

EL SOL



Año VI, nº 33

PERIODICO DE LA ESCUELA DE IDIOMAS NERJA

1 de diciembre de 2006

En este número...

- ? Sólo se celebra en los Estados Unidos y acaba de pasar: el **Día de Acción de Gracias**.
- ? Las mejores **experiencias de aprendizaje** de los estudiantes (primera parte)
- ? Artículos con **denominación de origen**: ricos y con calidad.
- ? **Especial Navidad**: descubre cómo se celebra la Navidad en los diferentes países.

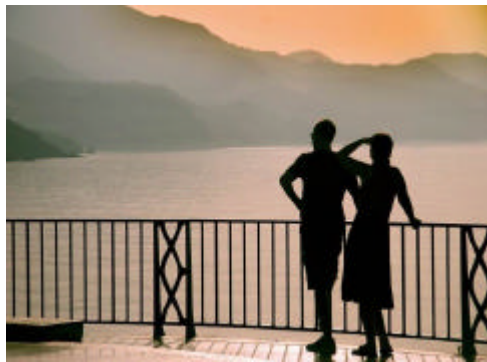
EL REFRANERO

NO HAY TU TÍA

Esta es una expresión que se usa para indicar que algo no tiene solución. Tiene su origen en una medicina que en épocas pasadas se aplicaba como remedio para todos los males, la *atutía* o *tuthía*, vocablos que derivan del árabe *altutiyà*. Este compuesto, que empezó a ser utilizado por los árabes con fines oftalmológicos, no es otra cosa que una mezcla de óxido de cinc y otras sales metálicas. El dicho *no hay tu tía*, que es una modificación de *no hay atutía*, se empleaba para indicar que una enfermedad no tenía remedio ni aplicando el virtuoso preparado y de ahí derivó a un uso más general.

El ocaso

Resulta difícil escribir un editorial en el mes de diciembre sin hacer referencia a la Navidad, al final del año, al término de un ciclo, de un periodo... Mucho más cuando este EL SOL que tienes entre tus manos o que aparece tras el cursor de la pantalla de tu ordenador será el último que tenga esta fisonomía, este diseño. En efecto, a EL SOL le lavamos la cara, lo vestimos con ropas nuevas, en forma de nuevo diseño y presentación. A pesar de todo, el propósito es que siga siendo el de siempre, el vuestro, el que vosotros escribís cada mes y nosotros os ayudamos a



ensamblar y divulgar. No obstante, nuestro propósito es que sea lo más variado y entretenido posible, cubriendo a todo tipo de estudiantes y de todos los niveles.

Han sido más de dos años y medio desde nuestra reaparición y son decenas los estudiantes que han escrito en él sobre los temas más variados.

Pero como cada día, el sol que se oculta al atardecer vuelve a salir con nueva fuerza a la mañana siguiente. Esta publicación también lo hará de manera renovada el próximo año. Y lo mismo podemos decir de nosotros, los que trabajamos en la Escuela. Aunque nos vamos por unas semanas volveremos a estar donde siempre en el mes de enero, en el nuevo año. Pero eso será otro día, otro sol. Mientras tanto, disfrutemos de este bonito atardecer que es el mes de diciembre y este nuevo número del viejo EL SOL. ¡Ah!... No se nos olvidaba... ¡FELIZ NAVIDAD!

El día de Acción de Gracias

El día de Acción de Gracias fundamentalmente tiene dos partes: dar las gracias y comer pavo. Pero en realidad muy poca gente hace lo primero y casi nadie quiere hacer la segunda. Cuando los Estados Unidos nacieron, Benjamin Franklin quiso hacer del pavo el ave nacional porque entonces era un animal bonito y elegante. Ahora es gordo y grande porque los norteamericanos quieren preparar una comida impresionante aunque un gran pavo es muy seco y

no sabe bien, y es por esta razón que los americanos necesitan comerlo un mes o más.



Pero incluso si el pavo supiera bien, la gente no querría comerlo. La razón por la que esto ocurre es que

todos quieren ver los partidos de fútbol americano en la televisión, sobre todo los hombres. Se dice que la cena del día de Acción de Gracias es una cosa que las mujeres preparan todo el día y los hombres acaban con ella en veinte minutos. No es una casualidad que la pausa de un partido de fútbol americano suela durar veinte minutos. ¡Así no hay tiempo para dar las gracias!

