

Anaga Cuenta...



ANAGA CUENTA...

...LOS TRABAJOS DE SUS ESCUELAS

2. - ¡COMO APRENDEMOS! (Estudios, entrevistas, investigaciones)
9. - ¡QUÉ BIEN LO PASAMOS! (Visitas, excursiones, viajes y celebraciones)

24. - CÓMO PINTAN

25. - ¡CÓMO ESCRIBEN!

El resto del Sumario, en la página siguiente

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

COLABORAN:



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... 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 de Tenerife
Unidad de Aplicaciones Informáticas y S.I.G. Cabildo de Tenerife

Edita:

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

Pág

2.... LOS TRABAJOS DE SUS ESCUELAS

31....LAS RUTAS POR SUS SENDEROS

- Entre la cal y la piedra (Taganana)

33....SUS PRODUCTOS LOCALES Y GASTRONOMÍA

- Tronco de café
- Pavo relleno de Navidad (34)
- Flan de pan con almendras y naranja (36)
- Bocaditos de Navidad (37)

38....NOTICIAS Y ANUNCIOS

- Página WEB colegios
- Navidad en Taganana (39)
- El futuro de las carboneras (40)
- Bienvenidos (41)
- Recupérate pronto (43)
- Nacimiento del segundo hijo de Carmen (44)

45....LOS PROYECTOS QUE SE DESARROLLAN EN SU TERRITORIO

- Actividades en el Batán
- Un trabajo bien hecho (46)
- Actividades y trabajos de las Carboneras (49)
- Proyecto de rescate del cultivo del Lino en el Batán (50)

51....NOTICIAS Y DECLARACIONES DE SUS ASOCIACIONES

- Tenderete para los colaboradores de las fiestas del Batán
- Fiestas de los socios en Chinamada (53)
- Se ha publicado de Roque Negro (55)
- El cuento de nunca acabar (57)

58....NOTICIAS DE SU OFICINA DE GESTIÓN

- Mercadillo del P.R de Anaga
- Senderos autoguiados de Roque Negro y Taborno (59)
- Presentación DVD, del cultivo del Lino (62)

64....UNA VENTANA ABIERTA

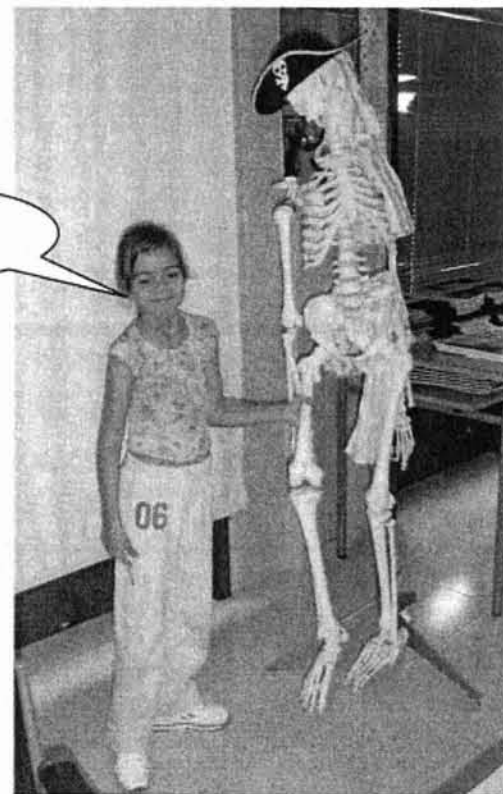
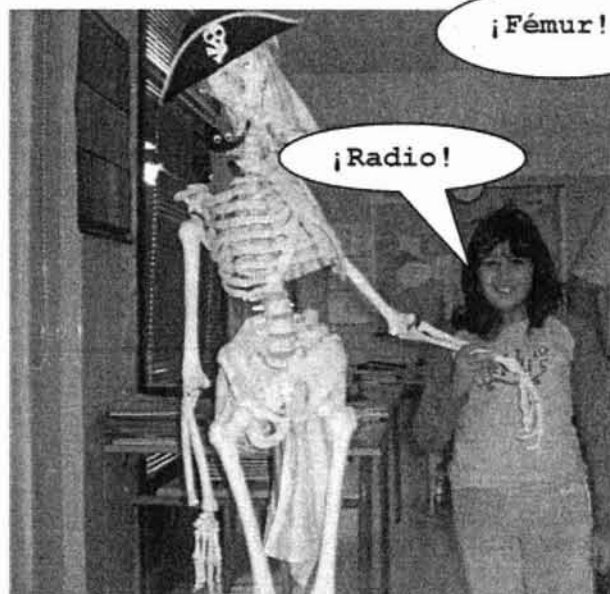
- M^a Concepción Rodríguez, " La marina ya no es cosa de hombres "

Aprendemos los huesos

¡Estoy en los huesos!



Los niños del Colegio de Iguete de San Andrés aprenden los huesos con su amigo "Paco". Aquí les enseñamos algunas fotos que lo prueban.



EL HUERTO ESCOLAR DEL COLEGIO DE TAGANANA



Han llegado las primeras gotas de agua y el HUERTO no está preparado.

El Ayuntamiento comenzó a mejorar los jardines, pero el vallado no está aún en condiciones. ¿Cuándo lo harán? No lo sabemos... Sí es cierto que sin él los alumnos peligran realizando cualquier actividad en el HUERTO.

Lo único que hemos plantado son "chayotas", para embellecer las vallas

cuando se enredan y degustar las cremas o potajes realizados con las mismas.



En esta foto vemos como estaba nuestro huerto hace algunos cursos. Nos gustaría volver a verlo así y tener un huerto fértil donde plantar, cavar, recolectar y sobre todo, aprender.

Desde "Anaga Cuenta" queremos

agradecer la ayuda que nos han prestado los jardineros para ir mejorando poco a poco nuestro huerto.



La biblioteca itinerante sigue caminando por Anaga

Este primer trimestre nuestra biblioteca itinerante ha estado en el Colegio José Pérez

Rodríguez de Iguete de San Andrés. El curso pasado ya visitó las otras cinco escuelas que conformar el colectivo y este nuevo curso comienza su viaje desde la costa.

Algunos de sus nueve alumnos nos cuentan qué les parece la biblioteca viajera:

RUBÉN→ "Nos gustan los libros a todos. Son bastante buenos para aprender y también divertidos"



AINHOA→ "Los libros son muy divertidos, con ellos aprendemos mucho. Si leemos aprendemos mejor cómo son las palabras y así haremos mejor los dictados"

BEA→ "Yo he aprendido muchas cosas de los libros"

Talleres de actividades canarias en el Colegio Julián Rojas de Vera

El día 5 de noviembre vinieron unas chicas a hacer unos talleres. Eran cuatro talleres tradicionales canarios que representaban los monitores cómo se realizaban las actividades tradicionales.



Nos dieron una charla sobre la alfarería una señora mayor que se llama Kika, que vive en San Andrés, y que enseñó a las monitoras a hacer vasijas de barro para después enseñarnos a nosotros cómo hacerlo. La alfarería la usaban los guanches para hacer utensilios de pesca, de cocina, de caza, etc. Y que posteriormente se han seguido usando y que ahora la utilizamos de decoración.

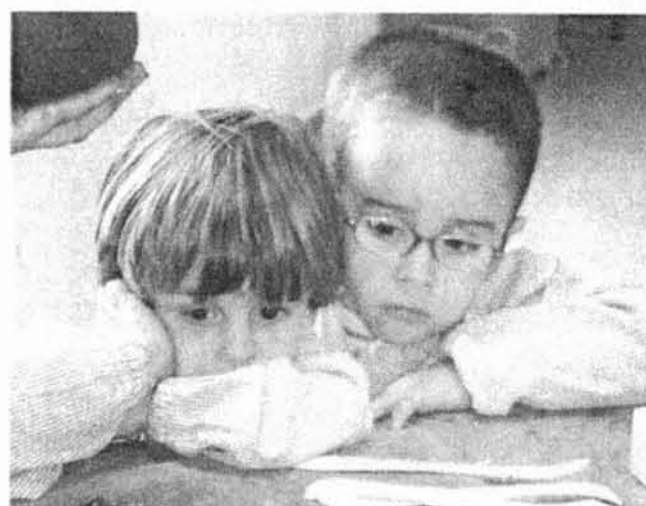


Andrea Izquierdo González
6º Primaria Colegio Julián Rojas de Vera

Aquí les mostramos algunas fotos más de estas actividades:



¡Qué interesante!



De éstas... te fabrico yo dos o tres en un momentito

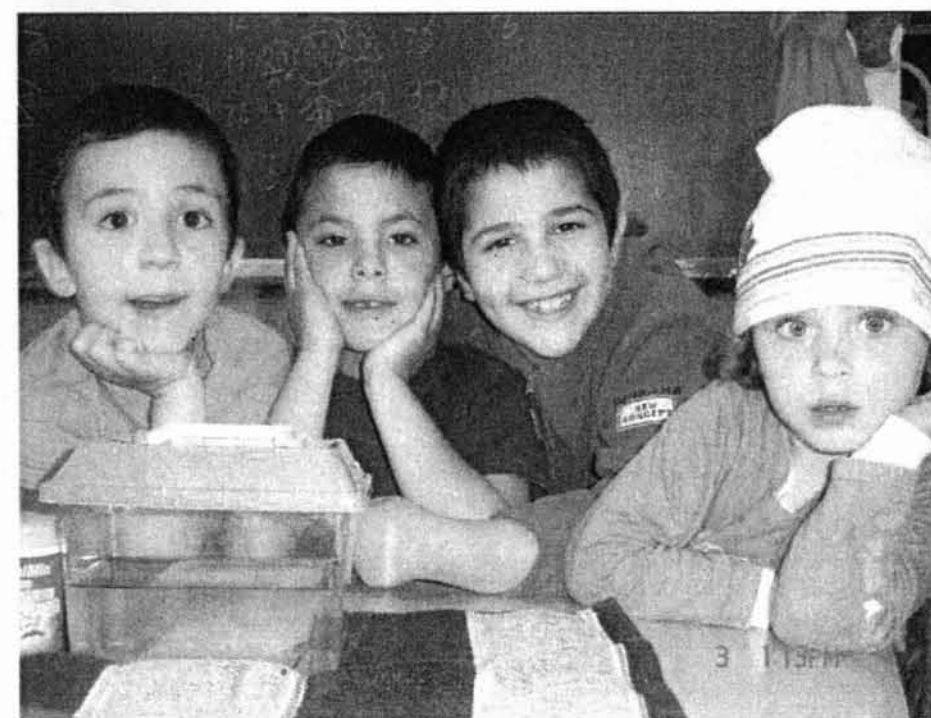


Burbujita, el pez del Colegio de Las Carboneras



En el caserío de Las Carboneras hay un nuevo "habitante", un pececito al que los alumnos del colegio lo han llamado democráticamente "Burbujita".

Si algo les llama la atención a los niños de este colegio son los animales, además saben infinidad de cosas sobre ellos, y se han comprometido a cuidar al pez. Así Rayco nos decía "Burbujita es guapo, siempre está comiendo y nadando. Yo lo voy a cuidar" Y David le recordaba que "hay que ponerle comida todos los días" Para ello hemos hecho una lista y cada día le toca a un niño ponerle la comida.



A Burbujita lo llevamos al colegio en una pecera pequeña y tras lavar las piedras, las plantas y el barco hundido, lo pasamos a su nueva casa, una pecera un poco más grande donde tendrá mas espacio. Todos los niños participaron en estos preparativos y se mostraron muy interesados e ilusionados. Abraham nos decía "Burbujita es un pez muy miedoso y tiene la cola larguísima. Está siempre pegado al fondo y nunca sube a la superficie" A Alba también le llamaba la atención la cola del pez y quería contarles a todos los lectores que "la cola de Burbujita es medio naranja y medio blanca".

Raúl nos cuenta que "es un pez muy chiquitito y me gusta mucho" y a Óscar le llama la atención que Burbujita se esconde cerca del barco. Aimara piensa que es un pez muy gracioso y también muy listo y a Elizabeth le parece también gracioso y bonito.

Para los niños tener un animal en casa o en el colegio se convierte en una posibilidad de desarrollar la responsabilidad, el respeto a todos los seres vivos, potencia el trabajo cooperativo y les motiva en el aprendizaje de todos los contenidos relacionados con ellos.

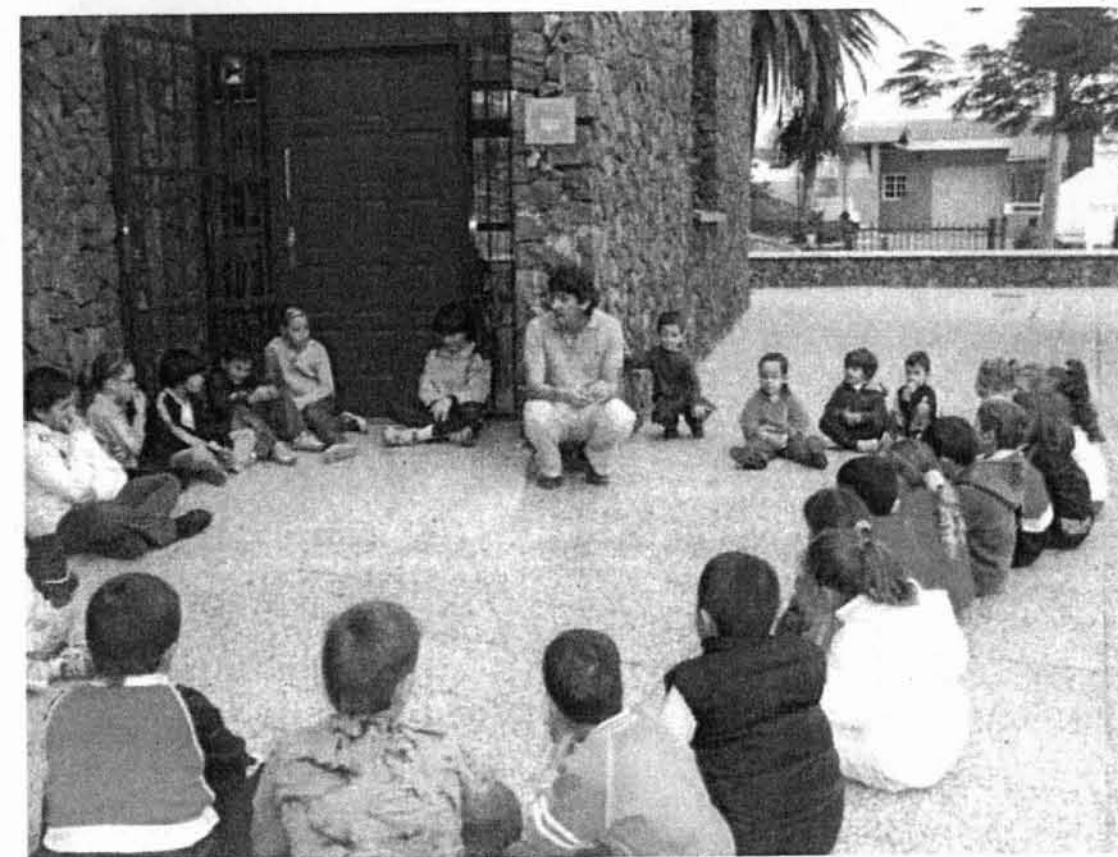


Galactarium

Cuando miramos el cielo, sobretudo el de Taganana, nos hacemos muchas preguntas, dónde está el norte, el sur, la estrella polar, etc. . Algunas de esas incógnitas nos la resolvió "El Galactarium" el pasado 28 de noviembre. Es un Planetario Digital Itinerante que va por toda la isla enseñándonos todo lo relacionado con el universo.



