

# BOLETIN INFORMATIVO

Enero 1999





**Pág. Índice**

03	<a href="#">Editorial</a>
04	<a href="#">Guía para retornados</a>
06	<a href="#">Convenio sobre divorcio</a>
10	<a href="#">Comentarios, fiesta extremeña</a>
12	<a href="#">Poesía extremeña desde la lejanía</a>
14	<a href="#">Comentarios, fiesta aragonesa</a>
16	<a href="#">Gran Fiesta Española con exposiciones (13.2.99)</a>
18	<a href="#">Real Madrid, campeón mundial 1998 (en finés)</a>
20	<a href="#">Pueblos de España, Lugo</a>
23	<a href="#">Visita de la cigüeña</a>
24	<a href="#">Arte catalana en Helsinki</a>
26	<a href="#">Buscan familia. Intercambio</a>
31	<a href="#">Receta de pavo asado</a>

**Boletín Informativo  
CLUB ESPAÑOL  
PL 107 P. Box  
00161 Helsinki - Finlandia**

Dibujos: Niños del Club  
Fotos: Humberto Granados y Rafael Dovalo  
Montaje: Rafael Dovalo

Colaboran en la edición de este boletín, todos los socios y amigos del Club Español.

# EDITORIAL



Queridos socios y amigos: El Club Español de Helsinki cumple para el año que viene veinte años de su existencia. Muchos se preguntarán qué hemos conseguido del Club durante todos estos años. Pues la respuesta es bien sencilla, en un país como éste donde generalmente según las costumbres la gente suele vivir bastante aislada, y no me refiero geográficamente sino más bien en el ambiente amistoso que es bastante diferente al que normalmente estamos acostumbrados en nuestro país, aunque a veces no lo notemos. El Club Español nos ha brindado desde su fundación siempre la posibilidad de reunirnos con nuestra gente, gente que habla la misma lengua, gente que tiene la misma cultura, mentalidad y costumbres, gente que en su compañía nos olvidamos aunque temporalmente de la nostalgia de sentirnos lejos de nuestra tierra. Ahora bien, ¿Hemos sabido aprovechar esta oportunidad que esta asociación denominada “Club Español” nos ha inconscientemente facilitado a través de estos años? Pues, en mi modesta opinión no, de la manera que hubiéramos podido. Debemos reconocer que por haber nacido en un país en el que ha habido a través de la historia muchas mezclas de raza, llevamos en algún lugar escondido un sello que nos caracteriza de polémicos, y eso es muy fácil de comprobar cuando al visitar nuestro país nos fijamos un poco en los acontecimientos políticos. Hablamos y opinamos mucho desde fuera pero cuando nos toca el turno de estar dentro y demostrarlo con nuestras acciones, resulta que somos todos más o menos iguales.

En nuestro pequeño mundo siempre ha habido y habrá quejas y malestares por parte de alguno que opina que las cosas se hacen de otra manera, que el Club debiera ofrecer a los socios más actividades gratuitas etc. La realidad nos demuestra que aquel que más se queja suele ser el que menos aportación pone de su parte, con lo fácil que resulta a veces quedar bien sin apenas colaborar, con solo hacer acto de presencia en las actividades que se organizan. La presencia del socio es la única satisfacción de agradecimiento para aquellos que con su sacrificio nos organizan sin interés de lucro algunas fiestas y ocasiones de reunirnos y pasar ratos agradables.

En un país como éste donde la igualdad de sexo se hace respetar bastante, pueda que exista algún choque para aquellas personas acostumbradas en su país de origen a las antiguas costumbres, aquellas de pasarse horas y horas en la cantina de tertulia con sus amigos y luego regresar a casa a las tantas como si nada. Esto aquí no pega puesto que el cónyuge no lo permitiría al menos que ambos salieran juntos y para eso tiene que haber muy buenas relaciones entre marido y mujer. Cuando estas relaciones no son lo que debieran ser, tenemos que adaptarnos a las circunstancias, bajarnos las orejas y acatar las decisiones de los que imponen su autoridad.

Meditando en lo que haremos el próximo año con motivo de la celebración del 20 aniversario, me despido de todos vosotros con un cordial saludo.

**Que este año nos culmine a todos de amistad y comprensión.**

Rafael Dovalo

# *Guía para el retorno*

*El Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales acaba de publicar la “Guía para el Retorno”, que explica de una manera clara y sencilla, aquellas cuestiones de interés para los emigrantes que han retornado o tienen intención de hacerlo.*

Estructurada en siete secciones, la *Guía* explica claramente cada uno de los pasos que el emigrante que desea retornar tiene que seguir, desde los trámites a realizar en el país de acogida, hasta los que hay que seguir en las fechas inmediatas a su regreso a España. Informa también sobre los derechos de los retornados en materia de desempleo, residencias para emigrantes ancianos, ayudas para la integración laboral si es el caso, asistencia sanitaria o tramitación de pensiones. Para aquellos que regresen con sus hijos, se incluyen apartados en los que se detalla todo lo referido a temas educativos y de Servicio Militar.

El primer paso previo al retorno es la recuperación de la nacionalidad española si ésta se hubiera perdido. También es esencial la obtención de los documentos que acrediten la actividad laboral, indispensables para la obtención de ciertas prestaciones.

A la hora de preparar el viaje, el emigrante debe saber que tiene derecho a billetes de avión de precio reducido para él y sus familia, que si procede de la Unión Europea sus bienes están exentos de despacho aduanero siempre y, en el caso de automóviles, bajo ciertas condiciones.

Una vez en España, los retornados que no lo tengan deben obtener su Documento Nacional de Identidad y empadronarse en el municipio donde vayan a residir habitualmente. También deben proceder al canje del permiso de conducir. Sobre todo ello y sobre el mantenimiento de las cuentas bancarias, la *Guía* detalla cada trámite de forma pormenorizada. No hay que olvidar la importancia, también explicada en la *Guía*, de la obtención del Certificado de Emigrante Retornado, un documento imprescindible para obtener las prestaciones por desempleo y otro tipo de ayudas.

Dada su importancia, el desempleo ocupa un capítulo en la nueva *Guía para el Retorno*. El objetivo es proteger a quienes puedan y desean trabajar pero no encuentran empleo a su regreso a España. Existen dos niveles de protección, una de tipo contributivo y otra asistencial. Sobre los contenidos, beneficiarios y requisitos, la *Guía* ofrece una información completa e incluye las referencias sobre legislación que son aplicables.

El apartado de ayudas para emigrantes retornados informa sobre cada una de ellas: individuales, asistenciales para facilitar la integración laboral, de promoción profesional e inserción en el mercado de trabajo, las destinadas a promover la participación en programas de formación profesional y otras ayudas de apoyo a la creación de empleo que, aunque no son específicas para retornados, también las pueden solicitar, como son subvenciones para fomentar el empleo autónomo o la creación de nuevas empresas. La *Guía* indica en cada caso los requisitos, los posibles beneficiarios, y los plazos y direcciones donde hay que solicitarlas.

En el capítulo de Acción Social destacan los temas de asistencia sanitaria para pensionistas retornados, en los que se especifican los trámites según los países de procedencia sean europeos, tengan convenio con España de Seguridad Social y los que carezcan de él. Se habla también en este apartado de la asistencia sanitaria para personas sin recursos económicos y el Convenio Especial de Seguridad Social para Emigrantes Retornados. La *Guía* aborda también el asunto de las personas no contributivas por invalidez o jubilación, y las prestaciones no periódicas que ofrecen las comunidades autónomas a personas en estado de necesidad. El apartado dedicado a la Acción Social incluye información sobre las residencias de la tercera edad, los requisitos para ingresar en ellas, su tipología y el sistema de adjudicación de plazas. Como alternativa a las residencias, existen también otras prestaciones para mayores, como son la adaptación funcional al hogar o la tele-asistencia domiciliaria.

Los dos últimos capítulos de la nueva edición de la *Guía para el Retorno* están dedicados a la educación y el Servicio Militar. El primero de ellos informa sobre los trámites, documentos y direcciones necesarios para realizar la convalidación de títulos y estudios extranjeros, no universitarios o de educación superior; sobre el derecho de los retornados a ingresar en centros de enseñanza, las pruebas de acceso a estudios superiores, las becas y ayudas de estudio y, finalmente, de los programas de la Unión Europea para la educación, la formación profesional y la juventud.

Para terminar, la *Guía* dedica su último apartado al Servicio Militar, explicando cada modalidad de prestación, las prórrogas, la objeción de conciencia y el pase a la reserva.

C. Ortega/Carta de España-octubre

————— **HUMOR** —————

<1178>- Doctor, doctor, cuando me tomo un café me duele el ojo. - ¿Ha probado usted apartando la cucharilla?

