

Anaga Cuenta...



ANAGA CUENTA...

...LOS TRABAJOS DE SUS ESCUELAS

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

22 -¡QUE BIEN LO PASAMOS! (Visitas, excursiones, viajes y celebraciones)

30. ¡CÓMO PINTAN!

33. ¡CÓMO ESCRIBEN!

40. NOS GUSTARÍA

El resto del Sumario, en página 1

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

COLABORAN:



Oficina de Gestión del
Parque Rural de Anaga



Plan Insular de Educación Ambiental

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

... sumario

Pág.

2...LOS TRABAJOS DE SUS ESCUELAS

41...TRABAJO Y COMUNICACIÓN DE SU GENTE

- Maestros de ayer y de hoy (48)

47...SU HISTORIA Y TRADICIONES

- Roque Negro, caminando al encuentro de su memoria
- ¿Cómo era Roque Negro? (50)
- Los pajeros (51)

53...SUS FIESTAS Y EVENTOS SOCIALES

- Fiesta del Batán 2009
- La Virgen de los Reyes en las Carboneras (56)

58...SUS PRODUCTOS LOCALES Y GASTRONOMIA

- Recetas varias
- Menú orientativo (65)

66... NOTICIAS Y ANUNCIOS

- ¡¡¡Felicidades!!!
- Bienvenidos (67)
- Bienvenidos al mundo (69)

70... NOTICIAS Y DECLARACIONES DE SUS ASOCIACIONES

- Consejo de zona de las montañas
- La AAVV Tenejía de las Carboneras cambia de junta directiva (72)

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

- Educación de adultos en Anaga
- Actividades extraescolares en el Colegio Igueste de San Andrés (76)
- Clases particulares con Alicia (77)
- Reunión de los maestros (78)
- Estudiantes de magisterio (81)
- Alumnos de Magisterio ULL visitan la escuela de las Carboneras(83)

84...NOTICIAS DE SU OFICINA DE GESTIÓN

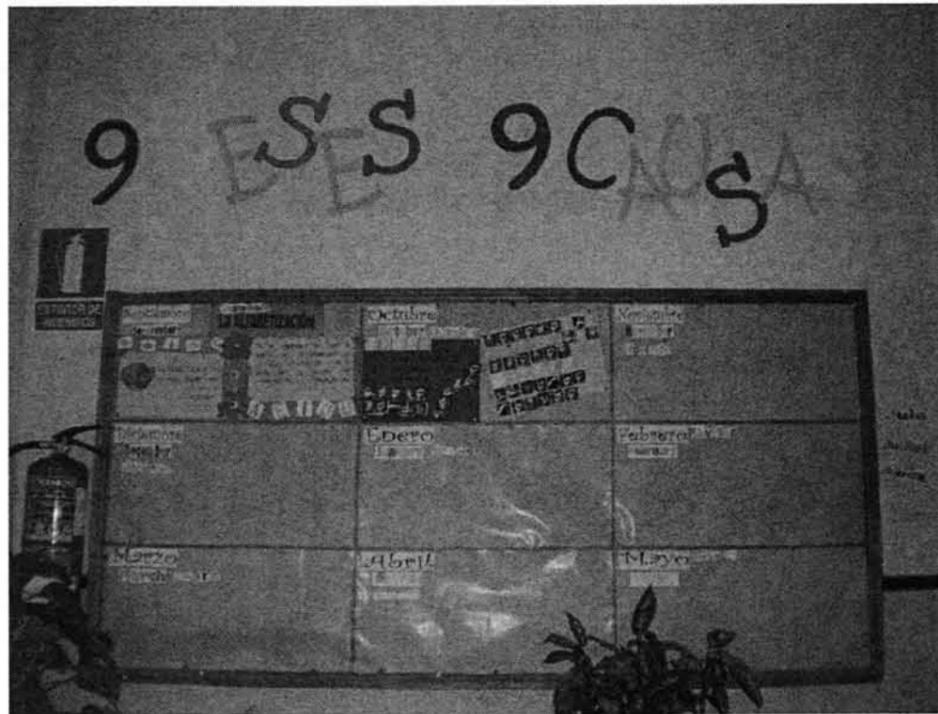
- Inversión realizada 2008
- Actuaciones 2009 por la oficina de gestión

87...UNA VENTANA ABIERTA

- Los símbolos, lugares y gestos de la navidad

9 MESES 9 CAUSAS

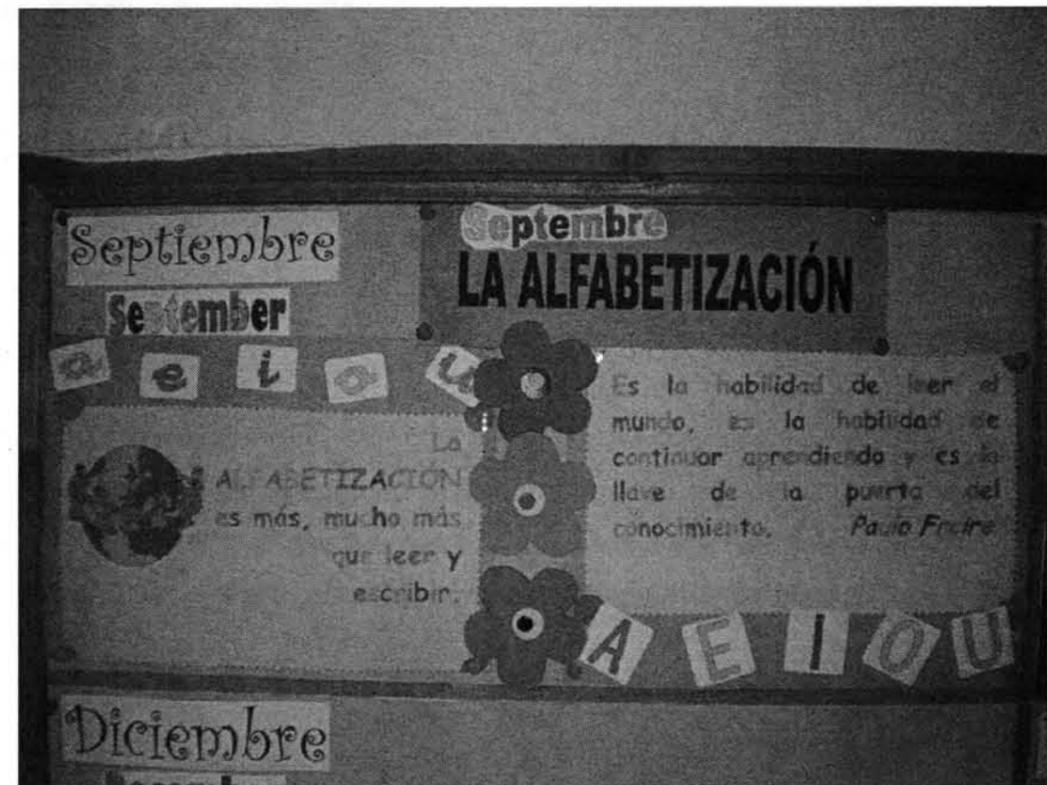
En este año académico 2009-10 el Colectivo de Escuelas Rurales ha elaborado en cada uno de los colegios un tablón didáctico donde se representan los meses del año. Este tablón tiene fechas señaladas para trabajar aspectos vinculados a los valores de respeto, tolerancia, igualdad, diversidad... Las actividades que se plantean han sido propuestas por el profesorado que contribuyen de forma positiva a este proyecto: "9 meses, 9 causas".



8 de SEPTIEMBRE: Día Internacional de la Alfabetización

Durante este mes trabajamos la posibilidad o la oportunidad de que todos los seres humanos del planeta tengan acceso a una educación básica. Por tal motivo, durante el mes de septiembre hemos recordado los más de 861 millones de personas adultas y a los 113 millones de niños que no van a la escuela en el mundo. Se trata de millones de seres de humanos que no están siendo reconocidos porque no se les está otorgando un derecho fundamental, el de leer y escribir, el de comprender su mundo para poder transformarlo.

Desde nuestras aulas nos comprometemos a seguir trabajando y aportando nuestro granito de arena para que nuestro alumnado reconozca la importancia de la ALFABETIZACIÓN.



1 de OCTUBRE: Día Internacional de las Personas Sordas



El día Internacional de las Personas Sordas es una jornada que se celebra a escala mundial con el objeto de llamar la atención sobre la situación, los problemas y necesidades que afectan a los casi 70 millones de personas sordas que hay en el mundo.

Desde el área de Educación Física quisimos ponernos en el lugar de estas personas y practicamos juegos en los que cambiamos las señales sonoras por visuales, como hacen las personas sordas y aprendimos el alfabeto dactilológico con el que escribimos nuestros nombres en el tablón del proyecto. Hemos aprendido también la importancia de hablar despacio y mirando a la cara a las personas sordas, para que puedan leernos los labios o conocer la lengua de signos para poder comunicarnos con ellos.

25 de NOVIEMBRE: Día Internacional para la eliminación de la violencia contra las mujeres.

El 25 de noviembre fue elegido para no olvidar el asesinato de las hermanas Mirabal, tres mujeres que luchaban por los



derechos de la mujer y que fueron asesinadas en 1960 a manos de la policía secreta del dictador Trujillo, en República Dominicana.



En cada uno de nuestros centros hemos realizado diferentes actividades como lecturas, pintar diferentes dibujos, búsqueda de información y de compromisos para evitar las actitudes sexistas o de maltrato en nuestro entorno.

El 18 de DICIEMBRE es el Día internacional del migrante, por lo que realizaremos diferentes actividades para conocer la realidad de las personas que por muy diversas razones (económicas, sociales, políticas...) deciden de forma voluntaria u obligada abandonar su país de origen para vivir en otro.

LA VIOLENCIA DE GÉNERO

En nuestro colegio estuvo una psicóloga, llamada Yoana, que nos explicó que era malo maltratar a las mujeres. Que dentro de violencia de género hay tres maltratos:

1. Maltrato físico.
2. Maltrato sexual.
3. Maltrato psicológico.

Estuvimos haciendo juegos de ponerle la ropa a unos muñecos de papel, y nos dimos cuenta que nos dejamos llevar por lo que dicta la sociedad y que hacíamos diferencias si eran hombres o mujeres. Vimos que no está bien diferenciar por el género solamente, y que cada uno puede elegir libremente dependiendo de sus gustos y no de si es chico o chica. Para finalizar hicimos un resumen de lo que es la igualdad de género y la violencia de género.

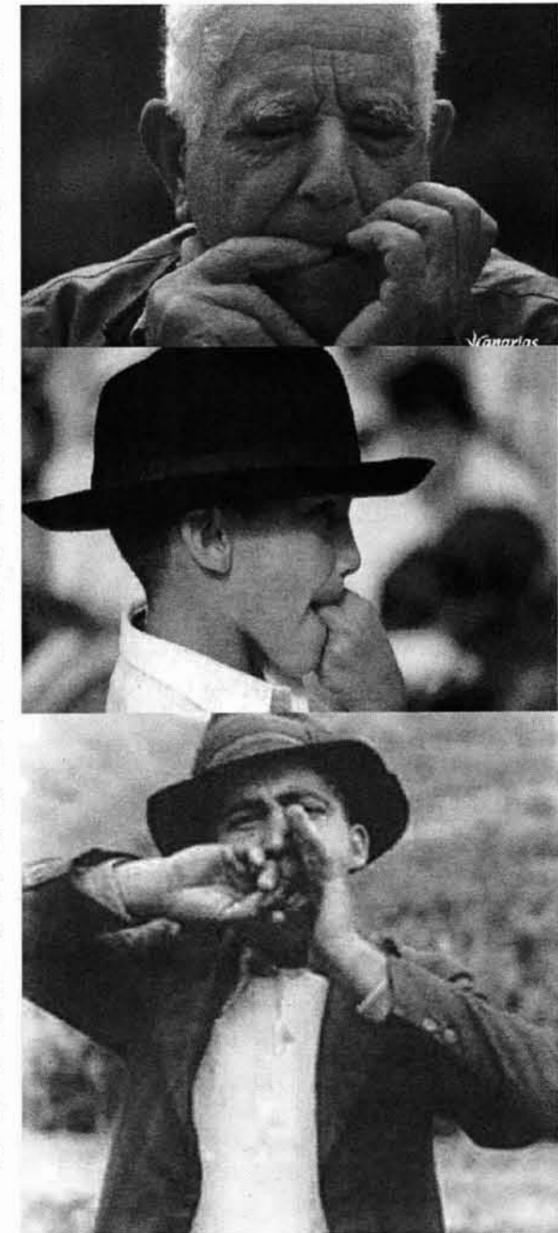


Gabriel, Gesselle e Isabel
C.E.I.P. Julián Rojas de Vera

EL SILBO GOMERO, PATRIMONIO CULTURAL DE LA HUMANIDAD.

El pasado 30 de septiembre el comité del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad decidió incluir este lenguaje vernáculo de La Gomera en la lista que se aprobó en Abu Dhabi (Emiratos Árabes), donde intervino la directora general de Cooperación y Patrimonio de Canarias. El lenguaje fue elegido entre otras 111 candidaturas.

El monitor de silbo de La Gomera en los colegios públicos cree que tras haber declarado al silbo gomero Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, se ha dado un salto impresionante para su conocimiento en todo el mundo y también para su conservación.



Melania, Laura e Isabel.
 C.E.I.P. Julián Rojas de Vera

Derechos y Hechos

La declaración Universal de los derechos humanos se promulgó en 1998 y compromete legalmente a todos los pueblos y naciones.

A pesar de la declaración Universal de los derechos humanos, que vela por los derechos de todas las personas, los femicidios de pareja han aumentado en España un 50% entre los años 2001 y 2004.

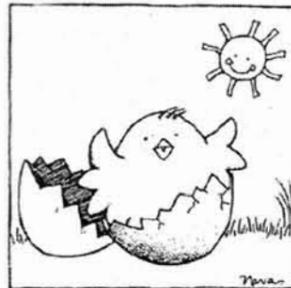
La violencia entre las personas roba aproximadamente 850.000 vidas al año en el mundo y ocasiona incontables daños físicos y emocionales.

La violencia de género se define como aquella manifestación de una situación de desigualdad entre el hombre y la mujer. Siendo la primera causa de pérdida de años de vida entre mujeres de 15 a 44 años, por encima de las guerras, los accidentes de tráfico y los distintos tipos de cáncer.

La violencia es el último recurso de la incompetencia y crea más problemas sociales que los que resuelve.

Artículo 1

Cuando nacen los seres humanos son libres y cada uno debe ser tratado equitativamente. Todos tienen razón y conciencia y deben comportarse amistosamente los unos con los otros.



Artículo 4

Nadie tiene derecho de hacer de tí su esclavo y tú no debes de hacer de nadie tu esclavo.



Ninguna persona feliz ha perturbado nunca una reunión ni ha predicado nunca la guerra ni maltratado a una persona.

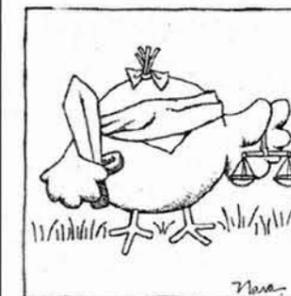
La educación en los principios de igualdad entre hombres y mujeres y el socializar a todos en la resolución pacífica de los conflictos son las fórmulas básicas para prevenir la violencia de género.

Gabriel y Nauzet
6º de Primaria

C.E.I.P. Julián Rojas de Vera

Artículo 7

La ley es igual para todos, se debe aplicar a todos en la misma manera.



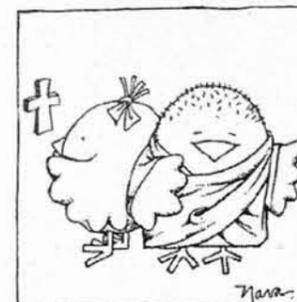
Artículo 17

Tienes derecho a poseer tus propios bienes y nadie tiene derecho a despojarte de ellos sin una razón válida.



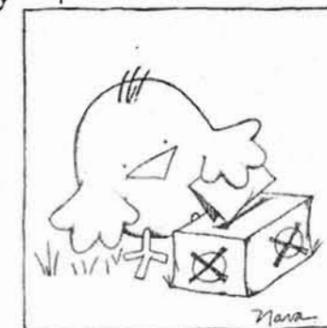
Artículo 18

Tienes derecho a profesar libremente tu religión, a cambiarla y a practicarla individualmente o con otras personas.



