, con el anverso del retrato de Goya y alegoría de la lírica y reverso: alegoría de la agricultura, la industria, el transporte y el trabajo, su tamaño era de 180x112mm.

1.000 pesetas

1 de mayo de 1895

El conde de Cabarrás funda el banco de San Carlos, primer banco nacional de España, el 2 de junio de 1782.

Con este billete se rinde homenaje al creador del Banco de San Carlos y al monarca bajo cuyo reinado se estableció.

Detalles del billete: Entidad Emisora: Banco de España, Grabador Bartolomé Maura, Fabricado por: talleres del banco, con el anverso del retrato del conde Cabarrús y reverso del busto de Carlos III, su tamaño fue de 190x115mm.



50 pesetas

30 de noviembre de 1902

Por primera vez los billetes carecen de matriz y tarlatana. Tras su impresión, eran 30 de pasados por una máquina estriadora, lo que provoca un rápido deterioro y el consiguiente abandono de la técnica. Detalles del billete: Entidad emisora: Banco de España, Grabador: Bartolomé Maura, Fabricado por: talleres del banco, con el anverso del retrato de Velázquez y reverso de la fragua de Vulcano, de Velázquez, su tamaño fue de 150x90mm.



500 pesetas

1 de octubre de 1903

Se trata de un billete de aspecto atípico pero de indudable belleza.

El dios Mercurio que aparece en el anverso derrama billetes y monedas. El diseño es un fiel reflejo del art nouveau que impera en esta época.

Detalles del billete: Entidad emisora: Banco de España, Grabador: Bartolomé Maura, con dibujos de José Villegas, Fabricado por: Talleres del banco, con el anverso del dios Mercurio con cuatro brazos y reverso de dos mujeres como alegorías de la agricultura y la industria, su tamaño era de: 150x110mm.



La Hoya de Huesca

Al sur del prepirineo, y al norte de las muelas que bordean el reseco Valle del Ebro en los Monegros, se haya esta comarca, que rodea la antigua ciudad de Huesca, capital del reino de Aragón durante un periodo de la edad Media.



Forma parte del somontano pirenaico, protegido del norte por las sierras de Loarre, Caballera, Gratal, y Guara, que impiden el paso de los gélidos vientos, por el sur las tierras cada vez más secas limitan con los Monegros, al este la parecida comarca del Somontano de Barbastro, es separada por el cauce del Alcanadre.

Al oeste las colinas que separan las cuencas del Gallego y el Arba, separan el somontano oscense, del cincovilles.

Esta comarca es muy rica en patrimonio cultural, artístico, y natural. Así como en historia del reino de Aragón.

Al norte en las sierras, una serie de castillos cerraron el antiguo reino pirenaico de Aragón, de la fértil llanura del Ebro, en posesión de la taifa de Zaragoza. Se construyeron en el siglo X, destacan los de Montearagón, muy cerca de Huesca.

Y sobretodo el de Loarre. Una fortaleza románica, en muy buen estado de conservación, que fue sede de la corte aragonesa de Ramiro I y Sánchez Ramírez, así como abadía benedictina. La comarca esta salpicada de monumentos románicos, formados por pequeñas iglesias, ermitas, o castillos. Destaca el monasterio de San Pedro el Viejo en Huesca.

En lo natural, las sierras de estructuras calizas, se abren al valle, con una serie de farallones altísimos, hasta de 250 metros de verticalidad, formados por conglomerados de grava de tonos rojizos, siempre con forma de columna.

Se denominan mallos, destacando de oeste a este: los de Agüero, los de Murillo, los de Riglos, los del Salto de Roldán, y los de Liguerrí.

En la parte oriental la sierra de Guara esta protegida como parque natural. La flora es típicamente mediterránea, y en fauna destacan las aves rupícolas de los mallos: Buitre leonado y Quebrantahuesos. En el llano en los pantanales de los embalses, las aves zancudas y las acuáticas. Los ríos principales son el Gallego que cierra la comarca

por el oeste, y rompe el prepirineo por los mallos de Riglos, y el Alcanadre, que cierra la comarca por el este y drena la sierra de Guara.

En el centro los afluentes menos potentes de estos dos ríos, que corren siempre de norte a sur: Sotón, Isuela, Flumen y Guatizalema.

En lo social y económico destaca Huesca, la segunda ciudad de Aragón, con más de 50000 habitantes y casi $\frac{3}{4}$ de la comarcal. Bien dotada de servicios, y de industria. A su alrededor un rosario de pequeños pueblos, más de 100, algunos de no más de 50 habitantes, se sitúan en la fértil campiña cerealista, no muy lejos unos de otros.

Destacan Angües, Casbas, Sietamo, Bolea o Sesa. Al este, en la cuenca del gallego, el llamado Reino de los Mallos, forma una pequeña comarca de gran belleza natural, que quiere vivir del turismo de naturaleza y cultural. Su capital Ayerbe.

Al sur las tierras más llanas y secas de la Violada, son más parecidas a los Monegros, con pueblos grandes como Almudevar y Gurrea de Gallego. En comunicaciones, la capital esta bien comunicada, con autovías hacia Cataluña por Barbastro, y hacia Zaragoza por Almudevar.

Hacia el norte se construye la autovía hacia Jaca y Pamplona. Los pueblos están comunicados por una red secundaria de regular estado.



El ferrocarril bien mantenido en su contacto con Zaragoza desde Huesca, con vía de Alta Velocidad, pero infrautilizado en el transporte regional de viajeros. Desde Huesca hacia Francia, el Canfranc, es la eterna reivindicación, promesa y proyecto. La realidad es de abandono.

En resumen la comarca oscense, es muy bella, cargada de historia, y de futuro en la capital. Pero con gran necesidad de desarrollo en el rosario de poblaciones que la rodean.

**Diseño en Madera
Carpintería en General**

Jesús L. Penalba

665 215 318 / 657 201 569

j.penalba@hotmail.com

Fuerzas-Cocinas-Armerías-Parque-Tarima-Rickens.
Presupuestos sin compromiso adaptados a sus posibilidades.
Muebles hechos a medida, en todo tipo de materiales y acabados.
Restauración muebles antiguos.

El Renacimiento

Al finalizar el periodo medieval, un nuevo despertar cultural avanza por Europa, los humanos alentados por la razón y la ciencia, comienzan un periodo donde el hombre: "antropocentrismo" aparece en el centro del arte, y desbanca a dios: "geocentrismo" de los artes románico y gótico.

El nombre Renacimiento procede del renacer de las formas griegas y romanas en arte, frente a las formas góticas medievales propias de pueblos bárbaros como los germanos.

Los cánones estéticos cambian y copian a los clásicos.

Ya no importa la grandeza y el retorcimiento a la complicación del arte gótico.

Ahora impera lo equilibrado y la serenidad.

En pintura y escultura el hombre le gana a Dios.

Las figuras tratan temas terrenales y son muy realistas.

Se busca la belleza y la perfección.

Se crea la perspectiva.

El arte surge en Italia en el siglo XV, llamado allí "quattrocento".

En este siglo en las ciudades estado del norte de Italia: Milán, Florencia, Siena, Venecia, Pisa, Genova, los gobernantes se convierten en mecenas, de las nuevas ideas e ideólogos, y parece que luchan entre ellos por tener a los hombres de ciencia y arte más importantes.

Familias como los Sforza en Milán, los Medici en Florencia, e incluso los Borgia de Roma, se enamoran de estos artistas.

Y luchan y pagan por tenerlos en sus cortes.

Los nombres de estos artistas de fama internacional han pasado a la historia.

Destacan entre otros:

Leonardo da Vinci

Hombre de ciencia y arte, su inteligencia era legendaria aun en vida.

Destaco como anatomista, inventor, y pintor.

Creo el sfumato, donde crea una atmósfera en sus cuadros.

Son conocidas sus obras de la Última Cena y la Gioconda.

Miguel Ángel Buonarroti

De torturada mente, maestro en arquitectura, pintura y sobretodo escultura.

Longevo, no paro de crear en toda su vida.

Son muy conocidas las pinturas de la Capilla Sixtina, y sus esculturas del David y de Moisés.

Otros artistas

Botticelli, Alberti, Brunelleschi, Rafael Sanzio, Donatello, Cellini,...

En el siglo XVI, se extiende por toda Europa, sobretodo en arquitectura, aunque la lucha contra el gótico es intensa y se mezcla en este si-

glo.

A España llega por su cercanía y correspondencia con Italia, pero de forma muy matizada.

El Renacimiento se mezcla con la propia cultura y crea sus propias corrientes:

Plateresco

Mezcla formas renacentistas, con una profunda decoración que recuerda el arte de los plateros.

Universidad de Salamanca.

Herreriano

Se considera lo contrario, máxima sobriedad y nula decoración.

Su máximo exponente el monasterio del Escorial.

Renacimiento italiano

Traído de Italia.

Palacio de Carlos I en la Alhambra de Granada.

En Aragón, el Renacimiento tuvo mucha influencia, fue el territorio de la Corona de Aragón donde más se desarrollo, más que en Valencia y Cataluña, donde no eran muy dados a las nuevas ideas de la razón.

La nobleza aragonesa fue la clase social investigadora de este proceso artístico-cultural.

Sus palacios se construyeron en este arte, y crearon un modelo que se extendió por toda la geografía aragonesa.

El Palacio Aragonés, es como el italiano de 3 plantas.

Baja muy ruda, con puerta monumental.

Media con grandes balconadas.

Y en la 3ª, su característica principal, galería de arquillos bajo alero de madera labrado.

Palacios de este tipo encontramos desde Zaragoza capital, hasta Rubielos de Mora por el Sur, Sos del Rey Católico por el Norte, y Barbastro por el Este.



Diciembre

Eres diciembre
el último mes,
se termina el año
empieza el invierno.



Tu nombre proviene
del décimo mes,
época de los romanos
al nuevo adaptado.

Mes de celebración
fiestas de Navidad
vacaciones pequeñas
para escolares y demás
alegría y fiestas
celebraciones y regalos.

Días pequeños
tempestades y fríos
nieve y lluvia
de manta y sofá.

Noches muy grandes
frías e intempestivas
oscuras y tenebrosas
calles muy vacías
personas en casa
noches muy tristes.

Tiene treinta y un días
lleno de fiestas
para despedir el año
cuentas rendiendo
de lo hecho en el año
fin de un ejercicio.

Época de celebración
una vez al año
comidas y reuniones
de amigos o trabajadores
restaurantes y cestas
copiosas comidas
excesos permitidos
todos años repetidos.

Época final
año fiscal,
cambio de ciclo
fin de ejercicio
cierre de contabilidad
beneficios o pérdidas.

Navidad comienza
celebraciones cristianas
nacimiento del niño
pesebres y nacimientos
en hogares puestos
o en lugares públicos
el misterio representado
por figuras en pequeño
contemplados y vistos
por mayores y pequeños.

Termina el otoño
comienza el invierno
el hemisferio norte
diferentes estaciones.

En el hemisferio sur
calor y alegría
primeras cosechas

estaciones diferentes
en un mismo mes
tiempos diferentes
distintos hemisferios.

San Silvestre
carreras populares
carreras especiales
en distintas ciudades
esforzados deportistas
esperando la fecha,
atletas corriendo
para terminar el año,
esfuerzo reconocido
largos recorridos
frío combatiendo
desafiando los elementos.

Paga extraordinaria
paga esperada
dinero extra
para la Navidad,
compra de regalos
gastos extraordinarios.

El día veinte y uno
día señalado
día especial,
marcado en el calendario
cambio de solsticio
día mas pequeño
en tierras del norte,
y el mas grande
en tierras del sur
todo lo contrario.

Angel Manuel García Álvarez
Derechos Reservados de Autor

CARNICAS CORELLA
N.R.S. 1002296/TE

Matadero frigorífico
Sala de despiece
Fábrica de embutidos
Secadero jamones

Venta del Aire, nº 36 - 44477 Albentosa (Teruel)
Telf. y Fax: 978 78 58 51 - carnicacorella@hotmail.com
8-44117430

Navidad

Fiesta de Navidad
en el mundo famosa,
desde la antigüedad
hasta nuestros días.

Especial conmemoración
el nacimiento de un niño
el que era hijo de Dios
producido en un establo
por gente humilde adorado
y por los reyes magos,
perseguido por políticos
en una huida salvado
de una muerte segura
según nos cuenta la biblia.

Fiesta para los cristianos
todos los años festejan
este acontecimiento
con fe y alegría.

Con la Misa del Gallo
comienza la Navidad
pistoletazo de salida
a media noche celebrada
tradición e historia
repetida todos los años.

Se ponen los nacimientos
llamados misterios,
representación del entorno
de los hechos contados,
de materiales diversos
diferentes estilos
con pequeñas figuras

animales y personas
distintos edificios
paisajes recreados
con la imaginación
dependiendo del autor,
admirados y contemplados
por niños y adultos.

Tiempo de vacaciones
y de celebraciones
para los trabajadores
y para los estudiantes,
descanso merecido
esperado y deseado
ocio y diversión
para todo el mundo.

Comidas o cenas
reuniones amistosas,
trabajadores o amigos
una vez al año reunidos
conjuntas celebraciones
trabajo y amistades.

Se engalanan las casas
las paredes se adornan
luces por las calles
la ocasión lo merece
el consumo animar
compras compulsivas
regalos a montón
consumo desmedido.

Del polo norte
Papa Noel viene

con su trineo mágico
por renos tirado
repletos de regalos
para los niños,
impacientes esperan
la llegada mágica
solución a enigmas
de esperados regalos
que se hacen realidad
en la noche mágica.

De Navidad, el árbol
del norte traído
acogido por todos
en hogares puestos
con adornos llamativos
decorado al gusto.

Para finalizar las fiestas
los reyes magos llegan
cabalgatas por ciudades
llenas de ilusiones
juguetes y regalos
a los niños dados
expectativas creadas
ilusiones cumplidas.

Final y principio
el año se acaba
el año comienza
la Navidad en medio
para un buen final
para un buen principio
para unas felices fiestas.

Angel Manuel García Álvarez
Derechos Reservados de Autor

**La Tienda de
San Agustín**

**Alimentación, productos básicos,
productos artesanos...**
Pan recién hecho todo el día.
¡Compra en tu pueblo, dale vida!

HORARIO
Mañanas de 10:00 a 14:00
Tardes de 18:00 a 20:00 (viernes y sábados)
Lunes cerrado todo el día, excepto festivos

Año Nuevo

Año nuevo
año esperado,
ciclo nuevo
nuevos objetivos.

Trescientos sesenta y cinco
todos los días del año
para cumplir los deseos
proyectos a largo plazo
o a corto plazo
para un año en concreto
intenciones estupendas
para realizarlas.

Año nuevo
vida nueva,
frase popular,
por todos conocida
por todos empleada
propositos nuevos
a cumplir esperados
durante el año nuevo.

Comienzas con fiesta
y terminas con ella
en medio muchos días
de sufrimiento y alegrías
trabajo y descanso
salud y dolor
penas y alegrías,
gran cantidad de días
nos esperan por delante
para llevarlo a la practica.

Propósitos nuevos

que con el paso del tiempo
se van desvaneciendo
o a raja tabla cumpliendo.

Atrás queda, otro año
se termina sin remedio
ejercicio cerrado
ejercicio terminado
para continuar con otro
que va pidiendo paso.

Con el uno de enero
siempre comienzas
precedidos del día
treinta y uno
del mes de diciembre
los dos en fiesta,
el treinta y uno
porque se termina
y el uno porque empieza,
la fiesta se enlaza
con brindis de bebidas
celebraciones distintas
del país dependiendo.

Tradiciones culturales
repetidas y celebradas
en una noche tan especial
que a todos envuelve.

Llenemos las copas
de un buen cava,
alcemolas en el aire
para un brindis hacer
por el año nuevo

por los buenos deseos.

Siempre deseamos
que se acaben las penurias
del año viejo,
que llegue la prosperidad
en el nuevo año,
que se cumplan las metas
nuevos objetivos.

Día de desenfreno
día muy festivo,
repetidas frases
de felicitaciones
repetidas por todos
feliz y prospero año.

Mañana de conciertos
de la familia Strauss
de música clásica
desde la capital de Viena
retransmitido al mundo
por radio y televisión
para empezar bien el año
con sonidos armoniosos,
un gran concierto
de músicos afamados
músicos de renombre.

Reuniones de familia
entorno a una mesa
el día festejar
en paz y armonía,
grandes comidas
para tan grande día.

Angel Manuel García Álvarez
Derechos Reservados de Autor



Callada

Callada espero en la soledad de la noche,
una mirada... Un suspiro.
Un instante tuyo y mío,
donde florezca el amor,
donde nos inunde la felicidad y el gozo
de ser el uno del otro.

Donde se transmutan las miradas
y se fundan en un fuego eterno,
tu cuerpo y el mío,
donde mi sombra sea tu piel
y tú seas por siempre mi abrigo.
Beber tu néctar hasta el último aliento,
como agua de un manantial
que no se seca nunca...
Callada espero en silencio...
Una mirada...
Un suspiro...



Doris Peña Sepúlveda,
Poeta de Curarrehue, Chile

Recuerdos.

Entre los aleridos del ayer,
como la brisa tibia de verano,
asoman a mis recuerdos
Las caricias del ayer...
Besos con sabor miel
despedidas con nostalgia,
dolor
y sobre nuestras cabezas,
las nubes grises
de una negra noche que huele a soledad...
La lluvia acaricia mi piel
con suave ternura,
así como ayer esas manos
envolvieron mi alma y mi ser
hasta sentir que la vida
se me iba con él.
Así como sentí mi corazón descarnado
el día que atravesó mi pecho
con la daga de la traición

Soy lo que quiera que sea

Mira mi corazón
siente sus latidos,
expresa sentimientos,
toma mi mano
deja que el viento sople,
si quieres sentir mi alma,
idéjame ser
lo que quieras que sea!.



Ancla tu vida ala mía
sin decir nada, palabras
lijeras cortas
sin tapujos
vivencias alocadas,

momentos de cordura
y locura
nos llevan a las nubes.

idéjame ser
lo que quieras que sea,!
tu ángel, tu demonio,
tu alma, tu sentir
tú vivir,
deja que el tiempo sea
quien elija
las vivencias
de nuestra vida.

¡Vamos a seguir
los relojes!
camina conmigo,
sonríe como
si no pudieras
más dejar de hacerlo,
sueña mis sueños
yo los tuyos
abraza mi alma
enciende mi hogera
sacia mi cuerpo
dejemos que todo fluya,
isolo déjame ser
lo que quieras que sea!.

Azul profundo

El azul profundo de los mares
agitados elevaban las olas
tan altas
a la par de las montañas,
y los cantos de las sirenas
hipnotizaban a los vientos,
con susurros
de Amores verdaderos.

Y las nubes se colmaban
de algodones azucarados
tan ricos

como el sabor de tus labios,
eso labios suavécitos
que al besarlos me sentía,
como el ave de los cielos
que agitando sus hermosas alas,
te llevaban a sentir
la brisa de los cielos.

Y el color negro azulado
de tus ojos,
que miraban con apego
mi sentir,

que miraban
a mis ojos fijamente,
el latir de tu corazón.

Ese corazón tan bello y puro
que aun sintiendo tus latidos
te abrazó con emoción ,
y fue así que me sentí
como el mar tan agitado,
y a la vez acelerado
por sentir el azul de tu vivir.

Los cinco elementos

Madera

Elemento predominante.

Rasgos psicológicos:

- Inteligentes, trabajadores, reactivos, estrategas, escrutadores y analíticos.
- Muy mentales y con mucho nervio.

Retos Psicológicos:

- Ser flexibles y evitar hiper controlar o tirar la toalla y dejar de organizar.

Riesgo psicológico o si hay desequilibrio energético:

- Acostumbrado a aguantar sin defenderse.
- Apatía, indecisión, ira contenida, resentimiento.
- Explosión de rabia.
- Hiper control o desorganización.
- Dictadores o indecisos.

Fuego

Rasgos psicológicos:

- Astutos, hiper activos, ambiciosos, con mucha energía, muy dispuestos, vitales, alegres, necesitan mucho de la estabilidad y de la seguridad.

Retos Psicológicos:

- Encontrar el punto justo de expansión sin dispersarse ni sobre excitarse.

Riesgo psicológico si hay desequilibrio energético:

- Excitación "alegría excesiva".
- Colera, agitación.
- Falta de escrúpulos.
- Dispersión.

Tierra

Rasgos psicológicos:

- Calmados, amables, generosos, fáciles de llevar, muy amigables, muy amantes de vivir bien, reflexivos.

Retos psicológicos:

- Digerir bien los acontecimientos de la vida.
- Dejar pasar.

Riesgo Psicológico si hay desequilibrio energético:

- Obsesivos, egocéntricos, vagos.
- Buscan la seguridad absoluta.
- Hablan siempre de lo mismo.

Metal

Rasgos Psicológicos:

- Calmados, honestos, pesimistas o depresivos, introvertidos, hiper sensibles, con frecuencia a la defensiva.

Riesgos Psicológicos:

- :-Potenciar su sensibilidad y la confianza en ellos mismos y en los demás.

:- Riesgo psicológico si existe un desequilibrio energético:

- :-Tristeza, depresión, inseguridad.
- :-Exceso de honestidad, aprensión.
- :-Se desvalorizan ellos mismos.
- :-Rigidez, frialdad, susceptibilidad.

Agua

Rasgos psicológicos:

- :-Muy adaptativos y flexibles, buenos negociantes, capaces de aguantar presiones, voluntariosos y constantes.

Retos psicológicos:

- :-Ante el miedo o las dudas, razonar, decidir, hacer.

