

CASINO



Limiar

Volvemos estar xuntos, despois de medio ano para presentar un novo casino e nesta primeira páxina queremos destacar que este ano polo **Nadal**, concretamente o día 28 de decembro imos a facer un **Nacemento vivente** no pobo onde se farán representacións nos distintos sitios e contaremos coa colaboración dos veciños e participación distintos colectivo e profesionais expondo os seus oficios. Esperamos contar coa visita de moita xente xa que será un traballo moi laborioso pero a vez moi representativo do que somos capaces de facer manténdonos sempre unidos.





Agradecer de forma especial ós colaboradores na realización deste casino, esperamos que para o próximo poidamos contar con algún novo membro. **GRAZAS A TODOS/AS**

Neste exemplar:

- 1 Limiar
- 2 Programación Semestral
- 4 Cousas a recuperar no mundo da Globalización (por Victor Bargiela)
- 5 A lenda da torre de Hercules (por Pablo Carballido)
- 7 Galletas de chocolate e laranxa (por Victoria Carballido)
- 8 Receitas: Augardente queimada, salpicón de polbo e cabrito lechal o viño branco (por Iván Bargiela)
- 10 “Habería que pensar que, se as escolas do rural morren, o rural irá morrendo tamén” (por Caty Carballido)
- 11 Conto: A busca de Xoán (por Lucía Novas Carballido)
- 12 Actividades realizadas

PROGRAMACIÓN CULTURAL

2º SEMESTRE 2014

Recollida do centeo	
	Día e hora por concretar
San Cibrán 	Día e hora por concretar
Mallada do centeo e festa dos maiores 	Día e hora por concretar
Recollida das espigas e esfolatada 	Día e hora por concretar

Festa de San Martiño



Xa concretaremos data e hora

Nacemento Vivente



28 de decembro
Con representacións nos distintos lugares do pobo coa colaboración e participación dos veciños

Festival de Nadal



Xa concretaremos data e hora

Actuación de diferentes grupos de teatro



Xa concretaremos data e hora, así como os grupos que actuarán.

COUSAS A RECUPERAR NO MUNDO DA GLOBALIZACIÓN

Algunhas veces, miro para atrás, para recordar o mundo no que nacín e descubro cousas que creo que se deberán recuperar para o Século XXI. Moitas veces, fixámonos en recuperar tradicións antigas, lugares emblemáticos que co paso do tempo quedaron asolagados ou desapareceron, edificios históricos chamados a recuperarse porque foron moi importantes para entender un barrio, una comunidade parroquial, un pobo. Cantas veces, vemos como na prensa sáe a palabra patrimonio, como un signo de antigüidade, que debe coidarse e manterse. Cantas veces, vemos na prensa como se intenta recuperar una tradición que se facía nun pobo. Nós mesmos, somos conscientes diso, incluso partícipes. Recuperamos lugares e "edificios" emblemáticos como os muiños do noso barrio de Couso, e tradicións de xogos populares, etc. Sen dúbida, iso é moi importante, porque nos axuda a entender o camino percorrido dende o que fomos, para ser o que hoxe somos.

Todo iso, é enormemente positivo, porque nos axuda a descubrir una palabra que foi a que desenvolveu todo iso nas disntintas poboacións e

especialmente na nosa, una poboación pequena, esa palabra é a unión por enriba de diferencias. A unión, que fixo que as pequenas poboacións fosen quen de sair adiante pola súa xenerosidade, pola súa cercanía, pola acollida a [tod@s](#) os [veciñ@s](#), que os facía invencibles. Ese sentimento, de saberse poucos, pero fortes porque [tod@s](#) ían a unha. No mundo de hoxe, este mundo globalizado, son moitas as cousas positivas, que podemos sacar del, e ás que sen dúbida debemos potenciar: a posibilidade de falar con persoas da nosa familia a miles de quilómetros, a posibilidade incluso de verse no mesmo momento no que estamos a falar, a posibilidade de poder comunicar onde estamos dende case calquera punto do planeta. Son, sen dúbida, avances moi importantes nas relación entre as persoas, pero que moitas veces nos despistan nesas cousas que creo que as persoas debemos recuperar. Debemos recuperar ese sentimento de ser un barrio pequeno, pero moi grande, debemos recuperar a capacidade de estar pendentes uns dos outros, debemos recuperar algo tan bonito como é pararse a falar nos camiños, debemos recuperar en definitiva a palabra comunidade.

