



# El Gallito Granjero

Publicación gratuita

Nº VOLUMEN 164 1a EDICIÓN  
DE COLECCIÓN FEBRERO DE 2018

Complemento del programa dominical de radio del mismo nombre

Boletín para fines educativos y de información

¡Feliz Día del  
Amor y la amistad!



¡Mi gran alegría también te pertenece a tí;  
Gracias por ser Tú uno de mis motivos de  
existir!

Hoy como todos los días quiero dar gracias a los amigos agroproductores, que son realmente la industria que abastece a todos, en sus diferentes líneas que provienen de las actividades derivadas del campo mexicano y muy en especial a todos los del Estado de Jalisco.

Nuestros agroproductores tienen la noble tarea de cultivar los alimentos agrícolas, pecuarios, acuícolas y productos forestales, por lo que es importante reconocer que comemos y obtenemos otros derivados de la producción del campo. La Secretaría de Desarrollo Rural a través de "El Gallito Granjero" les extiende un merecido y amplio reconocimiento por su esfuerzo y dedicación a esta noble labor que tienen para alimentar a nuestro Jalisco, nuestra Nación, América Latina y a todo el mundo.

Motivo por lo cual se justifica la presencia de "El Gallito Granjero", que durante 23 años de manera continua, mes con mes, a través del programa de radio y en forma escrita, con el Boletín, aporta de alguna manera, algo, de la gran cantidad de información tanto científica como tecnológica que brinda alternativas sustentables, Esta publicación toma en cuenta también las áreas de economía, educación, salud, culinarias, culturales... ya que son una herramienta indispensable que fortalece el desarrollo rural de la región y el personal.

La producción de alimentos es una acción Es un acto sumamente importante para que todos podamos disfrutar de nuestros alimentos preferidos en los años venideros. Hacer cultivo responsable y cuidar de los animales en forma adecuada, y esto es lo que los agricultores hacen todos los días.

En donde te encuentres, escucha el programa el domingo a las 9:00 A.M. hora de México. "El Gallito Granjero"

[www.radiogallito.com.mx](http://www.radiogallito.com.mx)

Una ruta de acceso más sencilla al boletín "El Gallito Granjero"

<http://www.oedrus-jalisco.gob.mx/libreria/gallitogranjero/>

Página de la SEDER donde se puede ver por vía multimedia/boletín "El Gallito Granjero".  
<http://seder.jalisco.gob.mx/>

**Educación a distancia** Para saber si aprovechaste los conocimientos, aplícalos en tu propio beneficio.

Donde hay aprendizaje, hay más esperanzas de poder solucionar las situaciones que se presenten en el transcurso del caminar de la vida.

La educación de un pueblo es la mejor inversión de una nación. ● La capacitación se da, no importa por qué medio llegue.



DESARROLLO RURAL



**EL DÍA DEL AMOR Y LA AMISTAD CON EL MEJOR PIE DE MANZANA!****Ingredientes****Para la masa**

2 ½ tazas (315 gramos) de harina de trigo de todo uso.

1 ¼ cucharaditas de sal.

6 cucharadas (90 gramos) de mantequilla sin sal, fría y cortada en cubos muy pequeños.

¾ de taza (154 gramos) de manteca vegetal, fría y cortada en cubos muy pequeños.

½ taza (120 mililitros) de agua muy fría

**Para el relleno**

8 manzanas peladas, descorazonadas y cortadas en rodajas de aproximadamente 1 centímetro (yo usé manzanas verdes tipo Granny Smith).

½ taza (113 gramos) de mantequilla sin sal.

3 cucharadas de harina de trigo de todo uso.

¼ de taza (60 mililitros) de agua.

1 taza (200 gramos) de azúcar blanca (puede usarse también mitad de azúcar blanca y mitad de azúcar morena).

½ cucharada de extracto de vainilla

2 cucharaditas de canela en polvo.

Opcional: el jugo de un limón para evitar que las manzanas se oxiden rápidamente.

**Preparación**

Primero se prepara la masa para la base y la superficie. Para esto, mezclar la harina y la sal en un bowl grande. Agregar la mantequilla y la manteca, y con un cortador de pastelería o dos tenedores ir removiendo hasta que se incorpore todo y la mezcla tome un color y textura similares a los de la arena, tratando siempre de que no queden grumos demasiado grandes de mantequilla y trabajando rápido para mantener siempre fríos los ingredientes.