Riesgos psicológicos en caso de desequilibrio energético:

- :-Miedo, falta de dirección, agotamiento mental.
- :-Desmotivación, falta de iniciativa.

El equilibrio de cada elemento

Función con agujas o moxibustión.

- :- Calor con un puro de artemisa, sobre puntos determinados en puntos se realiza una valoración global del estado energético de la persona para decidir cómo se desbloquea o rederige la energía.
- :- Existen además puntos denominados psíquicos específicos para reanimar y reequilibrar cada uno de los elementos.

Práctica del quigong.

- :- Cada uno de los ejercicios en que se traduce esta práctica se compone de una estudiada combinación de movimientos que activan determinados meridianos o elementos reequilibrando así el estado de ánimos y en general la energía.

:- Los ejercicios incluyen también un trabajo respiratorio y mental que propicia a la vez un estado de paz interior.

- :- Atrévete a practicarlo te permitirá conducir mejor tu propia energía y disfrutaras de una herramienta propia para el equilibrio.

Dietoterapia energética.

- :- En este caso se trata de unas pautas dietéticas que cuentan con el calor, el sabor, el grado de humedad y el origen de los alimentos, que determinan también las características del qi de cada alimento.
- :- De esta forma la naturaleza nos ofrece su ingesta como un medio para el equilibrio.

:- Porque el qi es el denominador común del universo y en la ingesta fundimos en una la energía interior y la exterior.

- :- Al igual que ella la energía de las plantas fitoterapis china puede ser una ayuda de efectos rápidos y contundentes.

Fisiología emocional

Madera.

Órganos y vísceras asociados:
 Hígado y vesícula biliar.
 Tipo de emoción:
 Rabia.
 Tipo de alma:
 Hun el inconsciente. La creatividad, la intuición.

Fuego.

Órganos y vísceras asociados:
 Corazón e intestino delgado.
 Tipo de emoción:
 Alegría, excitación.
 Tipo de alma:
 Shen alma consciente, el pensamiento.

Tierra.

Órganos y vísceras asociados:
 Brazo y estómago sistema digestivo.

- : Tipo de emoción:
- : Reflexión.
- : Tipo de alma:
- : Yi, alma reflexiva, la lógica.
- : .
- : **Metal.**
- : Órganos y vísceras asociados:
- : Pulmón, intestino grueso.
- : Tipo de emoción:
- : Tristeza.
- : Tipo de alma:
- : Po, alma terrenal, el espíritu de la supervivencia, el
- : instinto animal.
- : .
- : **Agua.**
- : Órganos y vísceras asociados:
- : Riñón y vejiga.
- : Tipo de emoción:
- : Miedo.
- : Tipo de alma:
- : Zhi la voluntad la determinación
- : .

Plantas para la Salud.

Rhodiola



Se usa para el relax.
 Descripción
 La rhodiola es una planta que crece en las zonas montañosas del norte de américa, Asia y Europa. Ha sido usada durante cientos de años en la

medicina tradicional, Siberiana.
 En Rusia, también es conocida como raíz del ártico o raíz de oro, se ha utilizado durante cientos de años en la medicina tradicional para sobrellevar el frío clima de Siberia y como tónico en general. Los astronautas rusos, los soldados y los atletas han utilizado esta planta para luchar contra la fatiga.
 Tu momento de relax.
 La rhodiola ayuda al organismo, a adaptarse a la tensión emocional y el esfuerzo físico, así como a disminuir la fatiga mental.
 Sus efectos se atribuyen a su propiedad de mejorar la disponibilidad de serotonina y de dopamina en sus receptores opiáceos tal como las beta-endofinas.
 Algunos estudios han demostrado que esta planta posee propiedades que pueden ayudar a mejorar el estrés y la concentración.
 Asociaciones.
 Estrés: Rhodiola y espino albar.
 Nerviosismo: Rhodiola y espino albar y valeriana.

- : África.
- : Sus pequeñas hojas son muy punzantes.
- : La planta de las piernas ligeras:
- : Utilizado desde hace mucho tiempo como diurético.
- : Los estudios han demostrado que el rusco ejerce una acción venotónica mediante un mecanismo alfa-diurético.
- : Sus saponósidos son vasoconstructores, antiinflamatorios y antidermáticos haciendo de esta planta una buena opción en el tratamiento de las hemorroides y las piernas pesadas.
- : El rutósido por su parte tiene una actividad vitamínica P, que mejora la resistencia de los capilares.
- : Gracias a todas estas propiedades el rusco mejora el funcionamiento venolinfático y alivia los trastornos de los miembros inferiores.
- : Asociaciones:
- : Hemorroides: rusco y castaño de indias.
- : Insuficiencia venosa: rusco y castaño de indias
- : Varices: rusco y vid roja.

Rusco



Se usa para piernas pesadas y hemorroides: .
 Descripción
 Este arbusto vivaz y perenne es muy común en Europa Central y meridional, sudoeste asiático y el norte de



Fotocopiadora.

Historia

Fotocopiar es, en la actualidad, el método de reproducción más sencillo y rápido que existe.

Los últimos modelos de fotocopiadoras otienen duplicados de alta calidad que pueden llegar a confundirse con el original.

Este invento ha hecho la vida mucho más fácil a oficinistas y estudiantes de todo el mundo.

Sin embargo fotocopiar tiene un límite, impuesto por la ley, que vela por los derechos de autor.

La fotocopiadora nace en 1907 creada por Everett McAdam.

Su definición es una máquina electrónica que genera copias en papel, de textos e imágenes por medio de procedimientos fotográficos.

El impulsor de este invento fue Chester Carlson.

El reto tecnológico ya lo había logrado McAdam, pero le faltaba el milagro comercial, porque fotocopiar seguía siendo lento y, sobre todo, caro.

La solución era poder utilizar papel normal y esto lo consiguió un físico estadounidense Chester Carlson, 30 años después, en 1937.

Carlson patentó la xerografía que proviene del griego *Seros*, seco y *graphos*, escritura, un nuevo procedimiento que permitió obtener copias de forma rápida y barata, al no tener que pasar por un proceso de revelado.

Sin embargo, Carlson tardó otra década más en convencer a una empresa para que fabricara las primeras máquinas basadas en su patente. Billeto antifotocopia.

En España, los presos no pueden utilizar dinero de curso legal en los centros penitenciarios de régimen abierto. Hasta 1997, cada centro confeccionaba sus propias targetas-valor, en las que se imprimían el nombre del centro, el valor de las mismas y la firma o contraseña del administrador.

Pero con la aparición de las fotocopiadoras en color se detectaron falsificaciones de estos billetes.

Por esta razón se encargaron a la fábrica nacional de moneda y timbre las targetas que ahora están en circulación.

Parte de su tinta solo es visible a la luz ultravioleta, son más seguras.

La empresa japonesa Toshiba produce desde 1993 un papel reciclado para ser usado en fotocopiadoras.

De este modo se contribuye a evitar la tala de los árboles.

Gracias al complejo programa de inteligencia artificial, la fotocopiadora Nashuatec 4365 analiza el proceso de copiado y decide la cantidad exacta de tóner a aplicar para reproducir un original con la máxima calidad posible.

El último modelo de fotocopiadora doméstica de la compañía Xerox es capaz de imprimir más páginas por minuto: seis en color o 24 en blanco y negro.

Funciona también como impresora láser.

Revolución la fotocopiadora digital.

Se atasca bastante menos que las máquinas tradicionales, porque consta de un menor tipo de piezas en su interior.

Además cuenta con bandejas de papel de mayor capacidad, reduce el consumo de tinta, y el documento a reproducir pasa una sola vez por el tambor, aunque se hagan millones de copias, con lo que se gana en velocidad.

Las nuevas fotocopiadoras digitales todas son ventajas, incluido el precio.

El papel digital.

Ya no hará falta fotocopiar cientos de veces un documento, como hasta hace unos años, por ejemplo una compañía con sucursales repartidas por todo el mundo. Pronto bastará con conectar un papel digital de tres milímetros de grosor, a la televisión o al teléfono por un cable para que este reciba la información que deseamos en su propia superficie.

Empresas importantes de este sector y varias universidades ya están trabajando en esta nueva tecnología que, en un futuro, sustituirá las tradicionales fotocopiadoras, ya que el contenido de este tipo de papel se podrá borrar y volver a utilizar en pocos segundos e incluso se podrán llegar a incorporar gráficos animados.

Everett McAdam, el inventor.

En 1907 el ingeniero McAdam revolucionó el mundo de la impresión de documentos al inventar un aparato eléctrico que era capaz de reproducir textos y las imágenes de una hoja de papel. McAdam se basó en el sistema utilizado ya antes para obtener fotografías.

Sobre un cilindro de vidrio se colocaba tanto el original como la copia, esta última previamente tratada con material sensible a la luz.

El cilindro daba vueltas hasta que la luz emitida por dos lámparas de vapor de mercurio conseguían fijar el duplicado a través de las partes claras y oscuras del original.

A continuación, un ingenioso sistema de rodillos hacía salir de la máquina el original, mientras la copia, como si se tratara de una fotografía, pasaba por dispositivos de revelado fijo.

Prohibido fotocopiar libros

La ley española de la propiedad intelectual prohíbe reproducir más de un 10% de cualquier publicación, desde libros a revistas pasando por diarios.

O hacer más de siete copias o fragmento.

Esta norma legal en su artículo 152, también permite obtener licencias de reproducción a cambio de pagar un porcentaje por los derechos de autor.

Sin embargo en España anualmente se realizan más de 25.000 millones de fotocopias ilegales.

les, sin pagar los derechos de autor, sobre todo de libross de texto y manuales de las universidades según los datos del Centro español de derechos reprográficos.

La oficina en casa

Los últimos modelos de fotocopiadoras hacen de todo, imprimen en color, reducen o amplian el original, clasifican, encuadernan y hasta grapan las copias.

Llegando a reproducir por ambas caraas.

También son capaces de emplear muchos tipos de papel transparente, rígido, opaco, etc. y ha llegado aser tan perfectas que la policia suele controlar todos aquellos aparatos más sofisticados para evitar que see puedan llegar a falsificar billetes.

Las fotocopiadoras han incorporado otras avanzadas funciones.

Como impresora para ordenador, fax o escáner,y han reducido damaño y precio invadiendo los hogares de todo el mundo.

Es algo así como teener nuestra propia oficina en casa.

Año 1802 el científico britanico Thomas Wedgwood obtiene las primeras fotocopias de una hojas dde pllantas, utilizando un papel tratado con material fotosensible nitrato de plata.

Desde 1947 se venden en Estados Unidos.

Las primeras máquinas fotocopiadoras construidas siguiendo el sistema xerox patentado por el físico Chester Carlson

En 1990 se instalan en Europa un millón de nuevas fotocopiadoras fábricas por 11 compañías japonesas, europeas y americanas.

En 1991 Kodak presenta un nuevo tipo de fotocopiadora completamente digital, ya que para reproducir el original sustituye las lentes y los espejos por escáner.

Navegar con Internet Explorer

Navegar con Microsoft Internet Explorer.

Se trata del programa más utilizado para navegar por la red y viene acompañado de una aplicación para crear páginas web y un correo Outlook Express, entre otras herramientas.

Elementos del navegador

-Barra de dirección:

En ella se escribe la dirección que se desea visitar. También permite el acceso directo a los vínculos.

-Barra de menú:

A través de sus opciones se tiene acceso a todas las funciones del navegador.

-Barra estándar:

Dispone de una serie de botones para las acciones más habituales.

-Barra de radio:

Permite acceder de manera rápida a las emisoras de radio favoritas.

-Barra de estado:

Muestra el estado de las tareas que desarrolla el navegador.

-Barra de herramientas:

Explorer denomina barra de herramientas al conjunto que comprende las barras estándar, de radio y de dirección, en el menú ver se puede indicar cuales se desean mantener visibles.

Pulsando sobre ellas y arrastrando con el ratón, se pueden colocar en la posición deseada.

El botón emisoras de radio/guía de emisoras de la barra de radio abre una página web de Microsoft con una lista de emisoras de radio en internet.

Al acceder a alguna ésta quedará registrada en el menú emisoras para tener un acceso más directo en el futuro.

-Barra estándar:

Atrás: permite retroceder a una página visitada anteriormente.

Detener: detiene la carga de una página.

Búsqueda, favoritos e historial: cada uno de estos botones divide la ventana principal en dos partes.

En la izquierda se muestra un listado de direcciones web.

Al pulsar en cualquiera de ellas, la página correspondiente se mostrará en la parte derecha, sin ocultar el listado mencionado.

Adelante: permite volver a avanzar de página tras usar la herramienta atrás.

Actualizar:



Actualiza el contenido de la página que está visitando.

Inicio:
Muestra de nuevo la página inicial del navegador.

Correo:
Despliega un menú con las opciones más comunes del correo electrónico para la cual utiliza el cliente de correo predeterminado.

Imprimir:
Envía la página actual a la impresora del ordenador.

Visitar páginas off-line:
Un método cómodo y eficaz para visitar páginas web-off-line -sin conexión- consiste en indicar al navegador que las guarde en el disco duro. Para ello, la dirección de la página debe de estar en la lista de favoritos, se puede agregar una dirección web al menú de favoritos.

Mientras se visita, pulsando en favoritos agregar. De la manera siguiente:

1º ir al menú favoritos y hacer clic en organizar favoritos.

2º seleccionar la dirección que se quiere visitar sin conexión.

3º marcar la casilla. Disponible sin conexión.

4º aparecerá el botón propiedades: al pulsarlo se abrirá una nueva ventana donde se podrán ver las propiedades de esa dirección.

5º las solapas programación y descargar permiten establecer la frecuencia con la que el na-

•
• vegador tiene que guardar la página para reflejar los cambios que se hayan producido, si debe de guardar las páginas enlazadas.

• Para visitar las páginas guardadas se debe de acudir al menú archivo ordenador y elegir la opción trabajar sin conexión después, de hacer clic en favoritos y seleccionar la dirección deseada.

• **Guardar páginas web:**

• La versión 5 de internet explorer permite guardar páginas web con sus archivos asociados, es decir no solo el código HTML.

• Sino también las imágenes y los demás elementos.

• Para hacerlo pulsar en el menú archivo la opción guardar como. Las páginas se pueden guardar de varias formas.

• -Solo el código en texto.

• El ordenador guarda sólo el texto y elimina el código HTML.

• -Solo el código como HTML:

• Guarda tanto el texto como el HTML, pero no almacena imágenes, ni otros elementos de la página.

• -Como una página completa:

• Guarda la página con sus imágenes, video, sonidos y resto de elementos.

• -Como página compatible con los mensajes de correo:

• Guarda la página completa como la opción anterior y compactada en un único archivo de extensión MHT, cuyo formato es compatible con los mensajes de correo, así la página se puede enviar con un email siempre que se disponga de un cliente de correo que admita ese tipo de archivos por ejemplo Outlook express 5.



Valbona

Su nombre determina ya el tipo zona en la que nos encontramos, un benigno valle que se halla a 949 metros de altitud sobre el nivel del mar.

Su territorio es llano, suavemente surcado por los Rías Alcalá y Mijares, ya que todo el se inscribe en la depresión central que separa las sierras de Javalambre y de Gúdar.



La perspectiva la dominan los cultivos aunque también abundan los enebrales, carrascales y sabinars e incluso algún pinar.

El atractivo natural más sobresaliente lo constituye el embalse de Valbona, localizado sobre el río Alcalá, donde se puede practicar la pesca y otras actividades recreativas que hacen de el un diferente rincón en el que pasar un agradable día de campo.

En el municipio todavía se conserva algún arco de la antigua muralla que pretegia la localidad de los ataques enemigos y destaca en la perspectiva la iglesia Barroca de San Antonio Abad.

El termino también cuenta con varias ermitas que proponen un paseo agradable, como la ermita de San Cristóbal que se encuentra ubicada sobre un cerro a cierta distancia de la población.

Paisajes de Interés

- El Azuz del Molino de la Luz.
- El Azuz de los Piquillos.
- Los Alrededores del embalse de Valbona.

Fuentes diversas

- La Fuente de la Pileta.
- La Fuente del Conejo.
- La Fuente del Cura.

Monumentos

- Antiguo Portal de la Muralla.
- Ayuntamiento.
- Monumento dedicado a sus más ilustres hijos José Ibáñez Martín y al Padre Piquer.
- Iglesia parroquial de San Antonio Abad de estilo Barroco de los siglos XVI y XVII.
- Ermita de nuestra Señora del Loreto.
- Ermita de Santa Bárbara.
- Ermita de San Cristóbal de estilo popular, de los siglos XVI y XVII.

Tenemos lugares maravillosos para dormir tanto en el pueblo, como en las masías cercanas.

Alojamientos

-Hotel Masía el Molinete (3 estrellas), Masía El Molinete s/n, Teléfonos:902 73 42 80/ 672 06 35 19, www.masiamolinete.es

-Hostal Restaurante Casa Chimo, Calle Ibáñez Martín Nº17, Teléfono: 978 80 01 12, www.elpradoapartamentos.com

-Apartamentos Turísticos Sanahuja, Calle Calvo Sotelo s/n, Teléfonos 978 80 61 71/ 680 94 21 60 www.ruralsanahuja.com

-Apartamentos Turísticos El Prado, Calle la Guarda nº 1, Teléfono: 978 80 02 12, www.elpradoapartamentos.com

-V.T.R.Casa Fani (Básica) Calle Calvo Sotelo nº 43, Teléfono: 978 80 71 96.

-V.T.R.Apartamentos Hermanas Montolio (Básica) Calle Calvo Sotelo nº 43, Teléfono: 676 43 03 41.

-V.T.R.Casa Ramiro (Básica) Calle del Cura nº1, Teléfono: 608 20 10 51, www.casaruralramiro.com

-V.T.R.Casa Sanahuja I y II,(Básica), Calle Calvo Sotelo nº 75, Teléfono: 978 80 61 71, www.rural-sanahuja.com

-Albergue Municipal de Valbona, Calle Hispanoamérica nº 2, Teléfono: 978 80 04 48/ 690 34 80 23.



Alfambra

Se encuentra a solo 25 kilómetros de Teruel por la n-420 dirección a Alcañiz.



Población de origen medieval asentada a los pies del cerro sobre el que se encuentra el aljibe y el castillo de los siglos XII y XIII, el monumento al Sagrado Corazón de Jesús que data del 1.956 y los restos de la antigua Iglesia de Santa María Magdalena.

Desde allí unas preciosas y privilegiadas vistas de la vega del río Alfambra con sus choperas, la sierra de castelfrío y la característica que da nombre a la villa, "Al-Hambra", "La Roja", por el intenso color rojizo de sus tierras.

Realizando un recorrido por el pueblo encontramos edificios de arquitectura civil de estilo aragonés, diversas casas señoriales y elementos y edificaciones de principios del siglo XX de estilo modernista.

Como la fuente de Santa Beatriz de 1926, con forja y cerámica modernista, o el edificio que alberga, el antiguo lavadero y en el que se encuentra el Museo de la Remolacha Azucarera (MUREA).

Único en el mundo en su género y que fue diseñado por Pablo Monguio, discípulo de Gaudí.



Obligada visita es la ermita de Santa Ana, cuyo interior alberga más de 25 metros cuadrados de murales de estilo gótico realizados al fresco pertenecientes al siglo XV, donde se encuentran repre-

sentaciones de la última cena, Los reyes católicos, San Jorge a caballo, el mecenas, etc...

Los murales barrocos se encuentran en la capilla son del siglo XVII.

Entre ellos destacan la Cruz de la Orden de Malta y varios trampantojos.

En los alrededores de la ermita encontramos un reloj analemático, reloj solar elaborado en granito de 15,40 metros de diámetro.

Si prefieres realizar turismo activo, a la localidad la rodean diferentes rutas con las que practicar ciclismo o senderismo.

También es posible practicar escalada en el Barranco de Altabás y puenting en el Puente de la venta.

Durante la Semana Santa se celebra la fiesta medieval "Encomienda de Monteagudio", declarada fiesta de interés turístico en Aragón.



El municipio recrea sus orígenes medievales y se llevan a cabo diferentes actividades y representaciones teatrales.

Entre ellas la leyenda de "La Enterrada viva", una historia de amor falso que comparte el código de origen con la leyenda de "Los amantes de Teruel"...

+info: aytoalfambra@terra.es



estilo de vida
cuidate con
santiveri

SANTIVERI MORA DE RUBIEROS
c/ Agustín Plana Sancho, 4 bajos
44400 Mora de Rubieros - Teruel
T. 651 921 409
info@santiverimora.com

Icons: a green leaf, a blue water bottle, a red heart, and a pink flower.

Zaragoza, una provincia llena de contrastes

Donde el terreno pierde altura, el clima cambia y se debate entre el frescor de la ribera del Ebro y la sequedad de la estepa, allí existen una importante variedad de hábitats y paisajes.



El Parque Natural del Moncayo

En este Espacio Natural Protegido, dominante sobre las estepas del Ebro y los páramos de Castilla, se encuentra el techo del Sistema Ibérico: El Moncayo.

Pasear por sus caminos es disfrutar de una única y mágica experiencia ante pisos de vegetación tan diversos como robledales y pinares.

Su mágico hayedo, uno de los más meridionales de Europa, hace del otoño la época más espectacular para visitarlo.

Desde las cumbres contemplaremos una espléndida panorámica, que en días claros alcanza el sistema central, el sistema ibérico y los Pirineos.

La Laguna de Gallocanta

A caballo entre Teruel y Zaragoza, la Reserva Natural de la Laguna de Gallocanta se encuentra enclavada entre las localidades de Berruenco, Gallocanta, Las Cuerlas, Bello y Tornos. Situada en una planicie a 1.000 metros de altitud, es un humedal único en España.

