

# Anaga Cuenta...



## ¡VERANO!

### ANAGA CUENTA...

...LOS TRABAJOS DE SUS ESCUELAS

2. - ¡COMO APRENDEMOS! (Estudios, entrevistas, investigaciones)

11. - ¡QUÉ BIEN LO PASAMOS! (Visitas, excursiones, viajes y celebraciones)

30. - ¡CÓMO ESCRIBEN!

32. - PASATIEMPOS

El resto del Sumario, en la página siguiente

● Historia general de la comarca de Anaga

Colectivo de Escuelas Rurales de Anaga:  
Las Carboneras, Roque Negro, Chamorga,  
Almáciga, Taganana e Igüste de San  
Andrés

COLABORAN:



Oficina de Gestión del  
Parque Rural de Anaga



Plan Insular de Educación Ambiental

## Sumario

- 2... LOS TRABAJOS DE SUS ESCUELAS
- 33... TRABAJOS Y COMUNICACIONES DE SU GENTE
  - El cartero rural de la Punta de Anaga
  - Vino de mora (37)
  - Gracias (38)
- 40... SU HISTORIA Y TRADICIONES
  - Caña de pescar "Cuerno de cabra"
  - Rescatando tradiciones (45)
  - Artesanía en Taganana (47)
- 52... SUS FIESTAS Y EVENTOS
  - Gran Concurso de postres canarios
  - Fiestas en Las Carboneras (54)
  - Fiestas en Taborno (56)
- 57... LAS RUTAS POR SUS SENDEROS
  - PR-TF 8 Circular Afur-Taganana
- 59... SUS PRODUCTOS LOCALES Y GASTRONOMÍA
  - Bizcocho de piña
  - Flan de huevo (60)
  - Tarta de arándanos (61)
  - Dulce de piña (62)
  - Flan de turrón (63)
  - Frangollo (64)
- 65... NOTICIAS Y ANUNCIOS
  - La cigüeña visito Taganana
  - Primeras comuniones (67)
  - Día de Canarias (72)
  - Felicidades (73)
- 74... LOS PROYECTOS QUE SE DESARROLLAN EN SU TERRITORIO
  - Taller de manualidades y pintura
  - Proyecto europeo (75)
  - Las maestras de Taganana se reciclan (76)
  - La biblioteca itinerante en Taganana (83)
  - La biblioteca itinerante en Roque Negro (85)
  - Noticias de Anaga (86)
  - Europa visita Anaga (88)
- 89... NOTICIAS DE SU OFICINA DE GESTIÓN
  - Historia general de la comarca de Anaga

# ALUMNOS DEL CEIP JOSÉ PÉREZ RODRÍGUEZ DE IGUESTE ENTRE MOMIAS



Los alumnos del José Pérez Rodríguez visitaron el Museo de la Naturaleza y el Hombre en Santa Cruz y aprendieron muchas cosas interesantes.

Además de las momias que fue el plato fuerte del día, los alumnos pudieron conocer más de la historia de Canarias. Como cual pudo ser el origen de su nombre, los piratas que surcaron sus aguas. Entre ellos por supuesto el pirata Cabeza de Perro, del que "casi" sabían más nuestros chicos y chicas que el guía que nos acompañó.

...

También pudimos contemplar la artesanía que sea daba en cada isla y los muchos objetos guanches como los palos que usaban los menceyes a forma de cetro

Hicimos talleres trabajando la piel con huesos de cabra y de esta manera nos fabricamos pulseras y monederos



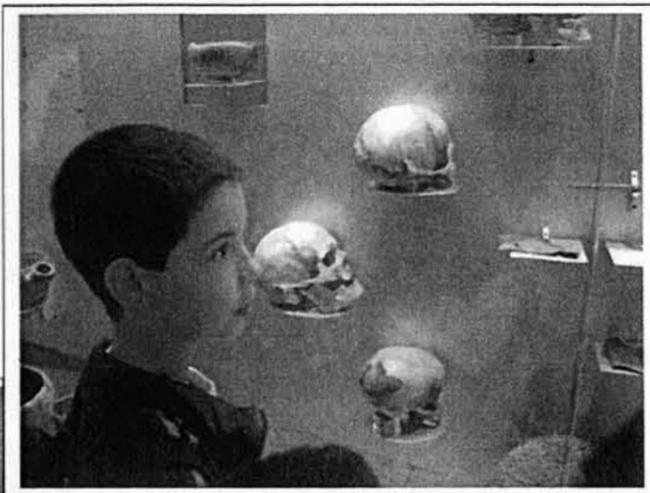
Revivimos la época e que corsarios y piratas arribaban a tierras canarias y de cómo hace mucho tiempo algunos marinos como Nelson de Inglaterra quisieron conquistar Santa Cruz pero se le detuvo con coraje.



Mientras unos hacían talleres trabajando con las pieles otros hacían vasijas con pintaderas guanches.



Nada más natural  
que no tener miedo a  
nuestra propia  
naturaleza



**SANGRE DE DRAGO**



Antiguamente se empleo por sus propiedades tintóreas y medicinales, especialmente en la elaboración de polvos dentríficos. Fue objetos de comercio entre **canarios y normandos**, con un saldo muy favorable a estos "Y les cambiaban sangre de drago que valía 200 ducados por herramientas viejas que no valían ni dos francos" (Le canarién)

¿De donde viene el  
juego del palo?



**¡Hicimos un bizcochón!**

Con un poco de ayuda, los niños podemos hacer muchas cosas en la cocina. Esto fue lo que hicimos un día, entre todos, en la escuela de Las Carboneras: ¡Un bizcochón! Mmmmm...

Gracias a Reme que nos ayudó mucho, nos trajo el horno y estuvo pendiente de todo lo que íbamos necesitando. También estaban ese día las maestras en prácticas, que se lo pasaron tan bien como nosotros. ¡Ah! Nos faltó una foto del bizcochón ¡pero tenía tan buena pinta que lo hicimos desaparecer enseguida!

Ingredientes: 1 yogur de limón

Esa misma medida de aceite

Dos veces la medida de azúcar

Tres veces la medida de harina

1 sobre de levadura

La ralladura de un limón

3 huevos

Un poco de mantequilla



Alba untando el molde con mantequilla



Óscar rallando el limón



¡Con las manos en la masa!



¡Listo para el horno!

# Los dientes



El día 23 de mayo vinieron al Colegio de Taganana un dentista y dos monitores, llamados David, Viky y Lorena. Ellos nos dieron una charla sobre los dientes.

Nos enseñaron lo que había que comer, a menudo, casi siempre, y casi nunca para ser unos niños saludables y mantener sana nuestra dentadura.

También jugamos a preguntas y respuestas sobre la alimentación y la dentadura.



Nos revisaron la boca y nos comentaban si teníamos caries o no.

Por último nos enseñaron a lavarnos los dientes de distintas maneras.



**¡¡Nos lo pasamos muy bien y aprendimos mucho!!**

# DÍA DEL LIBRO

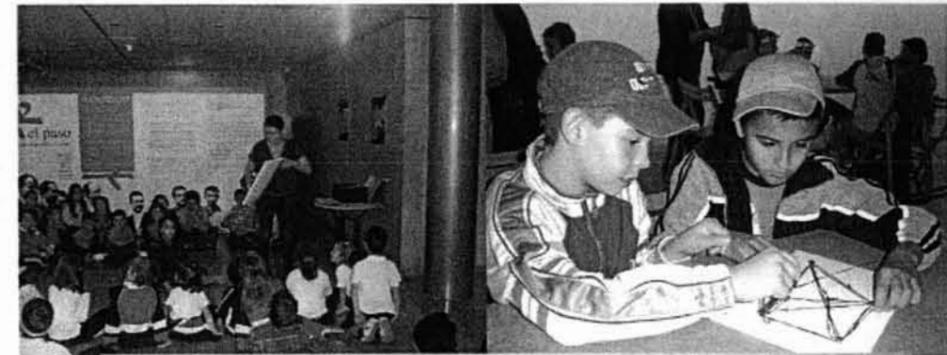


El pasado 15 de mayo todos los alumnos del Colectivo de Escuelas Rurales de Anaga hicieron una visita a Santa Cruz. El punto de encuentro de todas las escuelas fue en la Plaza del Príncipe para visitar, en primer lugar, la Biblioteca Municipal. En ella pudieron ver la disposición de una biblioteca, las diferentes salas y la distribución de los libros. Fue una visita guiada que les acercó a la realidad de una biblioteca.



Tras la visita por la biblioteca y un corto paseo, llegaron a la central de Cajacanarias para ver una exposición de arte abstracto de autores canarios. La persona responsable de la exposición

explicó algunas técnicas y les animó a realizar una obra. Algunos descubrieron que eran verdaderos artistas.



Por último, visitaron el Parque García Sanabria que muchos de los alumnos no lo había visto después de su remodelación. Tras desayunar, descansar un poco y buscar un lugar apropiado para representar una obra de teatro, comenzó el espectáculo. Los alumnos de Taganana habían preparado una obra de teatro que representaron en uno de los lugares más significativos del parque, las fuentes. La obra trataba de una sirena atrapada, así que el lugar fue muy significativo.



La actividad que siguió a la obra de teatro fue el intercambio de marcadores. Todos los alumnos habían hecho en sus respectivas escuelas marcapáginas para intercambiarlo por otro. En los marcadores se podían leer frases como:

**Lee, vivirás mil aventuras.  
La lectura te ayuda a crecer.  
La lectura te ayuda a huir del ruido.**

Fue un día inolvidable en el que la lectura estuvo presente en cada lugar.

## ***DIA DE CANARIAS EN LAS CARBONERAS***

El pasado día de mayo, toda la comunidad escolar de ANAGA nos reunimos en Las Carboneras para celebrar juntos el "DÍA DE CANARIAS", muy tempranito las guaguas llegaron a todos los caseríos para transportarlos a Las Carboneras. Nada más llegar se les dio un aperitivo, para empezar con las actividades programadas para ese día. Antes de encender la horna de carbón que teníamos preparada, se les enseñó todo el proceso de su elaboración. Luego empezaron las actuaciones en el escenario de la plaza.



Taganana representó "LA NUBE GANDULA" y bailes tradicionales de la zona.

A continuación todos los alumnos de Anaga, después de muchos meses de ensayo, representaron en Las dos plazas "EL PATIO DE MI CASA"



Terminando la actuación llegaron los de la televisión autonómica y tuvimos que repetir un par de canciones. Sobre las 12 de la mañana comenzaron los diferentes talleres: Uno de Contenidos canarios, otro de manualidades, otro de juegos típicos canarios y la



exposición de artesanía canaria y fotografía.

Tres días antes de la celebración padres, madres vecinos y maestros estuvimos



recopilando aperos, cestos... Decorando el local, colocando las diferentes fotos e intentando averiguar quienes salían en las diferentes fotos.

Aprovechamos el día de Canarias para homenajear a Don Domingo "EL ARTESANO"



recopilando muchos de sus trabajos. En la foto de abajo vemos a los niños realizando otro de los talleres.

A continuación actuó el grupo de mayores de "PADRE ANCHETA"



Terminamos el día con el concurso de postres canarios y un gran almuerzo en la plaza con: carne de cabra, carne fiesta, pollo, garbanzas, pescado salado, papas borrallas, queso blanco, gofio amasado y los postres canarios.



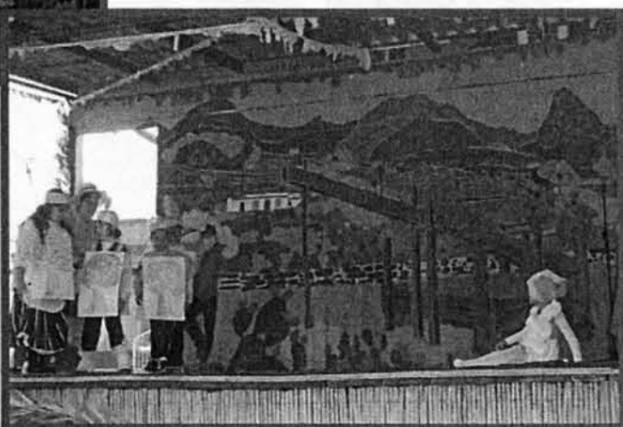
## ACTUACIONES DEL DÍA DE CANARIAS



Este año celebramos un encuentro en Las Carboneras con motivo del Día de Canarias.

Preparamos diversas actuaciones: Canciones, danzas tradicionales y un popurrí de canciones populares infantiles.

En primer lugar, alumnado de Infantil y Primaria de Taganana, escenificó la canción de Marisa Medina: "La nube gandula"



Había una vez  
una nube gandula...



¡¡NOS ENCANTÓ!!



Alumnado de Taganana interpretó una selección de Danzas Tradicionales: "La Danza del trigo", "La Carraqueña", "El Sorondongo",... dirigidas por el monitor del taller de folclore como actividad extraescolar.

¡¡Muy bien, les animamos a continuar!!



La profesora M<sup>a</sup> Jesús bailó con sus alumnos "El Baile del Vivo", curioso juego, joya folclórica de la isla de El Hierro, interpretado por una pareja en la que la mujer va realizando diversas muecas, que imita el hombre, hasta que en un despiste la mujer logra quitarle el sombrero de un manotazo.

Versión tradicional interpretada por Valentina "la de Sabinosa"

Para concluir las actuaciones infantiles, el alumnado de todos los centros pertenecientes a este Colectivo, interpretó un Popurrí de Bailes Tradicionales y Canciones Populares Infantiles.

Lo preparamos durante las clases de Educación Física y Música y el resultado fue muy vistoso.



Con el título genérico de "El patio de mi casa", interpretamos: "El patio de mi casa", "La punta y el tacón", "El Sorondongo", "Vamos a contar mentiras", "Matarile", "El cohetito", "Oh, viejo moro", y por último "El baile de la escoba".



Queremos agradecer la magnífica participación del: alumnado, familias, vecinos, profesores, Leni (nuestra maestra de Taborno), Manolo (del Ayuntamiento), Franc, Cirilo y Sotera.

# VISITA A SAN ANDRÉS

El día 10 de mayo los alumnos de sexto fuimos a visitar el Instituto de San Andrés donde iremos el próximo año a estudiar.

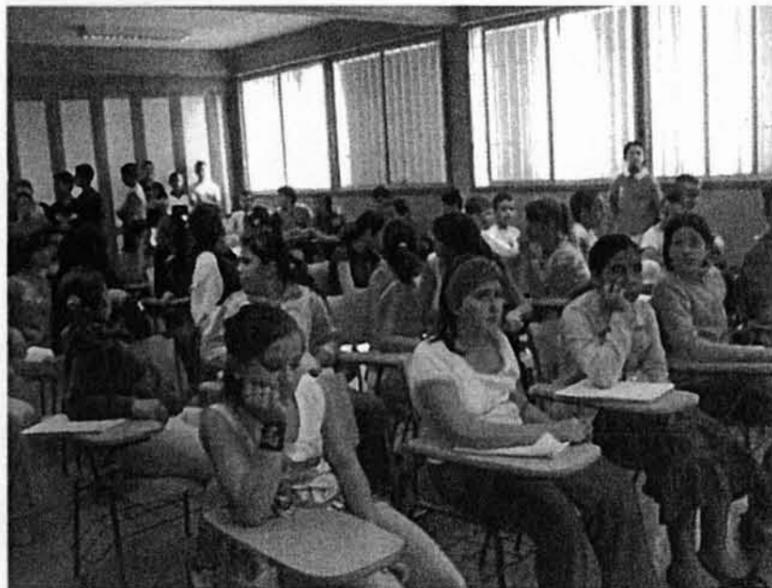


Salimos a las 8:30 de Taganana en la guagua. Cuando llegamos, como era temprano, visitamos el barrio, vimos el castillo, paseamos por las calles y terminamos desayunando en un bar.

Fue un momento muy agradable y divertido.



Cuando llegamos al instituto visitamos las instalaciones del centro. Posteriormente nos reunieron en un aula para explicarnos las distintas materias que íbamos a tener el próximo curso y las normas de disciplina establecidas.



Al salir nos encontramos antiguos compañeros del colegio de Taganana y terminamos la visita con una invitación, por parte de los profesores, a un refresco.

La impresión, que nos dio el centro fue muy positiva. Tenemos ganas de volver y empezar el próximo curso.



## Viaje a La Palma Colegio Las Carboneras

¡Por fin llegó el viernes 18 de mayo, comienza nuestro viaje a La Palma!

