

# Anaga Cuenta...



La Construcción de la Escuela de Roque Negro año 1960

## ¡LA ESCUELA DE ROQUE NEGRO SE MANTIENE!

No ha sido fácil que la administración diera marcha atrás en su idea de cerrar la Escuela Unitaria de Roque Negro. Desde estas páginas queremos agradecer a todos aquellos

organismos, AA.VV, A.PAs, padres y madres; su esfuerzo e interés por el mantenimiento de las Escuelas Rurales de Anaga.

Los maestros y maestras.

### ANAGA CUENTA...

1. ...ALGO MAS SOBRE SUS ESCUELAS (monográfico)  
...LOS TRABAJOS DE SUS ESCUELAS
7. - ¡COMO APRENDEMOS! (Estudios, entrevistas, investigaciones)
15. - ¡QUÉ BIEN LO PASAMOS! (Visitas, excursiones, viajes y celebraciones)  
- OBRAS DE NUESTROS PEQUEÑOS GRANDES ARTISTAS
22. + Cómo pintan
29. + Cómo escriben
41. - PASATIEMPOS
43. ...LOS TRABAJOS Y COMUNICACIONES DE SU GENTE

46. ...SU HISTORIA Y TRADICIONES
50. ...SUS FIESTAS Y EVENTOS SOCIALES
53. ...LAS RUTAS POR SUS SENDEROS
55. ...SUS PRODUCTOS LOCALES Y GASTRONOMÍA
61. ...NOTICIAS Y ANUNCIOS
66. ...LOS PROYECTOS QUE SE DESARROLLAN EN SU TERRITORIO
73. ...NOTICIAS Y DECLARACIONES DE SUS ASOCIACIONES
76. ...NOTICIAS DE SU OFICINA DE GESTIÓN
81. ...NOTICIAS DE LA AGENCIA DE EXTENSIÓN AGRARIA Y DEL GABINETE DE DESARROLLO RURAL

Colectivo de Escuelas Rurales de Anaga: La Cumbre, Las Carboneras, Taborno, Roque Negro, Chamorga y Almáciga. Taganana.

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, 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  
Colegio Julián Rojas de Vera de Taganana  
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:

Área de Educación Ambiental del Cabildo Insular de Tenerife

### Edita:

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

**TELÉFONOS QUE TE PUEDEN SER ÚTILES:**

Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga	922 - 23 90 70
Centro de Visitantes de la Cruz del Carmen	922 - 63 35 76
Agencia de Extensión Agraria de la Laguna	922 - 63 06 30 La Laguna
	922 - 15 09 12 Tejina
Gabinete de Desarrollo Rural de La Laguna	922 - 25 71 53
Colegio Ricardo Hodgson. Chamorga	922 - 59 92 20
Colegio Manuel Borguñó. Taborno	922 - 69 01 79
Colegio Dolores Álvarez. Almaciga	922 - 59 01 26
Colegio Cumbres de Taganana. Casas de la Cumbre	922 - 69 02 30
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 10 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/. Diego de Almagro, 1  
Hogar Infantil de la Sagrada Familia  
Edf. Miramar Planta 1ª  
38010 S/C de Tenerife  
Tfno: 922 - 23 90 72 Fax: 922 - 23 91 91

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

Nombre y Apellidos: \_\_\_\_\_  
 Dirección Completa: \_\_\_\_\_  
 Código Postal, Localidad y Municipio: \_\_\_\_\_  
 Teléfono de Contacto: \_\_\_\_\_  
 Fecha: \_\_\_\_\_  
 Firma: \_\_\_\_\_

# Educación decide mantener abierta un año más la escuela unitaria de Anaga

El director general de Centros dice que el motivo

es el duro trayecto hasta Las Mercedes

LUZ BELINDA  
SANTA CRUZ



Darias explica los motivos para mantener la escuela. / DA

El director general de Centros de la Consejería de Educación del Gobierno de Canarias, Juan Magdalena Darias, ha asegurado a este periódico que la escuela unitaria de Anaga permanecerá abierta como tal el próximo curso escolar.

Con esta decisión, la Consejería da marcha atrás en su intención de trasladar a los pocos alumnos que cursan allí sus estudios al centro escolar de Las Mercedes, en La Laguna.

El principal motivo esgrimido por Darias es que "si bien en un principio el informe emitido por los técnicos recomendaba el traslado de estos niños a un centro escolar completo, hace unos días realicé una visita a la zona a la que también acudieron los padres, y pudimos comprobar que aunque las carreteras están bien asfaltadas, el trayecto desde Anaga hasta Las Mercedes supondría a los pequeños más de media hora de desplazamiento en guagua por carreteras con un trazado muy difícil. Éste es el principal motivo por el cual hemos decidido que el próximo curso se mantendrá abierto este centro".

**Reutilización del edificio.** Los alumnos que actualmente cursan sus estudios en el centro tienen edades comprendidas entre los tres y los seis años. Cabe recordar que los padres

de estos alumnos, junto con los vecinos de la zona, habían manifestado con anterioridad su oposición a que el centro fuera cerrado, y así se lo plantearon a la Administración, tal y como se publicó en su momento. La Consejería de Educación argumentaba que se reuniría con los padres para hablar sobre la necesidad de reutilizar el edificio que alberga el centro escolar una vez cerrada la escuela, dado que el único ordenador de la zona se encontraba en dicho recinto, y son varias las actividades que se organizan entre los vecinos y padres de alumnos para dinamizar la zona.

El argumento de la "vida que se organiza en torno al centro escolar" ha sido superado por el de la orografía de la zona, que supondría que los niños se tuvieran que levantar antes de las seis de la mañana para poder llegar antes de las ocho a clase en Las Mercedes, según explicó el director general de Centros.

Son varias las escuelas unitarias en las Islas que viven una situación parecida a la de Anaga.

## MOCIÓN QUE PRESENTA EL GRUPO SOCIALISTA EDUCACIÓN DE SUPRIMIR LAS ESCUELAS RURALES EN CANARIAS

Existiendo intención anunciada y manifiesta de la Consejería de Educación del Gobierno de Canarias, de eliminar para el próximo curso escolar, las escuelas Rurales de Canarias.

### 1) FUNCIONAMIENTO

Las distintas unitarias se coordinan a través de los llamados CERS de maestros, que planifican conjuntamente la programación y metodología de los cursos escolares y no de manera aislada y descontrolada.

### 2) CALIDAD

Se caracteriza por los altos índices de rendimiento escolar de sus alumnos y alumnas y el bajo nivel de absentismo. Se cumple con lo dictaminado por la LOGSE en lo que respecta al ideal y aconsejable de la educación personalizada y aulas con un número reducido de alumnos. Además se recibe una educación integrada en la medida que se les educa en su entorno y se potencia el arraigo cultural de estos niños y niñas positivo sin duda para su desarrollo personal.

### 3) INTEGRACIÓN SOCIAL

Estas escuelas no solo sirven de centros educativos para niños sino que también se consiguen llevar a cabo la coeducación, es decir, educación integradora, con las familias, padres, vecinos, etc... que no tienen otros medios de ascender a actividades educativas, culturales, deportivas y de ocio que no sean a través de estas escuelas y de sus maestros.

Por otro lado, el nivel de niños escolarizados en estas escuelas no ha descendido considerablemente desde 1994, solamente en 178 alumnos de toda Canarias, más bien determinado por el cambio de residencia de las familias hacia los núcleos urbanos de los municipios, habiéndose experimentado incluso una subida en el periodo que va desde el año 96 al año 99.

En el caso concreto de las escuelas existentes en los Parques rurales de Anaga y Teno se han caracterizado históricamente por el aislamiento, la escasez de medios, y ser centros de una sola unidad, con un colectivo de maestros de carácter itinerante para cubrir las distintas necesidades. Organizadas en torno a un Colectivo de Escuelas Rurales, cada colegio dispone de profesor tutor y especialistas de inglés, música, pedagogía terapéutica, educación física, religión, y el equipo de orientación escolar, teniendo como objetivo prioritario la potenciación de la cultura, la historia y las tradiciones de los caseríos, una oferta cultural y de ocio, y la educación ambiental, colaborando además con los vecinos en diversas iniciativas comunitarias, y más concretamente en el proyecto educativo Sócrates.

Desde el año pasado se han comenzado a cerrar estas escuelas, que en el caso de Anaga están ubicadas en Almáciga, Casas de la Cumbre, Chamorga, Las Carboneras, Roque Negro y Taborno, y en el caso de Teno en Carrizal (ya cerrada), El Palmar, Las Portelas, Masca y Teno. La alternativa de asistir a un colegio fuera del Parque supone una media de desplazamiento de unos 15 Km., desarraigo y disminución de las actividades extraescolares. El aglutinar a todos los niños en un solo colegio hace que se pierda la identidad propia de caseríos. El cierre de las escuelas unitarias haría que dejara de existir en cada caserío la figura del maestro/a colaborador, disminuiría la población rural, aumentaría el desarraigo y dificultaría el asentamiento de parejas jóvenes, con lo que se favorece la emigración y abandono de los Parques rurales de Teno y Anaga.

Por todo ello el Grupo Socialista propone lo siguiente:

- 1) Instar a la Consejería de Educación que se replantee la decisión de cierre de las escuelas rurales de las islas, y en el caso concreto de los parques rurales de Anaga y Teno.
- 2) Abrir un diálogo con las asociaciones de padres y maestros para que se pueda analizar más en y con mayor profundidad la realidad de cada una de estas escuelas.
- 3) En aquellas en las que sea irremediable el cierre, por muy bajo nivel de alumnos y alumnas, se haga una reagrupación de los mismos en la unitaria más cercana de manera que no se dé en los niños un cambio físico considerable que condicione su grado de comodidad y satisfacción personal con relación al estudio.
- 4) Que estas escuelas rurales se sigan manteniendo en la mayoría de lugares posibles y teniendo en cuenta en cada caso una serie de factores:
  - Bajos recursos económicos de las familias.
  - Lejanía de estos núcleos poblaciones de los cascos urbanos de cara a la dificultad de acceder sus habitantes en general a la cultura y educación.
  - Gran dificultad de acceso por medio de transporte en guagua.
  - El nivel de desarraigo cultural que se llegue a ocasionar de cara a sus generaciones futuras.
 Y el posible trabajo integrador realizado con las familias, asociaciones de vecinos, "APAS" y tejido social, que sin duda alguna supone un aspecto importante en el desarrollo personal, social y cultural de sus habitantes.

Santa Cruz de Tenerife a 22 de mayo de 2000

**Este escrito fue firmado por el Portavoz del Grupo Socialista: Don Melchor Núñez Pérez y por la Consejera Dña. Nieves Luis Luis**

**PROPUESTA PARA UN PRONUNCIAMIENTO DE LA JUNTA  
DE CENTRO DEL CENTRO SUPERIOR DE EDUCACIÓN.**

A tenor de los hechos acontecidos recientemente referentes a la clara política de la Consejería de Educación del Gobierno de Canarias, sobre el progresivo cierre de las **ESCUELAS UNITARIAS DE ANAGA**, y en general de los Centros Educativos en todas las islas, y entendiendo que el **Centro Superior de Educación**, como principal institución encargada de preparar a los futuros profesionales de la Educación y principal representante de la Universidad (Pública) en temas relativos a la misma, debe **pronunciarse públicamente** ante tales circunstancias:

Emplazamos a la Junta de Centro del C.S.E. a manifestarse:

1. A favor de una Educación Pública para todos y todas.
2. A favor de la defensa de la Educación Pública en las zonas rurales.
3. En contra del cierre de las Escuelas Unitarias en Anaga y el resto de la isla ( Buenavista, etc...).
4. En contra del cierre de Centros Educativos en zonas rurales en el resto de las islas ( El Hierro, La Gomera, Fuerteventura, etc...).
5. En contra de la política implícita de "Mercado Social" llevada a cabo por la Consejería de Educación del Gobierno de Canarias, que justifica las anteriores acciones y otras muchas.

La Laguna, 2 de Junio de 2000.

**AL COLECTIVO DE ESCUELAS RURALES DE ANAGA**

Con fecha de hoy hemos dirigido el siguiente escrito al Sr. Director General de Centros, mostrando nuestro desacuerdo con la propuesta de supresión de la Unidad de Roque Negro.

**AL SR. DIRECTOR GENERAL DE CENTROS**

Entre las unidades escolares que están siendo suprimidas en estos momentos de previsión de matrícula para el curso 2000/ 2001, con los criterios que propone la Dirección General de Centros y que en muchos casos no compartimos, está la que afecta a la Escuela del caserío de Roque Negro, en Anaga.

Las razones que nos llevan a discrepar ante esta posible supresión son:

1. El número de alumnos y alumnas no debe ser el único criterio para tomar la decisión de cerrar una escuela en un enclave rural con las peculiaridades de clima y orografía que presenta la zona.
2. Hay posibilidad de incrementar la matrícula en los próximos cursos académicos y además, recoge alumnado de otro caserío.
3. El alumnado que asistirá a dicho centro, en el próximo curso, es, en su mayoría de Educación Infantil, y se verá obligado al desplazamiento diario desde su casa a la parada de la guagua para luego desplazarse hasta un centro alejado en el transporte escolar.
4. Con esta medida que se pretende llevar a cabo, los niños y niñas de corta edad pasarían gran parte del día alejados de su entorno, provocando ello, posiblemente, el absentismo escolar de los mismos.
5. En estos lugares la Escuela es un lugar de referencia cultural de las familias y nos parece que debe seguir existiendo.

EA-Canarias apoya la propuesta del Colectivo de Escuelas Rurales de Anaga y del resto de la Comunidad de la zona de **mantener abiertas las escuelas en los caseríos de Anaga**, así como de otras Escuelas Unitarias en las mismas circunstancias.



La Laguna, a 4 de abril de 2000

## LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN ARREMETE OTRA VEZ CONTRA LAS ESCUELAS DE ANAGA

El Colectivo de Escuelas Rurales de Anaga, reunido en Casas de la Cumbre, con fecha 6 de junio de 2000, ante la comunicación por parte del Director Territorial de supresión para el próximo curso de las especialidades de Música y Apoyo a la Integración, definitivas en la zona, desde hace más de una década, manifiesta su indignación ante tal medida.

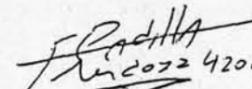
Hace escasas semanas estábamos en la defensa de las Escuelas Unitarias de la zona. Tras una visita del Director General de Centros a los colegios de Anaga, que le hizo reflexionar sobre la situación geográfica y social del alumnado, la Administración decide mantenerlas abiertas un curso más (*Diario de Avisos, 22 de Mayo de 2000*).

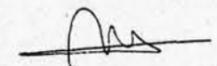
Pero ahora, de repente, a final del curso, ante la sorpresa de todos, nos encontramos con la supresión de las especialidades de Música y Pedagogía Terapéutica para el próximo curso.

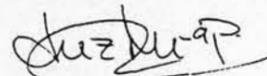
¿Es que no podemos centrarnos en nuestro trabajo? ¿Es que el alumnado de Anaga no tiene derecho a estas especialidades LOGSE? ¿Es que no es verdad aquello de que "no son los pocos alumnos, sino que buscamos la calidad" (palabras del Consejero de Educación (*La Opinión, 27 de abril de 2000*))? ¿Cómo se entiende la calidad? ¿Es que nuestro trabajo va a consistir en recordarle continuamente a la Administración el derecho de nuestros alumnos a una educación igualitaria al resto de alumnos de otras zonas?

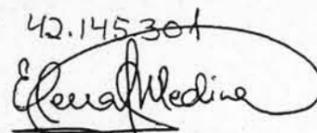
Señor Consejero, estamos trabajando en la educación desde hace muchos años, el alumnado progresa, la participación de las comunidades educativas está lograda, el clima escolar es de muy alta calidad, no existe el absentismo escolar, ¿Cuáles son entonces sus intereses?, ¿Qué argumentos puede darle a padres y madres para estas supresiones?. Queremos trabajar en condiciones de estabilidad y calidad, ¿Nos lo puede permitir?

Casas de la Cumbre, a 6 de junio de 2000

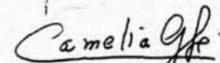
  
4207242044413

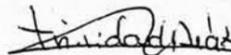
  
42074382E

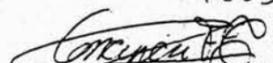
  
42.145304

  
420770464

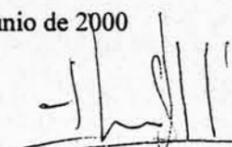
  
43.608.124

  
43784085

  
42064624

  
42.020.300

  
41982557

  
42032756

En este curso hemos aprendido mucho sobre nuestras islas, por ejemplo...

¿ SABIAS QUE...

- La última erupción volcánica que se produjo en La Palma, fue hace 29 años (Teneguía) y la última que tuvo lugar en la Gomera fue hace más de un millón de años.
- El árbol santo, el Garoé, era un gran tesoro para los bimbaches (los antiguos pobladores de El Hierro) porque condensaba el agua de las brumas. No olvides que el agua en Canarias es escasa, por eso los bimbaches ocultaron el Garoé a los conquistadores. Cuenta la leyenda que una bella bimbache se enamoró de un español y reveló el secreto.
- De Fuerteventura a la costa de África hay menos de 100 km; por eso, a lo largo de la Historia ha habido una estrecha relación con nuestros vecinos africanos. Los primeros pobladores procedían del Norte de África y aún los africanos recorren en pateras esa distancia.
- El campesino conejero después de la erupción de Timanfaya (1.730- 1.736) tuvo que volver a construir sus campos de cultivo enterrados por la lava, arena, cenizas y picón. Para volver a sembrar, tuvo que hacer hoyos hasta de 1 m de profundidad y plantar viñas. Ese picón que destruyó sus tierras tiene una gran ventaja: retiene la humedad del suelo.
- En época de nuestros bisabuelos, existió el oficio de neveros. Los neveros eran campesinos que subían en mulas al Teide ha buscar hielo. Iban desde las costas del Valle de la Orotava hasta la cueva del hielo, cerca del pico Teide, donde había hielo todo el año. Tardaban entre 6 y 7 horas en subir. Con el hielo se fabricaban helados que servían en los bares y hoteles del Puerto de la Cruz.

Teganana

Alumnos de 3º ciclo de Primaria



El escudo de Santa Cruz

En la parte alta esta el Teide.  
 En el centro hay una cruz y tres  
 cabezas de leones que representa las  
 tres batallas que tuvo Tenerife en la  
 del centro es la batalla que se derrotó a Nelson  
 las cuatro ancla representa el pueblo  
 pesquero que es Santa Cruz. Los castillos  
 son las tres fortalezas que se defendía  
 de los ataques de los piratas.