Es famosa por las grandes concentraciones de grullas que viajan en invierno hacía latitudes más cálidas.

Dispone de un centro de interpretación, así como de señalizadas rutas y miradores que facilitan la observación de las aves.



Los Galachos del Ebro

En Zaragoza se denominan "galachos" a los meandros abandonados tras un cambio del cauce del río, lo que da lugar a unos singulares humedales con un ecosistema natural propio.

La Reserva Natural de Sotos y Galachos del Ebro permite a su visitante familiarizarse con más de 200 especies de animales como por ejemplo; garzas, ánades y mamíferos como la nutria.

Los Monegros

Este árido paisaje y luminoso, pero bello al mismo tiempo es en la actualidad el desierto más vivo de Europa, aunque en otro tiempo estuvo poblado por las oscuras sabinas y pinos que le dieron sus nombres Montes Negros.



La Sierra de Acubierre

La Sierra de Acubierre cruza los Monegros y es una reserva autentica de fauna que puebla sus encinares y pinares. Un paisaje característico es el de los "torrollones" formaciones de arenisca erosionada, o las "ripas" de Alcolea y Ballobar, grandes farallones que bordean las curvas de los ríos.



La Laguna de Sariñena

La Laguna de Sariñena es una Zona de Especial Protección para las aves y a su vez una de las diez lagunas más grandes de España. Dispone de miradores camuflados para observar las aves que la habitan o la cruzan en su ruta migratoria.

El Mar de Aragón

Originado por la construcción en el río Ebro de la presa de Mequienza, el "Mar de Aragón" obsequia a quien lo visita con paisajes espectaculares de bosques, acantilados y cortados que son todo un regalo para la vista y el resto de los sentidos. Quinientos kilómetros de costa interior, dan lugar a uno de los mayores paraísos europeos para la pesca y los deportes acuáticos. Especies tan destacadas como el lucioperca, siluro o Black-bass han convertido este lugar en referente mundial para todo el aficionado a la pesca.



Con la luna entre mis manos

Con la luna entre mis manos,
voy exhalando
un suspiro de melancolía.
Extiendo mis brazos
y te miro a los ojos,
mi luna llena,
tristeza creciente en tu mirada,
belleza menguante.
Mis brillos pretéritos
se apagan con los tuyos,
mi bella Luna,
ya no irradian mixturas
en ese cielo que antaño
me ofreció su mano,
su amor, su espíritu...
Ya se esconden
en los albores del misterio
más oculto
y complicado de explicar.

¿Porqué se muere el amor,
si tanto, tanto, tanto se amó?
Con la luna entre mis manos,
recorro el firmamento
sin hallar ya la aurora boreal de
mis anhelos,
Tú, mi Luna,
te deshaces entre fuegos
iracundos que mi alma
expulsa de dolor.
Y ya llega la mañana,
el alba recoge los cristales rotos
de tu brillante esfera.
Aparece, de repente,
una realidad no deseada,
pero que nos habla
con esa calma
que te hace enloquecer
de celos, de nostalgias...

ay, Luna, amada amiga,
se nos fue el Amor...
Un amor que surcaba vientos
helados de invierno,
para llegar a mi alcoba
en silencio,
para sentir el calor
de mi cuerpo,
para ser uno entre dos sombras,
que se acariciaban en secreto.
Su amor se fue, Luna,
quizás a otros besos.
Te regalo mis versos,
Luna serena,
que me calmas el alma.



Milagros Rubio Mas.
España.
Derechos reservados.

El Pirineo

Descubrir antiguos reinos monumentos artísticos en medio de parajes naturales de montaña, se convierte en una experiencia insustituible.

"El viejo Aragón"

El Valle de Hecho

Si te adentras en este hermoso valle buscando su belleza natural, enseguida te sorprenderá en Siresa la tremenda presencia del monasterio románico de San Pedro del siglo IX, cuyo origen carolingio atestigua la influencia del reino franco en los orígenes del reino de Aragón.



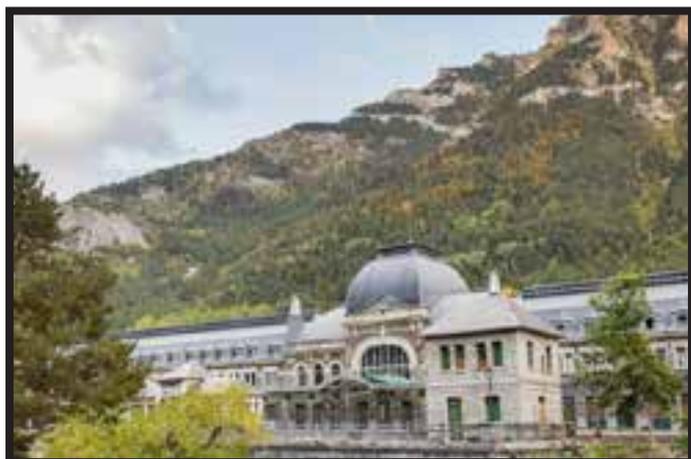
Si observas con detenimiento, descubrirás algún tramo aún visible de la calzada romana que atravesaba el valle. Y si asciendes hasta el paraje de Aguas Tuertas, un dolmen megalítico de 5.000 años de antigüedad que despertará tu admiración.

El camino de Santiago, Patrimonio Mundial de la Unesco

El llamado "Camino Francés", continuación de la vía tolosana, es la parte del Camino de Santiago que discurre por territorio Aragonés y que abarca desde la frontera francesa en Somport hasta el entorno del embalse de Yesa, para entrar en tierras navarras por Sangüesa.

Lo primero que se encuentran los peregrinos al cruzar el puerto de Somport son las ruinas del hospital medieval de Santa Cristina del siglo XI.

La ruta desciende por el valle hasta Can-



franc Estación bajo el fuerte de Coll de Ladronec, pasa junto a la Estación Internacional de Ferroocarril, un magnífico edificio de estilo modernista que proporciona una melancólica vista, y sigue después al pie de la torre de Fusileros del Siglo XIX.

En Canfranc cruzarás un hermoso puente medieval para llegar después a Villanúa, visitando primero la Cueva de las güixas o de las brujas y sus dólmenes megalíticos.

En Borau encontraras la preciosa iglesia románica del antiguo monasterio de San Adrián de Sásabe del siglo XII que custodió un tiempo el Santo Grial y el cercano Valle de La Garcipollera, tupidos pinares esconden una maravilla del románico, la Iglesia de Santa María de Iguácel del siglo XI.

La antigua capital del reino de Aragón, Jaca, alberga algunas de las joyas del arte aragonés, como su espectacular catedral, una de las primeras de época románica de España.

En su museo Diocesano te espera una de las más importantes colecciones de pintura románica y gótica del mundo.

Jaca es un referente en la historia militar española, como lo atestigua el impresionante castillo de San Pedro, más conocido como la Ciudadella, fortificación de planta pentagonal que alberga un interesante museo de miniaturas militares.

Pero Jaca posee también el encanto de una ciudad burguesa de principios del siglo XX que sentirás paseando por sus calles adornadas con elegantes edificios modernistas.



Los peregrinos suelen desviarse después hasta Santa Cruz de la Serós, justificando su visita dos joyas románicas, La iglesia de San Caprasio (en románico lombardo) y la elegante iglesia del antiguo Monasterio Femenino de Santa María.

Desde aquí es imprescindible acercarse a uno de los lugares más emblemáticos de Aragón el conjunto Monástico de San Juan de la Peña. Pero el peregrino que continúe el camino llegara a Santa Cilia, donde destaca el palacio del Priorato y después visitará una serie de interesantes pueblos como Arres con su iglesia del siglo XVI y su torre defensiva.

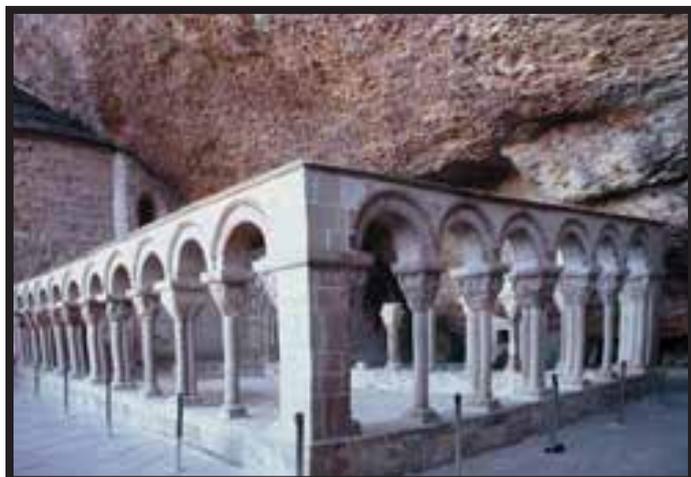
El último pueblo del camino Aragonés es

Undués de Lerda, con su ayuntamiento renacentista y su iglesia del siglo XVI.

Información: www.jacetania.es

El Conjunto Monástico de San Juan de la Peña

El Conjunto Monástico de San Juan de la Peña merece una parada. Su joya es sin duda, el monasterio viejo, obra maestra del románico y especialmente su bellissimo claustro protegido por



una inmensa roca.

Los capiteles, con toda la expresividad didáctica y religiosa del románico, son únicos.

El conjunto histórico-artístico de San Juan de la Peña se completa con el barroco monasterio nuevo, uno de los ejemplos más perfectos y evolucionados de la arquitectura románica en la Edad Moderna por su simetría y por la organización racional de las estancias.

En su iglesia barroca encontraremos el Centro de Interpretación del Reino de Aragón y junto a él, el del Monasterio, que bajo un suelo de cristal muestra sus antiguas dependencias.

Para consultas 974355119 o Información: www.monasteriosanjuan.com

El valle de Tena

Si decidimos acercarnos a Sabiñánigo, es recomendable visitar el Museo Ángel Orensanz y Artes Populares de Serrablo, que recopila enseres de la vida cotidiana pirenaica de antaño y el Museo



del Dibujo "Julio Gavín-Castillo de Laarres" en Laarres, antes de adentrarnos en la conocida Ruta de Serrablo.

La forman catorce pequeñas iglesias románicas con unas características arquitectónicas que la hacen única e interesantísima.

Tienen como principal encanto su bellísima localización en el valle, y en común peculiaridades artísticas propias del románico lombardo: su pequeño tamaño, una sola nave con ábside, la sencillez decorativa del exterior y sus esbeltas torres-campanario.

Algunos ejemplos se pueden visitar en los pueblecitos de Lárrede, Oliván, Susín, Orós o Gavín...

Información: www.pirineosalto gallego.com

Aínsa y su entorno

El alto Valle del Cinca es un destino mágico para el turista de espíritu curioso. Allí puede encontrarse un dolmen prehistórico relacionado con leyendas de brujería en Tella.

En torno a la cima señera de la Peña Montañesa podremos hallar el Monasterio de San Victorrián, importantísimo en la Edad Media.

Y si nos acercamos al Valle de la Fueva descubriremos una interesante ruta de iglesias románicas.

Siguiendo el curso del Cinca, sorprenden las espectaculares vistas desde el Conjunto Religioso-Militar de Samitier y la singular silueta de la Torre-Fortaleza de Abizanda de los siglos X y XI, cuyo museo dedicado a las creencias populares es muy interesante.



La villa de Aínsa merece una especial mención por ser un importante centro turístico de esta zona. Una preciosa villa medieval cuyo perfil, coronado por su castillo e iglesia, atrae al visitante. El conjunto del casco antiguo es fascinante y evocador, y su Plaza Mayor porticada, una de las más fotografiadas de España. La iglesia románica del siglo XII destaca por su sobriedad decorativa en la portada, el claustro y el interior y, sobre todo, por de su excepcional torre de planta cuadrada de 30 m de altura, de evidente carácter defensivo.

Muy cerca de Aínsa se encuentra Boltaña, parada recomendable por su enorme colegiata de

estilo gótico aragonés con elementos renacentistas. Su castillo fue una de las primeras fortalezas cristianas de la comarca.

Información: www.turismosoobarbe.com

El Valle de Isábena

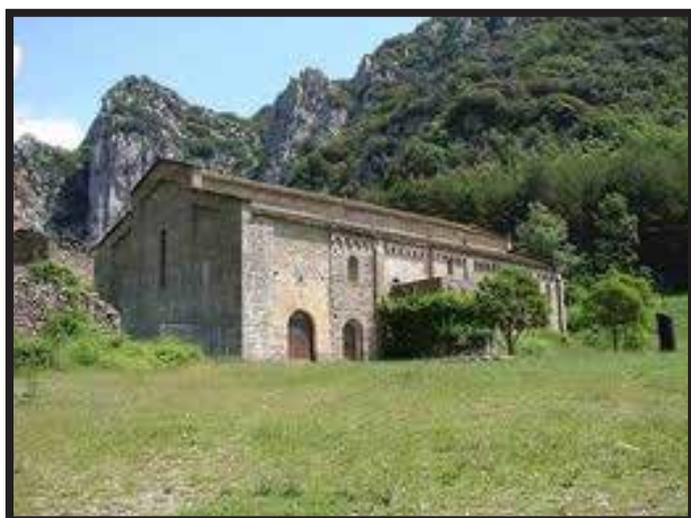
Este valle ofrece un bello recorrido monumental cuyo centro es sin duda Roda de Isábena.

De su maravilloso casco urbano destaca su hermosa catedral, comenzada a construir en el sigloXI en estilo románico lombardo.

Quedarás deslumbrado por su torre-campanario y su pórtico, del siglo XVIII.

Sin embargo, varias joyas te esperan en su interior: tres criptas, situadas a distintos niveles, así como un museo de valiosas reliquias del obispo San Ramón.

No te vayas sin pasear por su magnífico y



acogedor claustro.

Cuando el valle se estrecha en el congosto de Obarra, hallaremos al pie de un desfiladero la iglesia románica-lombarda del Monasterio de Santa María de Obarra, que llegó a ser el corazón del condado de la Ribagorza.

En su interior se encuentra una pila bautismal de estilo visigótico.

Valle de Noguera-Ribagorzana

El límite oriental de Aragón con Cataluña nos depara fascinantes sorpresas, como el magnífico Monasterio de Alaón en Sopeira.

Muy cerca podemos transportarnos a la Edad Media recorriendo admirados las calles, edificios, murallas y las iglesias románicas del conjunto medieval de Montañana. Y si viajamos con niños el Museo de los Dinosaurios de Arén, donde aprenderemos de forma divertida pero rigurosa (es una extensión del Museo Paleontológico de la universidad de Zaragoza) con los fósiles hallados en las excavaciones.

Por último, no debemos dejar de dar un atento paseo por Benabarre, capital cultural de la Ribagorza, apiñada al pie del rotundo perfil de su castillo.

Información: www.turismoribagorza.org

Las pellets

El término pélet (también pellet o pella) es una denominación genérica utilizada para referirse a pequeñas porciones de material aglomerado o comprimido de diferentes materiales.

Ventajas en el uso de los Pellets

-No presentan ningún riesgo de explosión, no son volátiles, no producen olores y por descontado tampoco presentan ningún riesgo para la salud, en caso de vertido o fuga.

-Se informa que para producir la misma cantidad de calor, el pellet almacenado ocupa cerca de tres veces menos volumen que la leña.

-En la producción de los Pellets, se utilizan restos y residuos de otras actividades y por esta razón favorece la canalización de varios excedentes agrícolas. Por tratarse de reutilización de esta materia agrícola, que a su vez puede provenir desde el mismo lugar o región donde está la estufa y con ello se fomenta y amplía la posibilidad de mejora de la economía local de la zona.

Funcionamiento de una estufa de Pellets

El calor que da la estufa, se trasmite de dos formas distintas:

-Por convección

Mediante un ventilador que impulsa el aire caliente, haciendo que el ambiente se caliente de forma más rápida.

El oxígeno de la combustión, se obtiene del aire de la propia estancia donde la estufa está situada, y después de la combustión, el aire transformado en humo, es expulsado por la chimenea.

-Por radiación.

Este proceso es debido a la propia llama que genera.

Ventajas.

El mantenimiento de una estufa de Pellets se hace tan solo una vez a la semana y con la ayuda de una aspiradora y una vez al año se hace una limpieza a fondo para retirar las cenizas acumuladas en los distintos conductos del equipo.

Que tipo de instalación requiere una estufa de pellets:

La instalación para los equipos de pequeño consumo es sencilla a la hora de instalar una estufa de Pellets es necesario contar con una salida de humos.

Ventajas

Puedes elegir desde un modelo preparado para calentar una sola estancia de la casa, o bien escoger otro modelo de mayor potencia que pueda llegar a distribuir ese calor por más espacios.

Importante

La autonomía del equipo y la capacidad del depósito, todo ello se debe de elegir en función del

tamaño del espacio a calentar, ya que en cuanto mayor es el depósito, también es mayor la autonomía.

Sistema de seguridad

El sistema de seguridad, es muy importante a la hora de elegir nuestra estufa de Pellets, seleccionar una que cumpla con todos los requisitos de seguridad.

Ventajas

Existen modelos preparados para programar las funciones de apagado y encendido. De esa forma tu puedes tener tu vivienda caliente cuando tu lo desees.

Los Pellets, La fuente de calor

Los pellets de origen de sustentabilidad ecológica no utilizan árboles para su producción, son en emisiones de carbono neutros y esta energía es eficiente y respetuosa con el medio ambiente.

Están hechos de residuos de madera, serrín, virutas prensadas formando pequeños cilindros, no utilizan ningún tipo de aditivo, ni aglomerante proveniente de la agricultura, residuos industriales y/o municipales.

Su nivel contaminante es muy bajo y requieren de muy poco espacio para ser almacenadas.

El petróleo

En condiciones normales es un líquido bituminoso que puede presentar gran variación en diversos parámetros como color y viscosidad (desde amarillentos y poco viscosos como la gasolina hasta líquidos negros tan viscosos que apenas fluyen), densidad (entre 0,66 g/ml y 0,95 g/ml), capacidad calorífica, etc.

Estas variaciones se deben a la diversidad de concentraciones de los hidrocarburos que componen la mezcla.

Es un recurso natural no renovable y actualmente también es la principal fuente de energía en los países desarrollados.

El petróleo líquido puede presentarse asociado a capas de gas natural, en yacimientos que han estado enterrados durante millones de años, cubiertos por los estratos superiores de la corteza terrestre.

En los Estados Unidos, es común medir los volúmenes de petróleo líquido en barriles (de 42 galones estadounidenses, equivalente a 158,987294928 litros), y los volúmenes de gas en pies cúbicos (equivalente a 28,316846592 litros); en otras regiones ambos volúmenes se miden en metros cúbicos.

Debido a la importancia fundamental para la industria manufacturera y el transporte, el incremento del precio del petróleo puede ser responsable de grandes variaciones en las economías

locales y provoca un fuerte impacto en la economía global.

Composición

El petróleo está formado principalmente por hidrocarburos, que son compuestos de hidrógeno y carbono, en su mayoría parafinas, naftenos y aromáticos. Junto con cantidades variables de derivados saturados homólogos del metano (CH₄).

Su fórmula general es C_nH_{2n+2}.

Cicloalcanos o cicloparafinas-naftenos, hidrocarburos cíclicos saturados, derivados del ciclopropano (C₃H₆) y del ciclohexano (C₆H₁₂).

Muchos de estos hidrocarburos contienen grupos metilo en contacto con cadenas parafínicas ramificadas. Su fórmula general es C_nH_{2n}.

Hidrocarburos aromáticos: hidrocarburos cíclicos insaturados constituidos por el benceno (C₆H₆) y sus homólogos.

Su fórmula general es C_nH_n. Alquenos u olefinas: moléculas lineales o ramificadas que contienen un enlace doble de carbono (-C=C-).

Su fórmula general es C_nH_{2n}. Tienen terminación "-eno".

Dienos: Son moléculas lineales o ramificadas que contienen dos enlaces dobles de carbono. Su fórmula general es C_nH_{2n-2}.

Alquinos: moléculas lineales o ramificadas que contienen un enlace triple de carbono. Su fórmula general es: C_nH_{2n-2}. Tienen terminación "-ino".

Además de hidrocarburos, el petróleo contiene otros compuestos que se encuentran dentro del grupo de orgánicos, entre los que destacan sulfuros orgánicos, compuestos de nitrógeno y de oxígeno.

También hay trazas de compuestos metálicos, tales como sodio (Na), hierro (Fe), níquel (Ni), vanadio (V) o plomo (Pb). Asimismo, se pueden encontrar trazas de porfirinas.

Origen del petróleo

Es de origen fósil, fruto de la transformación de materia orgánica procedente de zooplancton y algas que, depositados en grandes cantidades en fondos anóxicos de mares o zonas lacustres del pasado geológico, fueron posteriormente enterrados bajo pesadas capas de sedimentos.

Se originaron a partir de restos de plantas y microorganismos enterrados por millones de años y sujetos a distintos procesos físicos y químicos.

La transformación química (craqueo natural) debida al calor y a la presión durante la diagénesis produce, en sucesivas etapas, desde betún a hidrocarburos cada vez más ligeros (líquidos y gaseosos).

Estos productos ascienden hacia la superficie, por su menor densidad, gracias a la porosidad de las rocas sedimentarias. Cuando se dan las circunstancias geológicas que impiden dicho ascenso (trampas petrolíferas como rocas impermeables, estructuras anticlinales, márgenes de diapiros salinos, etc.) se forman entonces los yacimientos petrolíferos

Teoría sobre el origen inorgánico.

