

O CASINO

Limiar



Imaxe do Muíño de "A Molinera"

O pasado día 6 de Xullo de 2013, case un século despois, vivimos de novo momentos de crise, a "**Molinera**", acicalada para o momento, volveu a moer

Levouse a cabo todo o proceso da elaboración do pan de millo, dende a esfolada ata a degustación.

MUIÑADA EN COUSO 84 ANOS DESPOIS....

* No ano 1929, ano de crise mundial moe por primeira vez a nosa querida "**Molinera**",

Neste exemplar:

- 1 Limiar
- 2 Programación Semestral
- 4 Unha pequena reflexión (por Caty)
- 6 Un día de tazas: o concepto é o concepto (por Pablo Carballido)
- 9 Xelados caseiros de frutas (por Caty)
- 10 Actividades realizadas

PROGRAMACIÓN CULTURAL

2º SEMESTRE 2013



Todo comeza no



OS MUÍÑOS ESTÁN ABERTOS
TODOS OS DOMINGOS DE 11:00h
A 13:00h

Sábado 6 de xullo

A partir das dez da mañá, levase a cabo todo o proceso da elaboración do pan de millo. Dende a esfolatada ata a degustación.

As 14:00 horas- hora de xantar na molinera.

Despois do xantar ruta polo sendeiro dos muíños ata o forno onde se cocen as BROS (as petellas)

Na espera, actuación dun grupo de folklore tradicional.

E para rematar a xornada... de novo na molinera degustación do pan elaborado no día acompañado dun pincho gratis.

Segada do Centeo



Día e hora
por concretar

Festa da Mallada e dos Maiores



Coa actuación do grupo de baile e pandereteiras San Martiño de Couso

Día e hora
por concretar

Camiñata a Franqueira



Día 7 de setembro
Saída da cultural ás
11:00h da noite

Comida en San Cibrán



Día e hora
por concretar

Festa de San Martiño



Xa concretaremos data
e hora

Festival de Nadal

Día e hora
por concretar

“UNHA PEQUENA REFLEXIÓN”

William Shakespeare dicía:

Sempre me sinto feliz, ¿ sabes por
qué ?

Porque non espero nada de
ninguén; esperar sempre doe.

Os problemas non son eternos,
sempre teñen solución,
o único que non se resolve é a
morte.

Non permitas que ninguén te
insulte, te humille ou te baixe a
autoestima.

Os gritos son a arma dos
cobardes, dos que non teñen a
razón.

Sempre encontraremos xente que
te quere culpar dos seus fracasos,
e cada quen ten o que se merece.

Hai que ser fortes e levantarse
dos tropezos que nos pon a vida,
para avisarnos que despois dun
túnel oscuro e cheo de soedade,
veñen cousas moi boas "NON HAI

MAL QUE POR BEN NON VEÑA".

Por iso disfruta a vida porque é moi curta, por iso ámaa, sé feliz e sempre sorríe, só vive intensamente para ti e por ti.

Recorda:

Antes de discutir Respira.

Antes de falar Escóita.

Antes de criticar Examínate

Antes de escribir. . . . Pensa

Antes de ferir Sinte

Antes de rendirte Intenta

Antes de morrer VIVE . . . !

!

A mellor relación non é aquela que une a persoas perfectas, senon aquela en que cada individuo aprende a vivir, cos defectos dos demais e admirar as suas cualidades.

Que quen NON VALORA o que ten, algún día se lamentará por perdelo e que quen fai mal algún día recibirá o seu merecido.

Si queres ser feliz fai feliz a alguén, si queres recibir, da un pouco de ti, rodéate de boas persoas e trata de ser unha de elas.

Recorda, a veces de quen menos esperas é quen te fará vivir boas experiencias!

Nunca arruines o teu presente por un pasado que no ten futuro.

Unha persoa forte sabe cómo manter en orden a súa vida. Aínda con bágoas nos ollos, se as arregla para dicir cun sorriso.

