

do y de la Real de Extremadura, de donde salen series de una gran belleza y con las mejores técnicas y figuras de un gran valor artístico.

Puerto de Santa Cruz, en cuyo pueblo la pita adquiere la maestría en el trabajo: bolsos, alfombras, etc.

Ceclavín y Zarza la Mayor: alfarería, y filigrana de gargantillas, pendientes, cruces, etc. En la segunda localidad hay que destacar los candiles.

Santa Marta de Magasca: alfombras y mantas.

Montehermoso, capitalidad del traje típico regional extremeño. Las gorras o sombreros, tentación para los turistas, imprescindibles en las tiendas de recuerdos españoles, graciosos promotorios de borlas, lazos y bordados, que llevan las mujeres, originalísimo y muy decorativo, que diferencia esencialmente el traje típico de la región de los del resto de España. Cuenta en su haber también con la industria de cencerros.

Malpartida de Plasencia, la población chinata, ofrece trabajos de cuero.

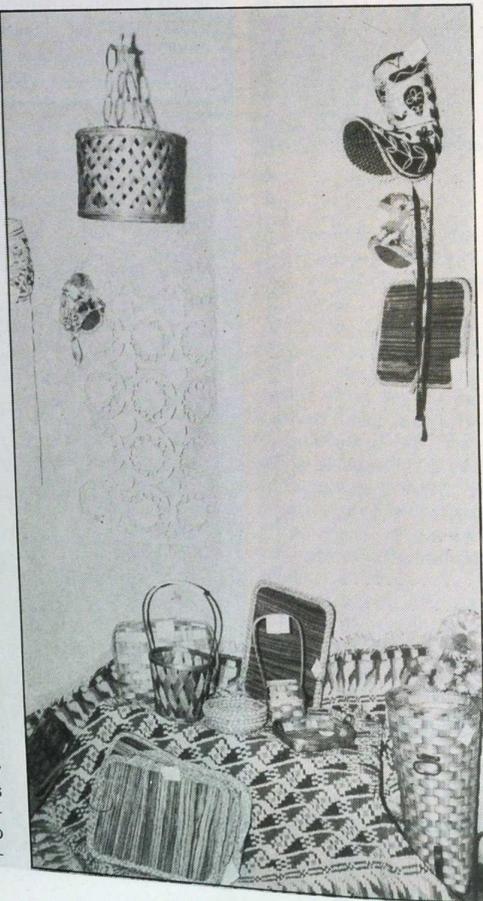
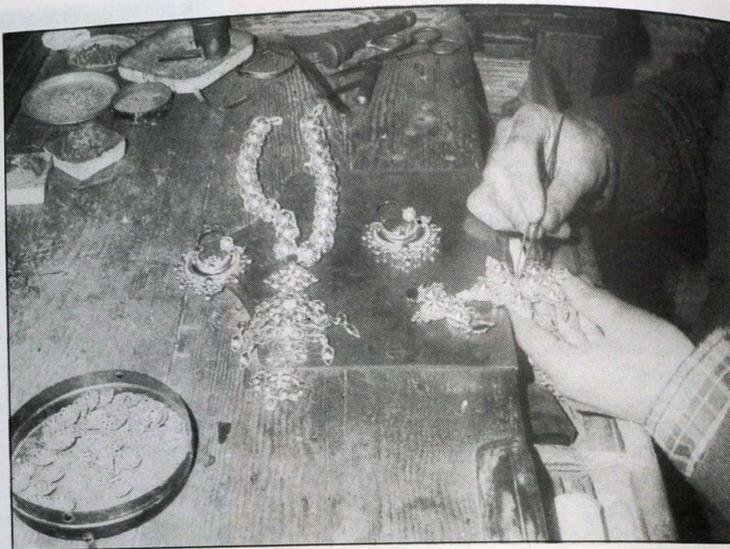
Peraleda de la Mata: bordados, mantelerías, sábanas, etc.

Madrigal de la Vera, bellísima puerta de la Alta Extremadura: bordados.

Villanueva de la Vera: sillería típica, trajes regionales que lucen garbosamente en la célebre fiesta del «Pero-Palo», declarada de «interés turístico».

Valencia de Alcántara, villa fronteriza, frente a los campos del Alentejo portugués, bordados y paños de altar.

En la revista que hemos pasado figura, claro es, lo de culminante interés de la artesanía extremeña, que puede ser examinado para que se sepa de los nobles y útiles empeños de unos hombres de singular talento y gusto artístico, como corresponde a los descen-



dientes de aquellos hombres de sentido trascendente y ecuménico que registra la Historia en sus fecundos anales.