Algunos científicos apoyan la hipótesis del origen abiogénico del petróleo y sostienen que en el interior de la tierra existen hidrocarburos de origen estrictamente abiogénico.

Los químicos Marcellin Berthelot y Dimitri Mendeleiev, así como el astrónomo Thomas Gold llevaron adelante esta teoría en el mundo occidental al apoyar el trabajo de Nikolai Kudryavtsev en la década de 1950.[cita requerida] Actualmente, esta teoría es apoyada principalmente por Kenney y Krayushkin.[cita requerida]

La hipótesis del origen abiogénico del petróleo es muy minoritaria entre los geólogos. Sus defensores consideran que se trata de "una cuestión todavía abierta".

La extensiva investigación de la estructura química del querógeno ha identificado a las algas como la fuente principal del petróleo. La hipótesis del origen abiogénico no puede explicar la presencia de estos marcadores en el querógeno y el petróleo, así como no puede explicar su origen inorgánico a presiones y temperaturas suficientemente altas para convertir el querógeno en grafito.

La hipótesis tampoco ha tenido mucho éxito ayudando a los geólogos a descubrir depósitos de petróleo, debido a que carece de cualquier mecanismo para predecir dónde podría ocurrir el proceso. Más recientemente, los científicos del Carnegie Institution for Science han descubierto que el etano y otros hidrocarburos más pesados pueden ser sintetizados bajo las condiciones del manto superior

El proceso de perforación

El proceso de perforación de pozos petroleros y de gas natural se realiza en las etapas de exploración y desarrollo, de lo que la industria petrolera se conoce como upstream.

La extracción es una actividad de la última etapa del upstream, denominada producción.

Si la presión de los fluidos es suficiente, forzará la salida natural del petróleo a través del pozo que se conecta mediante una red de oleoductos hacia su tratamiento primario, donde se deshidrata y estabiliza eliminando los compuestos más volátiles. Posteriormente se transporta a refinerías o plantas de mejoramiento.

Durante la vida del yacimiento, la presión descenderá y será necesario usar otras técnicas para la extracción del petróleo. Esas técnicas incluyen la extracción mediante bombas, la inyección de agua o la inyección de gas, entre otras.

El refinado del petróleo

El petróleo es una mezcla de productos que para poder ser utilizado en las diferentes industrias y en los motores de combustión debe sufrir una serie de tratamientos diversos.

Muy a menudo la calidad de un Petróleo crudo depende en gran medida de su origen. En función de dicho origen sus características varían: color, viscosidad, contenido. Por ello, el crudo a pie de pozo no puede ser utilizado tal cual. Se hace,

por tanto, indispensable la utilización de diferentes procesos de tratamiento y transformación para la obtención del mayor número de productos de alto valor comercial. El conjunto de estos tratamientos constituyen el proceso de refinado o refinación del petróleo.

Destilación fraccionada del petróleo

El petróleo natural no se usa como se extrae de la naturaleza, sino que se separa en mezclas más simples de hidrocarburos que tienen usos específicos, a este proceso se le conoce como destilación fraccionada.

El petróleo natural hirviendo (unos 400 grados Celsius) se introduce a la parte baja de la torre, todas las sustancias que se evaporan a esa temperatura pasan como vapores a la cámara superior algo más fría y en ella se condensan las fracciones más pesadas que corresponden a los aceites lubricantes.

De este proceso se obtienen las fracciones:

- Gases: metano, etano y gases licuados del petróleo (propano y butano)
- Nafta, ligroína o éter de petróleo
- Gasolina
- Queroseno
- Gasóleo (ligero y pesado)
- Fuelóleo
- Aceites lubricantes
- Asfalto
- Alquitrán

Los componentes químicos del petróleo se separan y obtienen por destilación mediante un proceso de refinamiento.

De él se extraen diferentes productos, entre otros: propano, butano, gasolina, queroseno, gasóleo, aceites lubricantes, asfaltos, carbón de coque, etc. Todos estos productos, de baja solubilidad, se obtienen en el orden indicado, de arriba abajo, en las torres de fraccionamiento.

La industria petroquímica elabora a partir del petróleo varios productos derivados, además de combustibles, como plásticos, derivados del etileno, pesticidas, herbicidas, fertilizantes o fibras sintéticas.

Métodos de mejoramientos de octanaje

Reforming.

Es la reformación de la estructura molecular de las naftas. Las naftas extraídas directamente de la destilación primaria suelen tener moléculas lineales por lo que tienden a detonar por presión.

Por eso el reforming se encarga de "reformar" dichas moléculas lineales en ramificadas y cíclicas. Al ser más compactas no detonan por efecto de la presión. La reformación puede realizarse de dos maneras distintas, mediante calor (lo cual es muy poco usual y se realiza en menor medida; se denomina reformación térmica) o mediante calor y la asistencia de un catalizador (reformación catalítica).

Reforming catalítico

Se deshidrogenan alcanos tanto de cadena abierta como cíclicos para obtener aromáticos, principalmente benceno, tolueno y xilenos, empleando catalizadores de platino -renio -alúmina.

En la reformación catalítica el número de átomos de carbono de los constituyentes de la carga no varía.

Es posible convertir ciclohexanos sustituidos en bencenos sustituidos; parafinas lineales como el n-heptano se convierten en tolueno y también los ciclopentanos sustituidos pueden convertirse en aromáticos.

La reformación catalítica es una reacción a través de iones carbono.

Alquilación

Proceso para la producción de un componente de gasolinas de alto octanaje por síntesis de butilenos con isobutano.

El proceso de alquilación es una síntesis química por medio de la cual se une un alcano ramificado al doble enlace de un alqueno, extraído del craking o segunda destilación.

Al resultado de la síntesis se le denomina alquilado o gasolina alquilada, producto constituido por componentes isoparafínicos.

Su objetivo es producir una fracción cuyas características tanto técnicas (alto octano) como ambientales (bajas presión de vapor y reactividad fotoquímica) la hacen hoy en día, uno de los componentes más importantes de la gasolina reformulada.

La alquilación es un proceso catalítico que requiere de un catalizador de naturaleza ácida fuerte, y se utilizan para este propósito ya sea ácido fluorhídrico o ácido sulfúrico

Isomerización

Convierte la cadena recta de los hidrocarburos parafínicos en una cadena ramificada.

Se hace sin aumentar o disminuir ninguno de sus componentes.

Las parafinas, son hidrocarburos constituidos por cadenas de átomos de carbono asociados a hidrógeno, que poseen una gran variedad de estructuras; cuando la cadena de átomos de carbono es lineal, el compuesto se denomina parafina normal, y si la cadena es ramificada, el compuesto es una isoparafina.

Las isoparafinas tienen número de octano superior a las parafinas normales, de tal manera que para mejorar la calidad del producto se utiliza un proceso en el que las parafinas normales se convierten en isoparafinas a través de reacciones de isomerización.

La práctica es separar por destilación la corriente de nafta en dos cortes, ligero y pesado; el ligero que corresponde a moléculas de cinco y seis átomos de carbono se alimenta al proceso de isomerización, mientras que el pesado, con moléculas de siete a once átomos de carbono, es la carga al proceso de reformación antes descrito.

Las reacciones de isomerización son pro-

movidas por catalizador de platino.

El petróleo y el ser humano

Historia

Desde la antigüedad el petróleo aparecía de forma natural en ciertas regiones terrestres como son los países de Oriente Medio.

Hace 6.000 años en Asiria y en Babilonia se usaba para pegar ladrillos y piedras, en medicina y en el calafateo de embarcaciones; en Egipto, para engrasar pieles; las culturas precolombinas de México exactamente en Talpa de allende pintaron es- culturas con él; y los chinos ya lo utilizaban como combustible.

La primera destilación de petróleo se atribuye al sabio árabe de origen persa Al-Razi en el siglo IX, inventor del alambique, con el cual obtenía queroseno y otros destilados, para usos médicos y militares.

Los árabes a través del Califato de Córdoba, actual España, difundieron estas técnicas por toda Europa.

Durante la Edad Media continuó usándose únicamente con fines curativos.

En el siglo XVIII y gracias a los trabajos de G. A. Hirn, empiezan a perfeccionarse los métodos de refinado, obteniéndose productos derivados que se utilizarán principalmente para el engrasado de máquinas.

En el siglo XIX se logran obtener aceites fluidos que empezaran pronto a usarse para el alumbrado. En 1846 el canadiense A. Gesnerse obtuvo queroseno, lo que incrementó la importancia del petróleo aplicado al alumbrado.

En 1859 Edwin Drake perforó el primer pozo de petróleo en Pensilvania.

La aparición de los motores de combustión interna abrió nuevas e importantes perspectivas en la utilización del petróleo, sobre todo en uno de los productos derivados, la gasolina, que hasta entonces había sido desechada por completo al no encontrarle ninguna aplicación práctica.

El 14 de septiembre de 1960 en Bagdad, (Irak) se constituye la Organización de Países Exportadores de Petróleo (OPEP), fundada por el Ministro de Energías venezolano Juan Pablo Pérez Alfonso, junto con un grupo de ministros árabes.

Véanse también: Crisis del petróleo de 1973, Crisis del petróleo de 1979, Invasión de Iraq de 2003 y Guerra del Golfo.

Es de señalar, que derivado de la crisis del petróleo de 1973 y como respuesta a la OPEP, en 1974 la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico OCDE, crea la Agencia Internacional de Energía o AIE, con el objetivo de que los países consumidores de crudo coordinaran la medidas necesarias para asegurar el abastecimiento del petróleo.

Las principales empresas estatales son Aramco (Arabia Saudita), National Iranian Oil Company (Irán), Petróleos de Venezuela Sociedad Anónima PDVSA (Venezuela), China National Petroleum Corporation, Kuwait Petroleum Company, Sonatrach, Nigerian National Petroleum Corpora-

tion, Libya National Oil Co, Petróleos Mexicanos (PEMEX) (México) y Abu Dhabi National Oil Co. En el caso de la mayor empresa rusa, Lukoil, la propiedad gubernamental es parcial.

Reservas

Si la extracción continúa al mismo ritmo que en el 2002, salvo que se encontrasen nuevos yacimientos, las reservas mundiales durarían aproximadamente 32 años.

Se calcula que quedan unas 143.000 millones de toneladas.

Hay entre 6,8 y 7,2 barriles de petróleo por tonelada, en dependencia de la densidad del petróleo. Por tanto, las reservas de crudo se calculan entre 0,97 y 1,003 billones de barriles de petróleo.

Sin embargo el límite de las reservas podría estar más cercano aún si se tienen en cuenta modelos de previsión con un consumo creciente como ha venido siendo normal a lo largo de todo el siglo pasado.

Los nuevos descubrimientos de yacimientos se han reducido drásticamente en las últimas décadas haciendo insostenible por mucho tiempo los elevados niveles de extracción actuales, sin incluir la futura demanda de los consumidores asiáticos.

Por otra parte, la mayoría de las principales reservas mundiales han entrado en declive y solo las de Oriente Medio mantienen un crecimiento sostenido.

Se espera que incluso esos yacimientos entren en declive hacia el 2010, lo que provocaría que toda la producción mundial disminuyera irremediablemente, conduciendo a la mayor crisis energética que haya sufrido el mundo industrializado.

Según la Teoría del pico de Hubbert, actualizada con datos recientes por la Asociación para el estudio del pico del petróleo, el inicio de dicho declive se habría producido en torno a 2007.

La Agencia Internacional de la Energía reconoció en 2010 que el cénit de la extracción mundial de petróleo convencional se había producido en 2006.

Existen otros tipos de reservas de hidrocarburos, conocidos como bitúmenes, el cual es petróleo extrapesado, cuyas reservas más conocidas son las de bitumen de las Arenas de Atabasca en Canadá, y la faja petrolífera del Orinoco en Venezuela.

Según cálculos de la estatal venezolana PDVSA, la unión de estas reservas no convencionales con reservas convencionales le da a Venezuela el primer puesto como el país con mayores reservas de hidrocarburos en el planeta.

Consumo

Durante el año 2004, el consumo mundial de petróleo se elevó un 3,4% y alcanzó los 82,4 millones de barriles al día.

Los responsables de casi la mitad del aumento son Estados Unidos y China, que en la actualidad utilizan 20,5 y 6,6 millones de barriles diarios, respectivamente.

Amenazas para la sociedad y medio ambiente

Contaminación

El petróleo tiene el problema de ser insoluble en agua y por lo tanto, difícil de limpiar.

Además, la combustión de sus derivados produce productos residuales: partículas, CO₂, SO_x (óxidos de azufre), NO_x (óxidos nitrosos), etc.

En general, los derrames de hidrocarburos afectan profundamente a la fauna y vida del lugar, razón por la cual la industria petrolera mundial debe cumplir normas y procedimientos estrictos en materia de protección ambiental.

Casi la mitad del petróleo y derivados industriales que se vierten en el mar, son residuos que vuelcan las ciudades costeras.

El mar es empleado como un accesible y barato depósito de sustancias contaminantes.

Otros derrames se deben a accidentes que sufren los grandes barcos contenedores de petróleo, que por negligencia transportan el combustible en condiciones inadecuadas.

De cualquier manera, los derrames de petróleo representan una de las mayores causas de la contaminación oceánica.

Ocasionan gran mortandad de aves acuáticas, peces y otros seres vivos de los océanos, alterando el equilibrio del ecosistema.

En las zonas afectadas, se vuelven imposibles la pesca, la navegación y el aprovechamiento de las playas con fines recreativos.

Cambio climático

La combustión de los derivados del petróleo es una de las principales causas de emisión de CO₂, cuya acumulación en la atmósfera favorece el cambio climático.

Alternativas al petróleo

Como sustancias alternativas a los combustibles derivados del petróleo se encuentran el biodiésel, aceite combustible con características comparables al diésel que se extrae principalmente de las semillas oleaginosas de diferentes plantas y el bioetanol, alcohol procedente de restos vegetales, que se puede utilizar mezclándolo con otros combustibles o para la fabricación de éteres, que son bases para fabricar combustibles más ecológicos.

Principales petroleras estatales de Latino América

-ARGENTINA.

ENARSA (acrónimo de Energía Argentina S.A.) es una empresa pública argentina dedicada al estudio, exploración y explotación de yacimientos de hidrocarburos, el transporte, almacenaje, distribución, comercialización e industrialización de estos productos y sus derivados, el transporte y distribución de gas natural, y la generación, transporte, distribución y comercialización de energía eléctrica.

La titularidad de la empresa está repartida en un 53% perteneciente al Estado nacional, un

12% en manos de las provincias y el resto a comerciarse en la bolsa de comercio.

ENARSA cuenta entre sus activos el monopolio legal sobre de la exploración y explotación de la plataforma submarina del Mar Argentino.

Yacimientos Petrolíferos Fiscales (YPF) Sociedad del Estado, fundada en 1922, fue la primera petrolera estatal de América latina y modelo sobre el que se constituyeron entre otras, Petrobras, perteneciente a Brasil.

En su momento la mayor empresa del país que perteneció al Estado argentino hasta su privatización durante la presidencia de Carlos Saúl Menem.

El 3 de mayo del 2012 el Congreso de la Nación Argentina aprobó el proyecto de ley para expropiar YPF, regresándola a manos del Estado Argentino en un 51 % de su paquete accionario.

-BOLIVIA.

YPFB (Yacimientos petrolíferos fiscales bolivianos) es la empresa estatal boliviana encargada de la exploración y procesos de destilación y venta en Bolivia, debido a la crisis económica que atraviesa el país el gobierno boliviano está analizando crear otra empresa.

Empresa nacionalizada el 1 de mayo de 2006 de manos de trans-nacionales pertenecientes de países de origen como estados unidos, brasil, España, etc... de donde se recuperó el 100% de las regalías para el estado y repartiendo a sus 9 gobernaciones con un impuesto directo a las producciones de hidrocarburos.

-BRASIL.

Petrobras es una empresa mixta integrada de energía de origen brasileño.

El 51% de sus acciones en manos del Estado brasileño, el mayor accionista por ser las fuentes de energía uno de los mayores intereses públicos del estado brasileño; y el 49% en manos privadas.

La empresa está en cuarto lugar en el ranking de las mayores empresas petrolíferas internacionales de capital abierto en el mundo, además de ser la mayor compañía de América Latina.

Petrobras opera en forma activa en el mercado internacional de petróleo como así también a través del intercambio de una importante diversidad de productos relacionados con la industria hidrocarbúrfica.

Entre otras cosas, Petrobrás se destaca por utilizar alta tecnología en operaciones de exploración y producción de petróleo en aguas abiertas (off shore) contando con el récord de la planta de producción de crudo más profunda del mundo.

En noviembre de 2007 fue descubierto en Brasil el megacampo de Tupi, en la "Bacia de Santos, con una reserva estimada por la Petrobras de entre 5 mil millones y 8 mil millones de barriles de petróleo, uno de los más grandes descubrimientos de petróleo del mundo desde 2000.

El 14 de abril de 2008 Petrobrás anuncia el descubrimiento del megacampo Carioca, cinco veces más grande que el de Tupi, con reservas cer-

canas a los 33 mil millones de barriles de petróleo equivalente.

-CHILE.

La Empresa Nacional del Petróleo (ENAP) es una empresa estatal chilena dedicada a la exploración, producción y comercialización de hidrocarburos y sus derivados.

Depende del Ministerio de Minería. Actualmente. Los últimos proyectos de extracción de ENAP fueron en Magallanes, Patagonia, actualmente ya no extrae petróleo, solo importa, refina y comercializa combustible.

-COLOMBIA.

Ecopetrol S.A. (Empresa Colombiana de Petróleo) es una Sociedad Pública por acciones, del estado colombiano, dedicada a explorar, producir, transportar, refinar y comercializar hidrocarburos.

Con utilidades promedio en los últimos 5 años superiores a los 1.2 billones de pesos anuales y exportaciones en el mismo período por más de 1.981 millones de dólares, es la cuarta petrolera estatal más grande de América Latina.

Es la primera compañía de petróleo de Colombia, es listada en el puesto 303 entre las empresas más grandes del mundo por Forbes y como la cuarta petrolera a nivel latinoamericano por detrás de Petrobras, Pemex y PDVSA en 2012.

Recientemente la firma Platts ubicó a esta petrolera como una de las 14 mejores del mundo, primera en América Latina y 4ta del continente.

-ECUADOR.

Petroecuador (Empresa Estatal Petróleos del Ecuador) es una empresa estatal ecuatoriana, creada el 26 de septiembre de 1989, encargada de la explotación de hidrocarburos.

El Estado, directamente por medio de Petroecuador o por contratos de asociación con terceros, asume la exploración y explotación de los yacimientos de hidrocarburos en el territorio nacional y mar territorial. (MCR)

-MEXICO.

Petróleos Mexicanos (PEMEX) es una empresa estatal mexicana, creada en 1938, que cuenta con un monopolio constitucional para la explotación de los recursos energéticos (principalmente petróleo) en territorio mexicano, aunque también cuenta con diversas operaciones en el extranjero. PEMEX es la única empresa que puede explotar el petróleo en México.

Actúa bajo la supervisión de un consejo de administración, cuyo presidente es el Secretario de Energía, actualmente el Lic. Pedro Joaquín Coldwell.

El Director General de PEMEX (el cual es el encargado de las operaciones diarias) es Emilio Lozoya Austin.

Actualmente, en México se está llevando a cabo un debate que eventualmente puede o no derivar en un proceso para permitir el ingreso de capital particular en el petróleo, ya sea este ex-

tranjero o nacional.

En el año 2009 la empresa De Goyler & McNaughton, Netherland & Sewell y Ryder Scott certificó la existencia de un gran yacimiento petrolero en la región de Chicontepec en el Estado de Veracruz, la cual en términos de volumen equivale a la mitad de las reservas probadas de Arabia Saudita, al 78% de las reservas de Canadá y son iguales a las reservas petroleras de Irán, lo que colocaría a México dentro de los cuatro primeros países con mayor número de reservas petroleras en el mundo, sin embargo se requiere de una gran inversión para explotar al máximo este yacimiento.

-PERÚ.

En el Perú la empresa estatal Petroperú S.A. es, desde su fundación el 24 de julio de 1969, la encargada de la explotación de los yacimientos petroleros ubicados en este país sudamericano.

Actualmente PETROPERU S.A. se dedica a actividades de refinación, transporte y comercialización de productos terminados, luego del proceso de privatización del gobierno de Alberto Fujimori, en el que se vendió y concesionó diferentes lotes de producción del norte y selva, así como refinerías importantes como La Pampilla.

-URUGUAY.

La empresa estatal ANCAP realiza exploraciones marítimas y en tierra en búsqueda de hidrocarburos, el 31 de marzo de 2011 su presidente Raúl Fernando Sendic confirmó la existencia de petróleo en el departamento de Durazno.

-VENEZUELA.

Petróleos de Venezuela, Sociedad Anonima (PDVSA) es una empresa estatal que se dedica a la explotación, producción, refinación, petroquímica, mercadeo y transporte del petróleo venezolano.

Fue creada el 1 de enero de 1976.

También es clasificada por la revista internacional Fortune como la empresa número 35 entre las 500 más grandes del mundo.

Petróleos de Venezuela está de tercera en el ranking de las 50 empresas petroleras del mundo, sólo superada por Saudi Aramco, de Arabia Saudita, y por ExxonMobil, de Estados Unidos.

