ADELCA

los carabeos

Excursión a Peñafiel

IIas Jornadas micológicas

Fiestas 2.007

Ier Concurso de ollas ferroviarias

http://es.geocities.com/aadelca
ASOCIACIÓN DE AMIGOS DE LOS CARABEOS
ADELCA
10

EXCURSION A PEÑAFIEL

Una vez más, y ya van cuatro, el pasado 4 de agosto, muchos de los amigos de Adelca nos fuimos de nuevo de excursión, y, en esta ocasión, el destino elegido ha sido Peñafiel. Después de madrugar un poco más de lo habitual, y disfrutando de un amanecer espléndido, iniciamos nuestra ruta a través de caminos ya transitados en otra ocasión anterior, hasta pasar por Burgos y por la villa ducal de Lerma.

A continuación, nos acercamos a las orillas del Duero, y, tras pasar por Bahabón de Esgueva, Sotillo de la Ribera, La Horra y Roa, villa esta última que es sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero, llegamos a nuestro destino: Peñafiel. Se trata de la antigua Penna Fidele, dependiente del Condado de Castilla, cuyo núcleo urbano se asienta al pie del cerro sobre el que se halla su castillo, que domina los valles Duratón y Botijas, y que hoy es un bonito y típico pueblo castellano, de unos 5.500 habitantes, cruce de caminos y culturas, centro de su Comarca, y situado, en dirección este, a unos 56 kms de Valladolid, capital de la provincia. Aunque este pueblo tiene monumentos de diferente índole, rápidamente nos dirigimos a nuestro objetivo principal, su castillo, que es, a la vez, sede del Museo Provincial del Vino.

Es una de las más bellas fortificaciones del medievo, hecha con piedra de Campaspero, pueblo cercano a Peñafiel, que, vista desde lejos, parece un barco varado en plena meseta castellana, y que fue declarada Monumento Nacional en 1.917. Sus orígenes datan del siglo X, cuando Peñafiel se erige en plaza fuerte frente al Islam, y, a través de los siglos, ha sufrido varias reconstrucciones o rehabilitaciones; siendo algunas de las más importantes la realizada en el siglo XIV por el Infante Don Juan Manuel y la llevada a cabo en fechas recientes.

Es de estilo ojival, tiene 210 metros de largo, y sus partes principales son: sus murallas, su foso y puente levadizo, los patios norte y sur, los dos recintos, el interior y el exterior, y su imponente torre del homenaje, de 34 metros de altura. En su patio sur tiene su sede el Museo Provincial del Vino, y, recorriendo sus dos plantas y sus diferentes salas, pudimos observar las muestras allí recogidas y relacionadas con la viticultura y con materias complementarias, disponiendo también este museo de Sala de Catas, Sala de Exposiciones y Salón de Actos.

Tras padecer los rigores de un tórrido sol castellano, y una vez alimentados culturalmente, necesitábamos una buena sombra y reponer nuestras decaídas energías. Como este aspecto ya había sido contemplado por los directivos de nuestra asociación, sin pérdida de tiempo nos dirigimos al restaurante Asados Mauro, donde, muy fresquitos y bien acomodados, pudimos degustar los exquisitos entremeses de la casa y un espléndido asado castellano, regados todos ellos con un buen vino de la zona, que, con el postre y el chupito, fueron del agrado de todos los comensales. Por la tarde, finalizada la comida, y aprovechando el tiempo libre, pudimos hacer las compras oportunas o visitar la Plaza del Coso, que está formada por casas de dos o tres pisos de altura, con balcones que lucen vistosos arabescos de madera, y que es lugar de fiestas y tradiciones; la iglesia y convento de San Pablo, con la capilla del Infante Don Juan Manuel; la Torre del Reloj o de San Esteban; la iglesia de San Miguel y algunos otros puntos de interés.

Algo cansados tras nuestro periplo, ya que persistía el fuerte calor, emprendimos el viaje de regreso hacia nuestro pueblo, amenizado por nuestro amigo Marcelo, donde llegamos al atardecer, perfectamente satisfechos pero dispuestos a disfrutar del frescor de nuestro entorno.