Todo empezó en el aeropuerto Tenerife Norte, bien temprano estábamos los 26 viajeros con ganas de pasar unos días agradables con nuestros compañeros de colegio, familias y profesores. No faltaba ninguno de los ocho alumnos del colegio, ni ningún padre, algo difícil de conseguir sin lugar a dudas.

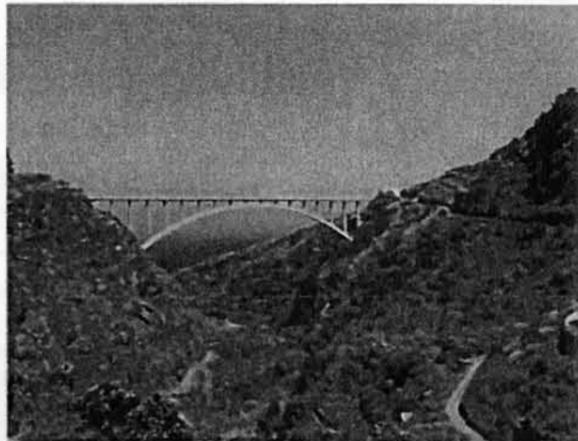


El vuelo transcurrió sin incidentes y en pocos minutos ya veíamos la llamada "Isla Bonita". Al llegar nos estaba esperando nuestro chófer de estos días, que nos llevó para empezar al Roque de Los Muchachos, el pico más alto de esta isla y dónde se encuentra el Observatorio del mismo nombre, que es importante mundialmente.

Tras una parada en el Llano del Negro llegamos hasta la Laguna de Barlovento donde almorzamos. Niños y adultos pasamos un rato formidable caminando por el parque, fijándonos en los colores de los patos, en sus costumbres, corriendo tras ellos y jugando en el parque recreativo.



Ya con la barriguita llena volvimos a la guagua para pasar por Los Tilos, ver el gigantesco puente que cruza de un lado a otro del barranco y pasar por el mirador del Cubo de la Galga, un lugar con unas vistas espectaculares, donde aprovechamos para hacernos la foto de grupo que aquí les enseñamos.

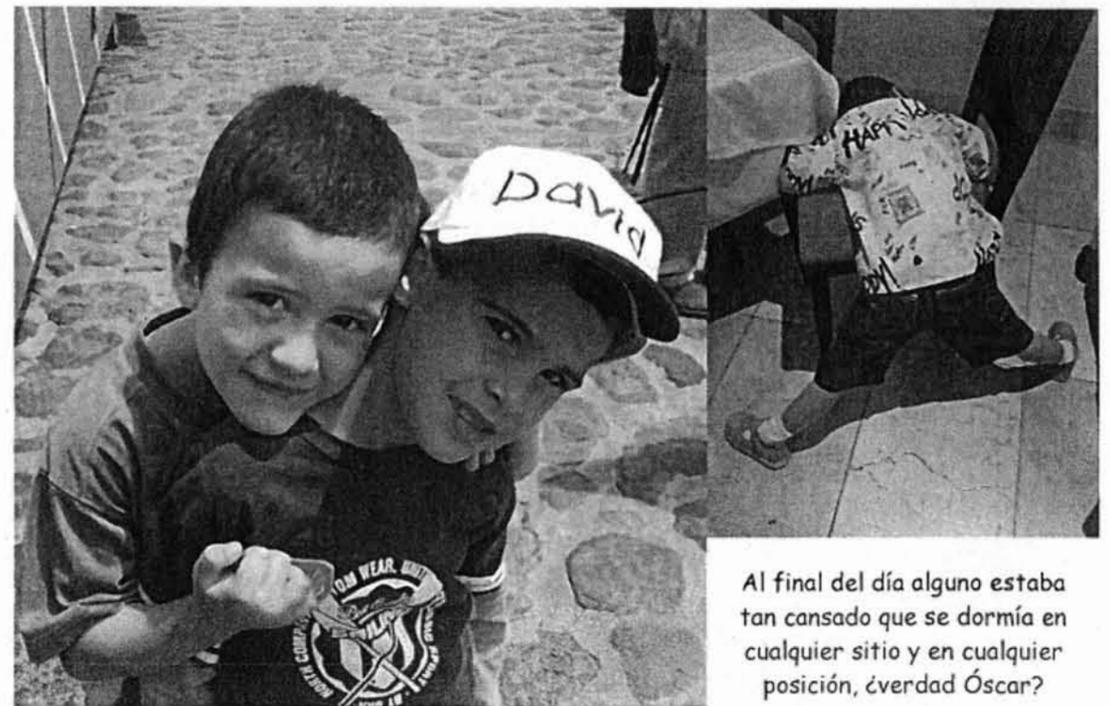


Comenzaba a pasar factura el madrugón, así que fuimos a descansar al Apartotel Las Olas, en Playa de los Cascajos. Unos descansaron en la habitación pero los más pequeños no quisieron perder la oportunidad de jugar y bañarse en las piscinas del hotel.



En el segundo día de nuestro viaje recorrimos la parte sur de la isla, visitando Fuencaliente, zona con muchos volcanes, el Centro de Visitantes, el Mirador de la Cumbrecilla desde dónde veíamos otra perspectiva de la Caldera distinta a la que habíamos tenido el día anterior desde el Roque de los Muchachos.

Este día comimos en Tazacorte, donde algunos disfrutaron un ratito de la playa y otros jugaron en su enorme plaza. Y tras este rato de juego volvimos al hotel para descansar o disfrutar de la piscina.



Al final del día alguno estaba tan cansado que se dormía en cualquier sitio y en cualquier posición, ¿verdad Óscar?

El último día de nuestro viaje había llegado, pero no crean que por eso no aprovechamos el tiempo... pasamos por un mercadillo, visitamos Santa Cruz de La Palma y el Santuario de Las Nieves antes de comer, para jugar luego en la plaza y descansar la comida antes de emprender el viaje de vuelta a casa.



No quisiéramos olvidarnos de agradecer a todos los que han hecho posible estos magníficos días en los que hemos disfrutado, aprendido y convivido, a los que nos han servido de guía turística para aprender muchas cosas interesantes sobre la isla, a quiénes se encargaron de organizar y hacer los preparativos y a todos en general por crear un ambiente tan agradable y familiar.



Tata, en nombre del A.M.P.A. nos habla de este viaje a la Palma:

El pasado mes de Mayo, la A.M.P.A "El Rosal" de Las Carboneras, realizó un viaje a la isla de La Palma de tres días de duración (18, 19 y 20 de Mayo)

Esta A.M.P.A. está muy satisfecha, ya que se lograron todos los objetivos fijados en el proyecto de principio de curso para la consejería.



- Los principales objetivos eran:
- Días de convivencia de toda la comunidad educativa.
  - Dar a conocer a los niños otras realidades, así como reforzar su comportamiento en diferentes lugares como: avión, hotel, restaurantes, museo, cine, lugares de ocio, etc.
  - Reforzar las relaciones entre los padres, alumnos y profesores, algo imprescindible para el buen funcionamiento de estas escuelas unitarias.

La experiencia fue muy gratificante por varios motivos:

1º Logramos la participación de todos los miembros de la comunidad (padres, madres, alumnos, hermanos de alumnos y cuatro profesores)

2º Gracias al trabajo de búsqueda de información por parte de los profesores, visitamos la isla aprendiendo bastantes datos de interés sobre ella, lo cual hizo que no sólo fuese un viaje de placer, sino también cultural.

3º El comportamiento de los niños, así como el del resto fue excelente. ¡Enhorabuena a los chicos por su saber estar y su magnífica actitud durante estos tres días!

4º El ambiente entre padres, madres y alumnos fue estupendo, respirándose en todo momento un ambiente muy agradable y distendido.

Desde este periódico queremos agradecer a todos los que colaboraron con nosotros de una manera u otra para poder realizar este viaje. Y un agradecimiento y enhorabuena especial a nuestros chicos porque han tenido un comportamiento excelente en estos tres días.

### VIAJE DE FIN DE CURSO

23 Alumnos de los Colegios de Taganana, Almáciga, Roque Negro y Carboneras van de mini vacaciones a un hotel de Playa de la Arena.



### Viaje Fin de Curso 2006 – 2007

¡Hola a todos!

Este año repetimos el viaje que hicimos el año pasado. Fuimos al Hotel Playa La Arena en Playa La Arena, un poco más allá de Playa de Las Américas y Alcalá.

El hotel, una vez más, debemos repetir que es espectacular: piscinas climatizadas, buffets exquisitos, atención agradable y, sobre todo, un buen lugar donde pasar unas pequeñas vacaciones como las nuestras.

El miércoles pasado, día 6 de junio, salimos desde la estación de guaguas de Santa Cruz hacia el sur. Al llegar al hotel, tuvimos que esperar un poquito por nuestras habitaciones porque las estaban preparando. Este año nos dividieron en 3 plantas diferentes, pero no importaba, total, en las habitaciones sólo íbamos a estar para dormir, así que no nos preocupó mucho. En seguida nos cambiamos y fuimos a la piscina a bañarnos y disfrutar de un poco de sol. En realidad, ese día había un poquito de brisa, pero era agradable después de todo porque el sol picaba mucho. Después de comer en nuestras habitaciones nos acercamos al minigolf y a los juegos. Allí estuvimos un rato hasta que hicimos la digestión y luego volvimos a la piscina otro rato. Al final nos duchamos y fuimos a cenar. El buffet del primer día estaba dedicado a Italia así que comimos pasta, pizzas y otras especialidades italianas. Y por supuesto HELADO. Por la noche estuvimos en la minidisco y jugando al billar y al fútbolín, hasta nos tomamos algún que otro refresco. Y por fin a la cama, estábamos muertos.

El jueves nos levantamos temprano, no había tiempo que perder, nos vestimos, dejamos las toallas en las hamacas, bien tempranito porque los "guiris" madrugaban mucho y había que reservar las mejores hamacas desde temprano. En fin, en el desayuno arrasamos con la bandeja de los churros y de las galletas y de toda golosina que nos entrara por los ojos, como no había helado había que aprovechar lo que había... Zumos, colacaos, cafés con leche...

Con tanta comida necesitábamos un tiempo para hacer la digestión, así que nos fuimos a dar una vueltita por el paseo y aprovechamos para comprar algún que otro recuerdito para nuestras familias. Pero la piscina seguía en nuestros pensamientos, así que al cabo de poco más de una hora volvimos al hotel y estuvimos "en remojo" hasta la hora de almorzar que también tuvimos buffet libre.

Por la tarde estuvimos un rato en las habitaciones, algunos se fueron al minigolf con los maestros, otros estuvieron jugando en los billares, otros simplemente paseando por el hotel, pero al final todos acabamos en la piscina hasta las 7 de la tarde por lo menos. Y de nuevo ducha, crema para los más "quemaditos" y a cenar. Tocaba motivo

España, así que había comida bastante conocida: conejo en salmorejo, tortilla española, empanada gallega, pollo en salsa... tantas cosas que ya ni nos acordamos, total, lo que más nos gustaba siempre era... ¡el HELADO!

Y amaneció el último día. Desayunamos cada uno lo que más le apetecía y luego, en vez de ir a pasear de nuevo, tuvimos que ir a nuestras habitaciones a hacer los bolsos porque teníamos que dejar las habitaciones sobre las 12. Pero el hotel nos permitió meter todas las maletas en una habitación y dejarlas allí hasta la hora de marcharnos que, sinceramente, llegó muy rápido.

Cuando llegamos a Santa Cruz no nos lo creíamos ¡estaba lloviendo! Y nosotros colorados como salmonetes. En fin, éramos la envidia del lugar. Ya estamos deseando poder volver a nuestro hotel el año que viene. De momento, aquí les dejamos algunas fotos para que se hagan a la idea.

Alumnos del colegio Dolores Álvarez de Almáciga.



Alejandro de Almáciga



Tamara, Bárbara y Sonia



Paco y Fátima fueron profes de natación



Athenea practicando el "Cristo"



¡No es lo que parece!



Al fin y al cabo hay "buen rollito"



El grupo



¡Ahogemos a Pacooooo!



¡Quien llegue el último está sin helado!



¡Profe, agárrame bien que me caigo!



Me van a salir branquias...



¡Ale hop!



# FELIZ CUMPLEAÑOS, DON BRAULIO



Con cariño para nuestro abuelo:

En un pueblito de Anaga  
que lo llaman Roque Negro,  
nació una bella persona  
que con orgullo es mi abuelo.

Hace hoy ochenta años  
que este viejito nació  
le celebramos su día  
con la mejor ilusión.

Él me suplicó llorando:  
"escribeme cuatro letras  
pa contentar a mi gente  
este día que es mi fiesta".

Hace ya cincuenta años  
que conoció a su pareja,  
que se llama Juana Rojas  
que por fortuna es mi abuela.

Del amor que ha perdurado  
nacieron tres bellos hijos,  
Felisa y Esther primero  
y el más pequeño Basilio.

Cada uno de sus hijos  
sus caminos escogieron  
completando su familia  
que cuatro nietos les dieron.

Sus hijos su gran tesoro,  
sus nietos su vida llenan,  
sus amigos y vecinos  
le hacen su vida plena.

Yo no te puedo explicar  
lo mucho que te queremos  
pero si puedo decir  
que eres el mejor abuelo.

Y ya para despedirme  
sólo me queda decir  
que tengas buen cumpleaños  
y que seas muy feliz.

Desiré Rojas Siverio  
Roque Negro

**HAPPY HOLIDAYS!**

Summer Crossword

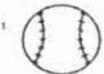
Across

2. 

4. 

6. 

Down

1. 

3. 

5. 

Word List  
 boat  
 ball  
 flowers  
 sun  
 watermelon

Sunny Summer Day 

L	R	I	Z	Y	Q	G	W	H	A	N	S	V		
S	L	S	U	N	S	H	I	N	E	S	A	T	J	A
W	R	A	K	O	P	Q	X	C	Q	G	M	R	E	C
F	A	E	B	P	E	X	N	T	T	O	B	O	O	G
S	I	T	W	E	Y	B	J	M	H	O	U	H	H	X
E	W	S	E	O	S	M	B	X	R	T	R	S	U	B
L	V	I	H	R	L	A	I	M	G	O	G	M	P	K
L	H	G	M	I	S	F	L	J	H	E	G	C	W	
U	I	H	O	M	N	K	F	Z	Z	Q	R	M	O	B
F	X	N	A	B	I	G	I	B	X	M	S	F	M	I
K	C	D	Y	B	O	N	E	E	B	S	I	R	F	I
I	V	G	E	U	W	P	G	V	G	O	B	D	X	P
N	C	A	S	A	N	O	C	A	S	T	L	E	D	T
Z	C	P	I	E	R	P	G	E	B	R	O	N	T	T
H	E	N	W	G	K	C	S	E	R	G	X	T	Z	O

- |          |            |            |
|----------|------------|------------|
| BASEBALL | BEACH      | FISHING    |
| FLOWERS  | FRISBEE    | HAMBURGERS |
| HOTDOGS  | SANDCASTLE | SHORTS     |
| SUNSHINE | SWIMMING   | WATERSKI   |

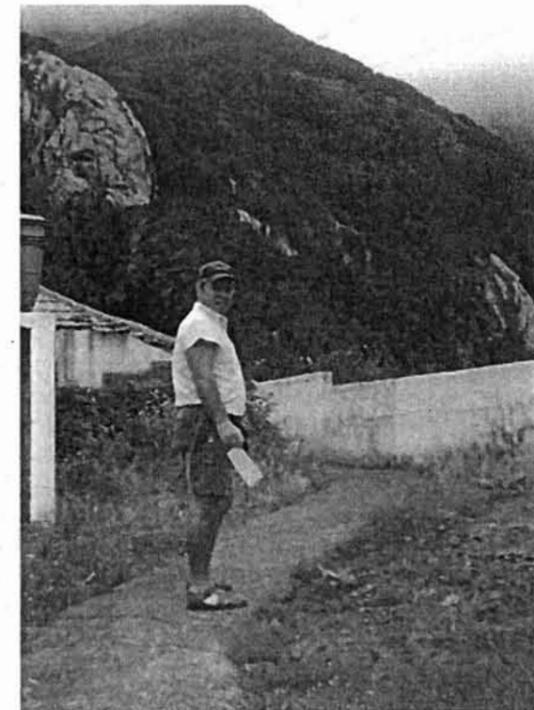
PERSONAJES VINCULADOS A LA ESCUELA

**EL CARTERO RURAL DE LA PUNTA DE ANAGA**

Ya desde los cinco o seis años acompañaba en su trabajo a su padre, el cartero rural de entonces. Imaginen qué bien conoce los senderos de nuestras montañas de Anaga.