Artículo 21

Tienes el derecho de participar en los asuntos políticos de tu país, ya sea perteneciendo al gobierno, y a eligiendo a los políticos que tengan las mismas ideas que tú. Los gobiernos serán elegidos regularmente por votación y la votación debe ser secreta. Debes tener derecho a un voto y todos los votos deben ser de igual valor. También tienes el mismo derecho que cualquier otro a emplearte en una función pública.



¡A volar!

Un miércoles de noviembre, después de un gran temporal de lluvia y viento, nuestros colaboradores de Medio Ambiente no dudaron en acercarse a nuestro colegio y tal y como habíamos programado, pudimos ver un montaje de imágenes con las que nos contaban las curiosidades de las pardelas que anidan en nuestras costas. Nos llamó mucho la atención que, entre otras cosas, estas aves salgan de sus huevos, vuelen hasta otros continentes (América del Norte y Norte de África) y regresen de nuevo a nuestros riscos para reproducirse.



También nos contaron que debemos ayudarlas en situaciones en que quedan desorientadas. Con las luces nocturnas de nuestros pueblos, ellas pierden la referencia del vuelo y nos las podemos encontrar entorpecidas porque no pueden caminar en tierra, debemos recordar que son palmípedas. Así que si te encuentras una de estas aves **RECUERDA:**

- DEBES CUBRIRLA CON UNA MANTA O TOALLA
- NO DARLE NINGÚN ALIMENTO (NO SABEMOS SI ESTÁ ENFERMA)
- LLAMAR LO ANTES POSIBLE A LOS SERVICIOS DE MEDIO AMBIENTE, ellos las recogerán, cuidarán y soltarán en el momento oportuno.

C.E.I.P. Julián Rojas de Vera



Huerto de Taganana

En el huerto del colegio de Taganana llevamos 2 años que no hemos podido plantar porque la valla estaba rota. Por fin el día 26 de octubre vinieron los obreros y la fijaron.



Para empezar hicimos los surcos y plantamos un poco de millo, lentejas, pimienta, calabaza, fresal, chayota, pimienta, garbanzos y cilantro. Los de infantil también han plantado trigo, cebada y avena. El proceso que siguieron para hacerlo y que



nos comentó la maestra es el siguiente:

1 preparamos una bandeja grande con turba y separamos las semillas en tres botes diferentes, luego cada alumno fue metiendo en cada hoyito semillas de trigo, cebada y avena.

2 cubrimos y regamos con poquita agua.

3 escribimos en carteritos pequeños para poner el nombre de cada cereal, para saber y señalar el huertito.

4 Al cuarto día germinaron las semillas y salieron sus primeros tallitos

5 ahora ya estamos pendientes de transplantarlo al huerto grande.



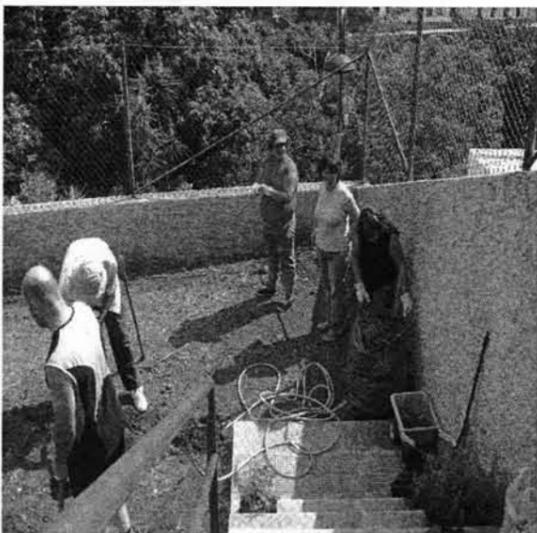
Nauzet Viña García y Gabriel Calcines Núñez
6º de Primaria C.E.I.P. Julián Rojas de Vera



EL HUERTO ESCOLAR DEL COLE DE IGUESTE



La tierra llevaba tiempo seca, seca, seca y todavía quedaban malas hierbas. Ese día hacía calor pero con la ayuda de Fermín (abuelo de Johanna) y de Manuel (abuelo de Rubén), Cristo (mamá de Rubén), Belén (mamá de Anabel), Carolina (mamá de Johanna) y Mely (mamá de Juan Luis) la cosa fue más rápida.



¡Qué divertido es plantar cositas!



Plantamos y sembramos, pero pasaba el tiempo y no salía nada. La tierra estaba demasiado dura y no absorbía el agua. Enseguida que se regaba se encharcaba y se evaporaba sin empapar la tierra.
¿Fin del huerto? ¿No? ¡¡¡¡NO!!!!

Había que darle vida al suelo y abonarlo. Decidimos hacerlo de forma lo más ecológica posible con abono verde. Plantamos semillas de crecimiento rápido, cualquier cosa que creciera rápido. De esta forma plantamos: habichuelas blancas, lentejas, garbanzos y hasta alpiste.



Pusimos tantas que muchas quedaron desperdigadas. Creo que muchos lagartos y palomas han tenido que ir al veterinario por gases y sobrepeso.



Después de regar cada dos días y con la ayuda de las lluvias empezaron a crecer dejando una alfombra verde en cada jardinera que hicimos.

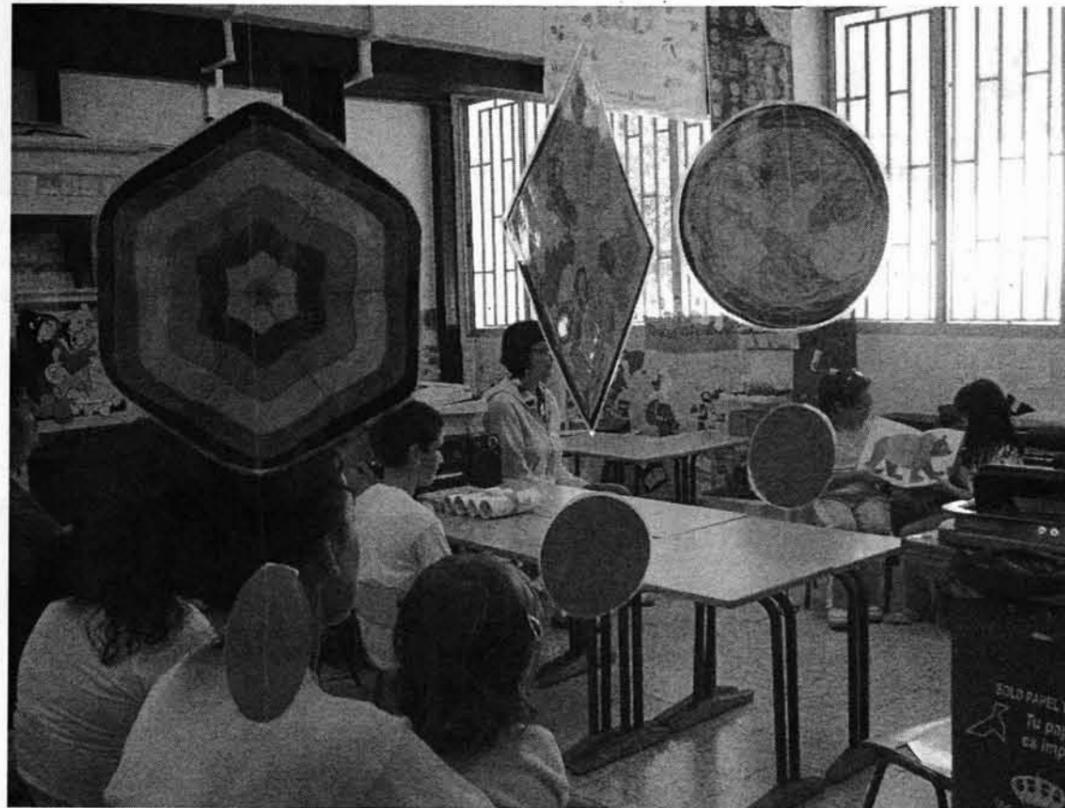


Sólo queda remover la tierra con las plantas que nacieron y empezar a plantar antes de las vacaciones de navidad de una vez por todas. Además de las asesoras y asesores del huerto, que son todos los padres, madres y familiares de los chicos, también tenemos una asesora nueva que parece muy competente.

ENCUENTRO DE IDIOMAS

El 22 de junio, último día de la clase de inglés, se celebró en el colegio de Chamorga, unas jornadas de puertas abiertas en las que los alumnos mostraron a sus madres el nivel de inglés adquirido después de todo un curso.

Dramatizaron un cuento hablado en inglés, canciones, juegos de mesa y juegos de ordenador, participando también las madres con las explicaciones que les daban sus hijos.

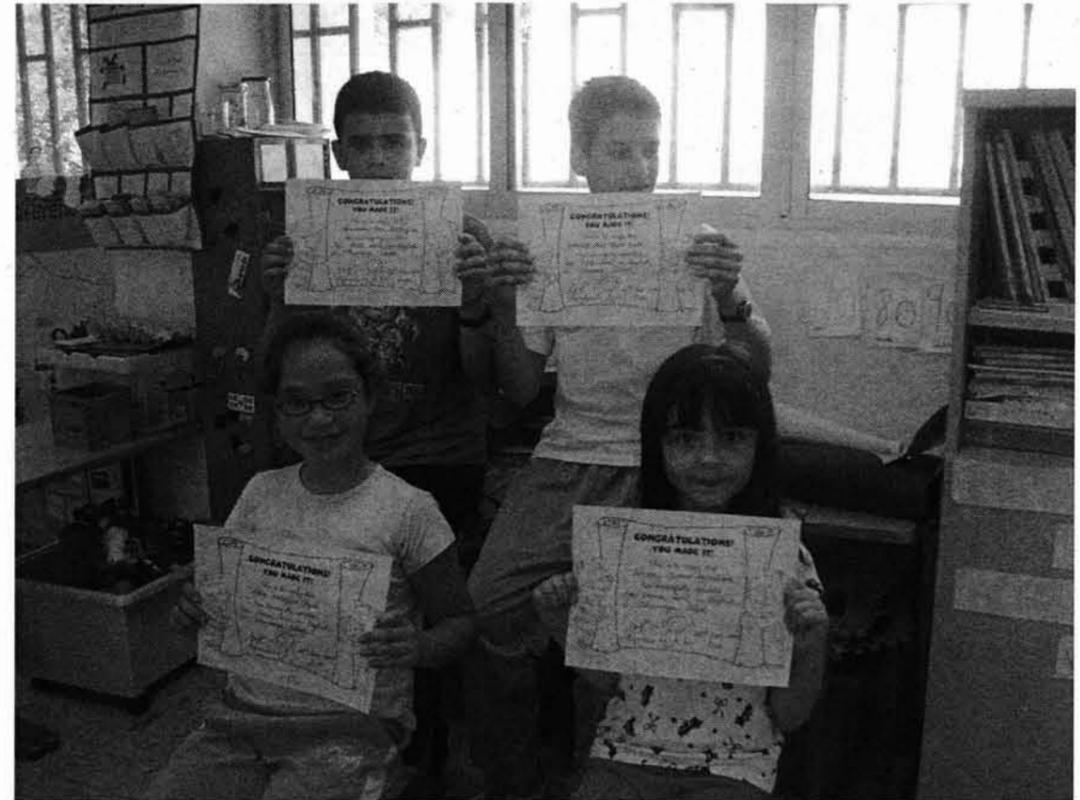
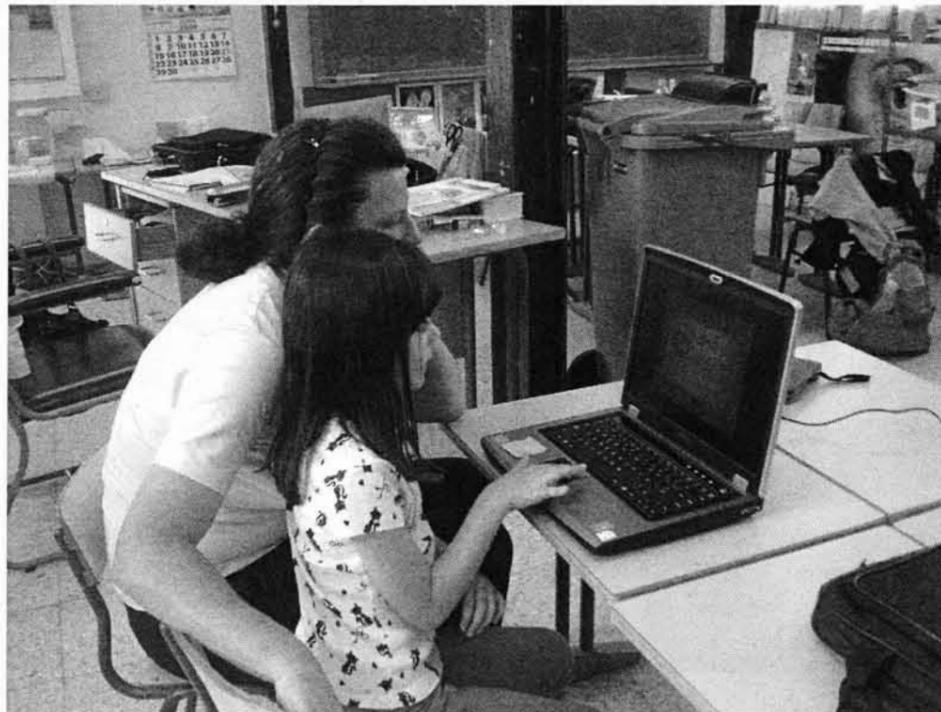


Jugando en el ordenador con las madres





Las madres muy atentas a las explicaciones de sus hijos.



Sus diplomas con excelentes alumnos/as de inglés.

Cada alumno, Alex, Maikel, Alba y Valeria, recibieron un diploma por su buen nivel de inglés.

CEIP Ricardo Hodgson- Chamorga.

CHRISTMAS CAROLS**Silent Night**

*Silent night, holy night
All is calm, all is bright
Round yon Virgin Mother
and Child
Holy Infant so tender
and mild
Sleep in heavenly peace
Sleep in heavenly peace*



Have a Merry Christmas,

*Hello, how are you?
Have a Merry Christmas!
I'm fine, thank you
Have a Merry Christmas!*

Petit Papa Noël

Petit papa Noël Petit papa
quand tu descendras du ciel
avec de jouets par millier
n'oublies pas mon petit soulier.