Rubén 3º primaria Chamoriza

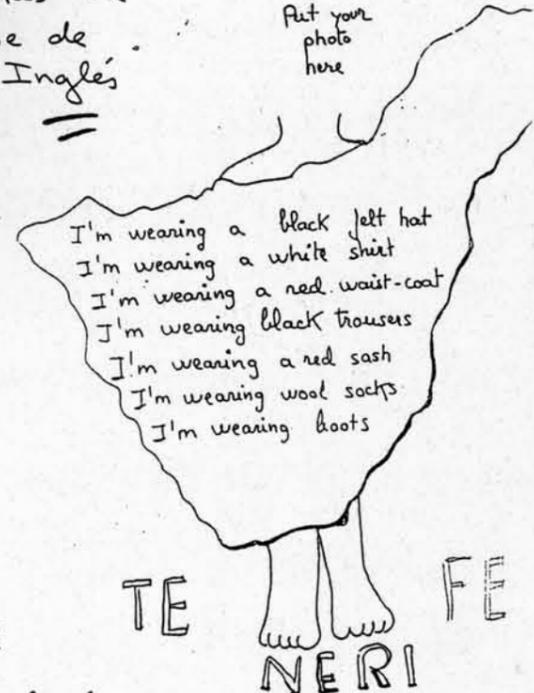
The

C  
O  
S  
T  
U  
M  
E



"targetas en"  
 clase de  
 Typical Ingles

Put your photo here



I'm wearing a black felt hat  
 I'm wearing a white shirt  
 I'm wearing a red waist-coat  
 I'm wearing black trousers  
 I'm wearing a red sash  
 I'm wearing wool socks  
 I'm wearing boots

of  
 TENERIFE  
 de Lido.  
 TE  
 NERI  
 FE

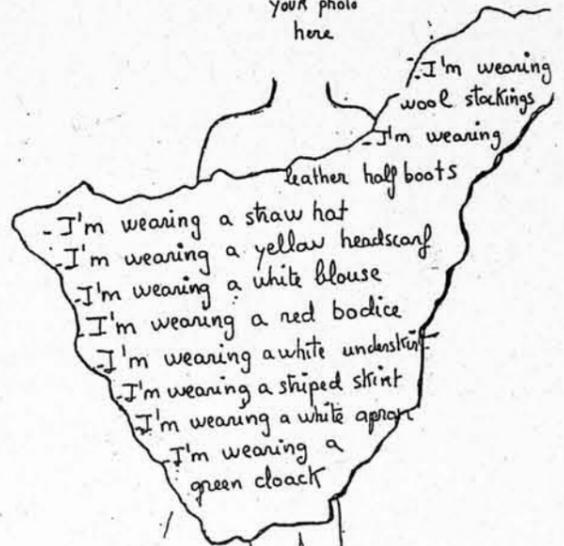
THE

T  
I  
P  
I  
C  
A  
L

Typical Taganana



Put your photo here



I'm wearing wool stockings  
 I'm wearing leather half boots  
 I'm wearing a straw hat  
 I'm wearing a yellow headscarf  
 I'm wearing a white blouse  
 I'm wearing a red bodice  
 I'm wearing a white undershirt  
 I'm wearing a striped skirt  
 I'm wearing a white apron  
 I'm wearing a green cloak

OF  
 TENERIFE  
 TE  
 NERI  
 FE

Cosas de mi clase

El ordenador sirve para jugar y para estudiar y para escribir cosas de Canarias y para hacer dibujos. Sara de Roque Negro



Una canción motriz para relajarnos

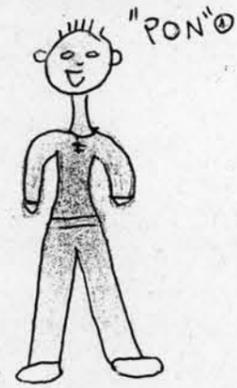
Al finalizar una sesión de Educación Física los niños y niñas del colectivo han aprendido a relajarse con canciones como "El calambrazo", "Baila como yo" y "Caminando me relajo" esta última les ha gustado mucho. La han recitado, cantado y dibujado. Luego, hemos realizado las acciones de contracción muscular con las metáforas de la canción; ponerse duro como una piedra, como un robot, como un gigante... Y las acciones de relajación muscular, con las vivencias de imitar a un chicle grande, un flan de chocolate y a un polo que se derrite. Se canta a velocidad lenta y caminando por la clase... y respirando al finalizar cada frase. Se termina con la última frase en equilibrio estático, de puntillas y agachándonos poco a poco hasta terminar en el suelo relajados.

Con ella hemos conseguido expresarnos corporalmente, liberarnos de tensiones y relajarnos.

Y se lo pasan diver...



Came

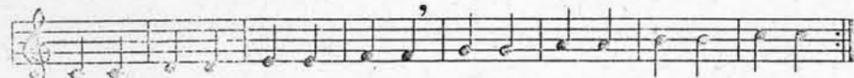


CAMINANDO ME RELAJO

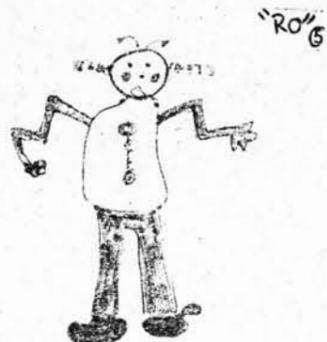
Letra: Conde Caveda, J.L. y Viciana Garófano, V.  
Música: Martín Moreno, C.



1. Ca - mi - nan - do por la cla - se, soy don "Pon" el gran gi - gan - te.
2. Ca - mi - nan - do por la cla - se, soy don "Pin" el chi - cle gran - de.
3. Dan - do sal - tos por la cla - se, soy u - na pie - dra sal - tan - te.
4. Ca - mi - nan - do por la cla - se, soy un flan de cho - co - la - te.
5. Ca - mi - nan - do por la cla - se soy don "Ro" ro - bot par - lan - te.
6. De pun - ti - llas en el si - tio, soy un po - lo que esta ri - co.



1. Siem - pre du - ro, siem - pre gran - de, soy don "Pon" el gran gi - gan - te.
2. Siem - pre lar - go, siem - pre blan - do, soy don "Pin" el chi - cle gran - de.
3. Siem - pre du - ra, siem - pre gran - de soy u - na pie - dra sal - tan - te.
4. Siem - pre blan - do, siem - pre frá - gil, soy un flan de cho - co - la - te.
5. Siem - pre rec - to, siem - pre gran - de soy don "Ro", ro - bot par - lan - te.
6. Pe - ro cuan - do pa - sa el tiem - po po - co a po - co me de - rri - to.



Este es el jardín del colegio de Roque Negro, aquí tenemos planta - das unas plantas de la Laurisilva.

Les voy a nombrar las plantas: "Cerraja", "Helecho", "Siempreviva", "Guaidil", "Madroño", "Chahorra", "Pastel de Risco", "Reina de Monte", "Estrelladera", "Pico Paloma" y "Jibalbera".

Los del Ayuntamiento lo están regando; también colaboraron para plantar las plantas.

Esto es una forma de estudiar las plantas en primavera, verano, otoño e invierno; si quieren pueden venir a verlas. Les esperamos.

Natalia (Roque Negro)

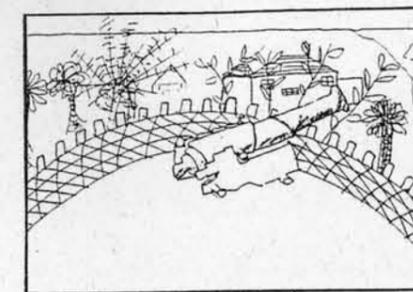




El pasado día 17 de Mayo tuvo lugar la reunión del jurado para la selección de los mejores trabajos del VI CONCURSO DE FOTOGRAFÍA "CONOCE TU PATRIMONIO", organizado por la Viceconsejería de Cultura y Deportes, con esta fotografía y otras dos que participó la Escuela de Taborno, ganamos un ACCESIT como reportaje fotográfico realizado por todos los alumnos y la profesora por "su originalidad y edad de los alumnos" !Qué bien!

### EXCURSION TO RAMBLA DE CASTRO

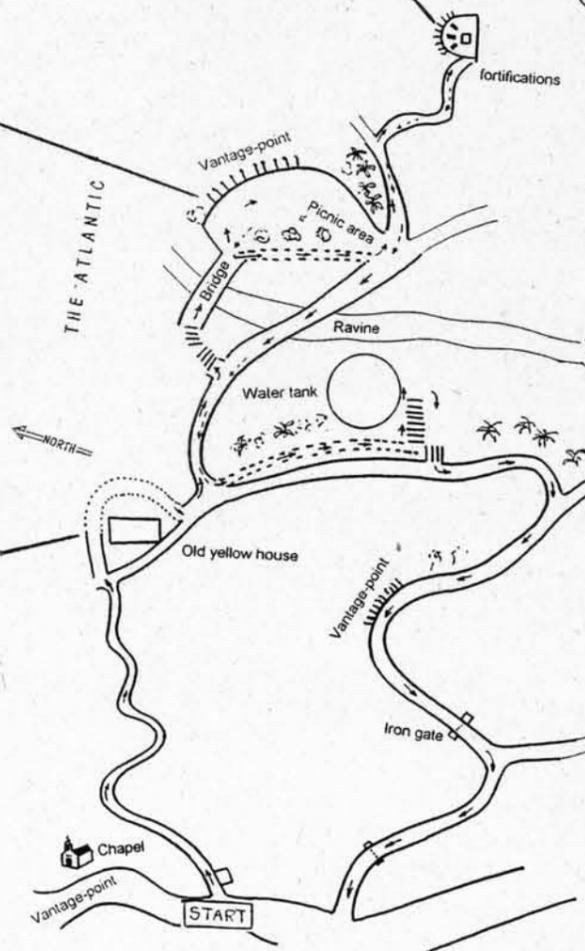
What a beautiful view!



This is my picture from this place.



A nice picture of the yellow house.



We started here.

We won a diploma.



THIS CERTIFIES THAT

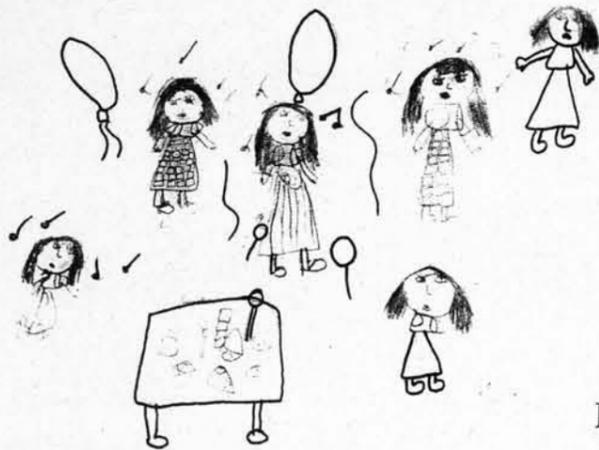
WAS ONE OF THE BEST RAMBLERS

Signed:  
Chief Corgi:  
On behalf of Her Majesty, Queen Elizabeth II  
Rambla de Castro, 17th April, 2000

## Fiesta de Canarias

El 29 de mayo hicimos la fiesta de Canarias. Al principio estuvimos decorando la clase con un mural, globos, serpentina... Al momento ensayamos la canción Adivina lo que es, la danza del trigo y como me jallo yo. Después de las once fueron llegando los padres y trajeron comida: bacalao, croquetas, potas, papas arrugadas, mojo, rosquetes de batatas, tarta de calabaza y otras cosas más. Empezamos con el festival. Después del festival empezamos comer, cogimos globos y serpentina, mas tarde cuando acabo la fiesta recogimos y nos fuimos para casa.

**Daniel (10 años)**  
**Almáciga**



**Belinda (6 años)**  
**Almáciga**

## Los actos Del Día de Canarias en la Casa Cultural de Taganana

30 de Mayo 2000



Infantil y su canción " Como me jallo yo "



Niños de 3º y 4º interpretando "El conde de Cabra"



La comida del Día de Canarias en el colegio de Taganana



...Ibamos todos vestidos de mago, cantamos, recitamos  
 bailamos, luego comimos y lo pasamos muy diver!  
 C.P. DOLORES ALVAREZ (Almíaiga)



Los niños y niñas de los colegios de Almáciga y Taganana participaron en unos talleres de barro, cuento, y juegos canarios el pasado día 22 de Mayo, que les ofreció el colectivo ARCA ilo pasamos muy bien!



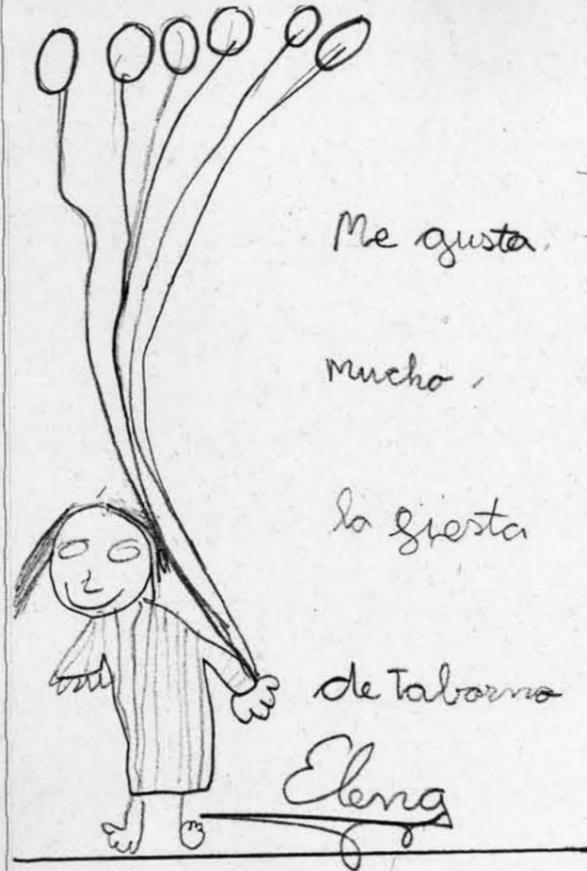
Los de 5º y 6º disfrutando con la arcilla



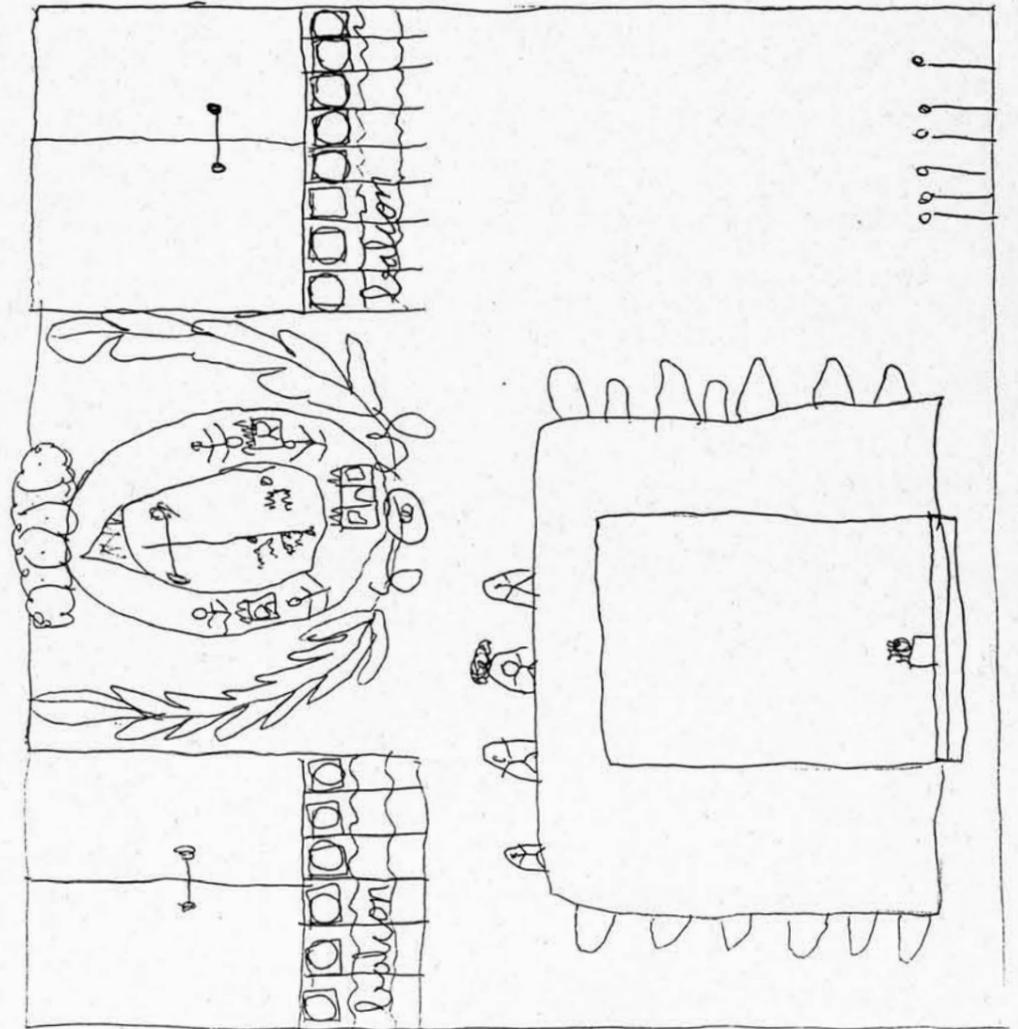
Aquí los niños de infantil a 4º de primaria realizando un juego con el monitor.



Los niños de Almáciga y Taganana desarrollando su capacidad creadora con el barro.



