

A MIMOSA



Nº-8 Agosto de 2007 Boletín veciñal Casdenodres- Galiza- O mundo

OUTRO ANO MÁIS



Foto. - Imaxen de Rubén dando paso o inicio das festas cun foguete.

Exactamente como dí a titular da portada outro ano máis coa mesma ilusión e forza de todos os anos, como xa teredes visto ou si non xa veredes. Tentamos cumprir cunha serie de iniciativas que tiñamos como propósito facer o longo deste ano e que xá relatarei na sección “o que hemos feito”. Cada ano intentamos que todo salga da millor forma posible e que cada vez creo que o conseguimos.

A risco de ser pesado e de decir que a vosa colaboración segue sendo o máis importante para nós, de verdade, e de feito son cada día máis, (pouco a pouco) os que vos animades a mandar artigos e fotografías que nos fan moita falla para seguir sacando esta revista que empezou con moita ilusión e que espero siga sendo un orgullo para todos os Casdenodrenses.

Gustaríanos que todos os socios tiverais a cuota domiciliada co fin de non ter que recollelos cuartos nós e ter que ir a ingresalos, para vos e máis sinxelo e para nós tamén. Ide a oficina de Caixa Galicia co número de conta voso e que vos cargen a cuota anual de socio/a (10 euros) na vosa cuenta de todos os membros da familia que sexan socios (cantos máis millor) por separado para que todo esté moi clariño. O número da conta da asociación é 2091 0455 75 3000019619 . Con todo isto espero non aburriros moito pero creo que é necesario que todos e digo todos, os do pobo e os que estamos fora seamos socios. Graciñas por aguantarme esta introducción e disfrutade da revista e das festas deste vrao que seran as milloras festas de todo o concello como todos os anos.

O CONSULTORIO DO DOUTOR DOENTE : “A PREGUNTAS INUTIS, RESPOSTAS ABSURDAS”

¿ QUE PASA COS MECHEROS OU CHISQUEIROS?

Posiblemente estémonos enfrentando a un dos meirandes misterios desta vida: **Os procesos migratorios dos chisqueiros.**

¿A quen non lle pasou eso de ter un chisqueiro no bulso e de súpeto ir a buscalo e comprobar que xa non estaba ahí, ou o caso contrario, atoparte con cuatro ou cinco no teu poder e non saber de onde saíron?. ¿Que pasa, que teñen vida propia, teletransportanse ou que diantres pasa con eles?.

Hoxe tentaremos dar resposta a estas e outras preguntas, e pra iso contamos cun dos documentos máis reveladores dos últimos tempos, un expediente que se atopou no sotano do cuartelillo da garda civil cando se procedía o seu saneamento.

O expediente está fechado a día 5 de outubro de 1979 e nel constan os seguintes datos:

Nombre: Bic	Apellidos: Extra Grande	
Lugar de nacimiento: Barcelona	El . . 9. . de . Enero . . de . 1978	
Localidad: Barcelona	Provincia: Barcelona	
Sexo: -----	Color: Azul	Tamaño:
Peso neto:	Peso en vacio:	Nº de referencia: 8983488

Ademáis adxuntase material que corresponde o interrogatorio levado a cabo polos axentes, e do que se pode concluir que os chisqueiros son seres que nacen e son criados en cautividade.

Segundo a testificación levada a cabo por **Bic**, o sospeitoso, tamén se desprende que (o igual que acontece con outras especies) é nestes primeiros momentos da vida, cando os chisqueiros presentan unha maior taxa de mortalidade, xa que debense enfrentar a pautas reiteradas de infanticidio, que consiste nun proceso, sen escrúpulos, de selección e almacenamento, no que únicamente sobreviven aqueles que se adecuan mellor o medio. Isto quere dicir que todos aqueles que nacen con algún problema ou deficiencia son sacrificados inmediatamente.

CONTOS E LENDAS

Esta historia xa é moi vella, aínda que seguro que moitos a recordaredes. Pedro, o de Nicasio e mailo Albino, o do caneteiro, ían co tesón para collelos peixes o pé da ponte de Casdenodres, e como contaban traer ben deles levaron unha burra. Para que non escapara, atarona a un amieiro. Eles estaban a collelos peixes e oiron a burra rebuznar, neste que suben e ven o lobo comendo nela, xa lle marchara cun cacho. Cando chegan a casa, para que o sr Nicasio non se enterara do que lle pasara a burra, meterona nun cortello no caneteiro (no piso dariba durmía Pedro), e puxéronse a cosela. Neste que aparece o sr Vicente (pai de Ignacia) e dille a Pedro: -E logo, ¿comeulle moito o lobo? O que Pedro respondeu: -Cale sr Vicente, que ata lle comeu a cona. . .