- Salíamos a repartir el correo de noche, desde las seis y media de la mañana. Así podíamos regresar pronto para atender los trabajos de la casa, los animales...

Salvador es un hombre fuerte, siempre sonriente, dispuesto a tomar un café y charlar un ratito, animándonos con su presencia y buen humor. Verlo aparecer por la escuela de Chamorga es siempre una alegría.



Salvador repartiendo el correo por La Trovisca, en Chamorga

El trabajo de cartero rural es fundamental. Hay que ser muy responsable pues las cartas pueden contener noticias importantes o urgentes para las personas. Así que hay que tomárselo muy en serio.



Salvador, nuestro cartero rural.

Pero a Salvador, como a cualquier niño le gustaba bromear y hacer travesuras.

- Aunque tengo un hermano mayor que también acompañaba a mi padre a repartir el correo, yo hacía todo lo posible para que él no quisiera ir y poder ir yo solo. A mí me gustaba parar en los caseríos a jugar con los niños un rato y mi hermano luego se chivaba. Así que mi padre me castigaba, ya que uno no se podía entretener. Mi padre tenía vacas, cabras, mulos, burros... y había que atenderlos. Por eso, yo prefería ir solo, a mi aire. ¿Qué hice? Lo asustaba apareciendo de pronto y gritando. Él salía corriendo...

- Salvador se ríe al recordarlo - Así, desde pequeño, conseguí ir solo a repartir el correo. ¡Me dio lo mismo "aguantarme la lona"!

Y no eran estas las únicas travesuras que hacía.

- Recuerdo un día en que doña Fema estaba amarrando las cabras y yo, por otro lado y sin que ella me viera, las iba soltando. Y ella decía extrañada "¿Pero qué pasa aquí?", volviendo a atar las cabras una y otra vez.

Nos reímos todos escuchando sus historias.

- Salvador, y cuando había que repartir el correo con mal tiempo... qué duro ¿no?

- ¡Y qué frío! ¡Y la lluvia! ¡Y "soltando la clarita"!

Imaginen cuando había que repartir el correo por los sitios alejados, donde no llegaba la carretera: Roque Bermejo, el Faro, El Draguillo, Las Palmas de Anaga... Desde luego, había que ser fuerte para ir cargando la correspondencia y caminar por los senderos. ¡Y sin tener el buen calzado del que disponemos hoy día!

Hace años, cuando los habitantes de las zonas más alejadas de Anaga necesitaban inscribir a un niño en el registro, comprar una medicina o gestionar documentos en el ayuntamiento o el juzgado, el cartero les ayudaba y hacía esos recados para ellos. ¡El desplazamiento no era tan fácil como ahora! También a veces leían las cartas a sus destinatarios ya que algunas personas no sabían leer.

Nos cuenta que él recuerda que el "torrero", que por entonces vivía en el faro con su familia, enseñaba letras y cuentas a algunos niños que no podían ir a la escuela.

- Salvador, ¿nunca has pensado en trabajar en otra zona?

- A mí me gusta mucho mi tierra. En las ciudades repartes el correo y no puedes dialogar con la gente. Ni siquiera les conoces.

A Salvador no sólo le gusta caminar por el monte. También sabe cómo elaborar un licor riquísimo que cura muchos males... Pero esto es un secreto. ¡NO SE LO DIGAN A NADIE!



Salvador en la escuela de Chamorga

**GRACIAS A SALVADOR, A SU PADRE Y A TODOS LOS CARTEROS RURALES QUE, CON SU ESFUERZO Y SU TRABAJO RESPONSABLE, NOS HAN AYUDADO TANTO Y NOS HAN MANTENIDO COMUNICADOS A LO LARGO DE LOS AÑOS.**

CEIP Ricardo Hodgson – M<sup>º</sup> del Amor (profe de inglés)

# vino de mora



El vino de mora es una tradición que se hace en Roque Bermejo, Los Batanes, Las Bodegas y Taganana.

En estos lugares hay muchos morales y en los meses de julio y agosto se recogen las moras para hacer el vino.

Su forma de elaboración es sencilla. En un recipiente más o menos grande, como un balde, se colocan las moras y se van prensando con la mano, con una redecilla para sacarles todo el jugo. Se va retirando el caldo de mora que va soltando. Esto se repite durante dos o tres días hasta que ya no tenga jugo.

Se coloca en otro recipiente, en garrafones, donde se le añade el azúcar, que será la tercera parte del caldo obtenido, es decir, que por cada tres litros de jugo se le añade un kilo de azúcar. Se remueve para disolver el azúcar y se deja reposar para que fermente.

Al cabo de 12 ó 15 días, se cuela y se prueba para ver si está en su punto, si es necesario se le añade más azúcar, se deja reposar de nuevo, para que siga fermentando y vaya cogiendo el espesor típico de este exquisito licor.

El vino de mora es muy apreciado por estos lugares, por las propiedades curativas que posee, como heridas internas y de estómago.

CEIP Ricardo Hodgson Chamorga.

# ¡GRACIAS!

La gratitud es responder hacia alguien que nos otorgó algo de forma libre y desinteresada.

Mostrar que alguien nos agrada.

Demostrar que se tiene la voluntad de ayudar – de acuerdo a nuestras posibilidades - a aquel que nos dio algo.

Es un acto que nos relaciona con al menos otra persona.  
Nos acerca.

Es la respuesta al asombro que nos causa tener algo valioso para nosotros y que anhelábamos.

Una muestra de humanidad y amor como correspondencia.

Una muestra de sencillez y humildad, ya que se reconoce que se necesita de los demás.

La gratitud habla de cómo es la persona.

Tanto para el que la expresa como para el que la recibe, la gratitud abre la puerta a compartir, a reconocer y celebrar el valor de lo vivido y la presencia del otro.

**"Cuando bebas agua, recuerda la fuente"**

*(Antiguo Proverbio)*

*Porque se lo merecen...*

A las asociaciones de madres y padres de nuestras escuelas

A todos los vecinos y vecinas de Anaga

A las Asociaciones de Vecinos

A la oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga

Al Ayuntamiento de La Laguna

A los maestros y maestras

Y sobre todo...

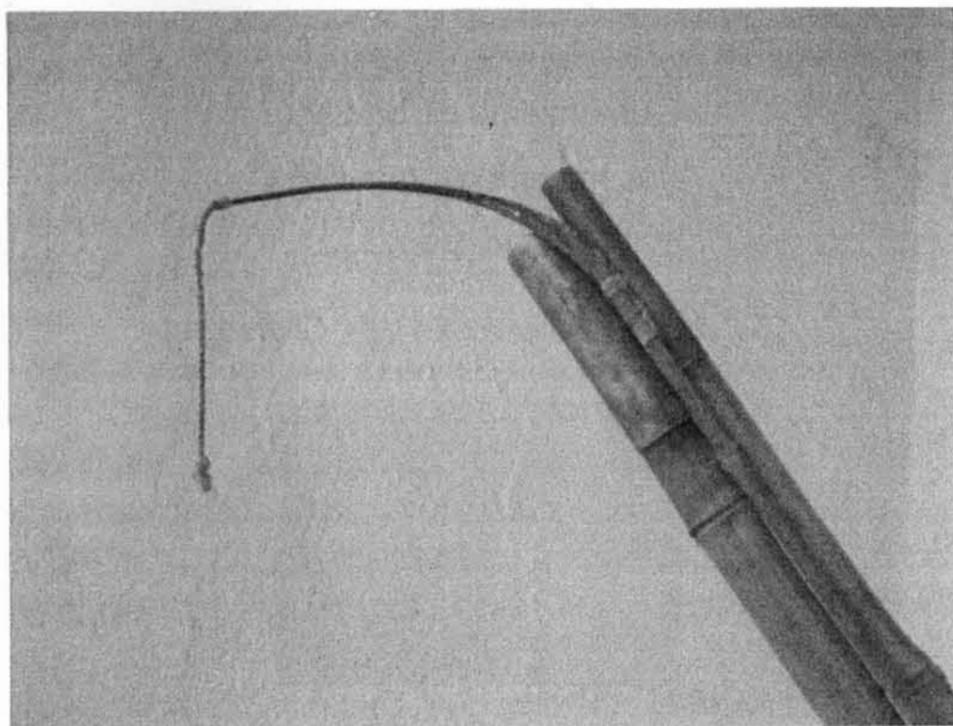
*A las niñas y niños de Anaga,*



herederos de nuestra historia, tradiciones y valores,  
responsables de seguir cuidando nuestras montañas,  
barrancos y todo lo que en ellos vive;  
Motivo y motor de nuestro trabajo e ilusiones;  
Esperanza de futuro y presente vivo.

**« ¿Qué se dice?... ¡Gracias! »**

# CAÑA DE PESCAR CUERNO DE CABRA



Cuerno de cabra para pescar utilizado en la punta de Anaga (Chamorga)

D. Santiago Brito Gallardo, nos da una charla en el colegio de cómo hacían las cañas de pescar antiguamente en la punta de Anaga, utilizando para ello el cuerno de cabra.

El uso del cuerno de cabra para pescar, se ha hecho en este lugar, desde siempre. Antes sólo existía este tipo de caña. Según nos cuenta D. Santiago Brito Gallardo. El cuerno tiene dos buenas

cualidades: lo resistente que es, no se rompe, y su gran flexibilidad.

Y la caña la que se coge en el barranco, que puede ser entera si es larga o de tres o cuatros trozos que se encasquillan.



Caña de dos trozos

Yo lo aprendí de mi padre y él del suyo y así se fue transmitiendo de generación en generación.

El prepararlo supone medio día de trabajo, si eres experto en ello.

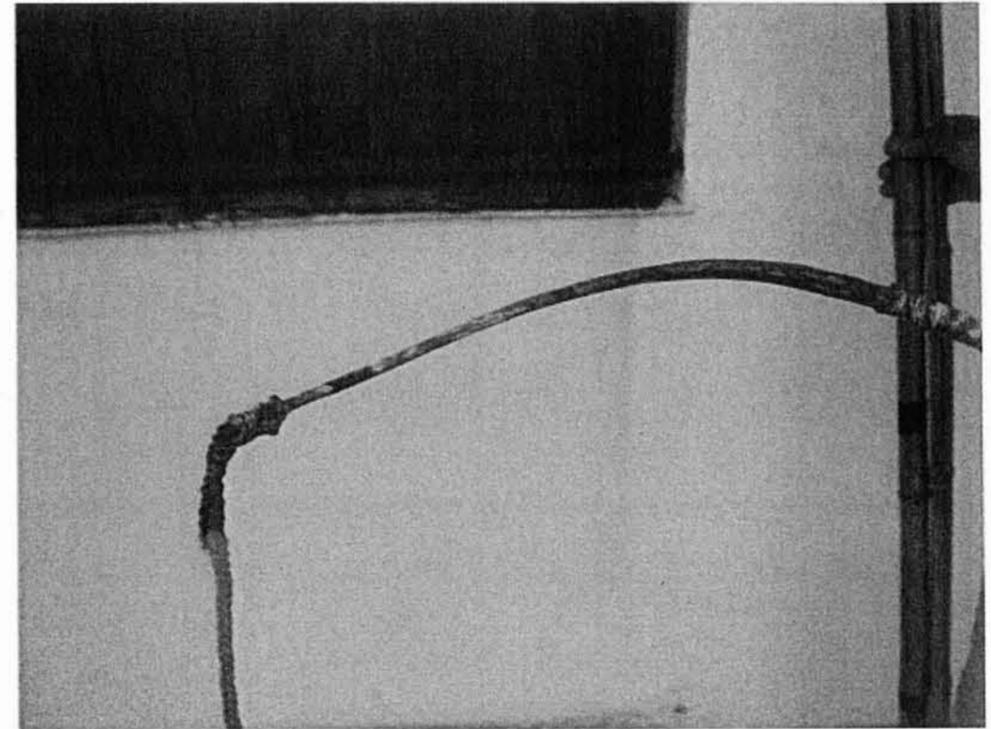


D. Santiago Brito dando la charla a los alumnos de Chamorga.

Primeramente se elige el cuerno. Los mejores son los que están cambaditos porque se aprecia mucho mejor cuando el pez tira del nylon, cosa que en el cuerno derecho cuesta más verlo.

Se coloca en un recipiente con agua y se deja hervir durante bastante tiempo, hasta que se ponga blando. A continuación se abre por la mitad y con un pedazo de cristal (actúa como un cuchillo), se va raspando, más por la parte delantera que por la de atrás, hasta hacerlo finito, cuanto más fino, más sensible será para captar el movimiento que hace el pez al picar el anzuelo. Por el otro lado se va dejando en forma de canal con el mismo diámetro que la caña donde se va a colocar.

Cuando ya está listo se endora (sujetar, liar), a la punta de la caña con hilo de cobre (ahora se utiliza otras cosas como el nylon, pero antes se hacía con este hilo). En la punta del cuerno se coloca un cordón y con un pequeño lazo se anuda el nylon.

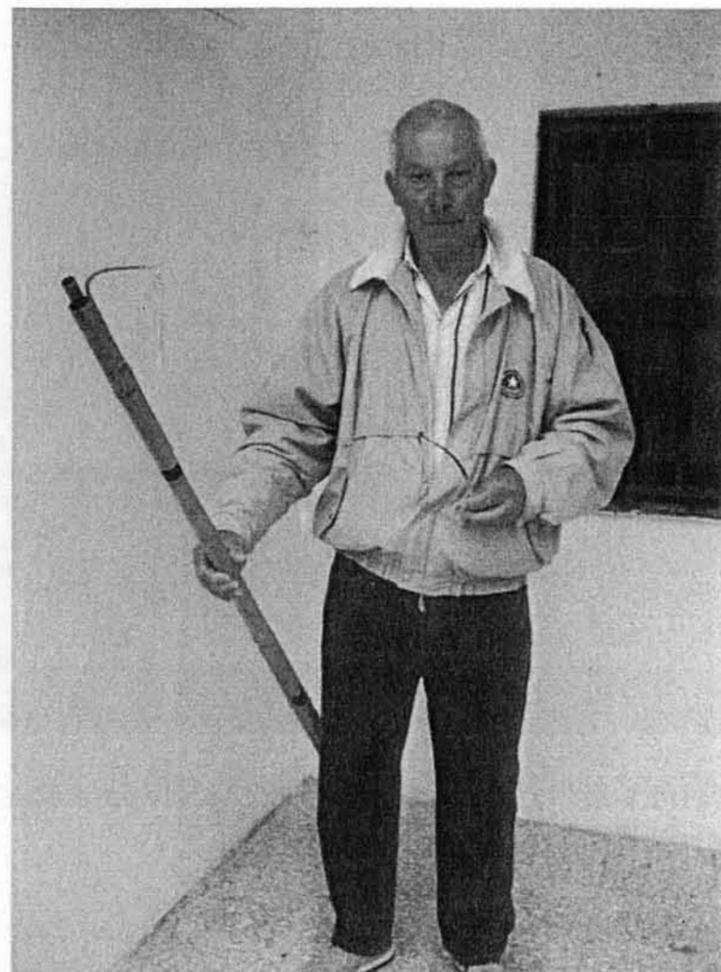


En la punta del cuerno se pone un cordón para sujetar el nylon.

La cantidad de nylon es en relación al tamaño de la caña. Si la caña es de cuatro metros lleva tres metros y medio de nylon, que siempre quede el nylon con el tronco de la caña a cincuenta centímetros.

Este tipo de caña se usa para pescar viejas, debido a la gran flexibilidad que tiene el cuerno, permite que se aprecie esos movimientos. La vieja es un pez que jala tres veces para abajo, entonces hay que estar preparado para que la tercera vez que jale tirar de la caña y pescarla.

Su mantenimiento es lavarlo con agua dulce después de pescar, y ponerlo a la sombra.



D. Santiago Brito Gallardo natural de La Cumbrilla Chamorga

Agradecemos al señor D. Santiago Brito, la amabilidad que ha tenido en darnos a conocer y explicarnos sobre esta curiosa e interesante manera de pescar, casi en desuso, debido a que la gente joven ya no la utiliza.

CEIP Ricardo Hodgson Chamorga.

## RESCATANDO TRADICIONES

Con motivo del día de Canarias que celebramos en las Carboneras hicimos una HORNA DE CARBÓN, para que todo el alumnado de Anaga viera como se hace el carbón vegetal.