El "salón de plenos" dibujado por Noemi Rojas de Chamorga. 2º de primaria



COLEGIO LA CUMBRE

Mi familia

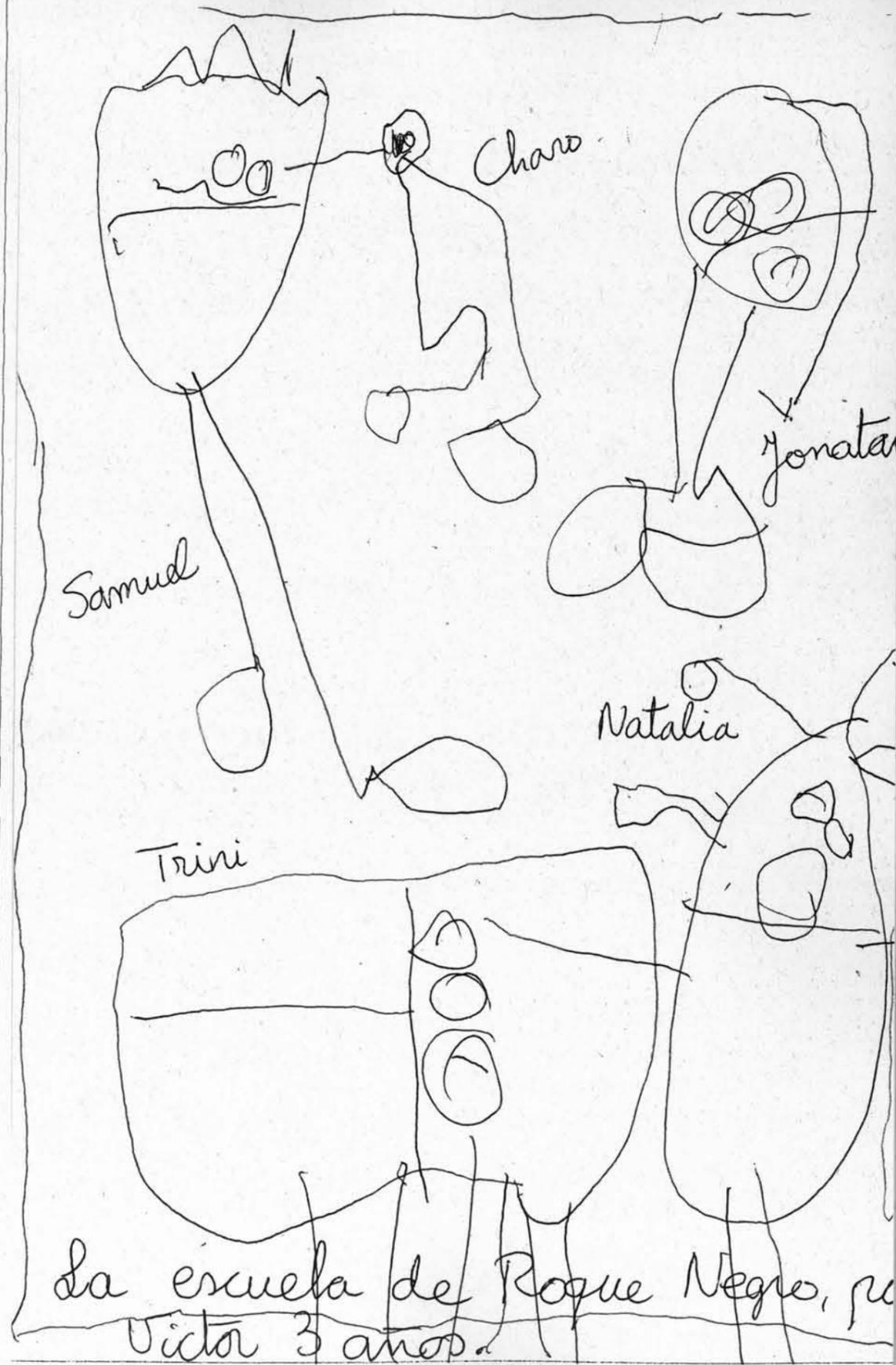


Christian Moisés González Siverio  
Infantil 4 años

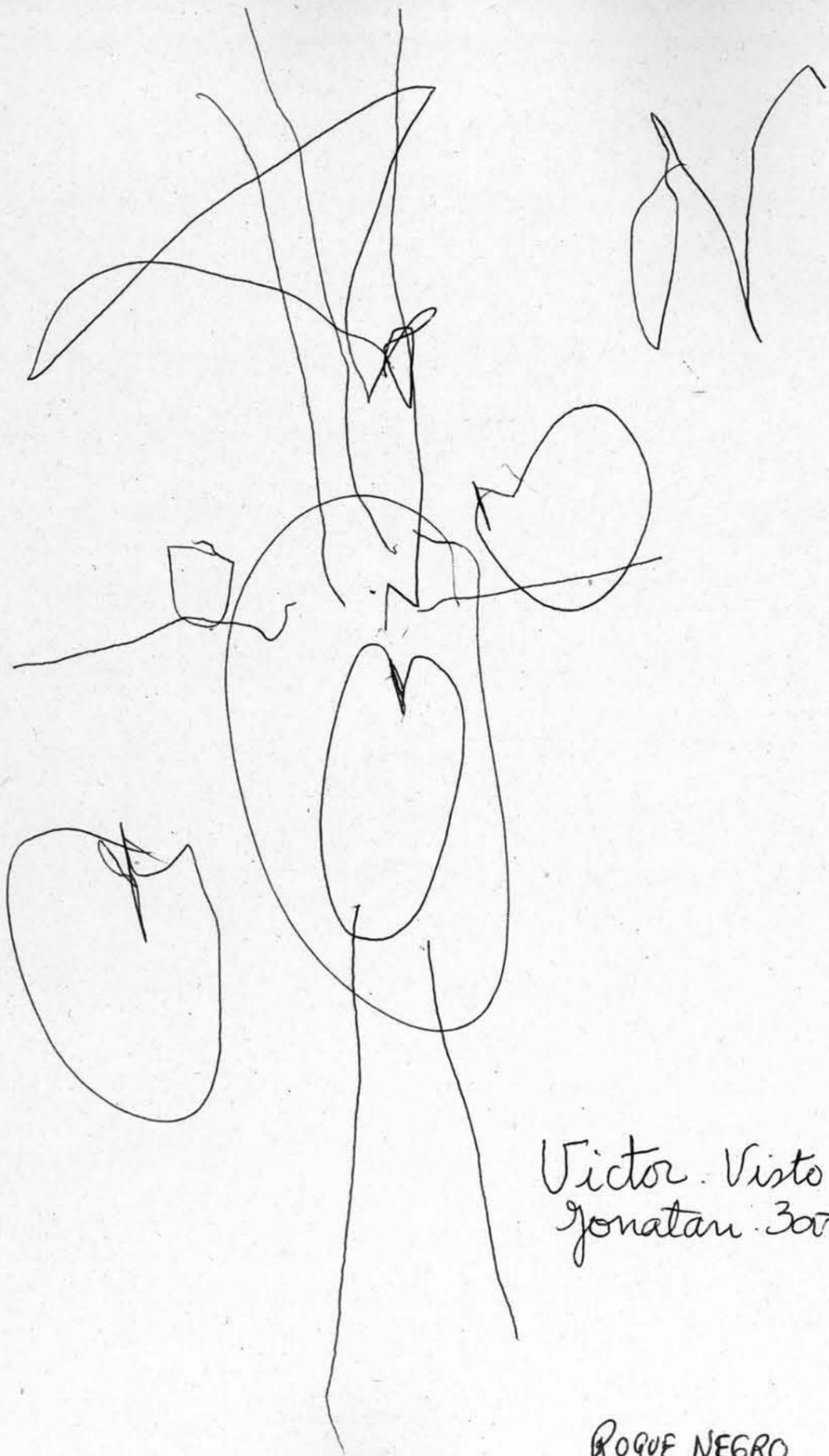


Mi señorita

Natalia González Siverio  
Infantil 3 años

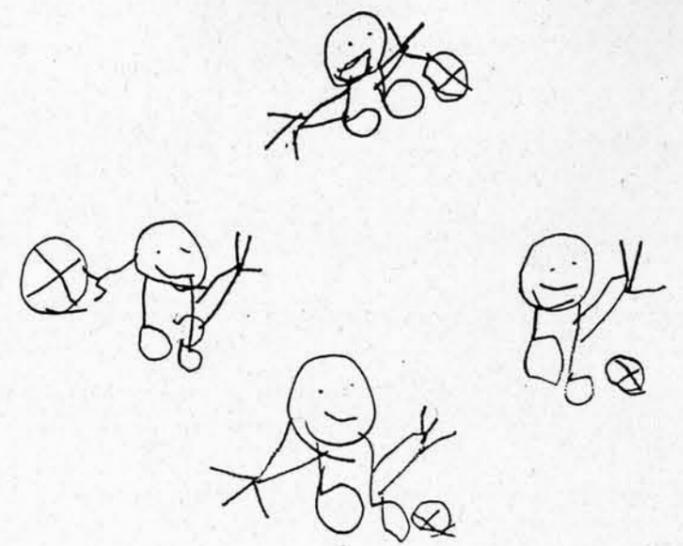


La escuela de Roque Negro, su  
Victor 3 años.

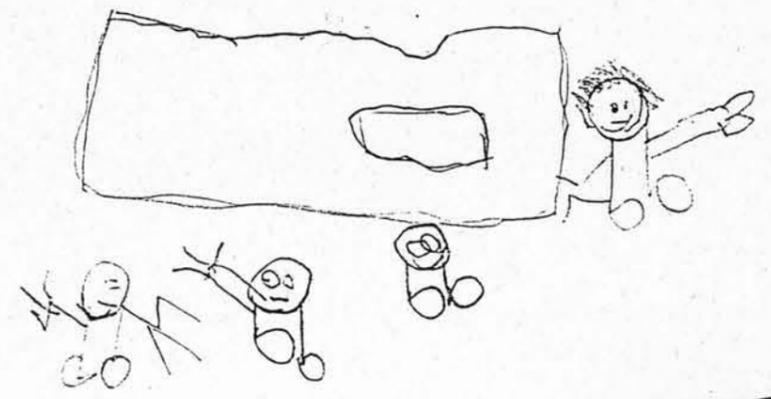


Victor. Visto por  
Jonatan. 3 años.

ROQUE NEGRO

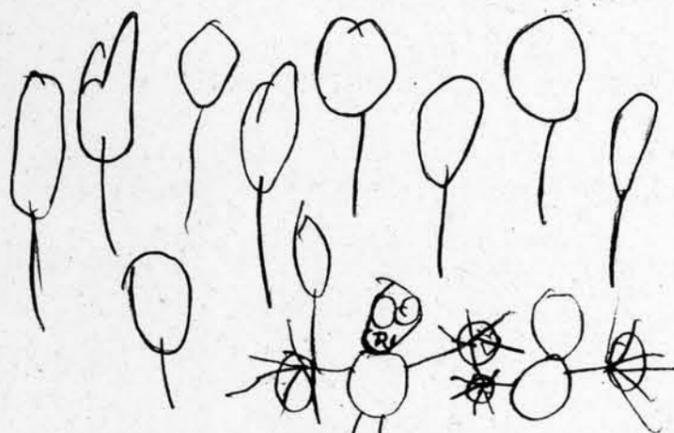


Un día en el "Poli"

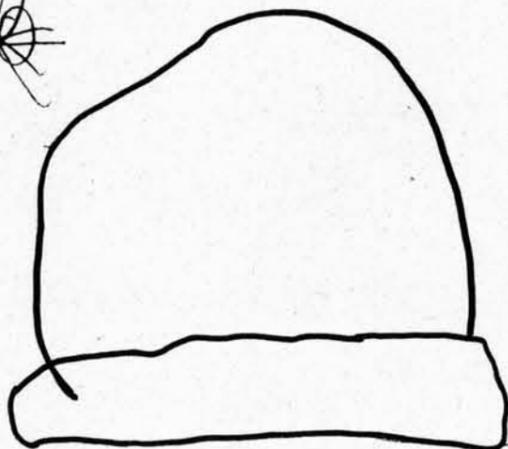


Barbara  
4 años  
Tagunana

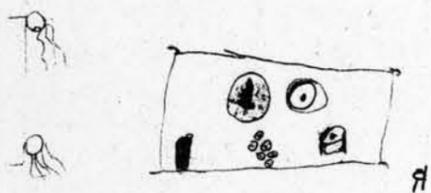
# 30 de mayo, día de Canarias



Sergio (5 años)  
Almáciga



Alejandro (4 años)  
Almáciga



Daida (7 años)  
Almáciga

¡CELEBRAMOS UNA FIESTA!

## La plaga del cigarrón

Nuestros abuelos recuerdan que hace unas cuarenta años aproximadamente sufrimos la plaga del cigarrón.

Ellas quemaban las suelas de yoma de las lanas para espantarlas y cogían cañas del barzanco y las asustaban para que no se comieran las ramas de papas, batatas y árboles.

A raíz de esto sacaron la poesía de la "plaga del cigarrón".

"Fue un día quince de octubre, con muchísimo calor llegaron a Tenerife la plaga del cigarrón.

Entraron por Santa Cruz, visitaron los teatros y como no cabían todas fueron a la plaza de las patas.

Subieron por la Cuesta, con mucha velocidad, para llegar a La Laguna y visitar la ciudad.

Llegaron a La Laguna, preguntaron qué hora son un viejo les contestó: las dos por la Concepción.

Estando en La Laguna se arrimaron a una acera, cogieron una guagua y se fueron a Las Canteras.

Estando en las Canteras se pusieron a contemplar y vieron las avionetas que iban a envenenar.

Como estaban en peligro se echaron a volar y se fueron a pasar en lo alto de Bajamar.

Llegaron a Bajamar visitaron las casetas

y don Julián de alquiler les cobraba dos pesetas.

Y pasaron por la Punta con mucho vuelo y terraz, y se fueron a pasar allí arriba en El Manchón.

Subieron con lanzallamas y encendieron

hogueras la mitad de las que iban cogieron

la borzachera y los pobres cigarrones, entre tanto humo y ruido de cacharras, se marcharon.



a la costa a comer plataneras en el campo de las Canarias. Las peones que las vieron les tiraron unos foquetes y se fueron a posar al algodón de Montete.

Allí arriba en la Florida, debajo de la Oubrada pusieron unas banderas aquí no me dejan nada.

Donde pusieron banderas ya no vuelven a poner porque fueron y se llevaron las naguas de mi mujer. La que se llevó las naguas tenía en la imaginación si me llega a coger a mí es tremendo el vacilón.

Y los pobres cigarreros, a tanto de hacer horas, se fueron pa las Montañas y visitaron a Cho Andrés y una cuara que tenía la cogieron de alquiler.

Y pasaron por Chinamata con el ruido de los pitos y fueron a las Caboneras a merendar en la venta de Juanito, Juanito muy apurado porque tenía el por

al noño, la mitad de las que iban se marcharon pa Taberno llegaron a Taberno y se comieron las manzanas

y fueron a repasar al pueblo de Taganana.

Y Cho Pepe el zapatero, el que vive en Portugal al vez tanto cigarrero el perdió de trabajar.

Y bajaron pa la playa con mucho vuelo y terraz preguntándole a la gente por el dueño del motor pues los pobres cigarreros, ellos quisieron navegar

y por el medio del camino se marcharon sin pagar.  
Fin.

Rinosa, Edgar / ALBA, Ruymán, Bibiana, Gristo, Delores,

Silberto, Cathayssa, Guacarmara, Marlón, Victoria

Xenifer, Samuel, Tatiana, Aaron, Guedy 2 Italla.

1er y 2º ciclo de Primaria. Taganana



## Un día en el Ayuntamiento



(En el despacho del alcalde Miguel Zerolo)

Llegamos al Ayuntamiento a las diez de la mañana y allí nos esperaba la consejera de asuntos <sup>sociales</sup> y nos enseñó todo el Ayuntamiento por dentro. Y nos llevó a la sala de espera y allí esperamos hasta que nos recibiera el alcalde.

El alcalde nos recibió en su despacho solo a la maestra con nosotros.

Y hablamos con Miguel Zerolo de nuestro colegio de todas las necesidades del colegio el alcalde llama al respon

sabale de mantenimiento y nos promete  
 tía que nos resolvería las necesidades  
 que tiene nuestro colegio.

El alcalde nos enseñó después el salón  
 de plenos y llamo al de protocolo que  
 se encargo de explicarnos el signifi-  
 cado del escudo de Santa Cruz y el  
 procedimiento de la construcción del  
 salón de Plenos.

~~Sergio Marrero Pérez~~ 5º Chamorga



Colegio: Ricardo Hodgson - Chamorga -  
 "Salón de Plenos - Ayuntamiento S/C."

### QUERIDO PAJOSAMI

Érase una vez un hombre que se llama Pajosami. Es flaco, alto, con los ojos canelos, muy alegre y sonriente. Pajosami vive en La Cumbre, dentro del Colegio.

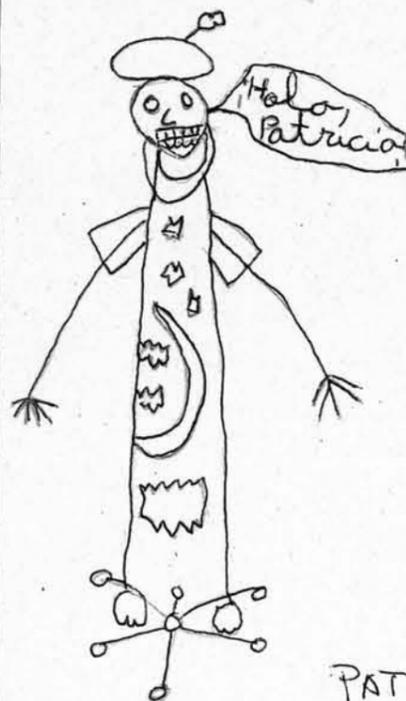
Un día, Pajosami salió del Colegio y fue a visitar a Natalia, Christian y Araceli. Jugaron a la pelota y con la bici. Almorzaron carne con papas fritas y ensalada; de postre, helado de chocolate y nata.

Más tarde, se fue a casa de Luz María y se quedó a merendar y a cenar; Pajosami le contó lo que había hecho en casa de los niños. Cuando se hizo de noche se fue a esperar la guagua, pero se encontró con Samuel y Patricia, que lo llevaron al Colegio en el coche de su padre.

Al día siguiente, fue a casa de Milagros, se tomó un café, y Mili le contó la película que había visto en la tele.

Pajosami volvió al Colegio con mucha ilusión de haber estado el fin de semana con sus amigos.

Yo quiero decirle a Pajosami que los niños del Colegio lo queremos mucho y estamos muy contentos de que sea nuestro amigo.



PATRICIA SUÁREZ SIGUT  
 2º de P. LA CUMBRE

## ¡QUÉ ILUSIÓN, VOY A DORMIR FUERA

Cuando la Profesora me lo dijo no me lo creía, ya que nunca había dormido fuera de casa.