# ***CONVENIO EUROPEO***

## ***sobre sentencias de divorcio***

*Las sentencias sobre separaciones y divorcios serán válidas en todos los países de la Unión Europea. El Convenio, firmado por los ministros de Justicia, ya ha sido publicado en el DOCE.*

La Unión Europea avanza en la culminación de la libertad de circulación de decisiones judiciales. El Convenio sobre competencia judicial y ejecución de resoluciones judiciales en materia civil y mercantil de 1968 excluía de su ámbito de aplicación los temas relativos a los regímenes matrimoniales donde se ubican los procedimientos de nulidad, separación y divorcio a los que, por el momento, cada Estado aplica sus propias normas internas.

La circulación de personas en el espacio comunitario da lugar a numerosas relaciones de familia localizadas en varios Estados de la Unión. Ello conlleva la imposibilidad de seguir manteniendo en el ámbito estatal las normas de competencia judicial relativa a esta materia, ya que eso implica, en algunas ocasiones, el rechazo de reconocimiento de las resoluciones judiciales en otro Estado miembro. Ya hace algunos años se puso de manifiesto la necesidad de incorporar la materia matrimonial a las normas comunitarias, y ha sido una de las solicitudes más reiteradas por los emigrantes españoles a los que esta cuestión afecta de un modo más directo.

El 29 de mayo de este año, los ministros de Justicia de los quince países comunitarios firmaban en Bruselas el Convenio por el que se armonizan y unifican las decisiones judiciales sobre divorcio y separaciones matrimoniales. Hasta ahora podía haber dos sentencias diferentes en el caso de matrimonios mixtos entre nacionales de dos países distintos de la UE. Cuando entre en vigor el Convenio *Bruselas 2*, sólo un juez pronunciará sentencia y ésta deberá ser acatada por todas las partes.

El Convenio entrará en vigor cuando haya sido firmado por los países comunitarios, pero su aplicación puede avanzarse entre dos países que lo hayan ratificado y que acuerden su aplicación bilateral inmediata. La ministra de Justicia española, Margarita Mariscal de Gante, afirmaba que “*se trata de un convenio de gran trascendencia para el ciudadano porque las sentencias tendrán un efecto inmediato en toda la Unión Europea*”. Esto permitirá acabar con los litigios que ahora enfrentan a los matrimonios mixtos en

relación a la tutela de los hijos o cualquier otra decisión judicial en un trámite de separación.

Del texto publicado en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* el día 16 del pasado mes de julio se desprende la necesidad de regular la totalidad de los problemas que plantea un procedimiento de divorcio. La finalidad esencial de los cincuenta preceptos y de las tres declaraciones anexas que componen el texto adoptado es la de lograr la libre circulación de las decisiones judiciales adoptadas en este ámbito. Dicha libertad se obtiene mediante la regulación conjunta y uniforme tanto de los criterios de competencia judicial internacional en materia matrimonial como de los procedimientos de ejecución de las decisiones que afectan a dichas cuestiones.

En primer lugar se determina cuáles son los órganos jurisdiccionales que deben pronunciarse en la materia, evitando así conflictos de competencia. Serán los criterios de residencia habitual o los de nacionalidad los que determinen cuál es el juez competente. En cuanto al reconocimiento de la decisión adoptada el Convenio establece que *las resoluciones dictadas en un Estado miembro serán reconocidas en los demás Estados miembros sin que sea necesario recurrir a procedimiento alguno*. En ningún caso la resolución podrán ser objeto a una revisión en cuanto al fondo. Para instar su ejecución en España se deberá presentar la solicitud ante el Juzgado de Primera Instancia que corresponda al domicilio del interesado.

El papel que representará este Convenio para los emigrantes españoles residentes en los países de la Unión que estén involucrados en un procedimiento de divorcio es muy importante. Hasta ahora, un español divorciado en el extranjero debía acudir a un procedimiento de reconocimiento de sentencia ante la Sala Primera del Tribunal Supremo, debiendo presentar la sentencia debidamente traducida y legalizada, acreditando que dicha decisión es firme en el país donde se pronunció y fue dictada en un procedimiento regular por un juez competente.

Con el Convenio no será necesario iniciar ningún procedimiento de este tipo y basta con solicitar la ejecución o pedir la actualización de los datos del Registro. Esta última posibilidad, presenta especial interés para los emigrantes españoles, se recoge en el artículo 14.2 del Convenio, que establece que *no se requerirá ningún procedimiento previo para la actualización de los datos del registro civil de un Estado miembro sobre la base de las resoluciones en materia de divorcio, separación legal o nulidad del matrimonio dictadas en otro Estado miembro y con arreglo a la legislación de este último ya no admitan recurso*. Para ello basta con que la persona que solicite la actualización del Registro Civil de un Estado miembro presente la sentencia o copia auténtica, junto con un documento que pruebe

que la resolución ya no puede recurrirse con arreglo al Derecho del Estado miembro en que se dictó.

En el espacio judicial europeo este Convenio supone la culminación en la unificación de las reglas de competencia y del procedimiento de ejecución en materia civil y mercantil. La unificación es máxima, ya que no sólo se parte de un texto idéntico para todos los Estados miembros de la Unión, sino que se pretende una interpretación uniforme. Para lograr dicha uniformidad también se prevé la competencia del Tribunal de Justicia de las Comunidades Europeas para resolver con carácter prejudicial sobre cualquier cuestión de interpretación del Convenio.

Aurelia Álvarez/Carta de España-octubre

## ***SOLIDARIDAD***

### ***CON LOS ESPAÑOLES DE RUSIA***

*Ángeles Muñoz, directora general de ordenación de la Migraciones, visitó Moscú, para conocer de primera mano la situación de los emigrantes españoles en Rusia.*

En los últimos días de septiembre la directora general de las Migraciones, Ángeles Muñoz, realizó un corto viaje a Moscú para conocer la situación de los españoles en Rusia, habida cuenta de la difícil situación de la gran república europea, con constantes devaluaciones de la moneda y problemas económicos que llegan hasta la escasez de alimentos. Se temían problemas para algunos españoles ancianos que dependen de sus pensiones asistenciales españolas. Más aún con la inminencia del duro invierno ruso.

Ángeles Muñoz se entrevistó con el embajador, José Antonio de Iturriaga, y con la directiva de la Sociedad Moscovita de Españoles, que es quien gestiona el Centro Español en Moscú. Este centro español es el único que existe en Rusia, fue fundado hace más de cuarenta años y está situado en pleno corazón de Moscú, muy cerca del Kremlin y del teatro Bolshoi.

El Centro Español de Moscú es el auténtico nexo de los españoles en Rusia, la mayoría de los cuales residen en la capital. Es lugar de encuentro de los más ancianos, “niños de la guerra” con las generaciones más jóvenes, segunda generación de los “niños de la guerra” y residentes más recientes relacionados con empresas españolas y medios de comunicación instalados en Rusia.

El Centro realiza bastantes actividades tras su revitalización: celebran fiestas rusas y españolas, dan clases de español a hijos y nietos de emigrantes españoles y el último sábado de cada mes celebran una velada para las



familias de residentes. Así los españoles de la tercera edad tiene ocasión de reunirse, bailar y pasar una tarde española.

El presidente del Centro Español, Alberto Fernández Arrieta, nos declara que “hubiera tenido que cerrar de no haber sido por la ayuda recibida de la D.G.O.M. para reformar y acondicionar el local”. La Dirección General, con cargo a sus presupuestos ha concedido doce millones de pesetas entre 1996 y 1998 para las reformas de acondicionamiento del Centro.

En 1997 en Rusia se pagaron 310 pensiones asistenciales por valor de 43 millones de pesetas. En 1998 ya se ha pagado el primer semestre de 302 pensiones, por valor de 22 millones. El Instituto Nacional de la Seguridad Social paga en la actualidad catorce pensiones (cuatro de jubilación y vejez y diez de viudedad) por valor de 631.600 pesetas mensuales, al amparo del Convenio de Seguridad Social. Este convenio es muy reciente y todavía no ha alcanzado toda su potencialidad.

Ángeles Muñoz mantuvo un entrañable encuentro con los residentes españoles en el Centro Español de Moscú, a quienes comunicó que la Dirección General de Ordenaciones de las Migraciones va a otorgar una ayuda extraordinaria que distribuirán de común acuerdo el Consulado General de España y el Centro Español, dada la precaria situación de los españoles mayores, la difícil situación económica del país y el duro invierno que se avecina.

