

ALEGRÍA MENSUAL

Albertia Moratalaz

Bienvenidos
a Vuestro
Hogar

NOVIEMBRE 2014

Alberta

Conferencia:

Museo de Bellas

Artes de

San Fernando



Programa: Acercamos los
Museos a las Residencias



Martes 5 Diciembre 2014

11'15 h - Salón de Actos

Alberta

Conferencia:

Museo

Artes Decorativas



Programa: Acercamos los
Museos a las Residencias



Miércoles 10 Diciembre 2014

11'30 h - Salón de Actos

- INDICE -

CONFERENCIAS DE DICIEMBRE - Página 2

ADIVINANZAS DE NOMBRES - Página 4

CUMPLEAÑOS DE DICIEMBRE - Página 5

RECUERDOS - Páginas 6 y 7

BIOGRAFÍAS: DON PELAYO - Páginas 8 y 9

LA VASIJA VIEJA- Página 10

EL MIRLO - Página 11

LA BELLEZA - Páginas 12

JUEGOS DE INFANCIA - Página 13

CONCURSO DE HUERTOS - Páginas 14 y 15

BARBANEGRA - Página 16

GANADORES PREMIOS NICO - Páginas 17, 18 y 19

VOLUNTARIADO JOVEN - Página 20

RINCON DEL DIBUJO - Página 21

COCINA DEL MUNDO - Página 22

COCINA TRADICIONAL - Página 23

PASATIEMPOS - Páginas 24 y 25

ACTIVIDADES CULTURALES - Páginas 26, 27 y 28

ADIVINANZAS DE NOMBRES

Por JESÚS MARÍN

Nace en el mar, muere en el río.
Ese es mi nombre... ¡pues vaya un lío!



Tengo el nombre de una niña,
crezco en el fondo del mar
y en la arena de la playa
tú me puedes encontrar.

Empieza por te
y acaba en esa,
¿quién será esa?

Este banco está ocupado
por un padre y por un hijo.
El padre se llama Juan
el hijo ya te lo he dicho.

Con París, quitando el
par,
y el nombre del tercer
hombre,
es el mismo propio
nombre
de la que me hace
penar.



Dime, ¿qué te tomas
en nombre de esta
persona?

Cumpleaños Diciembre 2014

M^a Jesús Chalons cumple el 1 de Diciembre 89 años

Elena Gallego cumple el 2 de Diciembre 81 años

Justa Muñoz cumple el 3 de Diciembre 88 años

Micaela Montalvo cumple el 6 de Diciembre 84 años

Concepción Giménez cumple el 8 de Diciembre 85 años

Lucía Segador cumple el 8 de Diciembre 90 años

Juan José Pérez cumple el 10 de Diciembre 86 años

Matilde Rodríguez cumple el 10 de Diciembre 87 años

Ángel Carmena cumple el 12 de Diciembre 70 años

Lucía Gálvez cumple el 13 de Diciembre 88 años

Elvira de Estéfani cumple el 15 de Diciembre 89 años

Josefa Moreno cumple el 17 de Diciembre 75 años

M^a Luisa del Rey cumple el 18 de Diciembre 94 años

Milagros Fargallo cumple el 24 de Diciembre 87 años

Gregoria Corrochano cumple el 24 de Diciembre 83 años

Guadalupe Cava cumple el 29 de Diciembre 87 años

Francisco Martín cumple el 29 de Diciembre 78 años

Rosa García cumple el 29 de Diciembre 94 años

Rafael Cerrato cumple el 29 de Diciembre 93 años

Teresa Plaza cumple el 29 de Diciembre 82 años

Esperanza Fernández cumple el 30 de Diciembre 87 años

RECUERDOS

Por ANTONIO LOZANO

Recordar es volver a vivir. Sólo recordamos lo que nos emocionó, lo que nos llega al alma, lo que nos hizo reír o llorar, lo que nos conmovió. Tenía una bicicleta de carreras, tenía diecisiete años, tenía un verano entero para mí solito, salía tan campante y pisaverde por las carreteras de mi Madrid en busca de novia. En la entrada de un pueblo de cuyo nombre no me acuerdo, una de las susodichas me preguntó:

- ¿Me llevas al baile?
- ¡Sube!

Fue una adolescencia de enamorado, que las montaba en la barra de la bicicleta para llevarlas al baile. Las barras de la bici, nos eran muy útiles para sentar en ellas a la novia de turno, con la rodilla le tanteábamos la nalga, y al pedalear le susurrábamos requiebros y guarradas.

- ¡Pero deja de tocarme el culo que me salen cardenales!
- Es que tu culo me abre la inspiración, “Sultana”.
- Anda que palabras no te faltan, “Pamplinero”.
- Y me dan fuerzas y energía, para subir las cuestas, que estás redondita.
- ¡Ah, bueno! Si mi padre supiera que me montas en bicicleta me mata!
- Nadie nos vio, ¿dónde anda ahora?
- Anda con mi madre, por las mimbreras para hacer cestos.

Por lo cual aprovechándome de la ausencia de los padres me presentaba mañanero por el pueblo. Un día le regalé una caja de lápices de colores y un cuaderno que encontré por casa.

- ¿Y esto que es?
- ¡Lápices de colores y un cuaderno!
- Nunca tuve estudios, pero “padre” sí entiende de letras.