" ESTOU BEN"

“Con esta pequena reflexión do noso ben querido Shakespeare non me quedan moitas palabras que dicir, deixo que cada un de vos pense, reflexione e recapacite sobre cada unha das palabras

que el dixo” e trate de cumprilas o máis posible”

CATY

“Ir de tazas”: o concepto é o concepto

Unha costume que se suele asociar a Galicia é o de ir de tazas, ir de viños, ir de tascas, e decir é algo moi de Galicia ou o era antes moito mais que agora.

Fai pouco tempo, quizais froito da nostalxia que dan a idade as vivencias perdidas ou tamen quizais porque o poder adquisitivo é menor, empecei a frecuentar de novo as tascas e tabernas, sobre todo as vellas tascas típicas enxebres que a modo de reliquia aindan quedan por ahí. A min sempre me gustaron as tascas e as tabernas, fundamentalmente polo seu público, polo desenfado que reina no ambiente, polo bo humor, pola confraternidade que se estila, pola heteroxeneidade de idades e clases sociais das xentes

que comparten espacio en animadas charlas. Recordo como a maioría tiñan o chan de pedra ou de baldosa e como o viño tinto ou

blanco do país se enchía directamente dende o barril ou pipote para uns xerros blancos de porcelana e dende estes vertíase directamente nas tazas que ao estar moi cheas vertían constantemente o viño ao inclinalas para beber, mollando e humedecendo o chan o que obrigaba a ter que votar serrín de vez en cando. Recordo moitas tascas, sobre todo da miña xuventude, a maioría xa desapareceron debido a aparición de outro tipo de locais mais sofisticados e ben decorados pero evidentemente tamen cos precios mais caros

Os furanchos

De morfoloxía semellante as tascas serían os conocidos polo

nombre de furanchos ou loureiros (os autenticos hai que buscalos, non encontraras anuncio que os publicite e se reconocen porque unha rama seca de loureiro colga de porta.)

Furancho é aquel lugar ou casa particular donde se vende viño novo. Hai que retomarse anos atrás para encontrar o inicio desta practica que ainda hoxe sigue moi presente en varias zonas de Galicia. Os furanchos naceron como maneira de poñer en circulación o viño excedente da cosecha propia da casa, baseandose nunha formula sinxela: os veciños, amigos, conocidos sentanse en torno a unha cunca de viño e acompañan a bebida con algo da casa (tortilla, pementos de padrón, empanada, churrasco de porco etc. todo por un precio moi rebaixado.

O Kiosko do cazador

A finais da década dos 70 xa existía en Couso algo moi semellante ao que hoxe sería un furancho e aínda que daquela este vocablo non existía para nombrar a este tipo de locais o certo é que foi pioneiro e predecesor do que hoxe sería un furancho. O Kiosko do cazador como así se chamaba estaba situado debaixo dos carballos de Sanmantiño e era un local de morfoloxía rectangular construído en madeira de Piñeiro e cuberta de uralita. No seu frente que foi pintado por Rafael. (o mestre) rezaba o dito "*no Kiosko do cazador cazase na taza e sabe millor*" tamen no seu frente aparecía debuxado un cazador disparandolle a unha cunca (taza) con alas e máis tarde un curioso (non se sabe quen) debuxou un can de caza apoiado coas patas de adiante encima dunha rocha vendo para a cunca. Foi construído por Fernando (tamen lle axudou algo o finado de Jaime) e foi traballado primeiramente por Tonio

da Tenda, posteriormente por José Ramón (fillo de Moises) e finalmente por Carlos e Lolo da Tenda. Recordo especialmente que había preto do kiosko duas mesas de madeira recubertas cun mantel de hule nas que se saboreaba un churrasco de porco exquisito acompañado dunha bebida fresquiña que era refrixerada na auga da mina do finado Sr. Benjamin. (non había nevera, nin conxelador) tamen recordo o moticultor de Carlos (un pascuali verde) metido entre dous carballos adxacentes o Kiosko (donde hoxe hai unhas pedras) que usaban para traer e levar mercancía. Lémbrome como ía algúns domingos co meu pai e como alí se cantaba (cancións tristes e divertidas) se reía, se rifaba ou discutía (pocas veces), se arranxaban asuntos varios, se faroleaba en exceso e se olvidaba un de sí mesmo.



