



EL SOL

Nace un nuevo Sol

Como ya anunciamos el mes pasado EL SOL aparece renovado en este número de enero. Hemos creado un nuevo diseño que esperamos que os parezca más atractivo y actual. Esa ha sido, al menos, nuestra intención. También hemos creado una nueva sección que se perfila como muy interesante. Se llama *El origen de las palabras* y en ella pretendemos explicar no sólo la etimología de algunas palabras, sino también el origen curioso o extraño de muchas otras que hoy son de uso común en nuestro idioma.



No queremos dejar de señalar que junto con EL SOL en su versión en Internet -que podéis leer en www.idnerja.es- también existe otro instrumento a disposición

de los estudiantes para la expresión de todas vuestras ideas, inquietudes, preocupaciones, dudas, etc. Se trata de nuestro FORO en Internet que ha estado ope-

rativo desde hace ya unos meses.

En nuestro foro vais a poder compartir muchas cosas con vuestros compañeros, no sólo los que están en este momento entre nosotros, sino los que estuvieron hace ya tiempo. El foro también estrena nuevas secciones que pueden ser muy interesantes e informativas para todos. Una de las más prometedoras es aquella en la que los estudiantes pueden recomendar libros (graduados o sin adaptación) que han leído. Esperamos que os guste.

Don Quijote y Almodóvar

Según un artículo Pedro Almodóvar es el segundo manchego más conocido después de Don Quijote, pero dudo que haya mucha gente que sepa que Almodóvar nació cerca de Ciudad Real. Don Quijote es el único personaje de La Mancha que conocemos por su título. Para mí el segundo

manchego sería Sancho Panza. En mi opinión Almodóvar es madrileño, y para la mayoría de mis paisanos, sólo español. Almodóvar ha escrito solo todos sus guiones, excepto *Matador* y *Carne trémula*. Sus películas están tan llenas de humor negro que alguien que no lo entienda puede pensar que

son violentas, pero no es así. Con las películas de Almodóvar pasa como con Nerja: se aman o se odian. Normalmente no existe un "no sé; quizás un poco". Un poco no hay. Totalmente sí o no.

Ursula Stulle

¿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?

¿Apartamento, residencia o con una familia?

¿Puedo contactar con mis antiguos amigos del curso de español?

Todas estas preguntas pueden tener respuesta en nuestro

FORO

de la
ESCUELA DE
IDIOMAS NERJA

Entra en
www.idnerja.es
y haz clic en **FORO**

EL ORIGEN DE LAS PALABRAS

REBECA

Se llama rebecca a la chaqueta de punto fino, sin cuello y con botones, porque así iba vestida Joan Fontaine, la protagonista de la película *Rebecca*, de Hitchcock (1940), de gran éxito en nuestro país, basada en la novela homónima de Daphne du Marier. Como en otros casos (pamela, pantalón, peluca) la prenda ha tomado el nombre de quien la llevaba o de la obra en que aparecía.

Experiencias de aprendizaje (2)

Este mes continuamos la publicación de las experiencias de aprendizaje más interesantes de los estudiantes del

nivel Intermedio 1. En esta ocasión, caligrafía, balonmano, natación, fútbol y escalada. Esperamos que os gusten.

Empecé a aprender caligrafía de los 8 a los 16 años, dos veces a la semana. El lunes y el jueves tomaba clases de caligrafía por dos horas después de la escuela. Mis padres pensaban que la caligrafía es una forma de personalidad muy importante, pero a mí no me gustaba, porque no jugaba a la pelota con mis amigos. Por fin dejé de aprender la caligrafía. Otra vez empecé a aprender la caligrafía en la universidad. En ese momento todos los días hacía una hora por la noche. Desde entonces la caligrafía fue mi favorita y me sentía tranquila cuando la hacía. Una vez al año presentaba una exposición. Ahora estoy jubilada pero se la enseño a los niños. Siempre llevo la pluma para hacer caligrafía.

Yoshiko Iwamoto

“...a mí no me gustaba porque no jugaba a la pelota con mis amigos”

Jugué al balonmano de los 12 a los 17 años. Es mi deporte favorito para jugar y también para ver. Durante estos años he aprendido algunos principios y valores muy importantes para un joven. Jugaba tres veces por semana y al final de la semana había partidos de campeonato. Todavía me gusta mucho este deporte y quiero jugar alguna vez en el futuro.

Remi Chanu

Empecé a nadar de mayor, cuando tenía más o menos 23 años. El agua siempre me daba miedo, así que intenté aprender para superarlo. Al principio fue muy duro. Antes yo no hacía nunca deporte y el trabajo físico era

un componente de dificultad. Pero lo que me apuraba más era el miedo de sentir solamente agua debajo de mí y sumergirme en ella y tragarla. Además, esto me ponía nervioso, así que estaba muy rígido y en consecuencia me cansaba el doble. La situación se resolvió con la constancia. Trabajando mucho y duramente vencí

el miedo y como por encanto los movimientos que hacía empezaron a ser eficaces y las sensaciones propias de estar en el agua me encantaron. ¡Descubrí un nuevo medio donde moverme y me enamoré del agua! Completé mi formación haciendo un curso de salvamento y esto me permitió aprender más y perfeccionar mi sentido de la “aguacidad”. Gracias a él cuando fui por primera vez al mar descubrí un ambiente increíble que me encantó por su belleza.