Otro día le regalé una tableta de chocolate que apretó contra su cuerpo con las dos manos, y me dijo: ¡Antonio que feliz soy!

Los amigos me llevaron a otros pueblos y pasó más de un mes sin vernos.

- ¡Carmela! ¿Dónde vas?

- ¡Antonio! A la fuente de la plaza a por agua.

Llevaba un cántaro de barro en la cabeza. Y yo un bocadillo de salchichón en el bolsillo.

- ¿Quieres que merendemos en la fuente?

- ¡Bueno!

Así fue. Merendamos junto a la fuente el bocadillo de salchichón y bebimos agua cristalina.

- ¡Ahora invito yo! - Me dijo Carmela.

Sacó de la falda la tableta de chocolate que la había regalado el mes anterior. Comimos el chocolate, nos besamos por primera vez y nos reímos mucho.

Luego, más tardes, otros besos, otras risas y luego las penas.

- Mañana nos vamos a Orense

- ¿Tan lejos y no vas a volver?

- No, mi padre ha encontrado un trabajo allí, a mí me meterán en un colegio de interna.

- ¡Bueno pues adiós!

Yo creo que era gitana. No la volví a ver. Luego fueron otras novias, pero aquella era muy “guapita”.

Años después me compré una motocicleta. Era más cómodo y ellas disfrutaban con la melena al viento y yo no tenía que pedalear.

Quiero decir que ninguna mujer me ha querido nunca, y la que me ha querido me ha mimado un montón.

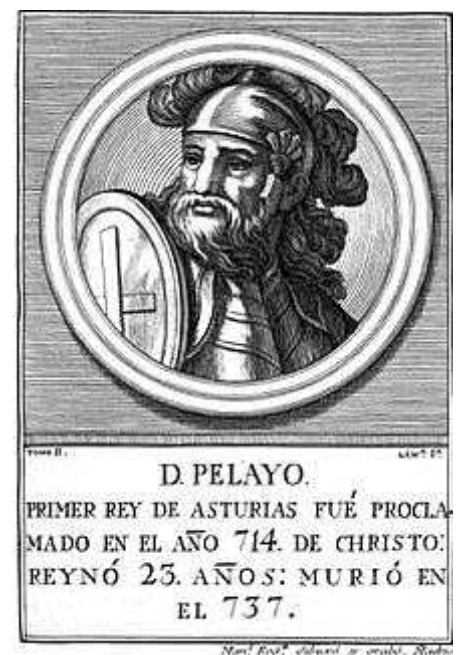


Biografías: DON PELAYO

Por AGUSTIN CASTRO

Don Pelayo (muerto en Cangas de Onís, Asturias, 737) fue el primer monarca del reino de Asturias, que rigió hasta su muerte. Su origen es controvertido, aunque se le atribuyen los orígenes más variados. La Crónica Albeldense le hace un noble godo («XV. ITEM ORDO GOTORUM OBETENSIUM REGUM. Primum in Asturias Pelagius rg. in Canicas an. XVIII. Iste, ut supra diximus, a Uittizzanc rege de Toletto expulsus Asturias ingressus.) a El testamento de Alfonso III, del año 869, en que el rey Magno dona al presbítero Sisnando la iglesia de Santa María de Tenciana (Tiñana, Siero) que su tío Alfonso el Casto había ganado de las propiedades pertenecientes a su bisabuelo Pelayo, vincula territorialmente a Pelayo con el área central de Asturias, aunque sin aportar datos sobre su lugar de origen.

Frenó la expansión de los musulmanes hacia el norte, comenzó la Reconquista y se le ha considerado tradicionalmente como el fundador del reino de Asturias, aunque recientes investigaciones arqueológicas sugieren que podría haberlo hecho sobre una organización política local previa.



Según la leyenda, Pelayo era un noble visigodo, hijo del duque Favila. Debido a las intrigas entre la nobleza visigoda, el rey Witiza conspiró para asesinar a su padre. Pelayo huyó a Asturias, donde tenía amigos o familia.

Posteriormente, al sentirse inseguro en el reino, marchó como peregrino a Jerusalén. Allí permaneció hasta la muerte de Witiza y entronización de Rodrigo, del que era partidario. Con éste, ocupó el cargo de conde de espatarios o de la guardia del rey y como tal combatió en la batalla de Guadalete en abril o mayo del año 711. Tras la batalla se refugió en Toledo y, a la caída de la ciudad (714), mientras otros escapaban a Francia, él volvió a Asturias, supuestamente a custodiar el tesoro del rey visigodo.

Las primeras incursiones árabes en el norte fueron las de Muza entre los años 712 y 714. Entró en Asturias por el puerto de Tarna, remontó el río Nalón y tomó Lucus Asturum (Santa María de Lugo de Llanera) y luego Gijón, donde dejó a cargo al gobernador Munuza. Las familias dominantes del resto de las ciudades asturianas capitularon y probablemente también la familia de Pelayo.

En 718 tuvo lugar una primera rebelión encabezada por Pelayo, que fracasó. Pelayo fue detenido y enviado a Córdoba. Sin embargo, consiguió escapar y volver a Asturias, donde encabezó una segunda sublevación y se refugió en las montañas de Covadonga y Cangas, donde se mantenía la resistencia.