El día anterior varios vecinos del pueblo recogimos la leña y los helechos verdes que Cirilo tenía preparado para su elaboración. En el solar que está al lado del bar Valentín preparamos el terreno para apilar la leña. Después recubrimos toda la leña con helechos verdes para taparlo posteriormente con tierra. Sólo quedo sin cubrir la parte delantera de la horna para

prenderle fuego. El día de Canarias todo el alumnado y padres de Anaga vimos como se encendía la horna.





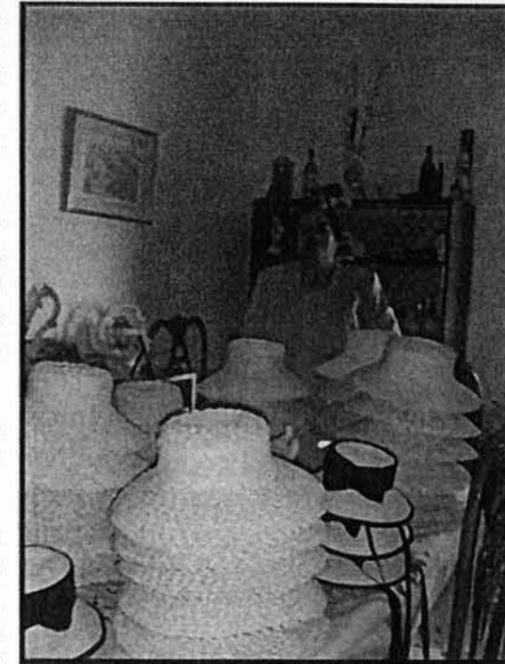
## ARTESANÍA EN TAGANANA

La artesanía en Taganana está pasando por una época en declive ya que no es bien pagada, requiere mucho trabajo que después no se ve recompensado, por ello los jóvenes no ven un futuro en esta actividad.

Hemos entrevistado a una vecina, Doña Alicia Cabrera Domínguez, vive en el Cardonal, un barrio de Taganana. Se dedica además de a sus labores (como ama de casa) a cuidar unas cabras y a la elaboración de sombreros.

Nos contó que desde joven trabajaba en esta artesanía y que ni sus hijos ni sus nietos quieren aprender.

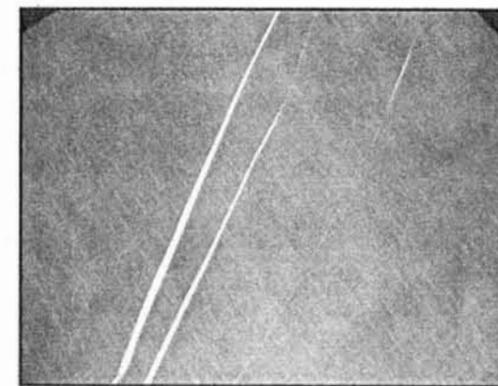
Antes apenas vendía los sombreros, pero ahora sí tiene encargos importantes porque hay poco personal dedicado a esta producción artesanal y un gran auge en las romerías, fiestas canarias...



Le preguntamos a Doña Alicia por el proceso de la elaboración de un sombrero, ella muy amablemente nos explicó:

1.- Se coge los palmitos que son las palmas interiores de la palmera, se abre y se ponen a secar procurando que no se mojen porque si no, no serviría.

2.- Se le quita las hojas al palmito y a éstas la parte más dura.



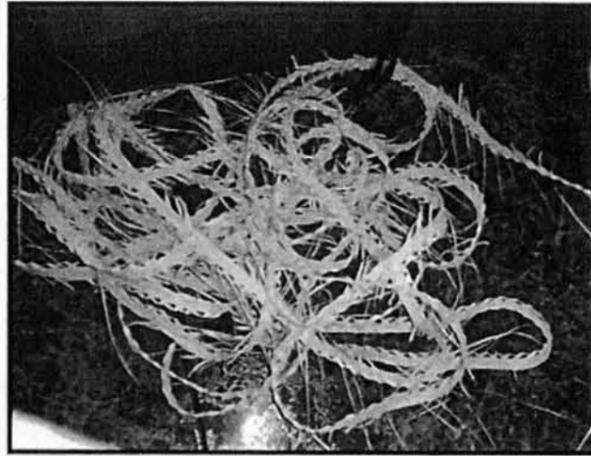
3.-Esta hoja se abre en cuatro o en seis partes dependiendo del tipo de sombrero.

4.- Se van entrelazando y se hacen unas tiras de esterillas.

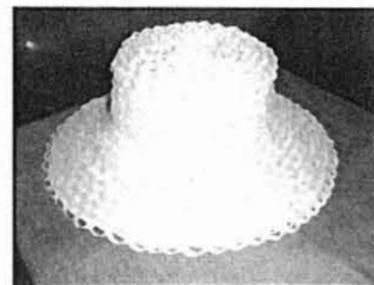
5.- Se remata la esterilla cortando unos hilos.

6.- Se cose la esterilla con una aguja y el hilo que es una de las hebras más finas sacada de la hoja de la palma.

7.- Finalmente se va dando forma al sombrero.



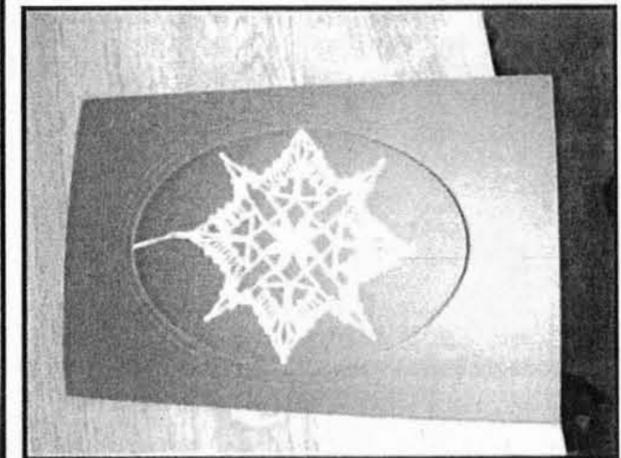
Algunos de estos se decoran con lazos y cintas dependiendo del lugar del traje típico.



Otra de nuestras artesanas más famosas es Doña Zorida Pérez Negrín, que se dedica al bolillo, ella nos cuenta que le enseñó su tía abuela cuando era niña.

Sin proponérselo ha dado a conocer su labor de artesana en Alemania a través de unos alemanes que venían de excursión. Sus trabajos fueron publicados en una revista de este país "Dentschen Kloeppelevrand"

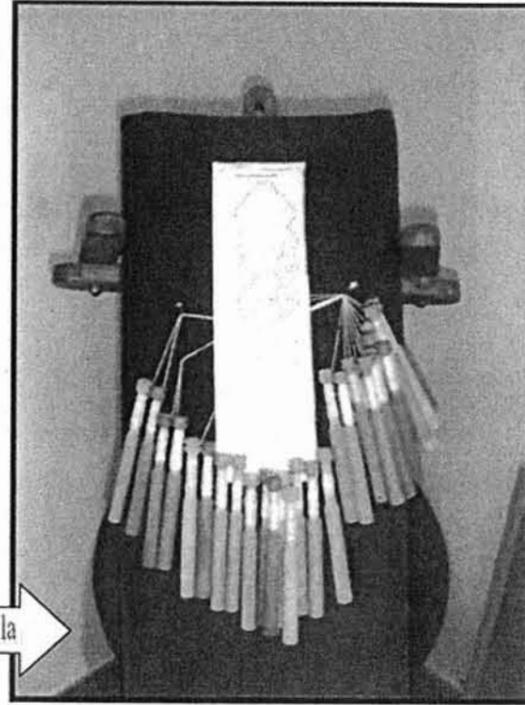
Tiene periódicamente contacto con estos alemanes intercambiándose información y regalos.



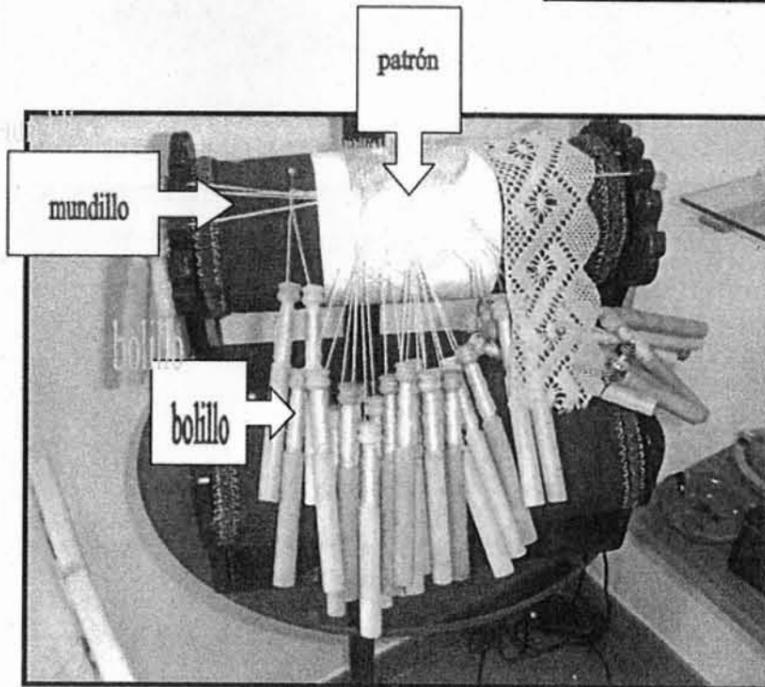
Para hacer el bolillo necesitamos:

- Hilo,
- Una almohadilla o mundillo, (depende del tipo de trabajo que vayamos a hacer)
- Un patrón, (papel donde está dibujado lo que queremos hacer)
- Un bolillo (pieza de madera donde va el hilo con el que se va a trabajar).

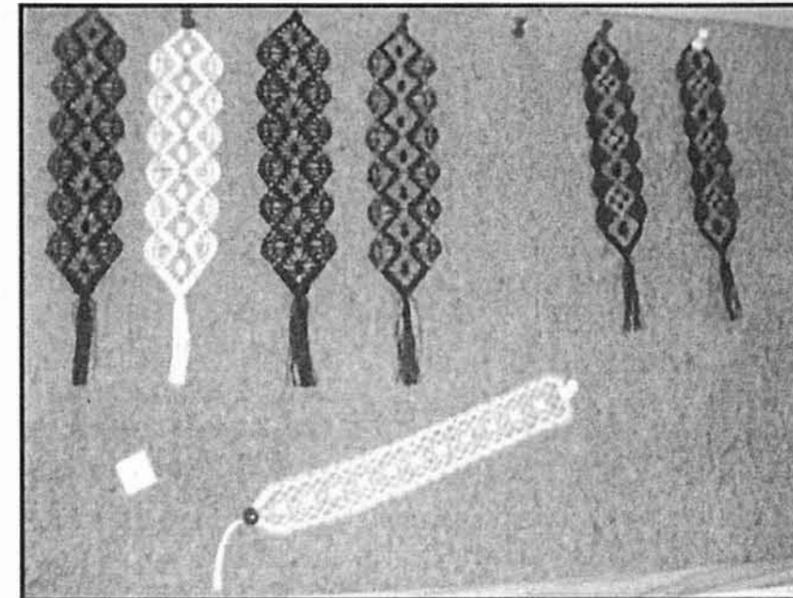
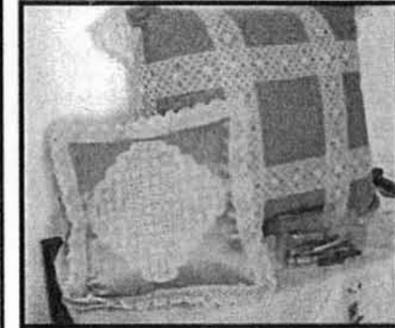
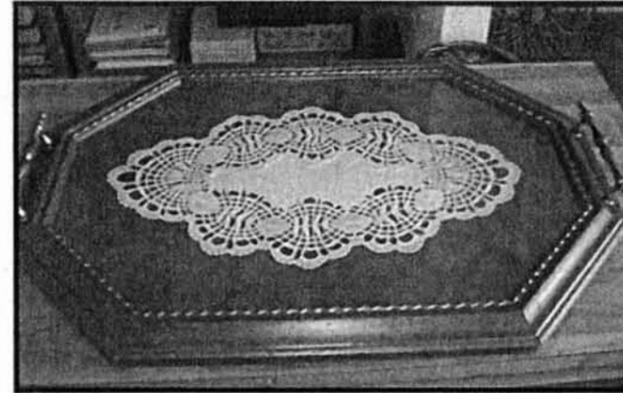
Con el bolillo se puede decorar muchas cosas: toallas, cajas, bandejas. También se pueden hacer: marcadores, flores, tarjetas....



Almohadilla



Muestra de los diferentes trabajos de Doña Zoraida



## GRAN CONCURSO DE POSTRES CANARIOS EN LAS CARBONERAS

El pasado día 25 de mayo y con motivo de la fiesta de Canarias



se celebró en las Carboneras un concurso de postres canarios. El jurado lo formó el grupo de profesores europeos pertenecientes al proyecto europeo. Después de degustar los 23 postres que se presentaron al concurso, EL JURADO eligió 3 postres. La tarea no fue fácil debido al alto nivel de los postres presentados.

No obstante este fue su fallo:

### GANADORES:

- JUANA LÓPEZ de Taganana por su quesadilla herreña
- CAYI de Roque Negro por su tarta de arándanos
- MARY de Igueste de san Andrés por su flan de turrón.

Los participantes fueron los siguientes:

En este número de Anaga cuenta pondremos las recetas de las tres ganadoras y en los siguientes números de Anaga cuenta irán apareciendo el resto de las recetas.

1. QUESADILLA HERREÑA DE JUANA LOPEZ TAGANANA.
2. FRANGOLLO DE ANA MARIA IZQUIERDO TAGANANA.
3. TORTA MILANA DE JUANA LOPEZ GLEZ TAGANANA.
4. TARTA DE QUESO DE M<sup>a</sup> LUISA TAGANANA.
5. BIZCOCHON DE M<sup>a</sup> JESÚS TAGANANA.
6. TARTA DE ARANDANOS DE ENCARNACIÓN ROQUE NEGRO
7. FRANGOLLO ANGILITA ROQUE NEGRO
8. FRANGOLLO MARIA LAS CARBONERAS
9. FLAN ROSALBA ROQUE NEGRO
10. TARTA DE ARANDANOS CAYI ROQUE NEGRO
11. FLAN DE CHOCOLATE ROSI IGUESTE
12. BIZCOCHO DE GOFIO SANDRA IGUESTE
13. TARTA DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS TRINI IGUESTE



14. FLAN DE TURRON MARY IGUESTE
15. FLAN DE CHOCOLATE SANDRA IGUESTE
16. BIZCOCHO DE NUECES Y ZANAHORIAS CARMEN TAGANANA
17. FRANGOLLO MONTSE LAS CARBONERAS
18. FLAN DE CHOCOLATE SOTERA

### LAS CARBONERAS

19. BIZCOCHITOS NEVADOS ALEJANDRO ALMACIGA
20. ROSQUETES AURORA TAGANANA
21. TARTA DE PIÑA MARISA CHAMORGA
22. TARTA DE CAFÉ Y CHOCOLATE BELEN CHAMORGA
23. TARTA DE ALEJANDRO ALMICIGA

## LXXVII FERIA DE GANADO EN HONOR A STA. MARÍA DE LA CABEZA Y SAN ISIDRO LABRADOR



### PROGRAMA DE ACTOS ACTOS RELIGIOSOS

#### SÁBADO 23 DE JUNIO:

- 22:00 HORAS..... Santo Rosario, procesión y fuegos artificiales.

#### DOMINGO 24 DE JUNIO:

- 13:30 HORAS..... Misa y continuación Bendición del ganado.