**Le sapin de Noël**

Le sapin de Noël est
vert

La boule est rouge

La cloche est dorée

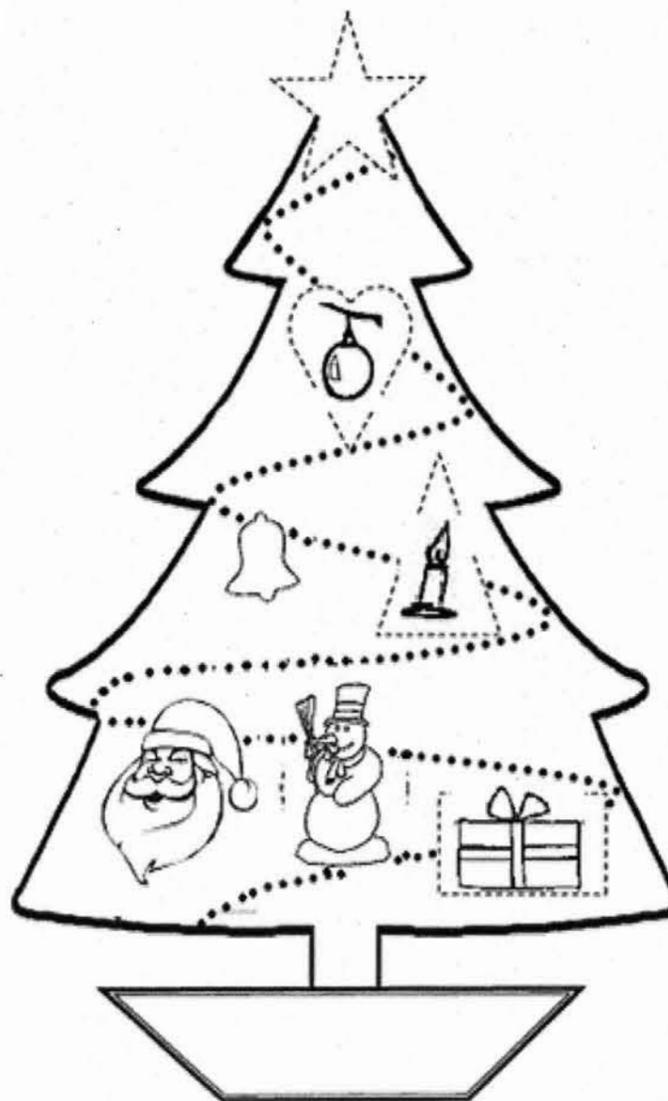
La bougie est
argentée

Le bonhomme de
neige est blanc

Le cadeau est bleu
et marron

L'étoile est jaune

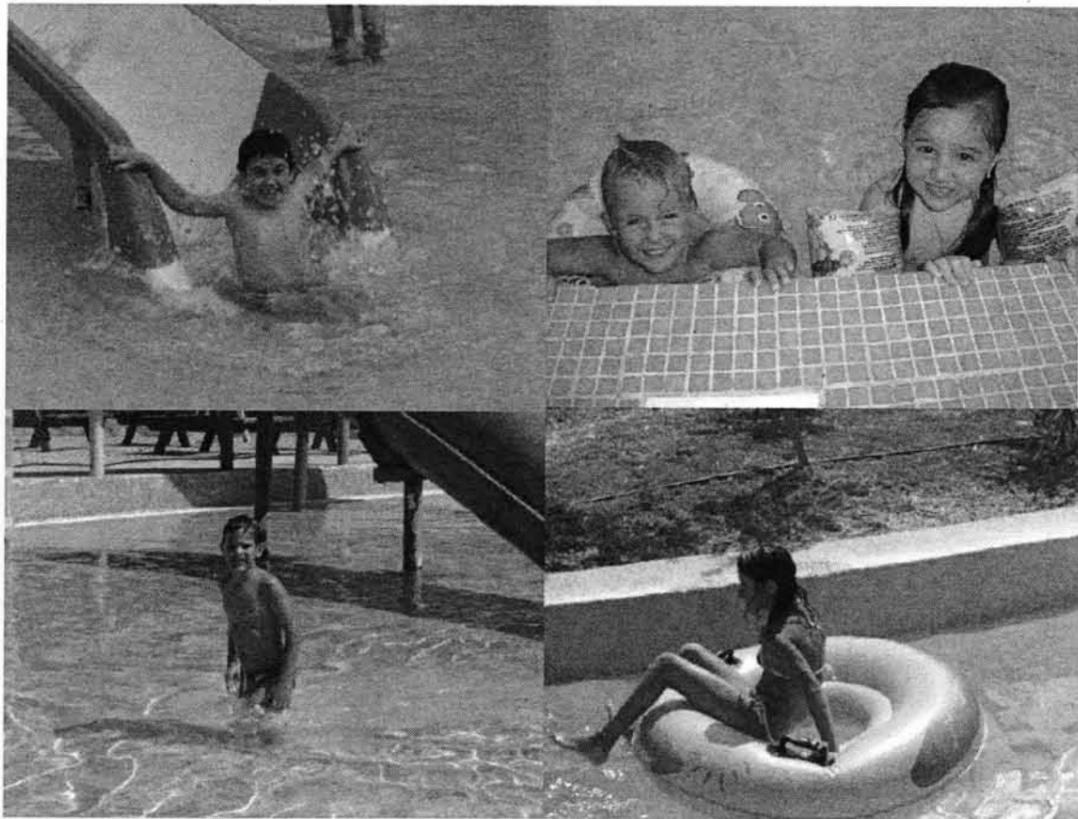
La barbe du père
Noël est grise



¡AL AGUA PATOS!

No hay nada mejor para empezar el curso que un buen remojón. El pasado 18 de septiembre alumnos, padres y vecinos de los colegios de Las Carboneras y Roque Negro hicieron una excursión al Octopus. Para algunos era la primera vez y otros muchos repetían experiencia. El día se presentaba un poco nublado, algo que se agradeció.

Cuando llegamos a las instalaciones parecía que los toboganes, piscinas, trampolines... eran para nosotros solos. Los más pequeños no salieron del agua.



Parecían auténticos peces...

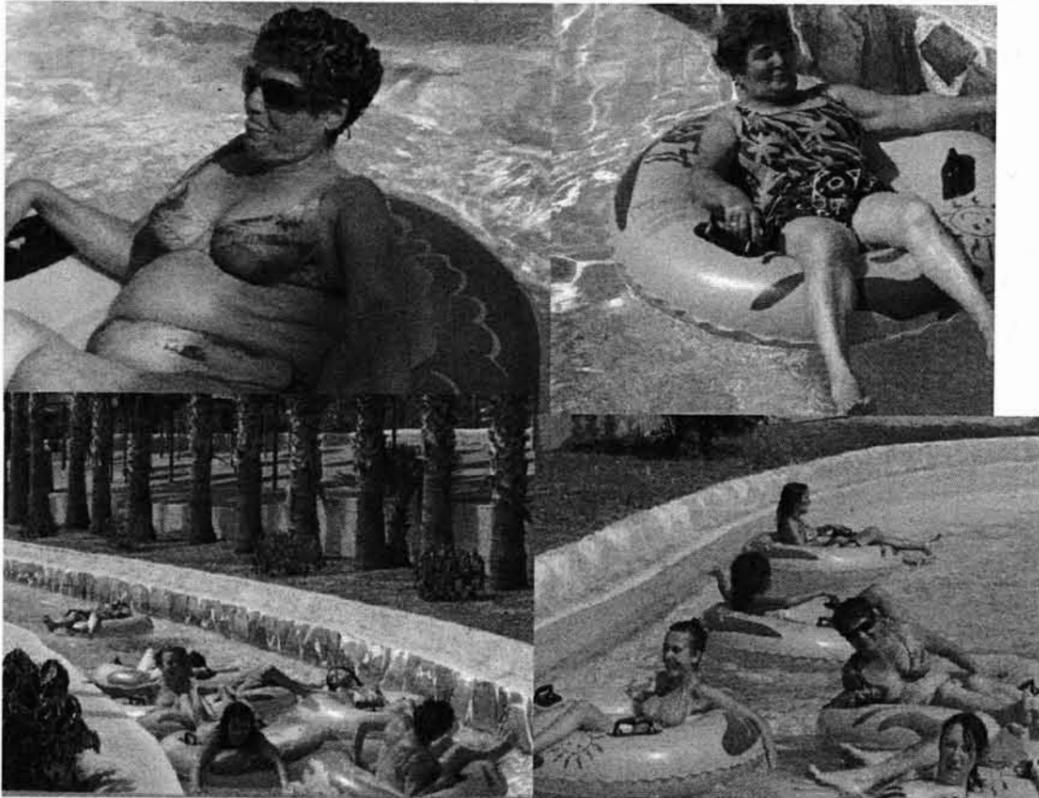
También hubo tiempo para reponer fuerzas. Un bocadillo rápido para poder seguir en el agua.



Elegir la atracción tampoco era fácil, había que decidir por cual tirarse.



Los padres y abuelos también encontraron su tiempo de relajación ¡Qué bien lo pasaron!



Los niños siempre bajo la supervisión de los padres y maestros.



Al final, un espectáculo de delfines impresionante y algo de lluvia. Nos apuntamos para el próximo año.

CASTAÑAS

Este otoño como los demás años, hemos ido a coger castañas en Chamorga.



El castaño donde cogemos las castañas.



Las castañas recogidas.



Maikel buscando la caña apropiada para poder alcanzar a aquellos erizos que están en las ramas más altas.



Maikel dando con maestría a los erizos.



Alba



Valeria

Con largas cañas cogidas en el barranco, hacen que los erizos que ya están maduros caigan con facilidad.

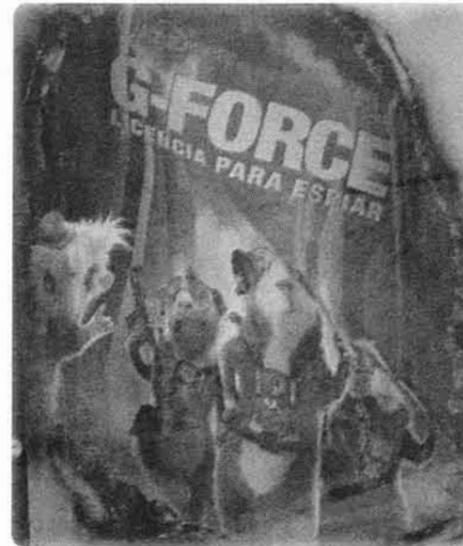


Buscando y recogiendo castañas



Colegio de Chamorga.

Las Carboneras va al cine 3D



El miércoles 18 de octubre la comunidad escolar de Las Carboneras fuimos al cine Yelmo de Meridiano, en Santa Cruz de Tenerife para ver la película G-FORCE, una película en tres dimensiones. Que pasada las imágenes parecían que estaban delante de nuestras narices.

Después de ver la película y de comernos un montón de golosinas nos fuimos al centro comercial a dar un paseo.

Como ven en la foto nuestras madres también se apuntaron a la peli, fue una tarde distinta ya que ninguno de nosotros

habíamos visto nunca una peli en tres dimensiones.



LA NAVIDAD

PAPA NOEL



ALMÁCIGA

SAMUEL 3º primaria

Los artistas de las Carboneras





CUENTO DE NAVIDAD

NADIA ALMÁCIGA

Había una vez una niña llamada Nadia, vivía en un pueblo pequeño donde sus habitantes la querían mucho. Nadia era huérfana pero los otros niños la odiaban. No salía a la calle ni iba al colegio porque los niños la humillaban. Un día llegó una mujer, esa mujer era su madre. Fue hacia su casa a ver a Nadia, al abrir la puerta se le iluminaron los ojos y se alegraron. Era día de Navidad. Desde ese día, Nadia fue una niña feliz, los niños del pueblo nunca más se metieron con ella.

ATHLENEA 4º Primaria



Paseos por Chamorga

Vivimos en un lugar privilegiado para caminar en el entorno y en las clases de Educación Física, una vez al mes, damos un paseo por los senderos de la zona. Les contamos qué hemos hecho en este primer trimestre del curso.

Septiembre

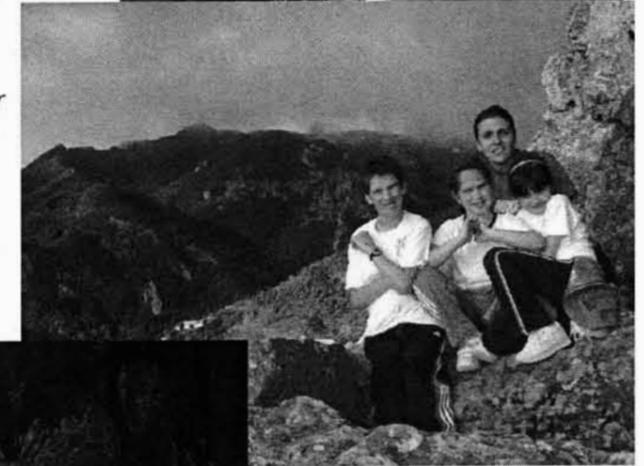
Un día fuimos a la casa rural de Chamorga por un sendero. La casa no se había terminado, era blanca con muchas tejas. Todavía no se podía entrar en la casa rural y había trabajadores. Al lado había una casa de bloques. Subimos por la plaza, jugamos y volvimos a clase. (Valeria, 2º de Primaria)



Octubre

Un día en octubre que el cielo estaba muy azul fuimos hasta El Pilón y nos sacamos muchas fotos. Cuando salimos del cole vimos a dos guardias civiles y Valeria y Maikel se subieron en su moto. Maikel, mi amigo, se inventó un sillón. Las cosas que necesitabas eran piedras grandes puestas en un brezo. Después jugamos al

pissa pissa en la plaza y cogimos castañas. Al final bajamos al barranco.
(Alba, 3º de Primaria)



Noviembre

Un día de noviembre fuimos hasta Las Moradas por el sendero que va hasta Roque Bermejo. En el camino, por el barranco, había una charca grande donde jugamos

unos minutos. Cuando subimos por el sendero vimos como la lluvia rompió todo el barranco. Allí había una casa con las tejas amarillas la casa era amarilla también. Fuimos hacia el colegio y Alba y Elsa le tenían miedo a un macho y no querían pasar por allí. (Maikel, 6º de Primaria)

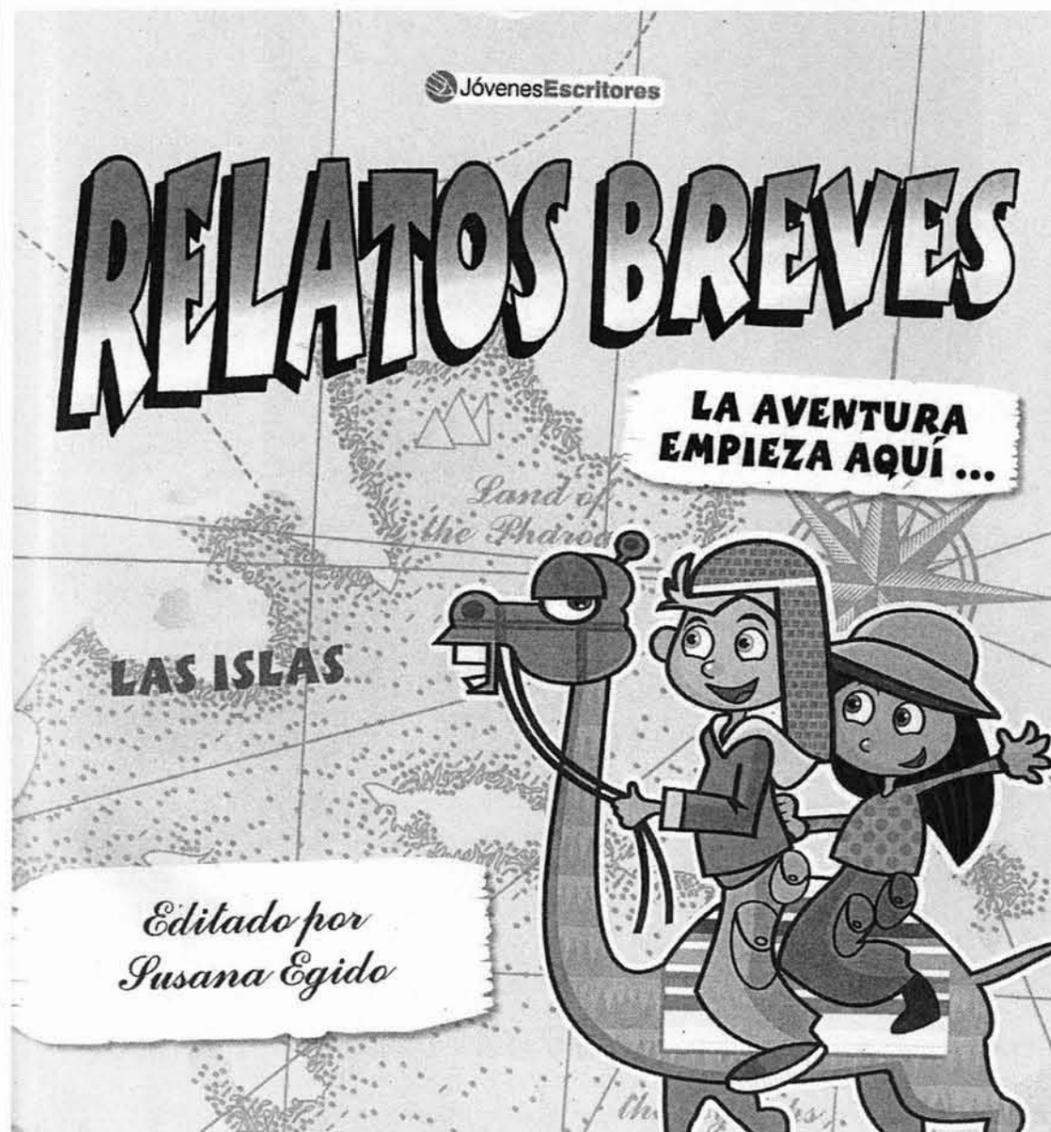


¡Les seguiremos contando!

RELATOS BREVES

Los alumnos del colegio de Chamorga, Alexander y Maikel, participaron en un concurso de "Relatos Breves" de Jóvenes Escritores que organizaba la entidad Malacapost SL de Málaga a nivel nacional, para el alumnado de 5º y 6º de Primaria. Participaron con los relatos "Los Piratas" y "El Niño Perdido" con un máximo de cincuenta palabras cada uno.

Todos aquellos participantes que cumplieron con los requisitos y características de relato breve, como fue el caso de Maikel y Alexander, fueron publicados en un libro.