Ser comunidade é moito máis que pertencer a uns límites xeográficos, é moito máis que estar censado no lugar, é moito máis que durmir nunha casa. Ser comunidade é sentirse parte de un lugar en concreto, querer ese lugar e as súas xentes, cos seus fallos e cos seus acertos, ser comunidade é compartir a vida, axudarse en momentos de máis ou de menos dificultade. Por iso, a pesares de que moitos, xa non vivimos no barrio de Couso, con orgullo manifestamos polos distintos lugares a nosa procedencia, e sentímonos parte de cada un dos proxectos, porque os límites non nos impiden seguir sendo do barrio de Couso, aínda que tamén e o debemos facer nos impliquemos nas comunidades onde vivimos, precisamente tamén para levar con agradecemento os distintos lugares a boa educación que recibimos no noso pequeno barrio de Couso. Non perdamos pois, valores tan importantes, como son: comunidade, unidade, cercanía, axuda, ... e moitos máis que son patrimonio da humanidade e que por desgraza nos distintos lugares se están perdendo.

Victor Bargiela

A LENDA DA TORRE DE HERCULES



No Escudo da Coruña figuran unha torre, unha calavera e dúas tibias cruzadas e seis conchas. A torre é a famosa Torre de Hercules, que serve de faro, ao norte da cidade e que se levanta dende tempos inmemoriais, sobre un promontorio de rochas. A Calavera e as tibias refírense a lenda de Hercules que matou e enterrou a Gerión naquel mesmo lugar. As conchas recordan o señorío do arzobispado de Santiago nos tempos feudales.

Segundo a lenda, Hercules perseguía a Gerión porque este desonrou a súa irmá, e foino seguindo dende a costa gaditana ata cerca do sitio onde logo se ergueu a cidade da Coruña, indo ambos en fráxiles barquiñas de bimbias forradas con pelexo de boi. Aínda que eran homes moi fortes, a viaxe resultou moi fatigosa. Gerión que lle levaba ao seu inimigo bastante dianteria, tomou terra entre as rochas mais altas e coa súa embarcación improvisou unha vivenda para esconderse e agardar alí a que o seu

perseguidor lle perdese a pista. Xa se creía seguro, pois non descubria a barca de Hercules en todo o que lle alcanzaba a ver desde aquel punto tan elevado, que se votou a dormir a perna solta, para descansar da penosa viaxe.

Pero durante a noite de aquel mesmo día chegou Hercules e non dormiu porque lle desvelaba o desexo de vinganza. Toda a noite estivo buscando, e ao amencer, os primeiros raios de sol mostraronlle a vivenda que Gerion creía escondida. O heroe tiña unha fame voraz, e imaxinando que alí estaría algún pescador, dirixiuse a quel lugar para averígualo. E en vez do pescador encontrouse ao seu inimigo que non só dormía plácidamente sinon que soñaba que estaba libre do seu perseguidor. Aínda que Hercules puido aplastarlle o cráneo coa súa maza, como era valiente e noble, despertouno para que se defenderá. Tres días durou a pelexa, e si ben Hercules era máis forte, Gerión era máis áxil e diestro. No obstante Hercules obtivo a victoria e despois de agotar físicamente ao seu oponente matouno sin piedade.

En Recordo da súa victoria, Hercules, despois de enterrar entre as rochas o cráneo e as armas de Gerión e de arroxar o seu corpo ao mar, sobre aqueles despoxos levantou a torre do seu nome, e logo mandou levantar alí

unha cidade e facer escribir os nomes dos homes e mulleres que foron a poblala. Unha das pobladoras Chamabase Coruña e de aquí lle ven o nome a cidade.

A Torre de Hercules sirviu de faro dende aquela época remota, e é como se sabe, un faro muy diferente aos actuais. Na cima da torre había un gran plancha de estaño pulimentada, de forma circular e xiratoria que brillaba aos raios do sol. Polas noites encendíase unha fogueira na plataforma e ao reflexarse na plancha de estaño, suplía a luz solar e servía aos navegantes para avisarlles da proximidade dos grandes escollos. Dixose que o seu resplandor en moitos casos atraía aos marinos incautos hacia as rochas, donde estrelaban as embarcacións e despois os seus corpos eran devorados por sirenas e bruxas moradoras daquel lugar. Dende enton, a torre de Hercules e as suas cercanías créense habitadas por espíritos malignos.

Pablo Carballido Carballido

GALLETAS DE CHOCOLATE E LARANXA



Ingredientes:

- ½ laranxa
- 170g de manteiga
- 2 ovos
- 100g azucre
- 60g chocolate fondat
- 250g fariña de trigo

Preparación:

En un bol pon a manteiga o azucre e bate coa batidora, engadelle os ovos e segue batindo; engadelle a fariña pouco a pouco ata formar unha masa ben ligada. Separa a masa en dúas partes. Ralla a laranxa, exprime e engadella a unha das partes da masa.

A outra parte botalle chocolate e amasa que quede todo mesturado.

Extende a masa por separado e estira cun rodillo.