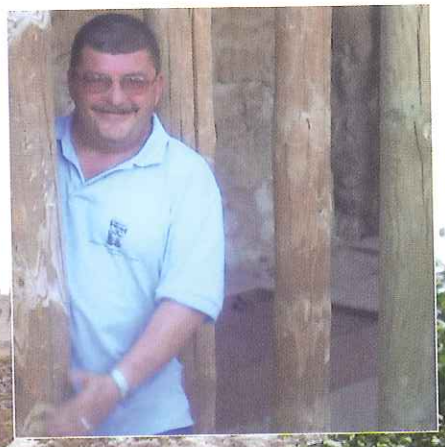
Para terminar, y como en ocasiones anteriores, no nos queda más que agradecer a los directivos de Adelca la dedicación y esfuerzos que han realizado, y, al mismo tiempo, emplazarles para que vayan pensando en el destino de la próxima vez. ¡Gracias a ellos!, y que sepan que nosotros nos estamos preparando ya para la siguiente excursión.

J. Campo

Participantes.

Dependencias del castillo.

Comida.



ASAMBLEA EXTRAORDINARIA

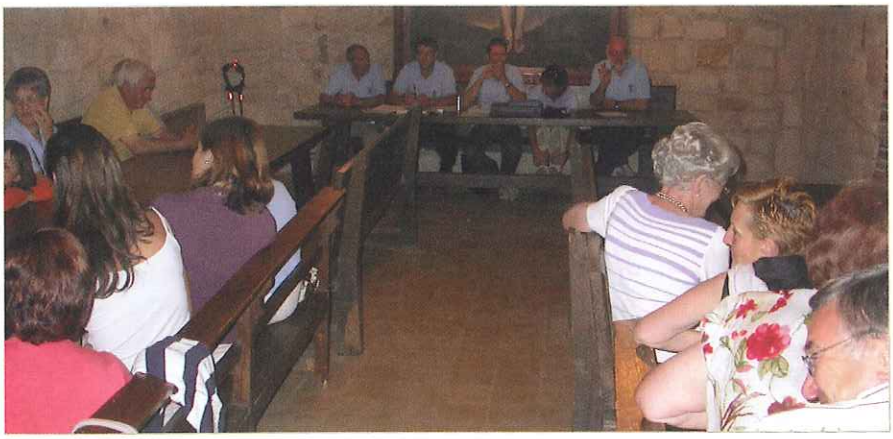
Se aprobó por unanimidad el acta de la reunión anterior.
Se acordó dar la baja como socio y como miembro de la Junta Directiva por impago de la cuota de los últimos años a Carlos Mª del Casar.

ASAMBLEA GENERAL ANUAL

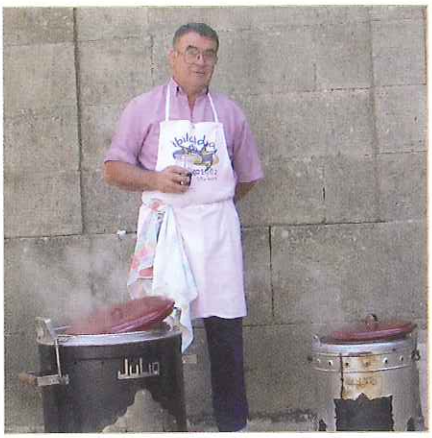
Se aprobó por unanimidad el acta de la reunión anterior.
Se aprobaron las cuentas del ejercicio 1-8-06 al 31-7-07.
Se dieron a conocer las actividades previstas para el año 2.007.

Tras la asamblea se celebró la tradicional comida de hermandad, en la que se pudieron degustar como primer plato, melón con jamón; como segundo, patatas con carne y de postre, helado. A continuación el café y el chupito.

Durante la sobremesa, se nombró a Julio García, Ollero Oficial de Los Carabeos, haciendole entrega de un delantal y gorro conmemorativo de ello, y como ayudante oficial a Leo Gutiérrez, debido a las ollas ferroviarias que están realizando por distintos lugares (Los Carabeos, Barcena de Ebro, Otero, Vitoria-Gasteiz, etc ...).



Asamblea.



Julio García, Ollero Oficial.

Comida ADELCA.