LA AVENTURA EMPIEZA AQUÍ... LAS ISLAS



Jóvenes Escritores

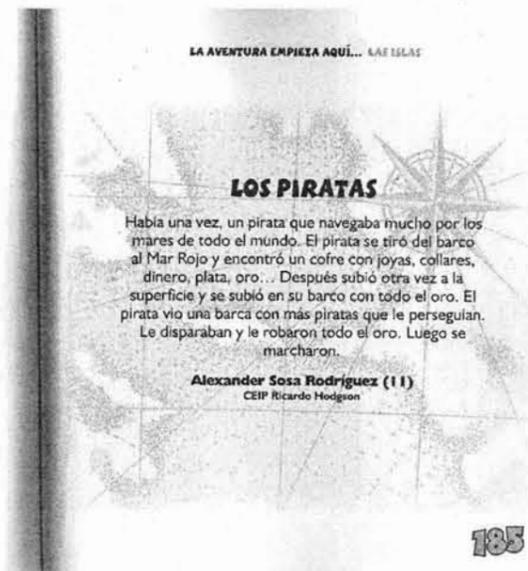
EL NIÑO PERDIDO

Un niño, llamado José iba con sus amigos por el bosque. Los amigos de José iban tranquilamente y le preguntaron cuándo volverían a sus casas para dormir. Era muy tarde y durmieron en el bosque. Cuando dormían, un lobo les atacó. Se perdieron. José no pudo encontrar a sus amigos. Se encontró con unos extranjeros y les siguió por un camino. Cuando llegaron a la ciudad, sus amigos ya estaban allí.

Maikel Brito Brito (11)
CEIP Ricardo Hodgson

184

LA AVENTURA EMPIEZA AQUÍ... LAS ISLAS

**LOS PIRATAS**

Había una vez, un pirata que navegaba mucho por los mares de todo el mundo. El pirata se tiró del barco al Mar Rojo y encontró un cofre con joyas, collares, dinero, plata, oro... Después subió otra vez a la superficie y se subió en su barco con todo el oro. El pirata vio una barca con más piratas que le perseguían. Le disparaban y le robaron todo el oro. Luego se marcharon.

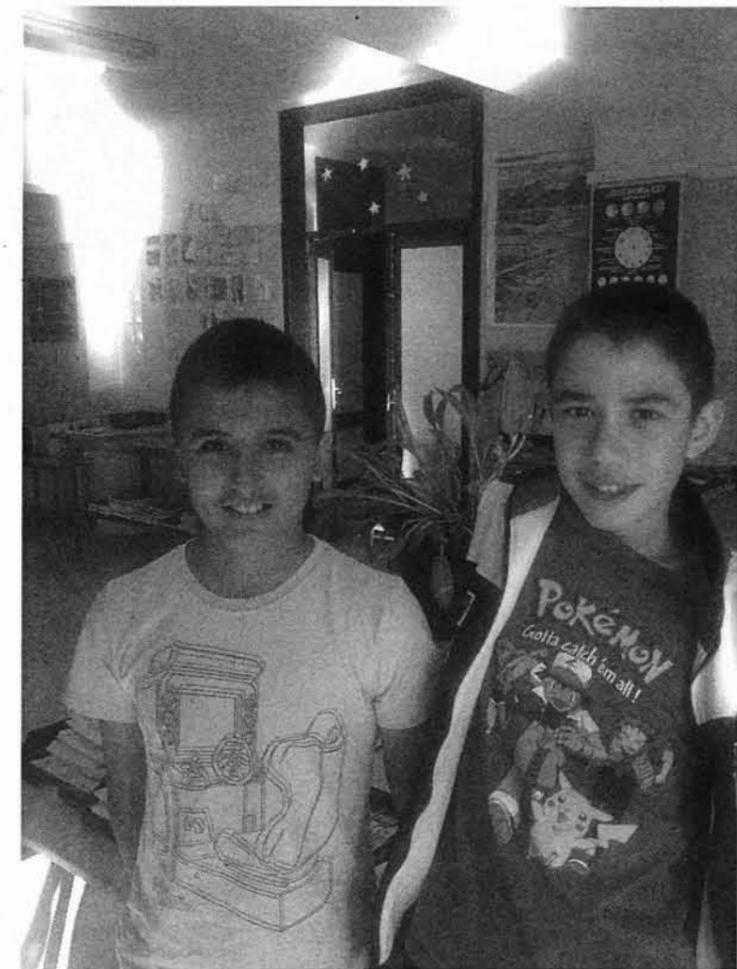
Alexander Sosa Rodríguez (11)
CEIP Ricardo Hodgson

185

"El Niño Perdido" escrito por Maikel y "Los Piratas" por Alexander.

CEIP Ricardo Hodgson- Chamorga

VISITA DE ANTIGUOS ALUMNOS al cole de Igueste de San



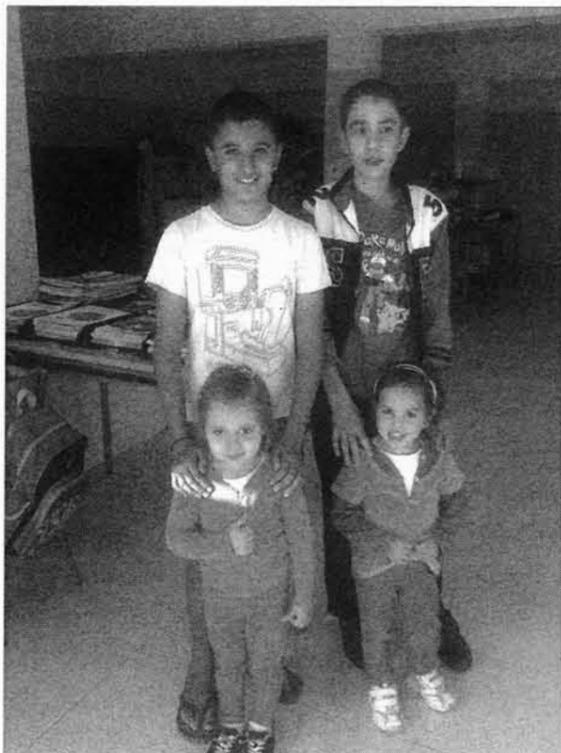
De izquierda a derecha: Giovanni y Mario.

Cuando salen del cole, uno se siente preocupado por saber si en ésta o aquella área, en la que iban más a lo justo podrían fallar en el instituto. También si los amigos nuevos serán buenas influencias para ellos... Cuando las mamás te comentan que están bien o que incluso ha sacado mejor nota, te da la idea de que algo bueno se hizo.

Todo esto y conociéndolos desde que eran pequeñitos y mirando ahora esta foto que acabo de poner para el periódico, les digo (porque sé que leerán esto) que su maestro se siente muy orgulloso de ellos. Y recuerden, nunca rendirse, nunca la vista abajo, siempre mirando hacia delante.

José

Generaciones que se van, generaciones que vienen



Las nuevas generaciones posando con los que ya se fueron. Daniela y Anabel (de izquierda a derecha) son las dos alumnas más pequeñas del cole.

Cuando a veces el maestro se enfada porque alguno no está atendiendo y dice:
- "¡Callen, cuando el maestro habla todo el mundo escucha! ¿Entendido?"
Y aunque a lo mejor la reprimenda no vaya por ella, Daniela dice:
- Entendido.

Cuesta trabajo en ese momento no reírse.

Cuando ves a Anabel parece que se va a romper. Pero, ¡cuidado, las apariencias engañan! ¡Qué genio cuando se enfada!

Tienen pinta de ser buenas estudiantes... Bueno, ya veremos...

Maestras de ayer y de hoy



Yaiza González Alonso, maestra.

Desde estas páginas queremos darle la enhorabuena a Yaiza González Alonso por su gran esfuerzo y desearle lo mejor. ...Porque ser maestra (maestro) sigue mereciendo la pena.

Recientemente se ha celebrado el "Día del Maestro". A lo largo de los años, son muchos los que han pasado por nuestras escuelas de Anaga. Personas que, con su esfuerzo y dedicación, con sus aciertos y sus fallos, han colaborado en mantener vivas nuestras escuelas y así, han entrado a formar parte de nuestra historia.

Maestras de ayer

Aproximadamente entre los años 1960 y 1970, trabajó como maestra en Anaga, doña María Milagros Bringas Marure, "la Señorita Milagros". Era natural de Santander. Empezó dando clases en Casas de La Cumbre, donde se hospedaba en casa de doña Georgina. Después, cuando construyeron la escuela en Roque Negro, se trasladó allí. Los materiales para la misma se bajaron desde la "Gollada de Las Hijas" en mulos y también colaboraron muchos vecinos. Esta antigua escuela tenía la misma estructura que tienen las actuales de Chamorga y de Almaciga. Disponía de dos viviendas para los maestros en los laterales del edificio y dos aulas, una en el piso inferior y otra en el superior. Asistían a ella no sólo los niños de Roque Negro sino también los de Catalanes y La Cumbre, que en aquel entonces tenían que ir hasta allí

caminando. Esta antigua escuela se encontraba en el mismo lugar donde está la actual. Tuvo que ser derrumbada a los pocos años de su construcción por el mal estado en el que se hallaba.

Doña Severina ayudaba a la Señorita Milagros en todas las tareas de la casa. Iba a lavar la ropa al barranco, planchaba, regaba las plantas, cocinaba... También le llevaba leche de sus vacas, higos de leche... A la Señorita Milagros le gustaba caminar. Cuenta doña Severina que solían ir por las tardes hasta el Tosconillo. Pasaba los días enteros con ella. Hasta su madre, bromeando, le decía: "Parece que tu madre la tienes ahí arriba en Roque Negro". Ella la quería mucho y guarda muy buen recuerdo de aquella maestra. Cuando se fue a casar le ayudó a bordar su dote y le hacía regalos para preparar el ajuar.



De charla en la cocina de Juani.
De izquierda a derecha:
Doña Alberta (la madre de Juani), doña Iluminada y la Señorita Milagros.

La Señorita Milagros era la maestra de las niñas. Don Marcial, de los niños. Por las tardes, cuando volvían de trabajar, eran los adultos los que iban a aprender.

Cuentan los que la conocieron que era una mujer seria, a la que "se le veía que le gustaba mucho enseñar". Era buena y exigente. "Entonces había una disciplina tremenda... Todos en clase calladitos..." En aquellos años se usaba la vara o la regla para castigar. Algunos recuerdan, y no con agrado precisamente, estos castigos de entonces. El material escolar consistía en la

pizarra y una bola del mundo. Los pupitres eran de madera y tenían un estante debajo. Para estudiar, la Enciclopedia Álvarez, un cuaderno y un lápiz. La Señorita Milagros también enseñaba a bordar, a hacer punto de cruz y a hacer estambre (punto de dos agujas). Le gustaba organizar bailes y festivales con los niños. Los preparaba para la Primera Comunión.



Foto tomada en 1965. Arriba a la izquierda, la Señorita Milagros. A la derecha, don Marcial. Entonces, había muchos niños y niñas en la escuela de Roque Negro.

Le dio clase a Juani, a doña Severina y a su hermano Pepe, a doña Iluminada, a Felisa y Esther (las hijas de doña Juana)... por citar a algunos de sus alumnos.

Organizaba excursiones por la isla con los mayores. Queda en la memoria de muchos aquella en la que hicieron noche en el sur, en Playa San Juan. "Unos durmieron en una pensión, algunos en la guagua y otros pasaron la noche de parranda y acabaron durmiendo en la playa".

Gracias a Juani, a doña Juana y a doña Severina, que compartiendo sus recuerdos con nosotros, son las que en realidad han escrito la primera parte de este artículo. Y además, ¡menos mal que Juani guarda todas esas fotos!

Maestras de hoy

Me llamo Yaiza González Alonso, tengo 22 años y soy de Afur. Hoy en día, soy maestra especialista en Educación Infantil. Comencé estudiando Educación Infantil y E.G.B. en el Colegio Público "Marcela Díaz Méndez", en Afur. Hoy en día, este colegio permanece cerrado por falta de alumnos. Tengo bastantes recuerdos de mi trayectoria en este centro. Mi primer viaje de fin de curso que fue a la isla de Gran Canaria, del cual guardo bonitos recuerdos. También la excursión que más me gustó, que fue la que hicimos al Loro Parque. Me encantan los animales, pero me hacían gracia los loros. No era una alumna de alto rendimiento, no hacía las tareas y la mayoría de las veces estaba sin recreo. Hoy en día, le agradezco mucho a mi maestra Inmaculada Concepción Gutiérrez Suárez por todo lo que me enseñó y que en ese momento no sabes apreciar, y que actualmente, he aprendido al estar delante de una clase y dirigirte a un grupo de 23 alumnos. Desde esta etapa quería ser maestra, lo cual me lo ha recordado Inma cuando he hablado con ella.



Yaiza con sus compañeros del colegio de Afur en un Encuentro de Carnaval en Las Carboneras. Ella es la segunda por la derecha.

Cursé el primer año de la E.S.O. en el "Colegio Comarcal Las Mercedes". La verdad es que el cambio de pasar de un colegio a otro fue enorme. Cuando salimos del colegio de Afur éramos 4 niños y al llegar a Las

Mercedes éramos 21. Como a todos, me costó adaptarme al cambio pero me fue muy bien. Luego, los 3 siguientes años, los cursé en el Instituto "Canarias Cabrera Pinto", situado en La Laguna. Teníamos que levantarnos a las 6 de la mañana para coger el micro que nos llevaba al centro. La verdad es que eso me costaba mucho pero hoy en día he visto la recompensa. En el instituto el curso que más me costó fue 3º de la E.S.O. También porque no estudiaba lo que debía... Pero el último trimestre aprobé todas las asignaturas y pasé a cuarto año. Cuando hice el Bachillerato, el primer año, repetí, lo cual me sirvió para sacar mejores notas y tener más base en Segundo llevando a la PAU una buena nota de corte. Cuando acabé el instituto tenía más claro que quería ser maestra.

Nunca pensé que en el periódico en el que yo hacía dibujos o pequeñas publicaciones acabaría escribiendo como una maestra.

Comencé en 2006 a realizar mis estudios universitarios. El primer año fue el peor, estaba perdida, no sabía cómo eran los exámenes y hacíamos muchos trabajos. Además, no tenía coche y tenía que ir en la guagua de las 5:45 de la mañana y volver en la de las 4 de la tarde. Fue un gran sacrificio pero no me arrepiento. Mi ilusión de seguir hacia delante era que en tercer curso tendría las prácticas y podría disfrutar de lo más bonito de la carrera. Mis prácticas las realicé en el Colegio de Educación Infantil y Primaria de Las Mercedes, del cual yo fui alumna y la verdad es que nunca pensé que vería la enseñanza desde el otro lado... Estuve con los niños de 3, 4 y 5 años de Educación Infantil. Fue la experiencia más maravillosa de la carrera. Recuerdo mi primera clase en cada curso, y cómo los niños respondían motivados hacia lo que les enseñaba. Para mí, lo más bonito como docente era el cariño que los niños te dan cada día y el saber que están aprendiendo contigo y tú de ellos. Mi último día fue el peor, nos hicieron una despedida donde mi compañera y yo acabamos llorando, nos costó dejar a nuestros alumnos.

Hoy en día estoy realizando un curso para enseñar a niños con autismo y también quiero seguir formándome como docente a través de cursos, máster mientras consigo trabajo en lo que me gusta.

Nunca pensé que en el periódico en el que yo hacía dibujos o pequeñas publicaciones acabaría escribiendo como una maestra. También les agradezco a las maestras de Anaga su apoyo incondicional en todo momento para ayudarme en mis estudios universitarios, que aunque no lo crean, les estoy enormemente agradecida y han formado parte de mi carrera y de mí como persona. Muchas gracias.

EDUCAR...

Educar es lo mismo
que poner motor a una barca...
hay que medir, pesar, equilibrar...
... y poner todo en marcha.

Para eso,
uno tiene que llevar en el alma
un poco de marino...
un poco de pirata...
un poco de poeta...
y un kilo y medio de paciencia
concentrada.

Pero es consolador soñar
mientras uno trabaja,
que ese barco, ese niño
irá muy lejos por el agua.

Soñar que ese navío
llevará nuestra carga de palabras
hacia puertos distantes,
hacia islas lejanas.

Soñar que cuando un día
esté durmiendo nuestra propia barca,
en barcos nuevos seguirá
nuestra bandera
enarbolada.



(Gabriel Celaya)

ROQUE NEGRO Caminando al encuentro de su memoria



El pasado 19 de octubre todo el alumnado del CER Anaga tuvo un encuentro en Roque Negro. El motivo era realizar una caminata donde los alumnos se adentraron en las costumbres y tradiciones del caserío. Esta labor de rescate se llevó a cabo de forma exhaustiva por Fran, un maestro enamorado de la zona,

que investigó sobre las prácticas de antes. El papel fundamental lo tuvo Juana, Iluminada, Florencio y Angelita que fueron los guías de excepción de la ruta. Los niños se dividieron en grupos y cada uno viajó en el tiempo con ayuda de la exposición fotográfica que esperaba en el camino.