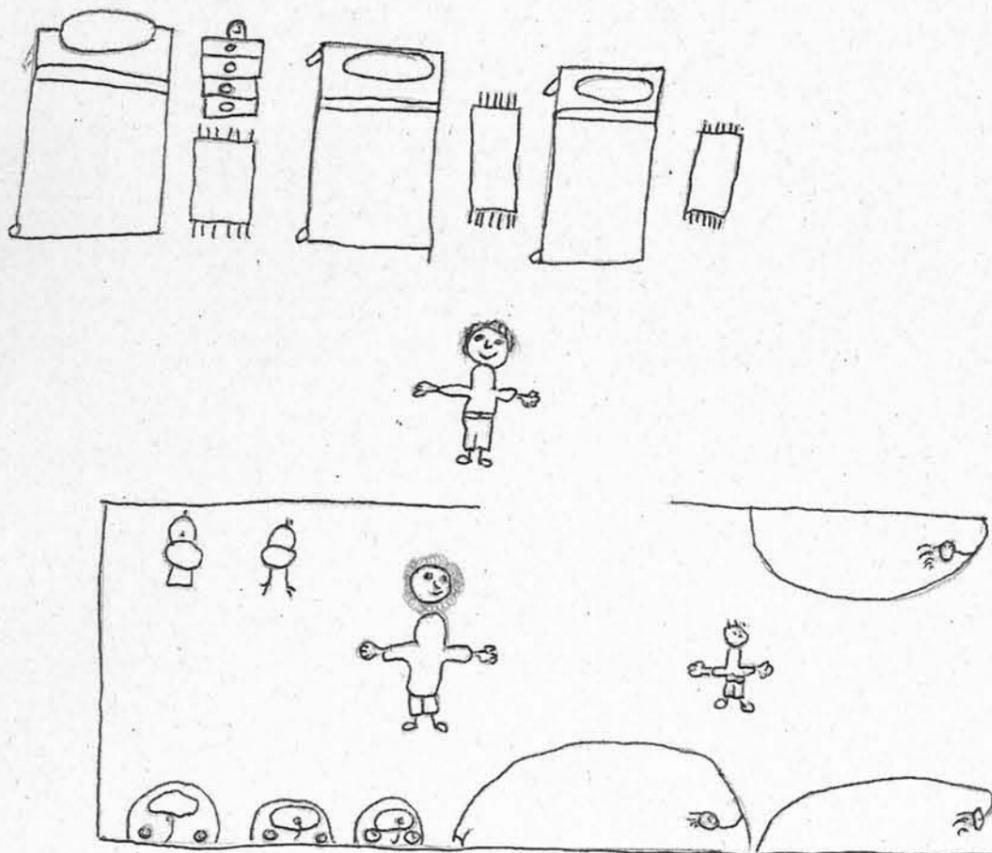
Sentí alegría, pero en el fondo, tristeza porque me iba a separar de mis padres. Se los dije y decidieron que fuera. Cuando me vaya, voy a echarlos de menos; estaré sin ellos, pero al menos me lo pasaré bien con mis amigos y Profesores.

La comida que comeré no estará preparada por mi madre, pero seguro que me va a gustar.

Espero que los Profesores jueguen con nosotros y nos manden a la cama un poco más tarde.

Y que se repita el próximo año.

Así me imagino que será mi primera salida a dormir.:



SAMUEL SUÁREZ SIGUT  
5º de P. LA CUMBRE

## DEJO PRIMARIA

Desde mi infancia hasta 6º de EGB he estado cursando en el colegio de la Cumbre, para mí ha sido una experiencia el haber estado en este colegio y lo voy a echar mucho de menos.

Milagros ha sido mi compañera desde infantil, y ahora que nos vamos a separar no nos veremos tanto como antes.

También voy a echar de menos a mis profesores/as, ya que los añoro de todo corazón:

Don Tomàs, Doña Fátima, Don Javier, Doña Camelia, Doña Angeles y mi maestra LUZ MARÍA.

Samuel es mi compañero y un niño trabajador en sus estudios, también le gusta un montón el fútbol ya que de mayor quiere ser futbolista.

Patricia es una niña guapa, estudiosa, trabajadora y muy buena niña.

Luz María me ha enseñado un montón y por esa razón se tanto.

Don Tomàs me ha enseñado casi todo el inglés.

Doña Fátima me ha enseñado mucha música y plástica.

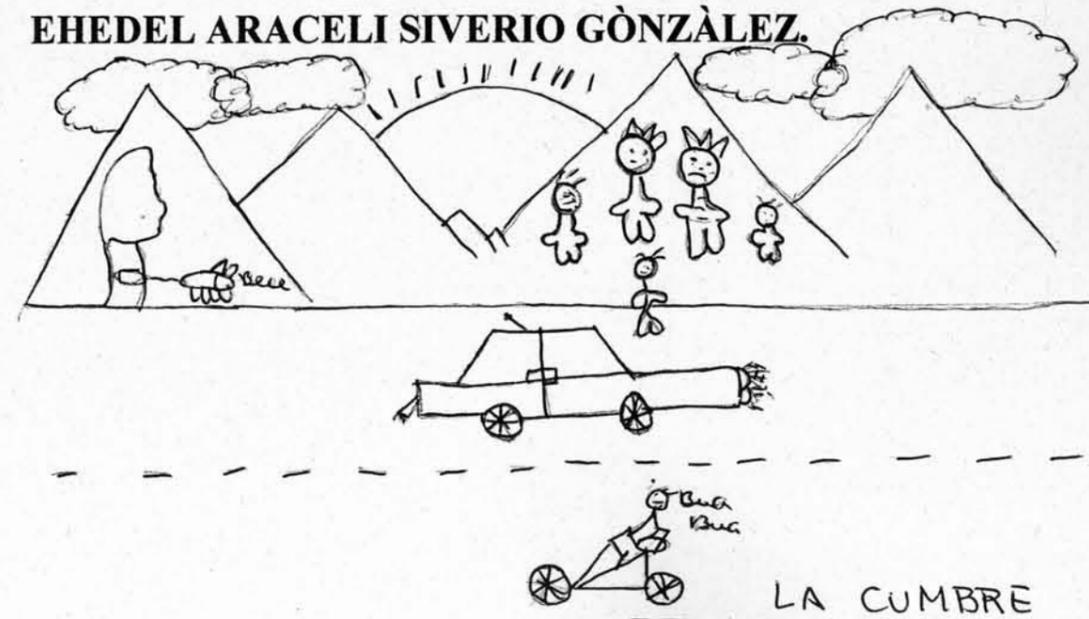
Doña Camelia es la mejor gimnasta que he tenido.

Don Javier es el orientador, ¡sabe un montón!

Doña Angeles me da religión y catequesis.

*viernes 26 de mayo de 2000*

## EHEDEL ARACELI SIVERIO GÓNZALEZ.



LA CUMBRE

**DEJO PRIMARIA**

Siento mucho cariño por la Señorita, porque ella ha sido como una madre para mi y para todos mis compañeros, y, aunque tengo que ir a otro Colegio – Cabrera Pinto o Tegueste, siempre vendré a visitar a la Maestra, y creo que en los otros Colegios no explicarán tan bien como la Señorita, porque al haber más niños, no entenderé bien lo que dirán. También el ambiente será distinto.

Echaré de menos a la Señorita, a Leli, Samuel, Patricia, Natalia y Christian. Sobre todo a Leli porque desde pequeñas hemos estado juntas y ahora irá a otro Colegio.

A mis otros Profesores y Profesoras los recordaré siempre: Don Tomás, Doña Fátima, Doña Camelia, Doña Lita y Don Javier, que han sido muy buenos conmigo.

Un recuerdo especial para la Señorita Margarita, que me dio Inglés hace tiempo.

Me despido con tristeza del Periódico "Anaga Cuenta", porque es la última vez que escribo en él como alumna de La Cumbre.

Espero que en el nuevo Colegio pueda hacer muchos amigos y amigas.

Un saludo para todos los Colegios de Anaga y el deseo de que los dejen abiertos durante muchos, muchos años para que todos los niños de Anaga puedan, como yo, estudiar y educarse cada uno en su barrio.

La Cumbre, mayo de 2000.

MILAGROS SIVERIO SIVERIO.

**CUENTO: La niña pobre**

Había una vez una niña pobre que vivía en una casa en el bosque con una ardilla. Los cristales de las ventanas estaban rotos y la puerta estaba roída por los ratones.

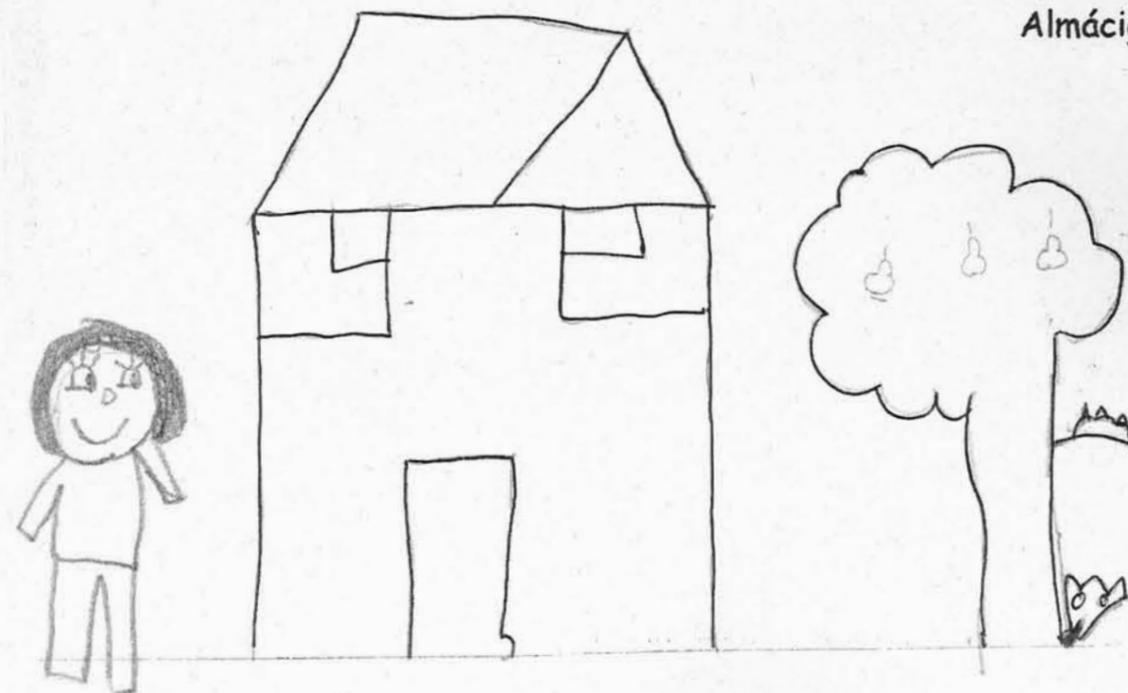
Se alimentaban de frutos secos y fresas.

Un día la niña se encontró con dos ancianos en un claro del bosque, como la niña iba mal vestida le preguntaron por sus padres. No, soy huérfana, contestó la niña.

¿Quieres irte con nosotros?, si pero con una condición, que me lleve a mi ardilla conmigo.

¡Claro que sí!, le dijeron los ancianos, y desde ese momento todos fueron felices.

Esmeralda (9 años)  
Almáciga



## LO QUE MÁS ME GUSTA DE LA ESCUELA.

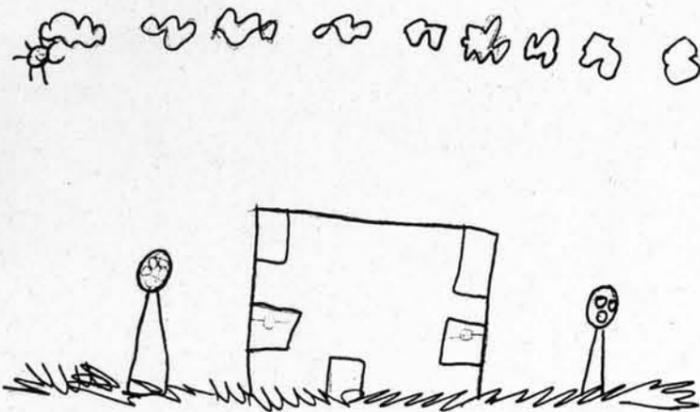
Mi escuela es grande y tiene dos pisos.

Lo que más me gusta de ella, es cuando salimos al recreo, también me gusta cuando nos leen cuentos y sobretodo la plástica.

Pero lo que más me gusta, son mis amigos: Daniel, Cecilia, Luis, Aitor, Alejandro, Belinda, Sergio y mi mejor amiga, Esmeralda. También me gusta ir a la escuela con mis hermanos Daida y Sergio.

En este curso vino una maestra buena y divertida, hicimos muchas cosas juntos: el portal de belén, cantamos, trasplantamos plantas de la clase, cuidamos de nuestras mascotas .

**Raquel (9 años)**  
Almáciga



**Sergio (6 años)**  
Almáciga

## VISITA AL COLEGIO DE TAGANANA

El otro día fuimos a visitar el colegio de Taganana. Salimos de Almáciga a las diez en punto.

Fuimos directos a la cancha, esperamos a los niños de la escuela de Taganana, y cuando llegaron comimos todos juntos.

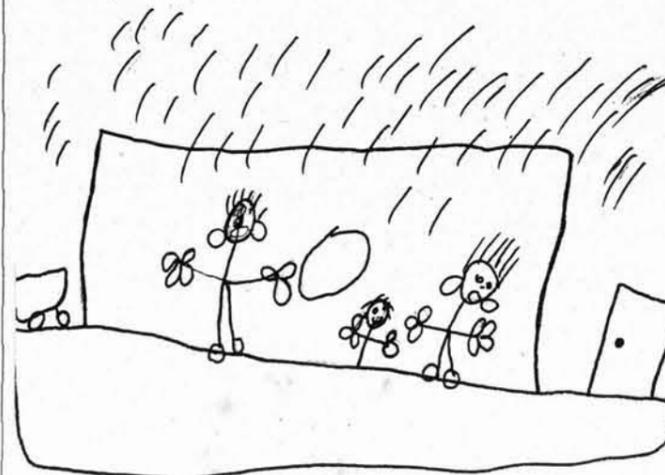
Vinieron unos maestros que nos enseñaron como hacer vasijas de barro y nos contaron la historia de cómo llegó la Virgen de Candelaria a Canarias. También jugamos a la pelota. De repente comenzó a llover y nos tuvimos que poner a cubierto.

Conocí a una niña llamada Patricia y nos hicimos amigas.

¡ Nos lo pasamos muy bien en Taganana!

**Cecilia (10 años)**  
Almáciga

**Luis (8 años)**  
Almáciga



**Aitor (4 años)**  
Almáciga

**Entrevista a ANGELITO, DUEÑO DEL BAR-RESTAURANTE**

**“ CASA DOMINGA “ de LA CUMBRE.**

¿Cuánto tiempo lleva abierto este Restaurante?

*50 años.*

¿Abre todos los días?

*Los fines de semana, nada más.*

El conejo frito que usted prepara es muy sabroso. ¿ La receta es suya o se la enseñó alguien?

*Sí, mi madre me la enseñó.*

¿Qué otros platos prepara usted?

*Puchero, bacalao, etc.*

¿Cuál es el plato que más pide la gente?

*Puchero y Escaldón.*

¿Cómo son los precios?

*Normales.*

¿Se gana mucho con un Restaurante?

*No, para vivir.*

¿Viene mucha gente a comer aquí?

*Sólo los fines de semana.*

¿En las Fiestas del Barrio hace algún plato especial?

*Sí, Carne de Cabra.*

Por último, ¿qué opina del posible cierre de nuestra Escuela?

*Pues, que no me gustaría que la cerraran y lo veo bastante mal.*

Damos las gracias a Angelito, y recomendamos a todos que vayan a comer allí.

MILAGROS SIVIERO y ARACELI SIVIERO, 6º de P.

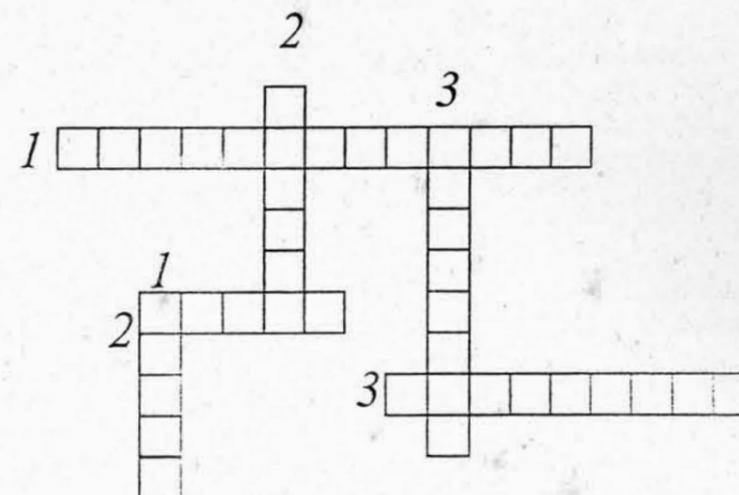


**CRUCIGRAMA**  
Demuestra lo que sabes.

- 1. Isla más próxima a África
- 2. Árbol Santo de los Bimbaches
- 3. Antiguos pobladores de la isla de El Hierro

Verticales

- 1. Paisaje cultivado de viña en Lanzarote.
- 2. Oficio que consistía en recoger hielo en el Teide.
- 3. Última erupción de Canarias.



TAEANANA

**"PASATIEMPOS"****ADIVINANZAS**

- 1) Garra, pero no de tigre, pata, pero no de buey.
- 2) Principio con a y no es que sin ser ave "vuela". ¿Quién será?
- 3) Una cara y dos manos pegadas en la pared. ¿Quién es?

**SOLUCIONES**

- 1) Garrapata
- 2) La abuela
- 3) El reloj

Busca el nombre de 7 deportes en ingles. ¿Serás capaz de encontrarlos?

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

- 1) Basketball
- 2) Football
- 3) Golf
- 4) Tennis
- 5) Swimming
- 6) Judo
- 7) Athletigs

Espero que lo hayas pasado bien. Ana Alicia de Roque Negro

**TABORNO****-VERSOS DE JOSEFA MARTÍN-**

*Las flores de mayo  
 se van a caer  
 la virgen María  
 las va a recoger  
 para hacerle la corona  
 al ángel de San Miguel .*

*Allá esta seña Magdalena  
 brinco dentro y brinco afuera  
 "jalando" por las "ternillas"  
 que para medir la caña  
 no le hace falta cuartilla.*

**TRABALENGUAS DE LA ESCUELA**

*Cubre la cebra su cuerpo,  
 saca su lengua la cobra,  
 come la hierba la cabra;  
 aunque la cabra cubre a la cobra  
 y la cebra cubre a la cabra,  
 cobra, cabra y cebra, se cubren.*

**¡ ATRÉVETE A DECIRLO RÁPIDO!**

Yo era tan pequeña que no lo recuerdo.  
Recuérdemelo ustedes, papá y mamá.