La directora general, Ángeles Muñoz, reiteró a los presentes las condiciones y facilidades para el retorno para quienes quieran hacerlo, y les anticipó que el Consulado General y la Dirección General ofrecerán toda la información necesaria. El encuentro con la colonia española en Moscú finalizó con una copa de vino español, a la que asistieron todos los miembros del centro y personal de la Embajada.

## ————— HUMOR —————

<2091>Un niño que va en el autobús sentado, se levanta de repente y comienza a mirar el suelo desesperadamente y llorando grita: Mi pelotita, he perdido mi pelotita... Una señora le dice: No te preocupes, hijo, ahora te ayudo a buscarla. Y el niño sigue llorando: Mi pelotita, mi pelotita, he perdido mi pelotita... Se levantan todos los viajeros y se ponen a mirar por el suelo y debajo de los asientos. Entonces el niño se echa un dedo a la nariz, se sienta, y dice: Ya no me importa, me hago otra.

# EXTREMADURA (21.11.98)

## Dos propuestas de comidas típicas para la cena de la fiesta extremeña que nos hizo difícil la elección.

<p><b>CALDERETA EXTREMEÑA</b></p> <p>Para 4 personas Tiempo: 2 horas y 5 minutos</p> <p>INGREDIENTES:</p> <p>½ kg de cabrito 1 hígado de cabrito pimiento morrón 4 dientes de ajo 1 hoja de laurel pimienta negra molida una cucharada de pimentón 1 vaso de vino (pitarra extremeña)</p> <p>En una cazuela con aceite hirviendo, dorar ligeramente dos dientes de ajo pelados. Retirarlos y reservarlos.</p> <p>En el aceite sobrante, sofreír la carne troceada junto con la hoja de laurel, sal y pimentón. Remover y rociar con el vino. Dejar la cazuela sobre fuego normal.</p> <p>Cuando el vino se haya consumido, echar de vez en cuando un poco de agua. Dejar a fuego lento hasta que la carne quede tierna. Mientras, asar los otros 2 dientes de ajo y ponerlos en un mortero junto con lo que ya están fritos. Asar también el hígado y añadirlo al mortero. Machacarlo todo bien, espolvorear con un poco de pimienta negra y rociar con unas gotas de aceite.</p> <p>Agregar el pimiento morrón desmenuzado y seguir machacando. Incorporar la mezcla a la cazuela de la carne y mantener sobre el fuego hasta que la salsa esté espesa. Servir.</p>	<p><b>PIERNA DE CORDERITO DE BADAJOZ</b></p> <p>Para 4 personas Tiempo: 1 hora y 40 minutos</p> <p>INGREDIENTES:</p> <p>1 pierna de cordero de 1 ½ kg. Aproximadamente 6 dientes de ajo 1 hoja de laurel perejil pimienta vinagre manteca de cerdo aceite sal</p> <p>Retirar las pieles y la grasa excesiva de la pierna de cordero; salpimentarla y disponerla en una cazuela.</p> <p>Rociar la carne con un buen chorro de aceite, añadir el ajo y el perejil, previamente machacados en un mortero, y disponer alrededor de la carne 8 cucharadas de manteca de cerdo; bañar con 2 cucharadas de vinagre ½ vasito de agua.</p> <p>Poner la cazuela sobre el fuego normal y, dándole la vuelta de vez en cuando, dejarla hasta que la carne esté dorada por todos los lados.</p> <p>Cuando todo esté en su punto, retirar la carne, trocearla y servirla regada con su propio jugo.</p>
--	---

Estas eran las dos alternativas propuestas para la cena de la fiesta extremeña de las cuales se eligió la segunda por la mayor facilidad que ofrece en conseguir los ingredientes.

A pesar de estar anunciada esta fiesta regional en el Boletín, hemos notado que los interesados en su participación formaban una minoría nunca hasta ahora descubierta que nos obligó en última hora a suspender la realización de dicha fiesta. El motivo de la escasa participación en esta actividad coincidió en que la mayoría de los socios que normalmente suelen ser activos se encontraban esta vez impedidos, unos por estar de viaje y otros por diferentes compromisos. También se comprobó que aquí en Finlandia hay muy pocos extremeños. De todas formas la decisión de la Junta Directiva ha sido sensata y oportuna, ya que sería totalmente del género tonto pagarse mil marcos por el alquiler de la gran sala para luego tenerla casi vacía.



*Acompañados de Pedro y Rafa todos cantaron*



*Pascual y Gunnevi con visitantes catalanes*

### *POR SUERTE PARA EL CLUB, NO TODOS SE DUERMEN.*

Un reducido grupo (formado por las familias: Dovalo, Bugallo, Galassi, Kuisma, Pascual y Sala) que desde un principio estaba dispuesto a participar en la fiesta extremeña se dio cita en el restaurante de Pedro “Flamenco Pub” para celebrarlo independientemente del Club, de la mejor forma posible.

A eso de las ocho y media nos sirvieron la cena preparada por Pedro a base de cordero al estilo Badajoz con patata al ajillo y ensalada. Enjuagándose el manjar con vino español “Gran Barón” que hacía muy buenas migas. La cena se culminó con una ensaladilla de frutas preparada por Tuiku (la señora de Pedro) que estaba de maravilla.

Durante el resto de la noche, los jóvenes que en mayoría lo éramos, al menos de espíritu, lo hemos pasado de lo lindo, a ritmo de salsa que nos hizo bajar el sudor de la frente hasta los pies, lo que era muy natural con aquellos movimientos propios de aerobic.

Tampoco faltó la música propia y las canciones en grupo que dejaron maravillados a los visitantes catalanes que nos acompañaban esa noche honrándonos con su presencia. Éramos pocos, pero con los que fueron llegando por su cuenta a bailar salsa se fue animando la noche.

A veces hay detalles que nos dejan totalmente sorprendidos, como el de aquella persona que se le ocurrió pedir para la mesa unas cuantas botellas de vino con el propósito de invitar a todo el grupo. En la actualidad esta especie de personas espléndidas se encuentra en fase de extinción. ¡Gracias Matilde! Vales todo lo que pesas en oro. Quisiéramos aprovechar estas líneas para agradeceréte.

# Poesía extremeña desde la lejanía

## SOY EXTREMEÑO

Juan Pedro Romero  
Frankfurt (Alemania)

Extremeño fui parido  
mi alma es raíz de un chaparro,  
mi cuerpo está hecho de barro  
y mi corazón de trigo.

De pequeño fui mecido  
sobre las ruedas de un carro,  
soy de corteza y guijarro,  
de la tierra en que he nacido.

## AL CAMPO

Me gusta vivir las tardes  
de hermosa tierra apacible,  
y al respirar aire libre  
quemar un fuego que me arde.

Contemplar aquel camino  
que conduce a no sé donde,  
que no va a ninguna meta,  
y al animal que se esconde,  
de la mirada indiscreta.

Y el arroyo cantarino,  
con reflejos de agua clara,  
baña raíces de jara  
y márgenes del camino.

Me gusta dejar la cama  
al clarear, muy temprano,  
y también mirar la llama  
y el resplandor de la lumbre.

Siento el sonido lejano  
del tañer de una campana,  
y al ruiseñor de la cumbre

que con su trinar lozano  
canta al venir la mañana.

## MI TIERRA

Carmen Salomo Durán  
Arroyo de la Luz (Cáceres)

Con mis palabras humildes  
pues no llego a ser poeta  
quiero hacer un homenaje  
a Extremadura, mi tierra.

Me faltan palabras bellas  
para poder explicar  
lo que siente un extremeño  
que lejos de allí está.

Siente que todo su cuerpo  
está viviendo incompleto,  
pues le falta el corazón  
que se ha quedado en el pueblo.

Las bellezas de sus pueblos  
bien quisiera pregonar,  
pero me faltan palabras  
para poderlas explicar.

Hasta el pueblo más pequeño  
puede mostrar sus tesoros,  
ya sea su antigua iglesia,  
o sea un tímido arroyo.

Los tesoros de mi pueblo  
aquí quiero resaltar:  
La charca grande y hermosa,  
el retablo de la iglesia,  
y a esa Virgen tan bonita  
que vive en el encinar

## QUE GRANDI ES MI EXTREMADURA

Eladio Sanjuan Brasero  
Navalmoral de la Mata (Cáceres)

Ondi quiera que m'acercu  
afinu bien el oídu  
por si escucho alguna voz  
que me regali el sentíu.

Algún acentu extremeñu,  
alguna voz de mi tierra,  
ese es el más grandi empeñu  
al que mi alma s'aferra.

Sentil jablal de mi Cáceres,  
de mi pueblu y sus aldeas,  
de su vino y sus mujeres  
y el jamón de patanegra.

¡Qué grandi es mi Extremadura  
dendi cerca de Oropesa  
jasta'l final de las Jurdes,  
el Arañuelo, la Vera.

