



VEETONES 2010

Contenido:

Vettones	2
Noticias	4
Poesía	7
Recetas	8
Fauna	9
Salud	10
Flora	11



El pasado 5 de junio, se celebraron en nuestra localidad la IV Jornada de puertas abiertas Villasviejas del Tamuja.

Un año más, la asistencia de público fue bastante, aunque habría que destacar que este año la mayor parte de los asistentes eran descendientes del pueblo, residentes fuera del mismo.

Sigue en pág. 2



Rehabilitación centro de día

Continúan las obras de rehabilitación del centro de día.

Sigue en pág. 5



IV Jornadas puertas abiertas Villasviejas del Tamuja.

Por cuarto año consecutivo se celebra en el municipio de Botija la IV Jornada de puertas abiertas del yacimiento arqueológico de Villasviejas del Tamuja. Esta tuvo lugar el sábado 5 de Junio, y el yacimiento arqueológico tuvo que compartir protagonismo con el calor, aunque este no impidió que se desarrollaran todas las actividades programadas. Un año más la actividad principal fueron las visitas guiadas a Villasviejas, sin olvidar el mercadillo ambientado, los talleres (que fueron las delicias de los más pequeños, sobre todo el de arqueología), el concurso de gastronomía vetona (este año con un jurado de lujo, el

cocinero Antonio Granero), la comida de hermandad y la actuación de una rondalla de Trujillo.

También tuvo lugar la presentación de varias novelas a cargo de su autor, Alberto Navalón Mateos, escritor con raíces en Botija, donde ha ambientado parte de su primer trabajo literario, ***Ojos negros***.

Como en años anteriores, todos los habitantes de Botija se volcaron en la jornada para dar a conocer el yacimiento de Villasviejas y la cultura de los vettones, haciendo que todos los visitantes disfrutaran.







Rehabilitación centro de día.



A cargo de la subvención concedida por el Gobierno de España, conocida de forma coloquial como Plan E 2010, y denominada Fondo Estatal para el Empleo y la sostenibilidad local, se está ejecutando la obra de realización de un Centro de acogida.

Esta consiste en la rehabilitación y acondicionamiento de parte de la anti-

gua casa parroquial, que se está convirtiendo en un Centro de día, tras la firma entre el Obispado y el Ayuntamiento de un convenio de cesión para dicho fin.

La obra subvencionada cuenta con un presupuesto de casi 19.500 € y la empresa encargada de llevar a cabo la obra es Construcciones Noriega Moreno, S.L.



Llega la fibra óptica a Botija.

Ya están próximos a finalizar los trabajos que desde hace unas semanas está llevando a cabo la empresa Telefónica, en la entrada del municipio, en la zona de los bancos de la Avenida de Extremadura.

Estas tienen la finalidad de incorporar la fibra óptica en la red de telecomunicaciones, con lo que la mejora de las mismas estará garantizada.



Obras realizadas

Curso de cocina.

Durante el mes de mayo se ha impartido un curso de cocina en el municipio de Botija, estando organizado por el Ayuntamiento de Botija a través de su Universidad Popular, y subvencionado por la Consejería de Educación, de la Junta de Extremadura.



En horario de tarde, se han formado veinticinco personas que han adquirido un certificado de aprovechamiento satisfactorio de dicha acción formativa.

Algunas de los platos elaborados durante el curso, fueron los siguientes:

- Gazpacho de espárragos
- Pimientos del piquillo rellenos de marisco
- Tosta de escalibada con anchoas
- Repollo con almejas
- Arroz negro
- Arroz con torta de Botija y trufas
- Ensalada de pollo con nueces y miel
- Chuletas de cordero gratinadas
- Tiramisú

Talleres de empleo.

Desde el pasado mes de octubre de 2009, se desarrolla en el yacimiento de Villasviejas del Tamuja, un taller de empleo de arqueología. En este taller, los participantes han ido aprendiendo nociones de arqueología y reconstrucción. Asimismo, han puesto en práctica lo aprendido en el propio yacimiento.