Raúl es la persona responsable del proyecto. Nos enseñó el extenso y maravilloso universo en el que nos encontramos. Viajamos a través del espacio, visitamos constelaciones, galaxias, estrellas, el sol y todos los planetas de nuestro Sistema Solar. Fue un verdadero sueño hecho realidad.



El viaje fue ameno y divertido, participamos todos, especialmente los niños de de Taganana y de Almaciga, ese día aprendimos a mirar el cielo de otra forma, entendimos el origen del universo y sentimos que somos parte de un planeta maravilloso llamado Tierra, conocimos sus movimientos, los de los satélites y los de otros planetas. Entendimos lo que son los eclipses y disfrutamos de una lluvia de estrellas, dándonos la oportunidad de pedir muchos deseos para nosotros y nuestros familiares más próximos, y pedimos especialmente para que se conserve toda la riqueza y valores propios de esta tierra nuestra y única. .

Desde ese día cada vez que miro al cielo lo veo de una forma diferente y recuerdo el mágico momento que pudimos disfrutar en compañía de esa gran familia que es el Colegio Julián Rojas de Vera.

Fdo. Mercedes Muñoz Perdomo
Maestra de Primaria. Nov. 2007

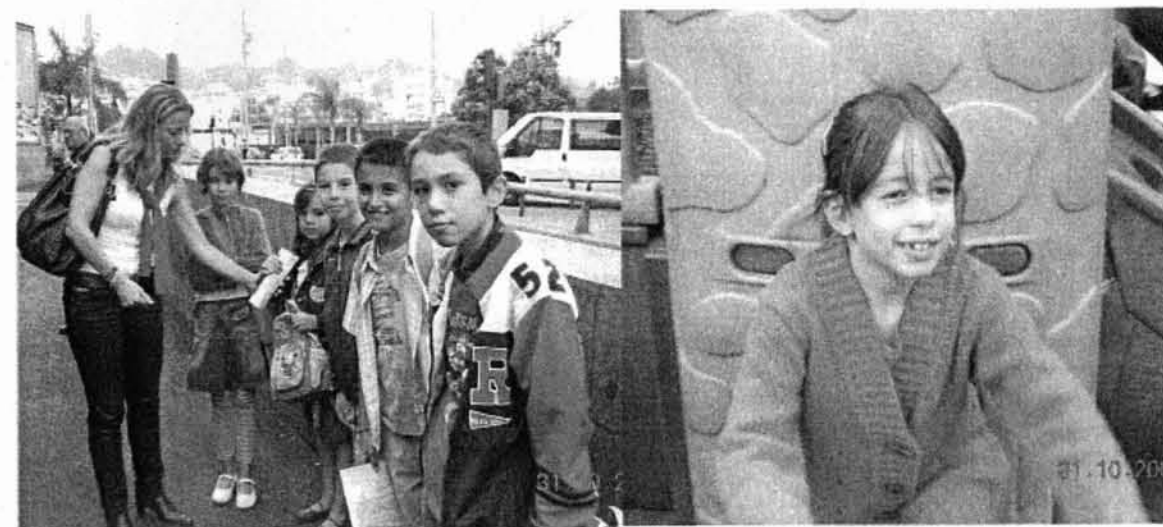


El payaso Raúl

El 31 de octubre nos fuimos a Santa Cruz en guagua.

De primeras
estuvimos comiendo
churros con chocolate
todos los niños del
C.E.R. de Anaga.

Cuando acabamos
de comer dimos una
vuelta al mercado
Nuestra Sra. de Africa,
donde había columpios y
más tarde nos dirigimos
al Teatro Guimerá para
ver la actuación de "El
payaso Raúl". Allí había niños de otros colegios acompañados de sus profes.



Visitamos el Museo De La Naturaleza y el Hombre



El día 31 de Octubre hicimos una salida muy interesante. Nos fuimos al mercado "Nuestra Señora de África" situado en Santa Cruz de Tenerife, nos encontramos con todos los niños/as de las distintas escuelitas de Anaga, donde nos comimos unos churros con chocolate que estaban de rechupete. Al terminar de desayunar los

pequeños se fueron a ver los payasos al Teatro Guimerá y nosotros nos fuimos al Museo.

Comenzamos nuestro recorrido viendo muchas plantas, entre ellas conocimos las de nuestra zona como: El Almácigo, Aceviños, Laureles, Helechos....

Después seguimos por la zona de los insectos donde encontramos escorpiones, mariposas, escarabajos... Luego vimos algunas aves entre las que destacamos las pardelas, gaviotas, búhos, tabobos...



Para finalizar realizamos un taller "Nuestros amigos los bichos" donde teníamos que colocar diferentes bichos en las zonas que mas frecuentan de nuestra casa.

Fue muy interesante, divertido y aprendimos mucho. Nos gustaría volver otra vez y les animamos a que lo visiten.

Alumnos de 4º, 5º y 6º del CEIP Julián Rojas de Vera

Visitamos la panadería



Los niños de infantil (3,4 y 5 años) del Colegio Julián Rojas de Vera visitamos la PANADERÍA de Taganana el viernes 16 de noviembre. Allí nos esperaba Julia, la gran repostera, y con la ayuda de Juana (madre de Imanol) elaboramos bollos dulces.

-¿Qué ingredientes lleva?

Harina, agua, huevos, canela, levadura, azúcar, limón y matalauva.

-¿Cómo se hace la masa?

Se mezcla primero la harina con el agua, luego se ponen los huevos y el azúcar, y finalmente levadura, limón y matalauva.

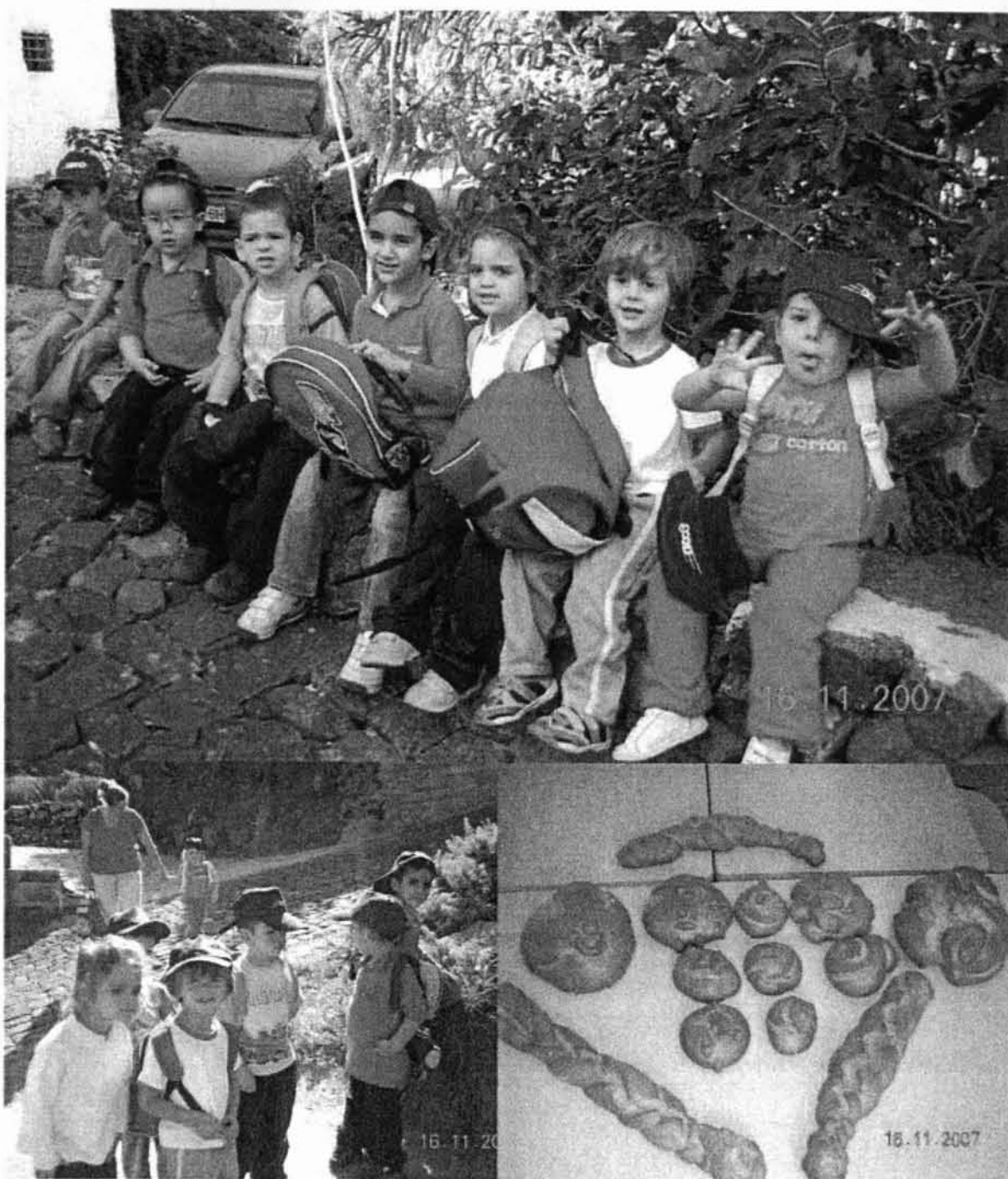


Antiguamente se realizaba toda esta masa a mano. Ahora lo hace una batidora eléctrica con diferentes velocidades.

Por último hicimos con la maza trenzas y pequeños bollos. Unos los llevamos a casa y otros los comimos al día siguiente en clase.

De vuelta al "cole" encontramos una cabra, FELISA, y según su dueña da 4 litros de leche. También vimos gallinas, mariposas, libélulas y muchas cosas más.

Agradecemos en nombre de todo el equipo del profesorado la gran colaboración desinteresada de los abuelos de Imanol, así como a Juana y Julia.



DIA DE LA CASTAÑA



Recogiendo castañas

Como en todos los otoños, hemos ido a recoger las castañas, en la hora de recreo, al barranco de Chamorga.

Hemos ido con la maestra, Maikel, Alba, Valeria y Alex. No hemos podido coger muchas porque los trabajadores del alumbrado público se llevaron bastante.

Las hemos tejido en el cole para comerlas en la hora de la merienda.

Colegio de Chamorga

VIAJE FIN DE CURSO

Todos los alumnos del colegio de Chamorga, junto con sus padres, realizamos los días 1,2 y 3 de junio el fin de curso.

Fue una convivencia en el "Hotel Dunas Paraíso" en Playa Paraíso.

Disfrutamos de todas las prestaciones que nos brindaba este hotel de cuatro estrellas y sobretodo el descanso merecido de las madres.



Hotel Dunas Paraíso



Entrada del hotel



Uno de los salones del hotel



Tiendas del hotel



Ratos de juegos



Escalando



Momentos de tertulia



Paseo por el hotel

CEIP Ricardo Hodgson - Chamorga

UN VILLANCICO QUIERO CANTAR

ESTRIBILLO

*Un villancico quiero cantar
que hable de lava, que hable de
mar. (bis)
que hable de mar, que hable de
lava,
de campesinos, que es gente
brava.
Que hable de mar, que hable de
lava
de marineros que es gente brava.*

**En este día de paz y amor,
pongo en mi mesa de lo mejor:
gofio escaldado, higos porretos,
un buen frangollo, papas y queso.
Y de la Geria traigo un buen vino,
en nochebuena, cena conmigo.*

Un villancico quiero cantar...



**Llega el invierno y la mar serena
abandonamos vamos a tierra,
cherne salado, toma María
qué rica cena para éste día.
Y allá en la playa las olas pasan,
una folia parece que cantan*

Un villancico quiero cantar...

Un villancico quiero cantar.



VILLANCICOS POPULARES

*Ande ande ande la marimorena
Ande ande ande que es la Nochebuena*

*Campana sobre campana y sobre
campana una
Asómate a la ventana, verás al niño
en la cuna
Belén, campanas de Belén,
Que los ángeles tocan qué nuevas nos
traen.*



*La virgen se está peinando
Entre cortina y cortina*

*Los cabellos son de oro
El peine de plata fina.*

*Pero mira cómo beben los peces en el río
Pero mira cómo beben y vuelven a beber
Los peces en el río por ver a Dios nacer.*

*Arre borriquito, arre burro arre
Anda mas deprisa que llegamos tarde*

*Arre borriquito, vamos a Belén
Que mañana es fiesta y al otro también.*



*Ay del chiquirritín
chiquirriquitín
Metidito entre pajas
Ay del chiquirritín
chiquirriquitín
Queridín, queridito del
alma.*

Merry Christmas !



Look, it's Santa Claus,
Riding through the snow.

Look, it's Santa Claus,
Riding through the snow.