Diego Capitano

“La situación se resolvió con la constancia”

aprender a nadar cuando era niño y tuve un gran éxito, porque era un deporte que me gustaba mucho. Aprendimos tácticas diferentes, técnicas de patear, tirar, etc. Yo jugaba al fútbol durante años, pero no sólo aprendíamos en el club, también cuando jugábamos juntos los amigos era un lugar de aprender también. La única cosa

negativa era cuando teníamos que hacer ejercicios aburridos y cuando llovía durante los partidos.

Nail Deniz
Mizrak

Empecé a caminar y escalar de mayor. Cuando mi hijo tenía 8 años estábamos en un barco en el lago de Lucerna rodeados de montañas. Mi hijo

estaba mirando y de repente dijo que quería subir esa montaña que se llama Pilatus. No me costó organizar el viaje. Compré un mapa y billetes de tren y busqué una casita para pasar una noche. Fue un gran día, un viaje bastante duro, pues tuvimos que subir 1.700 m hasta la casita. No me gustó tener que llevar la mochila de los dos. Hicimos un par de cursos con un guía. Tuvimos que aprender la seguridad y la responsabilidad. A menudo los dos estábamos pasando varios puertos, varias cimas y escalábamos las rocas escarpadas con cinturón de seguridad y cuerdas. Mi hijo hizo otros cursos con guía y es su deporte favorito.

Ursula Camenzind

Buenos días, robots

Japón tiene la tasa de natalidad más baja del mundo y pronto los robots pueden ser compañeros en la vida diaria. Vivimos en una sociedad con muchas deidades, y por eso vemos al robot como un amigo. Se han producido muchos robots y cada uno puede hacer cosas diferentes. Un hombre japonés, Keiko, fue a una exposición de robots en Japón con su



hijo. Descubrieron uno que se llamaba Papero. Está preparado para entender y cuidar a los niños. Dotado de un teléfono móvil y conectado a Internet sin cable, los ojos son cámaras y si el adulto tiene una pantalla abierta, puede ver lo que el niño hace. Había otros que tenían un aspecto humanoide que hablaban cuatro idiomas y había una

silla inteligente para el transporte de enfermos.

En 2004 unos 800.000 robots industriales operaban en el mundo, el 44% de ellos se encontraban en Japón. En 2020 habrá ciudades inteligentes donde hombres y robots vivirán y trabajarán juntos. El siglo XX fue del automóvil, y el XXI será el de los robots humanoides.

Kathy Thompson

El fin de la segregación

Una época histórica que me parece importante es la de la segregación y su fin. La vida para la población negra era terrible porque eran tratados como salvajes. Las personas negras no eran aceptadas en los mismos lugares que las personas blancas. A menudo les pegaban y también les mataban. El KKK (Ku Klux Klan) era un grupo extremista de derecha que fue formado para demostrar la dominación de la raza blanca. Llevaban capirotes y también los caballos iban disfrazados. Solamente las

personas blancas tenían derecho al voto.

“La vida de la población negra era terrible porque eran tratados como salvajes”

Pero desde los años sesenta las cosas empezaron a cambiar, gracias a varias personas, por ejemplo, Martin Luther King. El 28 de

agosto de 1963 hizo un discurso famoso en el que una frase se recordará siempre: “Tengo un sueño” (“I have a dream...”) Desde ese momento la gente blanca tuvo otra opinión sobre la gente negra. Se dieron cuenta del hecho que la única diferencia era el color de la piel. En 1965 la legislación americana finalmente aceptó el derecho al voto para la gente negra.

Amandine Muller

Un poco de humor

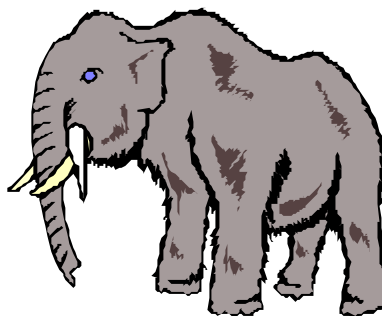
Era verano y hacía mucho sol. Un hombre conducía su coche en un parque con animales salvajes. La ventanilla del coche estaba abierta. Un elefante metió la trompa en el coche. El hombre se asustó y cerró la ventanilla del coche. Al elefante le dolió mucho y le dio una patada al coche. El conductor abrió la ventanilla y la trompa del elefante se quedó libre.

Después la policía paró al conductor y le preguntó:

Señor, ¿qué ha pasado con la puerta de su coche?

Y el hombre respondió:

¡Un elefante le ha



dado una patada a la puerta de mi coche!

Así que la policía se quedó con su permiso de conducir porque pensó que el conductor estaba loco o borracho.