Agregar el agua, cucharada a cucharada e ir removiendo con una cuchara de madera, evitando agregar más de la que se necesita; hay que

dejar de agregar agua cuando comienzan a formarse como grumos grandes de masa; generalmente, yo uso entre 1/3 y ½ taza de agua.

Transferir la masa a una superficie limpia y espolvorear con un poco de harina y amasarla, doblándola sobre si misma hasta tener una masa totalmente homogénea. Recordar que debe trabajarse rápido para evitar que se caliente demasiado. La masa debe quedar lisa y no muy pegajosa. Hacer una bola y dividir en dos partes iguales. Luego, con un rodillo, aplastar y estirar cada parte hasta tener dos discos de aproximadamente 2 centímetros y medio de grosor. Recordar mantener un poco de harina en la superficie sobre la cual se está estirando la masa para que no se pegue.

Envolver cada disco (de forma individual) en film plástico de cocina y refrigerar en la nevera por al menos dos horas.

Cuando la masa se haya enfriado, precalentar el horno a 220 °C y proceder a preparar el relleno.

Para preparar el relleno, derretir la mantequilla en un sartén o en una olla/cacerola mediana. Agregar la harina y remover hasta formar una pasta. Posteriormente, agregar el azúcar, el agua, la vainilla y la canela y calentar hasta alcanzar el hervor. Cuando hierva, reducir el fuego y seguir cocinando por 5 minutos. Retirar del fuego y apartar esta mezcla.

Con cuidado, estirar un poco más, uno de los discos de masa hasta tener el tamaño ideal para el molde que estén usando, (debe cubrir el fondo y las paredes del mismo; mi molde es de 26,5 centímetros de diámetro, pero la receta funciona con moldes entre 22 y 27 centímetros). Colocar el disco recién estirado en el fondo del molde con mucho cuidado, y usando los nudillos para asegurar que la masa llegue bien a todas las esquinas y que alcance la parte superior del mismo.



Agregar las manzanas peladas, descorazonadas y cortadas encima de la masa colocada anteriormente en el molde. Verter con cuidado y uniformemente toda la mezcla de mantequilla y azúcar hecha previamente encima de las manzanas. Si se va a hacer la superficie entrelazada de masa, cortar tiras de aproximadamente 1 centímetro de ancho en el disco de masa restante, para esto se puede usar un cortador de pizza o un cuchillo y una regla. Seguir las instrucciones dadas en la imagen en el post para crear el efecto entrelazado con las tiras de masa recién cortadas encima de las manzanas, asegurando que los bordes de la parte superior se peguen bien a la masa de la base para que el pie no se desarme al picarlo.

«Si» no se quiere hacer la superficie entrelazada, puede colocarse el disco completo de masa restante arriba de las manzanas y sellarlo bien en los bordes (es decir, unir el disco de masa de la superficie con la masa de la base con la ayuda de los dedos, si hay mucho sobrante de masa de la base al final, puede cortarse con un cuchillo). Hacer 3 cortes pequeños en el centro con un cuchillo para que el relleno no explote dentro del horno y se unta huevo sobre la tapa para que dore.

Hornear 15 minutos a 220 °C. Reducir la temperatura a 175 °C y hornear por 40 minutos más. Dejar enfriar y servir.



### 3/3 PARA QUE CONOZCAS CURIOSIDADES DE LAS ABEJAS

Para reunir un kilo de miel hacen falta 2.540 abejas volando 156 kilómetros cada una, para que cada abeja libe néctar en 3.900 flores. O lo que es lo mismo, en números redondos: 1kg Miel = 180 mil kilómetros de vuelo + el néctar de 4,5 millones de flores y el trabajo de 2.500 abejas. La producción de una colmena completa y fuerte, varía según su salud, territorio, floración y clima, desde 12 kilos en La Alcarria, a 30 kilos en zonas de Extremadura o Galicia. Al menos 8 kilos deberán conservarse en la colmena como reservas de invierno para las abejas.