BEGOÑA

En la provincia de Ourense, partido de Viana, hay un pueblo muy bonito, que las ermitas le llaman, está metido entre cerros, su puesto en la hondanada y muy cerca del Bibeí, estan metidas las casas. Viniendo de Manzaneda, oh, que cosa tan extraña!, el 21 de diciembre a las once de la mañana la grandísima tormenta del pueblo se apoderaba, el cerro que hay hacia el norte el pueblo dominaba, con él se bajan las piedras, arrastradas por las aguas. Parte de la administración, porque es casa sagrada, por tocarle al demás templo tiene quién la ampara, la virgen de las ermitas, de mucho ser venerada, que le echan el telón y ella misma lo quitaba para pedirle a su hijo que la tormenta cesara. Oh! que no tengo dinero. Oh! que no tengo morada. Oh! que no tengo terreno, que el agua se la llevaba.

RAQUEL



FONTANERÍA Y
CALEFACCIÓN

Hnos.
SEOANE

Teléfono: 988 35 02 08
Particular: 988 29 43 38
Móvil: 689 54 82 68

32368 SANTA CRISTINA - A VEIGA (Ourense)

FOTOS DE ONTE E HOXE

As de onte



Foto. - Aquí temos fai uns poucos de anos estas xentes do pobo.



FOTOS DE ONTE E HOXE

As de hoxe

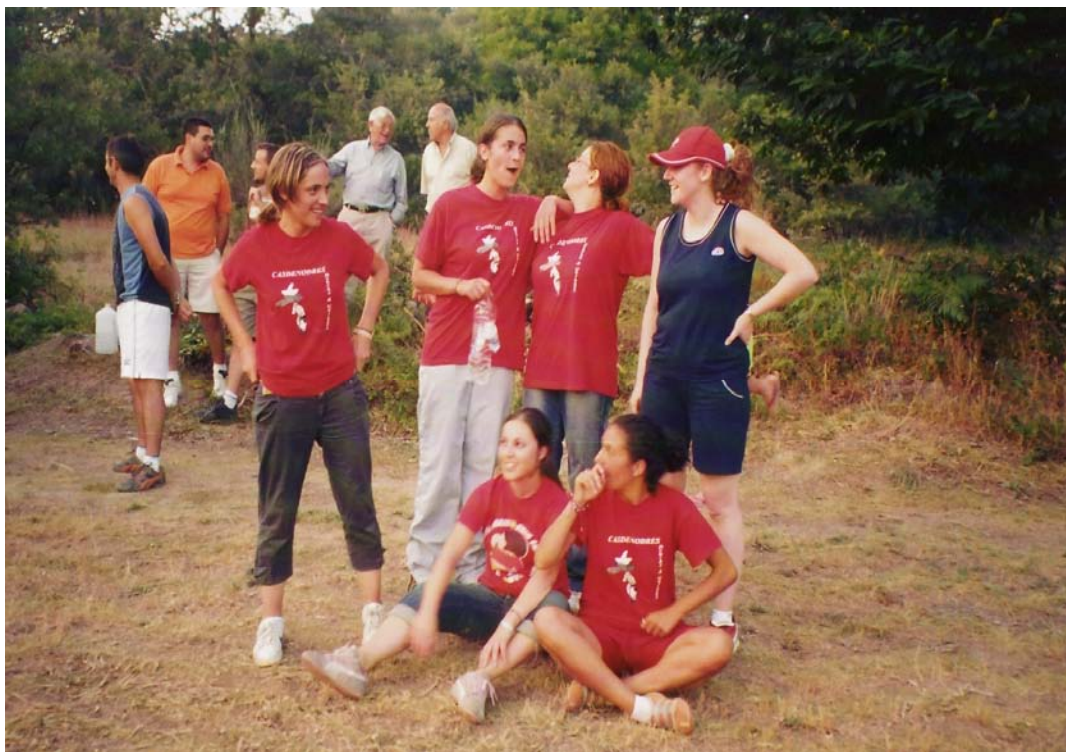


Foto. - Aquí temos á xente nova de Casdenodres nos partidos do vrao 06 , os solteiros e as solteiras.



RECETAS DE CASDENODRES

FLAN DE HUEVO (ROSARIO)

Ingredientes:

- 13 ovos (a medida)
- 1 taza grande de azúcar
- 1 taza grande de leite

O primeiro que temos que facer é o caramelo; para eso votamos azúcar nunha sartén e deixámolo no lume hasta que apareza o caramelo. Batimos os ovos, e unha vez que esten ben batidos votámoslle a taza grande de azucar, e seguimos batendo, por último votámoslle a taza de leite e seguimos batendo. Temos que ter unha flaneira onde votamos o caramelo que fixemos o principio procurando que este toda cuberta, e cando rematemos votamos a mezcla que fixemos cos ingredientes.

Xa só temos que cerrar a flanera e pomola a cocer o baño Maria durante unha hora e quince minutos máis ou menos, para ver cando o flan esta feito metemoslle un guiciño dunha xesta e cando non quede pegado está listo. Tamén podemos por unhas brasas pequenas por encima da flaneira para que se faga por arriba. Despois de todo esto deixámolo enfriar, hasta o día seguinte. Xa está so queda “campanealo”, darlle a volta e ¡feito!