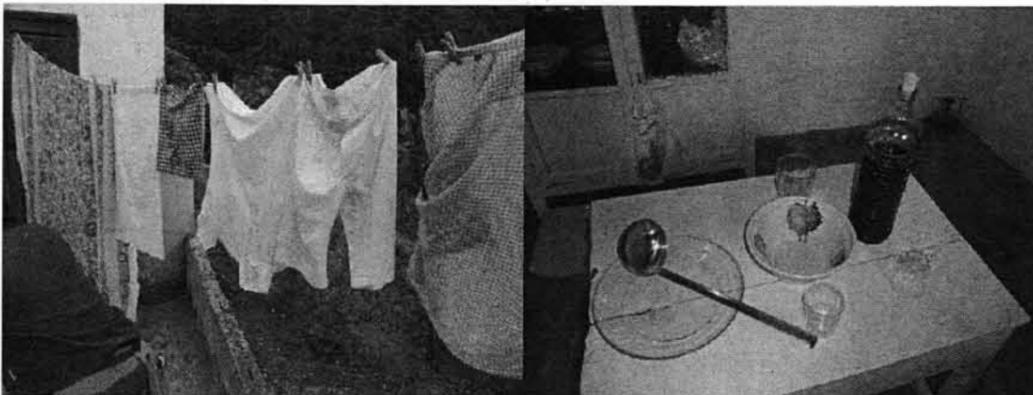


Uno de los paneles aludía a la galería de agua y a la importancia que tuvo desde el momento que se hizo y conectó con Los Catalanes. Los niños escuchaban atentos las explicaciones y vivencias de las guías.

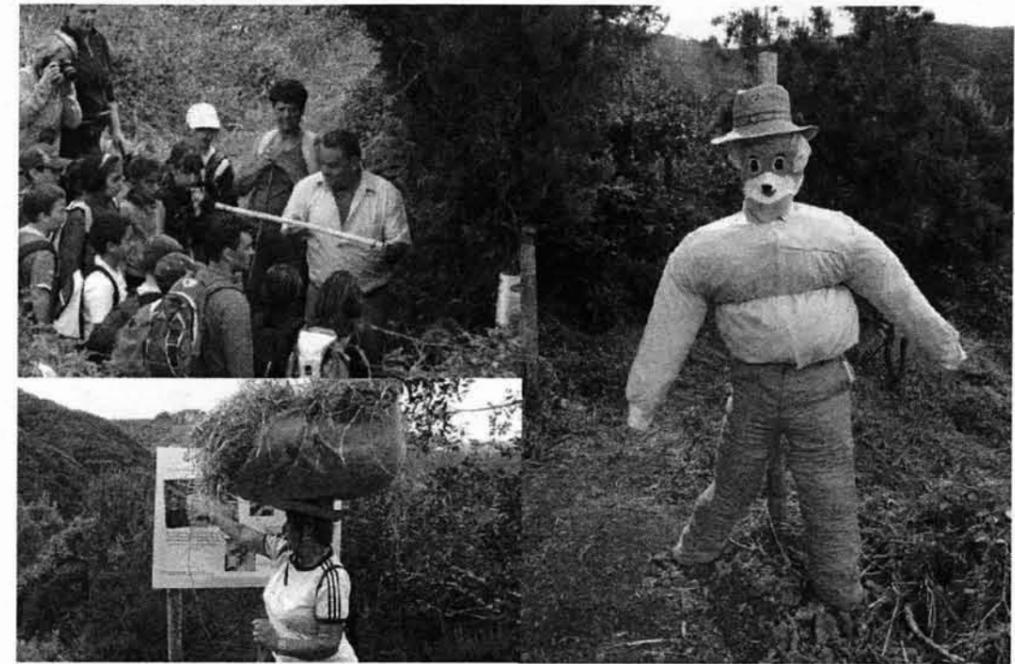


El agua había que llevarla hasta las casas y se pudo comprobar cómo era el medio de transporte y lo que pesaba...

Otra de las muchas cosas curiosas que impresionaban fue la casa de Doña Iluminada que no dudó en comentar cómo vivió en ella durante algunos años.



Y el camino cada vez descubría cosas más interesantes y sorprendía en muchas ocasiones. Una de ellas fue el encuentro con el espantapájaros.



También descubrimos todo lo que cargaban antes y el método que tenían para hacerlo así fueran hombres o mujeres. Los hombres se ponían la montera y las mujeres el roscó en la cabeza. Nos resultó impresionante.

Por último, los juguetes. Ya los alumnos de Roque Negro habían tenido la oportunidad de realizarlo en casa de Florencio y practicarlos en casa. Los más que gustaron fueron: la pistola (hecha con caña), el aro, la pelota, la carretilla...



Una caminata inolvidable donde los auténticos protagonistas fueron los colaboradores de Roque Negro, que nos contaron la historia desde su recuerdo.

Tres alumnas del Colegio de Taganana nos cuentan su experiencia de este día.

¿Cómo era Roque Negro?

Nos reunimos todos los colegios de Anaga, los del Socorro también fueron.

Estuvimos primero en la plaza del pueblo y desde allí caminamos hacia un sendero. A medida que íbamos caminando leíamos carteles que nos enseñaban como era antes Roque Negro.

Fuimos a una casa privada y de allí salimos al monte, subimos y nos encontramos con un espantapájaros y una conejera, llegamos a una casa deshabitada donde vimos unas fotos en las que salía la dueña de esa casa, también vimos la cama de paja y la antigua peseta. Al salir de la casa seguimos caminando por el sendero y vimos una silla enramada, donde se ponía un mantelito, unas flores y un plato para que cuando los novios pasaran estuviera bonito, en ese plato se ponía dinero o cualquier cosa para los novios.

Llegamos a una casa privada y a las maestra le invitaron a un café o un cortado. Mientras tanto nosotros, los alumnos, veíamos los juguetes de antes, y comíamos. Nos contaron que cuando había un partido siempre había peleas con los de Taganana.

Volvimos a la plaza, y al final jugamos con los compañeros del C.E.R.

Fueron muy amables con nosotros, antes de irnos nos dieron algo de picar.

Lucía, Gesselle e Ivette.
C.E.I.P. Julián Rojas de Vera

LOS PAJEROS

Los días 1, 2 y 3 en Pinolere (La Orotava), el 5 en El Hierro y el 6 en La Palma, se celebró el "II CONGRESO DE CONSTRUCCIONES DE CUBIERTA VEGETAL"; promovido por "PINOLERE PROYECTO CULTURAL", interviniendo en las diferentes ponencias, destacadas personalidades del mundo de la Etnoarqueología, Arquitectura, Historia del Arte, Antropología, etc.; tanto de las islas, como de diferentes puntos de la Península, así como de Europa. Sabido es por la población tinerfeña, de la gran labor que viene desarrollando la "Asociación Cultural Pinolere", en pro de la recuperación de las Tradiciones Canarias. Y es esta asociación, (con la colaboración del Centro de la Conservación de Biodiversidad Agrícola de Tenerife, Cabildo Insular de Tenerife y Oficina del Parque Rural de Anaga) quien se ocupó de realizar un "INVENTARIO Y ESTUDIO DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS PAJEROS O CASAS PAJIZAS DEL PARQUE RURAL DE ANAGA"; en cuyo resumen se indica que se encontraron 88 construcciones de techumbre vegetal y, concluyendo que el abandono de los pajeros en Anaga es drástico; que tiene como consecuencia la pérdida de conocimientos asociados; desapareciendo el oficio de tapador, plantación de cereales, etc., desvinculándose totalmente la población actual de los pajeros; por lo que sería fundamental iniciar campañas encaminadas a la recuperación de los mismos; porque además, la rehabilitación de estas construcciones rurales, se adaptaría perfectamente a la filosofía de gestión, propias de un parque rural, como el de Anaga.

Dado este informe y a la luz del reciente Congreso, es obligatorio hacer un llamamiento y concienciar a la población de Anaga y,

especialmente a aquellos que cuentan con la propiedad de pajeros o vestigios de ellos, para que entiendan que son propietarios de un TESORO etnográfico, digno de restaurar y conservar para deleite y orgullo de los hombres de hoy y joya que heredarán las nuevas generaciones. Y no solo lo dicho; sino que además, podría ser un medio de generar riqueza. La muestra la tenemos en Pinolere; cuyo patrón podría ser perfectamente implantado en Anaga.

Desde este medio, queremos llamar la atención de los vecinos de Anaga, así como de la Dirección del Parque, en pro de crear una asociación que aglutine a todos los caseríos de la zona, a fin de defender un patrimonio común de todo el macizo. Igualmente, actuaciones paralelas y desde la misma asociación, tendrían que llevarse a cabo, para el caso de las casas cueva, que fueron en su día de gran importancia en Anaga. Además de todas aquellas edificaciones, de las que cada vez van quedando menos vestigios, de la que ha sido la tradicional arquitectura canaria y de la cual, aún aparece alguna muestra en todos los caseríos, pero casi siempre abandonadas o convertidas un cuartos de despojos o almacén de papas, infravalorando un patrimonio, que en otros lugares con una visión más positiva y actualizada, se han sabido aprovechar con buen criterio y remodelaciones adecuadas a fines más productivos, al tiempo que se conserva la edificación como bien cultural.

Esperamos que la oficina de Gestión del Parque, ponga medios al alcance de los vecinos de Anaga, para que estos, estén informados y conscientes del patrimonio que ostentan. Y, así entre todos, dar los pasos adecuados para la recuperación de un patrimonio olvidado y no pocas veces despreciado.

DÍA DE LOS COLABORADORES DE LA FIESTA DEL BATÁN 2009

El pasado sábado día 21 de noviembre y como todos los años la comisión de fiestas y la A.VV Cuevas del Lino del Batán organizaron una gran fiesta desde



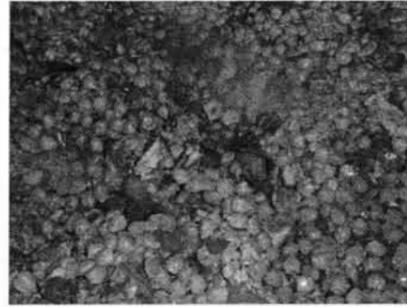
primeras horas de la mañana.

Empezó el día preparando la comida:



la paella, los pollos, la carne, las castañas, la asadura, las garbanzas etc..

Sobre el mediodía y después de la misa oficiada por el párroco Don Jesús, empezó la gran comida debajo de la carpa que se instaló días antes. Después del almuerzo y de quitar los tableros, la gente se preparó para escuchar un poco de folclore, nos



amenizaron las parrandas de: Los parranderos del Batán, Los Toledo de la Graciosa y otra parranda de Lanzarote . Terminando las parrandas comenzó una

verbena amenizada por



el grupo " La Clase aparte. Pero ahí no quedaba la cosa nos esperaba un maratón de orquestas hasta muy entrada la madrugada. Actuaron las orquestas: Los Sabrosos de Anaga, Corazón norteño, Sueño Latino, sonora Olimpia y la clase aparte.

Como anécdota contar que hubo un desprendimiento a la entrada del Batán, pero un servicio solucionó rápidamente el tema.



LA VIRGEN DE LOS REYES EN LAS CARBONERAS



EL CASERIO DE LAS CARBONERAS ENCLAVADO EN EL PARQUE RURAL DE ANAGA, TERMINO MUNICIPAL DE LA LAGUNA ACOGE DESDE EL PASADO 25 DE OCTUBRE, EN SU ERMITA, A LA VIRGEN DE LOS REYES, PATRONA DE LA PARROQUIA QUE COMPARTEN, LOS BATANES Y LAS CARBONERAS DESDE LOS AÑOS 60. ESTA IMAGEN FUE DONADA POR LA COMUNIDAD DE HEREDEROS DE LA VIRGEN DE LA MILAGROSA, IMAGEN PEQUEÑA QUE RECORRE LAS CASAS DEL BARRIO DESDE LOS AÑOS 20 Y QUE CON SU RECAUDACIÓN SE COMPRÓ UNA TALLA EN MADERA DE ESTA VIRGEN.

EL DOMINGO 25 DE OCTUBRE TUVO LUGAR LA CEREMONIA DE BENDICIÓN A CARGO DE PARROCO DON JESÚS.

ACTUARON DE PADRINOS, FRANCISCO Y



AGRIPINA ACOMPAÑADOS DEL CONCEJAL DE ZONA MIGUEL ANGEL GONZÁLEZ Y LA GENTE DEL BARRIO. DESPUES DE LA CEREMONIA LA COMUNIDAD DE HEREDEROS DE LA MLAGROSA OFRECIÓ UN BRINDIS EN EL CENTRO CIUDADANO.



En esta foto vemos al Concejal de Zona Don Miguel Ángel con el párroco don Jesús y los padrinos: Agripina y Paco.



FIAMBRE AL HORNO.

½ pechuga de pollo, 250 grs. De jamón cocido, ajo rallado o en polco, nuez moscada molida, pimienta blanca molida y sal.

Picar la carne y el jamón y ponerlo en un bol, añadir las especias y mezclar hasta conseguir una pasta homogénea. En una fuente de horno poner papel aluminio, aceitar y colocar la masa dándole la forma redondeada, cubrir con otra hoja de papel aluminio y poner al horno precalentado. Hornear a 180° durante 45 minutos. Dejar enfriar y cortar como un fiambre.

CALDO DE POLLO.

Poner agua con sal, un trozo de apio y/o puerro, pollo, hueso fresco y hueso añejo o un trozo de res, y dejar hervir hasta conseguir un caldo blanco. Añadir unas hojas de hierbabuena.

CROQUETAS AL JAMÓN.

5 huevos, 50 grs. De jamón serrano, salvado de trigo, perejil, sal y aceite.

Cocer los huevos y picar muy finos. Mezclar el salvado, el perejil y el jamón picados con los huevos duros. Hacer croquetitas pasándolas por huevo batido y salvado. Freírlas hasta que se queden crujientes. Escurrir y servir.

ALBÓNDIGAS DE HUEVO.

3 huevos, 200grs. De carne picada, salvado, ajo, perejil, aceite y sal.

Hervir 2 huevos y cuando estén duros dejar enfriar y pelar. Mezclar la carne picada con el perejil y el ajo picado y formar montones para cubrir con ellos cada huevo. Rebozar las albóndigas con un huevo batido y salvado de trigo y freírlas a fuego fuerte en abundante aceite.

POLLO AL ROMERO.

1 pollo, 4 ajos, romero, sal y pimienta.

Poner el pollo troceado en una cazuela, salpimentarlo, ponerle rodajas de ajos y espolvorearlo con romero. Ir cociéndolo a fuego medio en unas cucharadas de aceite. Cuando esté hecho, aumentar el fuego durante unos minutos para que se dore. Si quiere un pollo crujiente en vez de utilizar una cazuela asarlo en el horno.

PAVO O POLLO A LA SAL.

1 pollo, 1 kg. De sal gorda, 1 cabeza de ajos pelados, tomillo, laurel, pimienta y limón.

Rellenar el pollo con los ajos pelados, el tomillo, el laurel y espolvorear de pimienta. En una cazuela o fuente de horno poner una capa de sal gorda de al menos 3 cm., poner encima el pollo y cubrir con el resto de la sal. Tapar y hornear a fuego moderado durante una hora y cuarto. Sacar el pollo, rasparle la sal y rociar con jugo de limón.

FIAMBRE DE POLLO.

½ pechuga de pollo, 200grs. de jamón cocido, 2 huevos, ajo en polvo, nuez moscada, pimienta blanca molida y sal.

Poner todas las especias, el pollo, el jamón todo muy picadito en un bol, ligar con los huevos. Poner papel aluminio en una fuente de horno, encima la masa obtenida dándole forma alargada y redondeada mientras se va envolviendo con el mismo papel hasta cubrirlo todo. Hornear durante tres cuartos de hora a 180°. Dejar enfriar y cortar como fiambre.

POLLO AL HORNO.

1 pollo, 1 taza de caldo de pollo, ½ cucharada de pimentón dulce, ajos, sal, pimienta en grano y 2 cucharadas de salvado de trigo.

