



La hoja del Boedo, la Ojeda y la Valdavia

FUNDACION
RIO BOEDO

Nº 159 Año VII

16 de Diciembre 2013

Editorial

El dos mil trece está llegando a su fin. La tónica del año ha sido el desencanto, la tan traída y llevada crisis, casi todo el mundo está en crisis y a casi todos le va mal, aumento de parados. A los que le va bien o están bien, parece que les da vergüenza admitir y reconocer que están bien. Es que el victimismo vende y el crear compasión, también. Mal de muchos, consuelo de tontos. Es momento de cambiar este programa que nos han metido y nos continúan metiendo. Ha pasado el 2013 y no ha sido para tanto. Estamos aquí, podemos contarlo y lo hemos disfrutado. Las alegrías han sido más que las penas. Damos gracias por ello. Llega la Navidad, aunque en realidad, siempre es Navidad. Cada día renace la vida, eso es Navidad. FELICES FIESTAS, FELIZ NAVIDAD. Que vuestra, nuestra vida, sea NAVIDAD

Edita:

Fundación Río Boedo

Dirige:

Gabriel Ruiz García

Redacción:

Elsa Ruiz Bolívar

Teléfonos

649 724214

Dirección:

Báscones de Ojeda

(Palencia).

www.fundacionrioboedo.es

correo-e

lahojadelboedo@yahoo.es

info@fundacionrioboedo.es

amor, confianza, prosperidad, gracias

Os invitamos a participar en la redacción de la Hoja del Boedo, la Ojeda y la Valdavia. Enviadnos noticias que queráis publicar, sugerencias, anuncios sobre cosas que queráis vender o comprar
Teléfono de contacto, 649724214 fax 979123906

La hoja del Boedo, la Ojeda y la Valdavia se publica en la página web: www.fundacionrioboedo.es.

Correo e: info@fundacionrioboedo.es

Correo-e: lahojadelboedo@yahoo.es.

Los que queráis recibir la hoja del Boedo por correo-e. Solicitadlo por correo electrónico.

PROGRAMACIÓN NAVIDEÑA EN HERRERA DE PISUERGA

Domingo 15 19:05 h.,
ACTUACIÓN “**RONDA AGUILAR**”, (Aguilar de Campoo) en la Iglesia.

Miércoles 18 18:30 h.,
FESTIVAL DE NAVIDAD.
AMPAS primaria

Viernes 20 20:00 h.,
PRESENTACIÓN DE LA
WEB “PALENCIA EN RED”,
en el Salón de Plenos del Ayuntamiento. Al finalizar, habrá un lunch.

Sábado 21 20:30 h.,
ACTUACIÓN DEL GRUPO
“**AÑORANZAS**”.

Martes 24 11:00 h.,
“**TÓMBOLA SOLIDARIA**”,

en la Plaza Mayor. Parroquia Santa Ana.

Jueves 26 20:30 h.,
VILLANCICOS cantados por la A. Amas de Casa “Santa Ana”.

Viernes 27 22:00 h.,
“**FESTIVAL DE HUMOR**”
GRUPO DE TEATRO A FICCIÓN.

Sábado 28 22:00 h.,
“**FESTIVAL DE HUMOR**”
GRUPO DE TEATRO A FICCIÓN.

Domingo 29 20:00 h.,
“**FESTIVAL DE HUMOR**”
GRUPO DE TEATRO A FICCIÓN.

Lunes 30 18:00 h.,
ACTUACIÓN INFANTIL
"MAGIA Y CIRCO" del
grupo La Casita.

Sábado 31 01:00 h.,
BAILE de FIN DE AÑO,
Hogar del Jubilado.

NAVIDAD EN ALAR DEL REY

**El lunes 16 de diciembre
a las 11 horas**, el
CARTERO
REAL visitara a los niños del
COLE del Miguel de
Cervantes y a los peques
de la guardería.