Y ese Jerti que platea  
sobre el Valle de Plasencia,  
y ese verdi del tabacu  
que va del Valle del Tiétar!

¡Qué grandi es mi Extremadura  
dendi Badajó a Gredus,  
dendi Miraveti a Mérida,  
y de Arroyo a Cañameru!

¡Qué grandi es mi Extremadura!  
¡Qué llanus, que sol, que cielu!  
¡Qué encinar, que tierra albura!  
¡Con cuántu amor la recuerdu!

Por esu, si jablan de ti,  
yo a escuchar siempri me quedu,  
¡y ay de la voz qu'al jablarti  
a ti no te mandí besus!

¡Que naide vaiga diciendu  
malis de mi Extremadura  
porque yo no lo consientu  
y me juego l'asaura!

Extremadura no es esu  
que alguna genti se cree,  
no es comarca, ni senderu,  
ni es olvíu, ni vejez.

Qu'es una parti d'España  
con historia, rangü y ser,  
y jarta ya de patrañas  
y de güelva usté otra vez.

#### HUMOR

<1509>En un campo de golf hay un tío buscando un pelota sin encontrarla; alguien intenta ayudarle, y le pregunta : - Oiga, y como era su pelota ? - Verde. - ¡Pero hombre! ¿como se le ocurre usar una pelota verde para jugar al golf? - Es que así resulta muy fácil verla en las trampas de arena...

#### HUMOR

¡ VAYA CORTE DE PELO !  
<42>Un tipo va a la peluquería y le dice al encargado: - Yo quiero un corte de pelo de la siguiente forma: 1º- Del lado derecho me lo deja por la mitad de la oreja. 2º- Del lado izquierdo me lo corta hasta que se me vea la oreja completa. 3º- En la nuca me hace varias entradas. 4º- Por la parte de arriba me corta mucho pelo hasta que se me vea casi el cuero cabelludo. 5º- Y en la parte frontal me deja un mechón de cabello que me llegue a la nariz. El peluquero extrañado le dice al cliente. - ¡Ese es un corte de pelo muy raro! El cliente lo mira y le reclama: - PUES ASI ME QUEDÓ LA ÚLTIMA VEZ QUE VINE AQUI.

#### HUMOR

<1177>- Doctor, doctor, dígame la verdad. Después de la operación ¿podré tocar la guitarra? - Si hombre, perfectamente. - Que bien ! porque antes no sabía.

## FIESTA ARAGONESA (19.12.98)

La fiesta de la Navidad aragonesa empezó a la hora prevista en la Gran Sala de Fiestas KIRJA tal como en el boletín anterior se había anunciado. A continuación daremos una pequeña descripción de como fue la fiesta en términos generales.

Para el glögi de bienvenida se utilizó una pequeña parte de los 36 litros que el buen amigo Reijo Kuisma de INEX PARTNERS había regalado para la lotería del Club. Se calentaron dos tipos de glögi, uno temperado con vodka y otro sin alcohol para los que venían con propio coche.



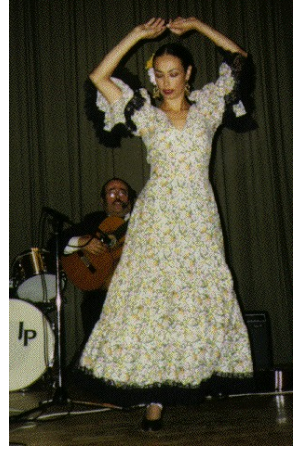
*La familia del Dr. Antero Kokkonen en la mesa presidencial*

A eso de las ocho se sirvió la cena, que esta vez era a base de pechuga de pavo en salsa de vino con arroz a la verdura. Al parecer ha recibido muy buena crítica, ha habido abundancia y lo principal es que a todos le ha gustado.

En el programa de atracciones hemos una vez más disfrutado del baile flamenco que María Soriano con el maravilloso efecto de su taconeo nos ha brindado.

También hay que reconocer la maravillosa interpretación de los villancicos populares a cargo de Pedro Rafa y Humberto en los que el público ha participado con mucho entusiasmo.

**EL CLUB ESPAÑOL DE FINLANDIA SE COMPLACE  
EN PRESENTAR SIEMPRE LOS MEJORES ARTISTAS**



*María en acción, a parte de mucha arte y con alma y corazón*



*El trío de los "tontus" Humberto Pedro y Rafa con lo mejor de los villancicos*  
La lotería ha estado muy surtida desde paquetes de glögi y turrón hasta espléndidas joyas de plata. Una vez más nuestro profundo agradecimiento a todos aquellos que con su donación han prestado una gran ayuda al Club.

**Sábado 13 de febrero**  
**GRAN FIESTA ESPAÑOLA**  
**con EXPOSICIÓN de**  
**productos y destinos turísticos españoles**  
**así como trabajos artísticos**

Lugar: <b>Sala de Fiestas KIRJA</b>	Dirección: <b>Kirjatyöntekijänkatu 10</b>
-------------------------------------	---

Horario: Desde las <b>5</b> de la tarde hasta las <b>12</b> de la noche
---

### PROGRAMA

A partir de las 5 de la tarde, los miembros y amigos del Club Español podrán saborear unos vinos españoles que serán acompañados con tapas variadas preparadas por nuestros expertos en culinaria. De 17.00 a 20.00 se podrán ver los productos españoles que las empresas abajo mencionadas exhibirán así como las obras de arte que nuestros artistas expondrán.

A las 20.00 La Gran Fiesta Española culminará con una cena-baile que será acompañada de grandes atracciones de Flamenco y Concierto a cargo de jóvenes y dinámicos artistas procedentes del Conservatorio.

A las 22.00 baile, amenizado por el grupo músico-vocal español “**Los ibéricos**”.

A las 22.30 se celebrará la tradicional lotería con el reparto de los excelentes premios patrocinados por las empresas colaboradoras.

## ¡BIENVENIDOS!

### COLABORADORES

<b>INEX PARTNERS OY</b> (Importaciones de España)	<b>Oy HISPANO FINLANDESA Ab</b> (Vinos españoles)	
<b>OFICINA ESPAÑOLA DE TURISMO</b>	<b>OFICINA COMERCIAL DE LA EMBAJADA DE ESPAÑA</b>	
<b>HEINON TUKKU OY</b> (Productos españoles)	<b>GOURMET INTERNACIONAL</b> (Jamones y embutidos)	
<b>SCANFRENTZ</b> (Vinos de Torres)	<b>ESPANVOX</b> (Traducciones)	
<b>Eeva Tervala</b> (Pintura)	<b>Miguel Angel Vadell</b> (Pintura)	<b>Eija Pelegrín</b> (Pintura)
<b>Antonio Muro</b> (Pintura)	<b>Jaime Mateu Pastor</b> (Pintura)	<b>Pub Kolmonen</b> (Tapas)

*Para reservas y más información llamar a:*

**Juan Pascual,**  
tel. **09/325 61 04**

**Rafael Dovalo,** tel. **09/548 22 31**  
(trabajo) **09/8947 22 25 (móvil) 050 522 3318**



**Lauantaina 13. helmikuuta**  
**SUURI ESPANJALAISJUHLA**  
**ja espanjalaisten tuotteiden,**  
**turistikohteiden sekä taideteosten**  
**NÄYTTELY**

Paikka: **KIRJA:n juhlasali**      Osoite: **Kirjatyöntekijänkatu 10**

Alkaa klo 17.00 ja päättyy klo 24.00

**OHJELMA**

Club Españolin jäsenet ja ystävät voivat klo 17.00 alkaen maistella kulinarististävämme valmistamia tapaksia espanjalaisten viinien kera.

Klo 17.00-20.00 voidaan nähdä allaolevien firmojen näytteille asettamia espanjalaisia tuotteita sekä ihailla taiteilijoidemme esittämiä taideteoksia.

Klo 20.00 Suuri Espanjalaisjuhla huipentuu illallistansseihin hienoine flamenco- ja konserttimusiikkiesityksineen, joista huolehtivat mm. Konservatorion arvostetut taiteilijat.

Klo 22.00 Tanssi alkaa, musiikista vastaa laulu- ja soitinyhtye "Los ibéricos".