Entre sus mayores activos internacionales están las refinerías Citgo en los Estados Unidos de América de la cual es propietaria en un 100%, la Ruhr Oil en Alemania, la cual posee en un 50%, y la Nynas, en Suecia, en la cual es propietaria equitativamente con una empresa petrolera de Finlandia y Suiza



Convenio Multilateral Iberoamericano de Seguridad Social

El convenio multilateral iberoamericano de Seguridad social del 10 de noviembre del 2007, ha entrado en vigor en España el 1 de mayo de 2.011. (BOE de 8 de enero de 2.011).

Para que este convenio pueda aplicarse por cada uno de los estados parte que lo han ratificado, es requisito, además, que cada estado parte suscriba el acuerdo de aplicación que desarrolla dicho convenio.

A continuación se indican los países que aplican este convenio multilateral y la fecha de entrada en vigor en cada uno de dichos países:

- República Argentina 01-08-2.016.
- Bolivia 01-05-2.011.
- Brasil 19-05-2.011.
- Chile 01-09-2.011.
- Ecuador 20-06-2.011.
- El Salvador 17-11-2.012.
- España 01-05-2.011.
- Paraguay 28-10-2.011.
- República del Perú 20-10-2.016.
- Portugal 21-07-2.014.
- Uruguay 01-10-2.011.

A quien se aplica el convenio multilateral

A las personas con independencia de su nacionalidad, que trabajen o hayan trabajado en uno o varios estados parte, así como a sus familiares beneficiarios y derechohabientes.

Que prestaciones se pueden obtener con el convenio multilateral

El convenio se aplica a las siguientes prestaciones de carácter contributivo de la seguridad social:

- Prestaciones económicas de invalidez.
- Prestaciones económicas de vejez.
- Prestaciones económicas de supervivencia.
- Prestaciones económicas de accidente de trabajo
- Y de enfermedad profesional.

Como se obtienen las prestaciones

- Invalidez.
- Vejez
- Supervivencia.

Para adquirir el derecho a estas prestaciones se pueden sumar los periodos de seguro cumplidos en los estados parte, siempre que dichos periodos no se superpongan.

Existen reglas de prioridad para el cómputo de los periodos de seguro superpuestos en dos o más estados parte.

Con carácter general, priman los obligatorios frente a los voluntarios, de manera que cuando estos periodos coincidan en el tiempo, se tendrán en cuenta los obligatorios.

No obstante, la institución competente del

estado parte en el que se han cumplido los periodos de seguro voluntario podrá tenerlos en cuenta para el incremento, en su caso, de la cuantía de la pensión que le reconozca.

Las instituciones competentes de cada uno de los estados parte en los que se han cumplido los periodos de seguro, examinarán por separado la solicitud de pensión en la forma siguiente:

-Examinará y reconocerá la prestación que, en su caso, le corresponda al interesado considerando únicamente los periodos de seguro cumplidos bajo la legislación de ese estado parte.

-Si, teniendo en cuenta exclusivamente los periodos de seguro acreditados en ese estado parte no alcanza derecho a la prestación, se tomarán también en consideración los periodos cumplidos de seguro en otros estados parte.

En este caso, el importe de la pensión no será íntegro, sino según la proporción existente entre los periodos de seguro cumplidos por el interesado en todos los estados parte que aplican el convenio (prestaciones prorrateadas).

En todo caso, aunque el interesado pudiera tener derecho a pensión en un estado parte con los periodos de seguro acreditados en el mismo exclusivamente, éste puede optar por la pensión prorrateada una vez totalizados los periodos de seguro de los otros estados parte.

Esta opción deberá hacerse separadamente para cada estado parte y solo surtirá efectos para el estado en que se solicite.

En el supuesto de pensión de jubilación de la seguridad social española, la totalización de periodos cumplidos bajo la legislación de otros países parte, se utiliza, asimismo, para determinar la edad a la que se puede acceder a dicha prestación.

-Si la duración de los periodos de seguro cumplidos bajo la legislación de un estado parte es inferior a un año y, por sí mismos estos periodos no dan derecho a pensión en este estado parte, la institución correspondiente del mismo no reconocerá ninguna prestación, los periodos citados se tendrán en cuenta, si fuera necesario por las instituciones competentes de los demás estados para el reconocimiento del derecho y la determinación de la pensión según su propia legislación.

-Si los periodos acreditados en cada uno de los estados parte no alcanzan el año, pero sumando los mismos fuera posible adquirir el derecho a prestaciones bajo la legislación de uno o varios países, las instituciones competentes correspondientes tendrán en cuenta dichos periodos, reconociendo, en su caso, la prestación prorrateada.

Las prestaciones previstas en el convenio se podrán percibir con independencia de que el interesado se encuentre o resida en el territorio de cualquiera de los estados parte que lo apliquen.

Las instituciones competentes de cada estado parte abonarán sus propias prestaciones directamente al beneficiario.

No obstante, de las cuantías recibidas por un estado parte al beneficiario, se podrán deducir las cuantías superiores a las debidas abonadas por el otro estado.

Esta deducción se podrá realizar en las condiciones y los límites establecidos por la legislación del estado parte que realiza la deducción, como si se tratase de una cantidad pagada en exceso por ella.

Si la legislación de un estado parte contiene cláusulas de reducción o suspensión de la pensión para el caso de pensionistas que ejerzan una actividad laboral, éstas les serán aplicables aunque dicha actividad se ejerza en el territorio de los otros estados.

Accidente de trabajo y enfermedad profesional

El derecho a la prestación se determina por el estado parte a cuya legislación se hallase sujeto el trabajador en la fecha de producirse el accidente o de contraerse la enfermedad.

Donde se presentan las solicitudes

Para la presentación de solicitudes de prestaciones, así como para la obtención de información, el interesado debe dirigirse a la institución competente u organismo de enlace del estado parte en que resida.

La fecha de presentación de la solicitud en la institución competente u organismo de enlace del estado de residencia, será considerada como fecha de presentación de la solicitud en la institución competente de los otros estados, siempre que se aleguen periodos de seguro en ellos o que de la documentación presentada se deduzca la existencia de los mismos.

Respecto a la pensión de vejez, la solicitud no se considerará presentada en aquellos estados parte en los que no se alcance la edad exigida para tener el derecho a dicha pensión, ni respecto de aquellas solicitudes en las que se hubiera manifestado expresamente que se desea aplazar sus efectos.

Si el interesado reside en el territorio de un tercer estado, deberá dirigir su solicitud a la institución competente u organismo de enlace del estado bajo cuya legislación él o el causante hubieran estado asegurados por última vez.

En España

El centro de atención e información de la seguridad social más próximo a su domicilio (Instituto Nacional de la Seguridad Social) o Las direcciones provinciales del instituto social de la Marina, cuando se trate de trabajadores incluidos en el régimen especial de trabajadores del mar.

En Argentina

Administración general de la seguridad social -ANSES-.

En Bolivia

Gestora de la seguridad social de largo pla-

zo.

En Brasil

El instituto nacional de la seguridad social (INSS).

En Chile

Las administraciones de fondos de pensiones, para los afiliados al sistema de pensiones basado en la Capitalización individual.

El instituto de previsión social, para los afiliados a los regímenes previsionales por él administrado.

En Ecuador

El instituto ecuatoriano de la seguridad social (IESS).

En el Salvador

Superintendencia de pensiones del Salvador.

En Paraguay

El instituto de previsión social (IPS). El fondo de jubilaciones y pensiones del ministerio de hacienda.

La caja de jubilaciones y pensiones de la administración nacional de electricidad (ANDE).

La caja paraguaya de jubilaciones y pensiones del personal de la Itaipú Binacional.

El fondo de jubilación y pensiones para miembros del poder legislativo.

La caja de seguros sociales y obreros ferroviarios.

La caja de jubilaciones y pensiones de empleados bancarios y afines.

La caja de jubilaciones y pensiones del personal municipal.

En Perú

Oficina de normalización previsional (ONP). Superintendencia de banca, seguros y AFP (SBS).

En Portugal

Centro nacional de pensiones.

En Uruguay

Banco de previsión social.

La caja de jubilaciones y pensiones bancarias.

La caja de jubilaciones y pensiones de profesionales universitarios.

El servicio de retiros y pensiones policiales.

El servicio de retiros y pensiones de las fuerzas armadas.

El banco de seguros del estado.

***Otros datos de interés**

-Todo periodo de seguro acreditado bajo la legislación de un estado parte antes de la entrada en vigor del convenio, será tomado en cuenta para la determinación de los derechos originados al amparo del mismo.

-Las prestaciones que hayan sido denega-

das o reconocidas por uno o varios estados parte antes de la entrada en vigor del convenio, podrán ser revisadas al amparo del mismo a petición de los interesados. No obstante, no se revisarán las prestaciones abonadas que hayan consuistido en un pago único.

-La aplicación del convenio permite el examen del derecho a prestaciones por contingencias que hubieran tenido lugar con anterioridad a la fecha de su entrada en vigor, si bien el abono de las mismas tendrá únicamente los efectos retroactivos previstos en la legislación del estado que las reconoce y no se realizará por periodos anteriores a su vigencia.



Ternasco de Aragón

El ternasco de aragón fue la primera carne fresca reconocida con una denominación específica allá por el 1989, desde entonces ya han pasado unos días.

En este tiempo, los productores de la provincia no solo se han dedicado a velar por mantener la calidad de los corderos de esta tierra, pero también a su vez por adaptar y modernizar las explotaciones manteniendo sus ancestrales raíces.

De todas las ganaderías, y más especialmente y en concreto la del ovino, es una de las actividades que más población fija en el medio rural, y esto, en esta zona en Teruel, un territorio con menos de ocho habitantes por kilómetro cuadrado, es vital.

Además el pastoreo permite gestionar de forma sostenible los recursos naturales, moldear y modelar el paisaje. El objetivo es el de llegar a criar el mejor cordero.

El ternasco de Aragón puede ser de tres razas autóctonas aragonesas:

- La ojinegra de Teruel,
- La roya bilbaina.
- La rasa de Aragón.

Los corderos tendrán un peso en canal sacrificado entre ocho y doce kilos y medio, estos corderos solo se alimentan con cereales naturales y con leche materna por descontado.

El resultado inigualable es una tierna carne, con un sabor suave y a la vez homogéneo.

Como lo comas da igual, siempre está carne está igual de esplendida.

Puede ser parte del bocadillo en la merienda, o un apetitoso almuerzo, en un asado o puede llegar a ser parte de un crujiente sorbete pero siempre es un único y esplendido manjar.

Además de ser una de las más saludables carnes que puede usted probar en Esta Tierra.

Un ángel llamado Wi Fi.

Recuerdo, cuando llegué a Dublín y comencé a entablar una amistad con la familia de la oficina. Nunca me había dado cuenta, hasta entonces, ¡qué tan unidos estábamos!

Un día tuve que ir al hospital (iyo que soy como un roble y nunca tomo ni una aspirina!) y allí lo comprobé.

Aquella mañana gris de otoño , me encontraba en la ciudad, enfundada en mis tacos altos, traje sastre y lista para ir a una reunión cuando en el camino me atrapó una lluvia torrencial dublinesa. Paré un minuto porque no podía ver y allí fue cuando escuché el llanto de un cachorro pequeño muy cerca del borde del puente.

Apenas podía divisar su carita negra, llena de barro, su naricita y ojitos pequeños y debo confesar, me conmovió.

Sabía que, si lo dejaba allí, se precipitaría al fondo del canal. Y lo traté de alcanzar, antes que el río estirara sus brazos sobre él y lo convirtiera en su presa (ahora aprendí que se debe pedir ayuda y una sola ino lo puede todo!).

Me saqué los zapatos rápidamente y forcejeando un poco, con mi cuerpo pegado al borde del agua, ¡logré rescatarlo y meterlo dentro de mi tapado! El viento voló mi paraguas, y mi bolso cayó al agua. Estábamos los dos empapados, embarrados y llorábamos.

Mis pertenencias flotaban en el Río Liffey...

Me quedé con la mirada suspendida en las aguas y como Cenicienta... sin nada, ni zapatitos ¡y sintiéndome como una calabaza!

Caminé descalza unos metros, pero en uno de los pequeños escalones empinados de la zona de Temple Bar, me resbalé y caímos los dos rodando hasta el final de la escalera.

Cuando desperté, estaba en el hospital y al lado de mi cama yacía una canasta y dos ojos renegridos me observaban.

No había sido un sueño, el perrito al que bautizamos Wi-Fi, un ramo de flores inmenso y las chicas y chicos de la oficina se encontraban desparramados por la habitación, en las sillas, sobre

mi cama y ¡hasta en el suelo! trabajando con sus computadoras.

Esa mañana debíamos entregar varios libros corregidos a la editorial. Pero igual, ellos, estaban allí conmigo, y sin descuidar sus tareas que yo ¡tanto recalcabá que debían terminarse o se quedaban sin helados de postre! Cuestión que, para nosotros, ese presente delicioso, se ha convertido en tradición.

¿Pero cómo había llegado allí? Uno de los asistentes de Starbucks donde yo tomaba café cada mediodía , me había visto caer sobre la acera y llamó al 999.

Él les había avisado a todos y allí estaban.

Cuando miré hacia mi derecha, la enfermera me llamó por mi nombre y me preguntó qué día era y le contesté: ¡uno de los más felices, ¡estoy viva y todos están trabajando aquí!

Wi Fi creció con nosotros en la oficina hasta que una noche de invierno, rodeados por todos, y debido a una enfermedad congénita, partió al cielo de los perritos.

Porque estoy convencida, que, si existe un paraíso para los humanos, ¡también hay uno para ellos!

En la oficina tenemos un retrato de él porque sabemos que nuestro fiel y amoroso canino Wifi hoy es un ángel con alitas ¡y sigue estando presente!

Muchas veces, si no hubiera sido por él hubiéramos sido asaltados o estafados en nuestra buena fe (pero sus historias las dejaré para otro encuentro).

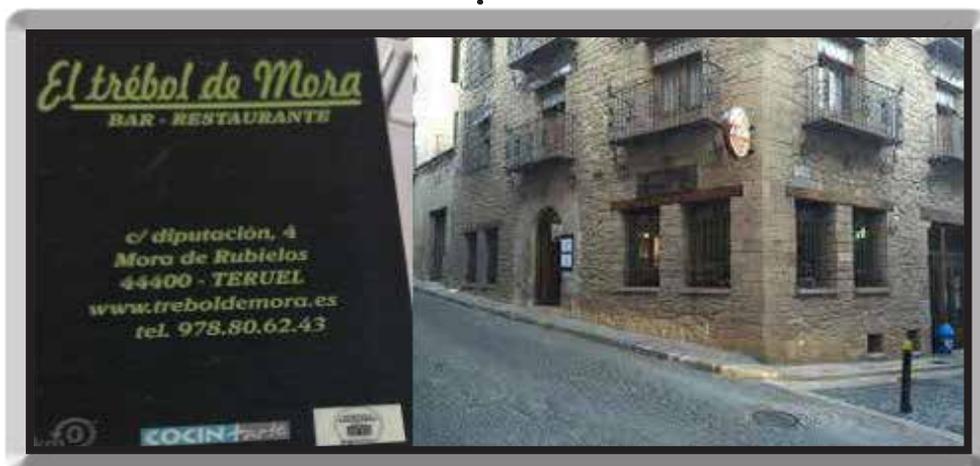
Debajo de su foto, firmamos todos y escribimos esta frase que esperamos sirva de consuelo a quienes hayan perdido a un ser querido humano o no:

—“Wi Fi, sabemos que cada vez que alguien se va, tú lo cuidarás, como lo haces con nosotros. Tu familia de letras que te ama ”.

Ada Noemí Zagaglia

Derechos reservados de autor.

Dublin, Irlanda.



Cambio de un baldosín

Pasos a seguir

1º Golpee suavemente con un cincel de albañil, de unos 2cm. de ancho, y rompa el baldosín por el centro y en sentido transversal. Cuando esté roto del todo retire los trozos. Deje todo bien limpio.

2º Elimine todo el mortero seco que quede en el hueco, puede ayudarse del cincel y del martillo, para evitar profundizar mucho coloque el cincel a 45º con respecto a la superficie, después dejelo todo bien limpio.

3º Meta en agua fría el baldosín a colocar y humedezca el espacio resultante por el baldosín viejo y llénelo de pegamento.

4º Coloque el bramante o un hilo fuerte atravesado sobre el pegamento. A continuación. Ponga el baldosín en el hueco alineándolo a lo largo y dejándolo caer, compruebe que queda alineado con los otros viejos si tubiese que añadir más pegamento, tire del bramante por los extremos, retire el baldosín y añada el pegamento necesario. Una vez nivelado, apoye una mano sobre él y con la otra tire del hilo con cuidado.

5º Para asentar el baldosín, sosténgalo con una mano y golpee con el mango del martillo suavemente. De esta forma el pegamento se reparte por igual en el espacio.

6º Con los guantes repase los bordes y alise el sobrante del pegamento sin sacarlo de las juntas. Después limpie con una esponja y déjelo secar.

Herramientas a emplear

Cincel.
Martillo.
Paleta de lengua de gato.

Materiales

Pegamento en pasta o polvo.
Guantes de goma.
Baldosín.
Esponja.

Como doblar tubos de cobre

En ocasiones, es necesario que un circuito de instalación de fontanería cambie de dirección a lo largo de su recorrido. Para lograrlo, puede usar piezas especiales o bien doblar la tubería usted mismo.

Pasos a seguir

1º El cobre es un material fácil de trabajar, a la vez que reúne unas cualidades excelentes para las instalaciones de fontanería, pues resiste el calor, la presión y la oxidación. Por ello, son muchos los tubos que están fabricados con este material. Para doblarlos, es preciso recocer o ablandar la zona con calor, que al cabo de un cierto tiempo recuperará su dureza original.

2º Marque en el tubo el lugar donde desea doblarlo. Calcule también el ángulo de flexión.

3º Para recocer esa parte es decir, calentar y ablandar el tubo, utilice un soplete. Dicho soplete puede ser de butano. Propano e incluso oxiacetilénico. Aplique la llama sobre la superficie hasta que observe que se pone rojiza oscura.

4º Sumerja o salpique el tubo aún caliente con agua fría. Con esta operación conseguirá que el cobre se vuelva maleable.

5º Observará que con el recocido, la zona a quedado de color negro. Por lo tanto deberá limpiarla sobre todo si la instalación debe de ir a la vista, hagálo con papel suave de lija.

6º Para doblar correctamente el tubo, deberá proveerse de una herramienta llamada corta tubos. Está formada por dos brazos de palanca unidos por un rodillo. Uno de ellos obliga al tubo mientras que el otro tiene una guía que le da forma. El rodillo lleva una marca a partir de la cual comienza la flexión, debe de hacerla coincidir con la señal que usted a marcado. Introduzca el tubo sujeto con una mano al brazo fijo y doble el móvil hasta obtener una curva.

7º Para cortar utilice un cortador que va provisto de una rueda dura que marca progresivamente el material hasta cortarlo. Colóquela sobre la señal, apriétela y gire el cortador alrededor del tubo. Repita esta operación hasta que los trozos se separen.

Materiales.

-Cubo. -Tubos de cobre.

Herramientas.

-Metro. -Soplete.
-Corta tubos.
-Lija para metales.
-Herramienta para doblar tubos.



Montaje de una toma trifásica

Muchos de lo electrodomésticos de gran potencia como por ejemplo los calentadores de agua, lavadoras, hornos, etc... necesitan alimentarse por corriente trifásica y, en consecuencia, deben ir conectados a un enchufe adecuado al circuito.

Pasos a seguir

1º Para una toma de corriente trifásica, debe de instalar un enchufe provisto de cuatro orificios tres para alimentación y uno para toma de tierra, como elemento de seguridad. Si se trata de conectar un electrodoméstico fijo, puede sustituir el enchufe por una caja de conexiones estanca, donde se provee de corriente el aparato. En cualquier caso, realice el trabajo antes de revestir las paredes, siempre y cuando, claro está, la instalación vaya empotrada en ellas.

Si la va a dejar exterior, le resultara más cómodo colocar el revestimiento si la superficie está libre de cables. Una vez empotrados los conductos eléctricos en su lugar, fije la salida de éstos en la caja del enchufe, utilice 4 tornillos introducidos en tacos puestos en la pared. Apriételes con firmeza para que no se desprendan al colocar la clavija, pues sus grande patas entran con mucha presión y es preciso tirar de ellas con fuerza. Retire un centímetro de las fundas de los conductores con un pela cables o bien con unas tijeras, cuchilla, un cuchillo, etc... Tenga mucho cuidado en no dañar el alma metálica de los cables. Cuando el enchufe deba de ir instalado en un lugar donde haya , mucha humedad, como una terraza, entonces emplee uno estanco.

2º Con un destornillador del ancho adecuado, conecte los cables a los bornes de la placa del enchufe, en la que se encuentran los orificios, donde se introducen las platinas de la clavija. Apriete a fondo para evitar cortocircuitos o falsos empalmes. Si la instalación de la vivienda no está conectada a tierra, sera inútil que instale el cable destinado a está. Pues de nada servirá.

3º Después de realizar las conexiones atornille firmemente la placa base del enchufe. El emplazamiento de está adquiere una gran importancia cuando va en la cocina, tenga en cuenta unas medidas de seguridad básicas. Si las paredes de la habitación tienen zócalo, coloque el enchufe por encima de él, en el caso de que no lo haya, póngalo a 25 centímetros como mínimo del suelo, así estará lejos de la humedad que se produce al fregar el enlosado y protegido de salpicaduras. También debe de estar a 1 metro como mínimo del fregadero.

4º Para terminar, atornille la tapa del enchufe en la que se conecta la clavija. En está ocasión, como en los otros pasos, la fijación debe de estar bien firme.

Materiales.

-Conductores. -Tacos. -Tornillos.
-Enchufe trifásico.
-Tubos o manguera para empotrar.