**Del lunes 16 al viernes
20 de diciembre, en
la Biblioteca Publica
Municipal -de 18 a
20 horas-**

-TALLER DE ADORNOS
NAVIDEÑOS

-CUENTOS DE
NAVIDAD

- TALLER
DE CHRISMAS

-CARTA A LOS REYES
MAGOS

-TALLER DE
MUSICA

-COMPOSICION
DE VILLANCICOS

**El sábado 21
de diciembre, en
la Iglesia de Ntra.**

**Sra. del Carmen, a las 19 :
30 horas**

MUESTRA DE
VILLANCICOS "VILLA
DE ALAR

El Martes 24
de diciembre, en
la Iglesia de Ntra .
Sra . del Carmen, a
las 18 horas

Visita al BELEN

**El sábado 28 de
diciembre, en
el Salón de
Actos del E.
U.M a las 18:30
horas**

GALA
SAHARAUÍ

**Y a las 20:30
horas, en la Plaza
del Café**

GRAN CASTAÑADA.
Organizada
por la Peña Gayumbos

- Museo de Esculturas y tallas "Ariski" ,José María Merino . Bascos de Ojeda. Tf. 979896039
- Museo etnográfico de Guzman e hijos en Bascos de Ojeda. Tf 979 896034
- Exposición de pintura Benjamín Jorde. Olea de Boedo.
- Museo etnográfico en Collazos de Boedo. Casa de Josefina

**HOSTAL, BAR
RESTAURANTE
"LA TABLA"
Bascos de Ojeda**

•
**PANADERÍA DIEZ
Revilla de Collazos**

**BAR CELESTINO
Bascos de Ojeda**

•
**Se coleccionan
calendarios de bolsillo
Dejadlos en casa de
Josefina Bravo, Bascos
de Ojeda**

**POLIGONO
INDUSTRIAL
BASCONES DE OJEDA
PARCELA de 500 m2.
3000 euros
TF 649724214
FUNDACION RIO
BOEDO**

**MICOBOEDO
LAS SETAS, PLEOUROTUS,
BASCONES DE OJEDA
PEDIDOS EN TF 628364713**



RESUMEN **DEL AÑO** **2013 EN EL** **BOEDO Y LA** **OJEDA**

Empezaba el año con la tradicional cabalgata de Reyes en la zona:

- El día 5 por la tarde, a una hora u otra, dependiendo del tiempo que haga y de la hora a la que estén listas sus majestades...saldrá la cabalgata con el siguiente recorrido:

- Collazos de Boedo
- Revilla de Collazos
- Báscones de Ojeda

La cabalgata comienza en Collazos y finaliza en Báscones pasando por Revilla.

Febrero nos dejaba los carnavales y sus disfraces y las fiestas de las Candelas en Calahorra de Boedo

Después llegó Marzo, con frío y la Semana Santa:

Herrera de Pisuerga. **JUEVES SANTO 28**

Confesiones de 12 a 13

19 HORAS Celebración de eucaristía con:

- Lavatorio de los pies

-Traslado del santísimo

-Turnos de adoración

A continuación, procesión de la oración del huerto...

Abril y la primavera trajeron la III Feria de Exaltación del ajete y las setas del Boedo, la Ojeda y la Valdavia.

Esta es una tierra que ha sido buena productora de ajos y, por ello, también se puede promocionar con el cultivo de los ajetes. Este año se añadieron las setas

Mayo y su corpus cristi

El viernes, 31 de Mayo dió comienzo la fiesta de la Minerva o del Corpus Cristi en Villaprovedo.

Junio volvió a iluminar el cielo con las hogueras de San Juan

De nuevo las hogueras, la ilusión y el sueño de un nuevo verano ha reunido a las gentes en la noche de san Juan. La del 23 de Junio. Son muchas las localidades de nuestra zona las que las han celebrado: Espinosa de Villagonzalo u Olea de Boedo

Y en Julio el protagonismo fue para el ajo

La comarca del Boedo, la Ojeda y la Valdavia fue en años anteriores gran productora de ajos de gran calidad. Con la crisis de la agricultura en los años 60, la emigración y la continua despoblación de los pueblos llevó consigo la

reducción progresiva de la siembra de ajos.

La feria de exaltación del ajo de esta comarca, de estos tres valles, persigue el fin de estimular a los agricultores a cultivar los ajos, dar a conocer este producto y que vengan a visitarnos este día a Prádanos de Ojeda.

Agosto mes de fiesta

FIESTA DE LA VIRGEN DE BOEDO
Y
SAN BARTOLOMÉ
EN BÁSCONES DE OJEDA

En Septiembre con el otoño aprendimos a cocinar cuajada

Octubre: mes de la patata

Como siempre, en Herrera de Pisuerga se eligió:

- Patata más grande
- Mejor tortilla
- Mejor receta de patata elaborada

Noviembre, algo más de frío

VI FERIA
MAQUINARIA AGRICOLA
SEGUNDA MANO y
SEGUNDA MANO EN
GENERAL
PRADANOS DE OJEDA
17 DE NOVIEMBRE 2013

Y así casi sin darnos cuenta hemos llegado a diciembre y estamos a punto de acabar el año 2013. Lo acabamos con una sonrisa y esperamos con ilusión el 2014. Gracias por estar ahí. Gracias por leernos.