Además de este taller, el pasado mes de julio, comenzaron dos cursos más, uno de rehabilitación de edificios y otro de turismo. Estos cursos ha comenzado a realizarse en las instalaciones de la Mancomunidad Sierra de Montánchez, y se trasladarán a nuestra localidad a partir de próximo mes de septiembre. Al igual que con el curso de arqueología, pondrán en práctica los conocimientos que vayan aprendiendo en nuestra localidad. El de rehabilitación en el molino de las murallas, y el de turismo

DEL VIEJO, EL CONSEJO

Deja la charla, Consuelo,
que una moza casadera
no debe estar en la era
si no está el Sol en el cielo.
Tu hogar tendrás apagado,
y al mozo que habla contigo
le está devorando el trigo
la yunta que ha abandonado.
Mira que está oscureciendo,
que en las riberas lejanas
ya están cantando las ranas,
ya están las aves durmiendo.
Que tocan a la oración,
y hay gentes murmuradoras
cuyos ojos a estas horas
cristales de aumento son.
Y es que los oscureceres
son unas horas menguadas
que han hecho ya desgraciadas
a muchas pobres mujeres.
Mira, muchacha, que ha sido
la tarde muy bochornosa
y va a ser fresca y hermosa
la noche que ha producido.
Mira que son muy contadas
las fuerzas de la memoria;
mira que huelen a gloria
las mieses amontonadas.
Y está tu galán delante,

y está tu hermanillo ausente,
y está el amor en creciente
y está la Luna en menguante.
Y a luz tan débil yo creo
que sola a salir no atinas
del laberinto de hacinas
donde metida te veo.
Tal vez si el mozo me oyera
pensara que esto es perfidia,
creyera que tengo envidia,
que tengo celos dijera.
Pues con la venda de amor
no viera que soy un viejo
que solo con un consejo
puedo acercarme a tu honor.
Vete, muchacha, y no quieras
llorar prematuros gozos,
que sé lo que son los mozos
y sé lo que son las eras.
Y en tales oscureceres
pláticas tales de amores
dicen los murmuradores
que son de tales mujeres...
Y tienen razón, Consuelo,
que una moza casadera
no debe estar en la era
si no está el Sol en el cielo.

J. M. Gabriel y Galán

Repápalos extremeños

Ingredientes para cuatro personas

1/2 taza de aceite 2 dientes de ajo 1 cebolla al gusto
1 cucharada de harina 8 huevos 1 hoja de laurel perejil
200gr. Pan rallado 1 cucharada pimentón

Pelar la cebolla y ajos muy menudas. Calentar en una sartén 4 cucharadas de aceite y rehogar la mitad de los ajos y de la cebolla hasta que ésta esté transparente. Colar la cebolla y los ajos rehogados y reservar. Batir los huevos en un cuenco hasta que estén espumosos. Incorporar la cebolla y ajos rehogados, así como la mitad del pimentón, perejil picado, sal y la cantidad de pan rallado necesaria para obtener una pasta espesa. Conviene añadir el pan poco a poco pues se va empapando al rato de incorporarlo. Formar pequeñas tortitas y freír en abundante aceite bien caliente para que se doren por fuera; retirarlas con la espumadera y pasarlas a la cazuela. Eliminar de la sartén parte del aceite dejando sólo 2 cucharadas y sofreír la cebolla y los ajos restantes, incorporar la harina y el resto del pimentón. Revolver rápidamente con una cuchara de madera y agregar la cantidad de agua necesaria para obtener una salsa que cubra los repápalos. Verter en la cazuela, añadir sal a gusto, la hoja de laurel y cocer tapado a fuego suave unos 10 minutos. La salsa debe quedar espesita. Servir adornado con perejil u otra hierba.

Patatas revolconas

Ingredientes:

1 Kg. de patatas, 150 gramos de panceta, 1 cebolla mediana, dos cucharadas de aceite, 2 dientes de ajo, 1 hoja de laurel, 1 pimienta roja seca, litro y medio de agua, sal, y pimentón de la Vera.

Se pelan las patatas y las cebollas y se parten en mitades. Se pelan los dientes de ajo enteros. La hoja de laurel y el pimienta seco se agregan a una olla con el agua y el aceite, se pone sal al gusto y comienza a cocerse a fuego fuerte. Cuando ya están cociendo se baja un poco el fuego para que cueza todo en unos 25 minutos o media hora. Mientras, en una sartén con un poquito de aceite se fríe bien la panceta, que quede crujiente pero sin quemarse, y se corta en trozos.