Oh, jingle bells, jingle bells,
Jingle all the way.
Santa Claus is riding, riding in a sleigh.

Oh, jingle bells, jingle bells,
Jingle all the way.
Santa Claus is bringing gifts on Christmas Day.

VIVE LE VENT



Vive le vent, vive le vent

Vive le vent d'hiver

Qui s'en va sifflant, soufflant

Dans les grands sapins verts...

Oh ! Vive le temps, vive le temps

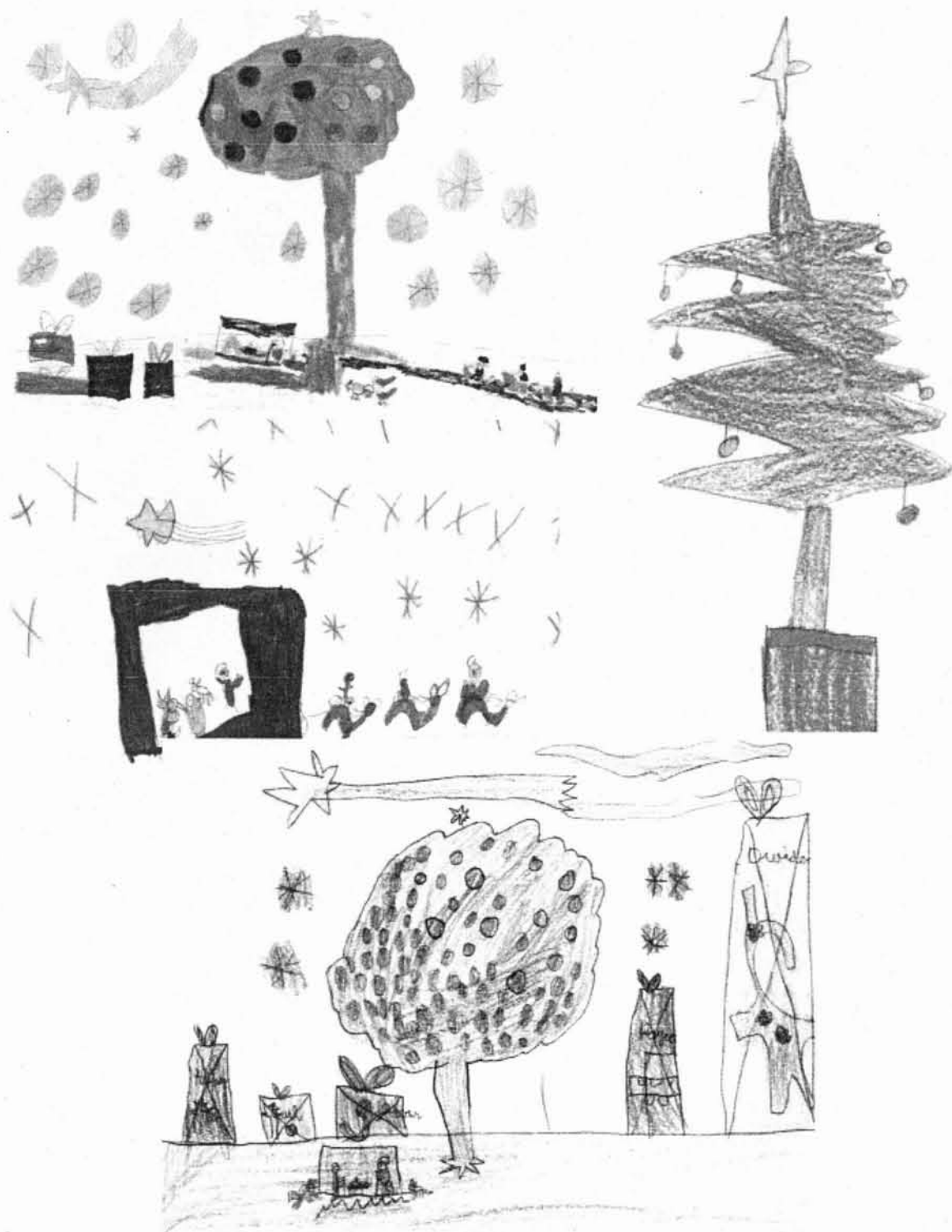
Vive le temps d'hiver

Boule de neige et jour de l'an

Et bonne année grand-mère...



Dibujos de Navidad de Las Carboneras



LOS CUATRO HERMANOS

Érase una vez cuatro hermanos que vivían en un pueblecito de Francia. Se llamaban Miguel, Gabriel, Rafael y Benjamín. Ellos se querían mucho y siempre estaban bromeando.

Pero un buen día, los hermanos empezaron a discutir y Benjamín, que era el más pequeño, empaquetó sus cosas y se fue de casa. Los demás no le dieron importancia porque siempre que discutían hacía lo mismo y cuando se le pasaba la perreta volvía a casa como si nada.

Sin embargo, mientras Benjamín iba caminando cabizbajo y triste por el sendero, aparecieron dos hombres que lo secuestraron y lo llevaron a un puerto. Allí, embarcaron en un barco maloliente y lo encerraron en las bodegas donde pasaron los días.

De repente, un buen día, abrieron la puerta y le dijeron que saliera. ¡¡¡Y cuál fue su sorpresa que estaba en Italia!!! Cuando iban a desembarcar los despistó y se escapó. Corrió y corrió hasta que sus piernas se lo permitieron. Al fin era libre.

El tiempo había pasado y los hermanos estaban muy preocupados por su hermano así que se dividieron y empezaron a buscarlo por todas partes. Pero no conseguían averiguar dónde se había ido.

Mientras tanto, en Italia, el tiempo no acompañaba mucho a Benjamín, hacía frío, llovía mucho él estaba empapado y calado de frío hasta los huesos. Encontró un huequito en lo bajo de una escalera de unas casas y allí se quedó acurrucado hasta que se pasara la lluvia. Tiritando, tiritando, se quedó dormido. Se despertó de repente, asustado, tenía mucha hambre y la lluvia había parado. Entonces decidió salir. Su aspecto era penoso: estaba sucio, seguía mojado, olía mal y las tripas no le paraban de sonar. La gente que pasaba a su lado se le quedaba mirando, algunos se tapaban la nariz y lo miraban con asco, otros sentían mucha pena por él y le invitaban a comida caliente en sus casas, pero Benjamín no quería ir, tenía miedo de que le volvieran a secuestrar.

En Francia, Miguel, Gabriel y Rafael descubrieron por casualidad a un señor que decía que había visto a Benjamín subir a un barco que decían que viajaba a Italia. Los tres hermanos se desesperaron al pensar que Italia era muy grande para buscar a Benjamín. Aún así, cogieron sus mochilas y se fueron a Italia. Estuvieron buscando en todas las ciudades, preguntando a cualquier persona si había visto a Benjamín pero no tuvieron suerte.

- ¿Cómo vamos a encontrarle? – dijo Rafael mientras se sentaba sobre una piedra.

- No sé – contestó Miguel - ¿En qué piensas tú Gabriel?

Gabriel llevaba ya unos días muy callado, pensativo y es que se le había ocurrido una idea que no habían pensado.

- Estaba pensando que si Benjamín vino a este país en barco, habrá llegado a alguna ciudad que tenga puerto. Sería una manera de reducir el número de ciudades en las que buscar – contestó.

Miguel y Rafael se miraron. Miguel sacó rápidamente un mapa de su mochila y marcaron las ciudades más probables en las que podría haber llegado el barco. Empezarían por las más pequeñas, al fin y al cabo, unos secuestradores no iban a arriesgarse a que los viera la policía con un muchacho que seguramente estaría gritando y atado.

Pasaron por tres pueblitos sin suerte alguna. Ya estaban perdiendo la esperanza cuando en una pequeña ciudad portuaria encontraron a un hombre. Era un pescador que estaba arreglando su red. Se acercaron y le preguntaron si conocía o había visto a Benjamín. El hombre miró la foto unos minutos, levantó la cabeza y mirando fijamente a los hermanos les dijo:

- ¿Es este vuestro hermano?

- Sí – le contestaron al unísono.

- No vive en ninguna parte, anda de aquí para allá recibiendo la limosna de la gente del pueblo. Mucha gente le tiene pena pero muchos otros lo espantan o se burlan de él.

- Por favor señor, ¿sabría decirme cuándo fue la última vez que lo vio? – preguntó Rafael muy apresurado.

- Pues no hace más de dos horas pasó por aquí buscando algo que echarse a la boca.

- ¿Y por dónde se fue? – preguntó Miguel al borde de la desesperación.

- Siguió aquel camino.

Miguel, Gabriel y Rafael salieron corriendo gritándole al pescador las gracias a medida que se alejaban. Al cabo de un rato vieron a un muchacho con el pelo enmarañado, de cuclillas con algo entre las manos que parecía comida. Gabriel se acercó y dulcemente dijo:

- Benjamín, ¿eres tú?

Benjamín levantó la cabeza, tenía la boca llena de comida. Soltó el pescado y abrazó a su hermano. ¡No se lo podía creer! Estaban allí los tres, ¡habían ido a buscarle!

Los cuatro hermanos se abrazaron, lloraron de alegría, saltaron, cantaron y bailaron hasta caer al suelo. Miguel, Gabriel y Rafael le contaron a Benjamín cómo habían hecho para encontrarlo y Benjamín les contó cómo se las apañó para escaparse de los secuestradores y luego cómo hizo para sobrevivir.

De repente, Miguel se les queda mirando y pregunta:

- Y ahora que estamos juntos de nuevo... ¿cómo volvemos a casa?

Benjamín lo miró y respondió:

- Ya se nos ocurrirá algo Miguel, mientras estemos juntos todo irá bien.

Y colorín colorado, este cuento, se ha acabado.

Escrito por los alumnos de Almaciga, con un poquito de ayuda de la maestra.



El alfarero.

Por alfarería se entienden aquellos objetos realizados con arcilla y posteriormente cocidos en una cocción. Es un término más limitado que cerámica. Normalmente se aplica a las piezas realizadas sin esmalte o con barniz aplicado en una sola cocción. Las ollas o pucheros (en inglés este término se traduce como pottery), platos, vasos, botijos y una lista interminable de piezas son las que tradicionalmente se denominan alfarería.

La persona que hace alfarería es conocida como alfarero y se diferencia del ceramista en que este continúa elaborando la pieza mediante el añadido de esmaltes y otras técnicas que requieren una o más cocciones o quemados.

Alfarería es un término antiguo que comprende también lo que aquí se define como cerámica. Son de alfarería los azulejos esmaltados que decoran las casas andaluzas y de otras partes de España. También son de alfarería los ladrillos, baldosas de barro sin esmalte (baldosín catalán) fabricados industrialmente. Probablemente en muchas partes se ha adoptado la palabra cerámica, sustituyendo a alfarería a partir del ceramic inglés.

Andrea Izquierdo González.

6º de Primaria Colegio Julián Rojas de Vera

¡Hasta siempre!

Marisabel y Javier compartieron con nosotros una década de trabajo en las escuelas rurales de Anaga, y como "Es de bien nacidos ser agradecidos" a cada uno le celebramos una fiestita de despedida y también queremos reconocerles desde estas páginas su trabajo.

Javier fue el orientador de la zona y destaca la cercana labor que realizó con las familias, procurando siempre el bienestar y mejor desarrollo de nuestros alumnos.

El pasado 5 de Octubre celebramos una comida en el Restaurante Rincón Gomero para agradecerle su compromiso. Allí nos reunimos los maestros de la zona y algunos maestros que han estado con nosotros como Marcos e Inma.



Al final del curso pasado despedimos a Marisabel, que fue nuestra maestra de infantil desde 1997 en el colegio de Taganana. Le hicimos una fiesta muy divertida, en la que no podía faltar el baile de las niñas pequeñas y mayores, que nos salió muy bien. A la fiesta vinieron muchas personas de Taganana: padres, exalumnos y vecinos para agradecerle todo lo que nos ha enseñado en estos años. Porque no sólo nos ha enseñado a escribir, contar, leer, calcular y comprender, sino también hemos aprendido de su amabilidad, de su escucha, de su tranquilidad y de su buen trabajo, siempre dándole a cada niño lo que necesitaba, pendiente siempre de todos los que hemos pasado por su clase y por su colegio.

El momento más emotivo de la fiesta fue cuando le entregamos un ramo de flores precioso, una placa y un cuadro con una foto de Taganana.



ENTRE LA CAL Y LA PIEDRA

Hoy les proponemos un paseo por Taganana uno de los caseríos más emblemáticos de Anaga.

Cuando paseamos por sus calles empedradas entre muros emblanquecidos por cal, también sin saberlo caminamos por la historia del pueblo.

Nuestra ruta comienza en la plaza de las Nieves donde se encuentra un pequeño conjunto histórico de edificios donde resalta el templo de Las Nieves. Al entrar en él, empezamos nuestra pequeña andadura descubriendo que se empezó a construir en 1503 y que alberga en su interior un patrimonio histórico artístico de gran valor, nos detendremos en uno de ellos, ya que estamos en navidad, que mejor postal que el tríptico de La Adoración de los Reyes que se encuentra en este templo desde 1577, esta pintura llegó a la zona debido al auge comercial de los primeros años del pueblo, un comercio basado en cultivos como la caña de Azúcar y la vid que hoy conoceremos un poco más.

Salimos de la iglesia y nos dirigimos al puente, a la izquierda encontramos una fuente con forma de pianola, este fue el punto de reunión de los vecinos durante años, aquí se venía a por el agua rica del monte de las Vueltas que corona el valle, y que ya en el siglo VXI abastecía del vital elemento a los cultivos azucareros asentados a sus pies. De los cuales hoy en día solo queda la toponimia de esa zona alta llamada Los Molinos.

La Cruz limera es otro punto de reunión, siendo habitual ver grupos de personas charlando en este cruce de caminos al pie de la calle del Portugal, al resguardo de una vieja cruz de madera que en una época estuvo situada bajo una limera de la cual conserva su nombre.

Tras una pronunciada pendiente llegamos a un pequeño palmeral en el barrio de San Antonio, a la izquierda encontramos un pequeño callejón llamado camino de los Tarajales, por el que seguiremos subiendo entre muros encalados de casas antiguas y calles empedradas. Este era el antiguo camino al cementerio, en el encontramos una vivienda tradicional canaria, con un pequeño jardín en la puerta y grandes ventanas, es la casa del último carpintero del pueblo, donde se preparaban las barricas para fabricar los ricos vinos malvasías típicos de la zona.