Bernd Engler

Escuela de Idiomas Nerja

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

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

¡Lee EL SOL
en Internet!
www.idnerja.es

Yves y Christine Boulaud. En Francia la denominación de origen se llama AOC. Todas las regiones tienen unos productos o especialidades que son AOC. Por ejemplo, vivimos cerca de Carcasona, y en este pequeño territorio hay no menos de cuatro vinos que tienen un AOC: *Minervois*, *Corbieres*, *Cabardes* y *Cotes de Malpere*. Estos vinos tintos acompañan perfectamente un *Cassoulet*, que es una especialidad de allí a base de judías blancas y carne de pato cocida, o un asado de cordero del país Cáraros. No se puede comentar sobre todas las AOC de Francia, pero creemos que algunos productos son famosos en todo el mundo. Quién no conoce el *Champagne*, delicioso vino blanco espumoso elaborado en cuevas cerca de Reims o también el *Cognac*, un alcohol destilado con el vino producido al norte de Burdeos alrededor de una ciudad que se llama, naturalmente, Cognac. Creemos que se beben más botellas de *Beaujolais nouveau* fuera de Francia que en Francia: es una elaboración del vino joven que se bebe en el mes de noviembre. Las palabras no pueden describir la felicidad de saborear un gran vino de *Bordeaux*, aunque nunca hemos bebido los más famosos.

Se dice que en Francia hay tantos quesos como días en un año, y casi todos tienen un AOC: el *Camembert* de Normandía, que es un queso de vaca, o el *Roquefort*, queso de oveja envejecido en cuevas cerca de Milleau. Nos gusta mucho el foie gras del suroeste. Es una preparación con el hígado entero de pato o ganso cebados con maíz. La manera es un poco bárbara, pero el resultado es sabroso.

Denominación de origen (2)

En Alemania del sur, en Baviera, hay cerveza de buena calidad. Allí es muy pura y sin aditivos. Además, una especialidad gastronómica son las bolas de patata. Se hacen de una masa de patatas, pan y diferentes especias y se cuecen en agua. Se comen con carne o una salsa de setas. En el centro de Alemania, en mi estado federal, Hessen, el vino de manzanas es famoso. No hay en otras regiones como las salchichas de Frankfurt que se calientan en agua y se comen con mostaza. En el oeste, la región alrededor del río Rin es famosa por el vino *Riesling*. Es un vino blanco que se toma frío y es muy rico en verano. De la Selva Negra viene una tarta que sabe bien con mucha nata, una masa de chocolate, cerezas y un poco de alcohol.

En el norte, en Berlín, hay la mejor salchicha frita con *ketchup* y patatas fritas. Se toma una cerveza especial con jarabe de frambuesa. En toda Alemania se toma un licor de hierbas que se llama *Jägermeister*. Antes era una bebida de abuelos después de una comida muy grasa, pero hoy los jóvenes lo han redescubierto y lo han hecho de un culto.

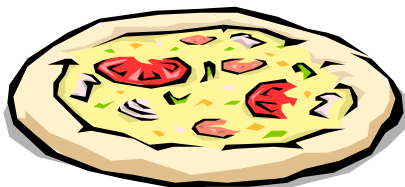
Jeannette Löffert

(Continúa del número anterior) Corriendo hacia abajo por la bota estamos en Emilia Romagna, la región de Parma y de su jamón, del *Parmesano* y del *Tortellino*. Por todos considerado como la Coca-Cola de los italianos, el vino *Lambrusco*.

Moviéndose por el mar Adriático, se encuentran las montañas de las cuales se sacó el blanco mármol que Miguel Ángel usó para esculpir el *David*. Dentro de estas montañas en especiales aberturas hechas en la roca, madura y se conserva un producto de sabor superior: el Tocino de *Coconnata*. ¿Quién ha dicho que del mármol se sacan solamente estatuas? Aquí el arte se transforma en bondad.

Bajando hacia el sur, en la zona de Nápoles se encuentra uno de los más famosos quesos italianos, la *mozzarella*, en particular la de búfala, que es la mejor. Cerca de aquí se cultivan los limones de los que se obtiene el *limoncello*. Más hacia el sur se llega a Calabria, donde se puede comer la

soppressata, un tipo de salchichón muy picante, pero también muy gustoso. En este punto se atraviesa el Estrecho de Messina y ¡hemos aquí en Sicilia! En esta región encontramos almendras y naranjas dulces y jugosas. Muy típica es la producción de una



particular clase de vino, el *Passito*, dulce y licoroso, es óptimo combinado con los productos de pastelería seca, como por ejemplo los *Cantucci*. Para terminar, no queda más que la otra gran isla de Cerdeña, donde es muy típica la miel y un queso de oveja tan maloliente como sabroso. Una pequeña nota se la debemos al alcornoque, del cual Italia es el primer país productor en el mundo; pero tan importante porque es necesario para sellar tantas botellas de buen vino.

Esto es todo, y si piensas que ha habido demasiada confusión, ningún problema: un plato de spaghetti o si no, una pizza se pueden siempre comer en todo el país.

Diego Capitano