AGRADECIMIENTOS

Desde la Junta Directiva de ADELCA, queremos agradecer a todas aquellas personas que han colaborado en la organización de las distintas actividades durante el verano y todo el año, y deseando que el próximo año se anime más gente para que cada vez toque a menos trabajo a cada uno.

Agradecer a las personas que se vistieron de zamarrones, Alejandro, Borja, Beatriz, Ildefonso, Javi, Ricardo, Ignacio y Luis Capa. Asimismo, a las personas que les vistieron, Aurora, Felisa, Araceli, Goya, Encarnita.

Agradecer a los vecinos del pueblo que cocinaron las tortillas para su posterior degustación, así como a las que cocinaron el chocolate.

Si se nos olvida a alguien que nos perdone, ha sido sin mala intención.

TALLER DEL DOLOR CORPORAL

El taller se celebró del 20 al 24 de Agosto, en horario de 17,00 a 19,00 horas, todos los días, impartido por Anabel Exposito y con la colaboración de la Obra Social de Caja Cantabria.

Al taller asistieron 10 personas, en él pudieron practicar y aprender distintas técnicas de relajación, conocimiento del cuerpo, danzaterapia, etc ...

Al finalizar el taller, los participantes comentaron que se les había hecho corto y que son técnicas sencillas que puede realizar cada uno en su casa y así poder seguir practicando durante el año.

Taller del Dolor.

Participantes del Taller.

FIESTAS 2.007

Durante los días 18, 19 y 20 de Agosto, se celebraron las fiestas de Los Carabeos. Trascurrieron sin contratiempos, y con el clima típico que acostumbra a hacer los últimos años en los días de fiestas, FRIO.

Pero el frío no impidió que se celebrase ninguno de los actos previstos para esos días por el Ayuntamiento y nuestra asociación.

Comenzaron el viernes con juegos infantiles, a cargo de un grupo de animación. Seguidamente comenzó la tradicional romería, y para finalizar, la verbena, ambas amenizadas por la Macrodiscoteca.

El sábado, se inicio a las 12,00 horas, con la misa cantada por la Ronda El Ligueruco. Al finalizar, comenzó el concurso de dibujo infantil, a la vez que se instalaban los hinchables.

Por la tarde, continuaron los hichables, y a las 18,30 horas los zamarrones recorrieron los barrios de San Andrés y Barruelo, para llegar a la plaza de Arroyal, sobre las 19,15 horas, donde mucha gente se daba cita esperando impacientes la llegada de estos.

Tras desaparecer los zamarrones, se colocaron mesas para la degustación de la gran tortillada, en la que se llegaron a repartir más de 500 pinchos (alrededor de 60 tortillas), gracias a las tortillas cocinadas por los vecinos del pueblo.

Posteriormente, comenzó la romería, amenizada por la Orquesta Escala y que más tarde también sería la encargada de amenizar la verbena.

Entre la romería y la verbena, a las 24,00 horas, pudimos disfrutar un año más, de los fuegos artificiales (cada vez son mejores), disparados por la Pirotecnia José Luis Diez "Chicu".

El domingo, de nuevo se inicio con una misa, para seguir con el reparto de premios a los niños y el sorteo del jamón, cuyo agraciado fue Angel Revilla, al que esperamos que le aprovechen los 8 Kg. de jamón.

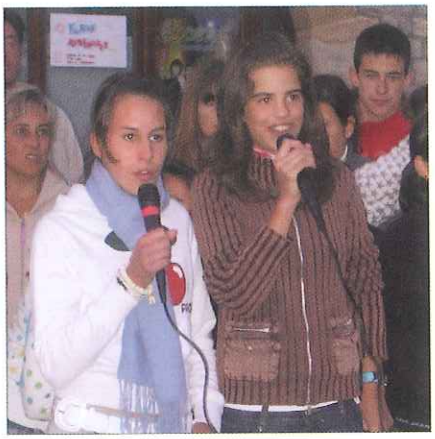
Por la tarde, como es costumbre, a las 17,00 horas, se inició la VI Subida a Somaloma. Surgieron las dudas, de si subir o no, ya que se espera mal tiempo y la niebla estaba al acecho. Finalmente, se decidió subir y se acertó, ya que no hubo problemas de niebla, y colocándonos al socaire de un arbolado debajo de la Cabaña de Trifilo, pudimos degustar la tradicional empanada.