Herramientas.

-Pela cables. -Taladro. -Martillo. -Destornillador.

El cerezo, 3ª parte.

El sol me daba de frente y me hacía bajar la vista, de repente vi una sombra alargada pararse delante de mi.

Con la mano haciendo sombra sobre mis ojos levanté la mirada para encontrar la de un chico que me resultaba familiar. Sin dudarle ni un segundo supe que quien estaba enfrente de mi no era otro que Carlos, el Carlos de mi verano azul.

Él también me reconoció enseguida, yándonos la mano cordialmente nos saludamos y empezamos la típica conversación de la gente que lleva tiempo sin verse, como estas, que es de tu vida, que haces aquí.

Nos sentamos debajo del cerezo en una especie de banco de piedra que nos hizo el abuelo antaño, cuando todo giraba en torno a él.

Me dijo que cuando nosotros dejamos de venir por aquí a la muerte de mis abuelos, a él le dio por venir un verano, recordaba con cariño como lo acogimos el verano que pasó con nosotros y se instaló unos días en la única pensión del pueblo decidido a pasar unos días de retiro a raíz de la muerte de su madre.

Conoció a una chica, se enamoraron y se

instaló aquí definitivamente cuando se casó con ella. Me gustó que viviera aquí porque era como si un trocito de nosotros todavía siguiera por estos lares.

Me contó que se había enterado que habíamos vendido el terreno y la casa del abuelo y no pudo evitar volver para ver por última vez la inmensidad el cerezo.

Nos levantamos cuando vino un operario a decirnos que nos téamos que ir de aquí porque iban a empezar el derribo del árbol.

Nos despedimos con un abrazo y un fuerte apretón de manos y la promesa de seguir en contacto, cosa que ambos sabíamos que no iba a suceder. Eché una última mirada a mis espaldas cuando oí el rugir de la máquina arrancando de raíz el grandioso árbol de mi niñez, giré la vista con lágrimas en los ojos y me juré no volver jamás a pasear por los recuerdos de mi infancia arraigados a los abuelos, la casa y el cerezo.

Mariafe Chorda Abad



La Navidad

Ausencia



En primer lugar que soy católico pero no tiene nada que ver el tocino con la velocidad.

Que bonita sería la Navidad si se celebra con el fundamento que en sí significa pero que Navidad celebramos la fiesta de más consumo y la más hipócrita del año.

Los precios se disparan, las gente se vuelven locos comprando y para que, para reunirse con la familia. Señores hay 365 días al año nos no podemos reunir cualquier otro día tenemos que esperar cada año he ese día.

Por cierto cuantos personaje célebres ha quedado en la historia como Jesús Cristo pues si tuviéramos que celebrar el nacimiento de todos ¿cuantas navidades celebraríamos al año?

Ha por cierto que pasa con el alumbrado navideño, ¿si lo pagara las compañías poco alumbrado?

Abría estamos luchando todos sobre la pandemia y ahora resulta que con el dichoso alumbrado y las reuniones familiares lo estamos estropeando todo. ¡Señores que no pasa nada si un año no se reúnen las familias, si no hay alumbrado por eso nos no vamos a morir!

Nos vamos a morir con este virus si no tenemos un poco de sentido común, no se pueden reunir más 6 personas y luego con el encendido navideño vamos todos como borregos.

No lo entiendo pero somos tontos idiotas qué coño pasa hay Navidad.

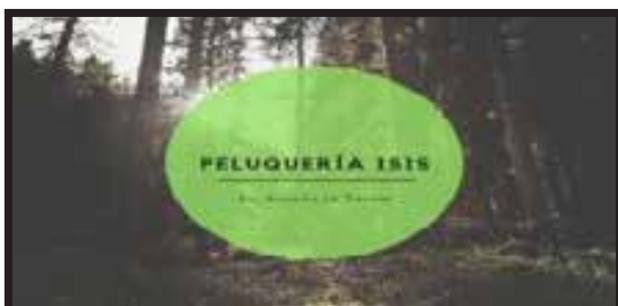
Ese día todos somos muy buenos para la guerra, nos acordamos de los emigrantes, de las personas que están solas, de los enfermos de los que viven en la calle, de los desahuciados, de los que pasan hambre ese día, todos somos muy buenos.

Pasa ese día y ya no acordamos de nadie ¿porque no somos buenos todo el año?

Señores si no ponemos, un poco de sentido común, la Navidad nos no matara pero este virus si. Bueno cada uno tiene lo quiere que nos no pases nada.

Feliz Navidad para todos.

Matías Gámez Regál



Hijo grande... su corazón como sacos de arena,
caballero de blanca sonrisa,
el aire se desgarró como una rosa en llama.

¿Quién me dio estas palomas?,
para el claro panal
de sangre ardida que me llevo.

En la noche extraño sus caricias,
iba llorando en silencio,
cuando se hacía tierno se metía en mi cama,
ya no lo veré yendo al colegio
y gritaré... ¿Dónde éstas?



Cuando anochezca,
el mar de los ojos amargos,
y al borde de la cama,
aunque no me oigas rezaré.

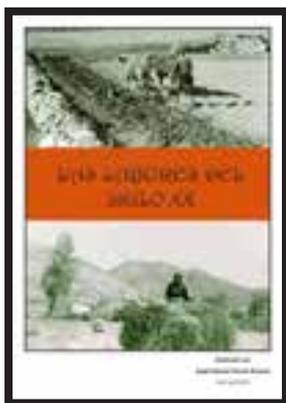
Solo me pierdo,
solo sólo y vacío,
mis cielos, mis nubes, mis soles,
mis amaneceres de rojo,
muriéndome en tus mares.

Envuelto en su manto celeste y blanco,
en medio de nubes de verano,
me darás la paz para enjuagar mi llanto.

Noemi Salazar
30/10/2020. Ambato - Ecuador
Derechos Reservados



Las labores del siglo XX



Las labores del siglo XX es un estudio de los trabajos que se realizaban en los pueblos de Babia.

Estos trabajos eran similares en las comarcas limítrofes en las provincia de León y Asturias, a principios del siglo XX hasta los años 60.

Estos trabajos o labores eran repetitivos y se realizaban año tras año

siguiendo las tradiciones de varias generaciones atrás.

En los trabajos los dividiremos en:

-Trabajos habituales que se realizaban todos los días o por lo menos aquellos que se repetían una o varias veces al mes.

-Trabajos estacionales dependiendo de la estación que se hacían y únicos en el año, para los cuales se empleaban varios días en realizarlo pero eran trabajos puntuales y necesarios.

Teniendo 14 capítulos de todos los trabajos repetitivos durante el año.

Empleando para ello las mismas herramientas que sus antepasados, y siguiendo unas normas establecidas en épocas inmemorables. Herramientas sencillas, todas ellas manuales y a lo sumo con mecanismos muy primitivos.

Desde niño se empezaba guardando las vacas o las veceras y los mayores se dedicaban a los trabajos de casa y al cuidado de las vacas mientras el matrimonio se empleaba en tareas del campo que eran más duras y requerían una fuerza mayor.

Muchos de estos trabajos que describo ya no se realizan y solo quedan en la memoria de los mayores del lugar.

Los jóvenes no saben cómo se realizaban.

He querido hacer un resumen de todo ello para que haya constancia de cómo se trabajaba, las herramientas empleadas y lo duro que era este trabajo.

Un trabajo que les permitía subsistir y de esta forma poder vivir. Todo ello para tener una economía de subsistencia mínima y poder sobrevivir.

El Trabajo lo hice en el año 2016 y serbio para documentar los murales del pueblo de Lago de Babia.

En el año 2019 hace una gran obra de pintar murales en las fachadas de sus casas por el pintor de la tierra Manuel Sierra.

Se ha diseñado el proyecto "El Lago de la Cultura" con el objetivo de impulsar un nuevo modelo de crecimiento económico que rescate parte del empleo destruido tras la grave crisis minera sufrida en la zona.

El trabajo comienza así.

Introducción

Las labores del siglo XX es un estudio de los distintos trabajos o labores que se hacían en Babia y en comarcas limítrofes en la primera mitad del siglo XX.

No quepa duda que estos trabajos eran una repetición de los que se hacían desde tiempos inmemorables un tanto repetitivos y que llegado los años 70 sufrieron una profunda modificación en todos los aspectos gracias a la introducción de la maquinaria agrícola y el cambio de pasar de una economía puramente de subsistencia a una economía basada en la producción láctea.

En los trabajos los dividiremos en:

-Trabajos habituales que se realizaban todos los días o por lo menos aquellos que se repetían una o varias veces al mes.

-Trabajos estacionales dependiendo de la estación que se hacían y únicos en el año, para los cuales se empleaban varios días en realizarlo pero eran trabajos puntuales y necesarios.

Todo ello lo describiré minuciosamente, no solo la realización sino las herramientas empleadas en ellos, ya que muchos de ellos hoy en día no se realizan y los jóvenes no tienen ni idea de como se llevaban a cabo.

Ira ambientado con fotos para darle un color y un ambiente especial, para recordar lo que trabajaron nuestros antepasados.

Para situarnos en los años 1900 hay que decir que las familias normalmente estaban formadas por tres generaciones, abuelos, padres e hijos, conviviendo todos en una misma casa, y aportando todos ellos su trabajo al colectivo del hogar.

Desde niño se empezaba guardando las vacas o las veceras y los mayores se dedicaban a los trabajos de casa y al cuidado de las vacas mientras el matrimonio se empleaba en tareas del campo que eran mas duras y requerían una fuerza mayor.

Comúnmente el hijo mayor se quedaba con los padres, se casaba y su mujer iba a vivir a casa de los suegros, y estos tenían varios hijos.

Para seguir leyéndolo aquí os dejo el enlace a mi blog donde esta puesto.

<https://cosasdeamga.es/las-labores-del-siglo-xx/>

Angel Manuel García Álvarez



La poesía de Mónica Andrea Lago

Cuenta el cuento
del que cuenta
siempre cuentos sin control
que los cuentos que nos narra
aquel viejo narrador
son los cuentos que se cuentan
poniendo mucha pasión.
Sigue diciendo el cuento
de aquel viejo contador,
que contando aquel cuento,
también hablo de su amor.
Que te cuenten y me cuenten
que nos cuenten a los dos,
un cuento de hadas contado
por un viejo contador
que nos hable de un príncipe
encantado por amor,
que fue convertido en ave
y por el cielo azul voló
en busca de una princesa,
que enamorada logró
colocarlo en jaula de oro
y que él su sentir cantó
desde lo hondo del pecho...
Que nos cuenten a los dos
ese cuento y este otro
y aquel que habla de un ogro...
y el del zapatito aquel
que quedó en una escalera
en busca del pie en el que
calce como anillo al dedo.
Y que nos vuelvan a contar
esos cuentos ya olvidados
y que un viejo contador
nos recuerde aquellos cuentos
que reflejan nuestro amor.



Se extraña. Y duele.
Nadie dijo que
es fácil, que todo
iba a ser igual.
La vida sigue,
es cierto...
no podemos
quedarnos atrás.
Dolerá, ¡y como!,
se extrañará, ¡y cuanto!,
puedo decir que
cada día más;
pero si alzas las velas,
si te tornas
verdadero capitán,
de ese barco
que es tu vida,
esos vientos que te impulsen, a seguir en
ese mar, serán...
serán las alma de quienes
a tu lado no hallarás,
pero si cierras tus ojos,
y en silencio
quedas ya,
verás que siguen estando
y por siempre
te guiarán

Mónica Andrea Lago
D/R de autoría.



Recetas de cocina

Salmon al horno

Para dos personas

Ingredientes

- 2 rodajas de salmon
- 1 patata grande
- 1 cebolla
- 1 tomate
- 1 pimiento verde o entreverado
- 1 chorrito de vino blanco seco
- Perejil picado
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Preparación

Corta la patata como para tortilla, la cebolla en aros y el pimiento también en aros.

Frie cada cosa por separado hasta que estén al punto (la patata como si fuera para tortilla, no tiene que dorarse mucho).

Pica el ajo menudo y mézclalo con el vino blanco y el perejil.

Corta el tomate en rodajas finas.

Unta una fuente de horno con aceite de oliva, poquito, y pon un lecho de rodajas de patata, encima la cebolla, encima el pimiento, encima el tomate, y para terminar las rodajas de salmon debidamente salpimentadas.

Mete a horno fuerte cinco minutos, echa por encima el mejunje de vino blanco-ajo-perejil, y deja cinco minutos más.

Evidentemente el tiempo depende de lo grueso que sea el salmon y como te guste de hecho.

Personalmente opino que diez minutos es tiempo de sobra (si no va a comer nadie más, yo lo hago en cinco minutos para mí, me gusta el salmon muy crudo).

Ah, lo de freír las patatas, la cebolla y el pimiento se puede hacer en la freidora sin mayor problema. Hay quien prefiere freír también un poquito el tomate.

Para todo tiene que haber gustos...

Para conseguir el punto de los ajos se puede escalivar una cabeza entera o bien a fuego muy lento freírlos en aceite hasta quedar confitados (prefiero esta opción y sin pelarlos)

a) Escalivar o freír los ajos.

Pelarlos.

En un mortero mezclar la pulpa de los ajos con un pa de yemas de huevo y añadir despacio el aceite hasta coseguir una mayonesa suave.

b) Escalivar o freír los ajos.

Añadirlos a una mayonesa, si queda demasiado ligado se puede añadir un poco de caldo suave.

Caldereta

Si por caldereta te refieres a nuestros queridos "suquets" ahí va uno sencillito.

Para 4 personas:

Ingredientes

- 1.5 kg pescado de roca (o unos 200gr por persona en filetes)
- 4-5 dientes de ajo
- 1 kg patatas

Preparación

Filetear o cortar en rodajas el pescado. Reservar las espinas para hacer un caldo (cubriendo de agua y aromatizando con 1 clavo y 1 hoja de laurel, hervir unos 25'-30').

En una cazuela de barro freír los ajos en aceite de oliva hasta que cojan un poco de color.

Seguidamente saltear las patatas cortadas a dados gandes, después ligeramente un poco de perejil.

Añadir el caldo de pescado hecho con las espinas y dejar hervir unos 5 minutos a fuego fuerte para que se mezcle al máximo con el aceite.

Añadir las patatas y el pescado, dejar cocer a fuego medio unos 10', añadir la "picada" de los ajos y el perejil (se puede agregar almendras o una rebanada de pan frito para espesar) cocer otros 5'.

Scones de patata, de Irlanda del sur

Ingredientes

- Harina fuerza
- 1 cucharada levadura
- 3 patatas medianas, peladas, heridas y aplastadas
- 30 gr manteca de cerdo derretida
- 175 gr mantequilla ablandada
- 75 gr azucar
- 1 cucharadita de sal
- 35 cl leche
- 1 huevo entero batido
- 1 yema batida

Preparación

Mezclar la manteca de cerdo, 125 gr mantequilla, la sal y el azucar con las patatas.

Desleír la levadura con la leche y añadir a la masa de las patatas.

Agregar el huevo y la yema.

Incorporar la harina y amasar hasta que sea una pasta elástica, reservar en un cuenco grande para que suba.

Extender la masa con un rodillo dejándola de un 1 cm de espesor, cortarla a redondeles.

Con los 50 gr restantes de mantequilla pintar los redondeles, poner uno encima de otro.

Hornear en latas enmantecadas los "scones dobles" a 230° de 20' a 30', hasta que hayan subido y estén dorados.

Lemoncello

Ingredientes

- 1 litro de alcohol puro (o absoluto; se compra en farmacias)
- 1/2 kilo de azucar
- 1 litro de agua
- 12 limones (solo se usa la parte amarilla de la piel, intentando incluir el minimo posible de lo blanco).

Preparación

Poner la piel de los limones en un botellon con el alcohol durante una o dos semanas. Mas vale que dicho botellon cierre bien, si no acabaremos con una bebida apta para ninyos.

Y no queremos eso, ¿verdad?

El tiempo es variable porque depende de yoqueseque, el caso es que la piel tiene que ponerse blanca y el alcohol amarillento.

Luego hay que hacer un sirope: se poner a hervir un litro de agua y se le anyade medio kilo de azucar, y luego se remueve hasta que tenga consistencia de jarabe. Se deja enfriar (no del todo, con que este tibio basta), se anyade el alcohol al sirope, se mezcla bien y se deja enfriar del todo.

Hay que buscarse botellitas pequenyas y medio guapas para guardarlo en el congelador, y servir helado. No se congela, claro. La cantidad de alcohol deberia daros una pista de por que. Tiene que estar en reposo como minimo una semana, y se sirve directo del congelador.

Estupendo para regalar a los amiguetes cuando la Navidad nos ha pescado pobres.

Esparragos

Ingredientes

- Esparragos
- Una vinagreta de huevo duro troceado
- Cebolleta picada
- Piparra
- Perejil
- Aceite
- Vinagre
- Sal
- Pimienta negra
- Salmón.

Preparación

Enrollados en jamon dulce y queso con mantequilla por encima y al horno gratinados.

Con salsa tartara cebolla, perejil, pepinillo, alcaparras, picado todo con mostaza y mayonesa.

Con un aliño de huevo duro, tomates secos, pimienta verde aceite y sal al gusto.

Canapes de atún

Ingredientes

- Pan de molde.
- Mantequilla
- 250 gr de atún
- 1 cebolla picada muy fina.
- 100 gr de alcaparras.

- : -1 cucharada sopera mayonesa
- : -1 cucharada sopera de mostaza
- : -Ketchup.
- : -Perejil picado
- : -Tomates cherry

Preparación

- : Precalentar el horno 10 minutos a 180g.
- : Poner el pan en papel plastico y aplanarlo.
- : Engrasa unos moldes con mantequilla.
- : Coloca el pan y hornealo hasta que este dorado.
- : Dejalo enfriar y desmoldalo.
- : En un bol pon atun desmigado, alcaparras picadas, cebolla, perejil.
- : Mezcla la mayonesa, el ketchup y la mostaza hasta que se unan bien e incorpora la salsa la mezcla de atún.
- : Antes de servir rellena las cestitas de pan.
- : Y para decorar medio tomate cherry y el perejil.

Canapes de jamon york, caviar y piña

Ingredientes

- Pan de molde sin corteza
- Queso en crema para untar.
- Jamon cocido.
- Caviar o sucedaneo
- Piña

Preparación

- : Corta el pan en cuatro.
- : Untalo con el queso.
- : Coloca encima jamon piña y el caviar.
- : Decoralo con el eneldo fresco.

Mejillas de cerdo a la ampurdanesa

Ingredientes

- : Para 4 personas
- : -4 mejillas de cerdo
- : -1 cebolla
- : -25 gramos de jamón serrano del país
- : -2 o 3 tomates maduros
- : -Un chorrito de vino negro (a ojo y según el gusto)
- : -200 gramos de zanahorias
- : -3 alcachofas
- : -25 gramos de almendras tostadas
- : -1 ajo
- : -Perejil
- : -Sal
- : -1 hoja de laurel
- : -1/4 de litro de caldo

Preparación

- : Sazonar las mejillas de cerdo y dorarlas en una cazuela con un poquito de aceite. Reservar.
- : En la misma cazuela que se han dorado las mejillas, y con el mismo aceite, sofreir una cebolla picada bien pequeña y añadir el jamon serrano cortado a trocitos pequeños y el tomate rayado y sin las pepitas (no hace falta que las saqueis todas!!!).
- : Cuando se haya reducido un poco, añadir el vino negro y dejar reducir y que se evapore. (No olvidar de ir añadiendo sal a todos los ingredientes que

vayamos introduciendo en la cazuela).

Hacer una picada con las almendras tostadas, el ajo y el perejil. Diluir con un poquito de caldo y añadir a la cazuela.

Introducir de nuevo las mejillas de cerdo en la cazuela con una hoja de laurel y el resto del caldo.

Cocer todo esto tapado en el horno durante una media hora (ya vereis cuando está cocido del todo).

Mientras estén las mejillas en el horno hervir las zanahorias cortadas a lo largo, con una cucharadita de azúcar, hasta que estén tiernas. Añadir a la cazuela.

Hervir las alcachofas limpias de las hojas más feas y cortadas por la mitad, con agua y un poco de sal. Una vez hervidas enharinar y freír en una sartén con aceite bien caliente. Cuando falten cinco minutos para terminar la cocción de las mejillas de cerdo añadir a la cazuela.

Migas a la Extremeña

Ingredientes

Para seis-ocho personas

-2 panes candeales de medio kilo, o cualquier pan de miga bien prieta, del día anterior.

-150 gr. de panceta adobada

-150 gr. de chistorra o chorizo picante

-150 gr. de salchichas frescas

-2-3 pimientos verdes o entreverados

-8 dientes de ajo

-Aceite de oliva

-Pimentón picante

-Sal

Preparación

El día anterior, cortar el pan en rebanadas finas, estas en tiras y las tiras a su vez en cuadraditos. Es lo más laborioso del plato, los cuadraditos deben tener cosa de un centímetro de lado (no mucho más, que no vamos a hacer bocadillos, ni mucho menos, que tampoco queremos pan rallado).

El pan deberá estar duro, pero sin pasarse, que no sirva de arma arrojadiza, vamos. Salpicar de agua con sal sin que las migas lleguen a empaparse, a veces conviene apretarlas con las manos para que suelten todo el agua. Luego, cubrir con un paño limpio y dejar reposar hasta el día siguiente.

Cortar la panceta en cuadraditos o tiras, después de quitarle la corteza; cortar las salchichas y la chistorra o chorizo en rodajitas finas, cada cosa por su lado y Dios en la de todos.