Una vez acabado de cocer las patatas se retira el laurel y el pimienta seco, se escurre el caldo y se reserva, las patatas se echan en una fuente, se machacan y removiendo bien con un tenedor, agregando el pimentón poco a poco hasta que tomen el color rojizo del pimentón, la cebolla, los ajos junto con unas patatas y un poquito de caldo se echa en un recipiente, se pasa por la batidora que quede como una crema y luego se agrega a las patatas machacadas, se va agregando caldo siempre que se vea que están secas.

Una vez bien machacadas y bien envueltas se ponen en una fuente a ser posible de barro, y se adorna con la panceta por encima.

Tarta de higos

Ingredientes:

1Kg. de harina - Higos (según molde) - 350gr. De azúcar - 600gr. De manteca
Brandy - 1/2l de nata líquida - Agua y sal - 6 Huevos

Para hacer la masa: Mezclar harina y manteca; agregar el agua que admita hasta obtener una masa compacta. Añadir una pizca de sal y trabajar como el hojaldre ordinario. Dejar reposar una hora y extender luego en el molde. Pinchar con un tenedor hasta el fondo.

Los higos se cortan en láminas y se maceran durante veinte minutos en el brandy. Batir los seis huevos, añadir los 350 gramos de azúcar, la nata líquida y los higos.

Echar el conjunto en el molde. Horno: 20 minutos.

Desmoldar y dejar enfriar.

EL RABILARGO

Características

Algo más pequeño que una urraca, el rabilargo destaca sobre todo por la coloración azul de sus alas, lo que además da nombre a la especie. La cabeza, incluido el pico, es negra, la espalda gris pardo y el pecho es gris claro.

Hábitat

Zonas arboladas no muy densas, próximas a algún curso de agua. En la Península Ibérica se encuentran en el cuadrante sur occidental y el en centro. La población ibérica es una rareza en Europa, aislada de las poblaciones asiáticas, endémicas.

Reproducción

Nidifican en colonias en zonas de encinar y pinar. Hacen nidos en las horquillas de los árboles, con un armazón de madera y una parte interior compuesta por materia vegetal y pelo de animales. Ponen de 5 a 7 huevos de color ocre en abril o mayo que incuba la hembra. Ambos miembros de la pareja se ocupan de la alimentación de los pollos, que salen del nido al cabo de



dos semanas.

Sufre, al igual que la urraca, el parasitismo del críalo (*Clamator glandarius*).

Dieta

Insectos, frutas del bosque y semillas.

Vida y costumbres

Son aves gregarias, más aún que los cuervos o las urracas. Frecuentemente se desplazan en bandadas de diez o hasta



Quemaduras solares

Suelen ser muy habituales en verano debido a nuestra obsesión por lucir un moreno espectacular.

NO: evita tomar el sol entre las 11 de la mañana y las 4 de la tarde; no es aconsejable superar los 10 minutos de exposición seguidos.

SÍ: protege tu piel con cremas de alto factor solar aunque ya estés morena (aconsejable por los doctores un factor 30); protégete de la exposición directa al sol con ropas sueltas y claras.

TRATAMIENTO: si a pesar de todos estos consejos tu piel se ha quemado, refresca las zonas dañadas con compresas de agua fría; no pinches las ampollas; evita productos que tengan benzocaína y el uso de vaselina, mejor ibuprofeno para aliviar el dolor y aloe vera para recuperar la piel; si la quemadura es grave acude al médico.

RECUERDA: una quemadura de sol con ampolla duplica la probabilidad de desarrollar cáncer de piel.

Deshidratación.

La deshidratación se produce cuando la salida de agua y sales de nuestro organismo es superior a la entrada, lo que da lugar a vómitos, diarreas, fiebre, golpes de calor...

NO: evita el exceso de abrigo y el exceso de alcohol (deshidrata); evita realizar ejercicio físico intenso en ambientes calurosos.

SI: aumenta el aporte de líquidos y sales; evita la exposición al sol en las horas centrales del día.

TRATAMIENTO: si sientes alguna señal de deshidratación ponte en un lugar fresco, aplícate compresas de agua fresca y bebe frecuentes y pequeñas cantidades de líquido.

RECUERDA: si no se detecta a tiempo puede dar lugar a la denominada "enfermedad térmica" (calambre, agotamiento y golpe de calor), cuyas consecuencias pueden resultar muy graves.

El Cantueso

Nombre científico, autor y familia:

Lavandula stoechas L. (Lamiaceae)

Descripción:

Arbusto aromático siempre verde, ramas abundantes, de sección cuadrangular, con hojas opuestas, estrechas y alargadas, con el margen enrollado hacia afuera, a menudo en hacecillos cuando los entrenudos son muy cortos.

