

Nueve restauradores tudelanos se forman en cocina sefardí

Trinquete, Remigio, 33, L&E, Beethoven, Sent Soví, AC, Bar José Luis y Pichorracicas. Estos son los nueve restaurantes que participan, desde hoy miércoles, en el curso de cocina sefardí organizado por la concejalía de Turismo, y que se alargará hasta el viernes, en horario de 9 a 12 horas.

Esta iniciativa proviene del proyecto RASGO (Restaurantes, Alojamiento, Señalización, Guías turísticos y Oferta cultural) aprobada en 2008 por la Asamblea General de la Red de Juderías de España, a la que pertenece Tudela. Por ello, y siguiendo la política de potenciar el pasado judío de la ciudad, se quiere facilitar a los restauradores tudelanos la posibilidad de adherirse al proyecto a través de la realización del citado curso. El objetivo es introducir a los empresarios y cocineros en la evolución de la cocina sefardí, así como en

sus costumbres y leyes dietéticas.

Al participar en RASGO los restaurantes tienen la obligación de disponer de una oferta estable en su carta de platos basados en recetas sefardíes, con un mínimo de ambientación de esta misma temática (decoración, artesanía o música) y hacer constar por escrito en sus diferentes soportes "no casher: estilo sefardí". Por su parte la red de juderías se compromete a difundir los establecimientos colaboradores en sus diferentes soportes de comunicación, así como facilitar información sobre productos específicos casher y sus distribuidores.

El Ayuntamiento de Tudela aprobó en su última Junta de Gobierno el gasto de 2.100 euros para este curso. "Este dinero será para pagar a los ponentes y sus gastos de alojamiento y comidas", indicaba el primer edil.

COMUNIDAD DE REGANTES CAMPO DE VALPERTUNA

Capuchinos, 9
Pral. A
TUDELA

AVISO

Se pone en conocimiento de todos los propietarios de la comunidad, que se deberá proceder a la limpieza de hoz y azada, de todos los ríos y escurrederos de la comunidad, desde el próximo día 1 de Marzo, hasta el 31 de Marzo de dos mil diez.



El día 1 de Abril de dos mil nueve, la DOBLA saldrá para todos aquellos cauces que no se encuentren en las debidas condiciones de limpieza.

Tudela, 26 de Febrero de 2010

EL PRESIDENTE

Comunidad de Regantes DEL CAMPO DE TRASLAPUENTE

Capuchinos, 9 - Pral A - Tudela



AVISO

Se pone en conocimiento de los propietarios de la comunidad, que se va a proceder a cortar el suministro de agua el próximo día 18 de marzo de 2010, para proceder a la limpia de hoz y azada, de todos los ríos y escurrederos del Campo, durante los días 19, 20, 21, 22, 23 y 24 de marzo de 2010.

El día 25 de marzo de 2010, saldrá la DOBLA para todos aquellos cauces que no se encuentren en las debidas condiciones de limpieza.

Se recuerda que los cauces de cemento también deben ser limpiados.

Tudela, 2 de marzo de 2010.

EL PRESIDENTE Enrique Castel-Ruiz Calvo



■ Pablo Sanz, anunciándole a la Virgen que Jesús ha resucitado.

Pablo Sanz, Ángel 2010, emprendió su primer vuelo

Apenas falta un mes para que Pablo Sanz entre en la historia tudelana al protagonizar uno de los actos con más tradición y arraigo de la Semana Santa de la capital ribera: la Bajada del Ángel. Y, para que todo salga a la perfección, el pequeño lleva ensayando varios meses bajo la supervisión de Miguel Ángel Vallejo y su mujer, Ana M^a Arregui, quienes se encargan, año tras año, de que organizar este acto que cuenta con la distinción de Fiesta de Interés Turístico Nacional.

Así, tras aprender cada uno de los pasos que forman parte de esta popular ceremonia, Pablo pudo ensayarlas de la forma más parecida a la que lo

hará el próximo Domingo de Resurrección, "colgado".