A todo esto nos ha llevado la celebración de «FIBAR-82», muestra de artesanía española, iberoamericana y portuguesa, que ha tenido lugar en el Palacio de Cristal del Retiro, de Madrid, donde se constituyeron talleres vivientes para recuperar las tradiciones artesanas, que en algunas partes van desapareciendo, muy a nuestro pesar.

Valeriano Gtez. Macías
Acadé. C. de la Real
de la Historia

en todos
los
hogares
cacerreños

ALCANTARA

PARA BIEN PASAR
EL TIEMPO

COCINANDO

POTAJE DE GARBANZOS MERLUZA ABUÑOLADA CON ESPINACAS

Ingredientes y cantidades:

| | |
|-------------------------------|--------------|
| Merluza en filetes | 3/4 kilo |
| Sal | 5 gramos |
| Aceite | 2 cucharadas |
| Levadura prensada | 5 gramos |
| Agua | 2 decilitros |
| Aceite suficiente para freír. | |

MODO DE HACERLO

Se escoge la merluza de la parte abierta y se corta en filetes finos. Se añade sal y se reserva.

En un tazón se pone la harina, se forma un hoyo y se echan en él dos cucharadas de agua tem-

plado durante una hora. Pasado este tiempo, se pone al fuego una sartén con aceite y, cuando está caliente, se bañan los filetes en la pasta preparada y se frien hasta que estén dorados.

Se sirve en una fuente plada. Se mezcla todo, con unas hojas blancas de lechuga.

Se sirve en una fuente plada. Se mezcla todo, con unas hojas blancas de lechuga.

LECHE MERENGADA

Ingredientes y cantidades:

| | |
|-----------------------|------------|
| Leche | 1 litro |
| Claros | 4 |
| Azúcar | 300 gramos |
| Canela | 1 rama |
| Canela en polvo | 20 gramos |
| Limón | 1 cáscara |

MODO DE HACERLO

Se pone a hervir la leche con la cáscara de limón, la rama de canela y doscientos cincuenta gramos de azúcar. Cuando ha cocido cinco minutos, se separa del fuego y se deja enfriar.

Se baten las claras con una gota de limón o vinagre hasta que adquieran

punto de nieve. Entonces se agregan los cincuenta gramos de azúcar y poco a poco se incorpora la leche fría y pasada por un colador. Se pone en la sorbetera rodeada de hielo picado y sal gorda y se deja helar. Se sirve en copas espolvoreadas de canela molida.

M.^a del Rocío MORAN

Ingredientes y cantidades:

| | |
|---------------------|-------------|
| Garbanzos | 1/2 kilo |
| Cebollas | 2 |
| Ajo | 2 dientes |
| Huevo duro | 1 |
| Aceite | 1 decilitro |
| Espinacas | 150 gramos |
| Perejil | 1 rama |
| Pimiento seco | 1 |
| Pan | 4 rebanadas |
| Sal y pimienta | |

MODO DE HACERLO

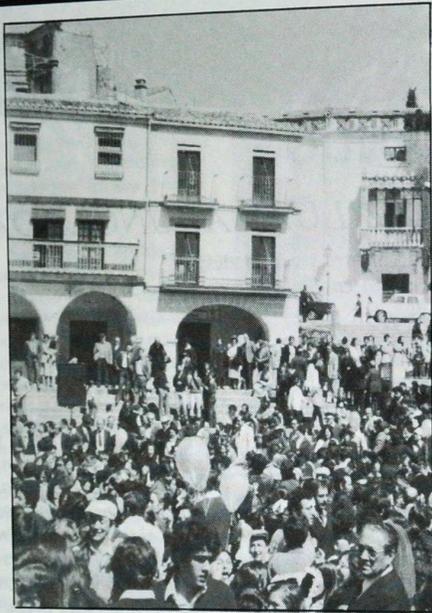
Se tienen los garbanzos a remojo por espacio de veinticuatro horas. Al día siguiente se escurren y se lavan con agua templada, echándolos en un puchero con agua hirviendo y un par de cucharadas de aceite. Se dejan cocer suavemente hasta que estén tiernos. En una sartén se pone el aceite, se calienta y se frien las rebanadas de pan, las cebollas finamente picadas, los ajos y la rama de perejil. Todo ello se echa en el mortero, se machaca y se hace una pasta que se deslían con un poco de cal-

do de los garbanzos.