Flores:

Reunidas en grupos densos y cuadrangulares al final de tallos sin hojas, el cáliz es de tamaño reducido y la corola forma un tubo de color morado oscuro y cubierto de pelos, las espigas de flores están rematadas por brácteas coloreadas de morado.

Fruto:

Seco y partido en la madurez en hasta cuatro unidades de color oscuro.

Florece:

Entre febrero y junio. Aparece acompañando a alcornoques y robledales y en los matorrales de su degradación, como madroñales, brezales y jarales.

Usos:

Se ha usado como antiséptica para limpiar las heridas, como vulneraria, también se le atribuyen propiedades estimulantes y antiespasmódicas.



Ayuntamiento de Botija

Plaza Mayor, 1
10188 Botija
CACERES

Teléfono: 927 31 37 02

Fax: 927 31 35 86

Correo: aytobotija@yahoo.es

www.botija.es
www.botija.org
www.botija.org/villasviejas



AYUNTAMIENTO DE
BOTIJA

Directorio de empresas del municipio

Aptos. Villasviejas del Tamuja	927 31 36 98	
Apartamentos rurales	Sta. Teresa de Jesús, 5	10188 Botija Cáceres
Bar El fogón del duende	636190200	
Bar - cafetería	Mayor, 4	10188 Botija Cáceres
Bar del pensionista	697869033	
Bar	Pza. Mayor	10188 Botija Cáceres
Central 2M3 de gestión de proyectos, S.L.	609354295	
Gestión de proyectos	Tahona, 6	10188 Botija Cáceres
Comercio Nines	927 31 36 95	
Comercio	La Fuente s/n	10188 Botija Cáceres
Fontanería Sánchez - La fuente		
Fontanería en general	Tahona, 9	10188 Botija Cáceres
Granja cinegética La Pradera	699 40 95 15	
Granja de perdices	Ctra. Ruanes, s/n	10188 Botija Cáceres
José Antonio Rentero	927 31 36 51	
Tratante de ganado	La Fuente, 10	10188 Botija Cáceres
Muebles Víctor	927 31 35 74	
Muebles de cocina a medida y electro.	Vallehondo, 10	10188 Botija Cáceres
Quesería Tamussia	927 31 38 10	
Fábrica de quesos	Dehesa, s/n	10188 Botija Cáceres
TICH Gestión de Proyectos S.L.	609354295	
Gestión de proyectos	Tahona, 6	10188 Botija Cáceres
Ttes. Higinio Pérez Solís	927 31 37 18	
Transporte de ganado	Reyes Católicos, 10	10188 Botija Cáceres

Fiestas de los Corazones

DIA 11 Agosto

14:00 Cañas y Tapeo tradicionales

20:00 Juego orientación infantil-juvenil
Granizada ofrecida por Bar el Fogón del Duende, para los participantes.

23:00 Animación infantil
"El mago Al"

DIA 12 Agosto

12:30 Santa Misa y Ofertorio.

14:00 Cañas y tapeo tradicionales.

20:00 Trofeo fútbol-sala masculino
Botija - Torquemada

00:30 Verbena amenizada por orquesta
"EXPLOSION"

DIA 13 Agosto

14:00 Cañas y Tapeo tradicionales

20:00 Partido Solteros contra Casados

21:00 Sesión de AEROBIC

Impartida por Cristina Pérez Roja
(REFRESCO OFRECIDO POR BAR EL FOGÓN DEL DUENDE PARA LOS PARTICIPANTES EN AMBAS PRUEBAS)

00:30 Verbena amenizada por orquesta
"BAHIA BLANCA"

DIA 14 Agosto

14:00 Cañas y Tapeo tradicionales

23:00 Representación teatral.

Sainetes (Hnos. Álvarez Quintero)

ORGANIZA:



AYUNTAMIENTO DE
BOTIJA

COLABORAN:

- Comercio Nines
- Granja Cinegética La Pradera
- Suministros Moreno - Trujillo
- Construcciones J.D. Salís Toril
- Construcciones José y Pedro
- Jose Antonio Rentero Ortiz

- Higinio Pérez Solís
- El Fogón del Duende
- Fontanería Sanchez-Lafuente
- Apartamentos Villasviejas
- Espectáculos Manuel Hoyas