Klo 22.30 Arvotaan yhteistyökumppaneiden lahjoittamat erinomaiset palkinnot

**TERVETULO!**

— ••• — ••• — ••• — ••• —  
**YHTEISTYÖKUMPPANIT**

<b>INEX PARTNERS OY</b> (Maahantuonti Espanjasta)	<b>Oy HISPANO FINLANDESA Ab</b> (Espanjalaisia viinejä)	
<b>ESPANJAN VALTION</b> <b>MATKAILUTOIMISTO</b>	<b>ESPANJAN SUURLÄHETYSTÖN</b> <b>KAUPALLINEN OSASTO</b>	
<b>HEINON TUKKU OY</b> (Espanjalaisia tuotteita)	<b>GOURMET INTERNATIONAL</b> (Kinkkuja ja makkaroita)	
<b>SCANFRENTZ</b> (Torres-viinejä)	<b>ESPANVOX</b> (Käännöksiä)	
<b>Eeva Tervala</b> (Taideteoksia)	<b>Miguel Angel Vadell</b> (Taideteoksia)	<b>Eija Pelegrín</b> (Taideteoksia)
<b>Antonio Muro</b> (Taideteoksia)	<b>Jaime Mateu Pastor</b> (Taideteoksia)	<b>Pub Kolmonen</b> (Tapaksia)

*Tiedustelut ja varaukset:*

**Juan Pascual,**  
puh. 09/325 61 04

**Rafael Dovalo,** puh. 09/548 22 31  
(työhön) 09/8947 22 25 (GSM) 050 522 3318

## REAL MADRID

### Raulin maalilla maailmanmestariksi

Seurajoukkueiden valtikka yhä Euroopassa.

TOKIO-Eurooppalaiset seurajoukkueet jyräävät jalkapalloseurojen epävirallisessa maailmancupissa. Tokiossa pelatussa loppuottelussa espanjalainen, Euroopan Mestareiden liigan voittaja Real Madrid kukisti Etelä-Amerikan mestaruutta puolustavan brasilialaisen Vasco da Gaman 2-1 (1-0). Real Madrid siirtyi 26. Minuutilla 1-0-johtoon brasilialaisen Nazan puskettua Roberto Carlosin keskityksen omaan verkkoon. Vasco da Gaman Juniho tasoitti 57. Peliminuutilla. Juninho otti korkean keskityspallon haltuunsa rangaistusalueen rajalla ja kiskaisi tasoituksen ohi maalivahti Bodo Ilgnerin. Espanjan maajoukkueemies Raul ratkaisi seitsemän minuuttia ennen loppuvihellystä. Raul huiputti soolon aikana kaksi brassi-puolustajaa ja maalivahti Carlos Germanon. Cupvoitto tuli Eurooppaan neljännen kerran peräkkäin. Kaikkien aikojen tilastossa Etelä-Amerikka johtaa voitoin 20-17. Cupfinaali on jäänyt pelaamatta kahdesti (1975 ja -77). Kolme edellistä eurooppalaisvoittaja ovat Ajax Amsterdam (1995), Juventus (1996) ja Borussia Dortmund (1997). Real Madrid voitti cupin viimeksi 1960, jolloin mestaruus ratkaistiin ensimmäisen kerran. Ennen vuotta 1980 mestari ratkaistiin otteluparilla. Vuodesta 1980 lähtien loppuottelu on pelattu Tokiossa yksiosaisena. Tiistain ottelu seurasi yli 50.000 katsojaa. Real Madrid on pelannut vauhdilla kotimaansa sarjassa ja on vasta kahdeksantena. Valmentaja Guus Hiddink uskoo, että maailmancupin voitto kääntää joukkueen kurssin myös Espanjan pääsarjassa. Hiddink myönsi joukkueella olleen avausmaalissa onnea, "mutta jatkoimme hyökkäämistä ja se tuotti tulosta".

### Ratkaisija sai auton

Vasco da Gaman johtoon kuuluva Antonio Lopes harmitteli joukkueensa antaneen espanjalaisille liikaa pelitilaa eli peliä käytiin Realin ehdoilla. "Ja Real käytti tilanteet paremmin hyväkseen", Lopes myönsi.

Vasco da Gama ampui 15 kertaa kohti Realin maalia. Espanjalaiset saivat aikaan 14 maalilaukausta.

Voittomaalin tehnyt Raul palkittiin ottelun parhaana pelaajana kamppailun sponsorin (Toyota) lahjoittamalla autolla. (HS 2.12.98, Reuters)

---

## Kolesterolia alentava makkara kauppaan alkuvuonna

*Runsas makkaranäköinen alensi kolesterolia kymmeneksen.*

Kolesterolia alentava makkara muuttuu haaveesta todeksi alkuvuonna. Kahden helsinkiläisen miehen yhtiö Omecol Oy on patentoinut menetelmän, jolla lihasta erotetaan eläinrasva, ja tilalle tuodaan terveellisemmäksi todettua rypsiöljyä.

Menetelmän avulla valmistettu makkara alensi kolesterolia kahdessa pienessä tutkimuksessa, joissa oli mukana 50 ihmistä. "Pahan" LDL-kolesterolin määrä putosi kymmenen prosenttia, kun tätä makkaraa syötiin 400 gramman paketti päivässä.

"Hyvän" HDL-kolesterolin määrä ei muuttunut. Kokonaiskolesteroli putosi vajaat kymmenen prosenttia verrattuna verrokiryhmään, jonka kolesteroli hieman nousi kaupan tavallisia tuotteita syömällä.

Huittisten lihapojat alkaa valmistaa Omecol-menetelmällä erilaisia makkaroita, ja kauppaan ne ehtivät alkuvuodesta. Kokeitavina on ollut muun muassa lenkki, nakit ja lauantaismakkara.

Omecolin ajatuksissa on käyttää menetelmää myös muihin teollisiin elintarvikkeisiin kuten lihapulliin ja pihveihin, pitsoihin ja piirakoihin.

"Olen esittänyt tällaista tuotetta teollisuudelle jo 1970-luvun alussa", sanoo Kansanterveyslaitoksen professori **Pekka Puska**. Hänen johtamassaan Pohjois-karjala-projektissa syötiin muun muassa sienimakkaraa.

Todellinen kolesterolin aleneminen riippuu siitä, miten paljon erikoistuotteella korvataan tavallista ruokaa. Nyt suomalaismiehet saavat neljänneksen päivittäisestä rasvastaan lihasta. Jos erikoismakkara syödään tavallisen ruuan lisäksi, tuntuva vaikutusta on turha odottaa.

Tutkimuksissa korvattiin puolet päivittäisestä rasvansaannista Omecol-yhtiön rasvalla.

Kymmenen prosentin lasku ei näytä kovin paljolta, mutta silläkin on merkitystä, Puska huomauttaa. Useista tutkimuksista tehtyjen yhteenvedojen perusteella kymmenen prosenttia pienempi kolesterolin vähentää 40-vuotiaan miehen sydäntautivaaran puoleen, mutta 70-vuotiaalla enää viidenneksen.

Kolesterolia alentavaan margariiniin Benecoliin ei Omecolia nimien samanlaisuudesta huolimatta voi verrata. Benecolissa tehoaa uusi aine, *sitostanoli*, ja sen teho tutkittiin tarkkaan. Omecolissa käytetään tuttuja aineita uudella tavalla.

HS 2.12.98, Päivi Repo

---

●

## Pähkinät ehkäisevät sydänveritulppia

Jo parikymmenen vuoden ajan on Amerikassa seurattu noin sadantuhannen sairaanhoitajan terveyttä. Nyt Englannin lääkärilehdessä julkaistu osatutkimus selvitteli pähkinöiden syönnin vaikutusta sydänveritulppaan sairastumiseen.

Joka kahdeskymmenes nainen söi pähkinöitä vähintään viisi kertaa viikossa noin 30 grammaa kerrallaan. Kolmannes ei sensijaan syönyt juuri koskaan minkäänlaisia pähkinöitä. Pähkinän syöjillä oli lähes puolet vähemmän joko kuolemaan johtaneita tai lievempiä sydänveritulppia. Ero säilyi vaikka tunnetut sydäntautien riskitekijät, esimerkiksi tupakointi tai vähäinen liikunta, otettiin huomioon.

Vähäisempikin pähkinöiden syönti-kerran-kaksi-viikossa-suojasi sydänveritulpalta, mutta ei yhtä tehokkaasti.

Pähkinöiden laatu oli samantekevä, sillä maapähkinät, mantelit ja saksanpähkinät olivat aivan yhtä tehokkaita. Maapähkinävoilla ei kuitenkaan suojavaikutusta ollut.

Mikä pähkinöistä suojaa infarktilta ei ole selvää. Niissähän on paljon rasvaa, mutta se on "hyvää" tyydyttämätöntä. Se vaikuttaa edullisesti veren kolesterolitasapainoon. Teho voi perustua myös *valkuaisaineisiin, linoleenihappoon, E-vitamiiniin, kuituihin, kaljumiin, kupariin tai magnesiumiin*, joita kaikkia pähkinöissä on.