Tras descender de Somaloma, pudimos disfrutar de la chocolatada, que calentó nuestros cuerpos, dado que para esas horas ya nos acompañaba nuestro amigo "EL FRIO".

Al finalizar la chocolatada se instaló el deseado Karaoke, en el que participaron varias personas, Unai, Manuel, Alberto, Marta, etc ..., las cuales con mejor o peor voz, hicieron sus pinitos en el mundo de la música, pero tranquilos porque lo importante es participar.

Con estos últimos cantos, se disparó el último cohete que daba por finalizadas las fiestas de este año.

Zamarrones 2007.



Participantes en el Karaoke.

Tortillada.

Subida a Somaloma.

II JORNADAS MICOLÓGICAS DE LOS CARABEOS

Los días 3 y 4 de Noviembre, se celebraron las II Jornadas Micológicas de Los Carabeos, organizadas por ADELCA y con la colaboración de la Sociedad Micológica Cantabra.

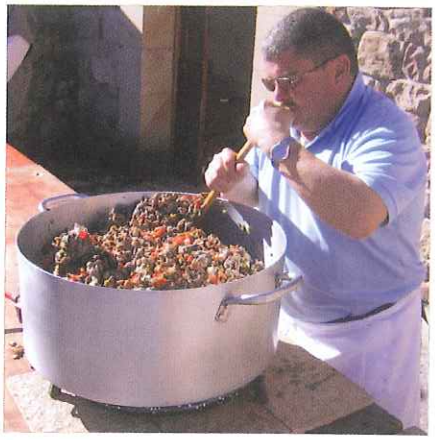
El sábado, día 3, por la mañana y con un espléndido día, numerosas personas se animaron a recoger setas por los alrededores de Los Carabeos, así como varios grupos que se desplazaron a distintas zonas de los pueblos cercanos. Durante todo el día, la gente fue entregando las especies recolectadas en el Centro Cívico, donde los expertos posteriormente se encargarían de clasificar. Por la tarde, a las 18,00 horas, estaba programada una charla a cargo de D. Jose Luis Alonso, socio de la Sociedad Micológica Cantabra y coordinador de la revista *"Yesca"*. La sorpresa de la organización fue, que muchas personas se quedaron sin poder asistir, ya que la sala preparada para la ocasión, se quedó pequeña. Cerca de 60 personas escucharon con curiosidad y asombro, las explicaciones del experto micólogo. Al finalizar la charla, se emitió un video de 1 hora de duración aproximadamente, sobre el tema de las setas. Mientras, los expertos micólogos, clasificaban y catalogaban todas las especies recogidas. Finalmente y aunque las previsiones no eran buenas, ya que la climatología no había favorecido la aparición de las setas, se consiguieron exponer 150 especies distintas, superando el número de especies expuestas el año anterior (103).

El domingo, día 4, a las 10,30 horas se procedió a la apertura al público de la exposición, y durante toda la mañana fue visitada por numerosas personas. Además de la exposición, la organización preparo "El rincón del setero", en el que se podía leer todo tipo de información sobre las setas y hongos (partes de una seta, cuidados que se deben tener, toxicidad, etc ...), a la vez que se podían visionar distintos videos sobre micología en una pequeña televisión. Para finalizar la jornada, a las 13,30 horas, el público asistente pudo degustar un revuelto de distintas setas y un vaso de vino, preparado por la organización.

Recolector de setas

Charla micológica.

Exposición.



Degustación.

JORNADA DEL PROYECTO *"ABRAZA LA TIERRA"*

El 6 de Octubre, el colectivo País Románico, realizó una jornada en Los Carabeos, enclavada dentro del Proyecto "Abraza la Tierra", iniciativa que facilita la llegada y el asentamiento de nuevos vecinos emprendedores en el medio rural, contribuyendo así a la revitalización del tejido social y empresarial de los pueblos.

Para comenzar, cada asistente recibió una camiseta en la que escribía su nombre y donde residía, y en la que debían escribir las cosas que ofrece la vida en un pueblo. Al finalizar el día se entregaron y tras colgarlas en un tendal preparado en la carpa, los asistentes pudieron observarlas y leerlas.