**13. ¿Por qué algunos biólogos afirman que "sin abejas no habría vida"?** Es una simplificación englobar a todos los polinizadores citando solo a las abejas, pero el mensaje es igual de válido y dramático. Sin polinizadores un tercio de nuestra alimentación desaparecería, y lo que si es aún más grave, también lo haría parte del forraje que alimenta a los

ganados que comemos. Las abejas son más efectivas que otros polinizadores, como el abejorro, pues una colmena tiene miles de individuos y son selectivos en la elección de las plantas a polinizar.

**14. ¿Cuál es el equipo básico de un apicultor?** Las abejas tienen grupos de seguridad, una casta de obreras que a una determinada edad defienden la piquera (entrada de la colmena) de intrusos o a ladrones. Desde hace millones de años han sido atacadas por animales de pelo oscuro y por eso los apicultores visten de blanco o de amarillo. Además de un mono de protección y guantes; los apicultores usan una careta que protege la zona más sensible, cara y ojos. Las herramientas más comunes son el ahumador, para ahuyentar a las abejas con humo, y una espátula con la que separan las partes de la colmena de madera.

**¿A que no sabias esto verdad?**

**!!!Comparte la información!!!**



### CUANDO VEAS LO QUE HACE EL PAPEL DE ALUMINIO LO USARÁS EN TODO TU CUERPO

Cuando veas lo que hace el papel de aluminio lo usarás en todo tu cuerpo.

*Cómo aliviar dolores con papel de aluminio.*

El aluminio es uno de los metales del bloque "p" de la tabla periódica, ubicado junto a los metaloides o semimetales. Es un elemento con tendencia a ser blando y presenta un punto de fusión bajo (933,47 grados Kelvin o 661,32 grados Celsius). El punto de ebullición del aluminio es de 2792 grados Kelvin o de 2519,85 grados Celsius o grados centígrados.

El aluminio puede activar ciertos puntos biológicos donde se genera el dolor y modificarlos hasta aliviarlos. De esta manera se puede eliminar cualquier dolor que hayamos sufrido durante un período prolongado.

El investigador ruso A.V. Skvortsov sugiere que en el cuerpo humano hay

un núcleo celular que interactúa directamente con el campo magnético de la tierra. Cuando este campo se deforma impide la nutrición celular. Al colocar papel aluminio en la zona afectada, la lámina refleja el campo primario de la Tierra y aumenta su efecto positivo al actuar como una especie de lupa. Además, evita la penetración de la radiación inarmónica externa en el cuerpo humano.

Es así que el papel aluminio que utilizamos en la cocina puede ayudarnos con dolores en los músculos, en los huesos, en el cuello, en las articulaciones, torceduras, los causados por artritis e inclusive los que sean consecuencia de una intervención quirúrgica. Ha resultado beneficioso en personas que sufren de gota, ciática o reumatismo.



Es sorprendente lo rápido y efectivo que resulta este tratamiento. Solamente debes cortar un trozo largo como para vendar la zona afectada, repitiendo el procedimiento por al menos 12 días continuos. Se recomienda colocarlo en las noches y mientras dormimos, para lograr que el papel envuelva durante unas 10-12 horas. Después que pasen 12 días con esta rutina, esperar 10 días y repetir el tratamiento de ser necesario.

## ¿CÓMO HACER UN POZO DE ABSORCIÓN?

Durante el invierno, el barro en el jardín o la entrada de la casa, y la humedad que proviene desde el exterior, al nivel del suelo, son dos grandes problemas, que si no se solucionan a tiempo pueden traer problemas en nuestras viviendas. Y un gran causante de esto es el agua que baja de las canaletas, que llega al suelo, y no tiene un buen sistema de drenaje que permita ser absorbido por el suelo. Entonces el agua de la lluvia cae al borde de la casa provocando barro y humedad, por eso en este proyecto enseñaremos a hacer un pozo de absorción para el agua de lluvia que baja de las canaletas.

Materiales a utilizar:

- • Bolones, 20 aprox.
- • Saco de arena fina Pier Gino 40 kg
- • Saco de gravilla (ripio) Pier Gino 40 kg, 4
- • Tabla de pino cepillado 2x1"
- • Lienza de algodón 2mm
- • Ladrillo fiscal 28.5x14x5 cm SM, 15
- • Saco de grava (ripio) 40 kg Pier Gino, 5
- • Saco piedra decorativa piedra blanca 10 kg, 3
- • Polietileno transparente 3 x 5 m Ibérica

### Marcar medidas

El pozo se debe ubicar debajo de la bajada de las canaletas. Tiene que estar a una distancia mínima de la casa de 70 cm, y debe medir como mínimo 50x50 cm, con una profundidad de 1 mt.