A continuación encontramos el lagartito un pequeño lagar comunal tallado en la roca que nos habla en silencio de ese gran comercio del vino, en este valle encontramos 20 clases de uvas diferentes que dan distintos sabores y colores a los ricos caldos pero quizás el más famoso fue el también llamado - *vino de los príncipes, que penetra y perfuma la sangre*, según Shakespeare- y que no es otro que el antes mencionado vino de Malvasía.

Nuestro paseo nos llevará por el antiguo camino empedrado hasta la montañeta, una pequeña montaña de forma redondeada, donde podemos disfrutar de una panorámica del pueblo, a su espalda se encuentra el pequeño enclave costero de Tachero un antiguo embarcadero por el cual se comercia con Azúcar y el vino.

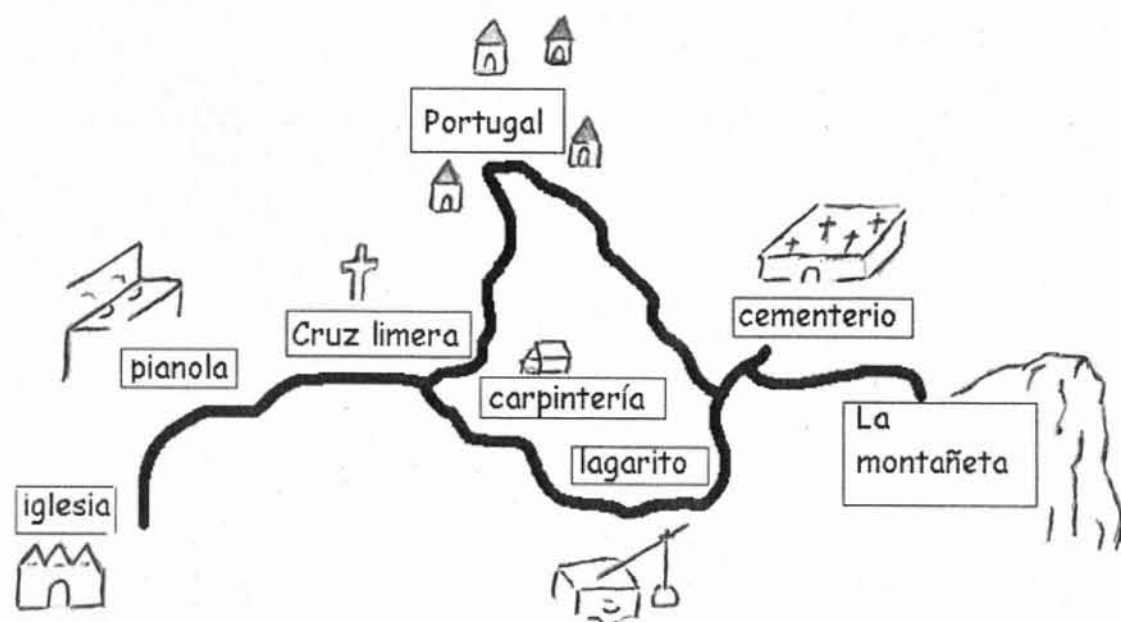
Al descender de la montañeta, tomamos rumbo a Portugal, nos referimos al barrio, claro, esta vez caminando por una carretera asfaltada donde podemos recrearnos en el paisaje de los Roques, eso si con mucha precaución. Ya en el Portugal comenzamos nuestro descenso por una calle empedrada al cobijo de casas centenarias de tejados a cuatro aguas, ventanas de guillotina y paredes blancas, las primeras fueron construidas por colonos de origen portugués que se asentaron en el pueblo atraídos por el floreciente comercio de la caña de azúcar, por esta calle entraban al pueblo durante siglos los viajeros que se acercaban hasta Taganana, ya que bajando por ella llegaremos nuevamente a la Plaza de las Nieves donde termina nuestra ruta.

Esperamos que con este paseo por las calles empedradas de Taganana entre muros blanqueados por cal, descubran un poco más la historia de este interesante pueblo.

Ficha Técnica:

Dificultad: Baja

Duración: 1 hora 30 minutos.



Tronco de café

Ingredientes

- 125 gramos de mantequilla al clima
- 1 tacita de café muy fuerte
- 1 tacita de azúcar
- 1 taza de leche
- 1 copa de brandy
- Almendras tostadas y partidas
- 1 paquete de galletas tipo "María"
- 1 caja de fideos de chocolate "Valor"



Instrucciones

En un recipiente mezcle la margarina con el azúcar, luego agregue poco a poco el café caliente. Revuelva hasta obtener una mezcla uniforme.

En un recipiente grande aparte, mezcle la leche con el brandy. Sumerja una a una las galletas en la leche, hasta que se empapen sin dejar que se desbaraten. Luego de retirarlas de la leche, úntelas la crema que preparó previamente con la mantequilla y el café. Pegue las galletas una tras otra hasta formar un tronco alargado. Después de poner todas las galletas, cubra totalmente el tronco con el resto de la crema.

Finalmente esparza las almendras y los fideos de chocolate "Valor" sobre la crema para adorar y lleve a la nevera por lo menos durante 1/2 hora para que se endurezca la crema.

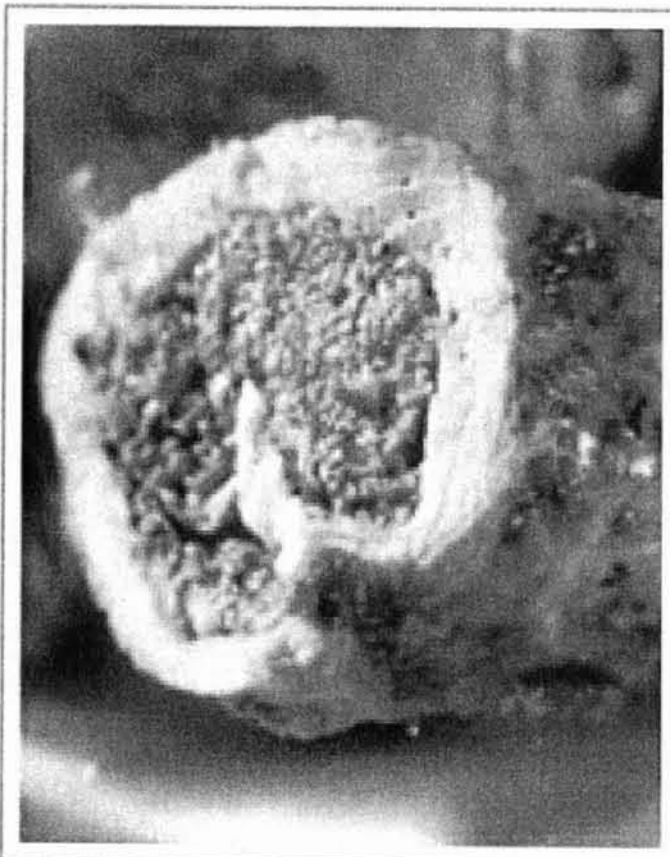
Consérvelo refrigerado hasta el momento de servir... y a disfrutar!!!

Taller de recetas de cocina
Las Carboneras

Pavo relleno de Navidad

Ingredientes para 10 - 15 personas:

- Un pavo de tres o 4 Kg. de peso, deshuesado,
- 2 Kg. de carne picada de cerdo y/o ternera fresca y tierna,
- 4 huevos crudos,
- 4 huevos cocidos, pelados,
- 1 vaso de jerez seco o brandy,
- 2 cucharadas de jamón serrano cortado en dados,
- una mezcla hecha con dos cucharadas de sal, una cucharadita de pimienta negra molida y media cucharadita de canela en polvo, un pellizco de nuez moscada molida.
- Nota: Este relleno se puede aumentar con unas castañas asadas y peladas, ciruelas pasas sin hueso, pasas de Málaga o Corinto, nueces peladas, champiñones cocidos, etc.



Método: Con parte del preparado de sal y especias, sazonar el interior del pavo, procurando que quede bien esparcido. En un recipiente, poner la carne picada, el jamón, el jerez y los cuatro huevos crudos (sin cáscara) y sazonar con el preparado de sal y especias. Amasarlo todo e introducirlo dentro del pavo, colocar los huevos duros enteros dentro del

relleno. Cocer el pavo a fin de que no se salga el relleno y tenga una bonita forma, Reservar.

Cocción: En una cacerola grande alta y con tapadera, echar medio vaso de aceite o manteca de cerdo, cinco dientes de ajo pelados, dos cebollas medianas peladas y cortadas en trozos pequeños, dos zanahorias cortadas en rodajas, tres tomates grandes maduros, pelados y cortados en trozos pequeños, y el resto del preparado de sal y especias. Sofreír durante 10 minutos, añadir el brandy y flamearlo. Cuando se apague la llama, añadir agua caliente hasta alcanzar unos dos dedos. Cuando hierva añadir el pavo y colocar la cacerola al horno. Dejar cocer por espacio de una hora. Sacar del horno y regar con su propio jugo. Meter al horno sin tapadera, pasados 15 minutos mirarlo otra vez y si estuviera muy dorado, tapar. Veinte minutos más tarde, regarlo otra vez con su propio jugo. Para comprobar si el pavo está cocido, punzar con una aguja de metal, dejarla 10 segundos y al sacarla comprobar que está bien caliente, si es así el pavo está cocido. Cuando esté cocido, sacarlo de la cacerola y taparlo con un paño húmedo, reservar.

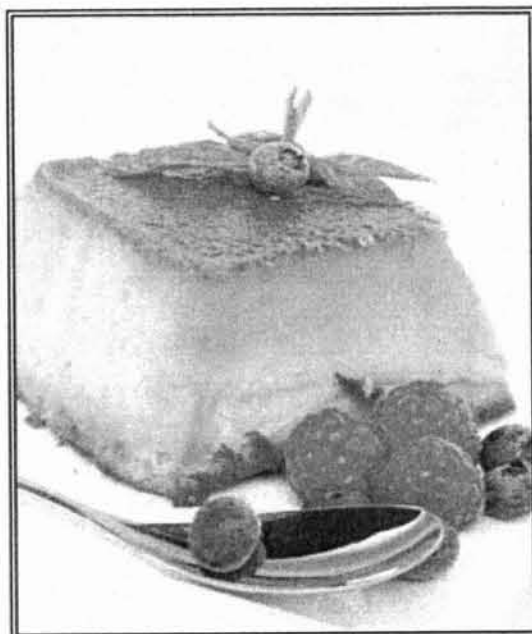


Para hacer la salsa. En la misma cacerola y con una batidora, triturar todos los ingredientes del mismo asado hasta convertirla en una salsa, si estuviera muy espesa, agregar un poco de agua caliente. Hervir un cuarto de litro de nata líquida, dejarla hervir unos minutos y agregarla a la salsa. Colarla en una salsera y reservar.

Para servir el pavo: Con mucho cuidado, quitar todos los hilos, cortar el pavo por la mitad a lo largo y en rodajas. Colocar en los platos y tapar con la salsa bien caliente. Guarnecer el plato con un puré de patata y/o con una guarnición de verduras.

Taller de recetas de cocina de Las Carboneras

Flan de pan con almendras y naranja



Ingredientes (2 p.):

- 2 huevos
- 40 g de miga de pan
- 25 g de almendras molidas
- 140 ml de leche
- 70 ml de leche condensada
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 naranja
- frutas rojas para decorar

Para hacer el caramelo, pon el azúcar en un cazo (si quieres puedes poner

un chorrito de agua y de limón) y cocínalo hasta que se dore y coja consistencia de caramelo (2-3 minutos). Extiéndelo en el fondo del molde.

Coloca en el vaso de la batidora la miga de pan troceada, los huevos, la almendra molida, la leche condensada y la ralladura de naranja. Tritura, coloca en los moldes y hornea a 160-180°C durante 20-25 minutos (en el horno calentado previamente).

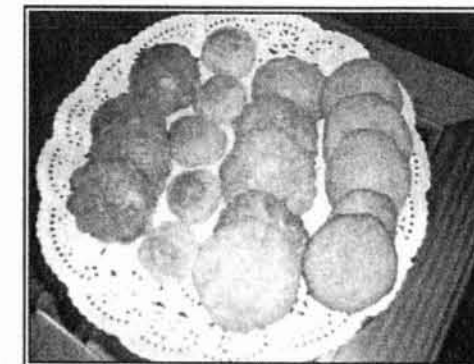
Desmolda los flanes en un plato. Decora con frutas rojas (arándanos, fresas, frambuesas).

Taller de cocina.
Educación de Adultos. Las Carboneras

Bocaditos de Navidad

Ingredientes

- RELLENO
- 500 gramos de higo secos
- 150 gramos de calabaza
- 200 gramos de pasas sin semillas
- 150 gramos de cobertura en gotas negra
- 75 gramos de azúcar
- 2 cucharaditas de canela en polvo
- 5 cl de vino dulce
- 50 gramos de piñones
- 200 gramos entre almendras, avellanas y nueces tostadas
- Cáscara de una naranja y una mandarina rallada
- Azúcar vainillado.
- MASA
- 500 gramos de harina
- 150 gramos de mantequilla
- Dos cucharaditas de levadura
- 125 gramos de azúcar vainillado
- 1 huevo
- Sal
- Vino blanco seco y algunas gotas de licor de anís



Instrucciones



Relleno: Reduzca todos los higos en pequeños trocitos cortándolos primero en tiritas y luego transversalmente. Póngalos en un bol y agregue las frutas secas, el chocolate, la calabaza, todo picado grueso, las pasas enteras, los piñones enteros, el azúcar, la canela, las cáscaras ralladas, el vino dulce y miel en cantidad necesaria para que se junten bien todos los ingredientes. Guarde en la nevera en la parte menos fría.

Masa: Mezcle la harina con la levadura y el azúcar. Formar una corona y el centro agregar la mantequilla fría en trocitos, el huevo ligeramente batido, una pizca de sal, unas gotas de anís y el vino blanco, y unir sin amasar demasiado con los dedos. Dejar descansar un rato la masa en la nevera. Relleno: Reduzca todos los higos en pequeños trocitos cortándolos primero en tiritas y luego transversalmente.