La jornada la dividieron en tres partes: por la mañana, cuatro personas expusieron sus experiencias sobre el cambio de vivir en una ciudad a un pueblo. Al mediodía, dispusieron una comida para los asistentes a base de cocido montañés en la carpa instalada en el jardín de la Posada de Los Carabeos. Por la tarde, otras cuatro personas versaron sobre ayudas que existen y experiencias profesionales.

Para finalizar el día, organizaron un concierto a cargo de Alba Gutiérrez y Jose María Silva, en el que se tocaban todo tipo de instrumentos (conchas, llave contra sartén, zambomba, etc ...)

Comida.

I CONCURSO DE OLLAS FERROVIARIAS

El domingo, 16 de Septiembre, en la plaza de Arroyal de Los Carabeos, a las 9:30 horas, acompañados de un esplendido día, dio comienzo el I Concurso de Ollas Ferroviarias, a base de patatas con carne de vacuno, organizado por la Asociación de Amigos de Los Carabeos (ADELCA) y con la colaboración del Ayuntamiento de Valdeprado del Río, Junta Vecinal de Arroyal, Junta Vecinal de San Andrés, Junta Vecinal de Barruelo, Posada de Los Carabeos y Carnicería Uco. Tras pasar los participantes a inscribirse, cual fue la sorpresa (agradable) de la organización, que contabilizó hasta 29 ollas inscritas, superando con creces las previsiones iniciales. A cada participante, a la hora de inscribirse se le obsequiaba con un pan de orzales, el cual tuvo mucha aceptación entre los concursantes que no eran de la zona, ya que no lo habían probado nunca y les pareció buenísimo. De hecho hubo algún grupo, que comentó a la organización que los panes que sobrasen se los llevaban ellos. Durante la jornada festiva, alrededor de las 13:30 horas, la organización obsequió a los participantes y espectadores con una degustación de chorizo a la sidra y vino, en la que se repartieron cerca de 300 pinchos y 15 litros de vino. A las 14:00 horas, los participantes hicieron entrega de las ollas preparadas, para que el jurado las degustase y diese su veredicto. Tras finalizar la degustación, se repartieron 10 premios de la siguiente manera:

1º.- Peña "Los Papis" de Corrales de Buelna. (100 €)
2º.- Fermín Saíz de la Peña La Picota de Renedo. (80 €)
3º.- Rafael Estébanez de Reinosa. (60 €)
4º.- Angel Mantilla Revilla de Los Carabeos. (40 €)
5º.- Fernando Arozamena de Los Carabeos. (30 €)
6º.- Juan Carlos Cotero de Parvayón. (30 €)
7º.- Jose Luis Sáez de Los Carabeos. (30 €)
8º.- Rocío Gutiérrez de Los Carabeos. (30 €)
9º.- Herminio Alvaro de Olleros de Cantabria (Santander). (30 €)
10º.- Juan Carlos Ibáñez de Reinosa. (30 €)

Señalar que vinieron participantes de distintos lugares y algunos bastante lejanos, Anero, Renedo, Santander, Corrales de Buelna, Pámanes, Reinosa, Arcera, y varios del propio pueblo.

FIESTA DEL ROSARIO en Los Carabeos

El 7 de Octubre, primer domingo de Octubre, la Junta Vecinal de Arroyal organizó distintos actos para la celebración y recuperación de la fiesta de Nuestra Señora del Rosario.

Tras la misa celebrada a las 13:00 horas, y después de tomarse cada uno los correspondientes "blancos", alrededor de las 14:30 horas, los asistentes pudieron degustar una fantástica comida preparada por varias personas del pueblo, con el siguiente menú: patatas con bonito, patatas con chorizo, chuletillas, queso, helado, café y chupito.

Para la sobremesa, se contó con la presencia de Alberto Terán, que con su rabel hizo las delicias de los asistentes, así como algunos espontáneos que se animaron a cantar y contar chistes.

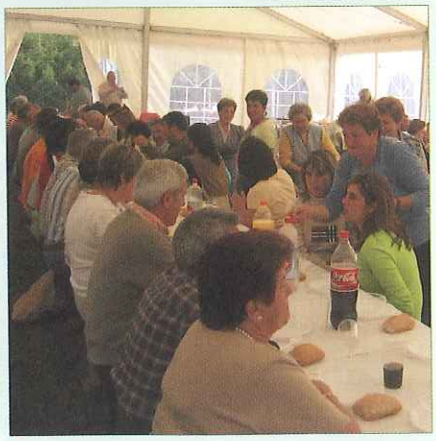
Participantes.