Para ayudar al escurrimiento del agua hacia el pozo, hay que hacer una pendiente que vaya de 0 a 20 cm desde la casa al receptáculo. Esta pendiente tiene que tener un largo de

50 cm.

- Con estacas y una lienza hacer marcar las medidas que tendrá el pozo y la pendiente, para no equivocarse en el tamaño de la excavación.

### HACER LA EXCAVACIÓN

- Si el suelo tiene pasto, sacarlo con cuidado, como si fuera una alfombra, para poder reutilizarlo en otro lado del jardín. Comenzar la excavación hasta llegar a 1 mt de profundidad; empezar con un chuzo, picando la tierra para soltarla. Alternar el uso de picota y pala para poder hacer el trabajo con facilidad.

- Al encontrarse con una piedra grande, no hay que tratar de romperla con el chuzo, sino sacarle toda la tierra de alrededor, hacer palanca con el chuzo y tratar de moverla hasta soltarla de la tierra.

### Recomendaciones:

Tener cuidado con alguna cañería de riego que pudiera haber en el jardín, por eso si no se sabe el trazado de ellas, hay que excavar con mucha precaución para no romperlas.

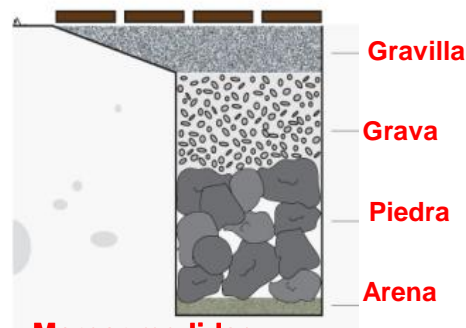
### Hacer la pendiente

- En el costado del pozo que da hacia la casa, medir 20 cm hacia abajo, ese será el punto máximo de pendiente. Rebajar la tierra hasta formar la inclinación indicada.

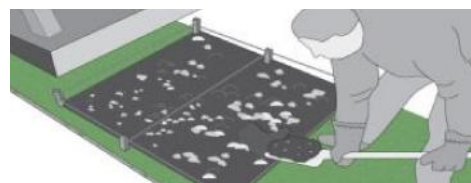
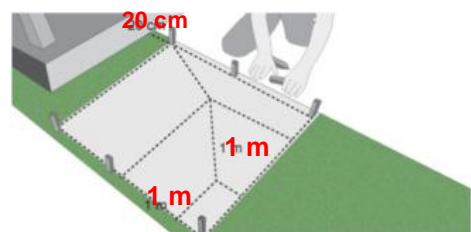
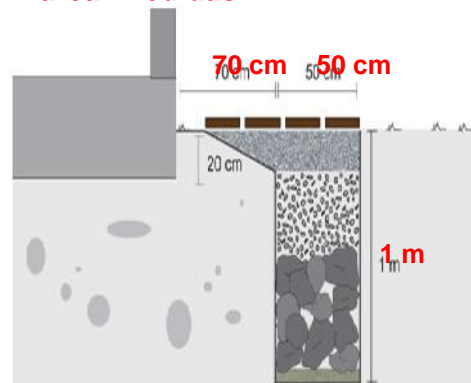
### Polietileno:

El polietileno es un plástico que viene en rollo de diferentes medidas, que se usa en la construcción como barrera contra la humedad. Puede ser en techumbre, aislación o como primera capa antes de echar el ripio y el concreto.

Continuará en la próxima edición.



Marcar medidas



## PARA ZONAS FRIAS CÓMO CONSTRUIR UNA TORRE DE PAPAS





## ¿SABES CÓMO PREDECIR LA LLUVIA?

En el tsunami en Tailandia en el año 2004, algunas de las tribus que habitan en islas desde hace miles de años, no sufrieron ningún daño, se pusieron a salvo gracias al comportamiento de los animales y a que les observaron cambiando sus hábitos. Todos se movieron hacia el interior y las partes altas, de las islas (elefantes, aves, delfines e iguanas); los animales oyen y sienten cosas que para nosotros son imperceptibles.