Según me cuentan, cuando nací era ..... del día 13 de Abril de 1995, en Santa Cruz a las 16:10.  
El día estaba soleado Mamá estaba acompañada de Papá, Mari, Tono  
Pesaba 3.105 kilos y medía 53 cm.  
Lo que más hacía de bebé era Comer y dormir  
Me llamaron Christina porque le gustaba mucho a mamá  
Antes de nacer pensaban que era Año  
Cuando nací, la leche con la que me alimentaban era de mi mamá

ESTA FOTO

CUANDO ERA BEBÉ

ASÍ SOY AHORA



Me salió el primer diente a los 5 meses. Empecé a caminar a los 14 meses.

Explíqueme alguna anécdota graciosa o algún hecho importante de cuando tenía menos edad.

No fuise ningún modelo de chupa, no me gustaban. Cuando tenía unos cuantos meses, empecé a chupar me dos dedos, así que cuando tenía sueño o estaba cansado ensaquida los dedos en la boca. Afortunadamente ya no lo hago.

Yo pesaba al nacer 3.105 kilos.  
Y ahora peso 22 kilos.

Yo medía al nacer 53 cm.  
Y ahora mido 1.19 cm.

Ustedes son las personas más importantes para mí, les pido que cada día podamos querernos un poco más, porque hasta ahora eso me ha ayudado mucho.

Yo era tan pequeña que no lo recuerdo.  
Recuérdemelo ustedes, papá y mamá.

Según me cuentan, cuando nací era ..... del día 3 de octubre de 1995 en Santa Cruz a las 12:00 horas.  
El día estaba soleado Mamá estaba acompañada de Papá, Mari, Tono  
Pesaba 3.334 kilos y medía 53 cm.  
Lo que más hacía de bebé era no comer, llorar, no dormir  
Me llamaron Natalia porque le gustaba a Papá  
Antes de nacer pensaban que era aña  
Cuando nací, la leche con la que me alimentaba era de mi mamá

ESTA FOTO ES DE CUANDO ERA BEBÉ

ASÍ SOY AHORA



Me salió el primer diente a los 9 meses. Empecé a caminar a los 14 meses.

Explíqueme alguna anécdota graciosa o algún hecho importante de cuando tenía menos edad.

Mi mamá me tenía que dormir en sus brazos, porque si no no me dormía, luego me acostaba en la cuna. Eso lo hacía hasta que tuve casi los dos años.

Yo pesaba al nacer 3.335 kilos.  
Y ahora peso 15 kilos.

Yo medía al nacer 53 cm.  
Y ahora mido 1.02 cm.

Ustedes son las personas más importantes para mí, les pido que cada día podamos querernos un poco más, porque hasta ahora eso me ha ayudado mucho.

ENTREVISTA A DOÑA OLGA, LA CABRERA DEL FRONTÓN, abuela de Cristo, Saray y Natalia alumnos de la escuela

Como les habíamos comentado en el periódico anterior hemos preparado y realizado esta entrevista.

¡Hola Doña Olga!, le vamos a hacer unas preguntas para conocer su trabajo y publicarlo en el periódico ANAGA CUENTA

-¿Desde cuándo se dedica a este trabajo?

Desde siempre

-¿Le ayuda alguien al cuidado de las cabras?

Me ayuda mi hijo Raúl, compartimos el trabajo.

-¿Dónde tiene usted sus cabras? ¿Y dónde viven mejor?

En el Frontón, las lleva a pastar por los alrededores, ahí viven mejor.

-¿Cuántas cabras tiene?

por ahora 50, el próximo año 20, porque voy a estar sola, Raúl se va a trabajar.

-¿De cuánto en cuánto las ordeña?

De una en una y a mano.

-¿Tiene ordeñadora? ¿Y no la cree necesaria?

No, "si y no", "con las manos mismas"

creo que es mejor, cuando me vea sola quizá la creo que es mejor, quizá la creo que es mejor.

-¿Cuántos litros saca de cada cabra aproximadamente al día?

por las hay cabras que dan de 1/2 a tres litros.

-¿Cuándo dan más leche? ¿Tiene algún secreto para que den más leche?

Depende del tiempo. No solo el tiempo,

luego se que pueden comer bien.

-¿Qué les da de comer?

Hierba y un papete de rallo que cojen ellas

\*Es mejor a mano y se ve más fácil si la leche está mala.

-¿Qué vende de las cabras?

Cuando no vale para dar leche, cabritos

y el queso

-¿Tiene comprador fijo para sus productos?

Para los queso sí.

-¿Tienen todas nombres?

Si todas las más bonitas "la Jacifa" (de Arago) "la dorada", "la almendra", "Escaliche" ...

-¿Cuándo paren sus cabras? ¿Cuántos baiños tienen?

la mayoría en diciembre. Tienen 1, 2 y a veces 3.

-¿Cuántos meses tienen de preñez?

Cinco meses.

-¿Cómo organiza su trabajo a lo largo del día?

Ordeno al mediodía, después de las 10, con Raúl

después yo hago el queso y Raúl suelta las cabras y luego las cabras.

-¿Le gusta su trabajo?

Sí, "si no me gustara, no lo haría"

-¿Quién hace el queso?

Normalmente yo, lo hago yo y me lo como.

y está

"buenísimo"

ESCUELA DE TABORNO



**LA HISTORIA DE  
LAS FIESTAS:  
Las Carboneras**



En el año 1929 se empezó a construir la iglesia de Las Carboneras, la primera piedra fue puesta por Don Ramiro Pérez y Don Valentín Pérez.

Después de varios años de haberse construido se volvió a reconstruir en el año 1948.

Cuando se reconstruyó la iglesia se presentó el Obispo Fray Albino el cuál donó la campana y la imagen de San Isidro a condición de que la iglesia se hiciera lo suficientemente grande para que todos los vecinos del pueblo pudieran acudir a misa, en ese mismo año la 2ª profesora del pueblo Doña Lola Rojas Ríos donó la imagen de la virgen Santa María de la Cabeza.

Después de haber cumplido con la condición impuesta por el Obispo en el año 1930 se inauguró la Iglesia y a su vez se celebró la 1ª romería.

La 1ª romería fue realizada por Don Antonio Rojas primer alcalde de Las Carboneras.

En ese entonces no había carretera y el ganado para asistir a la romería venían por diversos caminos desde diferentes pueblos.

Las fiestas eran amenizadas por un altavoz, el cual se traía desde Valle Guerra hasta la Cruz del Carmen en coche y luego lo bajaban a hombros Don Isaac y Don Amado los cuáles se unían a las parranda callejeras que venían desde la Punta, San Andrés y otros lugares.

Los ventorrillos eran hechos con palos y eran forrados con helechos.

Los fuegos de artificio se empezaron a exhibir más o menos al mismo tiempo que comenzó a celebrarse la Romería.

Como no se había hecho la carretera los bailes se celebraban en diferentes casas del pueblo.

Taller de informática de Las Carboneras



**ALUMNOS DE LAS CARBONERAS EN EL AÑO 1954-1955**

*La fotografía fue tomada en la bodega de Francisco Alfonso.*



En esta foto podemos destacar a: Fabio, Valeria, Gloria, José Manuel, Guillermo, Carmen, Daniel, Montserrat, Felisa, Cirilo, Santiago, Pura..., acompañado de la profesora Doña Aurelia.



# GRANDES FIESTAS

**SABADO, 24 DE JUNIO**

A las 11 de la noche **Procesión** de los Patrones. **Quema de Fuegos Artificiales** y a continuación **Gran Verbena** amenizada por la **Orquesta Acapulco**.

En Honor a:

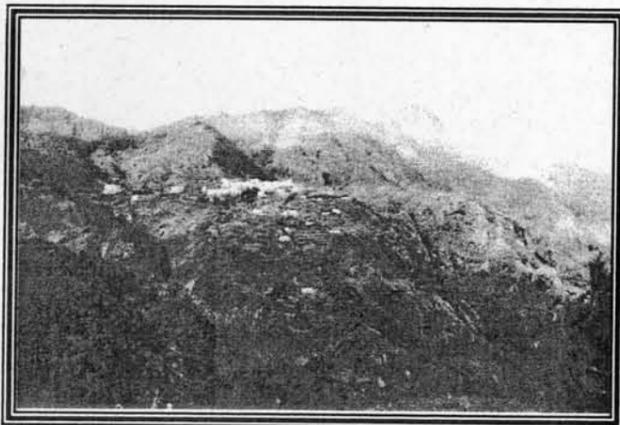
**San Isidro Labrador**  
y  
**Santa M<sup>a</sup> de la Cabeza**

**DOMINGO, 25 DE JUNIO**

A las 3 de la tarde **Feria y Bendición del Ganado**.  
A las 5 de la tarde **Gran Verbena** amenizada por la Orquesta: **SABROSOS DE ANAGA**.

## LAS CARBONERAS

### 2000



**VIERNES, 30 DE JUNIO**

A las 6 de la tarde: **Festival Infantil** con la actuación de: **CIRCOLANDIA SHOW, DOG FAMILY**

**SABADO, 1 DE JULIO**

A las 10 de la noche, **Gran Verbena** amenizada por dos grandes orquestas: **LOS GUANCHES** y la **SONORA OLIMPIA**.

**DOMINGO 2 DE JULIO**

A las 9 de la mañana salida del barrio de la **Excursión de la 3<sup>a</sup> Edad**, visitando varios puntos de la isla, con regreso a las 3 de la tarde, sirviéndose a continuación un **Brindis en su honor**.

A las 5 de la tarde **Gran Festival** de variedades con las siguientes actuaciones: **MARIACHI TAMARINDO, PROFESOR URGEL Y TINO GONZÁLEZ**.

# Grandes Fiestas

## Ntra Sra. de Candelaria

# el Batán 2.000

Año: La Laguna



Religión de Fiestas



**VIERNES 14 DE JULIO**

A las 8:30 de la noche **Fiesta de Encuentro a Roca**.  
Actuación: **Sabrosos de Anaga**.  
Daniel Hernández, Tino Márquez (artista de Madrid), Humor del Goyto (artista Andaluz), Soledad Vicente Rey, Presentadora: Noemí Hernández de Razo. Club: coordina la gala. Españoles 7.1944.

**SÁBADO 15 DE JULIO**

A las 10:30 de la noche: **Procesión de la Patrona**.  
A las 11:00 **Fuegos Artificiales** a continuación **Gran Verbena** amenizada por los **Sabrosos de Anaga**.

**DOMINGO 16 DE JULIO**

A las 13:30 horas: **Santa Misa** a continuación **procesión de la Patrona**, seguidamente **Verbena de Tarde y Noche** por la Orquesta **Españoles**.

**VIERNES 21 DE JULIO**

A las 7 de la tarde: **Tradicional encuentro de lucha entre sobreros**, y **caída del barro a continuación** **gala de papeles** **proba y baile**.  
- **Festival de Perrandas** y **verbena** por el **Blo. Telde**.

**SÁBADO 22 DE JULIO**

A las 12 de la mañana: **En el campo del Rey** **Fuertes** **entrecorridos y caídas**.  
A las 11 de la noche: **Gran Verbena** popular amenizada por las Orquestas **Sonora Olimpia** y **Acapulco**.

**DOMINGO 23 DE JULIO**

A las 14:00 horas: **Presentación de platos típicos y comida variada**.  
- **Festival de Rondallas**.  
A continuación **Gran Verbena** amenizada por el **trío Diamantes**.

**LUNES 24 DE JULIO**

A las 10:30 de la noche: **Gran Verbena** amenizada por la fabulosa Orquesta **Cebanas** y **Sabrosos de Anaga**.

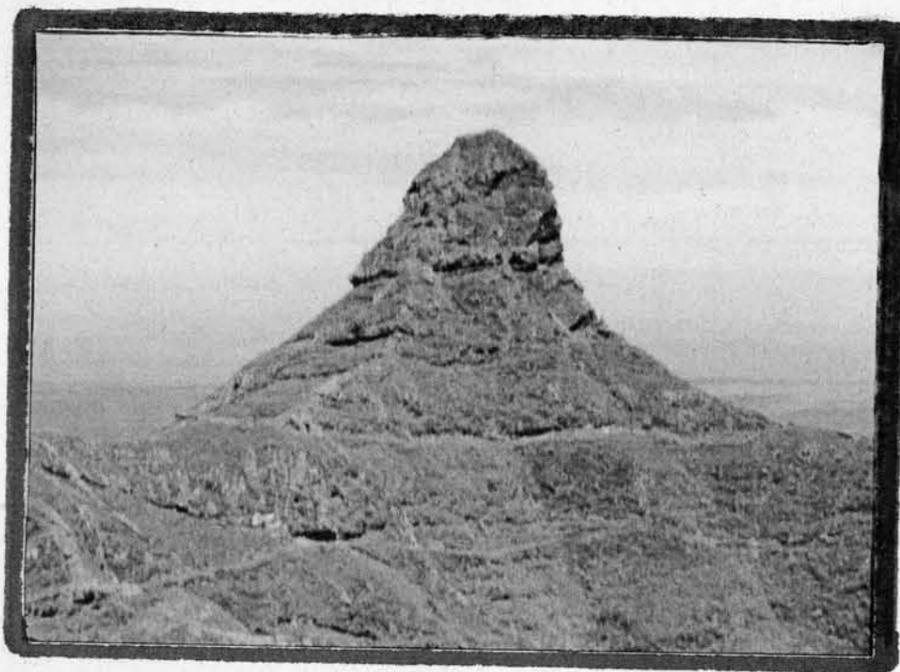
**MARTES 25 DE JULIO**

A las 14:30 de la tarde: **Juegos Infantiles**.  
A las 18:00 horas: **Festival infantil** donde actuarán el grupo **"Clisopos"**, los **Parasols Ph y Pon**, **Méjica de Luzer**, canciones **Mexicanas** con el solista **Michael**, presentadora **Tere Alonzo**, a continuación **gran chocolatada** y **duendes** para todos los niños **coordina la gala** **Españoles 7.1944**.

**SÁBADO 29 DE JULIO**

A las 8 de la mañana: **Excursión de los ancianos**.  
A las 3 de la tarde: **comida de hermandad**.  
A continuación **actuaciones variadas**: la solista **Jessica Negrián** etc.  
**Gran Verbena de Tarde** con el **trío Diamantes**.  
Corta **Fin de Fiestas** **Gran Verbena** amenizada por **Los Sabrosos de Anaga** y **CLISOPOS**.

## Fiestas en Honor a San José - de Taborno 2.000 -



### ACTOS RELIGIOSOS

Durante los días 10, 11 y 17 de Junio

#### Sábado día 10

- A las 22 horas: Función Religiosa y procesión.

#### Domingo día 11

- A las 13 horas: Función Religiosa y Procesión con el recorrido habitual.

### ACTOS POPULARES

#### Sábado día 10

- A las 22:30 horas: Quema de fuegos de artificio, acto seguido y con mucho gusto les ofrecemos una gran verbena amenizada por los Sabrosos de Anaga.

#### Domingo día 11

- A las 16 horas: Festival Folklórica con la actuación de varios grupos.

- A las 18 horas: Vebena popular, amenizada por la "Orquesta sabrosos de Anaga"

#### Sábado día 17

- A las 9 horas: Excursión a varios puntos de la Isla, y al regreso al barrio Fiesta Infantil y varios actos festivos

## RUTA: PICO DEL INGLÉS - JARDINA

- Cándida Siverio Felipe  
- David Delgado González  
- María Candelaria Rojas Siverio

**LOCALIZACION:** Vertiente Norte del Macizo de Anaga.

Para acceder a esta ruta hay que subir por el frondoso monte-verde, Monte de las Mercedes. Después de pasar por La Cruz del Carmen se llega al Pico del Inglés, donde se encuentra un conocido mirador, desde el cual se pueden contemplar diferentes caseríos, como por ejemplo: Casas de la Cumbre, Roque Negro y Afur; además de una amplia vista que se extiende por los montes de laurisilva, entre ellos el Monte de Aguirre.

Aquí, en el Pico del Inglés, se toma un sendero bien señalizado desde el que se llega a un cruce de tres caminos: Valleseco, Catalanes y Jardina; hay que seguir el último.

### - GRADO DE DIFICULTAD:

El camino amplio y se halla en buen estado, siendo apto para recorrerlo todo el mundo, incluyendo a niños y personas mayores; no obstante, es fácil encontrar algunos tramos del suelo húmedos, debido a que la frondosidad del bosque dificulta la penetración de los rayos del sol; por ello se recomienda caminar con precaución, despacio y tranquilamente, disfrutando de la Naturaleza.

### - FLORA:

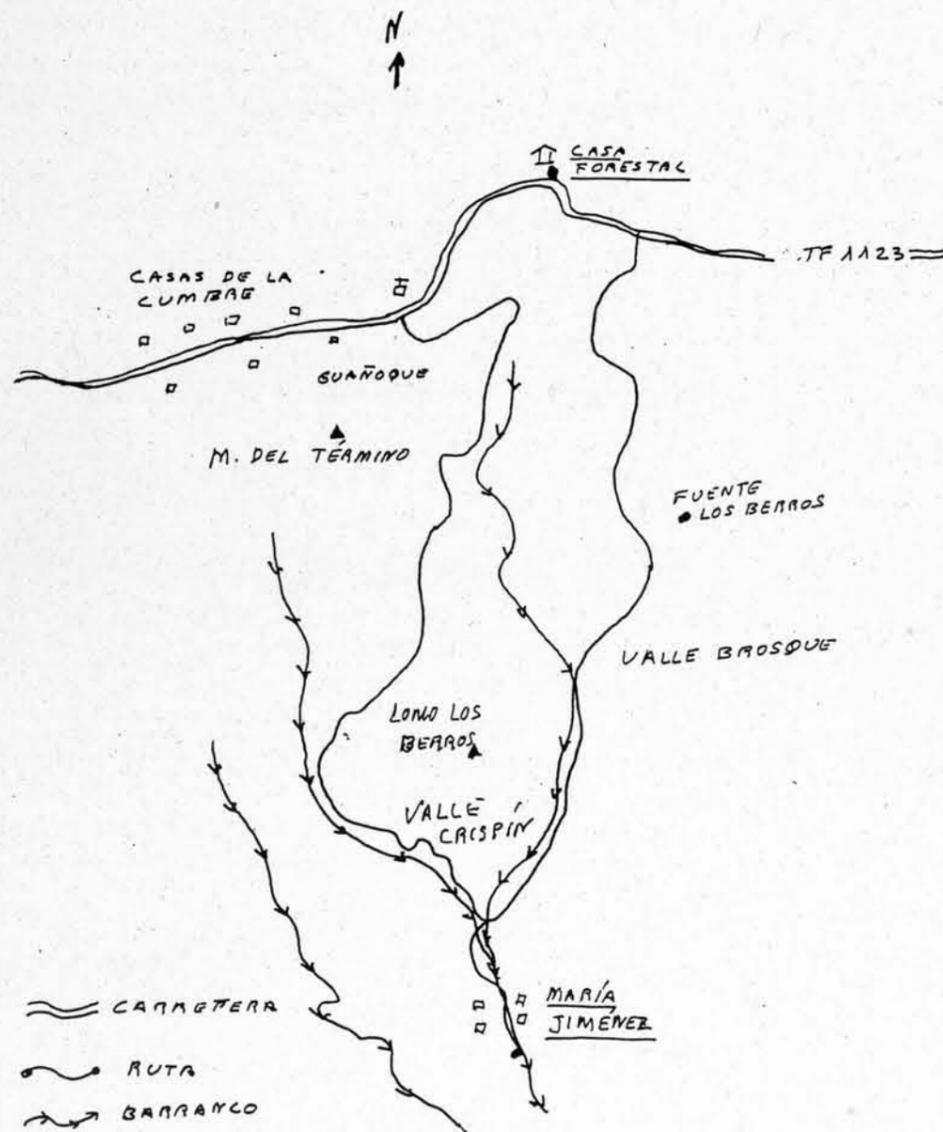
En su comienzo, el camino se adentra en un túnel de lauráceas, destacando entre ellas el tejo, la hija, el acebiño, etc., muchos de ellos con sus troncos y ramas cargados de líquenes; entre las plantas de menor tamaño se encuentran las magarzas y trebinas, además de una gran cantidad de zarzas y pencas. Los eucaliptos, especie introducida, pueblan algunos tramos del lugar.