### ACTOS POPULARES

#### SÁBADO 16 DE JUNIO:

- 21:00 HORAS... Festival de variedades
- 23:00 HORAS... Verbena con el grupo Teide

#### SABADO 23 DE JUNIO

- 23.00 HORAS... Fuegos artificiales
- 23.30 HORAS... Verbena con la orquesta Olimpia

#### DOMINGO 24 DE JUNIO

- 11.00 HORAS... Triangular de fútbol
- 14.00 HORAS... Romería y al finalizar gran verbena con la orquesta Sabrosos de Anaga

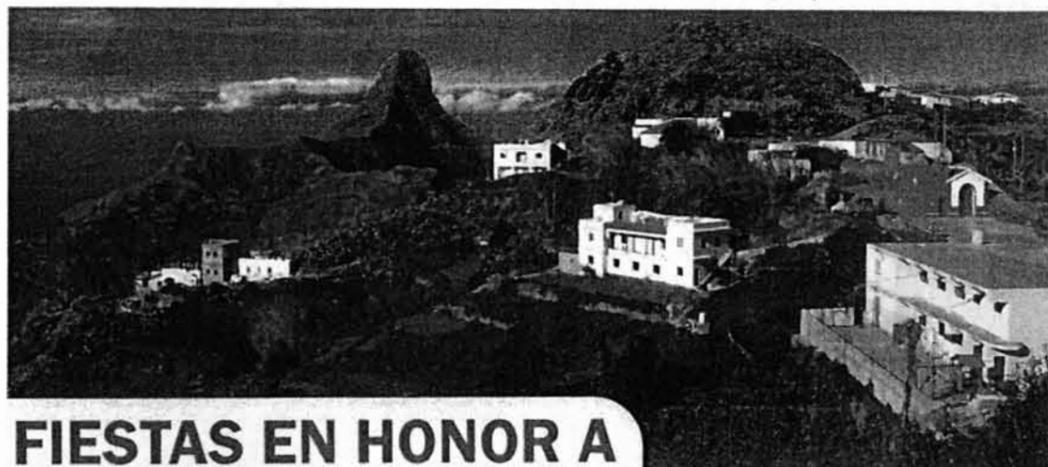
#### DOMINGO 1 DE JULIO:



- 15:00 HORAS... DÍA DEL NIÑO y brindis

#### SÁBADO 7 DE JULIO:

- 09:00 HORAS... Excursión para los mayores y al regreso gran festival de variedades
- 23:00 HORAS... Verbena con la orquesta Zona 7



## FIESTAS EN HONOR A SAN JOSÉ TABORNO

9-10-16 JUNIO 2007

Hace pocos días se celebró la fiesta de Taborno

EL SABADO DIA 9 DE JUNIO: A las 10:30H- fue la quema de los fuegos artificiales. A continuación se celebró una gran verbena amenizada por la "Orquesta Tejina"

EL DOMINGO DIA 10 DE JUNIO: A las 2 de la tarde fue función religiosa y luego la procesión con el recorrido habitual.

Después a las 3 fue el festival folklórico.

A las 4 la tarde fue verbena en la plaza amenizada por el "El trío concejales"

### PR TF-8 CIRCULAR AFUR-TAGANANA

#### LOCALIZACIÓN:

Esta ruta se inicia en la plaza del pueblo de Afur.

#### DURACIÓN:

Recorrido completo sin paradas 8 horas  
Afur- Taganana: 4 horas y media con paradas  
Taganana- la Casa Forestal: 3 horas con parada  
La Casa Forestal- Afur: 2 horas y media con parada.

#### PELIGROSIDAD:

Media. En época de lluvias, el primer tramo de la Casa Forestal a Taganana y de la cumbre a Inchirés puede ser resbaladizo. Posibilidad de vértigo desde la playa de Tamadiste al Caserío del Chorro.

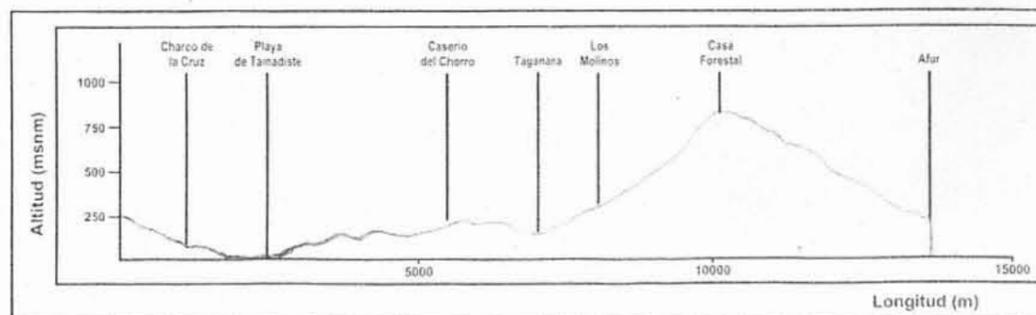
#### TRANSPORTE PÚBLICO:

Línea 076 de TITSA La Laguna- Afur  
Línea 246 de TITSA Santa Cruz- Taganana

El recorrido comienza en la plaza de Afur y desciende hasta la playa de Tamadiste. A partir de aquí, el sendero asciende hasta el caserío del Chorro y el pueblo de Taganana, para continuar por el Monte de Las Vueltas hasta la Casa Forestal y regresar de nuevo a Afur por el camino de Inchirés.

A través de esta excursión podrá disfrutar de hermosos paisajes, de la cultura y la gastronomía local y de la amabilidad de las gentes de Anaga

Si desea más información sobre esta ruta en el Centro de visitantes de la Cruz de la Cruz del Carmen dispone de un folleto para realizarla.

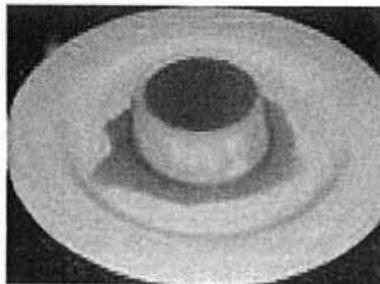




**FLAN DE HUEVO****INGREDIENTES:**

8 HUEVOS  
 2 BOTES DE LECHE  
 CONDENSADA  
 1 LIMON  
 LECHE  
 CARAMELO LÍQUIDO  
 MOLDE PARA FLAN

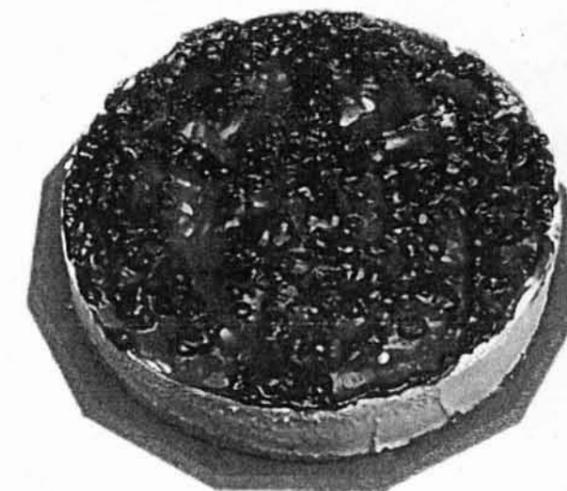
- 1) Para empezar se baten los ocho huevos.
- 2) Cuando estén bien batidos le echamos los dos botes de leche condensada.
- 3) A continuación se coge un bote de leche condensada vacío y se le echa la leche dentro. Esto lo hacemos dos veces.
- 4) Volvemos a batir. Cuando este bien mezclado, se le raya un poco de limón y se vuelve a mezclar.
- 5) Ahora se unta el molde con el caramelo, para terminar se pone la mezcla en el molde y se pone al baño María durante aproximadamente una hora.

**TARTA DE ARANDANOS****Ingredientes:**

6 Huevos  
 1 Bote de leche condensada grande  
 2 Paquetes de queso Filadelfia  
 1 bote de arandanos

**Elaboración:**

Se baten los huevos, y se le van añadiendo todos los ingredientes de uno en uno menos la mermelada, cuando este todo batido se pone en un recipiente y lo ponemos en el horno hasta que al pincharlo con un cuchillo este salga limpio. Lo dejamos enfriar, desmontamos y cubrimos con la mermelada de arandanos. Lo ponemos en la nevera para que se enfríe.



Cayi Roque Negro

## DULCE DE PIÑA

### Ingredientes:

1 lata de piña grande  
 1 sobre de polvos de levantar  
 6 vasos de harina  
 4 vasos de azúcar  
 2 vasos de azúcar  
 2 vasos de aceite  
 8 huevos  
 1 lata de melocotón

### Elaboración:

Se ponen los huevos, se le añaden los 4 vasos de azúcar, aceite, la harina y los polvos de levantar, se pica la piña y el melocotón. En un molde cuadrado unta el caramelo liquido se pone al horno a 150 grados aproximadamente 1 hora y luego se adorna con la piña o melocotón.



Marisa de Chamorga

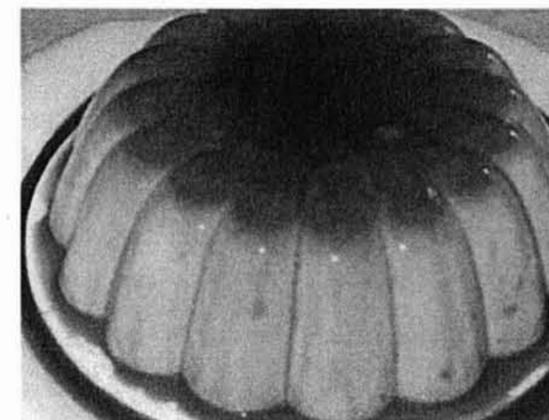
## FLAN DE TURRON

### Ingredientes:

1 L de nata liquida  
 1 turrón de jijona molido  
 1 sobre de flan royal de 8

### Preparación:

Para derretir mejor el turrón batirlo antes con ½ L de nata a usar, cuando este poner al fuego todo. Se ponen todos los ingredientes al fuego hasta que hierva. Añadir caramelo liquido en el fondo del molde, poner la mezcla resultante dejar enfriar un poco y por fin a la nevera



Mary de Igueste

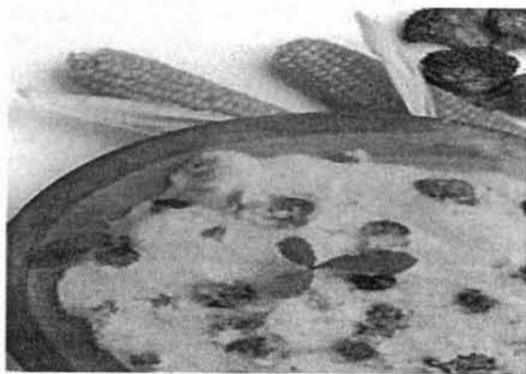
## FRANGOLLO

### Ingredientes:(para 6 personas)

250 grs. de frangollo  
 1 litro de leche  
 1/2 rama de canela  
 1/2 cáscara de limón  
 4 cucharas de azúcar  
 75 grs. de pasas  
 50 grs de almendras molidas y peladas

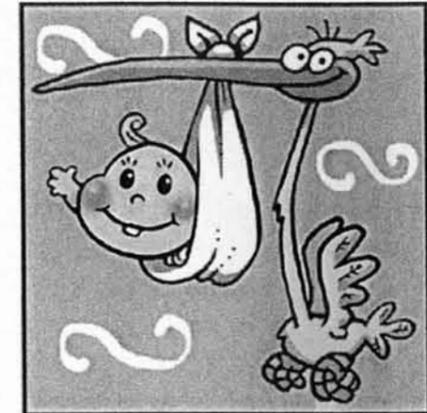
### Preparación:

Se pone un poco de leche en un cuenco para mezclar con el frangollo y el azúcar. El resto de la leche se pone al fuego con la canela y la cáscara de limón. Cuando este hirviendo se le añade la mezcla del frangollo, se va removiendo se le añade unas pasas y unas pocas de almendras una vez espeso se pone en una bandeja y se decora con el resto de las pasas y almendras.

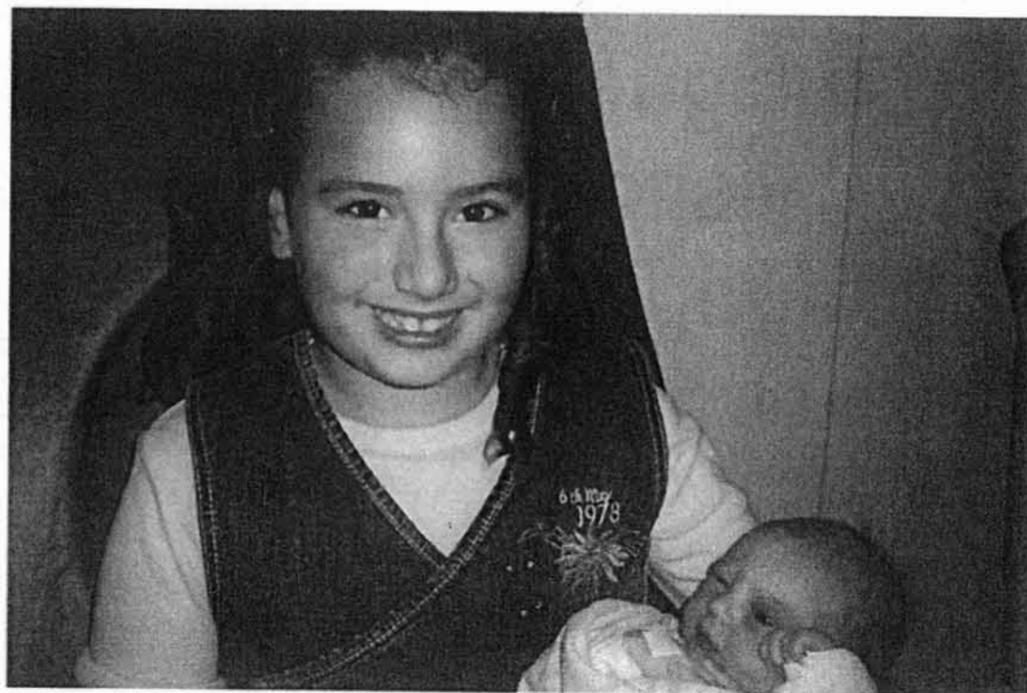


Maria Las Carboneras

## La cigüeña visitó Taganana



Aimar nació el pasado 8 de noviembre y sus padres, Damián y Belén nos lo enseñan en estas páginas.



Ivette nos enseña muy feliz a su prima Cynthia, hija de Ruth y Rafa y que nació el pasado 29 de mayo.

**¡Felicidades a las dos familias!**

### PRIMERAS COMUNIONES

El día 3 de junio, en la Parroquia de Nuestra Señora de Las Nieves de Taganana, han recibido por primera vez a Jesús Gabriel, Fabio, Giovanni, Amai, Nuzet, Francisco José y Aimara, alumnos/as del colegio Julián Rojas de Vera.

También recibió su primera comunión Cinthia, alumna del colegio de Las Mercedes y que fue alumna del colegio de Casas de La Cumbre.

También el día 3 de junio, en la Parroquia de San Pedro Apóstol en Igueste de San Andrés, han recibido su Primera Comunión Giovanni, Ainoa, Johanna y Rubén alumnos/as del colegio José Pérez Rodríguez.

El día 24 de junio, recibirán su Primera Comunión, en la Iglesia Santiago Apóstol (Las Bodegas), Alexander y Maikel, alumnos del colegio Ricardo Hodgson (Chamorra); y también Giovanni, antiguo alumno del citado colegio.

### FELICIDADES A TODOS Y TODAS





Recuerdo de mi Primera Comunión



Recuerdo de mi Primera Comunión  
Andrés Giovanni Del Castillo Carballo  
Celebrada en la parroquia de Ntra. Sra. de las Nieves  
el día 3 de junio de 2007 en Taganana.



Fabio 3 de junio 2007



Recuerdo de mi Primera Comunión  
Gabriel Calines Nuñez  
Celebrada en la parroquia de Ntra Sra de las Nieves  
el día 3 de junio de 2007, en Taganana.