Suomalaiseen ruokavalioon ei pähkinä kovin usein kuulu.

Joulun aika tekee poikkeuksen, mutta tuskin niin tilapäinen pähkinöiden nauttiminen riittää, edes glögiin yhdistettynä.

---

### HUMOR

---

<1171>Una joven va al medico. - Doctor, doctor, me duele aquí. - Uy, eso es apendicitis seguro, tenemos que operar ahora mismo. - Pero que dice ? Yo quiero tener una segunda opinión.- Bueno, también opino que usted esta muy buena.

<1172>- Doctor, doctor, mi mujer cree que es una gallina. - Bueno, pues tráigala a ver si la curo. - Si hombre, con la falta que nos hacen los huevos !

<1201>- ¡Doctor, doctor, que me ha mordido un perro en el dedo! - ¿Y lo ha desinfectado? - ¡Pues no, ha salido corriendo!

# PUEBLOS DE ESPAÑA

## Lugo, la capital más antigua de Galicia.

*Vinculada en su origen a los pueblos celtas y rodeada por una monumental muralla romana de más de dos kilómetros de perímetro. La histórica **Lucus Augustis** pasa por ser la más antigua de Galicia.*



Murallas de Lugo, año 260 - 310 D.C.



Puente romano sobre el río Miño

El término municipal de esta ciudad encerrada en su admirable muralla romana se encuentra en la llamada Terra Chá, sobre una meseta paleolítica, fosilizada bajo estratos sedimentarios modelados en colinas. Su fundación se remonta al período de expansión del Imperio Romano bajo el mando de Augusto. Del nombre del emperador vendría el de la ciudad, *Augustis*. No obstante, no faltan los que sitúan su origen en la época celta, y la propia toponimia de la zona indica el paso de celtas y griegos por su territorio. Según esta última teoría, a la llegada de los romanos Lugo sería un castro religioso, cuyo nombre procedería del *luc* celta, trocado luego en *lucus* y finalmente, en *Lucus Augusti*. Augusto le otorgó la capitalidad del *Conventus Lucensis* y, en el siglo III, con la reforma administrativa de Caracalla, se convirtió en la capital jurídica de la provincia de *Gallaecia*.

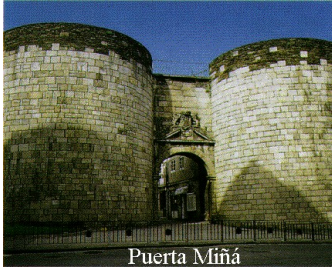


Catedral de Lugo

De su pretérito esplendor romano quedan en Lugo importantes vestigios. El más importante, el mejor conservado y el más emblemático de la ciudad es su impresionante muralla, construida entre los años 260 y 310 después de Cristo, con objeto de fortificar el que era uno de los más valiosos núcleos urbanos de la retaguardia del imperio. Pese a destrucciones y modificaciones posteriores, la muralla de Lugo ha soportado el agravio del tiempo con admirable solvencia, siendo la única de Europa que conserva íntegro su perímetro de más de dos kilómetros de piedra. Con casi doce metros de altura y una anchura de hasta siete metros, la muralla constituye hoy uno de los más hermosos y privilegiados paseos de la ciudad y el monumento “activo” más importante de Galicia.

En el exiguo perímetro de la muralla se encierra el casco antiguo de Lugo, al que se puede acceder por medio de sus diez puertas, cuatro de las cuales son de origen romano, como la puerta Miñá, que conserva intacto su aspecto original. Al traspasar sus umbrales el visitante se encuentra con uno de los núcleos urbanos más

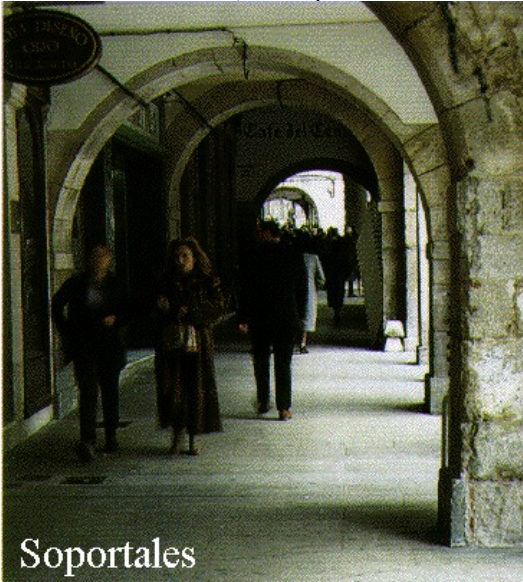
privilegiados por la historia, con numerosos monumentos que componen un espléndido patrimonio cultural. Construida entre los siglos XII y XVIII, la catedral



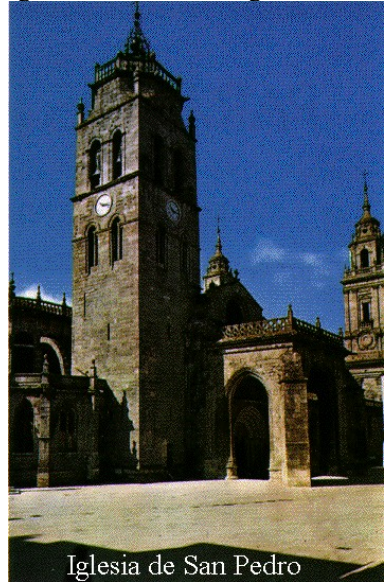
Puerta Míñá

constituye una magnífica pieza arquitectónica en la que se encuentran huellas de los estilos más diversos, desde el románico al gótico o al barroco. El Ayuntamiento, en la plaza mayor con soportales, es una de las piezas más notables del barroco civil gallego. Del mismo estilo es el palacio arzobispal, frontero al ayuntamiento, y construido entre los siglos XVII y XVIII. Ambos edificios simbolizan, de alguna manera, la propia historia de la ciudad, en la que no han faltado los

enfrentamientos entre los poderes de la nobleza, la iglesia y el propio Concejo. El recorrido por esta ciudad vetusta y sorprendente puede completarse con la visita a la iglesia de San Pedro, el convento de Santo Domingo, la iglesia barroca de San Froilán o el Museo Provincial, en el que se conserva un magnífico claustro del siglo XV.



Soportales



Iglesia de San Pedro

*La catedral, las murallas y la Puerta de San Pedro son, junto al puente romano sobre el Miño, los principales atractivos de Lugo.*

Lucía López Salvá

DIRECCIONES DE INTERÉS:

**Oficina de Turismo de Lugo**

Plaza de España, 27  
Teléfono 982 23 13 61

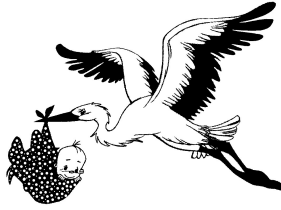
**Cámping Beira-Río**

Teléfono 982 21 15 51  
(situado a un kilómetro de la ciudad)

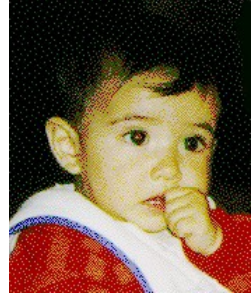
# ¿OTRA VEZ LA CIGÜEÑA?



Christer y María Elena  
naturalmente felices



La cigüeña, otra vez cargada  
y volando por Finlandia



Lucía María está muy  
pensativa pero se alegrará

El día 29 de diciembre vino al mundo la hermanita que la niña Lucía María había solicitado en Navidad al Papá Noel.

**A Christer y María Elena ¡Nuestra enhorabuena!**

.....

## Aficionados al “mus” ¡Atención! NOS COMPLACE ANUNCIAR

Que todos aquellos que estén interesados en jugar al “MUS” pueden contactar con **Jorge Arboix** a fin de crear una peña para reunirse de vez en cuando y pasar unos momentos de ocio entretenidos con los amigos y disfrutando del emocionante juego del “mus”.

Aunque no queramos reconocerlo, a veces hay días en la semana en que uno vuelve del trabajo y se tira en el sofá para ver posiblemente algún programa estúpido de televisión en medio del mayor aburrimiento. ¿Que es lo que nos priva de poder pasarlo mejor? Animarse y ponerse en contacto con Jorge Arboix lo antes posible. - No os pesará.