Póngalos en un bol y agregue las frutas secas, el chocolate, la calabaza, todo picado grueso, las pasas enteras, los piñones enteros, el azúcar, la canela, las cáscaras ralladas, el vino dulce y miel en cantidad necesaria para que se junten bien todos los ingredientes.

Guarde en la nevera en la parte menos fría.

Masa: Mezcle la harina con la levadura y el azúcar. Formar una corona y el centro agregar la mantequilla fría en trocitos, el huevo ligeramente batido, una pizca de sal, unas gotas de anís y el vino blanco, y unir sin amasar demasiado con los dedos.

Dejar descansar un rato la masa en la nevera. Retomarla, estirla y darle forma según su propósito de cómo va a presentar los bocaditos (cualquier forma es válida). Coloque en placas en mantecadas y enharinadas y hornee a 180 °C con el dorado justo.

Deje enfriar y en el momento de servir espolvoree con azúcar.

También puede cubrirlos con un fondant hecho con chocolate blanco.

Taller de Recetas de Cocina de Las Carboneras
Educación de Adultos



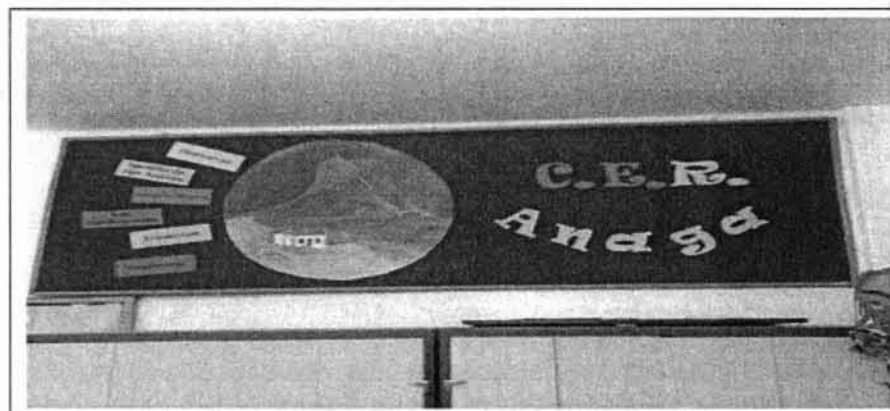
LOS COLEGIOS DE ANAGA YA DISPONEN DE UNA PÁGINA WEB

ESTA ES LA DIRECCIÓN **www.ceranaga.com**

Bienvenidos a la página web del Colectivo de Escuelas Rurales de Anaga. Esta web intenta ser un canal

Bienvenidos a la web de Anaga

abierto de comunicación entre todos los caseríos de Anaga y de toda aquella información que genera los distintos pueblos que lo conforman



La página esta en construcción, pero actualmente dispone de bastante información. Poco a poco iremos introduciendo las diferentes secciones que conforman esta página web y que esperamos sea de utilidad para toda la población de Anaga.

Los maestros/as de Anaga



NAVIDAD EN TAGANANA DICIEMBRE DE 2007

iiiHola a todos!!!

un año más llega la Navidad y con ella los turrones, las fiestas, el descanso para algunos y la locura para otros, Papá Noel, los Reyes... y, ¡cómo no!

LA FIESTA EN TAGANANA

Allí nos veremos todos: Fátima, Lita, Amor, Elsa, Verónica, Ana, Timan, Paco, María, Conchi, María Jesús, Vicky, Mercedes, Minerva y Jose.

Te invitamos a que vengas a pasar un día familiar con todos nosotros, trae a tu primo, a la abuela, a tu tío... puede venir el que quiera, y si vienes con algo de comer o beber... ¡mucho mejor!

iiiTE ESPERAMOS!!!



EL FUTURO DE LAS CARBONERAS

Mi Bautizo



vez 6!

Ya hay niños nacidos como Nesteferi, Haridia y Aarón de Taborno y otros que nacerán dentro de muy poco y que se llamarán Adrián y Paula, que como ven en la foto son gemelos.

Lo que está claro que el colegio de las

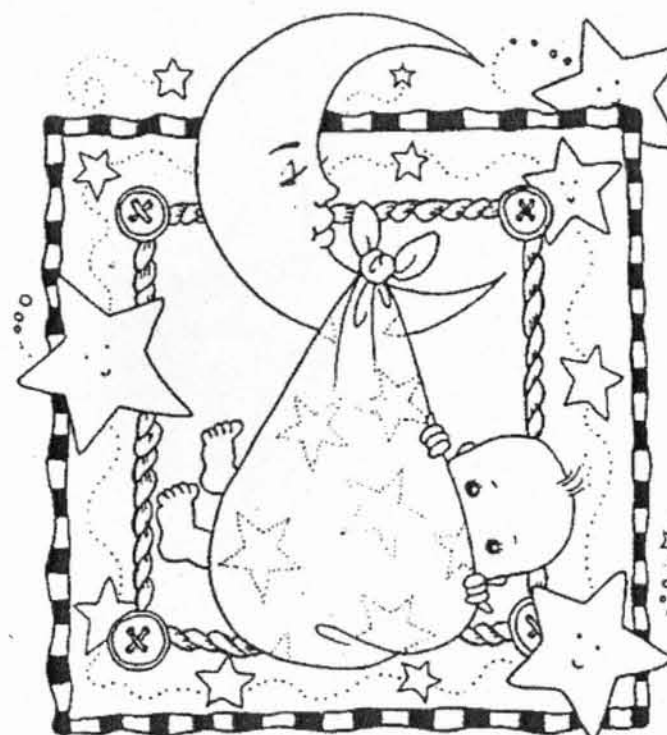
No hace muchos años que el colegio de las Carboneras estuvo a punto de cerrarse por falta de niños. Sólo había 4 niños. Actualmente hay ocho alumnos y en los próximos años entrarán ¡5 nuevos alumnos, o tal



Carboneras tiene futuro.

Dentro de unos años el colegio de Las Carboneras tendrá la nada estimable cifra de 14 alumnos, cifra que ya hace muchos años que no se oía por esta zona.

Las Carboneras



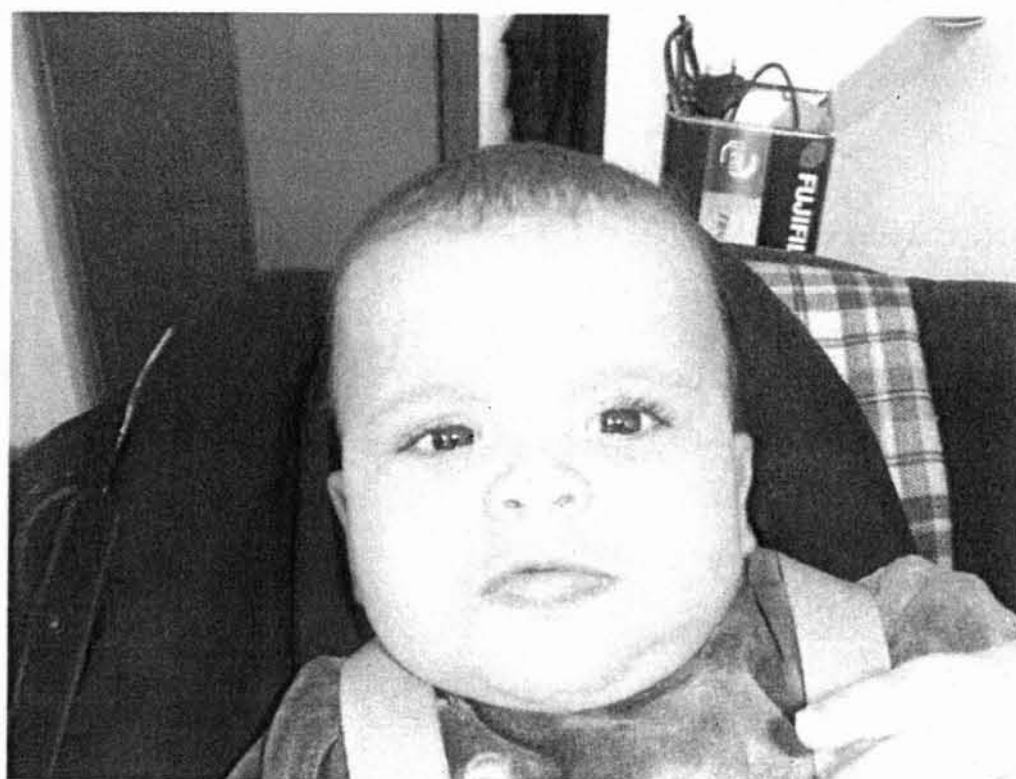
¡Bienvenidos!

En el Colegio de Taganana estamos de enhorabuena porque en los últimos meses han nacido algunos familiares de nuestros alumnos.

La más reciente es

Nayelit, la hermana de Ivette, que nació el pasado 26 de noviembre. Su mamá nos cuenta que tiene mucho pelo y que es más dormilona que Ivette. Su hermana está muy contenta y a la ya bañado, vestido y cuidado.





Gabriel es el hermano de Isabel y nació este verano. Su hermana nos cuenta que ella también lo baña, le da el biberón y le viste. ¡Ah! Y que llora mucho cuando no puede coger la chupa.

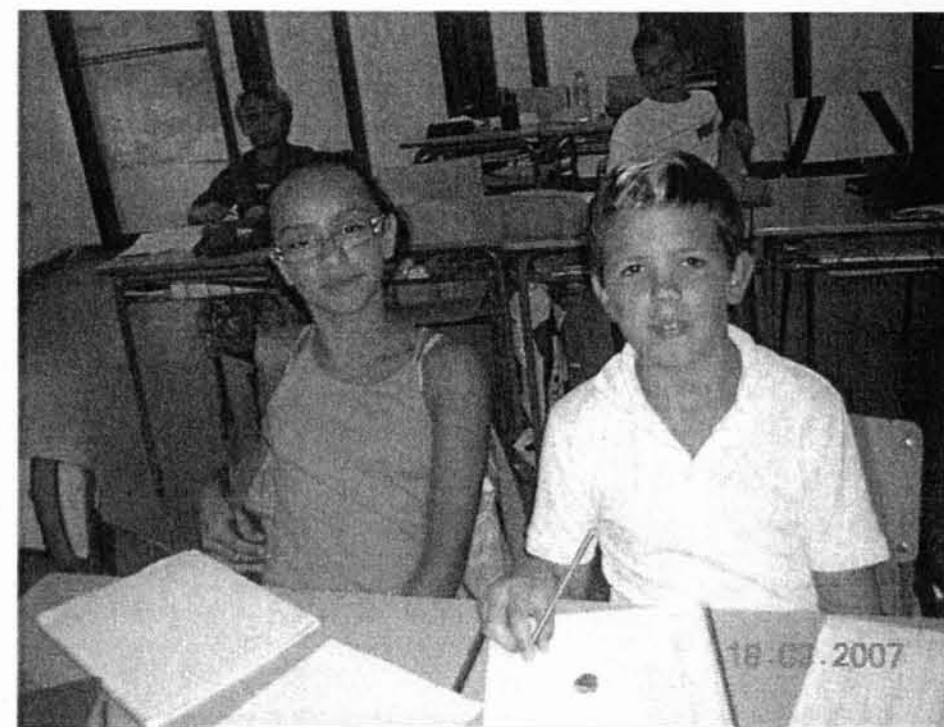
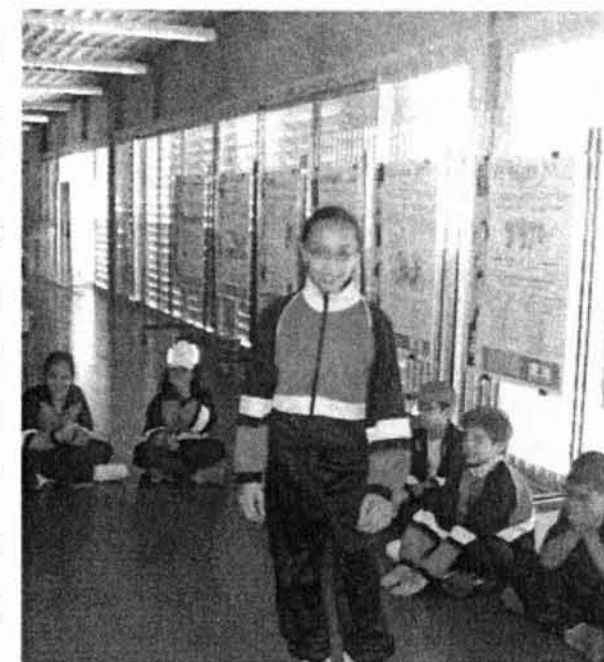


Tara es la hermana de Gabriela y la bautizaron el 23 de septiembre en Almaciga. Su hermana le da el biberón y se lo come todo, además duerme mucho. Igual que el hermano de Isabel llora mucho cuando no tiene la chupa.



¡Recupérate pronto!

Hace unas semanas operaron a Aimara, alumna de 5º del Colegio Julián Rojas de Vera, desde "Anaga cuenta" le mandamos muchos besos de todos sus compañeros y maestros y le deseamos una pronta recuperación.



Desde estas líneas queremos felicitar a nuestra queridísima compañera Carmen y a toda su familia.

A ella por traer al mundo a Teo, un precioso retoño, y a todos ellos por ser una familia estupenda.



Actividades en el Batán

Durante este curso escolar se está desarrollando en el Batán las clases de adultos dependientes del CEPA de Tejina, que este año consiste en unas clases de alfabetización para mayores y un curso de informática en general.

Todos los lunes hay clase desde las 17 a 19 escuela de adultos y de 19 a 21 informática. También tenemos los miércoles clases de folclore a la que asisten la Mayoría de los



parranderos del Batán.

Además los jueves viene a dar clase otro profesor de informática contratado por el Ayuntamiento de la Laguna.

Como ven ustedes en un pueblo tan pequeño como este nunca estaremos parados.