Peña Olleros de Cantabria.

Cocineros.

Ollas presentadas.

Peña La Picota.


Comida.

CELEBRACION EN LA PARROQUIA DE SAN ANDRES

El pasado 13 de Octubre, en la iglesia de San Andres tuvo lugar un acontecimiento que desde hacia 41 años no se celebraba en dicha parroquia, un BAUTISMO.

A dicho acto asistieron como es lógico las familias correspondientes y numerosas personas que asistían por el mero hecho del acto en sí, ya que en los últimos años solamente había decesos.

El comentario de la gente era "*que ya era hora de que alguien se atreviera a celebrar un acto tan importante como es el bautismo en un lugar como San Andres, ya que va siendo hora de que la gente se vaya dando cuenta que un acto como este es sumamente importante para lugares como Los Carabeos, para que no vaya cayendo en el olvido*".

La reflexión del padre de la niña bautizada, es la siguiente:

"*lo que pretendo es que la gente joven como nosotros que hemos crecido amando este pueblo haga lo máximo para que no caiga, con el tiempo, en el olvido, y que con las generaciones que van viniendo, hagamos lo mismo que hicieron nuestros padres con nosotros, y que forma más bonita de tomar consciencia de ello que bautizando a un hijo tuyo y ya de pequeño lo vaya queriendo.*"

FIESTA DEL ROSARIO en Montesclaros

Montesclaros también celebró la festividad de La Virgen del Rosario, a la que asistieron el Presidente de Cantabria, así como distintos alcaldes de la comarca.

Los actos comenzaron a las 12:00 horas con la celebración de la misa y cantada por el coro de las novicias del Hogar de la Madre Zurita de Piélagos.

Tras la misa, tuvo lugar una exhibición de destreza con caballos y la correspondiente "tragadera" a base de ollas ferroviarias de patatas con carne.

Para finalizar el día, hubo carrera de caballos y concierto a cargo del grupo Spionkop, de Huelva.

MONASTERIO DE MONTES-CLAROS

Cocina de la Hospedería

Desde el mes de noviembre, la cocina de la hospedería permanece cerrada debido a la obras de remodelación para adecuarla a las exigencias sanitarias y funcionales.

José Antonio Rojas Cozar, dirigido por el Arquitécto Técnico José Manuel Etayo Martínez de Eulate, con un equipo de diversos sectores están llevando a cabo dicha remodelación.

Se calculan tres meses de obra, por lo que se espera poder inaugurarla en Semana Santa.

Rastrillo

Ana, con su gente de Horna, se quiere encargar de sacar adelante un rastrillo, intentando vender las cosas nuevas que llegan, con la idea de apoyar el pago de los fletes de los contenedores que se van mandando.

Abundan los juguetes, libros, bolsos, cuadros, muñecos... y cosas útiles.

Estará abierto todos los domingos después de las misas en el Santuario, en el refectorio.

A primeros de Diciembre, se ha mandado el contenedor número 27 y para finales de diciembre se espera mandar otro.

Beatificación

El 28 de octubre han sido beatificados 5 frailes de Montesclaros en la Plaza de San Pedro de Roma.

A dicho acto asistieron 25 personas en representación de Montesclaros.

El 9 de noviembre se hizo la misa de acción de gracias en la catedral de Santander, presidida por nuestro obispo Vicente por todos los de Cantabria.

El 25 de noviembre se hizo la fiesta en Montesclaros para los nuestros.

Los restos de Fr. Estanislao Obeso y Fr. Eugenio Andrés del Amo se han colocado en una arqueta tallada en el altar de San José, junto al cuadro de los mártires del Santuario de Montesclaros.

En dicho cuadro están del centro a la derecha:
Germán Caballero Atienza de Castromocho, Palencia, José Menéndez García de Tineo, Asturios y Eugenio Andrés Amo de Villavedón, Burgos.