**La sabiduría popular del tiempo está muy arraigada en las áreas rurales.** No es una herramienta 100% fiable, pero ayuda bastante; hay personas que notan cambios corporales o en el caso de los animales, también hay signos que podemos aprender.

**¿Qué hacen algunos animales y plantas ante la llegada de tormenta?**

Los **insectos** están más activos, aparecen algunas especies un día de antes de la **lluvia**.

Las abejas vuelven a las colmenas.

Las **aves** (las gaviotas graznan mucho antes de una tormenta) y los murciélagos vuelan bajo.

Las ranas croan más.

Las flores se abren y cierran

Las vacas se sientan o se juntan en un lado del campo.

Las arañas no tejen si va a llover (no hay muchas pruebas, pero tejer con lluvia no suele funcionar).

Las cabras de un pueblo de EE.UU. se mueven a la zona baja del valle cuando va a llover con fuerza. Lo llaman: "El pronóstico de las cabras."

**¿Qué pasa si miramos al cielo y**

**empezamos a ver la llegada de distintos tipos de nubes en días sucesivos?**

Debes conocer tres tipos de nubes fundamentales: **las nubes altas, medias y bajas.**

Normalmente la llegada de nubes altas y medias (**cirros** y **altocúmulos**) nos indican la llegada de un sistema frontal, que suele dejar lluvia. Aunque dependerá de lo potente que llegue, porque hay veces que sólo deja lluvia en zonas del norte y por el resto de territorio sólo pasea a las nubes que no traen agua.

Si por detrás de las nubes medias y altas llegan nubes bajas (**estratos**) junto con una disminución progresiva de la temperatura nos indica que puede acercarse lluvia o nieve.

Están las **nubes de desarrollo vertical o convectivas** que son nubes bajas, pero son las típicas nubes que pueden acabar en tormenta si crecen mucho (*¡hasta 20 km de altura!*). Además, si llegan a descargar con fuerza, van acompañadas de fuertes rachas de viento y generan relámpagos y truenos. Suelen ir detrás siempre de la llegada de las nubes altas y medias que traen los frentes o se forman bajo condiciones estables, pero sobre sistemas de montaña o incluso en zonas llanas como la Meseta.

**¿Cómo saber si las nubes verticales dejarán tormenta?**

Sales un día soleado de casa y al salir del trabajo o a media tarde llueve. Estas son situaciones típicas de la primavera, a veces en verano, según las zonas y en otoño sobre las



© Proporcionado por Eltiempo.es  
Cúmulos en formación

© Proporcionado por Eltiempo.es  
Cúmulos en formación

© Proporcionado por Eltiempo.es  
Arañas lloviendo

© Proporcionado por Eltiempo.es  
Arañas lloviendo

horas centrales del día empiezan a formarse pequeños cumulitos (Imagen 1) que con el paso de las horas, si la atmósfera les sigue dando energía, acaban creciendo esas grandes formaciones nubosas verticales que conocemos como *Cumulonimbus* (Imagen 2) y que nos dejan en la mayoría de los casos tormentas fuertes. Aprende a observar estas nubes, porque te darán mucha información de lo que puede pasar en las próximas horas.

Si eres capaz de observar las señales que nos brinda el **reino animal y vegetal**, podrás saber que pasará en las próximas horas o días. Aprende a notar los cambios de presión, a oler la humedad, a notar las bajadas fuertes de temperatura o a notar cuando todo se para, para después empezar a nevar o a llover.

*¿Sabes cómo predecir la lluvia?*

## ¿A QUE NO SABÍAS DE LO BUENO QUE ES TOMAR AGUA ASOLEADA EN "FRASCO DE VIDRIO"?

Agua solarizada. Para tomar agua solarizada, se solariza el agua por 5-8 horas en recipientes de vidrio o cristal transparente de preferencia color ámbar. Antes de solarizar el agua, pueden hervirla, si dudan de la calidad del agua de la llave, y una vez que se enfrió la ponen al sol. Se puede tomar

el mismo día o guardarse en recipiente de arcilla o vidrio por 24 horas en un lugar seco y protegido. El agua solarizada es energizante, purificadora y muy saludable.

Agua asoleada en recipiente de plástico es cancerígena.

¡¡¡Intentalo, toma agua de sol!!!



