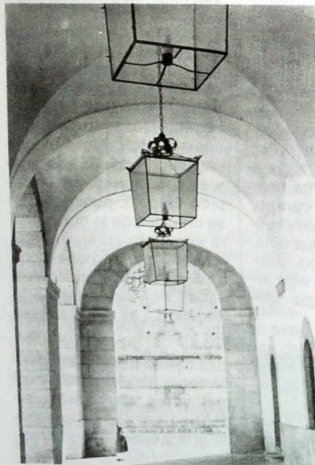
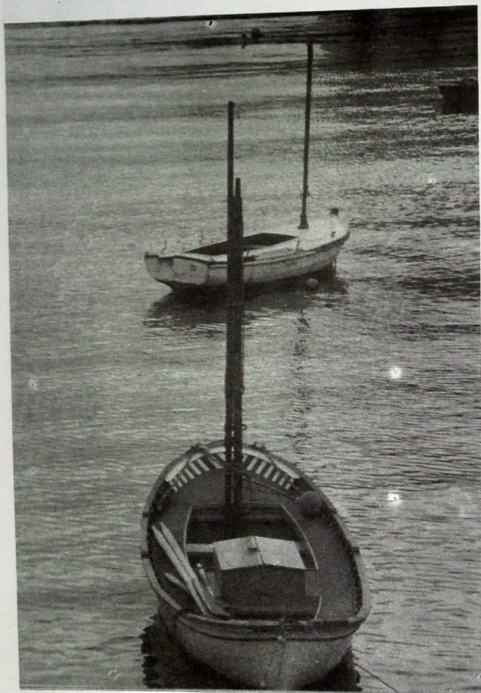
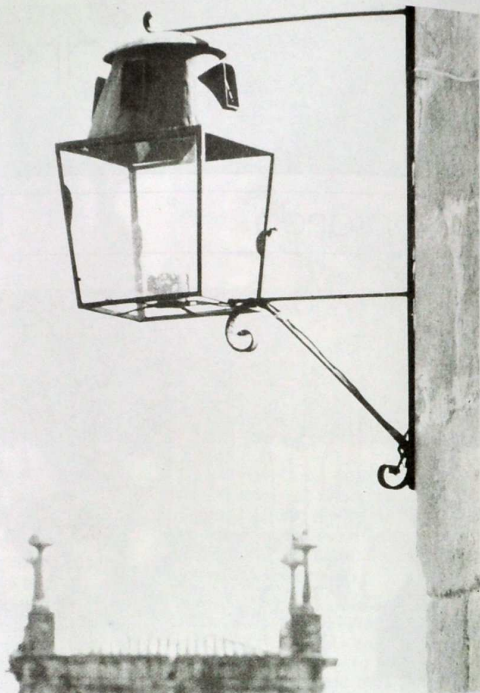


fotografiando



"Cholo" Luaces es un gallego en situación de transplante a Extremadura, y bien que se le nota en su producción fotográfica. No puede olvidar el mar aunque sea en tierra tan adentro como la nuestra. No encuentra barcos, pero sueña fanales en los faroles rectilíneos de la ciudad monumental cacereña.



De la calma paciente del pequeño puerto, en recuerdo ahora, saca la consecuencia de la torre de Santa María, desdibujada, como entre bruma. Del paisaje abierto a las nubes, llega a las arcadas de granito y cal. Seguro que ha de continuar buscando esa foto en la que armoniosamente se encajan ambos paisajes. Mientras continúa buscando.

aeromodelando



Aeromodelismo. Muchas personas ignoran qué es, lo desconocen completamente y, ciertamente, resulta difícil definir con pocas palabras su significado. Si empleáramos frases grandilocuentes, diríamos que es el estudio, proyecto, construcción y vuelo de modelos reducidos de aerodinos, aclarando que un aerodino es todo objeto más pesado que el aire y capaz de sustentarse en su seno mediante fuerzas aerodinámicas.

Para los que lo practican, este deporte es la culminación de muchas horas de estudio y trabajo, hasta ver cobrar vida en el aire al modelo que, con esmero y paciencia, han construido. Estas maravillosas experiencias son las que resultan difíciles de explicar.