RECETA DE COCINA

TRONCO DE NAVIDAD

Para el bizcocho: 6 huevos, 200 gr. de azúcar, 180 gr. de harina, pizca de sal.

Para el relleno: 400 cc. leche, 3 huevos, 200 gr. de azúcar, 150 gr. nueces peladas, 2 cucharadas de maicena.

Para el calado del bizcocho: 100 gr. azúcar, 100 cc. agua, 50 cc. ron moreno.

Para la decoración: 20 gr. mantequilla, 300 gr. chocolate negro, 200 cc. nata.

Relleno.

Prepara la **crema de nueces** batiendo en la batidora las nueces peladas con la leche. Pasa a un cazo y deja calentar unos minutos, sin que llegue a hervir. Aparte bate los huevos con la maicena y el azúcar. Añade al cazo con la leche y las nueces y, sin dejar de remover, deja que la crema espese a fuego lento, hasta que cubra el dorso de la cuchara. La crema no debe hervir en ningún momento.

Aparta y reserva en frío, en un tupper hermético, para que no coja olores del frigorífico.

Bizcocho.

Precalienta el horno a 180°. Monta con varillas manuales, batiendo enérgicamente, o con

una batidora de varillas eléctrico, los huevos y el azúcar del bizcocho, hasta que doblen o tripliquen su volumen.

Añade poco a poco la harina mezclada con la sal y pasada por un cernidor o colador. Remueve con una espátula con suavidad para evitar que la masa pierda el aire. Vierte sobre una bandeja de horno cubierta de papel sulfurizado engrasado ligeramente, formando una fina capa de masa, de un centímetro. Repasa la superficie para que quede lisa, con el dorso de una cuchara o una espátula

Hornea a 180° inmediatamente, unos 10 minutos, o hasta que el bizcocho empiece a tomar color. Saca del horno y deja reposar 2-3 minutos, para que temple un poco. Coloca un papel sulfurizado sobre la mesa y coloca el bizcocho, boca abajo, sobre este. Ahora levanta con cuidado el papel usado para hornearlo.

Ayudándote del papel de la base, enrolla el bizcocho con mucho cuidado. Es muy importante que el bizcocho esté todavía caliente al enrollarlo, para que no se rompa. Deja enfriar enrollado, para que coja la forma deseada.

Una vez frío, desenrolla el bizcocho y moja, usando una brocha de pastelería, con la mezcla de agua, azúcar y ron, para que quede tierno. Rellena con la crema de nueces y enrolla de nuevo.

Cobertura.

Calienta al baño maría el chocolate negro en trozos,

removiendo hasta que se derrita por completo. Añade la mantequilla en trozos y la nata y sigue removiendo al calor, hasta que esté bien mezclado. Vierte la cobertura de chocolate sobre el bizcocho, deja enfriar 5 minutos en frío, y marca la superficie con un tenedor o un cuchillo, imitando la corteza de un árbol.

Deja enfriar varias horas y decora a gusto.

CHISTES

-En un manicomio dos enfermos pasan la prueba de actitud para recibir el alta. Entra el primero y le preguntan: -¿Quién es el presidente de los Estados Unidos de América? - Sencillo, Barack Obama - Correcto!, ¿dónde son los Juegos Olímpicos del 2020? - Iba a ser en Madrid pero al final por votación son en Tokyo -Muy bien ¿cree usted que Messi es el mejor jugador de todos los tiempos? - Bueno unos dicen que sí, otros que no, pero yo creo que sí... Al salir el otro loco le pregunta: -¿Qué te dijeron? -Bueno me hicieron 3 preguntas y respondí así: la primera es Barack Obama, la segunda es iba a ser Madrid, pero por votación al final Tokyo y la tercera unos dicen que sí, otros que no pero yo creo que sí. Entra el segundo loco y le preguntan: -¿Cómo se llama usted? -Barack Obama -Pues aquí el nombre está mal, ¿dónde nació? -Iba a ser en Madrid pero al final por votación nació en Tokyo - Pero usted ¿está loco de remate? - Unos dicen que sí, otros que no, pero yo creo que sí.