En 722 Munuza envió a un general, Al Qama, a someter a los sublevados. Al Qama se dirigió hacia Bres (Piloña), donde se encontraba Pelayo. Éste se dirigió huyendo hasta el monte Auseva, en el valle de Cangas y allí, en Covadonga, aniquiló al destacamento de Al Qama. Después de la batalla, el gobernador militar al mando de la mitad norte de la península Ibérica, Munuza, que tenía como base Gigia (actual Gijón), intentó escapar de Asturias y alcanzar la seguridad de sus posiciones en la meseta, pero fue dado alcance y muerto junto con su séquito y sus tropas en un valle del centro de Asturias.

La vasija vieja

Por JESÚS MARÍN

Cuenta la leyenda india que un hombre transportaba agua todos los días a su aldea usando dos grandes vasijas, sujetas en las extremidades de un pedazo de madera que colocaba atravesado sobre sus espaldas.

Una de las vasijas era más vieja que la otra, y tenía pequeñas rajaduras, cada vez que el hombre recorría el camino hasta su casa, la mitad del agua se perdía.

Durante dos años el hombre hizo el mismo trayecto. La vasija más joven estaba siempre muy orgullosa de su desempeño, y tenía la seguridad de que estaba a la altura de la misión para la cual había sido creada, mientras que la otra se moría de vergüenza por cumplir apenas la mitad de su tarea, aun sabiendo que aquellas rajaduras eran el fruto de mucho tiempo de trabajo.

Estaba tan avergonzada que un día, mientras el hombre se preparaba para sacar agua del pozo, decidió hablar con él:

-Quiero pedirte disculpas ya que, debido a mi largo uso, sólo consigues entregar la mitad de mi carga, y saciar la mitad de la sed que espera en tu casa.

El hombre sonrió y le dijo:

-Cuando regresemos, por favor observa cuidadosamente el camino.

Así lo hizo. Y la vasija notó que, por el lado donde ella iba, crecían muchas flores y plantas.

-¿Ves como la naturaleza es más bella en el lado que tú recorres? -comentó el hombre-. Siempre supe que tú tenías rajaduras, y resolví aprovechar este hecho. Sembré hortalizas, flores y legumbres, y tú las has regado siempre. Ya recogí muchas rosas para adornar mi casa, alimenté a mis hijos con lechuga, col y cebollas. Si tú no fueras como eres, ¿cómo podría haberlo hecho?

"Todos nosotros, en algún momento, envejecemos y pasamos a tener otras cualidades. Es siempre posible aprovechar cada una de estas nuevas cualidades para obtener un buen resultado".

(Autor: Paulo Coelho. Publicado en "El Semanal", nº 729.)

EL MIRLO

Por PEPE TORRES

Soy un arbolito sin pretensiones, que paso mis días unido a la tierra que me ve crecer. Y qué quieres que te cuente, que aún soy tan pequeño y estoy tan alto en la cumbre de la montaña, que solo disfruto cuando el viento sacude mis hojas, cuando la lluvia acaricia mi cuerpo y hasta cuando voy explorando la tierra por dentro...

Ahora que soy algo mayor es otra cosa, es una gozada; voy creciendo sin darme cuenta. Desde mi sitio contemplo allá abajo el valle por el que pasa un río precioso de aguas limpias como el aire, pero están tan lejos que sólo noto el destello de su estela luminosa.

Como sigo en el mismo lugar que me vio nacer, conozco sus caminos, los peñascos que tengo a mi lado y hasta el aroma de las plantas silvestres que se quedan a vivir cerca de mí.

Desde hace algunos días estoy notando que cuando se acerca la noche, algo se refugia en mí y no consigo saber qué es. Por mucho que madrugo, cuando despierto ya no está, lo que fuera se fue. Y así un día y otro, hasta que decidí aguantar mi sueño, no cerrar los ojos, no mover mis ramas y cuando cansado de esperar me estaba quedando dormido, pasó una sombra, igual que una estrella fugaz, un soplo de aire fresco se paró en mi hombro. No tuve tiempo de verlo, pero sentí que algo, desde luego, había venido volando, traía una pajita en el pico y la dejó en un lunar de mi tronco. Bueno, pensé, algo es algo, ya sé algo más que ayer. La curiosidad vegetariana me hizo sudar chorros de savia. Pensé que quizás haciéndome el pasota conseguiría enterarme y, en efecto, contemplé cómo un pajarito color azabache, digo yo que sería un mirlo, iba y venía varias veces, trayendo plumitas, trocitos de ramas secas, florecitas. No me explicaba a qué se debía ese ir y venir, aparentemente sin ningún motivo, hasta que un día, cuando menos lo esperaba, sentí pegado, solidario a mi leñoso cuerpo, un cestito de pura artesanía y, en su borde, asomadas, dos cabecitas aún sin plumas, con los piquitos abiertos.

Desde aquel momento puse todo mi empeño para que crecieran tiernas hojitas junto a él y que los frutos de mis ramas estuvieran pronto maduros. El río, allá en el valle, contemplaba la escena asombrado. Pensó que también él podría ayudar y mandó un regato de agua fresca para colmar la sed del que quisiera acercarse a su orilla.

A todo esto, yo crecía y crecía sin acertar a comprender cómo había crecido tanto sin necesidad de nadie que se ocupara de mí y, era verdad, no podía volar, ni caminar, ni nada. Fue cuando caí en la cuenta y mirando hacia abajo comprendí todo, cómo mis pies se alejaban y silenciosamente chupaban de la tierra sus jugos, su riqueza.