### - FAUNA:

Existe la posibilidad de observar algunos animales, a lo largo de la ruta, tales como: conejos, perdiz moruna, paloma rabiche y paloma turquí, de esta última también se puede oír su canto; existen, además varios tipos de lagartos, y en las proximidades del pueblo de Jardina se encuentra un panel de abejas, cabras y otros animales domésticos.

### - ACTIVIDAD HUMANA:

Durante el recorrido no se ve ningún tipo de poblamiento, pero una vez terminado el camino del monte, se divisa un conjunto de viviendas alejadas del pueblo, muchas de ellas cuevas habilitadas y otras casas típicas antiguas rodeadas de huertas, plantadas de papas, batatas y otros cultivos propios del abastecimiento doméstico, intercalados con nispereros, manzaneros, higueros, castañeros, etc. A este pequeño caserío se puede acceder por una pista sin asfaltar que lo comunica con Jardina.

CASA FORESTAL — MARÍA JIMÉNEZ

## EL GUISADO DE LOS ÑAMES DE LOS "MANANTIALES" DE ANAGA

Antonio C. Perdomo Molina.

Geógrafo e Ingeniero Técnico Agrícola. Agente de Extensión Agraria de La Laguna. Cabildo Insular de Tenerife.

\*El presente artículo está basado en la comunicación presentada a las III Jornadas de Debate y Estudio de Artesanía de Pinolere (La Orotava).

### INTRODUCCIÓN

En Canarias conocemos por ñame a una planta que en el resto del mundo recibe diversos nombres, aunque más popular es el de "taro". El origen de la planta se sitúa tradicionalmente en el sudeste asiático, aunque algunos autores apuntan la posibilidad de que también existiesen de manera independiente en Nueva Guinea. Su expansión por el mundo pasó por la India, Arabia y Egipto (hacia el 500 a. C ya era un cultivo importante en el Valle del Nilo). Será desde el Mediterráneo desde donde partirá hacia América, después de la colonización europea de aquel continente.

Anaga es la segunda zona de cultivo en cuanto superficie de Canarias. En ella el cultivo presenta algunas singularidades con respecto a otros lugares, aunque en general comparte múltiples labores, costumbres y tradiciones. En Anaga al terreno de cultivo destinado a las ñameras se le denomina "manantial", superando el sentido usual de lugar donde nace el agua.

La ñamera es una planta perenne, posee un tubérculo central (botánicamente a este órgano se le denomina "cormo"), que es la parte tradicionalmente consumida en Canarias, de él brotan los cormos secundarios, las raíces y las hojas. Las amplias hojas, gruesas, acorazonadas, situadas al final de un largo y grueso peciolo, dan imagen de frescor a los barrancos de Canarias. Es sencillo para cualquier canario establecer la relación barranco/ñamera/agua, en el caso de Anaga podemos decir sin lugar a dudas que los ñames caracterizan el paisaje de estos ecosistemas húmedos.

La llegada de los ñames a Canarias se encuentra en discusión. Bethencourt Alfonso no duda en señalarla como una planta guanche. Lo que no parece dudarse es que su introducción se debió a manos portuguesas, estando también presente desde hace siglos en las islas macaronésicas de aquella nacionalidad (Azores y Madeira).

La primera cita histórica que hemos encontrado para Canarias se remonta al año 1535. En aquel momento los ñames eran considerados una comida para pobres, que ayudaba a mitigar la periódicas hambrunas de la época. Será más tarde cuando el consumo de los ñames quede relegado a plato especial en ciertas fiestas como Navidad o Carnavales.

### ÁREAS DE CULTIVO Y SU IMPORTANCIA EN EL AGROSISTEMA DE ANAGA

El área de cultivo principal en Anaga se sitúa en los manantiales del Lomo los Dragos/Tornero. Allí se cultivan unos 7.000 m<sup>2</sup>. Históricamente existieron ñameras en prácticamente todas las cuencas del macizo. Hoy sólo quedan algunos manantiales en Bejía,



Los Morales, Afur, Taborno, Roque Negro, Taganana, Almaciga y Benijos. En los Valles del sur sólo en Catalanes y vestigios asilvestrados en muchos otros barrancos, entre los que destacan los del Barranco del Cercado. Las causas se relacionan con el general abandono de las actividades agropecuarias en Anaga, además de por la disminución de los recursos hídricos del mismo.

La producción de la Isla, no superior a los 125.000 kilos, no es suficiente para cubrir las necesidades de la misma, por lo cual cada año se importan, procedentes de la isla de la Palma, una cantidad que podemos calcular próxima a los 100.000 kilos. La cosecha principal se centra en las fechas de Navidad y Carnavales, aunque semanalmente en la zona de Anaga se comercializan durante todo el año entre los 100 y los 150 kilos.

El ñame debe situarse dentro de la economía de subsistencia en que se desarrolló la actividad económica de Anaga hasta bien entrado el siglo XX. Como importante recurso energético y como fuente de ingresos por la comercialización que se hacía en los principales núcleos de población de la Isla, la posesión de un manantial era considerada un bien patrimonial muy valorado. Fruto de este valor los manantiales se han subdividido por el afán de dejar a todos los descendientes acceso a este recurso. Hoy encontramos parcelas diminutas de menos de 20 m<sup>2</sup>.



### EL GUISADO DE LOS ÑAMES.

Una de las prácticas que proporciona un importante valor añadido a la producción de Anaga es el guisado. En Gran Canaria son consumidos en fresco, como verdura del potaje, mientras que en el mercado natural de los ñames de Anaga, la isla de Tenerife, se consumen guisados, como guarnición de pescados principalmente o como postre en Navidad y Carnavales. En otros lugares, como en Hawaii, se consumen también los tallos y hojas, en sopas o como guarnición de carnes y pescados.

El guisado suele ser realizado por el propio agricultor. En algunos casos la producción es vendida en crudo a "gangoberos", normalmente productores también, que recogen la producción de otros, realizando éste la labor de guisado y vendiendo la producción obtenida. Se vende a unas 350 pesetas en crudo y 600 pesetas guisado. Como veremos la labor es bastante engorrosa y es necesario disponer de un lugar apropiado para realizarla, pero ha de tenerse en cuenta que el guisado hace que el valor de un kilo de ñames casi se duplique. El procedimiento en Anaga guarda muchas semejanzas con la descripción del proceso que Bethencourt Alfonso hacía a principios de siglo.

Una vez recolectados se dejan 8-10 días para después guisarlos, si no "*se desmigajan*". Aunque en el propio terreno se raspan los cormos con un cuchillo, para dejarlos limpios de tierra y raíces, es necesario antes del guisado proceder a lavarlos con agua, mediante un energético cepillado. Posteriormente se dejarán secar unos 2 días antes de la cocción.

Los ñames se guisan en bidones, los tradicionales son los de aceite de 200 litros. En algún caso se han adaptado bidones de cerveza de acero inoxidable para esta labor, lo que la facilita al tratarse de un volumen más manejable, y la hace más higiénica al ser más fácilmente lavables. El combustible que se emplea es la leña. Se comienza a dar fuego a primera hora de la mañana y hasta la noche hay que estar alimentando el fuego constantemente para que no se apague. Luego se deja toda la noche con las brasas, de tal forma que por la mañana aún están calientes. Este reposo sobre las brasas es fundamental para que quede en su punto.

En el fondo del caldero se colocan unas ramas de brezo a las que se ha quitado las hojitas para que al sacarlos no se peguen y estropeen. Se les pone también una "*muñequilla*" o trapo amarrado, con cenizas de madera en su interior, normalmente de brezo, con el objeto de que el producto adquiera la coloración que le es propia. En otros lugares de la isla de Tenerife, por ejemplo en Valle de Guerra (La Laguna), se empleaba para separar el ñame del fondo del bidón "borujos" (engazos) de los racimos, y para dar color rojizo, trozos de ladrillo o telas rojas.

El guisado de las primeras 5 ó 6 horas se hace con fuego vivo, con el fin de que "*bote las babas*", es decir, que se desprenda de los cristales de oxalato de calcio que le confieren a los ñames crudos el carácter irritante. Durante este tiempo para facilitar la eliminación de estos compuestos, se va añadiendo agua. El agua se añade bien fría o caliente, existiendo disparidad de criterios a este respecto, ya que hay quien piensa que si el agua no está templada el ñame se "*engruda*", perdiendo calidad. Para ello se dispone de un recipiente sólo con agua junto a los bidones donde se están guisando.

Al agua es preciso añadirle sal a razón de ½ kilo para 25 litros de agua, o 1'5 kilos para 90 kilos de ñames. No es necesario removerlos durante el guisado. Se debe colocar encima unas hojas, por ejemplo de col, o un paño limpio, para evitar que se dessequen por encima y ennegrezcan.

Los cormos a los que no les llegó bien el agua durante el cultivo, quedan flotando en el agua de la cocción. No se guisan bien, obteniéndose un producto duro, amargoso, con vetas, de pésima calidad. A estos ñames se les denomina "*morrollos*". Una vez guisados es necesario venderlos rápidamente puesto que no se conservan muchos días, como máximo 10 ó 12 días.

## AGRADECIMIENTOS

Los protagonistas de estos paisajes de Anaga son los agricultores que han mantenido en cultivo los "manantiales" a pesar de los malos años y los trabajos, entre ellos hemos de agradecer especialmente las informaciones dadas por:

- D. Guillermo Martín Alonso - VII/1998.
- D. José Santana Fernández (Pepín) - VI/1998.
- D. José Déniz Rojas - XII/1999.
- Dña. Lucina Suárez García - XII/1999.
- D. Miguel Rodríguez González - XII/1999.
- D. Clemente Déniz Rojas - XII/1999.

## BIBLIOGRAFÍA

- BETHENCOURT AFONSO, Juan. (1912). Historia del pueblo guanche. Tomo I, II y III. Edición de 1991 anotada por Fariña González, M. A. Francisco Lemus Editor. La Laguna.
- GARCÍA FARIÑA, Sandra María. (1998). "Una experiencia de contacto con sistemas agrarios de Anaga: Chinamada y las Carboneras (Tenerife, octubre 1995 - octubre 1996)". Tenique. n° 4. Pp 331/346.
- MONGE BAILÓN, Joaquín y PÉREZ CABRERA, José Arnoldo. (1995). El ñame: aspectos generales y su cultivo en Canarias. Ed. Excmo. Cabildo Insular de La Palma. Ilmo. Ayuntamiento de San Andrés y Sauces. Centro de la Cultura Popular Canaria. Santa Cruz de Tenerife.
- OSSUNA Y VAN DEN-HEEDE. (1887). "Viaje a Anaga (Tenerife)". La ilustración española y americana. n° XXVII, XXVIII y XXIX. Recogido íntegro en OSSUNA Y VAN DEN-HEEDE. (1889). La inscripción de Anaga (Tenerife). Imprenta de Anselmo J. Benítez. S/C de Tenerife.
- RODRÍGUEZ PÉREZ, Carlos M. (1990). El cultivo del ñame en Canarias. Ed. Consejería de Agricultura y Pesca del Gobierno de Canarias. Cuaderno de divulgación n° 2/90. Santa Cruz de Tenerife.
- VIERA Y CLAVIJO, José. (1982). Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias. Edición basada en la obra de 1799 y editada en 1866, con correcciones de 1942. Excmo. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas. Las Palmas de G.C.

Ingredientes:

ajos

sal

pimentón y pimientos

pan rayada

agua

aceite

MOJO  
PICONm m m  
que rico!Preparación

Se ponen los ajos, el pimentón, los pimientos, pan rayado y la sal en un taper, se cubre con agua, se muele en la batidora y al final se le añade el aceite.

Se fore en un botle y tiene un buen mojo picante, listo para todo tipo de comida que le guste.

Es buena con papas arrugadas, carne etc

ALBERTO - TABORNO - 5º

Ingredientes:

Para 4 personas

1 col

203 púas

1K habichuelas

1K papas

1 trozo castilla

1 cebolla

2 ajos

1/2 pimientos

1 zanahoria

1/4 garbanos y agua

Preparación

Se caldea el agua en el caldero a continuación las papas, la castilla y el resto de la verdura.

Se pone al fuego y se deja hervir hasta que este guisado

(Madre de Reyes)

P  
L  
E  
N  
E  
R



## ¡ La escuela de Roque Negro se queda abierta !

La Consejería de Educación ha decidido dejar la escuela de Roque Negro abierta un año más.

Para el próximo año entran más niños y seguro que la dejan abierta.

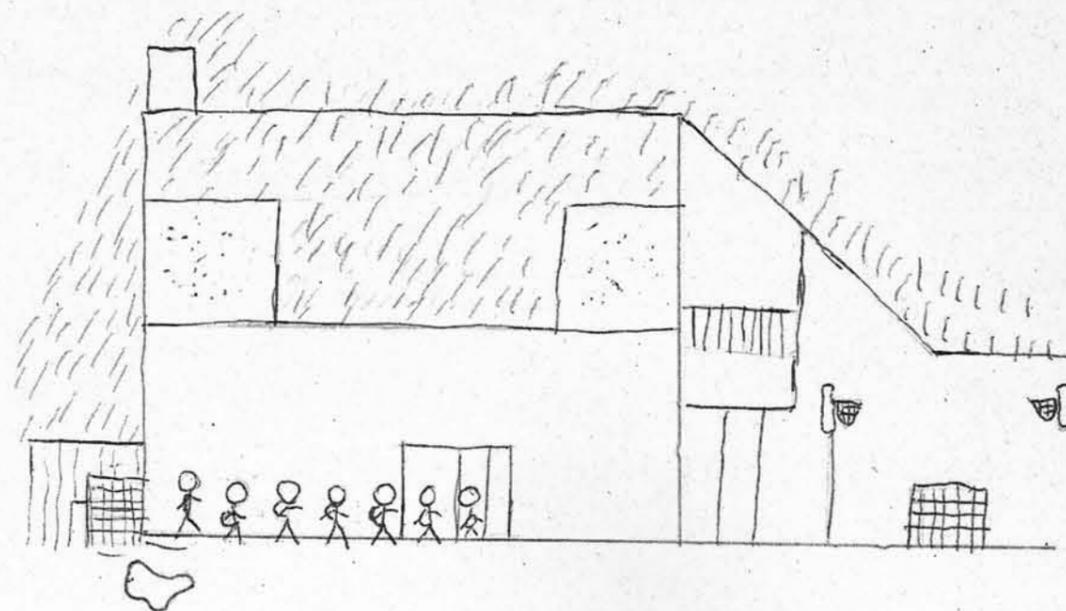
Pero habrá que luchar para que lo dejen abierto.

Gracias a todos por su colaboración.

Espero que para el próximo año peleen otra vez

Gracias

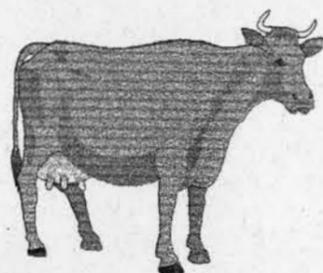
Romen



## NOTICIAS DE LAS CARBONERAS Y CHINAMADA

### LA ROMERÍA DE CHINAMADA

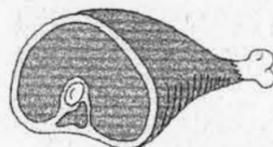
Como todos los años en agosto, se celebra la fiesta en honor a San Ramón Nonato. Este año además tenemos la ROMERÍA. La Romería se hace de 5 en 5 años y sale de Las Carboneras hacia Chinamada. Vienen muchos grupos folklóricos, como el de



Las Mercedes, Tabares y Tegueste,

... También vienen carretas y muchas vacas y durante todo el camino habrá mucha comida y buen vino.

Están todos invitados a participar en las



II  
ROMERÍA DE  
CHINAMADA.

¡ QUE LO  
DISFRUTEN  
!

Bruno Ramos Ramos de Las Carboneras.

### ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES

Hace Muchos meses que estamos trabajando el barro con la monitora que nos mandó el Ayuntamiento de La Laguna. Ahora estamos haciendo un cuadro sobre el día de Canarias, todavía estamos trabajando en él. Hemos hecho muchas cosas: gánigos, bandejas, ceniceros, calderos figuras, etc.

¡ LO PASAMOS MUY DIVERTIDO!



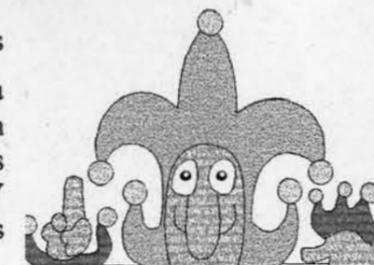
Joseline Rojas García de Las Carboneras

### FIESTAS DE LAS CARBONERAS



Los niños y las niñas de las carboneras les INVITAN a las fiestas. El viernes día 30 de junio a las 6 de la tarde habrá un GRAN FESTIVAL INFANTIL con las actuaciones de CIRCOLANDIA SHOW Y DOG FAMILY. Tendremos muchos juegos y regalos para todos.

¡ NO SE LO PIERDAN!

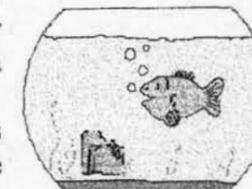


Natalia García Martín de Las Carboneras

### PECES NUEVOS

Nosotros hace mucho tiempo compramos peces y una pecera muy bonita, todos por turnos la limpiamos y le damos de comer a los peces.