Joshua Hartshorne,
Intermedio 2

Experiencias de aprendizaje

Empecé a montar a caballo cuando tenía cinco años. Vivía en una finca y teníamos algunos caballos. Primero no me interesaba mucho, pero cuando me regalaron *Estelle* (una yegua) me gustaba más. Estaba en el establo cada día tres o cuatro horas y *Estelle* era mi mejor amiga. En ese tiempo no me daban miedo algunas cosas y creo que por eso aprendí a montar a caballo muy rápido. Cada semana tenía clases en una escuela de equitación y luego tenía un entrenador profesional.

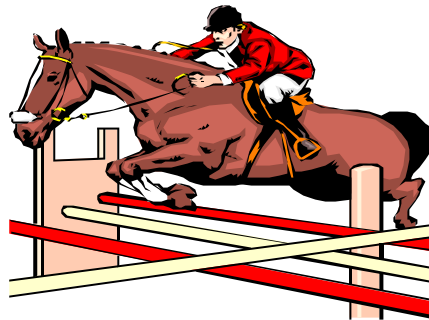
Creo que nunca es posible montar a caballo perfectamente, porque todos los caballos son diferentes, todos tienen su "lengua" propia. Se necesita mucha paciencia y mucho entrenamiento. Para mí este es mi deporte favorito porque los caballos no son utensilios, son animales que viven. Se debe ser responsable aunque estés cansado y no tengas energía. ¡Y si te gusta tu caballo, a él le gustas tú!

Sara Hansson

Cuando tenía dieciocho años aprendí a conducir en la autoescuela. Entonces se usaban sólo coches con marchas (ahora normalmente son automáticos) Para mí era muy difícil manejarlo. Pero

mi instructor era muy simpático y bueno enseñando. Por eso la primera parte estuvo bien, pero la segunda fracasé en un examen tres veces porque algunos días hacía rabona en la autoescuela. Se me olvidaba y me daba miedo conducir. A la cuarta vez pude sacar la licencia.

Norie Yoshida



Cuando tomé la decisión de elegir la profesión de ser especialista en ordenadores no me di cuenta de la necesidad de aprender toda mi vida. Por suerte me resulta fácil aprender nuevos lenguajes de programación. No me resultan imposibles las matemáticas. Cada tres o cinco años los métodos de programación de ordenadores cambiaban fundamentalmente. Me gustaba resolver muchos problemas diferentes

con un montón de ordenadores diferentes. Pronto abrí mi propia empresa y no me resultó difícil tener éxito con ésta. Después de cuarenta años yo mismo me he jubilado. A mí me hace feliz no tener que trabajar más y no me resulta difícil pasar mi tiempo libre. Me gusta viajar y aprender otras lenguas, pero me resulta más difícil aprender idiomas que aprender lenguajes de programación de ordenadores.

Klaus Fankhauser

Empecé con el windsurf con veinte años, durante unas vacaciones en Bélgica. Mi tío tenía un equipo de windsurf completo y fue mi maestro para aprender en un lago. Al principio no me gustaba mucho, porque yo sólo estaba situado en el agua más o menos por un día completamente. Me resultaba imposible controlar la vela y la tabla de windsurf y el viento fuerte. El segundo día fue un poco mejor y el tercer día fui por primera vez por unos cien metros sin caer en el agua. Fue un sentimiento fenomenal. Fue una experiencia muy positiva y tuve gran éxito. Desde entonces, el windsurf es mi deporte favorito todos los años en verano.

Rainer Kerscheck

Denominación de origen (1)

Iniciamos en este número una serie de artículos sobre los productos con denominación de origen en distintos países europeos. Para comenzar, Italia.

Italia es un país que tiene una gran cantidad de productos típicos de carácter gastronómico ligados a una región en particular. La distinción de tales productos se puede hacer por la colocación geográfica, la naturaleza y el sector de consumo. Bien, ¡vamos a descubrir Italia y sus denominaciones de origen!

Empezando por el norte se puede seguir todo el arco de los Alpes y encontrar muchas apetitosas razones para

hacer una parada. Al oeste, donde las montañas se inclinan al mar se encuentra la Liguria, donde se produce un aceite de oliva muy preciado. A lo largo de la costa se encuentran muy aromáticos cultivos de albahaca que son utilizados para producir el pesto a la genovesa. Otro producto muy apreciado y también igualmente aromático son las flores. Estas de aquí están entre las pocas que pueden competir en calidad con las de Holanda.