El aeromodelismo reúne condiciones formativas para las personas que lo practican. Como carácter científico, destacan los conocimientos previos —o que se van adquiriendo— de matemáticas, física, química, dibujo aerodinámico, tecnología y meteorología, entre otros, ya que son básicos en el diseño, construcción y vuelo de un aeromodelo.

La construcción entraña, básicamente, un trabajo manual, partiendo de materiales estándar y utilizando una serie de pequeñas herramientas de fácil manejo. Se precisa mucha constancia, ya que el aeromodelismo desarrolla el gusto por la obra bien hecha, el espíritu de emulación y el afán de superación en cada modelo.

En el aspecto físico el aeromodelista reúne las tres facetas, intelectual, manual y física, ya que tras la paciencia en la labor de diseño y construcción, ésta se culmina al aire libre, en contacto con la naturaleza, donde, según la forma de vuelo del modelo, se realizan ejercicios físicos de toda índole.

En Cáceres existe un grupo, no demasiado grande, pero muy entusiasta, de este deporte-ciencia que forma el Club Aeromodelismo Cáceres, con sede en la Casa del Deporte, y que desde hace ya bastantes años viene practicando el aeromodelismo radiocontrolado, bien en el antiguo campo de aviación o en el aeropuerto en construcción de la Cervera.

Han sido ya varias las exhibiciones que este grupo ha celebrado coincidiendo con las fiestas de diversas localidades de la provincia, siendo en todas las ocasiones del máximo agrado y expectación de todas las personas que acudieron a presenciarlas, sobre todo los jóvenes, hacia donde se dirigen los afanes de divulgación de todos los componentes del Club, entre los que algunos han alcanzado un grado muy apreciable de dominio de los aeromodelos en vuelo, logrando hacer con ellos figuras de acrobacia de gran precisión.

FRANCISCO
MORENO
BEJARANO

cocinando

De la cocina puede decirse sin lugar a dudas que es el carnet de identidad de cada región. Yo me presto a salir al paso de quienes ignorando nuestra cocina han escrito en tratados de gastronomía diciendo "que en nuestra región la cocina era pobre y poco variada y tan sólo no pasaba de cuatro a cinco los platos típicos de esta región".

En honor a la verdad la cocina propiamente de la provincia de Cáceres es tan variada, tan sabrosa y tan rica al paladar, que si nos pusieramos a desempolvar todas las recetas de nuestras abuelas y tatarabuelas, a buen seguro podríamos decir que teníamos material para escribir una enciclopedia.

Por todo este olvido a través de los tiempos de

nuestro buen yantar de antaño, voy a ir dando recetas a la revista ALCANTARA para desempolvar ese tesoro de nuestra gastronomía que se guarda todavía en muchas arcas de los pueblos de nuestra provincia.

Los extremeños han sido gente recia y gustaba al paladar de nuestros antepasados que sus guisos contuvieran orégano, cilantro, poleo, laurel, pimiento rojo y mucho ajo. Por eso, en esta receta que vamos a dar a conocer no podía faltar el poleo ni el pimiento rojo, que antaño siempre se machacaba previamente remojado si estaba seco. Hoy vamos a dar la receta de un buen y nutritivo gazpacho, que no debe faltar en nuestro frigorífico cuando llegue el verano.



GAZPACHO DE CONEJO

INGREDIENTES: 1 conejo, 1 cabeza de ajos, media cebolla, unas ramas de perejil, 4 hojas de laurel, 2 cucharadas de aceite de oliva, 1 pimiento rojo seco, litro y medio de agua, sal, 2 huevos cocidos, un diente de ajo, poleo y un chorro de buen vinagre.

MODO DE HACERLO: Se hace trozos el conejo y se pone en un puchero junto con la cabeza de ajos, la cebolla, el perejil, el laurel, aceite y el pimiento rojo,

sal al gusto y el litro y medio de agua. Con todos estos ingredientes se pone a cocer el conejo y cuando esté tierno se aparta y se van sacando las piezas troceadas y echando en una cazuela de barro. Aparte se macha el ajo, el pimiento colorado, el poleo y las yemas de los huevos; se echa un chorro de vinagre y se le incorpora el caldo de haber cocido. Se rectifica de sal y agua.

M^a DEL ROCIO
MORAN