Se escaldan las espinacas en agua hirviendo durante dos minutos, se refrescan en agua fría, se pican finas y se agregan a los garbanzos. Se pone a remojo en agua caliente el pimiento seco y, ya remojado, se raspa con una cuchara, echando las raspaduras en el mortero; se agrega la yema cocida del huevo y se machacan ambas cosas. Se deslían con un poco de agua y se vierten sobre los garbanzos. Se sazona de sal y pimienta y se deja cocer despacio hasta que queda en su punto (unos quince minutos).

Lea ALCANTARA

La Fiesta de "EL CHIVIRI"



Se celebra en Trujillo el domingo de Pascua de Resurrección; es decir, dentro del primer plenilunio de la primavera.

Al toque de gloria, que en esta ciudad se sigue manteniendo y respetando con veneración cristiana, el trujillano, de cualquier clase y condición, sale a la calle y se dirige a la Plaza Mayor al encuentro de sus convecinos para cantar y bailar juntos, en tradicional coro y agarrándose de las manos, en señal de fraternidad y en el que cualquier persona, propio o extraño, encuentra un sitio y participa en el juego o ceremonia.

Las mujeres van ataviadas con el típico traje del lugar, del que destaca por el colorido y armonía del dibujo, el refajo.

El escenario, la incomparable Plaza Mayor de Trujillo, de la que cualquier elogio que se haga, sería siempre un reflejo pálido de la realidad, no puede ser más adecuado.

Todo Trujillo, cantando y bailando en homenaje sencillo, cordial y fervoroso a la Resurrección del Señor, a los pies de la Iglesia de San Martín, entre los Palacios que cierran la Plaza y presidido todo ello por las torres de su Castillo, allá en lo alto de la villa, en donde desde siempre cuida amorosamente de sus hijos la granítica imagen de su Patrona, la Virgen de la Victoria.

ALCANTARA 62

MONTAÑEROS EN EXTREMADURA

Montañeros de cierta experiencia fundaron el Club de Montfragüe en el mes de octubre de 1975. Fue el primer club de montaña de la provincia y sus miembros se marcaron como meta la divulgación y promoción del montañismo en todas sus facetas.

Con el paso del tiempo su programa de actividades ha ido ascendiendo de categoría, organizándose numerosos campamentos, tanto en nuestro país como en sistemas montañosos del extranjero, y han ido a la conquista de las cumbres más importantes por itinerarios de gran calidad, desde Gredos y todas nuestras Sierras, pasando por los Pirineos y los Picos de Europa, hasta llegar a los Alpes e incluso a las cimas glaciares del archipiélago Spitzberg, en el Círculo Polar Ártico, y a las desérticas montañas del macizo del Hoggar en el Sáhara africano y los gigantescos glaciares de Islandia.

Actualmente este club cuenta con cerca de 800 montañeros de toda la región, y aunque Extremadura no constituye Federación propia, sino que pertenece

al ámbito de la Federación castellana, la realidad es otra y se funciona como una auténtica Federación (aunque sin subvención), realizándose todos los años por parte de los clubs existentes un programa conjunto de actividades.

Ya que desde la creación de este club han surgido otros nuevos en Extremadura de ya importantes historiales montañeros, con la celebración de numerosos campeonatos de larga duración e incontables escaladas tanto invernales como de verano e importantes recorridos alpinos de reconocida categoría internacional y, sobre todo, con gran espíritu de superación y promoción.

Los clubs existentes en Extremadura son:

Clubs Montañeros de Badajoz (Badajoz)

Clubs Montañeros de Montfragüe (Cáceres)

Grupo Universitario de Montaña (Badajoz)

Sección Montaña Club Centro de Juventud (Grupo placentino-montaña) (Plasencia)

Sección Montaña Club Polideportivo de Hervás (Hervás).

BUSCANDO SETAS

Cuando empiezan a caer las primeras lluvias del otoño (en invierno este año) o las de primavera, aparecen entre los árboles de los montes cacereños las setas o níscales.

Estas setas, que nacen y crecen con una rapidez asombrosa, son apreciadísimas y por ello no es difícil ver a la gente buscarlas entre los pinares (especialmente piñoneros) donde se crían.

Las zonas donde se pueden encontrar setas en Cáceres son entre Garrovillas y Navas del Matroño, cercanías del Puerto de los

Castaños, proximidades de Talayuela, Losar de la Vera y Jarrandilla, así como las zonas de Gata y Hurdos, entre otras.

Para los buscadores de setas resulta delicioso, a la vez que entretenido, cocinarlas y comerlas en el mismo sitio donde las encuentran, por lo que suelen ir provistos de una sartén o asadora.

Para los que se animen a buscar setas, si recogen demasiadas para comerse, les diremos que actualmente el kilo de setas se cotiza a seiscientas pesetas.