Más hacia el este se va al Piamonte, región conocida por el vino, primero entre todos el *Baroco*, y un vino muy famoso por su sabor exclusivo, pero lamentablemente también por el precio igualmente exclusivo, el *Tuefe*. Los

blancos de *Alba* son los más conocidos por su bondad.

Después se encuentra mi región, la Lombardía, patria del queso *Gorgonzola* y de dos característicos dulces de Navidad, el *Panettone* y el *Torrone*.

Yendo más hacia la región de Venecia se puede degustar el vino *Amarone* o el *Prosecco* y saciarse de mejillones, marisco típico de la laguna. Y si después la digestión es un poquito difícil, con una pequeña escapada se puede ir a Friuli, la región de la *Grappa*, pero también del *Jamón de San Daniele*. ¡Simplemente delicioso!

Diego Capitanio
(continuará en el número siguiente)

Especial Navidad

En Alemania

Me gusta mucho la Navidad rodeada de mi familia en Alemania. La fiesta tiene lugar de la misma manera todos los años desde que puedo acordarme. El 24 de diciembre mis padres, mi hermana menor y yo nos encontramos en la casa de mis padres. El árbol de Navidad está adornado algunos días antes. Por la tarde cada persona busca una



posición alrededor del árbol en el salón.

Entonces un miembro de nuestra familia (la mayoría de las veces es mi padre) lee una narración de Navidad y ésta crea un ambiente solemne y tranquilo. Cuando esta parte está terminada mi madre va a la cocina para traer el ganso asado, además de lombarda y bolas de patatas.

Después de la comida volvemos al salón y empezamos a repartir los regalos. Es la parte más delicada de esta noche porque nunca le gusta su regalo a cada persona, a veces hay decepciones. Con suerte la fiesta acaba tranquila.

Jeannette Löffert

En Italia

En mi país una celebración muy importante donde se prepara una comida especial es el día antes de Navidad. En particular para la cena el 24 de diciembre. Toda la familia se reúne para celebrar. El menú es muy variado y comprende diferentes platos típicos del periodo. Se empieza solamente con un aperitivo. Se bebe un buen *prosecco* y se comen diferentes pinchos y frutas secas y encurtidos. Después la gente se sienta a la mesa y aquí empieza el delirio de la abundancia. De primero se comen jamón y tocino, *bruschette* y verduras. Después viene la pasta o el arroz. Normalmente la particularidad está en que la pasta está hecha en casa

y el condimento está particularmente rico. Terminada la pasta es el momento de la carne. Muy típico de este día es el asado de ternera con patatas asadas. Finalmente se come el queso y después la fruta.

A medianoche la gente sale de las casas para ir a la misa de Navidad donde al final se puede beber una bebida especial, el *vin bruce*, que está hecho de con vino tinto, clavos de especia, canela y cáscara de naranja, todos calentados para vencer el frío.

Diego Capitano

En Francia

Algunas fiestas son excepcionales, como las bodas, pero en Francia, y en especial en mi familia, la Navidad es cada año la ocasión de reunir a casi toda la familia para compartir una buena comida en alegría. Es también la oportunidad de saborear la cocina y las especialidades que solamente comemos de vez en cuando. Por ejemplo, me gusta mucho un buen *foie-gras*

acompañado, par beber de un *Sauternes*, que es un vino blanco semi-dulce. También es la ocasión de abrir algunas botellas de vino que se reservan para esta fiesta. La comida va a durar mucho tiempo, porque comemos mucho, quizás demasiado, y hablamos también mucho. La fiesta se acaba con la tradicional copa de champagne y, mientras los niños y nietos juegan con sus nuevos regalos, los mayores rehacen el mundo.

Yves Boulaud

En Canadá. La celebración que me gusta más es la Navidad. Varios días antes de la fiesta se ponen las decoraciones en las calles y las tiendas. En cada casa se pone el árbol de Navidad. Por todas partes se oyen los villancicos. En las iglesias se celebra la Misa del Gallo. Es una fiesta muy feliz. Se ven los amigos y los parientes. Se prepara mucha comida. En mi país se come pavo y bizcocho de Navidad.

Marcelle Desmarais

En Gran Bretaña. En mi país es típico en el almuerzo de Navidad comer mucho. Se comienza con *Bucks Fizz*, que es champagne con zumo de naranja y cóctel de gambas de primero. De segundo plato hay pavo relleno con salsa de arándanos y patatas asadas, coles de Bruselas, nabos, salchichas pequeñas, tocino, guisantes y zanahorias; todos con salsa. Normalmente para beber hay vino tinto. De postre hay normalmente *pudding* de Navidad con mantequilla de brandy o empanadas.