Fdo. Taller de informática

UN TRABAJO BIEN HECHO EN BENEFICIO DE TODOS

¿Han pensado alguna vez cómo sería la vida en Anaga si no contáramos con sus vías de comunicación? Nuestros mayores, recordando el pasado, nos suelen contar que hace años tenían que recorrer las montañas a pie, caminar por los senderos de día o de noche, con frío o con calor, a veces lloviendo, a veces con mucha carga en la espalda o en la cabeza. ¡Era realmente duro! Ahora, sin embargo, disponemos de carreteras que nos facilitan mucho las cosas. Pero... ¿y si nadie las cuidara?

¿Se han fijado cómo están las carreteras en Anaga? Siempre limpias y arregladas. Bien dispuestas para el uso de los vecinos, los trabajadores y los turistas de la zona. Esto se lo tenemos que agradecer, sobre todo, al trabajo de estos hombres. ¡Aquí se los presentamos!



De izquierda a derecha, en la fila de arriba: Luis (San Andrés), Eduardo (San Andrés), Francisco (Chamorga), Domingo (Almáciga), Florencio (San Andrés), Álvaro (Casas de la Cumbre), Pedro (Casas de la Cumbre) y Víctor.

En la fila siguiente: José Damián (La Punta), José Carlos, Marcos (El Batán), Yoan y Jesús.

En la fila inferior: Julio (Chamorga), Félix (Taborno), Pablo, Francisco y Alejandro (La Punta).

Cada mañana, desde bien tempranito, parten de Casas de la Cumbre y se distribuyen por aquellos puntos de las carreteras en los que es más necesario su trabajo. Víctor, el encargado, las recorre todas constantemente y coordina esta distribución. Se dividen en varios equipos y en cada uno de ellos hay un "oficial" que es el que hace uso de la maquinaria: el dúmper, la desbrozadora y la motosierra. Cuentan además con cuatro furgonetas para su desplazamiento.



Su labor consiste en: limpiar las cunetas, las arquetas y la raya blanca; realizar el mantenimiento de los malecones; desbrozar árboles y ramas. Siempre teniendo cuidado con ellos, especialmente con las especies protegidas.



Aquí les vemos con la desbrozadora y los conos. Por la seguridad de todos, siempre tienen mucho cuidado en señalizar muy bien la zona en la que están trabajando.

Continuamente hay un equipo de retén, ¡de guardia las 24 horas! Cuando un vecino encuentra un desprendimiento o cualquier otra eventualidad, llamando al 112, estos hombres son avisados y, lo antes posible, lo dejan todo arreglado. ¡Y a cualquier hora!

Los que habitualmente nos desplazamos por Anaga, solemos verlos trabajando a diario. Ya esté el tiempo frío, con lluvia y mucha niebla o con calor y un sol fuerte, estos hombres no paran de mantener las calzadas en las mejores condiciones para que todos podamos hacer uso de ellas.

Algunos de ellos llevan ya nueve años haciendo este importantísimo servicio que tanto valoramos. Todos nosotros recordamos aún el "Delta" y el esfuerzo tan grande que realizaron entonces. No pararon hasta dejar todo limpio.

Y, por si fuera poco, habitualmente responden a los saludos con energía y buen humor, haciendo de la carretera un lugar más agradable y familiar. ¡No se puede hacer mejor!



¡GRACIAS A TODOS POR SU GRAN TRABAJO!

Actividades y trabajos de las Carboneras

El 23 de octubre se realizó un taller de sobre el cuidado de los animales domésticos, y como se ve en la fotografía, la monitora está trabajando con los niños y explicándoles a los niños los cuidados que deben tener nuestras mascotas.



Proyecto de rescate del cultivo del lino en el Batán

El Pasado sábado, día 24 de noviembre la Asociación de Vecinos de CUEVAS DEL LINO de el BATÁN organizó una cena baile en el restaurante casa Domingo de las Mercedes, para presentar el DVD sobre el trabajo del lino como culminación de todo el proyecto.

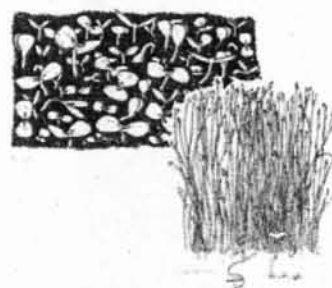
1 En estas tierras se cultivó la materia prima para la industria textil: el Lino.



El Lino:

Es una planta que crece en las tierras bajas y húmedas. Se cultiva en las zonas de regadío y en las zonas de secano. El lino es una planta que crece en las tierras bajas y húmedas. Se cultiva en las zonas de regadío y en las zonas de secano.

2 La biguera aportaba la lejía para blanquear los hilos de lino.



mejores hebras y estos haces se introducían en uno de los charcos del barranco a remojar por unos cuantos días. Posteriormente se abatana el lino (golpearlo) con unas herramientas especiales hechas por nosotros mismos en un taller que se hizo para fabricar todos los utensilios y máquinas para trabajar el lino.



Muchos bataneros han colaborado desde hace más de cuatro años en todo este proceso.

Primero se busca un terreno apropiado para el cultivo. Hubo que limpiarlo, ararlo, para luego plantar las semillas del lino.

Se plantó durante varios años en los meses de octubre, recogiendo la cosecha en julio.

El lino hubo que arrancarlo para luego hacer haces y dejarlo en la antigua y famosa cueva del Lino a secar. Una vez seco se le quitaban las semillas, seleccionando las

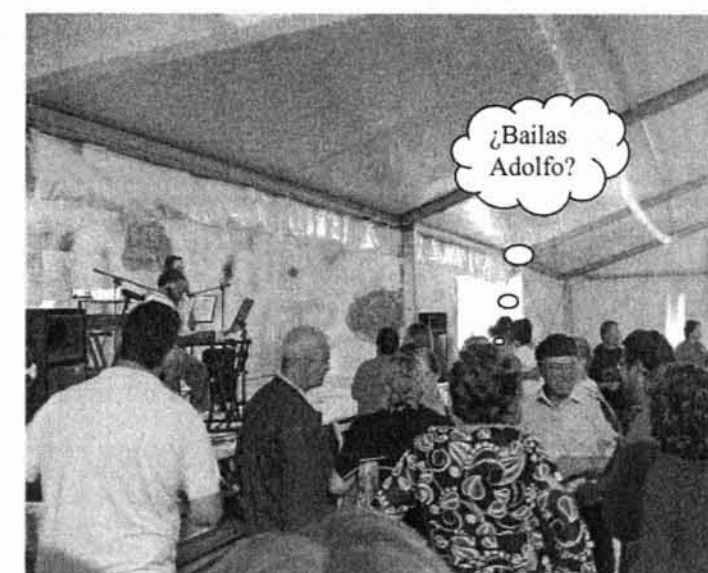
TENDERETE PARA LOS COLABORADORES DE LA FIESTA DEL BATÁN



El día 20 de Octubre del 2007 se festejó el día del colaborador en las fiestas del batán.

La Comisión de fiestas quiso agradecer a todas las personas que le prestaron ayuda para la fiesta, organizando una celebración que se llevó a cabo durante todo el día.

Todos los que comparecieron al festejo pudieron disfrutar del asado de pollos que Fernando, Paco, Domingo el Carrete y sus compañeros, estuvieron asando desde las 10 de la mañana.



Después del delicioso almuerzo, comenzó sobre las 3.15 de la tarde la actuación del solista Álvaro y su órgano del que pudieron disfrutar hasta las 8 de esa tarde. Otro acto fue la presentación del equipo de fútbol del Batán que llegó a la hora justa de probar los últimos pollos.

Para terminar el día hubo una gran orquesta amenizada por la Orquesta Sabrosos de Anaga, quienes tocaron hasta altas horas de la madrugada.



No volveré, te lo juro por dios de mi vida, te lo juro llorando en el alma, no volveree ...



Mientras sonaba la Orquesta en la plaza la parranda del Batán no perdía el tiempo y tocaba su repertorio por fuera del Bar Mi Pueblo acompañándose de un buen vaso de vino del Batán.

Fiesta de los socios en Chinamada



El pasado 13 de octubre de 2007 la Asociación de vecinos Aguaide de Chinamada celebró, como todos los años la fiesta del socio.



A primeras horas de la mañana empezamos preparando los más de ochenta pollos que se habían comprado, además de terminar todos los otros platos que teníamos preparado. La asistencia muy numerosa. Un lechón purulaba por los alrededores en espera de saber quien se lo iba sacar en la rifa.

Como ven en la foto se dejaba hasta acariciar.

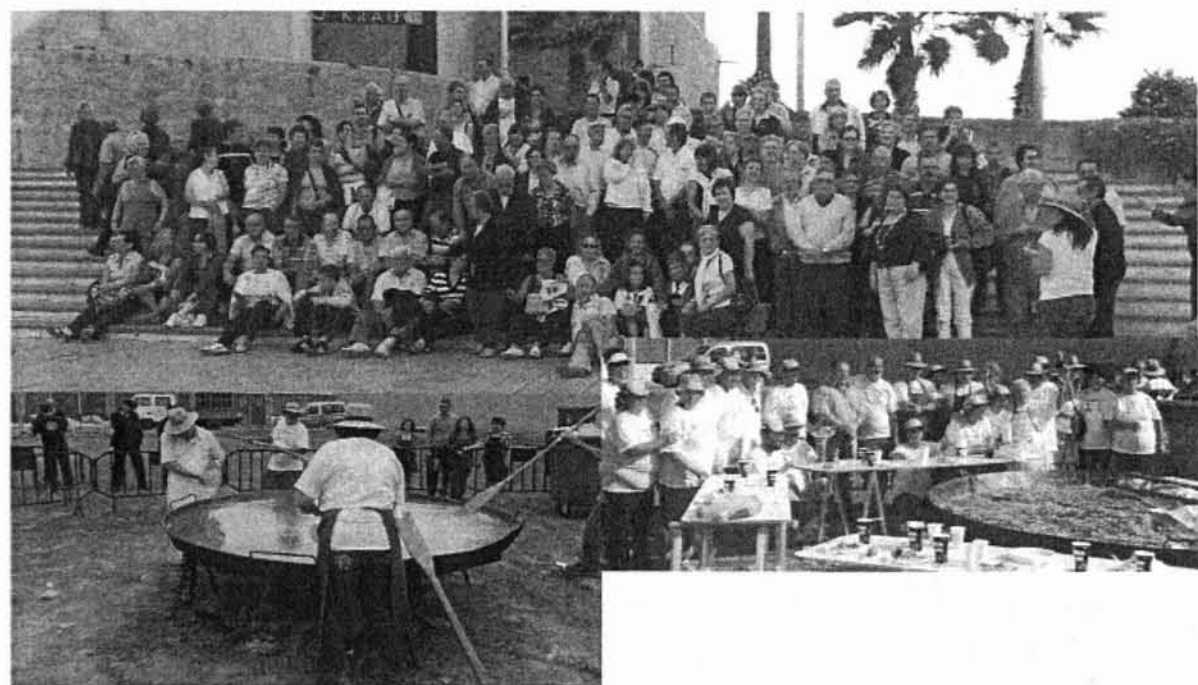
Las parrandas amenizaron el almuerzo y estuvieron hasta muy avanzada la tarde. Por la noche la orquesta Olimpia amenizo una verbena que

se prolongó hasta la madrugada. Como ven en una de las fotos no sólo había pollos asados, las papas bravas y la asadura completaban un magnífico almuerzo.



Otro acto en el que participó esta Asociación de vecinos fue la elaboración de una paella gigante en la remuda (Telde) con motivo

de un encuentro vecinal, el que asistieron muchas asociaciones del municipio de La Laguna.



Se ha publicado de Roque Negro...

MARTES, 14 DE AGOSTO DE 2007

ANAGA

El ayuntamiento reabrirá las pistas de Roque Negro en septiembre

EL DÍA, S/C de Tfe.

El Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife rehabilitará durante el mes de septiembre las pistas que usan los vecinos de Roque Negro, en Anaga, para acceder a sus propias viviendas.

Así lo ha confirmado la concejal del Distrito de Anaga, Sheila Trujillo, respondiendo a una de las principales peticiones que recibió de los vecinos de este barrio santacrucero, en el transcurso de una visita realizada recientemente.

Sheila Trujillo ha asegurado que dará máxima prioridad a los trámites, para que "las pistas puedan ser rehabilitadas lo antes posible, ya que no podemos permitir que su mal estado impida a los vecinos entrar y salir de sus viviendas con normalidad".

Asimismo, ante la proximidad de las Fiestas en Honor de la Virgen de Fátima, que se celebrarán en Roque Negro entre los días 25 de agosto y 1 de septiembre, el Distrito de Anaga se ha comprometido a pintar la fachada de la iglesia y a instalar el escenario principal.

DOMINGO, 30 DE SEPTIEMBRE DE 2007

Un bar plantado en Anaga

El matrimonio formado por Alberto González y Juani Álvarez regenta la ventita de Roque Negro. La tienda la heredó Juani de sus padres, que llegaron al barrio hace más de 50 años, y hoy se ha convertido en Bar Casa Juani.

Hace ya muchos años que la familia de Juani Álvarez Cabrera regenta el único bar que hay en Roque Negro y que además es una pequeña ventita donde comprar productos alimenticios y de aseo para "salir del paso". Actualmente las familiares ventitas eran el lugar donde poder autoabastecerse, ya que no existían ni los supermercados ni las grandes superficies. Generalmente, una familia era la que garantizaba los productos que no provenían de la tierra y que los agricultores o ganaderos obtenían con el sudor de su frente. Hoy en día, los tiempos han cambiado y sólo en núcleos poblacionales como Roque Negro se pueden encontrar estos pequeños reductos del pasado.

En Roque Negro, sus 150 vecinos viven con una tranquilidad envidiable y una parsimonia que ya se ha perdido en la ciudad. En definitiva, son gente buena. Donde antaño había un pajar ahora se levanta el Bar Casa Juani, ya que cuenta Juani Álvarez Cabrera que llegó con su familia a Roque Negro cuando tenía unos cinco años y recuerda que en esos años se vivía en pajares. "Poco a poco hemos ido mejorando el lugar y ahora tenemos la casa, la venta y el bar", dice la dueña.

La panadera "nos trae el pan a mediodía. Así tenemos pan para el almuerzo, la cena y el desayuno del día siguiente", dice Juani Álvarez, que aclara que aparte de su negocio hay otro en la carretera que también es una venta como las de antes, aunque un poco mayor.