Sin miedo, con muchas ganas de enseñar todo lo que ha aprendido y enfundado en el corsé que lucirá el próximo 4 de abril, Pablo alzó el primero de sus vuelos el pasado jueves. Y lo hizo con las alas, la corona y la banderola con que representará este papel en la plaza de los Fueros tras salir del templete que representa las puertas del cielo.

En el ensayo, que se realizó en la casa de Patxi Gandra y Pili Arregui, familiares de los Vallejo-Arregui, también estuvieron presentes los padres del pequeño, Ángel Sanz y Conchi Reinaldo, así como su hermano Sergio y varios familiares.



■ Arriba, Miguel Ángel Vallejo y Patxi Gandra colocan el corsé a Pablo. Abajo, el primer contacto con "los aires" del Ángel. Abajo, con su familia.

Horóscopo

PISCIS

Carmen Sesma e Higinio Magaña cumplen años los días 16 y 18, y quienes les aman profundamente quieren deseárselos que sigan siendo muy felices...

■ **ARIES: 21 MARZO-21 ABRIL**
La alegría te invade el cuerpo. Aprovechate de situaciones inesperadas. Decisión afectiva importante.

■ **TAURO: 22 ABRIL-21 MAYO**
Te conviene el contacto con la naturaleza. Gran cambio en tu empresa. Momentos tensos.

■ **GÉMINIS: 22 MAYO-21 JUNIO**
Vigila el alcohol. La suerte te beneficiará esta semana. Deja llevarte por tu intuición amorosa.

■ **CÁNCER: 22 JUNIO-22 JULIO**
Gran energía física. Actúa con astucia. Muy dispuesto al romance y al enamoramiento.

■ **LEO: 23 JULIO-22 AGOSTO**
Disfruta del entusiasmo y de la alegría de vivir. Termina las cosas pendientes. Muy activo en el amor.

■ **VIRGO: 23 AGOSTO-22 SEPT.**
Te invade la alegría y el optimismo. El esfuerzo se verá recompensado. Disfruta con tu familia.

■ **LIBRA: 23 SEPT.-22 OCT.**
Fuerte y vital. Mucha capacidad de trabajo. Rompe la monotonía en tus relaciones amorosas.

■ **ESCORPIO: 23 OCT.-22 NOV.**
Intenta equilibrar la energía. Posible promoción. Días propicios para vivirlos con pasión.

■ **SAGITARIO: 23 NOV.-22 DIC.**
Problemas de insomnio. Intenta evitar los enfrentamientos. Abre puertas a nuevos amores.

■ **CAPRICORNIO: 23 DIC.-20 ENERO**
No te descuides con ese catarro. Buen momento para iniciar proyectos. Haz lo que te pida el cuerpo.

■ **ACUARIO: 21 ENERO-19 FEBRERO**
Estupenda salud. Involúcrate más en el trabajo. Saca tu encanto y tendrás éxito social y amoroso.

■ **PISCIS: 20 FEBRERO-20 MARZO**
Salud buena, pero debes aprender a relajarte. La suerte te acompaña. Muy receptivo.

■ **SIGNO DE LA SEMANA: GÉMINIS**

C I N T R U É N I G O
desayunos · almuerzos · cenas · cumpleaños · especialidad pizzas caseras
Avda. Rubia 19 (bajo) T. 948 837 113

Gastronomía

Recetas de Cocina en www.plazanueva.com

Mostaza estilo bávaro

PREPARACIÓN. Ponemos el agua a calentar y tras retitar del fuego añadiremos las semillas de mostaza, el ajo, el curry, la canela y la sal y dejaremos reposar 15 minutos, hasta que la semilla suelte una sustancia gelatinosa, entonces echaremos en una licuadora todo junto al vinagre y el azúcar, verteremos en una olla y coceremos unos 5 minutos, luego sólo quedará embotar.