Milo Dunford



En Dinamarca. En mi familia mi madre empieza a cocinar a las 5 de la tarde, mientras mi padre se relaja tomando un café. A las 6 comemos el plato fuerte, a base de carne, patatas y ensalada y bebemos vino tinto y blanco, refrescos y cerveza. A las 7.30 tomamos helado y tarta de postre. A las 9 de la noche mi padre friega los platos, mientras mi madre se relaja tomando un café.

Soren Bo Nielsen

ESCUELA DE IDIOMAS NERJA

C/ Almirante Ferrándiz, 73
Apartado de Correos 46
29780 Nerja (Málaga)

Teléfono: 34 95 252 16 87
Fax: 34 95 252 21 19
Correo electrónico: idnerja@idnerja.es

- ¿Cómo es la experiencia de hacer un curso de español en Nerja?
- ¿Cómo es la vida en el sur de España, en un pueblo como Nerja?
- ¿Cuál es la mejor opción de alojamiento?
- ¿En un apartamento, en la residencia, con una familia?
- ¿Cómo es vivir en una familia española?
- ¿Puedo contactar con mis antiguos amigos del curso de español que hice en la escuela hace tiempo?

Todas estas preguntas pueden tener respuesta en Internet en nuestro **FORO** de la **ESCUELA DE IDIOMAS NERJA**

FORO en Internet
www.idnerja.es

Especial Navidad

Cuento de Navidad

Hace cuarenta y cinco años era diciembre de 1961 y tenía cinco años. Vivía con mis padres en una ciudad grande en el norte de Inglaterra. Era invierno y ese día había mucha nieve. Fui en autobús con mi madre al centro de la ciudad para ver a una persona muy especial. Llevaba un abrigo, guantes y una bufanda.

Cuando llegamos fuimos a un castillo encantado. Había muchas luces y pinos con nieve. Entré en el castillo solo. Estaba un poco nervioso pero estaba muy entusiasmado. Dentro del castillo vi renos, elfos y después lo vi a él.

Se sentó en un trono. Era muy grande y gordo y viejo con el pelo blanco. También tenía una barba blanca larga; llevaba un traje rojo. ¡Era Papá Noel! Me preguntó: "¿Has sido bueno este año?" Estaba muy nervioso, pero hablé en voz muy alta: "¡Sí!". Después dijo: "Muy bien, ¿qué quieres para Navidad este año?" Tenía un poco de miedo, pero dije: "Una bici, por favor". Y Papa Noel dijo: "Vale, vamos a ver".

Phil Thompson



Navidad en Suiza

No tengo una fiesta favorita, pero me encanta la Navidad porque es el único encuentro del año con mis parientes. En mi país se comen pescados y mariscos y después vamos a la iglesia y después volvemos a casa, abrimos los regalos y al final cantamos villancicos y antes vamos a hacer fuegos artificiales. A las 2 de la noche vamos a comer el postre y un café.

Alessandra Votiarello

En mi familia la fiesta es un año en mi casa y al año siguiente en la casa de mi hermana. Hay un árbol de Navidad con velas y bolas de colores diferentes y chocolate. Mi familia viene a las siete de la tarde. Todas las mujeres traen un postre diferente. Tomamos un aperitivo a base de champagne, olivas y nueces. Después tomamos la comida con ensalada, verduras diferentes, carne,

arroz, puré de patatas y vino tinto. Después se hace una pausa entre la comida. Encendemos las velas y los niños recitan un poema y cantan una canción. Escuchamos música *gospel*. Después abrimos los regalos y hay muchos papeles en el suelo. Al final, ¡un buffet de postres! Toda la familia está feliz.

Theresa Roth

Celebro la Navidad con mi familia: mis padres, mi hermano y mi abuela. Mi madre y yo preparamos la comida. Mi padre prepara los vinos: un vino espumoso para el aperitivo, un vino blanco para el primer plato y un vino

tinto para el resto de la comida. Después del aperitivo, que es a las 6 de la tarde, normalmente hay cuatro platos. Primero, ensalada o sopa; segundo,

pescado, pastel u otras cosas. Para el plato principal hay pescado o carne de ternera o cordero. Para el postre hay crema con frutas o helado con frutas y nata. No se puede fumar durante la comida. Después de la comida abrimos los regalos y encendemos las velas del árbol de Navidad. A veces escuchamos música de Navidad. Luego hay café y pastas de Navidad.

Sabina Zwahlen