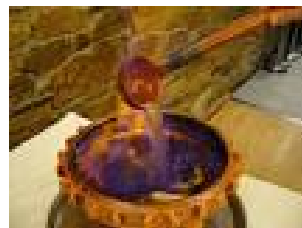
Pon unha masa enriba da outra e enrola formando un rulo. Corta en rebanadas e pon nunha bandexa cun papel do forno. Deixa cocer oito minutos e deixa enfriar. Listas para comer e disfrutar dunha rica merenda acompañada dunha taza de té.

Victoria Carballido.

--- RECEITAS

Seguimos coa ruta pola nosa gastronomía, esta vez comezamos pola queimada que todos conocemos, logo pasamos a noso preciado polbo pero facendo doutra maneira, e por último un cabrito lechal. Bueno espero que vos gusten e que o intentedes

AGUARDENTE QUEIMADA:



INGREDIENTES

- 1 pota de barro apropiada para queimada
- 1 litro de aguardente de orujo galego
- 1 Cáscara de limón o naranxa
- 150 gramos de azucre
- Granos de café

NOTA.-

O ritual inclúe recitar o conxuro da queimada, o cal debe leerse en voz alta tan pronto a queimada comece a arder.

FORMA DE PREPARACION

Verteseno recipiente da queimada a Aguardente de Orujo de Galego e o azucre na proporción de 150 gramos por cada litro de aguardente. Incorporanse as mondas de limón e de naranxa e un puñado de granos de café. Removese ben toda a mezcla e cando esté ben mezclado prendeselle fogo. Para iso

colocaremos no cazo de remover un pouco de azucre e iremolo acercando muy despacio o recipiente que conten todos os ingredientes, ata que o fogo contenido no cazo pase de un a otro. A queimada debe removerse ata que o azucre se consuma e as chamas disminuan considerablemente, o que indica que o alcohol evaporouse na sua maior parte. Cando isto ocorra deixamos apagar e servimos.

CONXURO DA QUEIMADA



*Mouchos, coruxas, sapos e bruxas.
Demos, trasnos e dianhos, espíritos das
nevoadas veigas.
Corvos, pintigas e meigas, feitizos das
mencinheiras.
Pobres canhotas furadas, fogar dos
vermes e alímanhas.
Lume das Santas Companhas, mal de
olho, negros meigallos, cheiro dos
mortos, tronos e raios.
Oubeo do can, pregon da morte,
foucínho do satiro e pe do coello.*

*Pecadora lingua da mala muller
casada cun home vello.
Averno de Satan e Belcebu, lume dos
cadavres ardentes, corpos mutilados
dos indecentes, peidos dos infernales
cus, muxido da mar embravescida.
Barriga inútil da muller solteira,
falar dos gatos que andan a xaneira,
guedella porra da cabra mal parida.
Con este fol levantarei as chamas
deste lume que asemella ao do
inferno, e fuxíran as bruxas acabalo
das sas escobas, indose bañar na
praia das areas gordas.
¡Oíde, oíde! os ruxidos que dan as que
non poden deixar de queimarse no
agoardente, quedando así
purificadas.*

*E cando este brebaxe baixe polas
nosas gorxas, quedaremos libres dos
males da nosa ialma e de todo
embruxamento.*

*Forzas do ar, terra, mar e lume, a vos
fago esta chamada: si e verdade que
tendes máis poder que a humana
xente, eiquí e agora, facede cos
espíritos dos amigos que estan fora,
participen con nos desta queimada.*

SALPICÓN DE POLBO**INGREDIENTES**

4 tentáculos de polbo cocido

1 cebola mediana

1 cebola

1/2 pemento rojo

1/2 pemento verde

1/2 pemento naranxa

Perejil picado

2 o 3 ovos cocidos

Aceite de oliva virxen extra

Vinagre e sal.

SALPICÓN DE POLBO PASO A PASO:.

---Bueno, una vez cocido e frío o polbo, cortámolo en rodaxa de aprox. 1 cm.

---Picamos todas as verduras en brunoise: (quere decir moi picadiño pero en cuadraditos. Picamos o ovo, esta vez como mais nos guste a nos. Unha vez picados, mezclámoslos todos os ingredientes e xaso queda aliñar e servir para iso era o perexil (picámolo ou se e picado tamen vale moi fino.

CABRITO LECHAL O VIÑO BRANCO**INGREDIENTES**

- ½ cabrito
- Aceite de oliva
- Sal
- ½ botella de vino blanco DO Ribeiro
- Pataca.
- Pimiento roxo

ELABORACIÓN

Primeiro aderezamos o cabrito con aceite e sal. Cortamos a paletilla e o introducimos no forno a 160 grados durante 40 o 45 min. Despuis, incorporamoslleo viño e o deixamos no forno media hora mais. Mentras, freímos nunha sarten as patacas e o pemento roxo.