El panorama seguía siendo el mismo de siempre, pero mi entorno había cambiado de la noche al día. Cuando el viento soplaba con fuerza, algunas de mis ramas se doblaban tanto que casi tocaban el suelo. Y luego me contaron que habían visto muchos arbolitos pequeños de la misma madera que la mía.

Soñé que no muy lejano el día, habría un bosque en la cumbre, y vida, mucha vida, saludando al Sol.

LA BELLEZA

Por ROSARIO ALCÁNTARA

La belleza se lleva en el alma cuando se es feliz. La belleza es la proyección de una mente siempre dispuesta, siempre galante, siempre viva y abierta a la esperanza.

La belleza se lleva entre los poros, así como se lleva en los poros el trajín de cada día, el olor de cada trayecto, el cansancio de una jornada de labores. La belleza camina cuando uno sonríe, e incluso cuando uno llora, es la consecuencia de un amor extremo, de una disposición innata, de una fe que madura con el tiempo, de la fusión del palpar del corazón -con el aliento-.

La belleza no es efímera, ni temporal, La belleza va arraigada en nuestros pies cada vez que pisamos este mundo y el mundo sabe que somos un milagro con pisadas firmes, y que en todo el universo no existe una belleza con mayores detalles y mayores pinceladas que la belleza irrepetible e incansable de una lucha permanente por alcanzar nuestros sueños.

La belleza es el único sustantivo abstracto -abstracto atributo- incapaz de ser medido cuantificado, devaluado, sub-valorado, inmediatamente palpable, extremadamente desmedido, abrumadoramente detallado. La belleza es tan simple, que a veces se vuelve imperceptible... He ahí su verdadera esencia y su maravilloso legado.

JUEGOS de infancia: LA COMBA

Por ISABEL POSTIGO

Se juega con una cuerda. Dos jugadores la agarran, uno por cada extremo, para dar vueltas a la cuerda. Los demás se colocan en fila para ir pasando a saltar sin perder turno, una vez que empieza a saltar el primero. Si uno no salta cuando le toca, o tropieza con la cuerda, se para el juego y éste pasa a "ligársela", o lo que es lo mismo, a "dar a la comba".

Mientras que uno salta, los demás cantan una canción y según como sea ésta, se da a la comba a un ritmo diferente. En el juego de la comba existen muchas variantes, casi siempre acompañada de una canción determinada.

Tipos de juego de comba:

- ❖ BALANCEO
- ❖ COMBA ELEVADA
- ❖ COMBA POR PAREJAS
- ❖ SEGUIR COMBA
- ❖ DOBLES

En todos se cantan canciones o se dicen retahílas sin sentido mientras se va saltando. Si en el juego interviene un grupo, dos cogen la cuerda y dan a la comba y los demás saltan en perfecto orden, entrando y saliendo de la cuerda sin perder el ritmo de la canción. En la modalidad de balanceo los movimientos de la cuerda son lentos balanceos de un lado a otro y las canciones que acompañan suelen ser lentas y sosegadas como corresponde al movimiento de la cuerda.

Al pasar la barca

"Al pasar la barca.
me dijo el barquero:
las niñas bonitas.
no pagan dinero.
Yo no soy bonita.
Ni lo quiero ser.
Arriba la barca.
Una, dos y tres".

La reina de los Mares

"Soy la reina de los mares,
y ustedes lo van a ver,
tiro mi pañuelo al agua
(deja el pañuelo en el suelo)
y lo vuelvo a recoger (lo recoge).
Pañuelito, pañuelito,
¿quién te pudiera tener?
Guardadito en el bolsillo
(lo guarda)
Como un pliego de papel"

GANADORES DEL

El pasado Viernes 7 de Noviembre de 2014, se celebró en nuestro centro Albertia Moratalaz la gala de entrega de premios del II Concurso "Cultivando el huerto", organizado por la Dirección General del Mayor de la Comunidad de Madrid, en el marco de sus políticas de participación de los mayores en los Centros Residenciales.

16 fueron las residencias que se presentaron a concurso. A partir de las 10'30 h fueron llegando al Centro, dónde se les acompañó al salón de actos. Todos los participantes recibieron un diploma de agradecimiento por la participación. El acto estuvo presidido por el Ilmo. Sr. D. José Ramón Menéndez Aquino, Director General del Mayor, dña. Cristina de Lorenzo Carretero, Directora del departamento de Transferencia del IMIDRA, y D. Pablo Rodrigo Contreras, gerente de Albertia Servicios Sociosanitarios SLU.



Tras las palabras de agradecimiento de la mesa presidencial, se pasó a presentar las imágenes de los huertos que recibieron menciones especiales:

- Mención "por el uso de material reciclado": AMMA Coslada
- Mención "por la evolución y seguimiento del proceso": Ballesol Tres Cantos
- Mención "por la participación": La Suiza Santa Rita
- Mención "por las actividades relacionadas con el huerto": Valdeluz Carabanchel



CONCURSO DE HUERTOS

Después, se presentaron las imágenes de los huertos ganadores:

- Tercer Premio: Residencia San Camilo, entregó el diploma el Director General del Mayor
- Segundo Premio: Residencia La Marina, entregó el diploma la Directora del dpto. de Transferencia del IMIDRA
- PRIMER PREMIO: RESIDENCIA ALBERTIA MORATALAZ, entregó el diploma el Director General del Mayor



Residentes implicados en el huerto y profesionales de cada Centro salieron a recoger sus diplomas y realizarse las fotografías pertinentes. Para finalizar, se entregaron diplomas de reconocimientos 6 investigadores Seniors de las residencias Ensanche de Vallecas y Parque Coimbra, que han colaborado con el IMIDRA en la cosecha de productos autóctonos de Madrid.