Tel. Casa: **477 2507**

Tel. Móvil: **040 572 67 42**

E-mail: **jorge.arboix@pp.inet.fi**

-23- [volver a índice](#)

# GALERIA BE'19

BULEVARDI 19, 00120 HELSINKI

Miguel Fulton

Pere Salinas

*Del 10 al 27 de noviembre, hemos sido testigos presenciales de una excelente exposición de pintura y escultura a cargo de dos artistas catalanes de gran prestigio. ¡Nuestra enhorabuena!*

## UNA ESPONTANEIDAD MEDITERRÁNEA

Una faceta importante en la obra de estos dos artistas barceloneses es la libertad que demuestran en el manejo del espacio. Mientras las particularidades de dicho manejo dependen en gran medida del medio que cada artista trabaja, la intensidad, la tensión, la vitalidad desplegadas crean hilos de energía que funcionan como líneas de melodía, arrastrándonos hacia una exploración audaz de nuestra propia percepción.

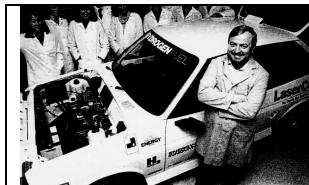
**MIGUEL FULTON** nunca intenta confinar el espacio con sus retozonas formas esculpidas. Más bien lo manipula como un elemento plástico, cortándolo en fantasías extravagantes. En una prestidigitación extraordinaria transforma las diversas texturas naturales de la palmera en elementos evocativos que no simplemente sugieren movimiento, sino que parecen atraparlo. Nada queda estático. La insistencia del escultor en dejar libres sus piezas hace que el proceso creativo sea continuo. Hasta las obras grandes se mantienen perfectamente equilibradas, como bailarines a punto de vibrar a través del espacio, necesitando nada más un respiro, el toque de un dedo, un soplo de aire para ponerse en movimiento.

En una exploración del espacio totalmente distinta, **PERE SALINAS** plasma en sus telas lo que no se puede ver, empujándonos a un universo donde nuestros reflejos visuales pulsan la memoria y la emoción. Pinceladas implacables, a veces sorprendentemente tiernas y conmovedoras, nos conducen sin vacilar por los contornos de esta nueva geografía. Mientras el lenguaje estético del pintor resulta devastadoramente personal, nos da señales, indicaciones para guiarnos. En tanto el color otorga una intensidad textual, la forma pierde cualquier insinuación de temporalidad, adquiriendo una cualidad primordial que nos impulsa hacia algo esencial en nosotros mismos. (Gloria Moreno)

---

### UN AUTOMOVIL MODERNO QUE FUNCIONA CON AGUA

¿Porqué la industria petrolífera no permite el desarrollo de otras tecnologías más amigas del medio ambiente? El artículo a continuación se publicó en la revista mensual "CONOCER" en agosto 1991.



Roger Billings y su equipo, junto al primer automóvil con motor de agua que acaba de patentar  
Roger Billings, el inventor del primer ordenador personal, acaba de presentar el primer coche que funciona con agua. Se trata de un automóvil dotado con una



tecnología que le permite extraer el hidrógeno del agua, almacenarlo y convertir este gas en electricidad.

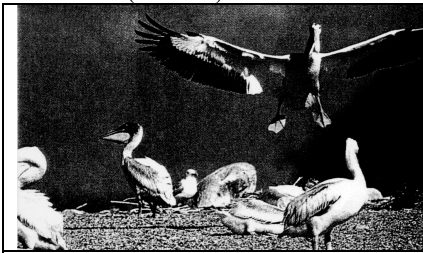
El prototipo, que se pondrá a la venta en Estados Unidos en 1993 a un precio de tres millones y medio de pesetas, es capaz de recorrer 482 kilómetros con 7,5 litros de agua y alcanzar una velocidad máxima de 128 kilómetros por hora. El motor de agua tiene un tiempo de vida estimado en más de 400.000 kilómetros, y es el resultado de cinco años de investigación. Los expertos creen que el nuevo invento de Billings producirá un cambio radical en el automovilismo a partir del año 2005.

---

●

### TIERNAS LLAMADAS PARA VIVIR

Los pollos de pelícano han desarrollado un sorprendente sistema de comunicación para pedir el calor de sus padres cuando todavía se encuentran dentro de sus huevos, según ha descubierto el zoólogo Roger Evans, que trabaja en la Universidad de Manitoba (Canadá).



Las crías cuyos huevos no son incubados en primer lugar emiten graznidos muy estruendosos y fácilmente audibles por sus padres. Evans retiró unos cuantos huevos y los emplazó en un incubador con un sistema de refrigeración por el que circulaba agua fría. Los pollos emitieron

hasta 35 graznidos por minuto, pero enmudecían con agua caliente.

Más tarde, Evans colocó altavoces debajo de los nidos de pelícano que emitieron sonidos grabados de aviso de las crías, y comprobó que, efectivamente, los padres retornaban para incubar los huevos.

---

### HUMOR

---

#### EXAMEN COPIADO

<33>El padre de un niño va a la escuela a investigar porque a su hijo le pusieron un CERO en el examen - Lo que pasó - dijo la maestra - es que su hijo copió del examen de otro niño, es tan claro que los dos exámenes son casi iguales. El padre sintiendo su orgullo herido reclamó. - Pero si los dos exámenes son casi iguales, pudo haber sido el otro niño que copiara de mi hijo. La maestra siguió explicando. - Nos dimos cuenta que fue su hijo que copió porque en una de las preguntas, el otro niño escribió: "NO ME LA SÉ", y su hijo escribió: "YO TAMPOCO"

---

### HUMOR

---

<53>Dos borrachos entran a un bar y piden un litro de whisky. Cuando el camarero procede a buscarlo, uno de ellos lo reclama. - Camarero, antes de buscar nuestro pedido quisiera hacerte una pregunta. - Ud. dirá - le dice el cordial servidor. - En el caso hipotético de que nosotros no tengamos dinero para pagar la cuenta, ¿qué nos pasaría? - Bueno, lo primero es que les entraría a bofetadas, luego a puñetazos, después a patadas y por último los pondría a lavar todos los vasos del bar. - Pues no nos traiga nada, porque aquí es muy caro. En el bar de enfrente sólo nos dan de bofetadas y puñetazos.

## BUSCAN FAMILIARES

*Mi abuelo se llamaba* Francisco Rosendo de Antonio Pedreira Rodríguez, y llegó a Cuba procedente de Lugo (España) hacia 1904, cuando contaba unos treinta años. Antes que él habían llegado a Cuba dos de sus hermanos, llamados Generoso y José María Pedreira Rodríguez. En España quedó otro hermano llamado Antonio Pedreira Rodríguez y en Argentina vivía una hermana que tenía un comercio en Buenos Aires. Agradecería cualquier información al respecto.

### **Juan Francisco Pedreira Sánchez**

Calle Línea #153, e/6 y 8.

Rpto. Marianao, Bayamo

Prov. Granma.

CUBA C.P. 85100

---

*Deseo conocer* a mi familia Rodríguez Mosqueda, a la cual pertenecía mi padre Isauro, fallecido en 1941, en Cuba. Mi abuelo se llamaba Pegerto Rodríguez y mi abuela Joaquina Mosqueda, y mis tías, hermanas de mi padre, Lizarda y Felicita. Sólo sé que eran de Galicia.

### **Lizarda Rodríguez Díaz**

Zona Postal nº 2

Santiago de Cuba, CUBA

o bien

### **Lizarda Rodríguez Díaz**

Calle 2da. Nº 210

Rpto. Vista Hermosa,

entre F. y G.

---

*Busco a mis propios hermanos*, hijos de Ricardo Rey López, que deben de encontrarse en Argentina, a donde llegó entre 1945 y 1950. Mi padre, Nicolás Rey López y su hermano Ricardo nacieron en La Coruña y eran hijos de Dolores López.

### **Juan Ramón Rey León**

Calle #E29

Central Máximo Gómez

Municipio: Chambas.

Ciego de Ávila. C.P. 69110 CUBA

---

*Mi bisabuelo* se llamaba Simón Álvarez y tuvo dos hijos, Manuel y José Álvarez Cándano. Manuel había nacido en Asturias, y mi abuelo José, nació en Cuba. Participaron todos en la Guerra de la Independencia, en 1895. La madre de mi abuelo, de Asturias se llamaba Tomasa Cándano.

### **Manuel Alvarez Hernández**

Aptdo. Postal, nº 21

San Cristóbal 22800

Pinar del Río. CUBA

*Mi padre*, José Suárez Cancelo, nació en 1901 en Arteijo Louredo (La Coruña) y sus padres lo llevaron a Cuba cuando contaba once años. Los hermanos de mi padre, María y Félix Suárez Cancelo, murieron en España; Manuel murió en Cuba y Pastora murió en Uruguay. Los únicos datos que poseo de todos ellos es que habían nacido en Arteijo Louredo. Me gustaría establecer relaciones con esa parte de la familia que no he podido conocer.