## EL MATRIMONIO ES UN COMPROMISO DE AMBOS, QUE DEBEMOS DE CUIDAR Y ALIMENTAR

- o. Comenzar cada día con un beso.
- o. Usar siempre su anillo de bodas.
- o. Salir juntos una vez a la semana.
- o. Aceptar sus diferencias.
- o. Ser cortés.
- o. Ser bondadoso.
- o. Hacerse regalos.
- o. Sonreír con frecuencia.
- o. Tocarse.
- o. Hablar de los sueños.
- o. Elegir una canción para que sea "nuestra canción".
- o. Frotarse la espalda.
- o. Reír juntos.
- o. Enviarse cartas sin un motivo especial.
- o. Hacer lo que a la otra persona le gusta, antes que él o ella lo pida.
- o. Escucharse.
- o. Hacerlo a la manera de él o de ella.
- o. Saber las necesidades mutuas.
- o. Prepararle el desayuno a la otra persona.
- o. Elogiar dos veces por día.
- o. Llamarse durante el día.
- o. Calmarse.
- o. Ser tolerantes
- o. Tomarse de las manos.
- o. Mimarse.
- o. Preguntarle al otro su opinión.
- o. Mostrar respeto.
- o. Recibir al otro con alegría cuando vuelve a casa.
- o. Mostrarse de la mejor forma.
- o. Guiñarse el ojo.
- o. Festejar los cumpleaños en gran manera.
- o. Pedir perdón.
- o. Perdonar.
- o. Organizar una escapada romántica.
- o. Preguntar: "¿Qué puedo hacer para que seas más feliz?"
- o. Ser positivo.
- o. Ser amable.
- o. Ser accesible.
- o. Responder rápidamente a los pedidos del otro.
- o. Hablar de su amor.
- o. Recordar los momentos favoritos pasados juntos.
- o. Tratar con cortesía a los amigos y familiares del otro.
- o. Enviar algún presente para alguna fecha conmemorativa.



*Felicidades en el mes del amor y la amistad*

- Para el aniversario y sin motivos.
- o. Aceptar cuando se está equivocado.
  - o. Ser sensible a los deseos sexuales del otro.
  - o. Orar por el otro diariamente.
  - o. Observar juntos las puestas de sol.
  - o. Decir con frecuencia "te amo".
  - o. Terminar el día con un abrazo.
  - o. Buscar ayuda exterior cuando sea necesario.
  - o. Cuatro palabras que no se deben de olvidar: Lo siento. Perdóname. Gracias. Te Amo.

### GALLOTIPS

Un amigo es alguien que conoce la canción de tu corazón y puede cantarla cuando a ti ya se te ha olvidado la letra.  
 La mejor parte de tu vida serán los pequeños momentos, aquellos que pasaron riendo, estudiando juntos, creciendo con alguien que te importa.  
 La noche es testigo de cuántas veces te pienso y te nombro en silencio y en voz baja te dedico un te quiero y un te extraño...!



**¡Si vamos al campo, cuidemos la naturaleza! Tomemos medidas preventivas:**

**Para evitar incendios forestales.**

**Evitemos hacer fogatas, llevemos comida fría, no dejemos basura y no seas depredador de La Naturaleza.**

**Dejemos el lugar mejor de cómo lo encontramos.**

Desde hace 23 años en el aire  
 Es un programa técnico, científico, cultural e informativo  
 Acompáñanos



### Directorio

Revisión Técnica y Forma	Tel.	Ext.
Dr. Salvador Mena Munguía.....	37 77 - 11 55	3175
Dra. Martha Isabel Torres Moran .....	37 77 - 11 50	33141
(CUCBA UDG)		
Ing. Ricardo Rivas Montiel (HCG).....	36 17 - 07 60	52630
Téc. Teresita del Niño Jesús Ortiz García.....	30 30 - 06 00	56195

### Edición y Diseño

Ing. María Elena Estrada García.....(33) 30 30 06 71  
 Coordinadora de Desarrollo Rural, Radio y Comunicación Social  
[programagallito@hotmail.com](mailto:programagallito@hotmail.com)

Programa de Radio para del Desarrollo Sustentable que trata todos los temas relacionados con el campo.  
 Domingos 9 de la mañana. Frecuencia 760 a.m.  
 Televisa Radio Guadalajara.