Tras el acto, pudimos pasar a tomar un aperitivo, en el que se creó un ambiente distendido entre todos los invitados, compartiendo experiencias y anécdotas de los huertos de cada Residencia.



EL pirata Barbanegra

Por SOLEDAD BERMEJO

Esta es la biografía del famoso pirata Barbanegra. Barbanegra era uno de los piratas más terribles que surcaban los mares, ya que si hubiese alguien que pensara distinto a él, lo mataba. Desde que se convirtió en uno de los mejores piratas decidió que nunca iba a volver a bañarse, ni lavar, ni cambiar su vestimenta. Él decía que si cumplía con estas condiciones iba a aterrorizar más a sus enemigos, por eso siempre llevaba puesto un pantalón color marrón oscuro, una chaqueta color verde musgo, una blusa de color beige, unos zapatos de color negro, un parche en el ojo izquierdo y el famoso sombrero azul, con la pluma de águila puesta en el centro. Se le decía famoso a este sombrero porque en toda su vida Barbanegra participó de cuarenta batallas y sólo perdió tres. Pero lo curioso es que en esas tres batallas que perdió él no usó su sombrero, pero en las otras treinta y siete que ganó, sí lo usó.

Barbanegra nació en el año 1.714 en la ciudad de Venecia ubicada en Italia y murió en el año 1.772, en una batalla en alta mar. Su padre también fue pirata y se llamaba "Jack", pero le decían "La mano de oro", porque siempre que ganaba una batalla, terminaba con un muy buen botín. Su madre era una buena y humilde mujer llamada María de la Paz que siempre los quiso mucho.

El nombre verdadero de Barbanegra era "Antonio Sinisi", pero nunca le gustó, así que decidió ponerse como apodo "Barbanegra", ya que al crecer su barba era negra y nunca se la cortó. Desde chico soñó con ser un muy buen pirata y al parecer su sueño se hizo realidad. Él quería ser pirata con la intención de conseguir mucho oro y un gran poder ante otras personas.

A los siete años su padre le enseñó a luchar y también le enseñó algunas técnicas de ataque; y ya a los doce años participó en su primera batalla, junto a su padre. Pasó el tiempo y cuando él tenía dieciocho asesinaron a su padre en una batalla contra piratas irlandeses. Entonces, él quedó al mando de la tripulación. Allí conoció al que sería su mejor amigo, Giuseppe (alias El Cruel). Ellos nunca se separaron y finalmente murieron en la misma batalla. Con respecto a su madre, ella murió en una de las tantas epidemias ocurridas en Venecia.

Nunca se supo mucho sobre la vida privada de Barbanegra, pero lo que se rumoreaba era que en un momento de su vida él tuvo un romance con una mujer pirata. En la actualidad hay muchas personas que están buscando el lugar donde escondió sus tesoros, pero hasta ahora nadie lo ha conseguido.

PREMIOS NICO 2014

Este 25 de Noviembre de 2014, se ha celebrado en el Teatro Reina Victoria de Madrid la gala de entrega de premios del Concurso Nacional de Cortos para Mayores "Premios NICO", en su sexta edición.



Este año, como ya sabréis la mayoría, Albertia Moratalaz participaba con el corto "Paca Superstar", que grabamos entre marzo y mayo, con un elenco de 20 residentes/actores, más ayudantes de guion, dirección, decoración, etc.

Después, hasta el mes de octubre, os hemos estado pidiendo ayuda para ganar, organizando eventos para ayudar a la difusión y la recolección de votos, como fiestas en el Centro, venta de papeletas para la rifa del jamón, salidas por el barrio, presentación del corto en colegios... todo por conseguir votos y para intentar ganar el premio al Voto Alboroto, es decir, al que más actividades e iniciativas preparase en torno al corto.



Ayer, fuimos a la gala con nuestros mejores trajes, esperando poder subir en alguna ocasión al escenario a recoger un premio. Nuestra sorpresa fue que subimos hasta en 3 ocasiones a recoger las preciadas estatuillas.

Primero subió Raquel Alguacil sola, al proclamarnos **ganadores del Premio a la difusión "Voto Alboroto"**. Si es que ya sabíamos nosotros que habíamos sido muy pesados...

Después, se repartieron los premios al Mejor Vídeo Particular a "111 milímetros + 1" y al Mejor Vídeo Municipal a "Secuestro express".

GANADORES DE LOS



Tras estos premios, comenzaron los platos fuertes de la noche. Nuestra sorpresa fue mayúscula cuando, de entre los 4 finalistas a **Mejor Guion**, los presentadores gritaron "**Paca Superstar de Albertia Moratalaz**". Subieron al escenario a recoger el premio Julio Luján y Mario Ferrer. Julio, al agradecer el premio, incluso soltó alguna lágrima. Y es que la emoción nos tenía embargados.

Después se entregó el premio a Mejor idea, categoría en la que no éramos finalistas.