**Martín Bartolomé Suárez Pérez**

Calle 56-C Edificio 33. Apto. 17  
Jagüey Grande. Matanzas. CUBA

## INTERCAMBIO

Muy interesado en intercambio de sellos y postales.

**Eduardo Cimiano Prieto**

Urbanización Las Acacias, 7-4º A  
San Martín del Pino - Peñacastillo  
39011 SANTANDER

————— ● —————  
Estudiante comunicación, 18 años, correspondencia en español.

**Viviane Regina Mansi**

Doralice Paixao Teixeira 69  
Apt. 04.  
CEP 005417.070 SAO PAULO  
BRASIL

————— ● —————  
Estudiante de 22 años, desea correspondencia con personas que hablen español.

**Mónica Pires**

Rua Dom Joao VI nº 19  
Jardim Independencia-SBC  
SAO PAULO. CEP 05862.500  
BRASIL

————— ● —————  
Ingeniera industrial de veintiocho años, aficionada al cine, lecturas, correspondencia con españoles.

**Odalís Navarro Rodríguez**

Curva Herrera, km. 533  
Calle Santa Ana, s/n.  
Florida-Camagüey  
CUBA

————— ● —————  
Coleccionista billetes sin usar, sellos, tarjetas telefónicas.

**Carlos Rosa Echevarría**

Aptdo. De Correos 4030  
18013 Granada. ESPAÑA

Música en vivo con  
Salsa y Flamenco

## **Flamenco Pub**

Siltasaarenkatu 3  
Planta de arriba



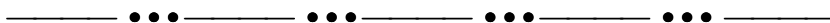
Para buenas comidas  
y en especial paellas

## **Beefy Queen II**

Siltasaarenkatu 3  
Planta baja

Ofrece a sus clientes y amigos del Club Español  
todos los jueves y viernes, música en vivo  
con programas de **Salsa y Flamenco**

**¡BIENVENIDOS!**



  
**HEINON TUKKU OY**

### **PIKATUKUT**

**KOIVUHAKA** Niittytie 12, 01510 Vantaa,  
Puh. (09) 7003 611, faksi pikatukku 7003 6170.

**SÖRNÄINEN** Vanha talvitie 2-6, 00580 Helsinki,  
puh. (09) 7003 6122, faksi 7003 6125.

Palveluajat: ark. Klo 6.30-20, la klo 6.30-16, myös sunnuntaisin klo 9-14.

### **ALKOHOLI TUONTI JA VIENTI**

Orionintie 18-20, 02200 Espoo,  
puh. (09) 7003 6177, faksi 7003 6140.

### **TOIMITUSTUKKU**

Orionintie 18-20, 02200 Espoo, puh. (09) 7003 6177,  
faksi 7003 6191. Palveluajat: ark. Klo 8-16

# MASIA BACH EXTRISIMO SECO 1997

es un vino blanco español de excelente calidad que vale la pena tener guardado para el día que recibáis la visita de alguna persona distinguida.

## Características técnicas

### MASIA BACH EXTRISIMO SECO 1997

Tuottaja:	Codorniu, S.A./Masia Bach, Espanja	
Alue:	D.O. Penedés	
Viini:	<b>MASIA BACH EXTRISIMO SECO 1997</b>	
Maaperä:	Kalkkipitoinen maaperä	
Rypäleet:	Xarel.lo 60%, Macabeo 25%, Chardonnay 10%, Sauvignon blanc 5%	
Sadon- korjuuaika:	Syyskuussa 1997	
Viinin- valmistus:	Rangat poistetaan, käyminen tapahtunut ruostumattomissa terässäiliöissä 25 päivän ajan 18 asteen valvotussa lämpötilassa.	
Varastointi:	Ei tammikypsytystä.	
Analyysi:	Tiheys kg/l 20 astetta C	0,9917
	Alkoholipitoisuus til-% 20 astetta C	12%
	Kokonaisuutos g/l	19,6
	Pelkistävät sokerit g/l	1,75
	Haihtuvien happojen pitoisuus (etikkahappona) g/l	0,33
	Kokonaishappopitoisuus (viinihappona) g/l	5,8
	Vapaa rikkidioksidipitoisuus mg/l	32
	Kokonaisrikkidioksidipitoisuus mg/l	115
	pH	3,10
	<i>Vari:</i> vaaleankeltainen	
	<i>Tuoksu:</i> hedelmäisen kukkea	
	<i>Maku:</i> kuiva, tasapainoinen	
Käyttö:	Aperitiivina, tapaksien kanssa, paistettu kala, äyriäiset, salaatti	
Yleistä:	Viiniliike on saanut nimensä perustajansa Ramón ja Pedro Bachin mukaan ja se perustettiin vuonna 1918. Vuodesta 1975 viinitila on ollut <b>Codorniu</b> n omistuksessa.	

Las reconocidas marcas de vinos **RAIMAT**, **BACH** y **CODORNIU** están representadas en Finlandia por

## OY HISPANO FINLANDESA AB

Svinhufvudintie 2 E 36, 00570 Helsinki  
puh. 684 7907, Fax. 684 5323



## **PUB 3 (Pub kolmonen) tel. 344 25 43**

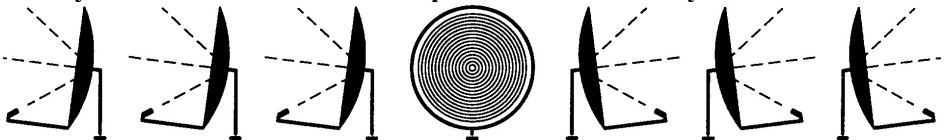
Asiakkaankatu 3, Itäkeskus, propiedad de: **Arja y Pedro García**  
Cuando paséis por Itäkeskus y queráis tener una cita con los amigos, no os olvidéis de **Pub 3**, el lugar ideal para pasar unos momentos de tertulia con los amigos tomándose unas tapas y unas cervecitas.

**Kaikki olette tervetulleita!**

**¡Todos bienvenidos!**



**Hoy en día ver la Televisión Española en Finlandia ya no es un sueño**



Los que tienen la Televisión Española en casa saben muy bien como disfrutar de los momentos de ocio ¿Nunca os ha ocurrido pensar cual sería el mejor regalo para una familia mixta hispano-finlandesa? La respuesta está bien clara, la Antena Parabólica nos brinda la oportunidad de refrescarnos con el lenguaje y estar al día sobre las cosas de nuestro país

**Para más información consulten con:**

**Rogaciano Cavadas: 87 21 209**

## RECETA DE PAVO ASADO (8 personas)

1 pava de 2 y ½ kg.                      75 gr. De manteca de cerdo  
6 lonchas no muy finas de bacón      ½ limón, agua y sal

### ***MANERA DE QUITAR LOS TENDONES A LOS MUSLOS***

*Se da un golpe en la coyuntura de la pata (entre la parte amarilla y el nacimiento del muslo), después se destroza dándole vueltas y al final se tira de los 5 o 6 tendones que hay. Así el muslo se queda mucho más tierno para comer.*

A ser posible es mejor elegir una pava, que suele ser más tierna y sabrosa que el macho.

Un par de días antes de asar el pavo(a), se le pone en el interior un vasito de coñac (unas 6 a 8 cucharadas soperas). Se mueve de vez en cuando el animal, para que quede bien empapada toda la parte de dentro. Al prepararlo para asar, se vacía el coñac que quede.

Se procede igual que para el pollo asado, poniendo 5 lonchas de tocino ahumado envolviendo la pava exteriormente. La última loncha se mete en el interior del animal.

Se suele tapar el pavo con una hoja de papel de barba untada con manteca, o simplemente con una hoja de papel de plata. Esto se hace para que no se dore desde el principio, sino que se ase por dentro primero. Se retira cuando se va a dorar, es decir, en la ½ hora final.

Se asará a fuego mediano durante 1 y ½ horas, y después a fuego más vivo la ½ hora final, dándole varias veces la vuelta y rociándolo cada vez muy bien con su jugo.

Para saber si está bien asado, se le pincha un muslo con un alambre; si sale jugo rosado, aún está poco asado.

Se trincha, se le quita la grasa a la salsa y se añade agua caliente y un chorrito de zumo de limón. Se raspa muy bien el fondo de la fuente y se sirve la salsa en salsera.

### Tiempo de asado aproximadamente

Para un pavo de 1 a 2 kg	1 hora 15 minutos de horno
Para un pavo de 2 a 3 kg	1 hora 30 minutos de horno
Para un pavo de 3 a 5 kg	de 2 a 2 horas y ½ de horno

**ENERO 1999**



**Boletín Informativo  
CLUB ESPAÑOL**

**PL 107 P. Box  
00161 Helsinki - Finlandia**