Cortar (y dale) el pimiento en tiras, y los ajos en trozos grandes.

En una cazuela bien grande con aceite de oliva, freír el pimiento y reservar sobre papel para que suelte el exceso de grasa.

Hacer lo mismo con la panceta, la chistorra y la salchicha, cada cosa por separado y en este orden (es importante sobre todo para que el agüilla de la salchicha no nos cueza el resto de los ingredientes en vez de freírlos).

Ir salando cada cosa por su lado, con mucho cuidado. Luego, freír los ajos cortados en trozos grandes, sin que lleguen a tomar demasiado color, y

retirarlos.

En la cazuela tiene que haber quedado grasa abundante, quizá demasiada. Lo mejor es dejar cosa de un dedo y sacar la restante a una taza, por si luego nos hace falta. Echar las migas, dar vueltas hasta que se impregnen bien del aceite (será el momento de añadir un poco más de la grasa reservada si no hay suficiente; en este caso, es mejor que falte, y no que sobre). Añadir el pimentón, dar unas vueltas y volcar el resto de los ingredientes.

Remover un minuto, tapar y dejar reposar cinco minutos fuera del fuego antes de servir.

Los valientes que no temen al colesterol votan por poner un huevo frito encima de cada plato de migas. La verdad es que está buenísimo, pero es dinamita. Sólo para estómagos de gran capacidad y gente sin miedo a las digestiones pesadas.

Otra posibilidad, esta ya directamente para aquellos que más que valientes son temerarios, es tomar las migas con el huevo frito y un tazón de chocolate caliente. La idea, que puede parecer loca (y de hecho algo tiene de eso) viene de los tiempos en que las migas eran el desayuno habitual de los pastores en algunas zonas de España.

Los pobres tipos necesitaban meterse en el cuerpo una comida abundante y calórica, que les permitiera enfrentarse al frío de la madrugada y a una jornada de trabajo duro.

Salmon marinado

-Comprar un lomo de salmón sin espinas, preferiblemente de la parte anterior.

-Mezclar (por cada Kg de peso de salmón): 30 gr de azúcar + 40 gr de sal fina + 1 cucharadita de pimienta blanca.

-Pasar el lomo del salmón por esta mezcla.

-Ponerlo en una fuente honda con la piel hacia abajo y cubrirlo con eneldo picado.

-Ponerle encima una tablilla y peso encima (yo pongo latas de cerveza 6 para un Kg).

-Meter en la nevera 2-3 días girando la pieza 2-3 veces para que se empape del juguello que destila.

-Sacarlo y limpiarlo de sal con agua. Cortarlo en lonchas muy finas.

Servir con esta salsa

Salsa agri dulce para el salmón marinado

Mezclar

-4 cucharadas de mostaza de Dijon (o normal).

-3 cucharadas de azúcar.

-2 cucharadas de vinagre.

-5 cucharadas de aceite de oliva.

-3 cucharadas de eneldo picado.

-3 cucharadas de agua (discrecional).

Pulпитos con tomate

Ingredientes:

-Kilo y medio de pulpitos

-1 tazón de salsa de tomate

-2 dientes de ajo

-1 cucharada de perejil picado

- 1 vasito de vino blanco
- 1 vaso de aceite
- Sal
- Pimienta
- Romero

Preparación

Lavar bien los pulpitos y dejarlos escurrir. Poner el aceite en una sartén, añadir los ajos, el perejil y una ramita de romero y rehogar los pulpitos por espacio de diez minutos. Rociarlo luego con el vino blanco y la salsa de tomate, sazonar de sal y pimienta y dejar cocer una hora aproximadamente. Si espesa demasiado aclararlo con un poco de agua fría durante la cocción. Servir caliente en cazuela de barro.

Pulpo a la feria

Ingredientes

- 2 kilos de pulpo
- 1 cebolla pequeña
- 1 vaso de aceite de oliva
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1 cucharada de pimentón picante
- Sal gruesa

Preparación

Lavar el pulpo para quitarle el limo que trae Mazarlo para que ablande. Poner el agua a hervir con la cebolla en una cacerola, cuando rompa a hervir introducir el pulpo en la cazuela y levantarlo dos o tres veces, volviéndolo a meter. Dejarlo cocer durante 45 minutos, pincharlo y si está blando retirarlo del fuego. Cuando se vaya a servir, después de haberlo dejado reposar unos 15 minutos, quitarlo de la cazuela y cortar en trozos no muy gruesos con tijeras. Sazonar con sal y aceite y espolvorear de pimentón (la cantidad puede variar según lo picante que se desee).

Pulpo a la sochantre

Ingredientes

- Kilo y medio de pulpo
- 2 cebollas
- 2 pimientos
- 3 tomates
- 2 cucharadas de perejil
- 4 dientes de ajo
- Sal
- Pimienta

Preparación

Mazar y lavar el pulpo. Cocer y trocear. Hacer un rustrido con la cebolla y los pimientos muy picados. Cuando esté dorado incorporar el tomate pelado y el perejil machacado con los dientes de ajo. Sazonar de sal y pimienta. Añadir el pulpo troceado y dejar cocer revolviendo frecuentemente para que no se pegue, durante unos doce o quince minutos. Servir caliente en cazuela de barro.

Pulpo al ajo

Ingredientes

- Kilo y medio de pulpo
- 6 dientes de ajo
- 1/4 de litro de aceite
- Sal

Preparación

Se lava el pulpo y se maza. Se cuece y una vez cocido se parte en trozos pequeños que se saltean con el aceite y con los ajos picados. Se sirve en cazuela de barro y se presenta hirviendo a la mesa.

Pollo entero asado al horno

Ingredientes:

- 1 pollo entero
- Albahaca
- 2 o 3 dientes de ajo
- Un ramito de hierbas aromáticas
- Unas patatas
- Unas zanahorias
- 1 o 2 cebollas
- Sal
- Pimienta

Preparación

Untad con aceite una fuente para ir al horno y colocais el pollo entero (pero limpio, eh?) salpimentado y con la albahaca esparcida por todos los lados. En su interior colocais los dientes de ajo y el ramito de hierbas. Colocad tambien en la fuente la cebolla cordata en rodanjas, no muy finas, unas patatitas cortadas redondas y unas zanahorias cordatas pequeñas y redondeadas. Cocedlo todo al horno muy bajo (150º o un poco menos) durante una 1h. y 45 mimnutos. Cuando falten unos 30 o 45 minutos para finalizar la cocción, le hechais una taza de las de las de café de vino rancio por encima y durante el resto de la cocción lo vay bañando de vez en cuando con este jugo.



Porque llega Navidad

Porque llegas Navidad
 si ya no te pueden cantar,
 porque llegas en esta pandemia
 con lo tristes que están tus calles,
 los que está el hogar.
 Porque llegas Navidad
 porque llegas si hay
 Tanta soledad,
 tanta gente con hambre,
 Sin saber por dónde tirar
 artos de llorar.
 Porque llegas Navidad
 si no te pueden cantar.
 Porque llegas con emigrantes
 lejos de su hogar
 con pateras en alta mar.
 Porque llegas Navidad,
 porque llegas con tantas muertes
 tanto enfermos en hospital,
 porque llegas Navidad
 si no te pueden cantar.
 Porque llegas si hay guerras
 que no paran ni pararán,
 Porque llegas si no hay paz
 Porque llegas....

Matías Gámez Regál

Leonardo de Pisa

Leonardo de Pisa nació en Pisa, en el año 1170 y falleció en el año 1240.

También llamado Leonardo Pisano, Leonardo Bigollo o simplemente Fibonacci.

Fue un matemático italiano.

Difundió en Europa la utilidad práctica del sistema de numeración indo-arábigo frente a la numeración romana, y fue el primer europeo en describir la sucesión numérica de Fibonacci.

Leonardo recibió póstumamente el apodo de Fibonacci (por filius Bonacci, hijo de Bonacci).

Guglielmo, su padre, dirigía un puesto de comercio en Bugía, en el norte de África (hoy Bejaia, Argelia), y según algunas versiones era el cónsul de la República de Pisa. De niño Leonardo viajó allí para ayudarlo, y fue donde aprendió el sistema de numeración árabe.³

Consciente de la superioridad de los numerales árabes (con un sistema de numeración decimal, notación posicional y un dígito de valor nulo: el cero).

Fibonacci viajó a través de los países del Mediterráneo para estudiar con los matemáticos árabes más destacados de ese tiempo, regresando hacia el 1200.

En 1202, a los 32 años de edad, publicó lo que había aprendido en el Liber abaci («abaci» en el sentido de aritmética y no del ábaco como instrumento).



Este libro mostró la importancia del nuevo sistema de numeración aplicándolo a la contabilidad comercial, conversión de pesos y medidas, cálculo, intereses, cambio de moneda, y otras numerosas aplicaciones.

rosas aplicaciones.

En el libro describe el cero, la notación posicional, la descomposición en factores primos, los criterios de divisibilidad.

El libro fue recibido con entusiasmo entre el público culto, teniendo un impacto profundo en el pensamiento matemático europeo.

A él se deben los siguientes libros:

-**Liber Abaci** (Libro del Ábaco).

-**Practica Geometriae**. (Geometría práctica).

-**Flos super solutionibus quarumdam questionum ad numerum et ad geometricam pertinentium**. (Ramillete de soluciones de ciertas cuestiones relativas al número y a la geometría).

-**Carta a Teodoro**.

-**Liber Quadratorum**. (El Libro de los Números Cuadrados).

Autor de la serie de Fibonacci que consiste en sumar al número el anterior y así hasta el infinito. $0+1=1$ $1+1=2$ $2+1=3$ $3+2=5$ $5+3=8$ $8+5=13$ $13+8=21$ $21+13=54$

Esta serie se encuentra en múltiples configuraciones biológicas como en la distribución de las ramas de los árboles, la distribución de las hojas en un tallo, los frutos de la piña tropical, las flores de la alcachofa, en las piñas de las coníferas, etc.

Empleado en matemáticas en varias aplicaciones.

Un gran matemático que se le debe mucho e ignorado por las personas, que pasa sin pena ni gloria y sin reconocer el mérito de la introducción en la sociedad del sistema de numeración empleados por todos.

En 1240, la República de Pisa lo honra concediéndole un salario permanente (bajo su nombre alternativo de Leonardo Bigollo) en agradecimiento a sus servicios asesorando en materias de contabilidad a la ciudad y enseñando a los ciudadanos.

Se cree que falleció con posterioridad en la ciudad de Pisa en el año 1240.

Sarrión

Municipio que pertenece a la Comarca de Gúdar-Jaslambre.

Sarrión en la provincia de Teruel cuenta con unos 1.200 habitantes y está situado a 991 metros de altitud sobre el nivel del mar.



Sus monumentos más importantes son,

-El Portal de Teruel, monumento histórico artístico desde 1982 que data del siglo XII y que formaba parte de la antigua muralla de Sarrión.

-La casa de los Monteverde, palacio renacentista aragonés del siglo XVII realizado en mampostería y que conserva su original escudo.

-En la plaza de España, la iglesia parroquial de San Pedro del siglo XVII y de estilo barroco cuenta con una imponente torre que hoy en día es símbolo de Sarrión.

La única portada de estilo románico de transición de la provincia de Teruel, se encuentra en la primitiva iglesia parroquial de La Sangre de Cristo.

Originariamente el convento de San Bartolomé construido por los mercenarios en el siglo XVIII, de ello se conserva el escudo de armas de la orden y hoy funciona como recinto ferial y casa de cultura.

Sarrión y su Semana Santa

En 2.014 fue declarada Fiesta de interés turístico en Aragón.

La cofradía de la Sangre de Cristo una de las más antiguas de España, celebra numerosos actos y celebraciones como la solemne procesión del entierro y la única y aclamada procesión de Salidhijas.

Fitruf

Desde el año 2001, se celebra en Sarrión la feria monográfica de la trufa a principios de diciembre.

Todo lo que se encuentra en esta feria está relacionado con este exquisito manjar la Trufa negra o *Tuber melanosporum*, embutidos, quesos, licores etc... y todo mezclado con la trufa.

Es el momento indicado para poder probar tan suculento manjar de Esta Tierra.

Fortificaciones de la guerra Civil

Iniciativa propuesta para rehabilitar las posiciones defensivas de la guerra civil.

Permite contemplar vestigios y naturaleza durante la guerra, situado a unos 1 kilómetros del pueblo de Sarrión.

Centro de interpretación de la batalla de Sarrión

Gracias a la rehabilitación de las trincheras se realizó en el antiguo depósito del agua un centro de interpretación, donde se pueden ver objetos de la guerra civil o un video explicativo.

La trufa

Es el oro o diamante negro de Esta Tierra, Sarrión está considerada como la capital de la trufa en España.

Desde hace tiempo este municipio a apostado por su comercialización y cultivo.

La Escaleruela



Situada a 7 kilómetros del pueblo de Sarrión, nos encontramos con este barrio antiguo piscifactoría truchera y actualmente de esturiones, un bello paraje en el cual se encuentra el nacimiento del río Albentosa y su desembocadura en el río Mijares, todo ello rodeado por una magnífica zona de recreo en plena naturaleza.



Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido

Si no conoces Ordesa, no sabes qué es el Pirineo.

Declarado Patrimonio Mundial por la UNESCO, el parque incluye un conjunto de cuatro valles "Ordesa, Añisclo, Escuaín y Pineta" que se extienden como brazos alrededor del macizo del Monte Perdido.

Se trata de uno de los lugares más bellos de España por su óptimo estado de conservación, su riqueza y variedad de fauna y flora, como por su extraordinario paisaje de alta montaña.



El alma del parque es el Valle de Ordesa, una joya natural donde el río Arazas ha ido dibujando estrechos, saltos y cascadas entre los bosques profundos y altas paredes.

Recorrer sus bien marcadas rutas y fundirse con su entorno es una experiencia que queda en el recuerdo para siempre.

Miles de personas llegadas de todo el mundo, admiran en cualquier época del año maravillas como el Tozal del Mallo, la Cascada del estrecho, las Gradas de Soaso, la Cascada de la Cola de Ca-



ballo y el Bosque de las hayas.

A la entrada del valle, desde el encantador pueblo típicamente pirenaico de Torla se puede optar por adentrarse en el valle de Bujaruelo, una preciosa excursión poco visitada.

El Cañón de Añisclo, al que se accede desde Escalona, es una profunda cicatriz tallada por el río bellós, formando paredes vertiginosas.

Por ella descienden espectaculares cascadas e imponentes bosques llenos de vida salvaje, que debido a la oscuridad de la honda garganta y a su permanente humedad, se mantienen vírgenes y tupidos.

Las gargantas de Escuaín, a las que se llega desde el pueblo homónimo.

Son otro ejemplo de la fuerza de la naturaleza. Al encajonarse el río Yaga, ha formado un impresionante cañón, así como una serie de fascinantes surgencias de agua.

Constituye además un excelente punto de observación de aves protegidas.

El valle de Pineta, al que se accede desde Bielsa es un apacible y bucólico valle con su típico perfil en U de origen glaciar.

Rodeado de poderosas crestas y boscosas laderas, termina ante la mole de las Tres Sorores:



Monte Perdido y el Soum de Ramond, que nos obligan a levantar la vista hasta sus más de 3.000 metros de altura.

Todo el Parque Nacional es un gran muestrario de la fauna y flora pirenaicas, con algunas especies exclusivas y donde la naturaleza es la auténtica protagonista.

Buitres, águilas, sarríos, marmotas y quebrantahuesos se conviven con tupidos bosques de hayas y pinos, ibones y ríos transparentes, roquedos vertiginosos y altas praderas de montaña.

En pocas palabras, un auténtico tesoro natural del máximo valor ecológico y ambiental que debemos cuidar, pero también disfrutar y llegar a conocer por nosotros mismos.

Ródenas

En esta localidad se distribuyen una serie de peñas con representaciones de figuras esquemáticas, como son la peña Grande, la peña Chica, la peña de la Virgen y la peña de la Gran Figura. Se conocen algunos poblados ibéricos, como el de la Moricantada, y otros de época romana como Villarpardo y Villardoria.



Casi irreconocibles son los restos del antiguo castillo andalusí que posteriormente perteneció a los señores de Albarracín y a los reyes de Aragón.

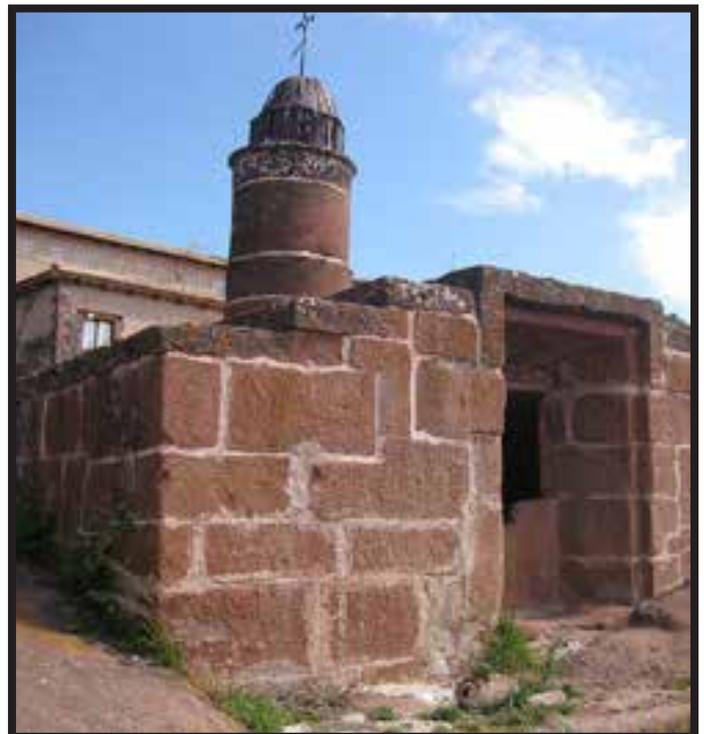
En el cementerio aún pueden distinguirse los restos de la antigua iglesia parroquial, de estilo gótico. Construida en sillería, debió de cubrirse con bóveda de crucería, aunque hoy sólo subsiste en pie la parte de la cabecera. Recientemente ha sido objeto de excavaciones arqueológicas.

En 1558 se dio licencia para construir la nueva iglesia menos alejada de la población, pero no fue hasta 1584 cuando se iniciaron las obras, en las que llegó a intervenir el conocido arquitecto Alonso Barrio Dajo. La iglesia de Santa Catalina sigue el tipo de nave única con capillas entre contrafuertes y cabecera poligonal, aunque presenta una serie de innovaciones que la personalizan.

Así, la cabecera poligonal está flanqueada por dos capillas de altura pareja a la central, que



no llegan a manifestarse volumétricamente al exterior por estar cubiertas con una única techumbre. En el interior, mientras la nave central se cubre con bóveda de crucería, las capillas presentan distintos sistemas de abovedamiento plenamente renacentistas, como bóveda de medio cañón con casetones o cúpulas vaídas conchiformes. En la construcción de algunas intervino el cantero Domingo Pontones en 1589, junto a sus hermanos Bartolomé y Juan, carpinteros, a quienes se debe la capilla de los Martínez Rubio. Renacentista, pero muy austera, es la portada, de dos cuerpos y coronada por un frontón. La torre, a los pies, es de planta cuadrada



y queda rematada por un cuerpo octogonal.

La iglesia de Rodenas posee una excelente serie de retablos. En la primera capilla de la nave del evangelio aparece el interesante retablo gótico de San Juan, obra fechable hacia el primer tercio del siglo XV, que ha sido emparentado con la co-



riente internacional valenciana. El resto de retablos son en su mayoría del siglo XVII y del XVIII, como el dedicado a la titular, firmado por Joseph Ramírez.



El caserío de Rodenas presenta una perfecta simbiosis entre la piedra de rodeneo utilizada en sus casas y el entorno en que se halla enclavada. En sus calles se distribuyen también algunas bellas casonas. En lo alto del pueblo se encuentra la cisterna, que según la tradición es de origen musulmán. Es un ejemplar único que se remata con una torrecilla coronada por un cupulín de hierro calado. A finales del siglo XVI se construyó la ermita de Virgen de los Poyales, de una nave cubierta con techumbre de madera a dos aguas.

Los patronos de la localidad son San Deodato y Santa Catalina, celebrados el 19 de junio con reparto de pan bendito y en algunas ocasiones de cañamones en la puerta de la iglesia. El primer fin de semana de agosto tienen lugar unas más concurridas fiestas de verano donde es tradicional ir a comer un día a la fuente la típica caldereta de cordero.

El 21 de junio de 1257, por privilegio del rey Jaime I dado en Teruel, este lugar pasa a for-



mar parte de Sesma de Bronchales en la Comunidad de Santa María de Albarracín, que dependían directamente del rey, perdurando este régimen administrativo siendo la única que ha permanecido viva tras la aplicación del Decreto de Disolución de las mismas, en 1837,3 teniendo su sede actual en Tramacastilla.