Del centro a la izquierda:
Victoriano Santos Ibáñez Alonso de Santibáñez de Resoba, Palencia y Estanislao García Obeso de Requejo.

AMANITA PHALLOIDES
Seta Mortal

Clase: Basidiomiceto
Orden: Agaricales
Familia: Amanitaceas

Nombres vulgares:
Castellano: Cicuta verte
Euskera: Hiltzaile
Catalán: Farinera borda

Descripción de la seta:
Sombrero: de 7 a 12 cm. de diámetro, incluso se han encontrado ejemplares de mayores dimensiones. El color es muy variable, desde el oliváceo, verde, blanco, amarillo limón, gris verdoso, etc ... Primero hemisférico u ovoide, luego aplanado, con fibrillas radiales, en tiempo seco es satinado, volviéndose algo viscoso con la humedad. En algunos casos, el sombrero esta parcialmente cubierto de resto de volva membranosa.
Láminas: blancas, juntas, desiguales, libres, redondeadas, anchas. Con el ácido sulfúrico reacciona generalmente a color violeta.
Pie: blancuzco, ligeramente zonado de amarillo-verdoso pálido. Con un anillo blanco, amplio y sólido, esbelto cilíndrico atenuado en lo alto, al principio pleno, después cilíndrico y hueco que termina en una gran volva blanda blanca membranosa y gruesa que se desgarra en tres o cuatro fragmentos al abrirse.
Carne: blanca, ligeramente verdosa bajo la cutícula del sombrero, blanda, de olor casi nulo de joven, pasa a ser desagradable cuando envejece.
Esporas: blancas en masa, ligeramente ovoides, de 8-11x7-9 micras.
Donde se pueden encontrar: En todo tipo de bosques de confieras, planífolios, pinares, robledales, jaras, carrasca, encinares, alcornoque, etc

Setas con las que se pueden confundir: champiñón de anís o bola de nieve, aunque este carece de volva; Rusula virescens y Tricholoma Sejunctum, estas sin anillo ni volva. También se puede confundir con otras amanitas, como la A. Citrina, A. Verna y una variedad de la Amanita Phalloides que es la variedad ALBA (ET) blanco.

La Amanita PHALLOIDES, cuando se encuentra es muy atractiva e invita a cogerla.

Recomendaciones:
"CUIDADO" si no estas seguro, no la cojas, déjala donde esta. Tampoco las rompas ni las pises, coge una si no la conoces y consulta con un experto.

Y para terminar, tendremos una cosa muy en cuenta: ***"Las setas se pueden comer todas, algunas una sola vez".***

PRINCIPALES SETAS MORTALES
Amanita Phalloides – Amanita Phalloides variedad Alba
Amanita Verna – Amanita Virosa
Amanita Panterita – Boletus Satanas
Paxillus Involutus – Entoloma Lividum
Lepiota Bruneo - Incarnata

CHAMPIÑONES RELLENOS CON BECHAMEL
(Para 4 personas)

Setas recomendadas:
Toda clase de champiñones lo suficientemente grandes y que sean comestibles.

Ingredientes:
- Ocho ejemplares más bien grandes y cerrados
- 1/4 Kg. de gambas pequeñas
- 100 grs. de jamón
- 250 grs. de queso para gratinar
- 5 cucharadas rasas pequeñas de mantequilla
- 4 ó 6 lonchas de queso para fundir
- 1 litro de bechamel espesa
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida

Preparación:
Limpiar bien los champiñones, ahuecar la mitad del grosor del sombrero, sin romperlo por la parte del pie, y dejarlos en una fuente.

Pelar y limpiar las gambas, y cortarlas en trozos pequeños. Hacer lo mismo con el jamón serrano y el queso para fundir.

Mezclarlo todo en un recipiente con la mantequilla.

Coger los champiñones, salpimentar el interior y rellenar con el jamón, las gambas y el queso. Colocar en una fuente onda con el relleno para arriba.

Tapar la fuente con papel albal, meter al horno a 180º durante 20 minutos.

Una vez hechos los champiñones, cubrirlos con la bechamel espesa y salpicar con el queso para gratinar. Meter al horno sólo con el gratinador hasta que el queso y la bechamel estén gratinados, 3 ó 5 minutos aproximadamente.

Servir caliente.

José Luis Díez