Kiosko do cazador nos derradeiros días (ano 2.001)

O furancho dos muiños de Couso

Non ten nome, nin rótulo no seu exterior, aínda que ben se lle podería chamar “o furancho da Virxen da Saude ou o furancho dos muiños de Couso” foi creado precisamente para recadar cartos para a festa da Virxe da Saude de Gulans(ano 2.015) e espero e



desexo que logo se convirta no furancho, tasca ou Kiosko favorito

de moita xente por iso vos convido a tomar “unhas tazas” no seu interior, un sábado ou un domingo calquera e ogallá Deus nos axude coa intercesión da Virxen da Saude.

Kiosko da Virxe da Saude

Pablo Carballido

XELADOS CASEIROS DE FRUTAS



Unha maneira xenial de comer xelados no verán sen preocuparnos polos azúcares engadidos, os colorantes e conservantes dos xelados comerciais e xenial para os nenos, ofrecéndolles estes xelados aseguramos a súa inxesta de auga e froita diaria, algo super importante!!!

Esta receta é muy moi fácil, o único que hai que ter é un pouco de previsión, posto que necesita un tempo no conxelador.

Ingredientes:

-As froitas que queirades (recomiendo non mesturar máis de 3) para poder notar o sabor das froitas que poñades.

- Auga (si estades a dieta, aínda que recomendamos tomar leite semi) o leite (semi si é para los maiores, enteira si é para os nenos).

Preparación:

- Pelar a froita, quitar as semillas ou todas as partes non comestibles e triturar, podedes engadir o líquido que prefirades antes de empezar a triturar para ayudarvos ou agregalo ó final.

- Por en cubiteras para xelados, con pauciños para xelados ou podedes utilizar os yogures baleiros con paus para pinchiños.

- Conxelar aproximadamente unhas 2-3 horas ou ata que vexades que estan listos.



Variantes: Tamén se poden facer con yogur, ou alternar capas para que

queden máis vistosos, ou podedes por trozos de froita para cambiar un poco la textura.

CATY

Actividades realizadas

NO mes de xaneiro tivemos a Asamblea Ordinaria Anual e o rematar demos conta dos manxares que prepararon algúns dos Socios da Cultural

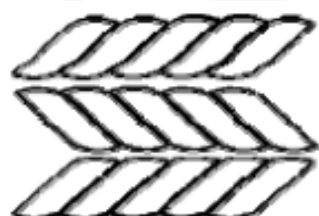
OSábado 23 de Marzo disfrutamos da Festa do Pote, agradecer un ano mais a Miguel por ser o Poteiro Oficial

OVenres 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.



NO mes de agosto segamos o centeo e fixemos os meucos, como manda a tradición.





O CASINO

Limiar



Imaxe do Muíño de "A Molinera"

O pasado día 6 de Xullo de 2013, case un século despois, vivimos de novo momentos de crise, a "**Molinera**", acicalada para o momento, volveu a moer

Levou a cabo todo o proceso da elaboración do pan de millo, dende a esfolada ata a degustación.

MUIÑADA EN COUSO 84 ANOS DESPOIS....

* No ano 1929, ano de crise mundial moe por primeira vez a nosa querida "**Molinera**",

Neste exemplar:

- 1 Limiar
- 2 Programación Semestral
- 4 Unha pequena reflexión (por Caty)
- 6 Un día de tazas: o concepto é o concepto (por Pablo Carballido)
- 9 Xelados caseiros de frutas (por Caty)
- 10 Actividades realizadas