



# La hoja del Boedo, la Ojeda y la Valdavia

FUNDACION  
RIO BOEDO  
Nº 160 Año VII

1 de Enero 2014

## Editorial

Acabamos de estrenar un nuevo año. Felicitaciones por doquier. Alegría y fiesta. Da gusto y satisfacción sentirlo y verlo así.

Comenzamos el 2014 con la ilusión y la confianza, así os lo deseamos, de que va a ser bueno. Está siendo bueno. La crisis se está pasando. El sol sigue saliendo por la mañana, se vuelve a poner por la tarde. Así, día tras día. Merece la pena vivir, seguir estando, siendo y haciendo.

FELICIDADES

### **Edita:**

Fundación Río Boedo

Dirige:

Gabriel Ruiz García

Redacción:

Elsa Ruiz Bolívar

Teléfonos

649 724214

Dirección:

Báscones de Ojeda

(Palencia).

[www.fundacionrioboedo.es](http://www.fundacionrioboedo.es)

correo-e

[lahojadelboedo@yahoo.es](mailto:lahojadelboedo@yahoo.es)

[info@fundacionrioboedo.es](mailto: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](http://www.fundacionrioboedo.es).

Correo e: [info@fundacionrioboedo.es](mailto:info@fundacionrioboedo.es)

Correo-e: [lahojadelboedo@yahoo.es](mailto:lahojadelboedo@yahoo.es).

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

## CABALGATAS DE REYES EN LOS TRES VALLES

Los reyes Magos de Oriente van a realizar este año, como no podía ser de otra manera, su tradicional cabalgata por el Valle Boedo. 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. Son en total 8 kilómetros que los reyes magos realizan

repartiendo ilusión y caramelos. Ya queda poco para que llegue el día y está

todo el mundo invitado a disfrutar de la cabalgata o a participar en ella ;).

### HERRERA DE PISUERGA

Viernes 3 20:30 h.,  
ACTUACIÓN “DÚO EL  
DESGUACE”.

Sábado 4 y Domingo  
5 A partir de las 11:30 y  
de las 16:30 h. en el  
Polideportivo: **FIESTA  
INFANTIL CON  
HINCHABLES Y JUEGOS**

Domingo 5 19:00 h.,  
TRADICIONAL CABALGAT  
A DE REYES.

20:00  
h., **SORTEO 3** premios  
(TOTAL 1.000 €.) A. de  
comerciantes A.C.H.E.P.I.

### ALAR DEL REY

La Cabalgata de los Reyes Magos, es otro día muy esperado por los mas pequeños, y por lo no tan pequeños, llegando SSMM los Reyes Magos de Oriente a la Estación de Ferrocarril en uno de sus trenes

- Museo de Esculturas y tallas “Ariski” „José María Merino . Báscones de Ojeda. Tf. 979896039
- Museo etnográfico de Guzman e hijos en Báscones 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”  
Báscones de Ojeda**

•  
**PANADERÍA DIEZ  
Revilla de Collazos**

**BAR CELESTINO  
Báscones de Ojeda**

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



## **RECETA DE COCINA**

Ingredientes:

**Prefermento:**

- 90 g de harina de fuerza
- 60 g de leche entera
- 1 g de levadura de panadería liofilizada (3 g de levadura fresca)
- Corteza de una naranja y de un limón

**Masa:**

- Prefermento
- 340 g de harina de fuerza
- 110 g de leche entera
- 20 g de ron
- 20 g de agua de azahar
- 2 huevos medianos
- 80 g de azúcar

- 5 g de levadura de panadería liofilizada (15 g de levadura fresca)
- 5 g de sal
- 60 g de mantequilla a temperatura ambiente

#### **Acabado:**

- 1 huevo batido para pincelar
- Fruta confitada, almendras fileteadas y azúcar adicional para adornar

#### Elaboración:

- Empezamos por preparar el prefermento el día anterior. Mezclamos la harina : la leche con la levadura, amasamos ligeramente, metemos en un recipiente con tapa y **dejamos fermentar toda una noche** a temperatura ambiente.
- Ponemos la leche de la masa en un cazo, añadimos la piel de los cítricos y cocemos 5 minutos. Dejamos enfriar tapado e infusionando toda la noche.
- Al día siguiente colamos la leche y añadimos el ron y el agua de azahar, hasta completar otra vez los 110 g de leche. Si nos falta volumen añadimos algo más de leche.
- Ponemos en un **bol grande de mezcla** el

prefermento con la leche infusionada, los huevos, el azúcar, la harina adicional, la levadura adicional y la sal. Mezclamos bien y **dejamos reposar 10 minutos**; esto facilita el amasado posterior. Comenzamos a amasar, a mano o con **robot**. Cuando tengamos ya cierto desarrollo del gluten, añadiremos la mantequilla poco a poco. Al final debemos obtener una masa lisa y elástica que pase la prueba de la membrana.