Un día fuimos a limpiar el fondo de



la pecera y llevamos los peces a casa de una vecina. A los peces no les sentó el cambio y se murieron. El maestro Paco compró peces nuevos

¡ YA TENEMOS LA  
PECERA LLENA DE PECES  
OTRA VEZ!

Xiomara Martín Miranda de Las Carboneras.

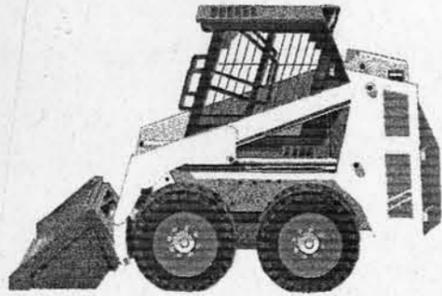
### MI NUEVO PUEBLO DE LAS CARBONERAS



Hace poco vine del Hierro a vivir a Las Carboneras, un pueblo muy bonito. En el colegio aprendo mucho y hay muchos juguetes. En el colegio tenemos dos ordenadores y una fotocopiadora. Por las tardes viene una monitora de barro, se llama Rebeca y es muy simpática y graciosa. El día que no vienen los monitores voy a jugar con mis amigos y amigas a la plaza y lo pasamos muy divertido.

Melania Padrón Rojas de Las Carboneras

**HAN EMPEZADO LA II FASE DEL ALCANTARILLADO**

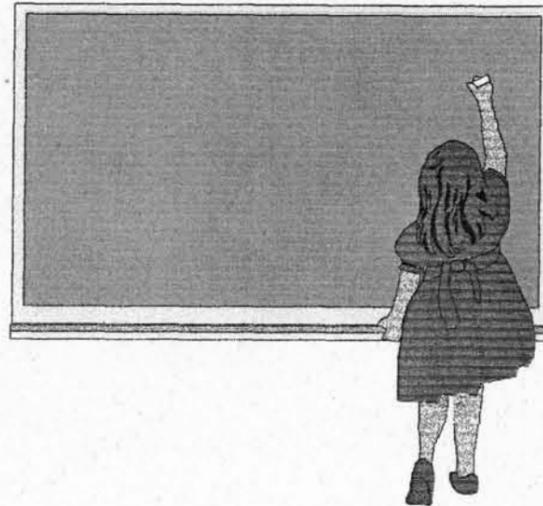


Hace poco empezó la II fase del alcantarillado. En la entrada del pueblo están haciendo una carretera que pasa por casa de mi abuela y tendrá una longitud de unos 800 m. La carretera se está haciendo para poner la depuradora que limpiará el agua sucia de las casas.

Pablo Martín Martín de Las Carboneras.

**POR QUÉ LLEGO TARDE A CLASE?**

Todos los días me levanto tarde porque todas las noches veo la tele, pero cuando yo me visto tarde mucho. Paco cuando llego a clase dice ¡ LLEGAS MUY TARDE A CLASE Y ME ALEGA MUCHO! Yo me pongo triste pero al rato me perdona. Al día siguiente vuelvo a llegar tarde a clase y Paco me vuelve a alegar



¡ ALGÚN DÍA LLEGARÉ TEMPRANO!

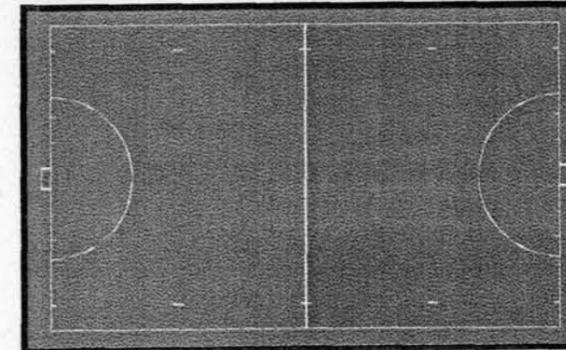
Estivaliz Carlos Martín de Las Carboneras

**EL POLIDEPORTIVO**

Hace unos meses vino la Alcaldesa Dña. Ana Oramas a Las carboneras y nos prometió un **POLIDEPORTIVO** y todavía no ha cumplido esa promesa. Como la Alcaldesa no mandó hacer el polideportivo nosotros hemos empezado a limpiarlo. Nos repartimos el trabajo. Estamos trabajando: Joselín, Melania, Natalia, Dalila, Jessica, Etc. Nos ayudan también dos chicos de Trabajo Social: Cande y David.



Empezamos quitando las hierbas con las azadas, después Bruno le puso cemento a unos escalones que eran de tierra, para poder subir al nuevo



campito de fútbol; luego rozamos las zarzas. Nos encontramos muchas batatas viejas del otro año. Estamos intentando hacer un muro para que no te caigas cuando te asomes. En el próximo número del periódico les contaré lo que hagamos en nuestro campo de fútbol.

**¿ LES PODRÉ CONTAR EN EL PRÓXIMO NÚMERO QUE YA TENEMOS LA CANCHA DEPORTIVA?**

Erica Carlos Martín de las Carboneras

**POR FIN NOS LLEGO LA HORA!**

Un grupo de jóvenes de Las Carboneras va a celebrar después de 2 años de catequesis "La Confirmación".

Las reglas para poderse confirmar son las siguientes:

Llegar puntualmente, en caso de llegar tarde, atente a las consecuencias.

Si faltas algún día presentar justificación.

Ir obligadamente a un encuentro ya celebrado el pasado 3 de Junio, sino cumples con la cita, no podrás hacer la confirmación.

Nota: El día 11 de Junio se celebra por fin lo que tanto nos ha costado.

Le damos un consejo, tómenselo con calma.



Fani, Montse y Goretti

## CURSO DE CONSERVAS DE HORTALIZAS Y FRUTAS EN LAS CARBONERAS



Actualmente se está desarrollando en Las Carboneras, un curso de Conservas vegetales de Agricultura Ecológica

organizado por la Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga, el Gabinete de Desarrollo Rural y la Agencia de Extensión Agraria de La Laguna.

Las clases están siendo impartidas por Beatriz Ballester Morón, y tienen una duración de 4 horas y media aproximadamente.

La principal finalidad de este curso es poder sacar el mayor provecho a la variedad de frutas y hortalizas de las que disponemos en la zona, e incluso con perspectivas a sacar rendimiento económico con la futura puesta en marcha del "Mercadillo" de La Cruz del Carmen.



A lo largo de este curso se aprenderá a hacer: Fermentado lácteo, Aceites aromatizados, Vinagres aromatizados, Mermelada de fruta sin pectina (con azúcar blanca, azúcar morena y fructosa), Mermelada de fruta sin pectina con agar - agar (con azúcar blanca), Mermelada de fruta con pectina, Conservas al natural de fruta, Extracto de fruta, Concentrado de tomate, Zumo de tomate picante, Conserva en vinagre o encurtido y Conserva en salmuera.



Dicho curso ha comenzado el 4 de mayo y finalizará el 22 de junio con la entrega de Diplomas a las asistentes, que son alrededor de 15 mujeres de la zona.

Y para finalizar, como opinión general, se diría que está resultando un curso interesante, ameno y divertido.



El grupo de asistentes de dicho curso



## EDUCACIÓN DE ADULTOS DE LAS CARBONERAS

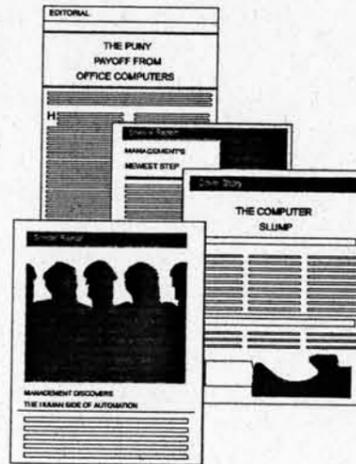


➤ Hace poco comenzaron las clases de **GRADUADO ESCOLAR** en Las Carboneras, somos más de 40 personas, estamos preparándonos para examinarnos en diciembre.

**¡OJALÁ APROBEMOS!**

➤ Han comenzado las **CLASES DE INFORMÁTICA**, hemos hecho el **LIBRO DE LAS FIESTAS**. Después de elegir las fotos, las escaneamos y en grupo preguntamos a nuestros mayores datos sobre cada foto.

**¡ ESPEREMOS QUE LES GUSTE!**



➤ Todos los sábados continuamos con el **taller de mantenimiento. ¡NOS ESTAMOS PONIENDO EN FORMA!**

➤ Durante el mes de mayo y junio Las oficina del Parque Rural de Anaga ha organizado un **Curso de Conservas** en las Carboneras.

## LA HIGIENE EN EL ORDEÑO: EL PRIMER PASO PARA EVITAR LAS TETERAS EN LAS CABRAS

Luis Alberto Bermejo Asensio  
Javier Mata González  
Ángeles Camacho Pérez

### INTRODUCCIÓN

La tetera es una de las enfermedades más importantes en las explotaciones de cabras, ya que producen grandes pérdidas de leche y de animales, normalmente las mejores.

La tetera (mamitis) es: *una inflamación de la ubre como consecuencia del efecto de agentes patógenos, golpes, enfriamientos, etc...*

Hay dos tipos principales de teteras, que se diferencian entre sí porque se pueden detectar o no. Las teteras que se pueden ver (**MAMITIS CLÍNICAS**) por los síntomas, se pueden tratar y curar más fácilmente, pero las que no se pueden detectar (**MAMITIS SUBCLÍNICAS**) son más peligrosas porque producen pérdidas importantes en la producción diaria de leche.

*Las teteras subclínicas (las que no se pueden detectar) aparecen **20 veces más** que las mamitis clínicas (las que se pueden detectar) y producen unas **pérdidas del 23 % de la producción de leche**.....*

Es decir por cada 100 litros que se pueden producir en la explotación se pierden 23 por causas de la tetera subclínica.

Existen dos vías fundamentales para la aparición de las teteras:

- ✓ **HERIDAS Y OTROS GOLPES:** Cuando se produce un golpe y una herida en el tejido de la ubre, los gérmenes que producen las teteras encuentran aquí su vía de entrada. Por esta razón las cabras con las ubres más descolgadas tienen más posibilidades de padecer tetera, especialmente cuando pastorean.
- ✓ **CANAL DEL PEZÓN.** Es la vía más importante porque es la que más expuesta está a los gérmenes que producen las teteras.

Como sabemos después del ordeño el canal del pezón queda más abierto debido a la salida de la leche (especialmente en las cabras más viejas) y es una vía fácil para los agentes que producen las teteras, por lo que éstas se producen, casi siempre, por una falta de higiene en el ordeño.

**¿CUÁLES SON LOS SÍNTOMAS DE LAS TETERAS?**

Como son muchos los gérmenes que producen las teteras, los síntomas específicos pueden ser muy variados. Hay muchos grados de infección, desde las mamitis gangrenosa (tetera negra) hasta las mamitis subclínicas. Sin embargo, los síntomas generales son los siguientes:

- ✓ Inflamación de la ubre
- ✓ Aparecen grumos en la leche y la leche adquiere un sabor algo salado
- ✓ Cuando tocamos la ubre se detectan "durezas"
- ✓ Las cabras se mueven con cierta cojera y rigidez

En un primer momento se puede observar un decaimiento general del animal, deja de comer con ganas y está "erizado".

**¿CÓMO SE PUEDEN EVITAR LAS TETERAS EN LAS CABRAS?**

La HIGIENE EN EL ORDEÑO es el elemento fundamental para evitar las teteras, ya que como vimos la principal vía de entrada es el canal del pezón, especialmente vulnerable después del ordeño, ya que se encuentra más abierto.

Las NORMAS para la higiene en el ordeño, dependen del momento del ordeño y las podemos clasificar en:

- NORMAS **GENERALES** PARA EL ORDEÑO
- NORMAS DE HIGIENE **ANTES** DEL ORDEÑO
- NORMAS GENERALES **DURANTE** EL ORDEÑO
- NORMAS DE HIGIENE **DESPUÉS** DEL ORDEÑO

**NORMAS GENERALES PARA EL ORDEÑO****SALA DE ORDEÑO**

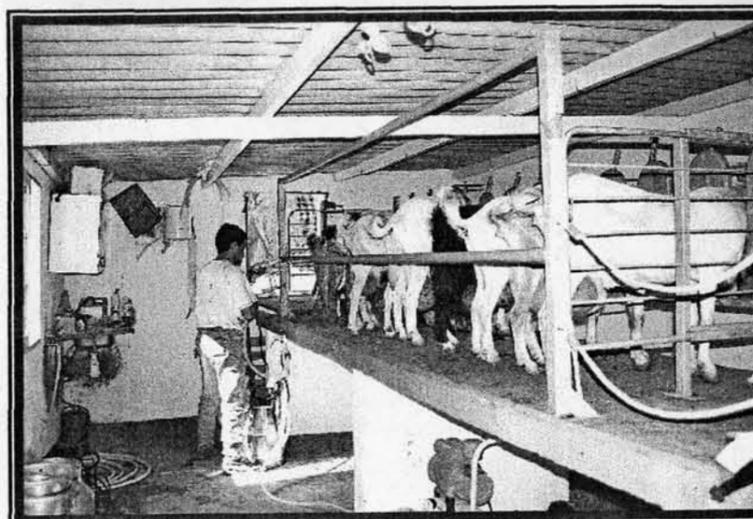
Las condiciones de la sala de ordeño es un elemento fundamental de la higiene, ya que la suciedad y falta de limpieza en la sala, es el origen de las posteriores infecciones de tetera. La sala de ordeño debe:

- ✓ Estar lejos del corral de los animales
- ✓ Estar bien iluminada
- ✓ Tener una buena ventilación y estar aislada de los insectos (pulgas, moscas y otros), mediante mosquiteras y otros.
- ✓ Estar **constantemente limpia**

**Una buena sala para el ordeño es el primer paso para evitar las teteras en las cabras de nuestra explotación**

**SEPARACIÓN DE LOS ANIMALES SOSPECHOSOS DE TENER TETERA**

Las cabras que sospechamos que tienen tetera deben de ser aisladas y ordeñadas cuando se ha terminado de ordeñar las cabras sanas.



Para un ordeño correcto, son necesarias unas instalaciones adecuadas

**Las cabras con tetera se deben ordeñar las últimas, después de las cabras sanas y ¡siempre a mano!**

**NORMAS DE HIGIENE ANTES DEL ORDEÑO****DESPUNTADO**

El "despuntado" de la ubre, es decir sacar la primera leche, nos permite:

- \* Eliminar la leche que queda en el canal del pezón y que está contaminada por gérmenes. Esta leche no debe tirarse al suelo, sino retirarla con un cubo o recipiente.
- \* Comprobar el aspecto de la leche, lo que permite ver si hay indicios de mamitis.

**LIMPIEZA DE LAS UBRES**

Antes de comenzar a ordeñar, es recomendable la limpieza externa de la ubre con el objetivo de eliminar la suciedad que la ubre ha ido acumulando durante todo el día. Esto se debe realizar con un PAÑO LIMPIO.

**NORMAS GENERALES DURANTE EL ORDEÑO**

Durante el ordeño las cuestiones fundamentales son:

**ESTADO ADECUADO DE LA MAQUINA DE ORDEÑO**

La maquina de ordeño debe estar en perfecto estado constantemente, sobre todo en los siguiente aspectos:

- \* Funcionamiento adecuado del pulsador
- \* Adecuado estado de las pezoneras
- \* Sistema de vacío adecuado

Un mal funcionamiento de la ordeñadora produce graves lesiones en la ubre, por esto es necesario la revisión anual de la maquina de ordeño.

### EN EL CASO DEL ORDEÑO MANUAL: LAVADO DE LAS MANOS CADA 3 CABRAS ORDEÑADAS

#### NORMAS DE HIGIENE DESPUÉS DEL ORDEÑO

Esta es la parte más importante del ordeño ya que la ubre debe quedar "protegida" hasta el próximo ordeño. En esta fase, dos son las cosas fundamentales:

#### INMERSION DE LOS PEZONES

Como dijimos antes, después del ordeño, el canal del pezón queda más abierto de lo normal, por lo que se convierte en la vía principal de infección de la ubre. Por esta razón, es especialmente importante la inmersión de los pezones en algún agente desinfectante que evite que se introduzcan agentes en la ubre. Los desinfectantes más utilizados en los PRODUCTOS YODADOS (YODO Y OTROS). Normalmente se utiliza una especie de vaso con un aplicador. Sin embargo, las recomendaciones son:

- \* Utilizar productos que no irriten la piel.
- \* No permitir que el yodo que se utiliza vuelva a caer en el vaso.

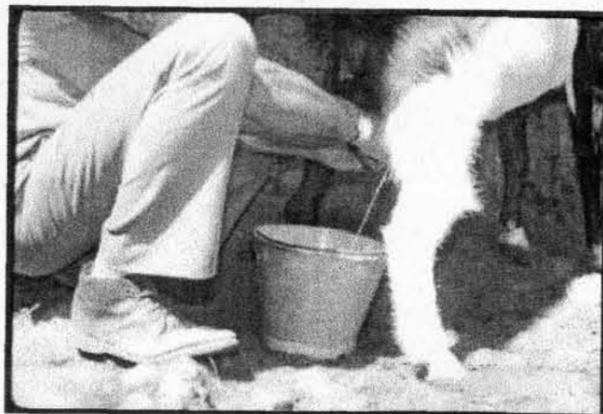
### LA INMERSIÓN DE LOS PEZONES EN PRODUCTOS IODADOS PARA LA DESINFECCIÓN DISMINUYE EN UN 50 % LAS TETERAS

#### LIMPIEZA DE LA ORDEÑADORA

Cuando se ha terminado de utilizar la ordeñadora es fundamental la perfecta limpieza de las pezoneras, mangueras, recipientes, etc. ya que la suciedad acumulada permite que se desarrollen los gérmenes que se van a introducir en la ubre en el siguiente ordeño.

### SI NO HAY HIGIENE, EL ORDEÑO MECANICO PUEDE SER MENOS HIGIENICO QUE EL ORDEÑO MANUAL

### UNA BUENA HIGIENE EN EL ORDEÑO REDUCE MUCHO EL RIESGO DE TETERA



Práctica de ordeño inadecuada

Por su Presidente Florentín Rodríguez Suárez

Bejía para quien no lo conoce es un pequeño caserío de casas dispersas que se halla en el macizo de Anaga, cerca del caserío del Batán, en el término municipal de La Laguna. Para llegar a él hemos de tomar la carretera que sube al monte de Las Mercedes desde La Laguna y antes de llegar a la Cruz del Carmen, tomar el desvío del Batán y a unos 5kms encontrará un desvío a la izquierda que nos lleva directamente al valle de Bejía. El valle se encuentra rodeado por los Roques de La Vaga y la Barca, y los caseríos deshabitados de Solís y Siete Fuentes.