Quitar la piel del pollo y sazonar. Mezclar en un plato el salvado, el pimentón y la sal. Triturar 3 granos de pimienta y agregar. Rebozar el pollo con esta mezcla. Verter ½ taza de caldo en una cacerola y colocar allí el pollo. Hornear durante 30 minutos, transcurrido ese tiempo darle la vuelta y echarle el resto de caldo. Continuar hasta que esté tierno.

POLLO FRITO.

500 grs. de pollo, 2 cabezas de ajo, sal, perejil picado y aceite.

Salir el pollo que estará cortado en trozos pequeños. Calentar aceite en una sartén y echar el pollo y los ajos sin pelar cortados en dos. Freír el pollo a fuego lento. Retirar cuando esté crujiente y dorado.

ESCALOPES.

4 escalopes de ternera, 100grs. de carne picada, 1 loncha de jamón serrano, aceite, perejil, sal pimienta y pimentón.

Aplastar los escalopes dándoles forma de rectángulo, salpimentarlos. Mezclar la carne picada y el jamón picadito, sal, pimienta y pimentón. Extienda el picadillo sobre los escalopes, enrollarlos sujetándolos con palillos. Untar de aceite y asarlos a la plancha o parrilla.

FLAMENQUINES DE CARNE Y JAMÓN.

4 filetes de ternera finos, 4 lonchas de jamón serrano, 1 huevo, salvado, aceite y sal.

Aplastar los filetes para que queden muy finos. Cortar el jamón en tiras y colocarlo encima de cada filete, enrollar y pasar por huevo batido y salvado. Freír en aceite muy caliente.

FOIE DE ATÚN.

150 grs. de atún en conserva, una o dos anchoas, 1 huevo duro y una pizca de aceite. Mezclar todos los ingredientes y pasarlos por la batidora hasta conseguir una pasta cremosa y fina. Poner en un bol y dejar reposar en la nevera durante 2 horas. Servir.

PAPILLOTE.

Esta receta puede hacerse con perdices, codornices o cualquier otro tipo de ave.

4 codornices, 4 lonchas de jamón serrano, sal pimienta y aceite.

Envolver cada codorniz con una loncha de jamón serrano sujetándola con 1 palillo.

Extender rectángulos de papel albal untados con aceite sobre la mesa. Colocar una codorniz en el centro de cada papel y cerrar haciendo rebujos para que no se abra. Hornear 30 minutos.

CORDERO IRANÍ.

4 chuletas de cordero, 4 cucharadas de vinagre de manzana, 2 cucharadas de café soluble, 1 de mostaza, 1 guindilla, unas gotas de tabasco, unas gotas de edulcorante líquido, hierbabuena, sal y pimienta.

Disolver el café en ½ vaso de agua, mezclarlo con la mostaza, el edulcorante, la guindilla y el tabasco. Añadir unas hojas de hierbabuena partidas y mezclar todos los ingredientes del adobo. Preparar las chuletas, introducirlas en el adobo y dejar macerar 3 horas. Pasado este tiempo salpimentar las chuletas y asarlas, rociándolas con el adobo de vez en cuando. Este adobo se puede usar para otro tipo de carnes.

REDONDO DE TERNERA.

1kg. de redondo, pimienta molida, 2 cucharadas de aceite y 2 tazas de caldo.

Salpimentar el redondo, dorarlo y verter el caldo. Cocer al horno o en olla expres.

Tomarlo frío.

CONEJO EN SALSA.

1 conejo, aceite, 2 dientes de ajo, pimienta, vinagre de manzana, azafrán, 1 huevo duro y 1 vaso de agua.

Rehogar el conejo, añadir el agua y cocer 10 minutos. Hacer un majado con los ajos, el azafrán y la yema del huevo duro, conseguir una pasta e ir añadiendo aceite y removiendo como si fuera una mayonesa, echarle pimienta al gusto. Esta salsa se pone sobre los trozos de conejo asado y se adorna con trocitos de la clara del huevo duro.

CONEJO EN CAZUELA.

½ kg. de carne molida, sal, pimienta, canela en polvo, ½ limón, 1 huevo, salvado de trigo fino y ajo.

En un bol, ligar la carne molida salpimentada con una pizca de canela, ½ limón exprimido, el huevo crudo, unas cucharadas de salvado superfino y el ajo picado. Formar las albóndigas, y si no quedan bien ligadas, rebozarlas en una pizca de salvado. Freír en abundante aceite, cuando estén bien doradas, añadir agua y laurel y dejar que se cuezan.

ADOBO DE PESCADO.

250 grs. de pescado, 2 dientes de ajo, 1 hoja de laurel, cominos, orégano, pimentón, 1 cucharada de vinagre de manzana, pimienta, agua, sal, salvado y aceite.

Para el adobo majar en un mortero los dientes de ajo junto con los granos de pimienta, la hoja de laurel, el orégano, los cominos, el pimentón, el vinagre, un poco de sal y 2 cucharadas de agua. Mantener las rodajas de pescado en el adobo durante 4 horas.

SARDINAS MACERADAS.

250 grs. de sardinas, 1 limón, 4 ajos, 1 hoja de laurel, sal, pimienta, aceite y salvado.

Limpia las sardinas y quitar las espinas. Colocarlas en una bandeja y añadir aceite, ajo y el perejil picado, la pimienta y el laurel. Exprimir el limón por encima y dejar macerar unas horas.

ADOBO DE CALAMARES.

¼ de calamares, 1 cabeza de ajos, orégano, pimienta, sal, pimentón, 4 cucharadas de vinagre de manzana y 4 de aceite.

Hacer un majado con el ajo, el orégano, pimienta, sal, pimentón, añadir una cucharada de vinagre. En una cacerola colocar los calamares limpios y salados, añadiendo sobre ellos el majado, el aceite y el resto del vinagre. Dejar macerar durante ½ hora. Transcurrido este tiempo ponerlos a cocer a fuego lento añadiéndoles una tacita de agua hasta que estén tiernos.

LENGUADO CON JAMÓN.

4 filetes de lenguado, 4 lonchas de serrano, 2 huevos duros, un diente de ajo, 2 limones, 1 vaso pequeño (mezcla de vinagre y agua), 4 cucharadas de mostaza, perejil, sal y pimienta.

Salpimentar los lenguados y colocarlos en un recipiente. Rociar con zumo de limón y espolvorear con ajo. Macerar una hora. Escurrir y reservar el líquido. Extender las lonchas de jamón, ponerlos filetes encima, untar cada 1 con una cucharadita de mostaza, esparcir trocitos de huevo duro, enrollar y sujetar con palillos. Disponer los rollitos en una fuente. Mezclar en un tazón el perejil, la mezcla de vinagre y aguay el líquido obtenido en la maceración, rociar los rollitos con él y hornear a temperatura moderada durante 30 ó 35 minutos.

CAZUELA DE BACALAO.

300 grs. de bacalao salado, 4 ajos, aceite, salvado, perejil, 2 hebras de azafrán, sal y pimienta.

Desalar el bacalao el día anterior. Desmenuzarlo y erogarlo con ajo y perejil. A continuación añadir la pimienta, azafrán y 1 vaso de agua. Cuando empiece a hervir añadir poco a poco salvado sin dejar de remover, hasta conseguir una salsa.

RAPE CON GAMBAS.

1 kilo de rape sin espinas, 100 grs. de gambas cocidas, sal, pimienta y pimentón dulce.

Salpimentar el rape y a continuación embadurnar por todos lados con el pimentón dulce. Envolverlo bien fuerte con papel aluminio. En una olla poner a cocer agua con sal, cuando empiece a hervir introducir el rape y dejarlo de 10 a 15 minutos a fuego fuerte. Una vez cocido dejarlo enfriar un poco. Cortarlo en rodajas y colocarlo sobre un lecho de lechuga finamente picada y con las gambas cocidas adornando el plato.

CABALLA AL LIMÓN.

2 caballas, 2 dientes de ajo, 1 limón, aceite, un vaso mitad vinagre y mitad agua, perejil, sal y pimienta.

Limpiar y vaciar el pescado. Condimentar con sal y pimienta y untar con el aceite. Asar en la parrilla de 2 a 3 minutos por cada lado. Retirar y colocar en la fuente. Cortar medio limón en rodajas y exprimir el otro medio. Pelar y trinchar el ajo. Mezclar en el bol el zumo de limón, el ajo y el vinagre. Derramar sobre el pescado y dejar marinar durante 1 hora. Servir adornado con las rodajas de limón.

BONITO AL TOMILLO.

50 grs. de bonito o similar en filetes, 1 rama de tomillo, 1 cucharada de orégano, 1 hoja de laurel, media cabeza de ajos, pimienta negra, pimentón, salvado, sal y vinagre.

Sazonar el pescado con sal, pasarlo por salvado y freírlo en abundante aceite. Colocarlo en una cazuela de barro en donde quepa extendido. En el aceite restante rehogar el tomillo, laurel, orégano y ajos. Una vez dorados éstos, retirar del fuego y añadir sal, pimienta, 1 cucharada de pimentón e igual cantidad de vinagre que el aceite que tenga la sartén. Volverlo al fuego y cocer 2 minutos. Probar y si está muy fuerte, añadir agua. Verter sobre el bonito y dejar enfriar antes de guardar en la nevera para un reposo prolongado.

PAPILLOTE DE PESCADO.

2 filetes de pescado, 1 lechuga, 1 limón, sal y pimienta.

Lavar la lechuga y cortar en juliana. Cocerla al vapor 5 minutos. Cortar 2 rectángulos de papel de aluminio y poner en cada uno la mitad de la lechuga y un filete de pescado. Rociar con zumo de limón, salpimentar y cerrar el papel de aluminio formando un paquete. Meter al horno a 240° durante 7 minutos aproximadamente. Servir en el mismo papillote.

MERLUZA AL LIMÓN.

2 filetes de merluza, zumo y ralladura de limón, orégano, sal y pimienta.

Hacer una salsa con los ingredientes mencionados y untar con ella los filetes. Envolver uno por uno en papel de aluminio y cerrar bien los paquetes para que no pierdan su jugo. Ponerlos en una bandeja e introducirlos en el horno precalentado durante 15 minutos. Servir caliente.

BACALAO SABROSO AL PIL-PIL.

150 grs. de bacalao en trozos, 5 dientes de ajo, guindilla y aceite.

Desalar el bacalao en agua durante un día. Freír los ajos y reservarlos. En una fuente de barro echar el aceite de freír los ajos y poner el bacalao, cocer durante un cuarto de hora. Adornar con los ajos y guindillas. Cocer otros 20 minutos más e ir agregando en este tiempo el agua del remojo hasta cubrir el bacalao. Servir muy caliente.

PESCADO A LA SAL.

1 lubina o similar, sal gorda.

Limpiar y quitar las escamas a la lubina. Poner una capa de sal del tamaño del pescado en la bandeja del horno, colocar la lubina encima y cubrirla por completo de sal. Meter en el horno caliente durante 50 ó 60 minutos. Al terminar, la sal debe formar una costra dura que se quita golpeando con un cuchillo. Abrir el pescado, quitar la espina y la cabeza y colocar en una fuente. Servir adornada con rodajas de limón, aceite crudo o vinagreta.

MERLUZA A LA VINAGRETA.

1 merluza entera limpia, 3 huevos duros, 2 dientes de ajo machacados, perejil picado, 1 taza de vinagre de manzana, 2 clavos de olor, estragón, nuez moscada, sal y pimienta.

Hervir la merluza en agua a fuego lento y retirar el primer hervor. Poner a hervir el vinagre con los ingredientes restantes (menos los huevos) durante 15 minutos. Machacar las yemas y rallar las claras de los huevos e incorporar a la vinagreta que habrá retirado del fuego. Remover bien y verter esta salsa sobre la merluza. Dejar enfriar y servir.

SOUFFLÉ DE SALMÓN.

300 grs. de salmón, 3 huevos, 3 claras, 100 grs. de mantequilla, sal y pimienta.

Cocer el salmón y dejarlo enfriar. Batirlo junto con la mantequilla y los huevos, rectificar de sal y condimentar con pimienta. Montar las claras a punto de nieve, añadir 1 batido de salmón, ponerlo todo en una fuente refractaria, calentar el horno previamente a fuego medio e introducir el soufflé durante 15 minutos. Servir en el acto.

SALPICÓN DE MARISCO.

200 grs. de rape, rosada o merluza, o las 3 clases, 100 grs. de gambas, 100 grs. de mejillones, unas cuantas gambas para adornar, 1 huevo duro, perejil, sal, pimienta, lechuga, aceite y vinagre.

Cocer todos los ingredientes, partíroslos en trocitos. Picar la lechuga, el huevo duro, y el perejil. Añadir aceite, vinagre y sal al picadillo y cubrir con él los pescados. Servir en una fuente y adornado con gambas.

VINAGRETA.

1 cucharada de vinagre de manzana, 3 cucharadas de aceite y sal.

Deshacer la sal con el vinagre y añadir el aceite batiendo con un tenedor, también se le puede añadir perejil picado o mostaza o huevo duro picado o hierbas aromáticas, para ir variando el sabor de la salsa.

ALIÑO PARA ENSALADA.

Albahaca, mostaza, orégano, o eneldo, pimienta, tomillo, vinagre de manzana, 4 gotas de edulcorante.

Mezclar todos los ingredientes en un frasco. Guardarlo en la nevera unas horas para que macere. Esta mezcla se puede tener preparada en la nevera para utilizarla cada vez que apetezca.

SALSA PICANTE.

2 yemas de huevo duro, ½ vaso de aceite, 2 guindillas, 2 cucharadas de vinagre de manzana, sal, pimienta y azafrán.

Machacar las yemas con el aceite e incorporar las guindillas picadas y el vinagre, el azafrán, la sal y la pimienta, calentar sin dejar de remover. Servir en una salsera.

ALIÑO AROMÁTICO.

1 vaso de aceite de oliva, tomillo, laurel, salvia y enebro.

Echar un poco de aceite en una fuente. Picar las hierbas y añadirles. Colocar la pieza que vayamos a marinar en la fuente, darle la vuelta y reservar mínimo 2 horas en un lugar fresco. Enjuagar antes de cocer.

SALSA VERDE AL LIMÓN.

2 limones, 2 dientes de ajo, perejil, ½ cucharada de orégano y 1 vaso de aceite de oliva. Exprimir y filtrar el zumo de los limones. Verter el aceite en un bol, incorporar lentamente 1 vaso de agua tibia, luego, sin dejar de remover, agregar el zumo de limón. Cuando esté homogénea la mezcla, añadir el perejil picado, el orégano y los ajos machacados. Cocer en un cazo a fuego lento durante 5 minutos sin dejar de remover.

SALSA PARA CARNES.

Poner en la batidora una lata de anchoas con su aceite, un ajo, medio pepino, y unas gotas de vinagre de sidra, batir y servir como salsa fría.

MENÚ ORIENTATIVO**1ª SEMANA.****- DESAYUNOS PARA ALTERNAR:**

Café con leche o café o descafeinado o té o infusiones o cortado o leche desnatada. Pan de fibra de avena: 2 rebanadas con aceite, ajo y jamón serrano o untadas con un poco de mantequilla y/o jamón cocido, de pavo, mortadela de pavo, choped o pechuga de pavo.

Si prefiere un desayuno más copioso podría desayunar café con leche, pan de fibra de avena, huevo asado, jamón y salchichas de pavo o pollo.

Cortado o café o infusión o etc... 2 rebanadas de pan de avena con un poco de mantequilla y una tortilla francesa de jamón.

-A MEDIA MAÑANA Y MERIENDAS:

Infusión o cortado o café y unas lonchas de jamón, o cualquier otro embutido de los permitidos o una lata de atún, de caballas, de sardinas o dos salchichas o unos palitos de cangrejo. Boquerones en vinagre, anchoas, unos berberechos. 1 vez a la semana podremos tomar un refresco light (cola light o zero, pepsi light o seven – up)

-ALMUERZOS.

1_ Consomé de pollo. Pescado a la plancha. Lechuga con palitos de cangrejo y jamón de pavo

2_ Ensalada de lechuga con atún con salsa para ensalada (ver receta). Muslos de pollo.

3_ Revuelto de berros con tiras de jamón de pavo. Pollo al ajillo.

4_ Mejillones al vapor. Chocos asados con mojo. Lechuga con gambas y ajo.

5_ Ensalada de lechuga, salmón ahumado, eneldo y huevo duro. 1 filete de ternera.

6_ Ensalada de lechuga atún, huevo duro y palitos de cangrejo. Bacalao.

7_ Conejo en salsa. Ensalada de berros con atún, huevo y vinagreta de mostaza

CENAS.

1_ Caldo. Brochetas de pechuga de pollo y salchichas de pavo aromáticas.