La gente de Roque Negro sigue cultivando la tierra, aunque mucho menos que antes, ya que según Juani Álvarez, "el problema que hay ahora es que no hay quien se dedique a la agricultura. Esta tierra es tan buena que todo lo que se siembre se da muy bien, ya sean papas, millo, habichuelas y viñas, entre otros productos". Álvarez tiñe sus palabras de nostalgia cuando dice que da pena que ya nadie se está dedicando a la agricultura como antes y que es algo que se está olvidando y quedando sólo para unos pocos vecinos de Roque Negro, en pleno Macizo de Anaga.

La estantería.- En la ventita de Juani Álvarez, colocada en una de las paredes, hay una estantería que la hizo su padre y todavía sigue como el primer día. "Algunos me la han pedido, pero no se la puedo dar porque es un recuerdo de mi padre", dice Álvarez, pero ella ya tiene decidido que la piensa destinar a colocar fotografías antiguas con sus marcos y todo. La vida de antes en nada se parece a la de ahora y Juani Álvarez enseña las fotografías en blanco y negro que guarda de sus padres y de cómo era Roque Negro.

Alberto González Perdomo afirma que "por las tardes cuando los vecinos llegan de trabajar y, tras pasar por sus casas, acuden al Bar Casa Juani, donde se juega a la baraja y al dominó para pasar el rato". González es un hombre dicharachero que no duda en reconocer que "a nada tengo derecho si está mi mujer. En invierno pasamos mucho tiempo en las casas porque hace frío, aunque disponemos de estufas. Las tardes me las paso más bien durmiendo o en el bar... Aquí uno se lo pasa muy tranquilo. Las partiditas de dominó y de cartas no nos las quita nadie".

Comida casera.- Las especialidades del Bar Casa Juani son la carne de cabra, las garbanzas y los pucheros, así como escaldones y son tan suculentos estos platos que suelen acudir muchas personas que vienen desde el Sur de la Isla a sentarse a la mesa para comer buena comida casera. En el interior de unas grandes botellas dentro de la barra del bar hay parra blanca con cáscara de limón y vino dulce. Todo es casero y con la garantía de que la mano que lo hace tiene la experiencia que se transmite de generación en generación. Los tiempos han cambiado y ya no se estila que las puertas estén abiertas de par en par ni que en cuanto vean llegar a alguien ajeno al lugar lo inviten a un café. La buena gente está resguardada a los pies de Roque Negro y mantiene la bondad en sus corazones y la calidez de sus conversaciones.

EL CUENTO DE NUNCA ACABAR

EL ALCANTARILLADO

Como hemos informado en números anteriores de este periódico de Anaga Cuenta..... El pueblo de Las Carboneras dispone de hace más de doce años de un alcantarillado que va a parar a una depuradora instalada ya hace más de cuatro años y funcionando últimamente al 80%, pero el problema continúa después de tantos años. Hay vecinos que están acoplados a una estación de bombeo para que pueda ir a la depuradora y esta sigue como el primer día "PARADA". Es una situación insostenible debido a que las aguas fecales siguen en los terrenos agrícolas de la zona.

Según noticias el problema está entre UNELCO y Los técnicos del Parque Rural

¿TENDRÁ SOLUCIÓN ALGÚN DÍA?

COMUNICACIONES

Parece mentira pero en pleno siglo XXI en Las Carboneras todavía no se puede ver la televisión.

Esta demanda vecinal no es de ahora llevamos toda la vida intentando que los vecinos de Las Carboneras tenga una buena señal y puedan ver la televisión.

Nuestros políticos van cambiando y hasta la fecha muchas promesas pero pocas actuaciones.

Esta Asociación por sus propios medios y cansados de tantas y tantas promesas que se han quedado en la mesa ha contratado los servicios de una empresa que ha encontrado un lugar donde instalar un repetidor con una muy buena señal que daría cobertura a todos los vecinos e incluso podría visualizarse la TDT y abarcaría no sólo el pueblo sino el caserío de Taborno y su parte alta.

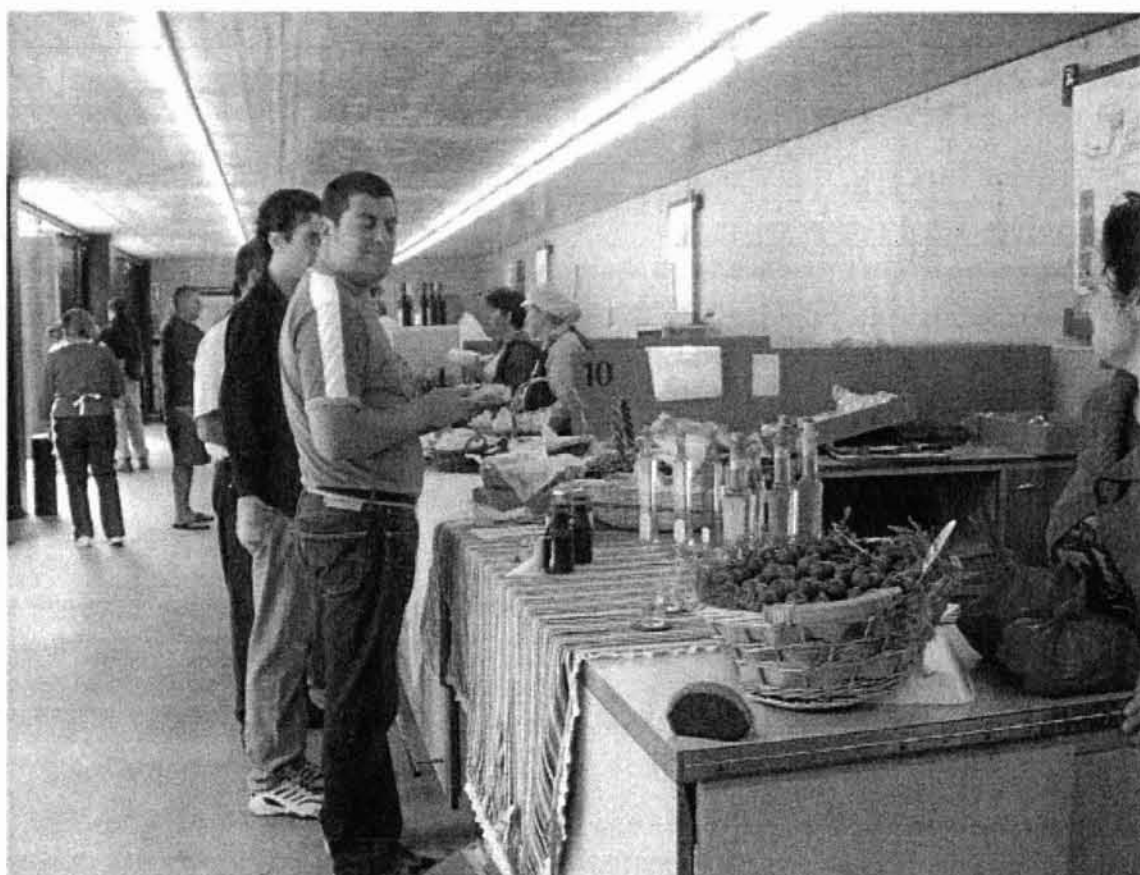
El presupuesto que nos han dado está en torno a 48.000 € (en terreno donado) y creemos que es poco dinero si pensamos que somos más de 300 personas que nos beneficiaríamos y eso sin pensar en la deuda histórica que tienen nuestros políticos con nosotros ya que llevamos más de 40 años esperando por un servicio al que tenemos derecho como ciudadanos. **¿CUANDO PODREMOS VER LA TV EN LAS CARBONERAS?**

La A.VV. Tenejía de Las Carboneras

El Mercadillo del Parque Rural de Anaga, un lugar donde también se puede comprar esta Navidad.

Esta Navidad puedes hacer algunas de tus compras en el Mercadillo del Parque Rural de Anaga, y apoyar la economía local al tiempo que surtes tu mesa de productos frescos y sabrosos: truchas y otros productos de repostería, mojos, queso, papas de color o verduras para un buen puchero puedes adquirir en él. Incluso algún producto artesano para regalar a familiares y amigos.

Visítalo sábados y domingo entre las 10:00 y las 13:00 seguro que no te arrepentirás.



Un día de venta en el Mercadillo de Agricultores del Parque Rural de Anaga.

La Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga prepara los senderos autoguiados de Roque Negro y Taborno.

Durante el pasado mes de Noviembre han concluido los trabajos de diseño de los senderos autoguiados de Roque Negro y Taborno.

Este trabajo ha sido promovido por la Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga y realizado por la empresa AREA RURAL S.L.

El itinerario autoguiado de Taborno titulado "Taborno, un secreto que derrama vida" utiliza el camino que desde el lado derecho de la plaza va hacia el Mirador del Lomo, y se adentra en el Monte de La Hoya. El tema del mismo es la importancia del agua para la vida.



Le damos la bienvenida al
Caserío de Taborno

Parque Rural de Anaga

Donde una joya vegetal esconde
el secreto que garantizó la
supervivencia humana



We welcome you
to the Hamlet of Taborno

Anaga Rural Park
Where a plant jewel hides the secret
that guaranteed human survival

Herzlich willkommen
bei dem Bauernhaus von Taborno

Ruralpark von Anaga
Wo ein pflanzliches Juwel das Geheimnis
des menschlichen Überlebens gewährleistet hat

Cartel de bienvenida del sendero autoguiado de Taborno.

El itinerario autoguiado de Roque Negro, denominado "Roque Negro, un pueblo nacido en la roca", es circular y discurre por el sendero que desde la plaza va hasta los lavaderos y desde allí por el lomo, de nuevo hasta la carretera. En este caso el tema elegido es el gran valor que ha tenido en Roque Negro, y en Anaga, el trabajo de los pedreros.

Cada uno de los itinerarios cuenta con:

- Un proyecto que indica las actuaciones y mejora que necesitan los senderos seleccionados.
- Cuatro o cinco señales que dan la bienvenida al visitante e informan sobre el itinerario.
- Unos postes numerados que se colocaran en los puntos del recorrido donde habría que pararse para leer el folleto.
- Un folleto editado en español, inglés y alemán, en él que se informa sobre las cosas que pueden observarse en el recorrido, relacionadas con el tema elegido.

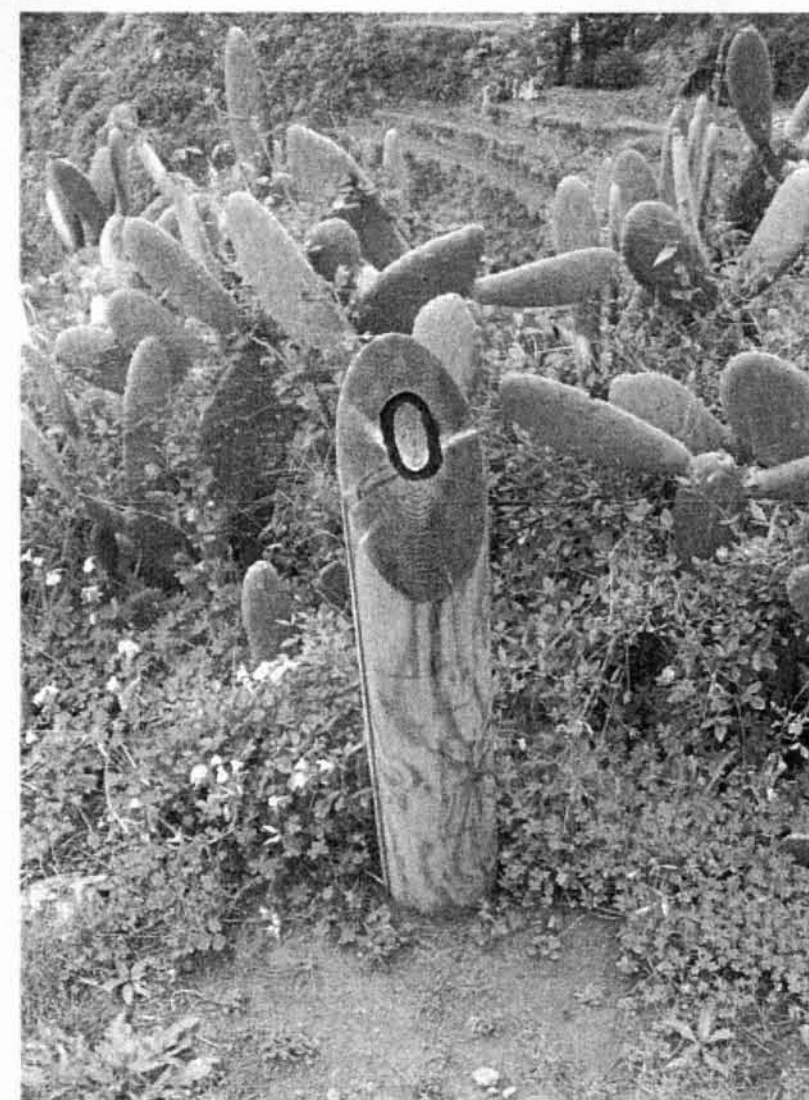
Durante el año 2008 se acometerán las obras de mejora en los senderos, se editará el folleto y se colocarán las señales.



Cartel informativo que irá instalado en el itinerario autoguiado de Roque Negro

La propuesta inicial es que el folleto sea vendido de forma directa en los pueblos. Para ello se desea implicar a las Asociaciones de Vecinos que serían las encargadas de gestionar esta venta, siempre con el apoyo de la Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga.

A corto/medio plazo, según las posibilidades existentes en cada pueblo, el objetivo es la instalación de un pequeño punto de información en el que habría una exposición sobre el pueblo o un pequeño museo local. En el se atendería al visitante y se vendería el folleto y otros productos de la zona. Este punto de información sería gestionado por la Asociación de Vecinos, quien contrataría para ello a una persona de la zona, siempre con el apoyo de la Oficina de Gestión, y la financiación de esta y, si fuera posible, de los Ayuntamientos.



Modelo de poste numerado que se instalará en el sendero. Foto tomada en el sendero autoguiado del Lino, El Batán.