En tercer lugar, tocaba conocer el galardón a la **Mejor Producción**, premio que ganamos en la edición del año pasado, pero que viendo la gran competencia que había, no esperábamos conseguir. Pero de nuevo, los presentadores dijeron que el premio a Mejor Producción era para "Paca Superstar de Albertia Moratalaz". No nos lo podíamos creer. Al escenario subieron a recoger el trofeo Rosario Alcántara y Raquel Alguacil. A Rosario le temblaba la voz intentando agradecer el premio a todos, y a Raquel le temblaban las piernas ante tanta dicha.



Aún quedaban por entregar los galardones a Mejor Vídeo, en el que tampoco éramos finalistas, Mejor Actor y Mejor Actriz. En estos últimos, eran finalistas Antonio Lozano y Juana Asensio, pero la suerte esta vez no estuvo de nuestro lado. Bien merecido se llevaron el premio los protagonistas de "Mi cámara y yo" y "Mayores por el mundo", respectivamente. También se entregó el premio al vídeo que más votos consiguió, con un 14,7% del total a "Mamá yo he nacido para algo".

PREMIOS NICO 2014

Por último, se entregaron los premios al Mejor Vídeo de Medios de Comunicación a "Abuelo Goyo" y al Mejor Vídeo de Grandes Corporaciones a "Enred@te".

Para despedirnos hasta el próximo año, vimos un adelanto de la campaña de Navidad de Mundo Mayor.

Salimos pletóricos del teatro, con muchas ganas de cantar, cosa que pudimos hacer en el autobús en el trayecto de vuelta. Al llegar a la residencia, todos esbozábamos una gran sonrisa. Nos hicimos la foto de familia y los residentes, orgullosos de lo conseguido, se marcharon a sus habitaciones a descansar. Los profesionales que los acompañamos, también orgullosos de lo conseguido, nos marchamos a casa... a pensar en el próximo corto para los Premios Nico 2015.



Aquí os lo dejamos el agradecimiento hacia todos, para despedirnos, con un HASTA LUEGO, pues el 2015 prometemos volver a la carga.

"Los que me conocen saben que me da pánico hablar en público, pero la ocasión lo merece.

Gracias a Mundomayor por organizar los Nico, que nos dan pie a que los mayores experimenten el cine, como actores y actrices, guionistas, decoradores... sacando lo mejor de cada uno. Además, es una "excusa" esto de los Nico para realizar miles de actividades alrededor del concepto.

Gracias a nuestro director, por decir "sí" a todas las locuras que le propongo, y gracias a todos los compañeros que me han seguido en estas locuras.

Y sobre todo, agradecer este premio, que es SUYO, a todos los residentes actores, que lo han dado todo. Enfundados en sus camisetas azules, han vendido papeletas, repartido información de Paca Superstar por el barrio, colegios... hasta se han atrevido a bailar en plena calle para todo aquel que los quisiera ver. Gracias, porque sin vosotros, nada de esto tendría sentido."

Voluntariado de Jóvenes

Colegio Torrevilano

Desde este sábado, ha comenzado en Albertia Moratalaz el programa de Voluntariado Joven en colaboración con el colegio Torrevilano. Un grupo de chic@s de la ESO (de 12 a 16 años), acudirán junto a sus profesores y algún padre, varios sábados por la mañana durante el curso para realizar labores de voluntariado con nuestros residentes. Los chicos traen preparadas las actividades a realizar, bajo la supervisión de sus profesores y el personal del Centro. Acudirán de 10'30 a 12'30 h. Los sábados que acudirán, en principio, son:

- 8 y 22 de Noviembre
- 24 de Enero
- 7 y 21 de Febrero
- 7 o 14 y 21 de Marzo
- 18 de Abril
- 9 de Mayo

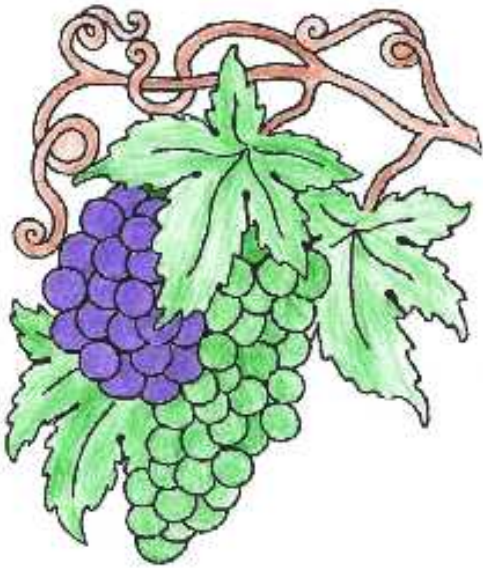


Este primer sábado hemos realizado varias actividades grupales como gimnasia, manualidades con goma eva y bingo. Se ha creado un ambiente muy agradable entre residentes y jóvenes. También ha participado algún familiar, a los que animamos desde aquí a acudir a estas actividades junto con los residentes. Además, entre actividad y actividad hemos podido disfrutar de varios acertijos propuestos por los profesores del colegio, con sorprendente maña de nuestros residentes para su resolución.

Rincón del dibujo,



Por Soledad Bermejo



Por Francisca Faura

VARIADO



Por Rosario Alcántara



Por Capilla Luque



Por Juana Bueno

Cocina del Mundo:

FRANCIA

El **RATAOUILLE** es un clásico de la cocina francesa, es muy parecido a nuestro pisto, pero en este plato cada ingrediente se va haciendo por separado lentamente y apartado a una bandeja, para acabar todas las verduras juntas en una cocción a fuego lento.