2_ Pescado guisado. Revuelto de ajos, puerro y jamón.

3_ Brochetas de calamares y gambas con adobo o mojo.

4_ Hamburguesa de pollo. Salchichas. Huevo asado.

5_ Merluza con almejas. Calamares asados.

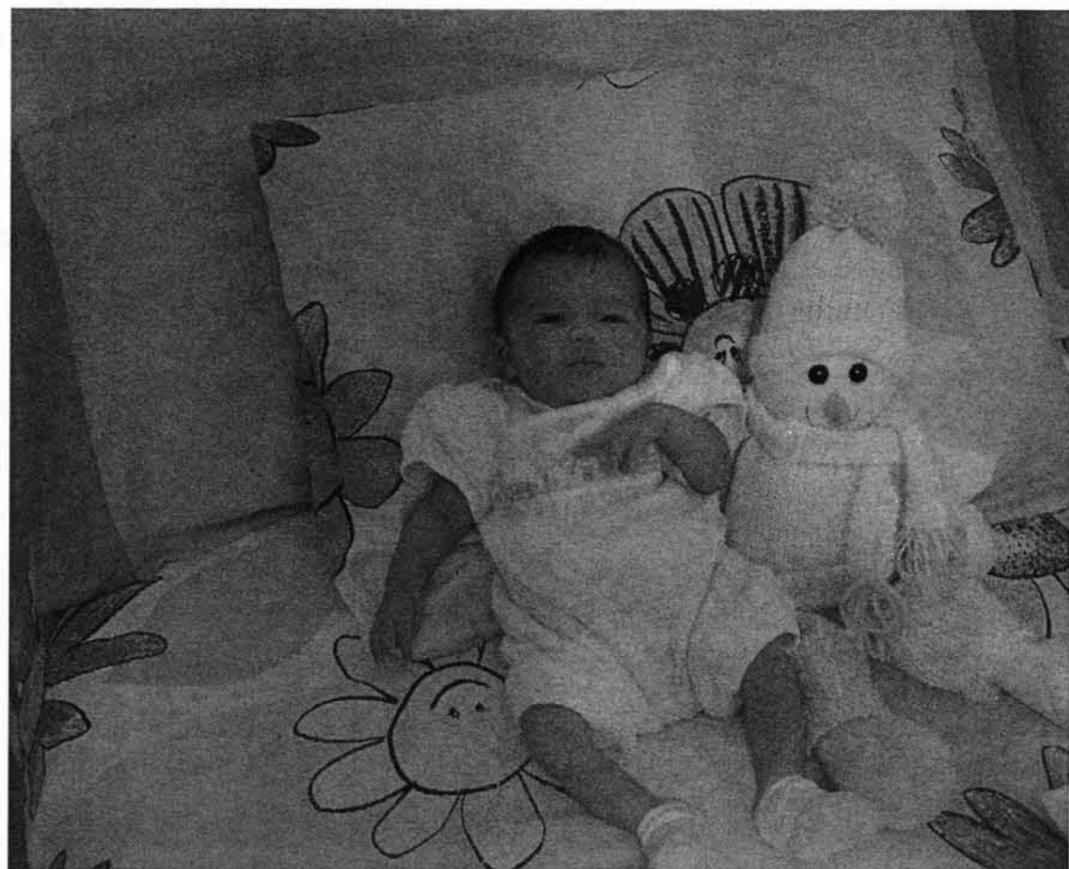
6- Tortilla francesa con jamón. Pechuga de pollo/pavo asada.

7_ Sopa o caldo de pescado. Salpicón de marisco.

¡¡¡¡FELICIDADES!!!!

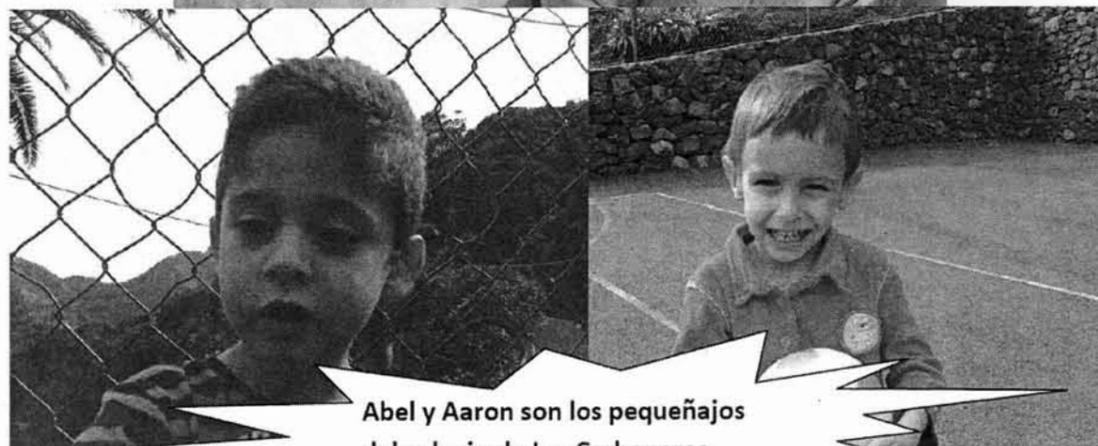
¡Nuestra queridísima Onelia ha sido mamá!

Le deseamos a ella y a toda su familia muchísimas felicidades por traer al mundo a Elena. Seguro que una amante mas, al igual que lo es su madre, de esta maravillosa tierra que es Anaga .



Desde Anaga Cuenta queremos dar la bienvenida a los niños de 3 años que se han incorporado este curso en las escuelas de Anaga.

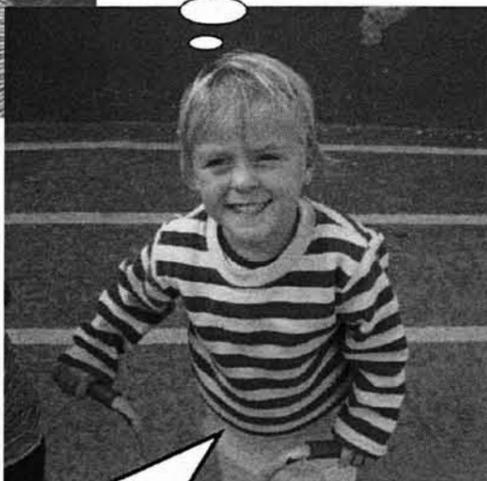
¡Hola! Yo soy Anabel y ella es mi amiga Daniela, las dos vamos al colegio de Igueste de San Andrés



Abel y Aaron son los pequeñajos del colegio de Las Carboneras



¡Qué bien nos lo pasamos en el colegio Roque Negro! Yo soy Nayara y mi amiga se llama Leticia.



Soy Paula y... ¡me encanta colorear en mi colegio de Almáciga!



Mi nombre es Abimael y soy el más pequeño del colegio de Taganana.

¡BIENVENIDA AL MUNDO!!



HOLA, SOY ALEJANDRA. ESTOY EN INFANTIL DE 4 AÑOS EN EL COLEGIO JOSÉ PÉREZ RODRÍGUEZ DE IGUESTE DE SAN ANDRÉS. LES PRESENTO A MI HERMANITA



Desde el cole de Igueste y desde todos los rincones de Anaga nos alegramos mucho. ¡Felicidades!
La mamá de Alejandra, Natacha, arriba de estas líneas.

CONSEJO DE ZONA

LAS MONTAÑAS

El pasado día 30 de octubre se reunió en el Local social de Chinamada el Consejo de las Montañas, formado por el Concejal Don Miguel Angel que actúa como Presidente, Dña Mayca Coello, Directora de la Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga, Don Juan Manuel Hernández, funcionario del Departamento de Participación Ciudadana que ejerce las funciones de Secretario y los representantes de las AA.VV de: Tenejía de Las Carboneras, Cuevas del Lino de El Batán, Bejías de Bejías, El Rio-



Cabeza de Toro y Aguaide de Chinamada para tratar el siguiente orden del día:

- Lectura del acta anterior.

- Obras en curso.
- Obras realizadas
- Problemas y necesidades de cada caserío
- TDT en Anaga.
- Nuevas Propuestas.
- Ruegos y Preguntas.

Una vez leída el acta anterior se aprueba por unanimidad aunque se comentan aquellos apartados que aun no se han solucionado:

Por último se comentan las necesidades de los distintos caseríos:



La reunión terminó con un brindis en el restaurante de La Cueva.

La A.VV. Tenejía de las Carboneras cambia su Junta Directiva

El pasado día 29 de noviembre la Asociación de vecinos Tenejía de las Carboneras celebró una asamblea general en el Centro Ciudadano de las Carboneras con el siguiente orden del día:

En primer lugar se informó a los socios presentes de todos los logros obtenidos por la junta directiva saliente: La depuradora, la pista de acceso, la cancha deportiva, el pequeño parque infantil, arreglos de los caminos, son entre otros los logros más importantes.

También y dentro del capítulo de los futuros proyectos se comentaron los siguientes: Varios puntos de luz, el arreglo de la plaza, acceso a varias casas, la TV digital, cambiar toda la red de agua, restaurar el trono de la iglesia, etc

En relación al balance de ingresos y gastos se presentan y se aprueban por unanimidad.

En el otro punto del día la Asamblea acepta la baja de la antigua junta Directiva de la Asociación y se presenta la nueva plancha para ocupar la junta Directiva quedando así:



Presidente: Cirilo Rodríguez Felipe

Vicepresidente: José Antonio Rodríguez de la Rosa

Secretario: Francisco Reyes Hernández

Vicesecretaria: Julia Alonso Ramos

Tesorera: Inmaculada Martín Izquierdo

Vicetesorera: Erena Rodríguez Felipe

Vocales:

- Emigdio Antonio Negrín Martín
- Félix Javier Ramos Alonso
- Cristóbal o González González
- Leonardo Roberto Martín Martín
- Remedios Rojas Ramos
- Francisco Ravelo Rojas
- Andrés Martín Rojas
- Leocadio Negrín Martín
- Roberto Rojas Alonso
- Brígida Martín Izquierdo
- Juan Martín Izquierdo



La Asamblea terminó con un brindis en el Local.

La Asociación de Vecinos Tenejía de Las Carboneras

EDUCACIÓN DE ADULTOS EN ANAGA

Como en años anteriores, la Educación de Adultos continúa formando a los alumnos de Roque Negro, Afur, Casas de La Cumbre, Las



Alumnos de Roque Negro

Mercedes, El Batán y Las Carboneras.

Los niveles que se imparten son de alfabetización y secundaria, además de informática y talleres.

Esta actividad da la oportunidad de acceso a la educación a las personas que no la tuvieron. Se lleva a cabo en coordinación con el Centro de Adultos de Tejina y las imparten los maestros Paco y María en El Batán, Las Carboneras y Roque Negro respectivamente y Rosa (CEPA de Tejina).



Alumnos de alfabetización de Los Batanes

Desde este periódico escolar les queremos dar ánimos para que terminen sus estudios.

Los maestros/as

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES EN EL COLEGIO DE IGUESTE DE SAN ANDRÉS

GRUPO FOLKLÓRICO " BRISUEÑO "



El grupo folklórico "Brisueño" del pueblo de Igüeste ensaya en dependencias que el centro ha cedido. También un componente del grupo da clases de música. Estas dos actividades se realizan en horario de tarde.

La presidenta es Noelia Rodríguez Cruz, hija de Águeda y el Director del grupo folklórico es Conrado Acosta.

Van a sacar un nuevo disco que se llama "Brezo, tradición y sal" que es realmente bueno. No pierdan la oportunidad de comprarlo por muy poco, es una ganga. Si tienen interés en adquirirlo pueden contactar con el colegio José Pérez Rodríguez de Igüeste de San Andrés en el número 922 599055.

Clases particulares con Alicia



También en horario de tarde se dan clases particulares para los niños de primaria y secundaria del pueblo. Alicia, que tiene la diplomatura de magisterio, con la especialidad además de educación infantil, da estas clases extraescolares en el colegio.

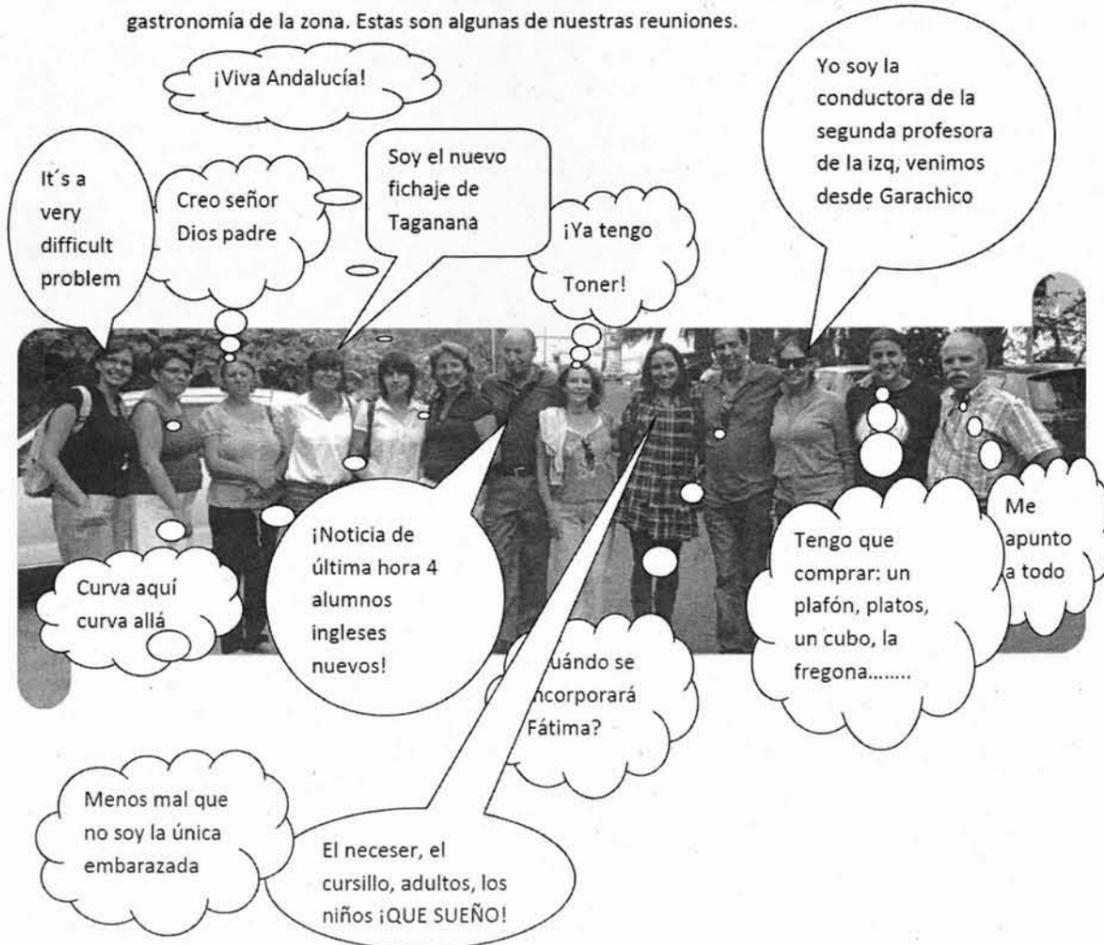
Por cierto, otra chica que pasó al instituto, Rocío. No vino el día que nos visitaron Giovanni y Mario, pero al igual que ellos, a Rocío le va muy bien en el instituto, sacando sobresalientes y todo. De la misma manera que a Mario y Giovanni, *el profe de Igüeste está muy orgulloso de ti Rocío. Sigue así que vas por buen camino para conseguir lo que deseas.*

Para el próximo número haremos una entrevista a Alicia que está poniendo en marcha un grupo cultural, según comentó a la dirección del colegio de Igüeste de San Andrés.

LAS REUNIONES DE LOS MAESTROS/AS

Ya hace muchos años que los maestros/as del CER de Anaga se reúnen cada 15 días para organizar actividades comunes a todas las unitarias, para evaluar, programar y una infinidad de cosas.

Antes, hace mucho tiempo, todas las reuniones eran en Roque Negro, lugar donde tenemos el centro de recursos, pero hace unos 18 años que las reuniones las hacemos alternando una vez en una unitaria y otra en el centro de recursos. De esa manera conocemos la realidad de cada caserío y como no se puede trabajar sin la barriga llena probamos la maravillosa gastronomía de la zona. Estas son algunas de nuestras reuniones.