Hacemos una bola con la masa, la ponemos en un cuenco aceitado y la tapamos. La dejamos fermentar hasta que doble el volumen. Pasamos la masa fermentada a la encimera y la **aplastamos concienzudamente para quitarle todo el gas**, pues las burbujas que quedan aparecerían después en la miga del roscón. Hay que emplearse fondo. Boleamos bien la masa arrastrándola por la encimera y remetiéndola para darle tensión en la superficie. Según como nos haya quedado de blanda la masa (depende de la capacidad de hidratación de la harina) hará falta o no espolvorear algo de harina por la encimera. Dejamos reposar la masa 15 minutos después de desgasarla

y bolearla, **para que se relaje el gluten** y la podamos estirar sin estropearla. Metemos los dedos en el centro de la bola, haciendo un agujero. Con cuidado, vamos agrandándolo. Cuando podamos meter bien la mano podemos **levantar la masa y dejar que la propia gravedad la vaya estirando**. Vamos girándola, intentando que quede de parecido grosor en toda su longitud. Si vemos que se nos desgarran, la ponemos sobre una hoja de papel de hornear y dejamos que se relaje 10 minutos. Después seguimos estirándola hasta tener un roscón de buen tamaño. Hay que tener en cuenta que el roscón crece mucho, primero en la fermentación y luego en el horno, así que debe quedar relativamente fino. Cuando esté totalmente estirada la masa podemos meter la sorpresa con cuidado, haciendo un pequeño hueco por debajo y sellándolo con los dedos.

**Pincelamos el roscón con el huevo batido** y dejamos que fermente; si vuestra cocina no es muy cálida puede que tarde varias horas. Debe casi doblar de volumen (a ojímetro, claro). Cuando esté fermentado, **pincelamos** con el huevo otra vez y ponemos las

frutas, las almendras y el azúcar, que habremos humedecido previamente con unas gotas de agua para que se apelmace un poco. Cocemos el roscón en el horno calentado a 190° (con calor arriba y abajo, sin aire) durante 25-30 minutos. Si vemos que se dora en exceso, podemos bajar la temperatura a 185°. Cuando esté hecho lo sacamos a enfriar sobre una **rejilla**, sobre el papel.

### **ACERTIJOS**

El rey Chormel, del que se rumoreaba que era mago, siempre tuvo curiosidad por conocer el año de nacimiento del rey Pargas. En su lecho de muerte este último le dijo que justo hacía 120 años que había nacido el rey Tasarbal. Además la suma de sus edades al morir era de 100 años. Sabiendo que el rey Tasarbal murió el año 40 a. C., ¿pudo el rey Chormel deducir el ansiado año de nacimiento o tuvo que recurrir a su magia para conocerlo?

#### ***Solución al final de la página***

### **CHISTES**

-Dice un torero: - dejadme solo, dejadme solo. - pero si está usted solo maestro - ¿y ese toro que hace ahí?

--¿Y tu cómo te llamas? - Pepedro totorres. - ¿Eres tartamudo, hijo? - No, el tartamudo era mi padre, y el del registro se creía muy gracioso

-Niños!!!; ¿Sabéis cual es la diferencia entre el papel higiénico y la cortina de la ducha? - Hum ...pues no, dice Jaimito - ¡Ah! con que fuiste tu, ¿eh?

-El profesor da las nota luego de la evaluación: -Luisito un diez.; - Pedrito un ocho; - Juanito un seis.

- Jaimito un cero; - Oiga profesor, ¿Y por qué a mí un cero? - Porque has copiado el examen de Pedrito. ¿Y usted cómo lo sabe? - Porque las cuatro primeras preguntas, están iguales, y en la última pregunta Pedrito respondió: "Esa, no me la sé" y tú has puesto: "Yo tampoco".



-Están un grupo de enfermos mentales adornando un arbolito y uno de ellos dice: me dicen si las luces funcionan.

y el resto contesta: siii...nooo...siii...noooo.

-Le dice la mujer: -Todo el dia pensando en números, cifras, cálculos matemáticos, porcentajes e intentando reducir todo a hojas de cálculo, cariño ¿no te das cuenta cuánto perjudica nuestra relación de pareja? -Sí, un 57,73%

-Entran tres amigos borrachos a un bar, uno de ellos lo llevan entre los otros dos y se les cae al piso ciego de vino, uno grita - ¡Sírname dos vinos para mí y mi amigo de la mesa! -¿Y al del suelo? -No hombre ese tiene que conducir.

#### ***Solución al acertijo***

Cuando el rey Pargas murió habían pasado 120 años desde que nació el rey Tasarbal, pero, como sus edades al morir sumaban 100 años, hubo de existir un periodo de 20 años en que ninguno de los dos existía.



Este es el periodo entre la muerte del rey Tasarbal, 40 a. C., y el nacimiento del rey Pargas, 20 a. C..