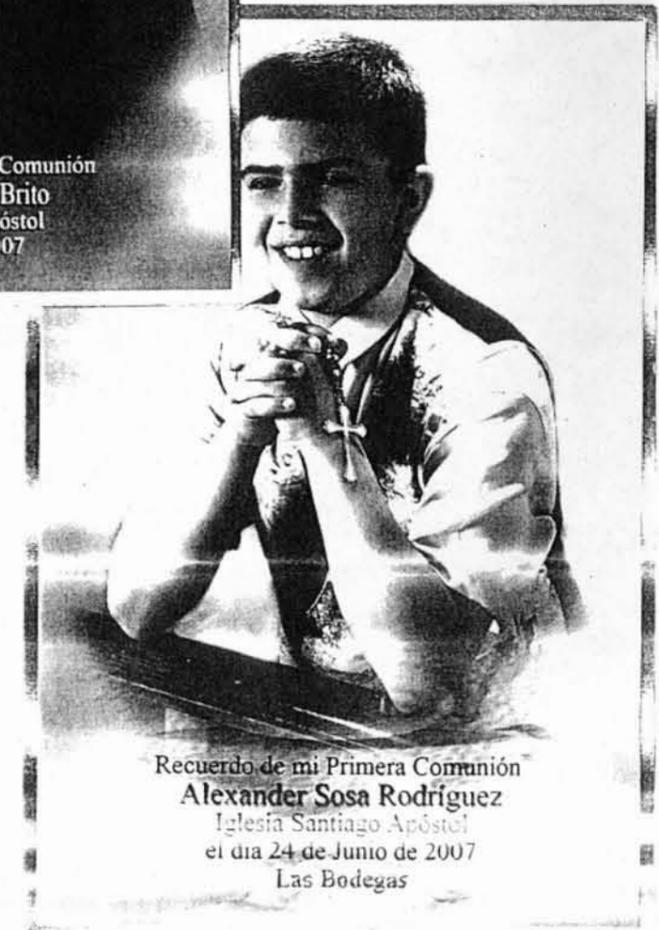
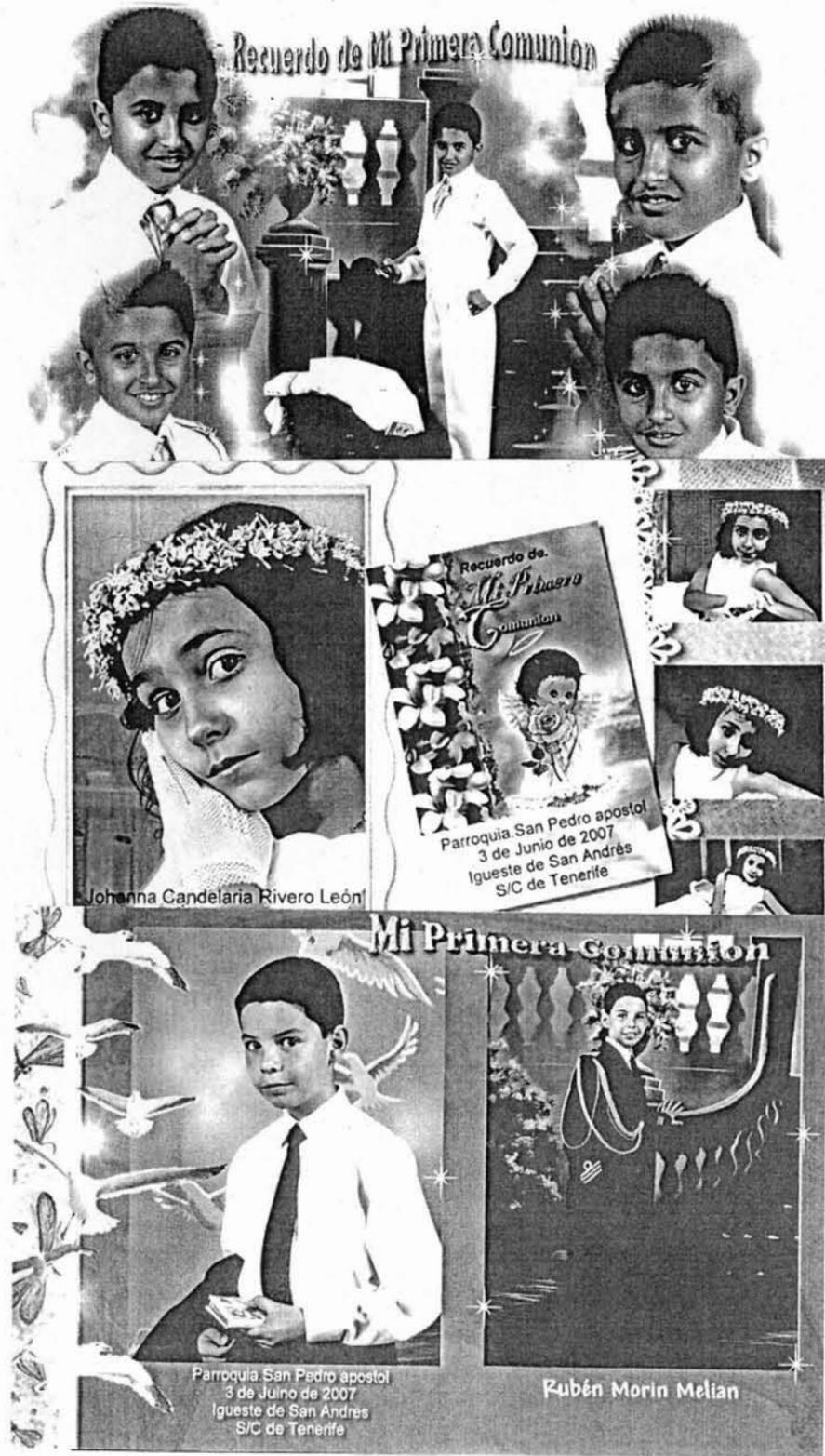
RECUERDO DE MI PRIMERA COMUNIÓN  
Francisco José Afonso Suárez  
Celebrada en la Parroquia de  
Ntra. Sra. de las Nieves  
el día 3 de junio de 2007



Nauzet  
Núñez Perdomo  
Parroquia Ntra. Sra.  
de las Nieves  
Taganana  
3 de Junio de 2007

RECUERDO DE MI PRIMERA COMUNIÓN  
ANNOA CANO MARTÍN  
Celebrada en la Parroquia de  
San Pedro Apóstol  
El día 3 de Junio de 2007  
Iguaste de San Andrés  
S/C de Tenerife





## DIA DE CANARIAS

El AMPA El Rosal de las Carboneras quiere agradecer a sus vecinos y amigos la colaboración que nos han prestado para poder realizar la celebración del "DÍA DE CANARIAS" con éxito.

Una vez más ha quedado patente la buena disposición que existe para ayudarnos mutuamente cada vez que queremos realizar cualquier actividad en el pueblo.



¡ MUCHAS GRACIAS!

AMPA EL ROSAL  
Las Carboneras

## ¡FELICIDADES!



De nuevo, nuestra queridísima Mayca ha hecho posible el milagro del nacimiento, ha tenido un hermoso hijo llamado Ernesto.



Desde estas páginas queremos felicitar a su familia por tan dichoso acontecimiento.

¡Bienvenido al mundo, Ernesto!

## TALLER DE MANUALIDADES Y PINTURA LAS CARBONERAS

Actualmente se están impartiendo en Las carboneras los cursos de "PINTURA AL ÓLEO", como ya viene siendo habitual desde hace tres años y que poco a poco va dando sus frutos con excelentes trabajos, así como un nuevo curso de "MANUALIDADES" del que ya también hay muestras de los trabajos realizados.



Ambos cursos municipales han tenido una excelente acogida y en cada clase se respira un ambiente muy agradable y divertido como también las ganas de aprender de sus asistentes.

## PROYECTO EUROPEO

Tenerife Santa Cruz Capital

25

Domingo, 27  
mayo 2007

Los centros educativos del entorno rural de Anaga son los únicos colegios que a nivel nacional participan en el proyecto europeo Comenius, que persigue el intercambio de culturas y la potenciación de la lectura, y en el que también están inmersos colegios de Italia, Bulgaria y Portugal, con los que mantienen contactos.

### Escuelas rurales de Anaga representan a España en el proyecto Comenius

TACHI IZQUIERDO, Tenerife

El Colectivo de Escuelas Rurales (CER) de Anaga engloba a Igueste de San Andrés, Almáciga, Las Carboneras, Roque Negro, Chamorga y Taganana, y acoge a más de cien alumnos, pertenecientes a los únicos centros de España que participan en el proyecto europeo Comenius, que persigue el intercambio cultural y social con entornos similares de Italia, Portugal, Rumanía y Bulgaria.

Una de las partes esenciales de este proyecto se desarrolla a través de los cuentos e historias tradicionales de cada país, que en el caso del centro de Igueste de San Andrés, cuyo director es José Antonio López Picardo, se han encargado de realizar una adaptación en forma de cuento de la historia real del pirata "Cabeza de Perro", pues se quiso aprovechar la circunstancia de que se trata de un personaje cargado de misterio y muy famoso en esta población del Macizo de Anaga.

El trabajo, desempeñado por el propio López Picardo, pretende "ser una adaptación un poco más amable de la realidad", pues según indica, "pese a las andanzas del

Jonay. Se trata de dos trabajos que han sido remitidos a los participantes de otros países, "pues de lo que se trata es de que se den a conocer estas leyendas y que se facilite la elaboración de otras actividades sobre los textos, como representaciones, exposiciones o marionetas".

López comentó que la conjunción de estas visiones sobre historias populares aún no han producido su fruto, pues los equipos europeos los están analizando en estos momentos, aunque no descartó un interesante resultado, "si tenemos en cuenta que se podrá



Las tradiciones y las leyendas populares serán conocidas a través del proyecto Comenius, que la pasada semana reunió en Anaga a sus representantes (foto superior) en una fiesta por el Día de Canarias / CEDIAS

obtener una lectura de realidades tan distantes y distintas como las que se viven en el centro de Europa, en el Mediterráneo y una visión más atlántica, que es la de Tenerife y Anaga".

Por encima de todo, el profesor

señaló que este proyecto europeo, además de fomentar la lectura, "también despierta el interés de los alumnos por ver otras tradiciones y otros cuentos, que están dentro de la Comunidad Europea", un concepto que cree que los más peque-

ños lo ven de una manera difusa, "pero que puede representar un enriquecimiento personal a través de esta experiencia".

A raíz de esta iniciativa, que ya lleva un año de implantación de los tres de que consta el proyecto, se

trabaja también en la elaboración de materiales complementarios, que en el caso de la adaptación de la historia de "Cabeza de Perro" ha representado la elaboración de un cuento por parte de los alumnos, un material que es enviado a los diferentes países que participan.

Esta última semana ha sido muy importante para los miembros del proyecto, pues han contado con la presencia en Anaga de los representantes de los países.

Por espacio de cinco días llevaron a cabo encuentros para abordar la didáctica y los planes de futuro, "además de contar con la coordinadora general del proyecto, que ha participado en los actos del Día de Canarias que se celebraron el pasado viernes en el colegio de Las Carboneras, donde se celebró una romería, talleres, degustación de platos típicos e intercambio de tradiciones".

Este fue un acontecimiento que se grabó en vídeo y que será expuesto al alumnado rumano, para que conozca las tradiciones de Anaga y España. En breve se recibirán en los centros tinerfeños experiencias similares de las otras zonas que participan.

#### Realidad de los centros

Además de la importante actividad diaria que se pueda desempeñar en estos colegios, alejados de los grandes núcleos de población, la realidad es que cada vez están más amenazados por su posible desaparición, debido a la pérdida de población que se genera en estos núcleos.

Sin embargo, Pérez Picardo apuesta por su potenciación, y señala que, a pesar de la incertidumbre en marcha infinidad de proyectos, "un movimiento que no se percibe en otros colegios de otras zonas".

Con respecto a la realidad de Anaga, el director del colegio de Igueste de San Andrés manifestó que, a pesar de que algunas familias van a cambiar de domicilio, por lo que abandonarían su colegio tres alumnos, "para el próximo curso se registrarán en Infantil entre tres y cinco estudiantes nuevos, con lo que mantendremos el número actual", que es de trece, lo que imprime un aliento y una esperanza para la supervivencia.

## Las maestras de Taganana se reciclan

Las maestras de Taganana han realizado unos cursos de huerto y compostaje. Tienen la ilusión de llevar a la práctica lo aprendido en su próximo curso al huerto escolar, aunque han estado un año esperando para que el ayuntamiento les arregle los muros del huerto y aún no se los han concedido.

Unos de los cursillos era "La lombricultura" impartido por Sandra José Kober. Algo muy curioso y al mismo tiempo novedoso para los participantes, al no ser una práctica habitual, aunque los beneficios son tan positivos que, a juicio de los expertos pueden contribuir a disminuir el uso de fertilizantes químicos.

Últimamente se han impartido varios cursillos sobre el compostaje con lombrices que han sido muy bien acogidos por parte del profesorado, habiéndose comprometido a llevarlo a la práctica en cien colegios de Tenerife, incorporando durante el próximo curso la cría de lombrices y su aplicación en los huertos escolares.

Como Damián Esquivel, técnico del proyecto, explico a un periódico, su principal función es sensibilizar a la población sobre la gestión de la materia orgánica, y una buena estrategia es comenzar por los más pequeños, al ser los que más tarde insistirán en sus casas para que las familias reciclen los residuos domésticos con carácter orgánico.

Este proyecto, que también se está implantando en La Palma y Gran Canaria, cuenta con el apoyo de alumnos de la facultad de Psicopedagogía de la Universidad de la Laguna en la elaboración del material didáctico. Además jóvenes becarios universitarios realizan un seguimiento semanal de la evolución de los cien vermicomposteras que se instalarán en los diferentes Centros.

El día 30 de Mayo se publicó en el periódico "El Día" un artículo sobre la "Lombricultura" y el compromiso de la administración a llevar a la práctica un proyecto de ésta técnica en cien colegios.



La lombricultura es una biotecnología que utiliza, a una especie domestica de lombriz, como una herramienta de trabajo, recicla todo tipo de materia orgánica obteniendo como fruto de este trabajo humus, carne y harina de lombriz. Se trata de una interesante actividad zootécnica, que permite perfeccionar todos los sistemas de producción agrícola.

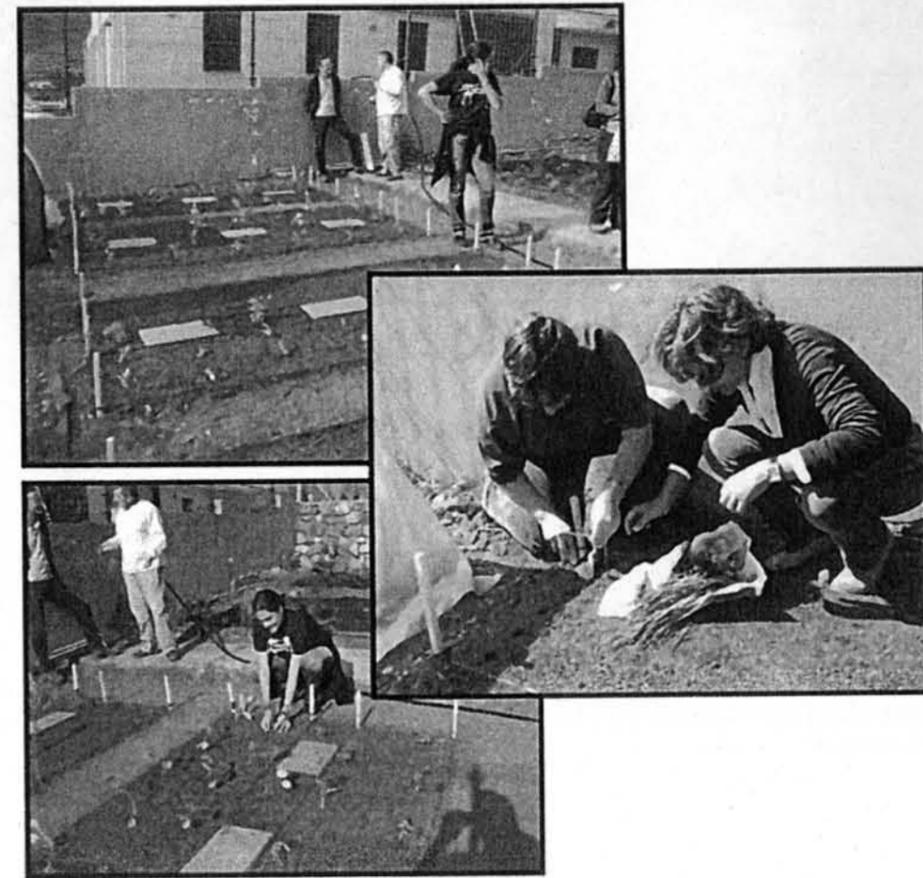
La lombricultura es en un futuro el medio más rápido y eficiente para la recuperación de suelos de las zonas rurales.

La eliminación de los residuos urbanos y desechos agroindustriales son un problema a nivel mundial. La solución a este grave inconveniente es la selección de las basuras y con la ayuda de las lombrices se puede regenerar y transformar éstas en un 100% de fertilizante orgánico.