En Chamorga



En Las Carboneras



En Roque Negro



En San Andrés, por cierto ese día nos cayó un palo de agua y nos reunimos por primera vez en el colegio de San Andrés

ESTUDIANTES DE MAGISTERIO





LOS ALUMNOS DE MAGISTERIO DE LA UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA VISITAMOS LA ESCUELA DE LAS CARBONERAS

El día 13 de noviembre un grupo de alumnos de segundo de Magisterio de Lengua Extranjera disfrutamos de la oportunidad de recorrer la zona de Anaga. La mayoría de nosotros no conocía sus parajes, así que nuestro profesor de Conocimiento del Medio, Ulises Martín, decidió organizar una excursión por algunos pueblos de la comarca.

Además de pasear por fascinantes senderos y conversar amistosamente con varios vecinos, que compartieron con nosotros sus extraordinarias experiencias vitales y nos enseñaron el desarrollo de sus oficios, próximos a desaparecer, tuvimos la magnífica ocasión de pasar un rato en la escuela de Las Carboneras.

Una vez allí, tanto profesores como alumnos, nos recibieron encantados y a pesar de que éramos muchos, nos invitaron a unirnos a su clase para explicarnos cómo se desarrolla la actividad educativa en esta zona tan particular de la isla. Nos quedamos fascinados con las anécdotas que nos contó Paco Reyes, coordinador de las Escuelas Unitarias de Anaga, además de director y maestro de la escuela de Las Carboneras y Elsa, la maestra de Educación Física, como las peculiaridades de la convivencia en comunidad y la solidaridad que existe entre vecinos y equipo docente. También nos informaron de la cantidad de excursiones y proyectos culturales que están realizando y apreciamos la suerte que tienen los alumnos de contar con unos maestros tan entregados.

Después de la charla, disfrutamos juntos de la hora del recreo y posteriormente continuamos con nuestra excursión. Todos quedamos muy agradecidos por el trato recibido y comentamos lo gratificante que debe resultar desarrollar esta carrera en un entorno en el que el maestro representa una figura solidaria con los vecinos, a la vez que comprometida con su labor educativa y pensamos en la ilusión que nos haría, una vez hayamos terminado nuestros estudios, impartir clase en una escuela como ésta, con unos alumnos tan buenos y en este entorno privilegiado.

Muchísimas gracias a todos por facilitarnos esta experiencia.

INVERSIONES REALIZADAS AÑO 2008 POR LA OFICINA DE GESTIÓN DEL P. RURAL DE ANAGA

	Municipio	Porcentaje
Dinamización socioeconómica		2,69
AT seguimiento, dinamización social y asesoramiento Proyectos educación ambiental y uso público	Todos	
AT Mejora de Infraestructuras agrarias en el Parque Rural de Anaga	Todos	
Infraestructuras en núcleos de población e Infraestructuras Agrarias		61,08
DF Mejora Carretera Forestal El Moquinal - Pedro Álvarez	Tegueste	
Liquidación Pista Forestal Pedro Álvarez	Tegueste	
Obras Proyecto "Carretera de acceso al Moquinal"	Tegueste	
Señalización reducción de velocidad en Carretera Forestal El Moquinal - Pedro Álvarez	Tegueste	
Redacción Proyecto Estación de Bombeo Aguas residuales en Las Carboneras	La Laguna	
Revisión proyecto saneamiento y redacción proyecto emisario submarino Arco de Taganana, Almáciga y Benijo	Santa Cruz	
DF Pista de Los Naranjos - Abicor Taganana	Santa Cruz	
Ejecución Obra Pista Los Naranjos - Abicor Taganana	Santa Cruz	
Ejecución Proyecto acceso Chinamada	La Laguna	
DF Proyecto acceso Chinamada	La Laguna	
Mejora vía de acceso Barranco del Cercado (San Andrés) Primera Fase	Santa Cruz	
DF vía de acceso Barranco del Cercado (San Andrés) Primera Fase	Santa Cruz	
Redacción proyecto acceso La Codicia	La Laguna	
Reparaciones Montacargas Afur	Santa Cruz	
Modificación Proyecto Montacargas Los Morales	La Laguna	
Exceso DF Coordinación Seguridad y Salud Pista El Pedregal Igueste de San Andrés	Santa Cruz	
Reconocimiento Obligación Pista El Pedregal Igueste de San Andrés	Santa Cruz	
Limpieza Acceso La Florida	Santa Cruz	
Acondicionamiento Pista Jardina - Tahodio	Santa Cruz	
Uso Público y Educación Ambiental		16,53
Gestión Centro de Visitantes	Todos	
Patrocinio Curso de iniciación al surf realizado por la Federación en Playa de Almáciga	Santa Cruz	
Actuaciones de mantenimiento en senderos. Fondos FEADER	Todos	
Columpios Llano de los Viejos	La Laguna	
Obras de mejora en Centro de Visitantes y en Áreas Recreativas	Todos	
Señalización informativa e interpretativa del Albergue de El Bailadero. Punto de Información	Santa Cruz	
Señalización informativa en diferentes localizaciones del Parque Rural	Todos	
Señalización de senderos	Todos	
Redacción Proyecto reconstrucción muro de contención en los lavaderos de Roque Negro	Santa Cruz	
Guaguas Colegios visita Carnaval y Campamento de Consumo	Todos	
Edición Folletos Varios	Todos	
Adquisición Libros Historia de Anaga de Ulises Martín	Todos	
CD Proyecto Rescate Cultural del Lino	La Laguna	
Libro "Poemas sobre Anaga"	Todos	
Edición Periódico Anaga Cuenta número 29, 30 y 31	Todos	
Conservación		18,35
Obras de cerramiento y mantenimiento de Pistas Forestales	Todos	
Plan anual de trabajos realizados por personal propio	Personal propio	Todos
Control rebrote eucaliptos en Tronzos restaurados de Jardina	Personal propio	La Laguna
Cuadrilla GESPLAN Anaga Eliminación y control de especies introducidas	Todos	
Convenio Eliminación Cañas y penicetum	Convenio INEM	Todos
Redacción Proyecto restauración Finca de La Orilla	Tegueste	
Ejecución primera fase Restauración Finca de La Orilla	Tegueste	
Coordinación Seguridad y Salud Ejecución Primera Fase Restauración Finca de La Orilla	Tegueste	
Contratación Asistencia Técnica Dirección Proyectos Conservación	Todos	
Adjudicación provechamiento Pinar y Eucaliptos La Estercolada	Tegueste	
Varios		1,35
Contratos de limpieza de instalaciones y varios	Todos	
Contratación sistemas de alarmas en instalaciones de Cruz del Carmen	La Laguna	
Ampliación Oficina Garaje Cruz del Carmen	La Laguna	
Inserciones de Anuncios varios en prensa	Todos	
Brindis inauguración reapertura Area Recreativa de La Quebrada	Tegueste	
Presupuesto previsto año 2008		1415990,24
		Porcentaje
Todos		483445,21
Santa Cruz		596962,96
La Laguna		100602,03
Tegueste		234980,04
Total		1415990,24

ACTUACIONES AÑO 2009 POR LA OFICINA DE GESTIÓN DEL PARQUE RURAL DE ANAGA

	Estimado	Municipio	Porcentaje
Dinamización socioeconómica	34306,04		7,67
AT seguimiento, dinamización social y asesoramiento Proyectos educación ambiental y uso público	17206,00	Todos	
Apoptación sonido Fiesta de las Nieves en Taganana	840,00	Santa Cruz	
Impresión de lonas para Proyecto Rescate cultural y fotografías de Roque Negro	781,99	Santa Cruz	
Ejecución tabloneros informativos y reparación de preexistentes	614,25	Todos	
Guaguas Colegios actividad Carnaval y Roque Negro	1213,80	Todos	
AT Mejora de Infraestructuras agrarias en el Parque Rural de Anaga	13650,00	Todos	
Infraestructuras en núcleos de población e Infraestructuras Agrarias	189529,89		42,39
Revisión de precios Mejora Carretera Forestal El Moquinal - Pedro Álvarez	94106,65	Tegueste	
Últimas Certificación Camino agrof forestal El Pedregal. Igueste	5630,92	Santa Cruz	
Saneamiento de talud en Pista de Catalanes	2358,3	Santa Cruz	
Limpieza y eliminación derrumbes en Pista de Las Hiedras y otras	16212	Todos	
Reformado Red eléctrica Acceso Chinamada	15090,56	La Laguna	
Exceso Pista acceso en Chinamada	8426,46	La Laguna	
Proyecto acceso zonas agrícolas en Las Carboneras	14096,25	La Laguna	
Proyecto de mejora acceso Valle Luis - Charca de Tahodio	17999,00	Santa Cruz	
Redacción Proyecto Paso de aguas en Plateros. Roque Negro	2730,00	Santa Cruz	
Señalización de accesos al Parque desde La Laguna y dentro del Parque	12879,75	Todos	
Uso Público y Educación Ambiental	170652,78		38,17
Gestión Centro de Visitantes	42035,48	Todos	
Diseño y edición folleto Sendero Autoguiado Taganana. FEADER 2008	12895,76	Santa Cruz	
Edición Material informativo-interpretativo sobre el Parque Rural de Anaga. FEADER 2008	16793,12	Todos	
Señalización informativa en diferentes localizaciones del Parque Rural. FEADER 2008 y Fondos propios	16627,37	Todos	
Dirección Facultativa y Ejecución Puentes en el Sendero del Barranco de Roque Bermejo	38609,29	Santa Cruz	
Colaboración actividades en Anaga de la Coordinadora de Personas con discapacidad	440,00	Santa Cruz	
Cursillo Surf Verano en Playa de Almáciga	1500	Santa Cruz	
AT Asesoramiento para Carta Europea de Turismo Sostenible	4095,00	Todos	
Estudio viabilidad Multitienda Cruz del Carmen	7500,00	Todos	
Redacción Proyecto Reforma Instalaciones del Mercadillo	6350,4	Todos	
Levantamiento topográfico de Cruz del Carmen	735	Todos	
Redacción Proyecto Reforma Mirador Cruz del Carmen	16347,67	Todos	
Ejecución tabloneros informativos y reparación de preexistentes	614,25	Todos	
Edición Periódico Anaga Cuenta número 29, 30 y 31	6109,44	Todos	
Conservación	39876,40		8,92
Estudio Técnicas constructivas Pajares tradicionales en Anaga. Asociación Píno lere	6090,00	Todos	
Plan anual de trabajos realizados por personal propio	Personal propio	Todos	
Control rebrote eucaliptos en Tronzos restaurados de Jardina	Personal propio	La Laguna	
Convenio Eliminación Cañas y penicetum. Hasta Junio inclusive	Convenio INEM	Todos	
Convenio Eliminación Cañas y penicetum y pequeñas obras hasta febrero 2010	Convenio INEM	Todos	
Replacación y restauración La Estercolada	Personal propio	Tegueste	
Ejecución restauración segunda fase La Orilla - Teconma. Bodegas Torres	31489,50	Tegueste	
Coordinación en materia de seguridad y salud Restauración La Orilla. Bodegas Torres	1176,00	Tegueste	
Anuncios subastas aprovechamientos en prensa	1120,90	Tegueste	
Varios	12751,87		2,85
Contratos de limpieza de instalaciones y varios	8282,45	Todos	
Contratación sistemas de alarmas en instalaciones de Cruz del Carmen	1538,61	Todos	
Puerta garaje	220,50	La Laguna	
Instalación eléctrica Oficina de los Agentes	288,05	La Laguna	
Material y herramientas mantenimiento infraestructuras	2422,26	Todos	
Presupuesto año 2009	447116,98		
			Porcentaje
Todos	197316,85	44,13	
Santa Cruz	83785,26	18,74	
La Laguna	38121,82	8,53	
Tegueste	127893,05	28,60	
Total	447116,98	100,00	

El presupuesto de la Oficina del Parque Rural de Anaga

En este número de Diciembre del Anaga cuenta... incluimos habitualmente la relación de las acciones que hemos realizado a lo largo del año con el presupuesto y los recursos que tiene la Oficina. Este año incluimos también el Balance del año 2008 y del año 2009 ya que, por un imperdonable despiste, no lo hicimos en el número de Diciembre del pasado año.

Para esta Oficina es muy importante que, especialmente, las personas que viven en el Parque conozcan con cuánto dinero se cuenta y a qué se destina, fomentando la transparencia obligada de la Administración con la ciudadanía.

El presupuesto disponible anualmente viene establecido por los presupuestos generales del Cabildo de Tenerife. Esto significa que las actuaciones vienen determinadas bien para gasto corriente (Capítulo 2) o bien para Inversiones (Capítulo 6). Habitualmente éste último es el Capítulo más dotado económicamente. Hay que aclarar que difícilmente puede moverse dinero de un capítulo a otro por lo que la flexibilidad es poca. Como podrán observar nuestro presupuesto se ha reducido sustancialmente, tendencia que continuará en el año 2010.

Las acciones que se realizan son aprobadas a principio de año por la Junta Rectora del Parque en la que las asociaciones de Anaga tienen 4 representantes. Los criterios de selección se realizan favoreciendo el cumplimiento de los Programas de actuación que establece el PRUG; propiciando el reparto de lo disponible entre las diferentes zonas de Anaga: Santa Cruz, La Laguna y Tegueste; fomentando la distribución entre los diferentes núcleos de población; y entre los diferentes ámbitos de trabajo de la Oficina: Dinamización socioeconómica, Infraestructuras, Uso Público y Conservación. En las tablas podrán ver los resultados en porcentaje de inversión según estos criterios.

Como siempre, la Oficina está a disposición de los vecinos y vecinas para cualquier consulta, propuesta o sugerencia.

LOS SÍMBOLOS, LUGARES Y GESTOS DE LA NAVIDAD

El pesebre. Llamado también en España Belén. Es la escenificación del nacimiento de Jesús. Procede esta costumbre de una iniciativa de San Francisco de Asís en la Navidad de 1223, en la localidad de Greccio. El "Belén" en nuestros templos y en nuestras familias nos recuerda que Dios puso su morada entre nosotros.

El villancico. Arranca también de la devoción de San Francisco, en su deseo de propagar los cánticos y cantos populares. La palabra villancico se define como "canción popular, principalmente de asuntos religiosos que se canta en Navidad. Son como evocaciones de aquella primera adoración de los pastores.

La Misa del Gallo. Es una de las cuatro Misas, de las cuatro Eucaristías, con que la Liturgia de la Iglesia honra el misterio de la Navidad. Según narra una fábula fue un gallo el primero en presenciar el nacimiento de Jesús y de anunciarlo con su canto. Es la Misa de medianoche.

El árbol de Navidad. Según la tradición fue San Bonifacio (680-754) quien puso el primer árbol de Navidad en Alemania. Eligió un abeto, porque es un árbol de hoja perenne para simbolizar el amor eterno de Dios, y lo adornó con manzanas y velas.

El intercambio de dones. Praxis quizás banalizada y exagerada en la actualidad, pero cuajada de simbolismo: Navidad es intercambio maravilloso. La encarnación es un misterio compartido.

La palabra, el saludo, la felicitación navideña, como aquel entrañable "felicidades pascuas", cordialmente pronunciado en la noche y en el día de la Navidad. Navidad es también Pascua: el paso del Señor y su entrada en nuestra historia. Es el tiempo oportuno para el diálogo, para el encuentro, para la reconciliación, para la amistad, para el deseo de la felicidad, para la paz.

La luz. La Navidad es la explosión de la luz. El pueblo que caminaba en tinieblas fue envuelto en la luz sin ocaso de la encarnación.

El pan. Es la expresión básica del alimento. Es signo de Jesucristo. Durante décadas existió la tradición que durante la adoración al Niño, en la Misa del Gallo, los fieles ofrecían cestos llenos de pan bendecido, que era llevado después a los pobres y enfermos.

La acogida, la hospitalidad, el hogar, la familia. En algunos países de la Europa central existe la tradición de poner una vela encendida en la ventana abierta del hogar durante la noche de Navidad, como señal de acogida y de bienvenida. También en algunos de estos países se dejaba la puerta de la entrada de la casa sin cerrar.

La paz. Navidad es paz. ¿Habrá algo que invite más a la paz, a la ternura y al amor que un niño recién nacido? Navidad es nochebuena, es noche de paz. La paz de un niño, tierno y débil, que entre pajas yace. La paz de un niño envuelto en pañales y acostado en un pesebre.

FELICES NAVIDADES



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

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

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. Almáciga	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: _____



FOTOCOPIAS CAMPUS

C/ DELGADO BARRETO, 32.. 922 26 06 57
C/ HERACLIO SÁNCHEZ, 60.. 922 25 51 29

LA LAGUNA

fotocopiascampus@gmail.com