RATATOUILLE

Ingredientes

- 1 Berenjena
- 1 Calabacín
- 2 Cebollas
- 1 Pimiento rojo
- 1 Pimiento verde
- 5 Tomates maduros
- 2 Dientes de ajo
- Perejil picado
- Tomillo
- Albahaca
- Pimienta
- Sal



Preparación

Lavamos y cortamos la berenjena en rodajas o trozos pequeños y ponerla en un plato con sal para que pierda el amargor, dejarla aproximadamente media hora. Mientras, ir picando el resto de las verduras. La cebolla en tiras finas, los pimientos en trozos y el calabacín en rodajas y después en cuartos, si estas son muy grandes.

En una cazuela añadimos un chorrito de aceite y sofreímos la cebolla lentamente durante unos minutos, hasta que esté blandita. Añadimos los pimientos y los ajos enteros y rehogamos a fuego lento. Pasar a una bandeja y reservar.

Añadir la berenjena a la misma cazuela, si es necesario echamos otro chorrito de aceite y la cocinamos durante unos minutos (entre 6-8 minutos) por todos los lados. Cuando esté cocinada añadir a la bandeja con la cebolla y los pimientos. Volver a echar aceite en la cacerola y cocinar el calabacín durante unos minutos, retirar a la bandeja.

En la cazuela incorporamos los tomates lavados, pelados y cortados, añadir las especias que teníamos reservadas y los dientes de ajo que tenemos reservados. Cocinamos bien y vamos aplastándolo con un cucharón hasta que queden como una salsa. Añadimos las verduras que teníamos reservadas y mezclamos con delicadeza con la salsa de tomate. Tapamos y cocinamos todo junto a fuego medio, durante unos 10 minutos, cuando pase el tiempo destapar la cacerola y bajar el fuego dejándolo otros veinte minutos más.

Cocina tradicional:

PATATAS REVOLCONAS

Por JESÚS MARÍN

Ingredientes

- 1 patata grande por persona (o 2 medianas)
- 50 gramos de panceta fresca adobada
- Laurel
- Sal
- Pimentón de la Vera
- 1 ajo por persona
- Aceite de oliva virgen extra
- Agua



Preparación

Comenzamos pelando las patatas y cortándolas en trozos. Las ponemos a cocer en agua con sal, la hoja de laurel y el diente de ajo pelado y entero. Cuando se cuezan escurrimos las patatas y el ajo (reservamos parte del agua de la cocción).

Cortamos la panceta de cerdo en tiras y luego en trozos. Ponemos en una sartén con aceite a fuego muy lento y dejamos que se vayan haciendo. Cuando pasen unos 40 minutos lo sacamos y escúrrelos. Córtalos en trozos y vuélvelos a poner en la sartén pero a fuego fuerte. Déjalos solo un minuto y retira.

Ahora, machacamos las patatas con el ajo y un poco del aceite en el que han frito los torreznos. Salamos y añadimos pimentón dulce y picante, al gusto. Si las patatas se han quedado muy secas, añádeles un poco del agua en la que han cocido y sigue triturando.

Información Nutricional

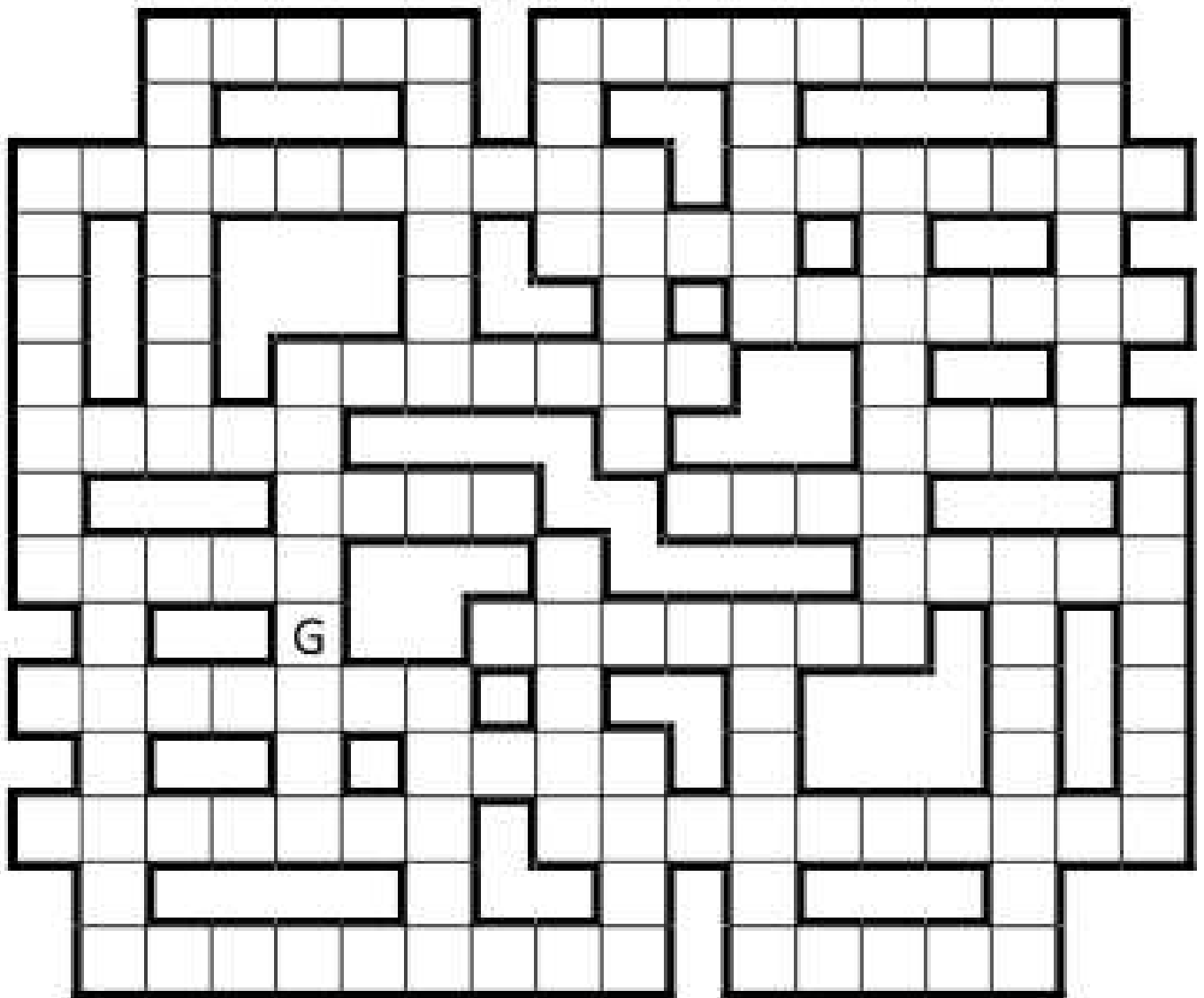
Esta receta es muy calórica debido al contenido de grasa del tocino y del aceite empleados. Las patatas, el otro ingrediente protagonista de la receta, nos van a aportar hidratos de carbono complejos en forma de almidón.