Se presentó el DVD del Curso de Rescate Cultural del Cultivo del Lino

El pasado 24 de noviembre se presentó el DVD del Curso de Rescate Cultural del Cultivo del Lino. Esta se realizó durante una cena – baile organizada por la A.A.V.V. Cuevas de Lino para recaudar fondos para pagar parte de los gastos tenidos durante el desarrollo del curso.

El Curso de Rescate Cultural del Cultivo del Lino se inició en noviembre de 2004 y ha estado financiado por el programa europeo LEADER +, Caja Canarias y la propia Asociación de Vecinos, y por la Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga, que ha aportado un técnico para el apoyo y asesoramiento de la Asociación en el trabajo realizado.

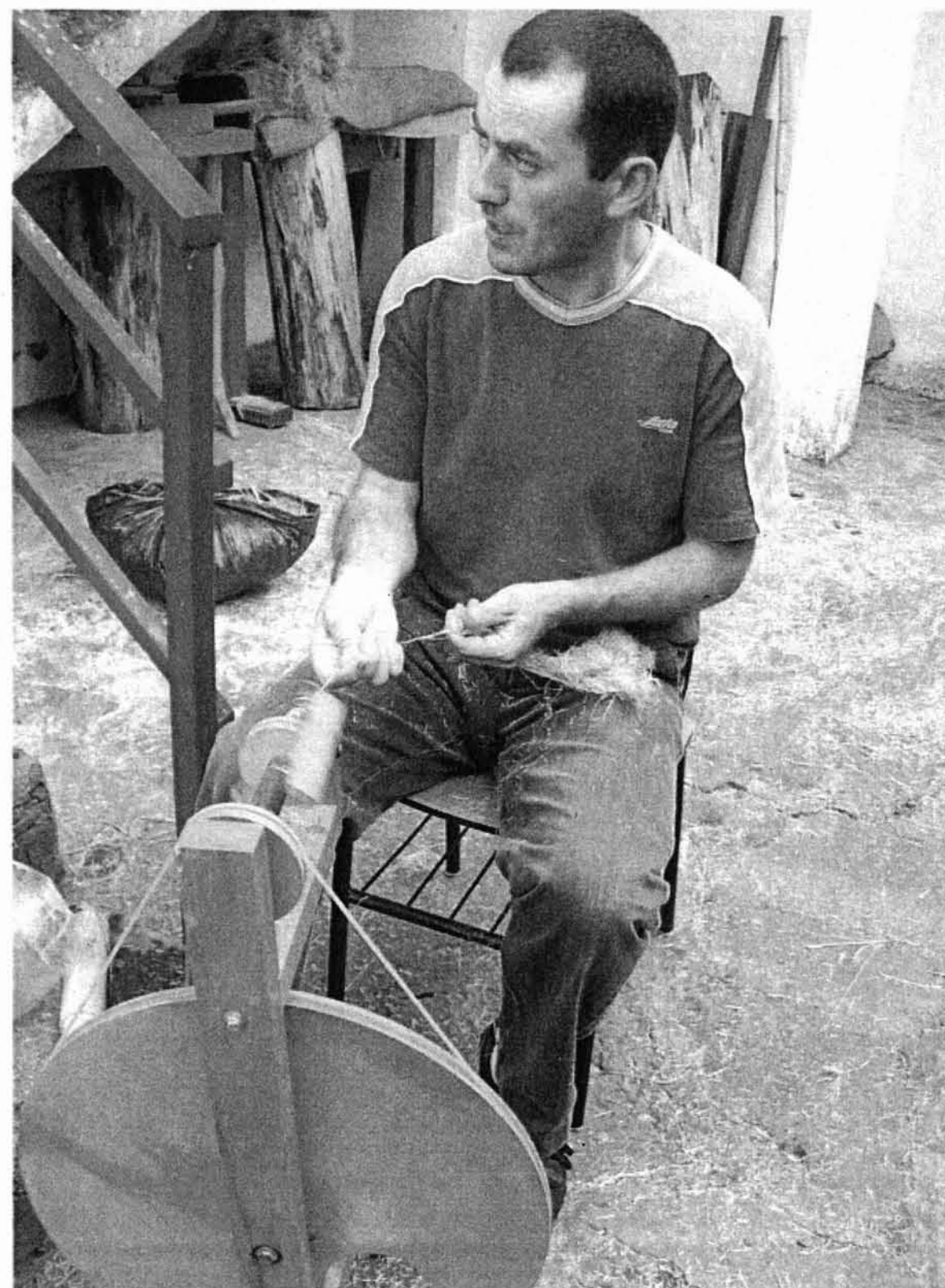
A la presentación asistieron unas 270 personas, entre las que se encontraba Neri Mata García la artesana palmera que, junto a Mercedes Rodríguez Cruz también artesana palmera del lino, les enseñó las técnicas tradicionales de cultivo y procesado de esta fibra vegetal.

Desde el pasado mes de septiembre está a la venta en el bar de El Batán el folleto del sendero autoguiado del lino, a la espera del compromiso de financiación de 3600 € al año, que tendría que aportar el Ayuntamiento de La Laguna para la puesta en marcha del Pto. de Información Los Batanes.

Les animamos a que aprovechen los días de descanso navideños para acercarse hasta este pueblo y recorrer el sendero, creemos que será una grata experiencia.



Recogiendo el lino en El Batán de Abajo.



Procesado del lino.

ENTREVISTA

M^a CONCEPCIÓN RODRÍGUEZ

"La marina ya no es cosa de hombres"

Desde hace unas semanas un ferry tripulado por la primera capitana canaria surca el océano Atlántico

de pequeña quería ser arquitecta pero se ha convertido en la primera capitana canaria de la historia de la Marina mercante. María Concepción Rodríguez hace unas semanas tomó el mando del buque ferry Volcán de Tamasite que une la capital grancanaria con Morrojaable con capacidad para transportar a 1.500 pasajeros. Rodríguez es además la primera capitana de buque de pasaje de España. Ella prefiere restarle importancia y a sus 33 años lo único que espera es crecer en esta profesión en la que cada día "aprendes cosas nuevas".

Se ha convertido en la primera mujer capitana de Canarias. ¿Cuándo decidió dar el paso? ¿De pequeña sentía predilección por el mar?

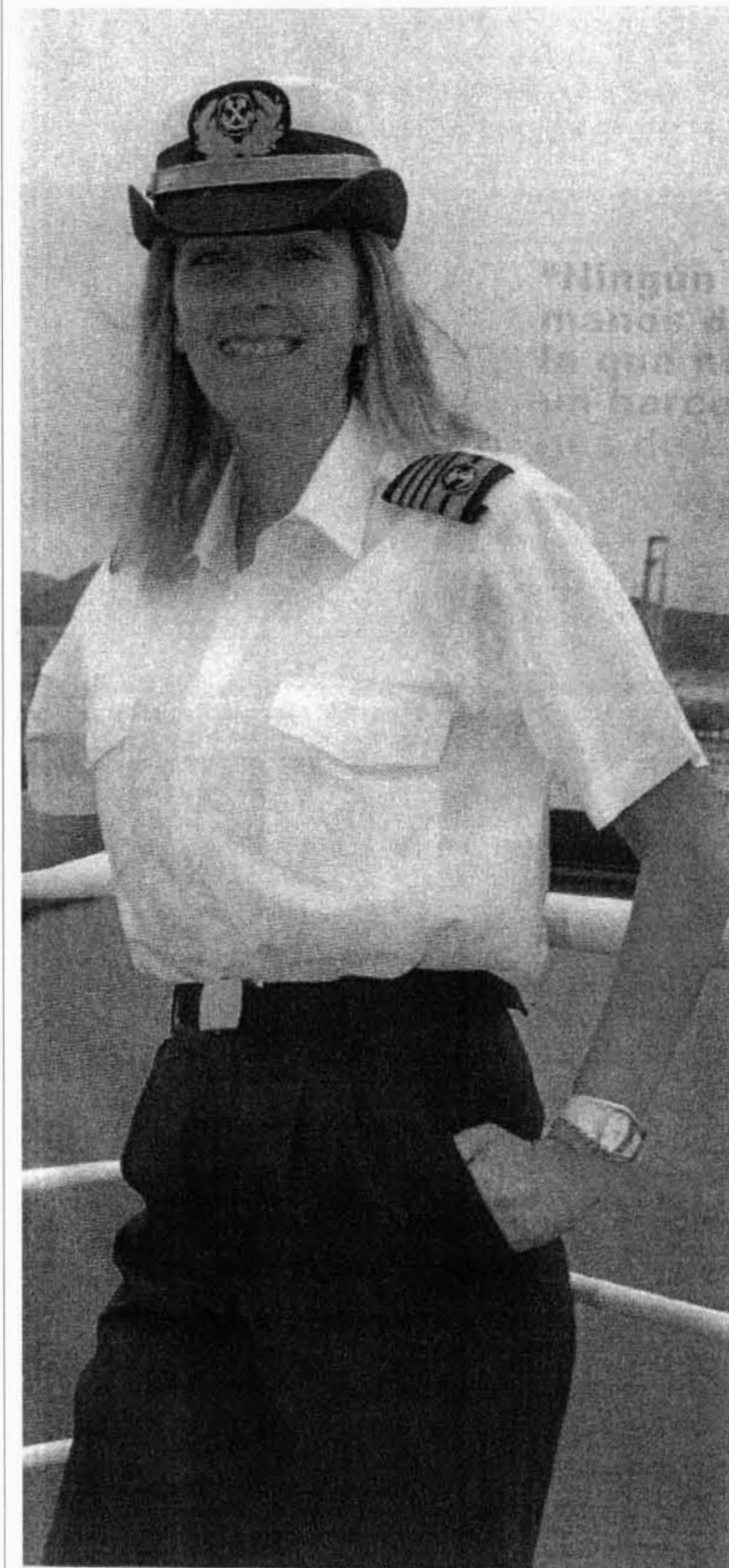
Realmente, no tenía afición por los barcos, quería ser arquitecta. Es cierto que

me atraían los barcos, al igual que el azul, la tranquilidad... Y me metí un poco por eso, pero luego es mentira, no es nada romántico (ríe). Y muy bien, estoy muy contenta ahora, la verdad es que me gusta mucho.

Una vez que tuvo clara su profesión, ¿cuándo inició su formación?

Yo empecé a navegar hace 10 años. Hice cinco años de licenciatura y tres años más para sacarme el doctorado en Marina Civil. Luego tienes que hacer un año de prácticas para ser piloto de segunda, otro más para piloto de primera y dos años para conseguir el título de capitán. Después de la formación, estuve de alumna en varios petroleros y en el *Esperanza del Mar*. Luego me vine a la compañía Armas donde estuve menos de un año de segundo oficial y dos años de primero en los buques Tamasite y Timanfaya. Y finalmente aquí, ahora, de capitán en el buque ferry Volcán de Tamasite.

4 Topo Canarias



"Ningún armador pone en manos de una persona en la que no tiene confianza un barco de tantos milloneros"

Así que es una profesión que realmente tiene que gustar para invertir tantos años y tanto esfuerzo en la formación.

Sí. Además tienes que estar mucho tiempo fuera de tu casa. Normalmente pasas dos, tres o cuatro meses fuera, dependiendo de la compañía. Y esos meses estás sola, a principio los comienzos son muy duros. Yo empecé con 21 años, sola en un camarote, sin mi familia, sin mi novio... Pero todos hemos pasado por esto.

Lleva tan sólo unas semanas como capitana, por el momento ¿cómo ha sido la experiencia?

Pues mejor de lo que esperaba, la verdad. Muy tranquila, muy bien, me gusta mucho maniobrar.

¿No hay momentos de tensión?

Siempre tienes que tener en cuenta los vientos, las corrientes, las condiciones meteorológicas porque la vela que tiene este barco te lleva mucho el viento y más en el Puerto de Morrojaable que es bastante complicado. Siempre está la preocupación por el tiempo que tendremos cada día.

¿Qué siente al tripular un barco de estas dimensiones?

Es muy grande, la verdad que sí. Te sientes orgullosa, muy orgullosa.

¿Quizás más por el hecho de ser mujer?

No, no lo creo.

Entonces, ¿no le afecta el hecho de ser la primera mujer capitana de Canarias?

Topo Canarias 5



M^{ra} Concepción Rodríguez tuvo que formarse durante diez años para ser capitana de barco.

Lo llevo muy bien. Yo pienso que ningún armador pone en manos de una persona en la que no tiene confianza un barco de tantos millones de euros. Partiendo de ahí no importa si eres hombre o mujer, es la confianza que te ha transmitido el armador. Eso dice mucho.

¿Y sus compañeros hombres lo llevan bien?
Están encantados.

"Ahora lo que quiero es seguir formándome aquí, cogiendo experiencia como capitán. Cada día es una experiencia"

¿No ven cómo una incursión que una mujer ostente un cargo tradicionalmente en mano de los hombres?

Qué va, en absoluto, hoy en día trabajamos muchas mujeres en esto, ya no es cosa de hombres.

¿Había otras mujeres con usted durante su formación?

Sí. Y ahora mismo en el buque hay varias mujeres: yo, segundo, tercero y segundo de máquina. Así que quedan el primero de máquina, el jefe y el primero del puente, es decir, tres hombres para cuatro mujeres. Somos mayoría actual-

mente.

¿Cómo es la situación de las mujeres con su titulación en el resto de España?
Sí hay capitanas, pero no de ferry de este tonelaje, las hay de más pequeños.

Con este título puede tripular barcos de cualquier tonelaje, ¿tiene pensado llevar barcos más grandes o que realicen mayor recorrido?

De mayor recorrido no, ya navegué de-

masiado de alumna. Ahora lo que quiero es seguir formándome aquí, cogiendo experiencia como capitán. Cada día es una experiencia, cada día aprendes cosas.

Hoy día con tantos adelantos técnicos parece que tripular un barco es casi sencillo.

Que va, cada día cambia todo. Depende de la meteorología o de la tripulación que tengas. Son muchas pequeñas cositas.

¿Cómo lleva su familia tener una capitana en casa?

Están emocionados (Ríe).

Top Canarias 7



Felices fiestas pa' tos y felis año nuevo
compares, ele la grasia quillo
"Felí Navidá "



Les desean los maestros y
maestras de ANAGA



FOTOCOPIAS CAMPUS



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

LA LAGUNA

fotocopiascampus@telefonica.net

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