- INGREDIENTES**
- 1/2 medida de semillas de mostaza blanca.
 - 1/2 medida de agua
 - 1/3 de medida de vinagre de manzana.
 - 1/2 cucharada de sal
 - 50 grs. de azúcar
 - Ajo y cebolla en polvo
 - Canela
 - Curry

DISTRIBUCIONES José Luis Arnedo
● PESCADOS Y MARISCOS CONGELADOS DE HUELVA
● PRODUCTOS DE CAZA
● SETAS Y HONGOS
Pol. Industrial vial 4 - nave 29 - TUDELA - Tel. 948 82 59 18 - Fax: 948 84 84 97

Ensalada Montañesa

PREPARACIÓN. Lavar y cortar en láminas grandes los ingredientes verdes, cortar la cebolla en aros finos, cortar el tomate limpio y pelado, añadir la zanahoria en trozos grandes, mezclar todo junto con el queso fresco y el jamón, aliñar con 6 cucharadas de aceite de oliva y 2 de vinagre y sal.

- INGREDIENTES**
- 1 escarola, 1 zanahoria
 - 1 lechuga de hoja de roble
 - 2 tomates, 1 cebolla
 - 100 grs. de queso fresco
 - 100 grs. de jamón cocido
 - Aceite de oliva, vinagre.

Quesada

PREPARACIÓN. Mezclamos todos los ingredientes, reservando un poco de mantequilla para untar el molde sobre el que espolvorearemos también un poco de harina; echamos en éste la mezcla y lo introduciremos en el horno precalentado a 180° durante aproximadamente 40 minutos.



- INGREDIENTES**
- 1 kg. de queso fresco
 - 350 grs. de azúcar
 - 150 grs. de harina
 - 4 huevos
 - 200 grs. de mantequilla
 - Ralladura de limón

MENÚ DEL DÍA 10€
FINES DE SEMANA 15€
desde Carta, hasta menú especial:
TODOS LOS VIERNES: bocadillo + refresco + partida de bolos **9€**
TODOS LOS LUNES: bocadillo + refresco **5,50€**

Riber Bowling Restaurante
ABIERTO TODOS LOS DÍAS
Bocadillos
Cenas y comidas de empresa
Platos combinados y Platos especiales

oferta bolera
MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES pagas 2 y juegas 3
3x2 TORNEOS DE EMPRESAS
En la Bolera del Pol. Ind. La Barrena de Tudela
Teléfonos: 622 885 494 - 948 403 212

Humor ribero

El Sr. Pérez y su "parte"
Un trabajador de una funeraria estaba trabajando hasta tarde una noche.

Era su trabajo examinar el cuerpo de los muertos antes de ser enviados a enterrar o cremar.

Cuando examinó el cuerpo del Sr. Pérez, que estaba por ser cremado, hizo un asombroso descubrimiento.

Pérez tenía ¡la "parte" más larga que hubiera visto!

"Lo siento Sr. Pérez" dijo el funerario, pero no pudo enviarlo cremar con esa tremenda "parte". Ésta tiene que ser guardada para la posteridad".

Dicho ésto separó la "parte" del cuerpo la puso en su portafolios y se fue a casa.

A la primera persona a la que se la mostró, para intentar sorprenderla, fue a su esposa: "Tengo algo que mostrarte que no vas a creer", -le dijo-, y abrió el maletín.

"¡Dios mío!" -gritó ella-: "¿Se ha muerto Pérez?"

2 pulgas

Dos pulgas salen de un baile y le pregunta la una a la otra: ¿Nos vamos brincando o esperamos que pase un perro?

Cosas de niños

¡Oiga, señora, que su hijo le ha sacado la lengua al mío! Bueno, mujer, eso son cosas de críos.

"¡Sí, pero es que no podemos cortar la hemorragia!"

Pregunta

Si un homicidio es matar a un hombre: ¿Un suicidio es matar a un suizo?

EDYRENA CONSTRUCCIONES

- REHABILITACIÓN
- REFORMAS
- UNIFAMILIARES
- MANTENIMIENTO DE EMPRESAS (reparación de suelos, colocación de puertas)
- LOCALES COMERCIALES

Polígono Municipal, vial B - nº 24
F. 948 820 637 - M. 665 769 808 - T. 948 410 385
edyrena@hotmail.com

EUROPAFM
RIBERA 99.1
1.948 827 746