PASATIEMPOS

Encuentra en la sopa de letras
12 instrumentos musicales:

R	T	E	E	T	T	R	E	A	S	D	R	A	L	B
P	T	R	D	G	O	L	I	A	S	A	R	R	A	P
G	U	I	T	A	R	R	A	O	I	S	F	N	U	L
A	A	I	S	R	I	L	O	L	U	T	D	Y	D	O
I	L	O	A	F	E	R	M	K	A	U	V	H	N	E
T	N	I	L	O	I	V	N	A	R	P	D	T	B	O
A	R	L	A	A	D	E	B	R	Z	A	S	F	M	L
T	F	B	D	R	S	A	I	S	T	N	A	R	M	W
H	E	O	G	E	A	A	M	S	P	D	S	F	A	S
Ñ	A	M	R	S	F	G	O	A	I	E	D	E	S	E
I	F	B	T	D	T	A	M	B	O	R	D	A	S	A
J	R	O	O	R	T	E	R	S	R	E	I	S	T	B
A	Q	J	L	D	H	R	E	V	T	T	Y	D	G	M
S	S	U	V	R	G	T	E	D	G	A	U	S	B	O
E	T	R	O	M	P	A	O	L	J	I	A	D	S	B
A	U	R	D	T	R	F	G	A	A	D	S	E	R	M
S	T	R	S	A	S	S	D	U	L	Z	A	I	N	A
C	A	S	T	A	Ñ	U	E	L	A	S	B	V	A	Z

de OTOÑO



4 LETRAS

AMOR
AZAR
RAYO
REIR
ROBO
ROMA

5 LETRAS

AVION
DENSO

DRAMA

DULCE
MITAD
NASAL
PERLA
RASGO
RIÑON
TRIBU

6 LETRAS

ENCAJE

OXFORD

7 LETRAS

ASIENTO
BIOLOGO
DEBATIR
EVALUAR
HUESPED
ILOGICO
INCLUIR
NEUTRON

NINGUNO

OSMOSIS
PRESTAR
REVISOR

8 LETRAS

CONTRATO
PARAGUAS

9 LETRAS

ALCACHOFA

RECONOCER

10 LETRAS

DETONACION
HABITACION

ACTUACIÓN



Grupo de baile
"Pilar Camacho"

Viernes 5 de Diciembre de 2014
17'30 h - Salón de Actos

Albertia
Visita
al
MUSEO
GEOMINERO

Precio: 16€

Martes 11 Noviembre 2014
Salida del Centro: 10'45 horas

ACTIVIDADES

¡¡PARTICIPA!!



¡¡VEN A REALIZAR
UNA FELICITACIÓN NAVIDEÑA
JUNTO A
TU FAMILIAR!!



VIERNES 13 DICIEMBRE 2014
COMEDOR C. DIA - 17:00 - 18:30 horas

VILLANCICOS
POPULARES



a cargo de
voluntarios
de UDP

Lunes 15 Diciembre 2014
17'30 horas - Salón de Actos



CULTURALES



Albertia

FIESTA de NAVIDAD

**"NAVIDAD
FAMILIAR"
teatro musical
Grupo APS**

***Viernes 19 Diciembre 2014
17'30 Aoras - Salón de actos***

Albertia MORATALAZ

Hacienda de Pavones 261
28030 Madrid

91 324 68 00

moratalaz@albertia.es

Facebook: Albertia Moratalaz

Albertia
Servicios Sociosanitarios