Antes de los años 50 la población de Bejía era numerosa pero no tanto como para contar con una escuela propia, por lo que los niños iban a la escuela del Batán y los mayores también se desplazaban al Batán para sus reuniones. Aunque, según algunos, en Bejía se organizaban divertidos bailes, a los que asistían gente del Batán, Chinamada, e incluso de La Punta del Hidalgo.

Hoy en día en el valle no hay muchos vecinos, debido a la migración de su población que se produjo en los años 50-60 hacia La Laguna o Santa Cruz, aunque la mayoría de estas personas aún conservan sus casas y terrenos en valle, volviendo a ellos los fines de semana para atenderlos.

Los principales productos que se cultivan en este valle son, como en toda Anaga, las papas y la vid y otros productos complementarios como el millo, los bubangos, batatas, o pantanas, etc.

#### NOTICIAS

El día 05 de Febrero la alcaldesa Dña. Ana Oramas y el concejal Don Manuel Caballero visitó el valle para saber de boca de sus vecinos necesidades del caserío.

La alcaldesa acompañada por los vecinos realizó una corta pero fructífera visita en la que comprobó las principales necesidades del caserío como son:

1. La construcción de muros de protección y contención en carretera que son necesarios por los desprendimientos que se producen especialmente durante el invierno.
2. El acondicionamiento de los accesos a varias viviendas.
3. La ubicación de algunos puntos de alumbrado público, del que se carece por completo.

La visita de la alcaldesa prosiguió por el caserío del Batán.

El 25 de febrero se celebró un concurso de vinos no embotellados promovido por la A.A.V.V. "Cuevas de Lino", El Batán en colaboración con la Agencia de Extensión Agraria de La Laguna y el gabinete de desarrollo rural del área metropolitana, participaron cosecheros de toda la comarca, siendo el segundo, tercero, y cuarto premio vinos cosechados en el valle de Bejía.

Por último quisiera aprovechar estas páginas para mostrar el agradecimiento de los habitantes de Bejía al director del Parque Rural de Anaga, Don Cristóbal Rodríguez Piñeiro y a su equipo, por su ayuda y apoyo prestado para que la pista, que lleva hasta el Peladero fuera arreglada y asfaltada.

## REUNIÓN CON EDUCACIÓN

La Asociación de Madres y Padres del colegio Agustín Cabrera Díaz, quiere agradecer, la comparecencia desinteresada de todas aquellas personas que el día 11 de mayo asistieron a la reunión con la Dirección General de Educación, con el fin de evitar que dicho colegio no siguiera abriendo sus puertas cada día a los pocos niños que van quedando en esta zona.

También nuestro más sincero agradecimiento, por su asistencia y colaboración con los padres.

Rosalba González  
Presidenta del APA de Roque Negro.

## Entrevista a Goya, de Afur.

1) ¿Quién es usted?

Mi nombre es Gregoria, pero me llaman Goya, vecina y Presidenta de la Asociación de Vecinos "LA CUMBRECILLA DE AFUR".

2) ¿Cómo va todo por Afur?

Hay cosas que van bien, y cosas que no, por ejemplo el acceso a la Cumbrecilla, hay que mejorar el camino, no esta deseable.

3) ¿Qué cambios han hecho en los últimos años?

La fiesta del Lomo Centeno

4) ¿Qué le parece que dejen abierto el colegio un año más?

Muy bien, una cosa muy buena que han hecho. No solo un año, sino que siga abierto hasta que queden dos niños.

5) ¿Qué problemas ha habido por el cierre del colegio de Afur?

Al no haber niños/as, no tienen profesor, pero es una pena muy grande.

6) ¿Qué haría usted si fuera la jefa de la Consejería de Educación?

Mantener los colegios abiertos hasta que podamos.

7) ¿Qué le parecería si el próximo año cerraran 3 o 4 colegios de Anaga?

Me parecería muy injusto porque la educación es la primera base educativa.

8) ¿Qué espera para el próximo año?

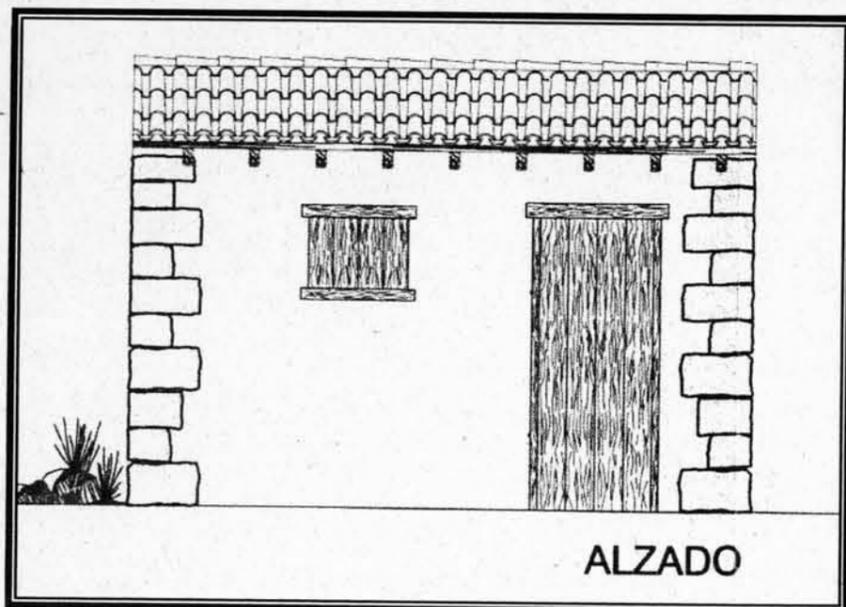
Que esto se mejore, que ya que están las mujeres casándose o ajuntándose, que trajeran niños/as para no cerrar los colegios.

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN PARA ESTE PERIÓDICO  
Y POR PELEAR PARA QUE EL COLEGIO DE ROQUE NEGRO NO SE CIERRE.

SAMUEL & ANA ALICIA (Roque Negro)

## Modelos de Cuartos de aperos en el Parque Rural de Anaga

La Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga, dependiente del Área de Medio Ambiente del Cabildo Insular de Tenerife aprovecha esta oportunidad para informar sobre el proyecto de **Propuestas Tipológicas de Cuartos de Aperos para el Parque Rural de Anaga**. Se trata del resultado de un estudio realizado por esta Oficina a partir del análisis de diferentes tipos de cuartos de aperos tradicionales ya existentes en Anaga: cuál es su forma, cuáles son sus acabados, cómo se integran en el paisaje, cómo se adaptan a la orografía del terreno, etc. Se trata de aprovechar la sabiduría tradicional para plantear modelos que sirvan a todos aquellos nuevos cuartos de aperos que pudieran construirse en el futuro, siempre y cuando se ejecuten en las zonas en las que estos son autorizables y cuenten con los correspondientes permisos. Disponer de estos modelos permitirá agilizar los trámites de solicitud de permisos y abaratar los costes finales.

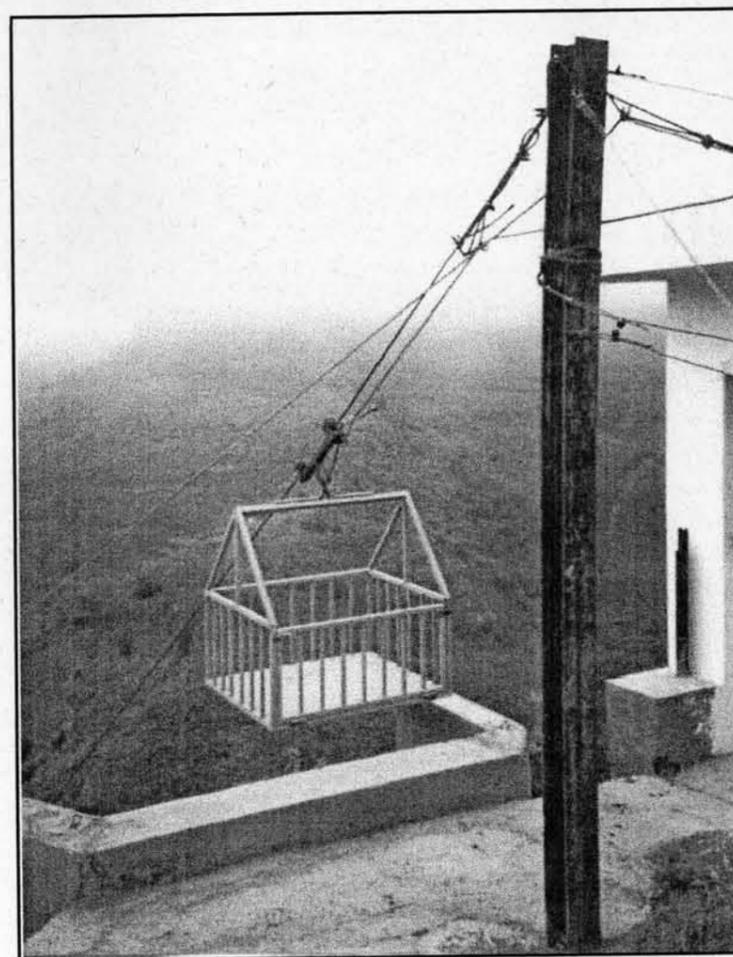


Esta Oficina ha enviado estos documentos a las **Asociaciones de Vecinos y Vecinas del Parque**, pretendiendo aproximar el proyecto a la población y facilitar la difusión de esta información.

¡Contacte con su Asociación o con la propia Oficina del Parque para consultarlos!

## Montacargas Agrícolas ("Winchers")

Las actividades agrícolas y ganaderas en el Parque Rural de Anaga se ven limitadas por diversos factores, destacando entre ellos la orografía, en la cual los barrancos son el aspecto más singular, ya que las diferencias de cota existentes entre puntos muy cercanos, sobre el plano, suponen un esfuerzo



adicional para el transporte de los elementos necesarios, tanto para estos procesos de producción, como para las propias cosechas. Estos condicionantes hacen que la rentabilidad de estas producciones sea baja, efecto que se incrementa con los deficientes canales de distribución.

Esto ha supuesto, en muchos casos, el abandono de los cultivos, con lo que se arriesga una actividad ancestral, una elevada inversión económica, la existencia de suelo cultivable y la supervivencia de un paisaje único.

Además, dado que en muchos casos, existe la imposibilidad técnica, económica, legislativa (recordar que estamos ante un suelo protegido) y ecológica de hacer llegar una pista a cada una de las explotaciones, se hace necesario buscar un mecanismo alternativo. Por ello, la instalación de montacargas es una solución viable, al ser respetuosa con el entorno, compatible con la legislación vigente de Espacios Naturales, tener un coste reducido y ser muy sencilla técnicamente.

En esta línea, la Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga, haciendo uso de Fondos Europeos del Programa Proder, gestionados conjuntamente con los Ayuntamientos de Santa Cruz de Tenerife y San Cristóbal de La Laguna, procede en la actualidad a la **financiación de 5 winchers en el Parque**. Estos se localizan en: Almáciga, Paiba, Bejía, El Peladero y Lomo de los Dragos. La Oficina de Gestión se ha encargado del diseño de los winchers, de las autorizaciones, de la compra de todo el material necesario y de la dirección técnica de las obras que conlleve cada uno de ellos. Por otra parte, las personas que han solicitado cada wincher aportan la mano de obra para su instalación.

Por el momento los recursos económicos disponibles para nuevos winchers están agotados. Sin embargo, sería muy interesante para esta Oficina contar con un listado de montacargas que se consideren necesarios en las diferentes zonas del Parque, y que podrían financiarse en un futuro, bien parcialmente o bien en su totalidad. Puede contactar con nosotros en el Teléfono 922 23 90 70

## Mercadillo de Productos Locales de la Cruz del Carmen

El pasado mes de noviembre se adjudicaron las obras de construcción del Mercadillo de Productos Locales del Parque Rural de Anaga situado en la Cruz del Carmen, estando previsto el comienzo de las mismas a lo largo del mes de diciembre

La obra se financia con fondos de la Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga (Cabildo Insular de Tenerife), con una inversión de cerca de 60 millones de pesetas. Está previsto que la misma se ejecute en un plazo de nueve meses aproximadamente. Dicha obra contempla no sólo la construcción de los puestos del Mercadillo, sino también una Oficina para los Agentes de Medio Ambiente y la reforma del entorno de la Ermita de la Cruz del Carmen, con la ordenación de los aparcamientos.

El mobiliario y equipamiento del Mercadillo se financia, en su mayor parte, con fondos de la Iniciativa PRODER de la Unión Europea, gestionados a través del Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife y donde participan la Oficina de

Gestión del Parque Rural de Anaga y el Ayuntamiento de La Laguna. La cuantía destinada a este apartado asciende a 5 millones de pesetas.

El Mercadillo tendrá cabida para 18 puestos de 6 metros cuadrados cada uno, y para su funcionamiento se dispone de un Reglamento que se ha elaborado, de forma conjunta, entre un grupo de personas residentes en el Parque y el personal técnico que trabaja en el mismo. El objeto es poner en marcha una experiencia piloto que funcionará inicialmente durante un año y medio, y que permitirá comprobar la capacidad del Mercadillo para dar salida a la producción agrícola, ganadera y artesana del Parque sin intermediarios, directamente del productor al consumidor, con la idea que se consolide y sea una iniciativa que perdure muchos años.

Para darlo a conocer a futuros clientes es necesario editar material sobre el mismo. En la **elaboración de este material divulgativo**, sería muy interesante su aportación con coplas, recetas de cocina, etc, sobre los distintos productos locales que se van a vender en el Mercadillo (papas, hortalizas, vino, queso, repostería, artesanía...)

Puede hacer llegar sus aportaciones a la Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga directamente, en la dirección que indicamos, o a través de la Asociación de Vecinos y Vecinas de El Batán. La dirección es la siguiente:

Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga  
C/ Diego de Almagro, 1. Hogar de la Sagrada Familia.  
Edif. Miramar, 1ª planta. 38010 - Santa Cruz de Tenerife  
Tfno.: 922 23 90 70 ó 922 23 90 72

**Su colaboración será muy valiosa. Si entre todos enriquecemos este proyecto ¡Anaga contará más!**



## Vivienda

La Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga ha contratado recientemente dos trabajadoras sociales que se ocuparán, entre otras cosas, de recoger todas aquellas necesidades que, relacionadas con la vivienda, puedan existir en el Parque. Se trata de conocer cuántas personas residen en viviendas que necesitan algún tipo de obra de acondicionamiento, rehabilitación o mejora, así como la demanda de nuevas viviendas por parte de la población más joven.

Esta información servirá como base para negociar con la Consejería de Obras Públicas, Vivienda y Aguas del Gobierno de Canarias, así como con los Ayuntamientos de Santa Cruz de Tenerife y de La Laguna, la posibilidad de elaborar un Programa específico de vivienda para Anaga.

Se trata de un ambicioso y complejo proyecto pero esta Oficina lo considera prioritario ya que la dificultad de acceso a una vivienda parece ser uno de los principales factores que favorecen la pérdida de población joven que sufre Anaga.

## ALGUNAS PROPUESTAS DE FUTURO PARA EL CULTIVO DEL ÑAME EN ANAGA

Durante los dos últimos años la Agencia de Extensión Agraria de La Laguna, ha estado recogiendo información referente al cultivo de los ñames de Anaga. Parte de ese trabajo se recoge en el presente número de "Anaga Cuenta".

Cuando se analizan los datos económicos del cultivo, en cuanto a rentabilidad, ya sea por metro cuadrado de terreno o por jornales de mano de obra empleada, es difícil entender el por qué de la reducción progresiva de superficie. Nos encontramos ante uno de los cultivos al aire libre de mayor rentabilidad por metro cuadrado y con una escasa demanda de mano de obra. Sin embargo, las razones del retroceso del cultivo hemos de buscarlas en el general abandono del campo de Anaga, ocasionado tanto por el envejecimiento de la población, como por la pérdida de interés entre los jóvenes por las actividades tradicionales, especialmente aquellas que suponen un esfuerzo físico que consideran no compensado. Junto a esto, y para el caso de los ñames, el descenso de los recursos hídricos, generalizado para la Isla, reduce las posibilidades del cultivo.

Es más fácil acometer algún tipo de actuación referido a este segundo aspecto del problema, puesto que en otras islas, como La Palma, los ñames se cultivan bajo riego, no dependiendo de las aguas que manan naturalmente. Una manera de afrontar este problema podría ser la construcción de pequeños estanques de recogida de aguas de lluvia o de las barranqueras, que permitan mantener el cultivo, o incluso ampliar la reducida superficie existente.

Con respecto a la problemática social de Anaga, la cual es extensiva a otras áreas rurales de Canarias, se escaparía de los modestos objetivos del trabajo acometido proponer soluciones, por lo que tan sólo podemos apuntar alguna medida encaminada a facilitar la labor más engorrosa del proceso: el "guisado". En este aspecto sería preciso estudiar, e introducir, mejoras tecnológicas que hagan más llevadera esta labor, ensayando algún proceso de guisado industrial que, o bien se emplea con otros productos o bien son usuales en otros lugares del mundo donde el ñame se cultiva y consume.



NOTA: 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 disquete, formato *Word* o *Word Perfect*, (si no habría

que fotocopiarlos y pierden calidad) y tamaño de letra 12. Si desean añadir fotos, que sean las originales en papel, procurando que tengan buena definición y contraste. Así mismo, cuando hagan trabajos a color, piensen que hay que fotocopiarlos en blanco y negro. Este material podrá entregarse en las escuelas del Parque Rural de Anaga o al personal de la Oficina de Gestión del Parque (Mayca o Rosa).

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



NOTA: 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 disquete, formato *Word o Word Perfect*, (si no habría que fotocopiarlos y pierden calidad) y tamaño de letra 12. Si desean añadir fotos, que sean las originales en papel, procurando que tengan buena definición y contraste. Así mismo, cuando hagan trabajos a color, piensen que hay que fotocopiarlos en blanco y negro. Este material podrá entregarse en las escuelas del Parque Rural de Anaga o al personal de la Oficina de Gestión del Parque (Meyca o Rosa). Les animamos a que participen en el próximo número; toda ayuda será bienvenida. **GRACIAS.**

Colabora: **Fotocopiadora**



---

C/ Delgado Barreto, nº 32

922 26 06 57

---

C/ Heraclio Sánchez, 60

922 25 51 29

---