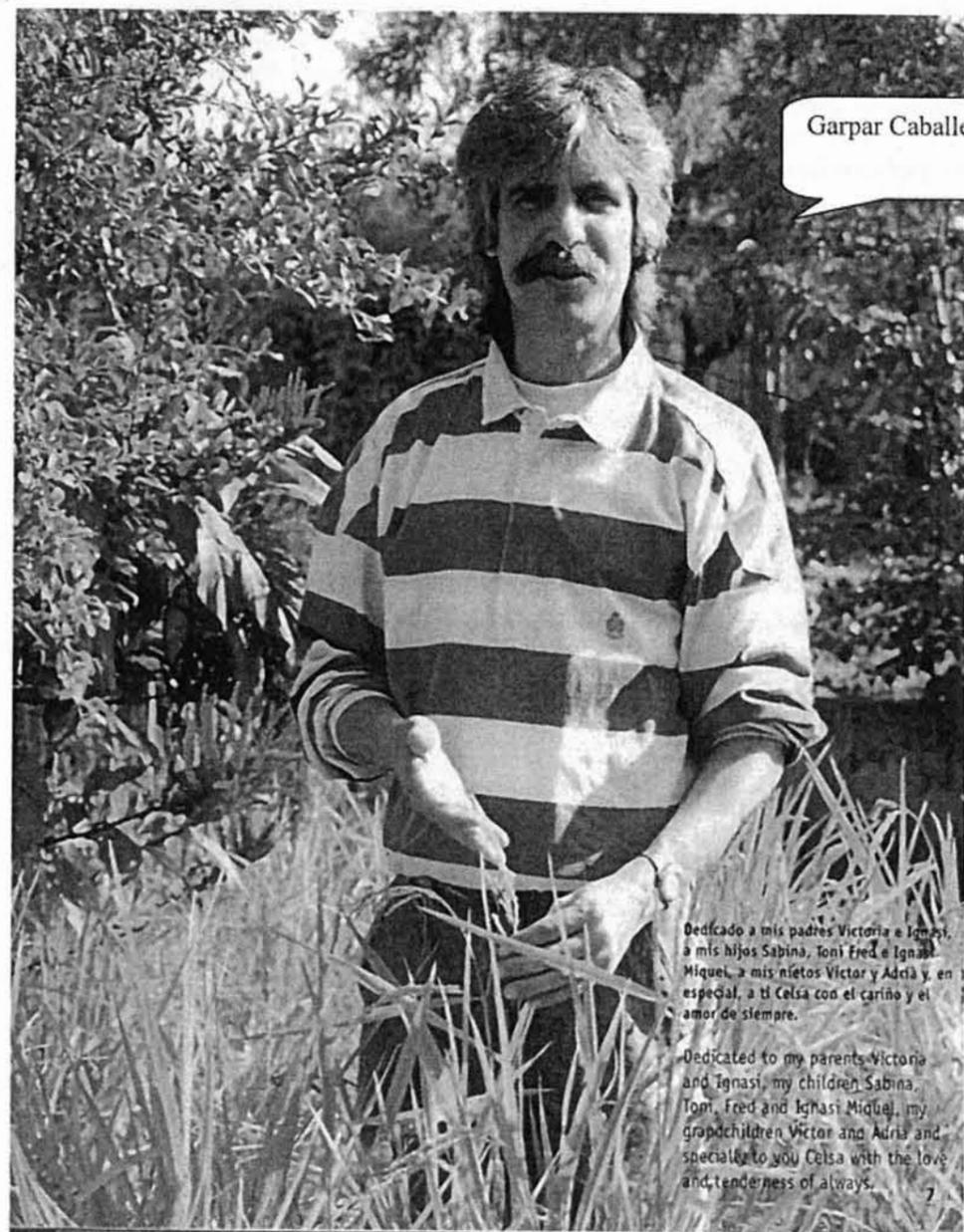
La lombriz roja californiana tiene una gran importancia económica, pues contribuye a la fertilización, aireación, mejora de la estructura y formación del suelo.

El humus de lombriz es un producto con grandes posibilidades de comercialización en todo el mundo, pero su calidad en un factor importante para obtener los mejores precios del mercado.

Otro de los cursillos al que asistieron las maestras fue "PARADES EN CRESTALL". Método de Gaspar Caballero de Segovia, impartido por él.



Gaspar Caballero se interesa por la agricultura ecológica por motivos de salud.



Garpar Caballero

Dedicado a mis padres Victoria e Ignasi,  
a mis hijos Sabina, Toni, Fred e Ignasi,  
Miquel, a mis nietos Victor y Adria y, en  
especial, a ti Celsa con el cariño y el  
amor de siempre.

Dedicated to my parents Victoria  
and Ignasi, my children Sabina,  
Toni, Fred and Ignasi Miquel, my  
grandchildren Victor and Adria and  
specially to you Celsa with the love  
and tenderness of always.

Utilizando el método de Gaspar Caballero de Segovia llegamos a obtener una tierra muy fértil y llena de vida, la fauna microbiana se reproducirá fácilmente porque se encuentra en su medio ideal.

Aparecerán las lombrices de tierra, aliadas de todo horticultor ecológico, que nos abonarán, drenarán y estructurarán la tierra con sus galerías y excrementos. Las plantas que crezcan en esta tierra serán más robustas, más fuertes y más resistentes a las plagas y enfermedades.

Desde un principio, al iniciar el huerto ecológico, tenemos que prescindir de utilizar productos fitosanitarios ecológicos, aunque estén permitidos por las normas de la agricultura ecológica. Es la vida que está en el suelo a la que tenemos que proteger y ella cuidará de nuestras plantas.

Este método sorprende por su sencillez y eficacia. Resulta fácil y agradable obtener hortalizas ecológicas en un mínimo espacio de tierra, con un mínimo consumo de agua y un mínimo trabajo de siembra y mantenimiento.

#### SEIS PUNTOS BÁSICO DEL MÉTODO

##### 1.- Las "Parades en Crestall"

"Paradas": rectángulo de tierra de 1.50 metros de ancho por 3 metros de largo.

"Crestall": Cobertura de pompost, que se pone sobre la "parada" como acolchado, sin mezclar con la tierra.

##### 2.- No pisar la tierra de las "Parades en Crestall"

Para ello rodeando cada "Parades en Crestall" dejaremos unos caminos de 50 centímetros.

##### 3.- El compost

Es el mejor alimento que podemos dar a la tierra. Es una forma sencilla, económica y ecológica de devolver a la tierra parte de lo que, en algún momento, hemos obtenido de ella.

##### 4.- La siembra

La siembra se efectúa más densamente de lo que la horticultura tradicional establece. Las plantas sólo necesitarán el espacio justo para su desarrollo, de forma que, una vez crecidas, las hojas se toquen unas con otras, creándose así un microclima y conservándose por más tiempo la humedad del suelo, con el consiguiente ahorro de agua y trabajo para mantener libre de "malas hierbas" las "Parades".

Es recomendable sembrar plantas aromáticas y flores entre las bovedillas de las "Parades en Crestall" y alrededor del huerto. Cuantas más mejor.

Se aconseja no plantar ni batatas ni papas en la "Parades en Crestall", porque en la próxima siembra al brotar los tubérculos de la cosecha anterior, éstos destrozan la plantación que hay establecida en ella en ese momento.

##### 5.- El riego

Con el sistema del riego exudante, la cobertura de compost y la siembra más densa, gastaremos menos agua y obtendremos una humedad más constante y uniforme que con otros sistemas de riego. En lugar de tubo exudante también podemos utilizar un tubo de goteo de 3/8 con gotero cada 20 centímetros.

Pronto aparecerán nuestras trabajadoras lombrices autóctonas que mejorarán la estructura del suelo, drenando la tierra con la excavación de sus galerías y, al mismo tiempo, fertilizándola gratuitamente con sus valiosísimos excrementos. El conjunto formado por el compost, la humedad constante, los insectos, los microorganismos, etc., convertirán en muy fértil la tierra que estamos cultivando y las plantas que crezcan en ella serán robustas, más fuertes y más resistentes a plagas y enfermedades. La humedad constante, el no pisar sobre las "Parades en Crestall", la cobertura de compost y la siembra continuada e hortalizas, hace que no sea necesario volver a cavar la tierra.

##### 6.- Un ciclo de rotación de cuatro años

La rotación es la sucesión de distintos cultivos en un mismo terreno. Si cultivamos plantas de la misma familia botánica año tras año en el mismo lugar, propiciamos que

las enfermedades sean más fuertes y persistentes. Por el contrario, con una buena rotación, al plantar distintas familias de plantas con necesidades nutritivas diferentes, además de evitar en lo que cabe estas posibles enfermedades, beneficiamos la tierra y los sucesivos cultivos.

Esta información fue obtenida del libro publicado por Gaspar Caballero de Segovia "Parades en Crestall"

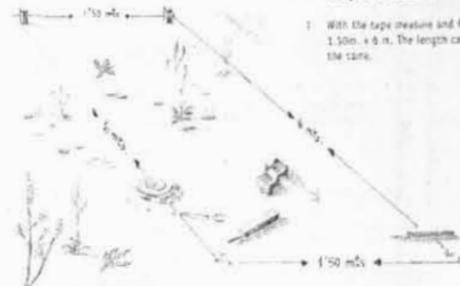


Cómo hacer una "Parada en Crestall" paso a paso  
How to make a "Parada en Crestall" step by step



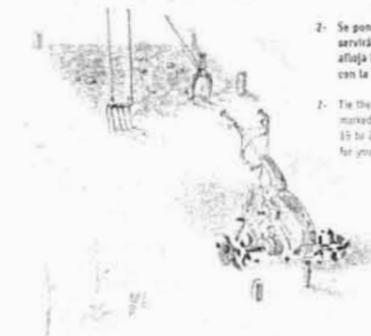
1- Con la cinta métrica y cuatro estacas se marca un rectángulo de 1,5 m. x 6 m. La longitud puede variar pero la anchura siempre será la misma.

1- With the tape measure and four stakes measure a rectangle of 1.50m. x 6 m. The length can change but the width is always the same.



2- Se pone alrededor de las estacas un cordel que nos servirá de guía para separar la "parada" del camino. Se afloja la tierra hasta 15 o 20 centímetros de profundidad con la herramienta que nos vaya mejor.

2- Tie the string around the stakes so that the "parada" is moved off from the little pathway. Loosen the soil that is 15 to 20 cm on the surface with whichever tool works best for you.



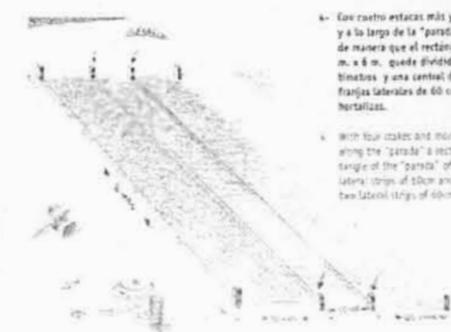
3- Una vez aflojada la tierra, se reestrifica esta hasta que quede al mismo nivel del camino, sacando las piedras más grandes y toda la tierra que sobrepase dicho nivel.

3- Once the earth has been loosened it has to be raked until it is at the same level as the pathway, taking out the bigger stones, and all the soil that is above the path level.



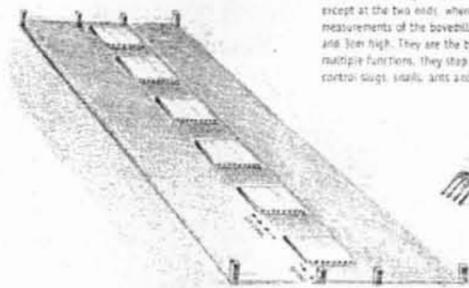
4- Con cuatro estacas más y otro cordel marcamos en el centro y a lo largo de la "parada" un rectángulo de 30 centímetros de manera que el rectángulo final de la "parada" de 1.50 m. x 6 m. quede dividido en dos franjas laterales de 60 centímetros y una central de 30 centímetros. Es en las dos franjas laterales de 60 centímetros donde sembraremos las hortalizas.

4- With four stakes and more string, mark from the centre and along the "parada" a rectangle of 30cm so that the initial rectangle of the "parada" of 1.50 meters x 6 is divided in two lateral strips of 60cm and a central pathway of 30cm. In these two lateral strips of 60cm we will plant our vegetables.





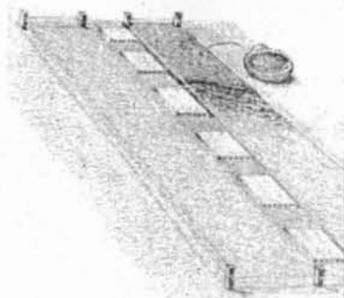
5- Se colocan seis bovedillas en el rectángulo del centro, a una distancia de 60 centímetros una de otra, excepto en los dos extremos donde la distancia será de 30 centímetros. Las medidas aproximadas de las bovedillas son: 40 centímetros de largo, 24 centímetros de ancho y 3 centímetros de alto. Son las típicas bovedillas mallorquinas. Su función es múltiple: evitan pisar la tierra y ayudan a controlar babosas, caracoles, hormigas y grillos cebolleros.



5- Six bovedillas are placed in the middle rectangle, at 60cm intervals, except at the two ends, where the distance will be only 30cm. The measurements of the bovedillas are approx. 40cm long, 24cm wide and 3cm high. They are the typical Mallorquin bovedillas. They have multiple functions, they stop people stepping on the earth and help control slugs, snails, ants and cricket.



6- Se pone una capa de compost de 2 a 3 centímetros de altura ("crestall"), guiándose por la altura de las bovedillas, trabajándose desde el camino y procurando no pisar en lo sucesivo la tierra de las "Parides en Crestall".

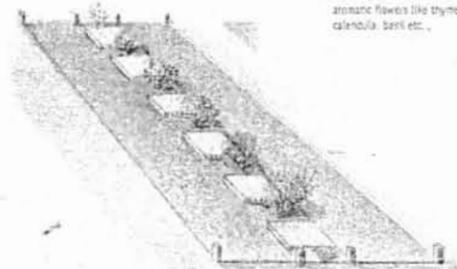


6- Then a layer of compost ("crestall") of about 2 to 3 cm is put on top, guided by the height of the bovedillas, working from the pathways and trying not to step on what will be the soil of the "Parides en Crestall".



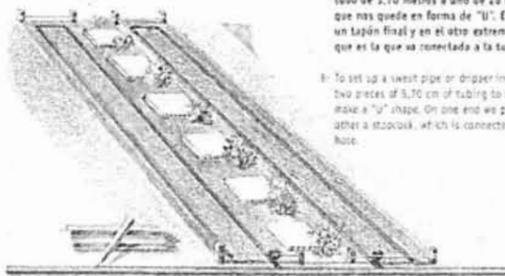
7- En el espacio que hay entre las bovedillas sembraremos plantas aromáticas y ornamentales (flores) como tomillo, orégano, melisa, tagete, caléndula, albahaca, etc...

7- In the space between the bovedillas we plant aromatic and ornamental flowers like thyme, oregano, lemon balm, tarragon, calendula, basil etc...



8- Para montar el riego erudante se empalman dos trozos de tubo de 5,70 metros a uno de 23 centímetros de manera que nos quede en forma de "U". En un extremo pondremos un tapón final y en el otro extremo una válvula de paso, que es la que va conectada a la tubería principal de riego.

8- To set up a siphon pipe or dripper irrigation system we splice two pieces of 5,70 cm of tubing to one of 23 cm so that they make a "u" shape. On one end we put a plug and on the other a stopcock, which is connected to the main watering hose.



## La biblioteca itinerante de Anaga pasa por nuestro colegio de Taganana



Este trimestre la biblioteca ha pasado por nuestro colegio durante unas semanas y ha sido una experiencia muy divertida.

Las profesoras prepararon con mucho esmero y cariño un espacio para recibir los libros que llenarían de aventuras nuestros ratos de lectura, y aquí hemos disfrutado de algunos ratos muy divertidos.

Había libros para mayores y para pequeños, libros de los que salían camiones, bichos (pero no de verdad, ¡eh! Sino dibujados) o toda la historia de Alicia en el País de las Maravillas, aportados por los niños de todas las escuelas.

Aquí les enseñamos algunas fotos de estos días.





¿Cojo éste o éste otro?