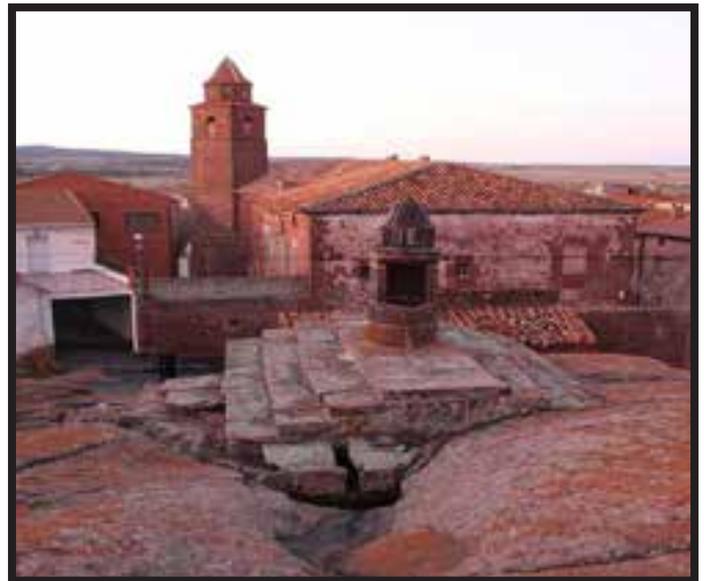
Otro dato interesante de su historia es que tuvo castillo, pues García Fernández de Heredia fue teniente del mismo por encargo de Jaime II de Aragón, entre 1301 y 13154.

Iglesia de Santa Catalina: edificio de grandes proporciones del siglo XVI, de una sola nave, cubierta por bóveda de crucería estrellada, capillas laterales. Iglesia primitiva: tan sólo se conservan dos capillas de bóvedas estrelladas en un espacio usado como cementerio.

Ermita de la Virgen de los Poyales: data del siglo XVI con gran influencia mudéjar.

Casas Palacio: distribuida por la localidad se hallan diferentes casas palacio, grandes edificios caracterizados por un gran arco de medio punto de acceso a las mismas, rejería en los vanos y uso de mampostería y piedra de rodeneo.

La cisterna: construcción de sillería situada en la parte alta del pueblo, sobre una formación



rocosa. El exterior es una construcción adintelada, escalonada en cantería de grandes losas de piedra arenisca. Se corona con una torrecilla circular de ventilación, también en cantería y rematada con un cupulín de hierro calado. Entrada adintelada de losa única. Interior de planta rectangular cubierta con bóveda rebajada, con gran depósito de agua por filtración desde la gran roca, y un sumidero exterior que conduce las aguas a través del canalillo. Es una de las pocas construcciones de este tipo existentes en la región. La calidad de la piedra de rodeneo hace que forme un núcleo homogéneo con la roca sobre la que está construida. Lavaderos: pilas realizadas en piedra de rodeneo usadas como lavaderos.

Arte rupestre: en esta zona se halla una de las mayores concentraciones de grabados rupestres de Aragón, realizadas a base de incisiones sobre la propia piedra.

La poesía de Antonio Jose Caralps Sobrera

DE SUEÑOS

Vacío de sueños
De un ayer que se
Perdieron en el deambular
De los años.
Desojados cuales
Pétalos de margaritas,
Estirados por el destino
De la vida.
Vivencias, sensaciones
Placer en pocas palabras
Vida.
Una vida que pasa
Por el calendario
Casi a diario.
Arrancando cruelmente
Las hojas de él,
En forma de arrugas,
Arrugas en la piel.
Espinas,
En el corazón espinas
Y senilidad en...
En la cabeza.

LA VIDA

La vida sigue
Esperando las cosas,
Cosas que se suceden
Constantemente.
Día a día, semana
A semana y mes a mes.
En el pueblo donde nunca
Pasa nada, pues nada,
Nada ha de pasar.
Lunes:
Viene el panadero,
el médico
y la farmacéutica.
Martes:
vienen a vender fruta
y verdura
y la enfermera.
Miércoles:
Viene el pescadero,
el médico
y la farmacéutica.
Jueves:
Viene la comercial
de alimentación,
un alimento
sin duda alguna para la vista
y los sentidos.



Viernes:
El gran día el médico,
la enfermera,
la farmacéutica
y el pan.
Sábado:
Sorpresaaaaaaaaaa.
Domingo:
Misa,
viene el cura a curar
el alma,
el cuerpo descansa el domingo.
La vida en el pueblo,
Una secesión de días,
Días repetidos...
En mitad de
De una naturaleza
Irrepetible.

PUTA VIDA

En cada esquina
La puta vida
Espera que te acerques
A ella a preguntar,
Preguntar su tarifa.
Si un rato quieres
Pasar de otro modo
O de otra manera.
Simplemente has de pagar
Pagar el precio estipulado.
No puedes hacerlo,
Hacerlo a pelo.
Has de ponerte protección
Y más todavía
En los tiempos que corren.
Triste realidad...
Vivir por unas horas
Una mentira...
Tal vez la mejor
Manera de vivir...
Vivir la crueldad del momento

PALABRAS Y VOCES

Palabras y voces a mi
Alrededor.
Intentan que mi
Concentración se
Rompa.
Vuele hacia lugares
Dispersos, sin comienzo
Ni final.
Se pierden los criterios
Hablar por no callar.

Cuando el silencio real
Es realmente el que
Condiciona el lugar
Y el momento.
El humano solo es
Necesario en su justa
Medida.
Medida justamente.
Ver, oír y callar
Y en algunos casos
Mejor no llegar
O llegaran a pensar.
Y el covid-19
En eso es muy injusto.
Pues no selecciona
Lo malo para eliminarlo.
Hace de ojo de buen cubero
Y coge todo y a todos los
Humanos.

VOCES DE AÑOS

Voces de años,
Tiempos dorados
Que después de nacer,
Vieron crecer y hasta
Envejecer a una generación
Guerras y hambre que dieron
Cuenta o cuento, tantas cosas
Historias y vida.
En el deambular de un tiempo
Que a tiempo y con el tiempo
El tiempo dará o negará
Razón al humano corazón
Que en la noche del tiempo
Pone el broche a la vida
En pasado, en presente
Y en futuro.

LIBRE COMO

Libre como el viento
Yo deseo estar
Decir lo que siento
Para poder soñar.
No más lucha
Hoy en día
Que solo se escucha
La hipocresía.
Donde quedó la razón
En esta triste vida
Perdida en el corazón
Buscando una salida.
Vientos de mentiras
Cruzan el meridiano

Levantán las iras
Niegan la mano.
Pobre desgraciado
Nació en baja cuna
Nunca tuvo pasado
Murió a la luz de la luna.
Cosas del destino
Cosas del ayer
Seguir un camino
Para perder.

BESOS ROBADOS

De besos robados
Por ti negados.
De amores perdidos
Por pasión sufridos.
De noches sin tu calor
Por negarme tu amor.
De la locura
Que me da tu amagura.
De lo que se fue con el viento
En forma de lamento.
De estar sin tu presencia
Nace mi impaciencia.
Por esa razón
Te necesito corazón.
Por la verdad
Por perder libertad.
Se cierran lazos
Entre tus brazos.
No deseo tu pena
Ni tu condena.
Solo de ti amor
Yo deseo calor.

AL CIELO

Mire al cielo azul
En la noche estrellada
Y se estrella el mundo
En un interminable caos.
Con la locura patrullando
A mi alrededor sin volver
Volver la vista atrás.
Mirando siempre al frente
En el presente
Como a los humanos
Que vienen y van
Por lo ancho del azul del mar.
Sueños de plata,
Reflejos dorados aparecen
Y desaparecen como la vida
La vida misma en cada suspiro.

MODOS Y MANERAS

Cuando se pierden

Modos y maneras
Por criterios sin fundamentos
O fundamentados en fundamentos
Que fundamentalmente se han
Llevado a ultranza, son extremos
Extremados y entramados
En palabras mal sonantes
Llevadas hasta la existencia
Que el futuro nos depara
Para el futuro
Cuando todo lo futurible
Se para o detiene una
Y otra vez.

TODOS JUNTOS

Vamos todos juntos
Cogidos de la mano
En la noche de difuntos
Muertos y humanos.
Venimos del ayer
Comienzo y final
Para perder
Perder la señal.
Romper con la cadena
Que desde el pasado
Nos condena
Por el pecado.
Sangre y tortura
Lleva en su maleta
Con toda la amargura
El poeta.
Entre la gente
Y la libertad
Nace en presente
Presente la verdad.

SER Y

Ser y estar o querer
Aparentar, son dos caras
De una misma moneda.
Dos partes de un mundo
Que constantemente chocan
Entre sí, para contradecirse
Una y otra vez. Cuando
Males menores o vicios
Ocultos, se ponen al
Servicio de la duda
O del caos interior
De cada ser humano.
Que lleva dentro
Hasta el final de la
Oculto maldad, del pecado
Oculto en el alma
Del ser humano.

AGARRANDO

Agarrando el miedo a perder.
Manteniendo vivos los sentidos
Fiel a la vida
y a vivir a mi manera
El fundamento crucial
Es ser uno mismo siempre
Mantenerte en tu sitio
Porque de esa manera,
Todo tiene un sentido
Y mantener la esperanza
Uniendo la experiencia
Sin miedo a coger un poco
De aquí, otro poco de allá
Y más de todo aquello
Que nos puede servir
Para vivir y avanzar.

LLANTOS

Llantos por la tierra amada
Lagrimas a la tormenta
Que el viento mece y
Enloquece poco a poco
En deambular humano
Granizo que a su paso
Destroza todo lo que
El alma humana libre
Del pecado.
Vientos enloquecedores
Atrapados entre voces
Perdidas en el ayer.
Acaba una vida,
Termina el día justo
Donde comienza
La esperanza.

SE PIERDE

Cuando se pierde el norte,
No se sabe ha donde ir.
Me parare, mis pies no
Se atreven a seguir.
Buscare los rayos de sol
Mientras pienso en ti
Amor mío.
Dejare pasar las horas
Muertas, lanzando alpiste
A las palomas, alpiste
Que los cuervos devoran
Para devorarse entre ellos.
Para llevar la alma cargada
De pecado que la humanidad
Cometió con ella misma
Y contra ella misma.
Que fácil es perder,
Perder el norte.

TRAZANDO

Trazando líneas
De olas de plata
Brumas de estrellas
En estrellada noche
Cruzaron el ancho mar
Lo real de ellos que querían
Tener vida propia.
Luces de velas al viento
Viento en un mar profundo
Una mar turquesa.
Para gritar tierra a la vista
Una isla, un pedazo de tierra
Donde mirar hermosas
Ninfas de negro pelo.

HUELLAS

Huellas de pisadas
Restos del ayer.
Hoy presentes
En el recuerdo del pasado
Heredado por generaciones
Venideras.
Que recuerdos que esparcieron
Al viento.
Cambio de cartas
Y de dioses en la partida.
El mismo viento trajo
Por el mismo mar.
Distintas olas y oleadas
Desde el lado, lado del charco.
Las culturas se mantienen
Fieles a su origen.
Pese a...

AMANECE

Como amanece
El nuevo día
Y como crece
El ansia de poesía.
Hacia ese lugar
En el cual la añoranza
No merece estar
Ni puede ni avanza.
No desea anidar
Ni formar parte
Solo desea maniatar
Al verdadero arte.
Lo malvado
En cada instante
Desde el pasado
Pasa por delante.
Donde queda la razón
Para salir de la quema
En el corazón

Del poema.
Que trae de verdad
Lo que siento
Y en libertad
Como el viento.
Sin cadenas
Sin amenazas
Ni cadenas
Ni alabanzas.

LUCES DE

Luces de neón
Que libres vuelan
Como polillas
De gran corazón
Y se suelan
A grandes maravillas.
La luz parpadea
En el lecho
La mujer
Ella jadea
Al roce de su pecho
Y al placer.
Los gritos de pasión
Apartan...

PALOMA QUIERO CONTARTE

Paloma quiero contarte
Que estoy solo
Y solo no quiero estar.
Mi amada se fue
Para ya no volver,
Va para 19, por un covid
O virus y ahora que.
Dar migas de pan,
En el parque cuando
Amanece el sol
Por el horizonte azul
Y el ocaso del día
Con todos sus recuerdos
En una mente que empieza
A tener demencia senil.
Me obliga a volver
Al pasado, sin volver
Al ayer.
Un ayer sin migas de pan.
Ni sol, ni palomas a las
Que cantar que estoy solo.

ENTRE SUEÑOS

Avanza entre sueños
Que se repiten hasta,
Hasta el infinito.
E incluso más allá.
De aquel lugar donde
El cielo y la tierra pierden

Su color para fundirse
En viva materia.
Las cosas no siempre
Son lo que parecen,
Muchas veces el alma
Humana, las embellece
O las estropea o tan
Solo las maquilla para
Luego venderlas al mejor
Postor,
Triste realidad de vida
Escondida como calidad
Pero muy escondida.

SE VA

El sol se va
Por el camino,
Hacia otro lugar
Donde poder anidar.
La noche oscura
Espera el momento
Momento del idilio
Para los dos fundirse
En la pasión del momento.
Momentos como el amanecer
O el ocaso lo hacen posible.
Lo imposible del eterno amor.
Amor de ellos dos.
Una noche sin día
O un día sin noche
Y algunos solo unos
Pocos lo llaman
Eclipse de ...

AVES

Aves pasajeras
Peregrinas del cielo azul.
Encadenadas al viento,
El aire puro desde el cual
Se divisa un mundo
Azul de matices y texturas.
La noche vuelve a teñir
Los días, cuantas cosas
Nacen del ocaso.
Acaso hay algo eterno
Por lo cual no valga
La pena, la pena comenzar
Comenzar desde cero.
El otoño volverá a llavarse
Las hojas al cielo,
Cielo tan bello azul
Y profundo.

Antonio Jose Caralps Sobrera

Alineación planetaria

El día de Navidad, el 25 de diciembre, Júpiter y Saturno estarán lo más próximos que hemos visto en los últimos 800 años.

La ocasión es especialmente rara. La última vez que ocurrió fue en el año 1226. No volverá a ocurrir hasta 2080, y después ocurrirá otra vez en el año 2400.

La conjunción no implica que los dos planetas más grandes del Sistema Solar vayan a estar más próximos de lo que ya están. Simplemente se alinearán de una manera en la que aparecerán muy próximos desde nuestro punto de vista.

La alineación planetaria comienza el 16 de diciembre y se prolongará hasta el 25.

El máximo acercamiento tendrá lugar el día 21. Cada uno de esos días el fenómeno podrá observarse durante aproximadamente una hora justo después del crepúsculo.

Los planetas podrán verse a simple vista (como dos puntos de luz similares a estrellas) a una distancia de apenas el diámetro de la Luna desde nuestra perspectiva.

Obviamente la mejor manera de ver la alineación será mediante un telescopio.

La conjunción se podrá ver desde todo el planeta, aunque el mejor lugar para hacerlo será en la franja más cercana al ecuador.

No es raro que Saturno y Júpiter se alineen cada cierto tiempo.

Normalmente se acercan cada 20 años, pero es raro que confluyan tanto desde nuestra perspectiva.

La noche del 21 se podrán observar casi como si fueran un sistema binario y, si la noche es clara, apreciar sus lunas más importantes.

Dos astros están en conjunción cuando observados desde un tercero (generalmente la Tierra) se hallan en la misma longitud celeste.

La conjunción es uno de los principales aspectos de los planetas.

También es aplicable a cualquier objeto celeste que esté ubicado próximo visualmente a otro.

Júpiter es el quinto planeta del sistema solar. Forma parte de los denominados planetas



exteriores o gaseosos. Recibe su nombre del dios romano Júpiter (Zeus en la mitología griega).

Se trata del planeta que ofrece un mayor brillo a lo largo del año dependiendo de su fase.

Es, además, después del Sol, el mayor cuerpo celeste del sistema solar, con una masa casi dos veces y media la de los demás planetas juntos (con una masa 318 veces mayor que la de la Tierra y tres veces mayor que la de Saturno, además de ser, en cuanto a volumen, 1317 veces más grande que la Tierra).

También es el planeta más antiguo del sistema solar, siendo incluso más antiguo que el sol; este descubrimiento fue realizado por investigadores de la universidad de Münster en Alemania.

Júpiter es un cuerpo masivo gaseoso, formado principalmente por hidrógeno y helio, carente de una superficie interior definida.

Entre los detalles atmosféricos es notable la Gran Mancha Roja (un enorme anticiclón situado en las latitudes tropicales del hemisferio sur), la estructura de nubes en bandas oscuras y zonas brillantes, y la dinámica atmosférica global determinada por intensos vientos zonales alternantes en latitud y con velocidades de hasta 140 m/s (504 km/h).

Saturno es el sexto planeta del sistema solar contando desde el Sol, el segundo en tamaño y masa después de Júpiter y el único con un sistema de anillos visible desde la Tierra.



Su nombre proviene del dios romano Saturno. Forma parte de los denominados planetas exteriores o gaseosos.

El aspecto más característico de Saturno son sus

brillantes anillos.

Antes de la invención del telescopio, Saturno era el más lejano de los planetas conocidos y, a simple vista, no parecía luminoso ni interesante.

El primero en observar los anillos fue Galileo en 1610,1 pero la baja inclinación de los anillos y la baja resolución de su telescopio le hicieron pensar en un principio que se trataba de grandes lunas.

Christiaan Huygens, con mejores medios de observación, pudo en 1659 observar con claridad los anillos. James Clerk Maxwell, en 1859, demostró matemáticamente que los anillos no podían ser un único objeto sólido sino que debían ser la agrupación de millones de partículas de menor tamaño.

Las partículas que componen los anillos de Saturno giran a una velocidad de 48 000 km/h, 15 veces más rápido que una bala.

Ana Laura García Solache

Huracanes de sueños

Ana Laura García Solache es originaria de la Ciudad de México.

Radica actualmente en Pachuca de Soto, Hidalgo.

Escritora, artista plástico y gestora cultural.

Desde muy pequeña y de manera autónoma ha desarrollado un estilo y técnica propia dentro de su acontecer multidisciplinar.

Sus cuentos, narraciones, poemas y obra pictórica han sido incluidos en revistas y fanzines como la Revista Fanzine Áspera, Revista Trinidad.

Ha sido incluida en la antología Gritos de Mujer (en sus versiones del 2019 y 2020) de Mérida, Yucatán.

En las antologías Susurros de Eros (las cuales Vitrali ha editado) de 2019 y 2020.

Además de ser incluida en diferentes Ebook editados por Editorial Calameo: La Conquista, La Pobreza, Las Madres de la Plaza Mayo, Pueblo Sarahui, Día Mundial de la Poesía.

Y en el próximo libro digital titulado Ni una más, en el cual participa tanto con obra escrita como pictórica.

En la editorial argentina Punto Táctil ha colaborado con poesía, cuentos y canciones infantiles para la creación de un libro en braille.

Además, es participante activa del movimiento cultural Mujeres que no callan, puesto que considera preciso promover a través del arte la equidad social.

Surge como subdirectora y miembro fundador del Colectivo Poético Voces Hidalguenses.

Coordinadora cultural del Grupo Cultural OCCEG en Pachuca, y embajadora cultural en el mundo para CIESART.

Colaboradora en el Colectivo Deleite Literario, enfocado al fomento educativo de la lecto-escritura, así como al fomento artísticocultural en la Ciudad de México.

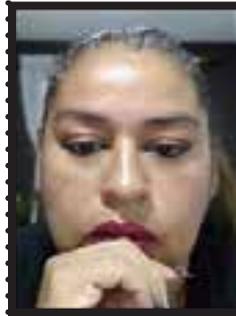
Dirige y administra a manera autogestiva un taller literario y de artesanía para público infantil llamado El Rincón de Analu en Pachuca de Soto.

Donde además de impartir cursos se dedica activamente a concienciar sobre problemas sociales, reforestación y rescate de espacios verdes, rescate y fomento a tradiciones de los pueblos originarios.

Así como el aprovechamiento de materiales reciclables en la generación de arte-objeto y arte popular tradicional.

Ha sido invitada a participar en numerosos eventos poéticos, tanto presenciales como virtuales.

Actualmente está elaborando ilustraciones que serán incluidas en su primer libro (el cual estará en formato digital y físico) y va dirigido al público infantil.



Las palabras que nacen
junto con el primer aliento,
es respirar,
es el sigiloso tiempo.

Con un sonido gutural
al estar gestando
dentro del maternal cuerpo.

Palabra huracanes
de sueños eternos,
la existencia misma,
sepulcro infinito
de recuerdos.

Con ella ocurre todo,
con ella llegamos a la nada,
más que algoritmos raros
son la vida,
son sentimientos.

La palabra crece,
desaparece,
mata,
da vida,
jamás guarda silencio,
no es muda
pero a veces
no dice nada.

Qué seríamos sin palabras,
sólo una roca seca
y gris
en un solitario desierto.

Aún así la palabra
hablaría en el mutismo
de mi cerebro.

Ana Laura García Solache.

Copyright @Derecho reservado México 2020.



Los cuadros de Ana Laura García Solache



La metamorfosis

Acrílico sobre madera reciclada.



Sueños

Acrílico sobre madera reciclada



Yemaya

Acrílico sobre papel. Marco madera reciclada.



Tenango

Acrílico sobre loseta porcelanizada



El cambio

Óleo sobre cartón reciclado.



La Conquista

Carboncillo, sanguina y pastel sobre papel



Rosas

Acrílico fluido o pouring



Deseos

Proceso de acidificación y calor sobre papel



Siluetas

Acrílico pincel seco sobre papel reciclado





Amanecer sangriento.
Acrílico sobre papel ilustración



Catrina
Acrílico sobre cartón reciclado



El vigilante.
Acrílico sobre madera reciclada



Florecer
Acrílico sobre madera reciclada.



Fría mirada
Grafito, carboncillo y sanguina sobre papel reciclado



Crepúsculo

Óleo sobre papel reciclado.



El silencio, soledad y la nada.

Óleo sobre papel marquilla



El duelo

Óleo sobre cartón reciclado.



Al son de tu guitarra.

Óleo sobre cartón reciclado.



Tranquilidad.

Acuarela. Sobre papel marquilla



Ocaso

Óleo sobre opalina.