Partimos o cabrito e servimos.

¡Moi fácil e un resultado espectacular.

Iván Bargiela

“Habería que pensar que, se as escolas do rural morren, o rural irá morrendo tamén”

Son mestre do colexio rural agrupado (CRA) a Picaraña (Ponteareas) na escola de Ganade. É tamén unha firme defensora deste tipo de educación en escolas unitarias, así como dos beneficios de que estas se integren neses chamados colexios agrupados. **¿Que vantaxes ten a educación en escolas unitarias?** Para min, é o tipo de educación ideal. Creo nunha educación individualizada e nunha educación global, na que o neno aprenda a aprender, dunha forma autónoma, respectando e compartindo. Onde aprenda a tomar as súas decisións, a ser responsable. A mestura de niveis é moi boa. Non hai idades cronolóxicas, senón madurativas. Cando Cando un neno supera unha etapa, pasa á seguinte. Cada pequeno ten o seu propio nivel. Os máis novos aprenden dos maiores e os maiores aprenden, con eles, a ser máis responsables. Cando un dos de menor idade lle pregunta ao máis maior sobre unha cuestión e este lla explica, está reforzando o que sabe, incluso decatándose de cousas que antes non percibira.

¿Contan co apoio e coa participación dos pais? Moito. Un punto importante que nas unitarias levamos moi a fondo é o contacto con toda a comunidade educativa en xeral. Os pais son un reforzo directo, valoran a importancia de aprender e de ensinar. Iso permite que o neno veña tamén máis maduro á escola. Se hai algún tipo de problema, se o rapaz pasou mala noite... todo iso comunícase. Buscamos que o pai sexa tamén mestre, coma o profesor. Non temos que ter medo da participación e da colaboración dos proxenitores na educación dos nenos. Trátase de ser partícipes uns cos outros. **¿Como se ve o futuro deste tipo de escolas, con esas vantaxes que cita, no medio rural actual?** O rural está variando. Habería que pensar que se as escolas do rural morren, o rural irá morrendo tamén. E evitar iso sería algo que deberíamos intentar todos: mestres, pais e Administracións. Galicia é eminentemente rural, é a súa identidade, pero o certo é que xa estamos necesitando educar no rural a nenos que viven nel. Hai pequenos aos que xa lle resultan alleas determinadas tradicións, como a esfolla, por exemplo. Levan unha vida case urbana, dentro do rural.

Caty Carballido

A BUSCA DE XOÁN



Un

día Xoán e os seus amigos foron de excursión ao monte, estaban buscando uns paxaros de cores, cando se decataron, faltaba Xoán. Buscarono por todas partes, non aparecia por ningures. Todos xa estaban moi cansos. Decidiron ir a buscar axuda. Cando os seus pais, os viron chegar todos moi tristes, decatáronse que algo pasara, entón contaronlle todo o que acontecera.

Todo o pobo marchou en busca de Xoán, levaban toda a tarde buscando: no río, nos penedos, entre as matogeirás..., de súpeto Tobi o can de Martiño non paraba de dar chimpos e ladrar, achegáronse, é alí estaba Xoán durmido e Tobi ao seu carón cuidando del, agora no pobo a Tobi chamanlle o can salvavidas.

Lucía Novas Carballido

Actividades realizadas

O Sábado 11 de xaneiro tivemos a Asamblea Ordinaria Anual e o rematar demos conta dos manxares que prepararon algúns dos Socios da Cultural

No mes de xaneiro fixemos a sementeira do centeo que proximamente recolleremos.

No entroido disfrazámonos e fomos de festa para a cultural onde cada quen levou postres típicos desta época.

O Sábado 22 de Marzo disfrutamos da Festa do Pote, este ano participaron outras asociacións culturais do concello de Pontearreas. Ese día ademais de que cada asociación fixera a súa potada comemos todos xuntos e encendeuse o lume o forno de carbón. A intención foi facer unha replica de aqueles fornos de carbón que facían os nosos antepasados que eran carboeiros e gañaban a vida desta forma.

No mes de maio os nenos/as do colexio Feliciano Barrera de Guláns viñeron de excursión os muiños de Couso. Agradecer de forma especial a

Nemesio e Celsa por estar de guía especial nos muiños e a Olga e Maruja pola elaboración do pan; así como tamén a todas aquelas persoas colaboraron para poder levar a cabo a visita.

O Venres 28 de Xuño fixemos a nosa “particular” Festa de San Xoan con sardiñas e xurelos asados a brasa, por certo que todos coincidimos en que estaban moi ricos.



O grupo de teatro San Martiño de Couso foi a actuar a Fornelos e a Xinzo e proximamente irá anunciando outras actuacións