Pero para que vexades que tamén se fan outros flans, teño outra receta que espero guste casi tanto como o noso.

FLAN DE CAFÉ (BENABENTE)

Ingredientes:

- 1 litro de nata
- 1 sobre de flan Royal (para oito flanes)
- 1 vaso de leite
- 1 cucharada de café soluble

Por a calentar o litro de nata, vamos disolvendo o café soluble no vaso de leite, tamén lle botamos o sobre de flan. Cando a nata empece a ferver añadimos a mezcla que fixemos, e removemolo todo hasta que ferva outra vez. Retiramolo do lume e botámolo nun recipiente que ten que ter caramelo como o noso flan. Deixámolo enfriar tamén durante un día e a “campanealo”.

¡¡BON PROVEITO!!

CONTOS E LENDAS

A cociña da casa de aldea era un espacio onde se facía a vida da familia. Era o lugar para comer, para a xuntanza e para realizar todo tipo de labores. As paredes eran de pedra e o chan de madeira. O foco principal estaba constituído pola lareira. Onde estaba a lareira o chan era de louxa, para coce-la comida existían os potes. Este último tiña tres pés para apoiar no chan cando estaba a comida feita. O murillo ten unha barra inferior onde se apoian os madeiros de lume. Remata nunha ou dúas cavidades que servían para poñer as tenaces. O traveseiro onde colgaba a pota era móvil de dereita a esquerda. A cadea onde colgaba tamén era móvil de adiante para atrás. Outros compoñentes da cociña era o escano para sentarse. Na cociña non faltaba a arca. Na arca estaban gardados os bolos de pan metidos entre o grao para que non se puxesen duros. Tamén había castañas secas. Na cociña estaban os chourizos e os lacóns nas baras. Como todos os días facían o lume para a comida, tamén servía para afumar os chourizos. A comida servíase en fontes de barro ou porcelana, de onde comían todos o rancho. Ademais do escano había tallos de madeira e tajuelas que facían os homes da casa. Andando o tempo entrou nas casas a cociña económica.

BEGOÑA

O QUE FIXEMOS

Pouco a pouco parece que se van acadando cousiñas. Despois de moito terquear e ante varios intentos fallidos, por fin parece que imos a poder contar cunha páxina web na que poder facernos eco das noticias e preocupacións da xente de Casdenodres e persoas afíns ou meramente interesadas.

Para tal fin contamos cunha axuda económica da Secretaría de Política Lingüística e coa colaboración inestimable e voluntariosa do Néstor. (É increíble as ganas de colaborar que lle entran a xente en canto se lle pon unha pistola no peito).

Toda esta información poderás consultar a partir do 01 de outubro de 2007 en www.casdenodres.com .

Esperamos que sexa do voso gusto, e que contemos coa vosa colaboración para incluír os temas que sexan do voso agrado ou interese. Pómonos a vosa enteira disposición a espera de calquer suxerencia que estimes oportuna.

A Asamble xeral, celebrarase este ano o día 25 de agosto de 2007, sendo a primeira convocatoria ás 16:30 horas, e a segunda convocatoria ás 17:00 horas.

VOCABLOS

- | | |
|----------------|---|
| 1. - abofé | a. - Aparello das bestas de carga formado por unha especie de almofada chea de palla, que se coloca no alto do lombo. |
| 2. - adival | b. - Utensilio que se coloca no lombo dos cabalos para carretar madeira, etc. |
| 3. - albarda | c. - Arado de madeira. |
| 4. - anais | d. - Patacas cocidas. |
| 5. - angarella | e. - Expresión que usamos para afirmar algo sen ningunha dúbida. |
| 6. - arrombar | f. - Bexiga na pel. |
| 7. - basadoiro | g. - Corda grosa e longa que se utiliza para atar unha carga. |
| 8. - bocha | h. - Patrón dunha embarcación. |
| 9. - cachelos | i. - Poñer as cousas no seu lugar. |

EDITORIAL

Estouche aquí mirando pros rapaces e preguntome que lles á de quedar si como din todos o mundo está a piques de rematar co cambio climático e os desastres mundiais que se nos aveciñan.

Por outra parte si é así para qué protexelos tanto; que si o casco, as rodilleras, as coderas, as espinilleras (que o final parece un robot máis que un rapaz), e que esto non o comas, eso non o bebas tan frio, eso non o fagas que te mancas, etc.

Si se ha de acabalo mundo non teñan tanto coidado e si non e así tampouco que eu teño uns poucos anos e inda estou aquí para contalo.

Jai.



CHIRICAHUA
VIANA



HOTEL RESTAURANTE AS CHAIRAS
TELEFONO: 988350168

Recordadeos a nosa dirección de correo para mandar as colaboracións:

casdenodrescap@terra.es

Solución dos vocablos: 1-e, 2-g, 3-a, 4-h, 5-b, 6-i, 7-c, 8-f, 9-d. Faciliño como sempre.