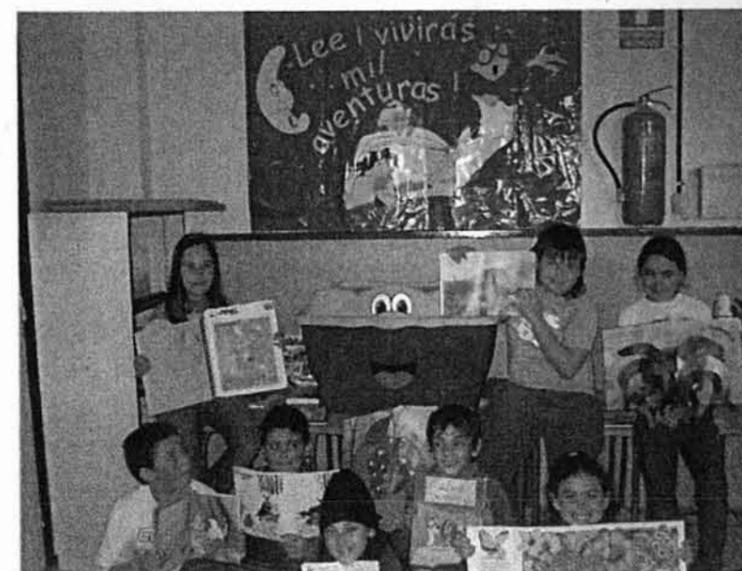


Había una vez...

## BIBLIOTECA ITINERANTE EN ROQUE NEGRO



Ya en publicaciones pasadas de este periódico escolar se anunciaba la andadura de la biblioteca itinerante. Los alumnos del colegio de Roque Negro estaban ilusionados con su llegada. Hasta que llegó el gran día y la biblioteca de Anaga hizo un alto en el camino. Los niños la han recibido con alegría y entusiasmo. Han descubierto libros de aventuras, intriga, suspense... y se han sumergido en las historias de los cuentos. Ha sido una manera de conocer la lectura que les ha fascinado. Esperamos volver a encontrarnos con el baúl de Anaga repleto de historias emocionantes. ¡HASTA PRONTO!

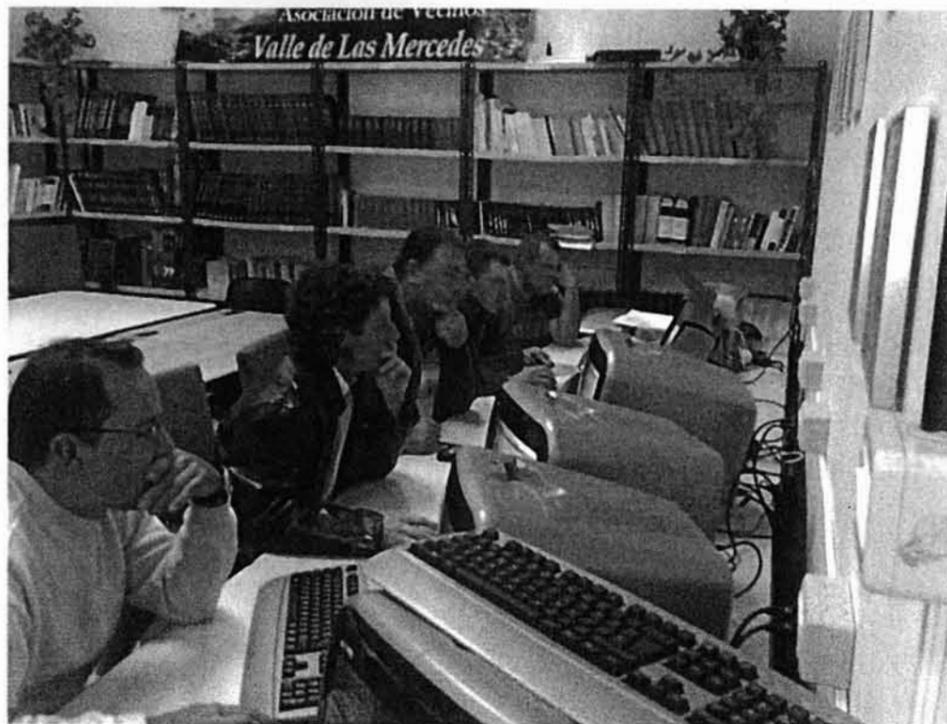


ALUMNOS DE ROQUE NEGRO

## NOTICIAS DE ANAGA

### EDUCACIÓN DE ADULTOS EN ANAGA

Se continúa impartiendo las clases de adultos en Anaga, clases de graduado en secundaria en Las Carboneras, donde tres alumnos terminan este año; informática básica y alfabetización en el Batán donde más de veinte alumnos continúan formándose; alfabetización en Roque Negro y clases de teórica del carné de conducir en el Centro ciudadano de las Mercedes con muchos alumnos de la zona.



### INTERNET RURAL

Ya hace bastante tiempo que pusieron varios Telecentros en la zona de Anaga para que la población pudiera tener acceso a la información, pero el funcionamiento tiene mucho que desear, que digo ¿Funcionamiento?, empezamos desde el principio: hace ya más de cuatro

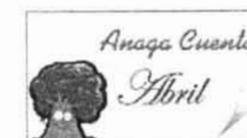
años que se firmó un convenio entre el Ministerio de Agricultura, el Cabildo y los Ayuntamientos en el que el Ministerio de agricultura ponía la tecnología: ordenadores, conexión a Internet a través de satélite, wifi, ...; el Cabildo ponía el mobiliario y los Ayuntamientos la adecuación de

los locales y la contratación de personal que se encargara de su apertura. Después de 4 años la realidad es otra bien distinta, los ordenadores y el acceso a Internet están, pero no hay nadie que se responsabilice de tenerlos abiertos para que la población pueda usarlos. Concretamos: En El Batán sólo se abre cuando se imparte algún curso, en Las Carboneras lo abren los usuarios (adolescentes), existiendo actualmente problemas, ya que no se usa adecuadamente al no haber alguien que controle su uso; en Roque Negro actualmente está cerrado, unos meses atrás el Ayuntamiento de Santa Cruz contrató a un responsable de su apertura que ya no va. En Taganana creo que hay alguien que lo abre y está funcionando recientemente. Esta es la realidad actual de los Telecentros en Anaga, pero si salimos de ella nos encontramos que han instalado en muchos Centros ciudadanos de La Laguna Telecentros

que apenas funcionan. ¡QUE DESPILFARRO! Lo que no entiendo es que la filosofía de este convenio era la de acercar Internet y las nuevas tecnologías a aquellos pueblos rurales que no pudiesen acceder por otros medios, como son los casos de los pueblos de Anaga ya que los vecinos no pueden acceder a Internet por otros medios que no sea por satélite, y no abrir Telecentros dentro del casco de la Laguna donde llega el adsl y hay otros sistemas más baratos y rápidos. El caso es que actualmente en el municipio de la Laguna hay 25 Telecentros sin que haya personal encargado de su apertura y buen uso. Desde este periódico quisiera hacerle ver a los responsables de que esto funcione de la necesidad de que se solucione este problema lo antes posible para que la población de Anaga haga uso de este recurso fundamental para acceder a la información.

### LA PÁGINA WEB DEL C.E.R. DE ANAGA

Como ya informamos en el número anterior de Anaga cuenta...el CER Anaga estaba elaborando una página web donde se informara de todo lo que acontece en este territorio, pues anunciarles que dentro de muy poco tiempo y en esta dirección [www.ceranaga.com](http://www.ceranaga.com) podrán encontrar mucha información sobre Anaga, fotos, periódicos escolares etc.. Esperamos que sea una herramienta útil para el desarrollo de este territorio, a la vez que sea un medio de comunicar a toda la población todo aquello que sucede en este Parque Rural. Actualmente pueden ver una prueba en la dirección: [www.marta.noxeloka.com](http://www.marta.noxeloka.com). Queremos agradecer públicamente a MARTA el interés mostrado en la realización de esta página.



## EUROPA VISITA ANAGA

Los compañeros del Proyecto Europeo Comenius "Once Upon a Time" estuvieron con nosotros en las Carboneras.



"Realmente hemos disfrutado de este día. Parecía como si estuviésemos en una película" \_comentaron. Por cierto, también les encantó la carne de cabra.

Estuvieron trabajando con nosotros aunque también hubo tiempo para que pudiesen visitar nuestro Teide. Los colegios de Anaga han colaborado en este proyecto como por ejemplo haciendo marionetas desde Chamorga con la maestra Conchi y representando cuentos como el que representó los alumnos de Taganana con la ayuda de las maestras M<sup>a</sup> Isabel y M<sup>a</sup> Jesús en el Parque García Sanabria.



Se trata como explicó Minerva de Almaciga de un intercambio de culturas a través de cuentos populares de cada país.

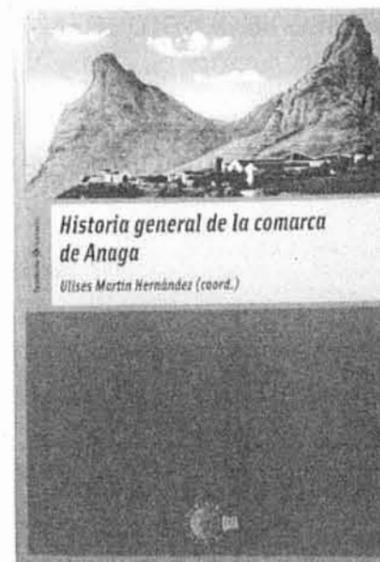
## "Historia general de la comarca de Anaga"

**¡Estamos de enhorabuena, ya tenemos una nueva publicación sobre Anaga!**

EL libro nace como iniciativa y propuesta de la Oficina del Parque rural de Anaga y responde al desarrollo de unas de las líneas de trabajo y programas de actuación que establece el PRUG. Financiado por el Programa PRODER de la Unión Europea. La Oficina del Parque sufragó el Estudio, comprometiéndose a colaborar en la edición, con la compra de un importante número de ejemplares.

El profesor D. Ulises Martín Hernández fue el coordinador, trabajando junto a un magnífico equipo de especialistas de reconocida solvencia que han sabido abordar la historia de Anaga, desde el poblamiento prehistórico hasta las postrimerías del siglo XX. Momento en el que se produce el desarrollo de las infraestructuras modernas, dándose por terminado el aislamiento al que se había visto sometida la comarca.

Parte de este trabajo ha sido posible gracias a los vecinos de Anaga, que de forma desinteresada aportaron información y cedieron las fotografías que ilustran el libro.



Referencias Bibliográficas:  
Historia general de la comarca de anaga.  
Ulises Martín Hernández.  
Ediciones IDEA.  
Colección territorio Canario.



**NOTA IMPORTANTE:** Recordamos a todos los colaboradores, que al enviarnos poesías, recetas, sugerencias... o cualquier inquietud que deseen comunicar, les agradeceríamos que los artículos nos los hicieran llegar en **soporte magnético** (¡libre de virus!!), con formato *Word* (solo texto).

Si desean añadir fotos o imágenes, mejor que sean **escaneadas**, formato JPG, procurando que tengan buena definición y contraste. Esto aceleraría el proceso de maquetación de la revista. Es fundamental que los archivos escaneados tengan un título claro, especificando título y número de página en cuestión.

Este material podrá entregarse en las Escuelas del Parque Rural de Anaga o al personal de la Oficina de Gestión del Parque (Mayca).  
e-mail: [anagacuenta@cabtfe.es](mailto:anagacuenta@cabtfe.es)

Les animamos a que participen en el próximo número; toda ayuda será bienvenida. GRACIAS.

## Un punto de encuentro

El Periódico "Anaga Cuenta ..." persigue un objetivo fundamental: mantener un canal abierto de comunicación entre todos los puntos de Anaga, y entre todas las personas que, de una manera u otra, estamos vinculadas a este territorio, bien por residir en él o bien por trabajar para él.

Creemos que es un medio para propiciar el encuentro, la participación, la información y la difusión de lo mucho que sucede cotidianamente en el Parque.

Anaga cuenta, empieza a contar realmente, porque sus hombres y mujeres tienen una rica historia, tienen un patrimonio valiosísimo en sus manos, una riqueza natural y cultural que necesita ser valorada.

Anaga cuenta, cuenta muchas cosas y debe contar para muchos proyectos, y sus hombres y mujeres tienen la posibilidad de participar activa y constructivamente en esta nueva etapa. En una ocasión, en una radio local, alguien dijo: "Por Anaga está pasando un tren y no debemos ir en el vagón de cola". Agregaríamos que ese tren está guiado por una locomotora que sin combustible se parará, y este combustible son las ideas y los proyectos de la gente que vive aquí.

Confiamos en que este Periódico se convierta en un instrumento útil para el desarrollo local del Parque Rural de Anaga.

### Participan en la elaboración del Periódico "Anaga Cuenta...":

Colectivo de Escuelas Rurales del Parque Rural de Anaga

Asociaciones del Parque Rural de Anaga

Mujeres y hombres del Parque Rural

Oficina de Gestión del Parque Rural

Agencia de Extensión Agraria de La Laguna

Gabinete de Desarrollo Rural del Área Metropolitana

Otras personas y colectivos que desarrollan proyectos o actuaciones en el Parque Rural

### Colabora:

Unidad de Educación Ambiental del Cabildo Insular de Tenerife

### Edita:

Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga. Cabildo Insular de Tenerife

## TELÉFONOS QUE TE PUEDEN SER ÚTILES:

Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga	922 - 23 90 70
Oficina de los Agentes de Medio Ambiente	922 - 63 00 00
Centro de Visitantes de la Cruz del Carmen	922 - 63 35 76
Oficina de Guardamontes de Santa Cruz	922 - 69 03 77
Agencia de Extensión Agraria y Desarrollo Rural	922 - 63 06 30 La Laguna 922 - 54 63 12 Tejina

Colegio Ricardo Hodgson. Chamorga	922 - 59 92 20
Colegio Dolores Álvarez. Almaciga	922 - 59 01 26
Colegio José Pérez Rodríguez. Igueste de San Andrés	922 - 59 90 55
Colegio Sor Florentina y Agustín Cabrera. Roque Negro	922 - 69 01 11
Colegio Las Carboneras	922 - 69 00 19
Colegio Julián Rojas de Vera. Taganana	922 - 59 01 74

Cruz Roja de Santa Cruz	922 - 28 18 00
Cruz Roja de La Laguna	922 - 25 96 26

## Información sobre guaguas:

TITSA Santa Cruz	922 - 21 93 99
TITSA La Laguna	922 - 25 94 12

Si deseas recibir gratuitamente un ejemplar del Periódico "Anaga Cuenta..." rellena la siguiente ficha y envíanosla a la siguiente dirección:

OFICINA DE GESTIÓN DEL  
PARQUE RURAL DE ANAGA  
C/ Las Macetas, s/n  
Pabellón Insular Santiago Martín  
Los Majuelos - 38108 La Laguna  
Tfno: 922 - 23 90 70 Fax: 922 - 23 91 95  
anagacuenta@cabtfe.es

## DESEO RECIBIR UN EJEMPLAR DEL PERIÓDICO "ANAGA CUENTA..."

Nombre y Apellidos: \_\_\_\_\_

Dirección Completa: \_\_\_\_\_

Código Postal, Localidad y Municipio: \_\_\_\_\_

Teléfono de Contacto: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_

Firma:

TELÉFONOS QUE TE PUEDEN SER ÚTILES:

# FOTOCOPIAS CAMPUS

Oficina de...  
Oficina de...  
Centro de Visitantes de la...  
Oficina de Guardamontes...  
Agencia de Extensión...

Colegio Ricardo Montalvo Chamorro...  
Colegio Dolores Atencio Almagro...  
Colegio José Pérez...  
Colegio San Florentino y Agustín Cabrera, Roque Negro...  
Colegio Las Carboneras...  
Colegio Julián Ruiz de Vera, Topy...

Cruz Roja de Puerto Cruz...  
Cruz Roja de La Laguna...

Información sobre guías:  
TITSA Santa Cruz...  
TITSA La Laguna...



Si desea recibir gratuitamente el ejemplar del Periódico "Anaga Cuenta..." rellena la siguiente ficha y envíala a la siguiente dirección:

OFICINA DE GESTIÓN DEL  
PARQUE RURAL DE ANAGA  
c/ Las Macetas, s/n

Pabellón Insular Santiago Martín  
Las Majuelas - 38106 La Laguna

Tfno: 922 - 23 90 70 Fax: 922 - 25 58 55

c/ Delgado Barreto, 32. 922-260657  
c/ Heraclio Sánchez, 60. 922-255129

DESEO RECIBIR UN EJEMPLAR DEL PERIÓDICO "ANAGA CUENTA..."

Nombre y Apellido: **LA LAGUNA**  
Dirección Completa:  
Código Postal, Localidad y Municipio:

[fotocopiascampus@telefonica.net](mailto:fotocopiascampus@telefonica.net)

[\\*\\*fotocopiascampus@gmail.com](mailto:**fotocopiascampus@gmail.com)

Firma: