



Boletín técnico informativo para el desarrollo del productor rural del Estado de Jalisco

El Gallito Granjero

Publicación gratuita

Nº

VOLUMEN 165 1a EDICIÓN
DE COLECCIÓN MARZO DE 2018

Complemento del programa dominical de radio del mismo nombre

Boletín para fines educativos y de información

Del 27 de Febrero de 1995 a la Fecha: **23 Años al Aire** el Programa de Radio "El Gallito Granjero"

Y sigue la fiesta: ¡¡¡Llega la Primavera!!!

*Los días más largos, el aumento de la temperatura,
Los paisajes más coloridos anuncian la llegada de la primavera.*



Guadalajara, Guadalajara, Guadalajara, Guadalajara...

Tienes el alma de provinciana **huelas a limpia rosa temprana**, a verde jara fresca del río, son mil palomas tu caserío,

Guadalajara, Guadalajara, huelas a pura tierra mojada.
Ay ay ay ay! Colomitos lejanos... Ay! Ojitos de agua hermanos,

Ay! Colomitos inolvidables, inolvidables como las tardes en que la lluvia desde la loma no nos dejaba ir a Zapopan.

Ay ay ay ay! Tlaquepaque Pueblito...

Tus olorosos jarritos, hacen más fresco el dulce tepache Para la birria junto al mariachi que en los parianes y alfarerías suena con triste melancolía.

Ay ay ay ay! Laguna de Chapala...

Tienes de un cuento la magia. Cuento de ocasos y de alboradas, de enamoradas noches lunadas, quieta Chápala es tu laguna, novia romántica como ninguna.

Ay ay ay ay! Zapopitan del alma, nunca escuché otras campanas,

como las graves de tu convento, donde se alivian mis sufrimientos.

Triste Zapopan,

misal abierto donde son frailes mis sentimientos.

Ay ay ay ay! **Guadalajara Rosa...** Quiero decirte una cosa:

Tu que conservas agua del pozo y en tus mujeres el fiel rebozo,

Guadalajara, Guadalajara, tienes el alma más mexicana..

Ay ay ay! Ay ay ay! Ay ay ay! Ay ay ay!

Guadalajara. Guadalajaraaaaaaa!

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

Página de la SEDER donde se puede ver por vía multimedia/boletín

"El Gallito Granjero".

<http://seder.jalisco.gob.mx/>

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

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

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.



Volumen 165, Marzo de 2018



CÓMO HACER EL PAN DE AJO

Esta **receta de pan de ajo** es infalible; para prácticamente cualquier ocasión, sobre todo para comidas al aire libre en verano, reuniones de amigos o cenas familiares. Se prepara en poco tiempo y nos puede solucionar un aperitivo o picoteo en cualquier momento, y además es una receta versátil que podemos adaptar a nuestros gustos.

Para que este pan de ajo sea un éxito, hay que procurar elegir un buen pan, estilo baguette o barra rústica con poca miga, buena corteza y no muy grueso, y una buena mantequilla. La cantidad de ajo va al gusto, aunque yo creo que 3 dientes de tamaño medio para una barra grande son perfectos. Esta es una receta básica pero **podemos darle un toque más de sabor**, añadiendo a la mezcla un poco de queso parmesano, que no se usa para gratinar pero enriquece la mezcla. Aunque seguro que sin queso, es una delicia igualmente adictiva.

Ingredientes

1 barra de pan estilo baguette, de corteza crujiente y miga firme, 65 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, 2 cucharadas de aceite de oliva, 1/2 cucharadita de ralladura de limón, 1 cucharadita de ajo granulado, 3 dientes de ajo, pimienta negra,

queso parmesano (opcional), un poco de sal gruesa o en escamas, perejil fresco.

Cómo hacer pan de ajo

Precalentar el horno a 180°C y preparar una bandeja cubriéndola con papel vegetal (sulfurizado resiste altas temperaturas). Procurar que la mantequilla esté a temperatura ambiente, con una textura blanda. Lavar y secar bien el limón. Pelar los dientes de ajo y **picarlos muy finos**. Cortar la barra de pan en rebanadas de aproximadamente un dedo de grosor.

Disponer la mantequilla ablandada en un cuenco y añadir el aceite de oliva, la ralladura de limón, los dientes de ajo picados, un golpe de pimienta negra, el ajo granulado, una pizca de sal gruesa y una cucharada de queso parmesano, si lo usamos. Mezclar todo muy bien hasta dejar una **textura cremosa**.

Untar cada rebanada de pan con la pasta cremosa usando un pincel de cocina, o un cuchillo de mantequilla. Distribuir las sobre la bandeja preparada y **hornear durante unos 12-15 minutos**, hasta que se haya derretido la mantequilla y el pan esté bien dorado. Picar perejil y añadirlo antes de servir.

Mmmh ¡Delicioso!



Fuente: El buen Paladar de Pinterest

UN TENDEDERO ABATIBLE





METEOROLOGÍA LA LLUVIA Y CARACTERÍSTICAS

La lluvia con respecto a la cantidad de precipitación por hora (*Tabla 1*). Uno de los términos más empleados en los medios de comunicación es la **lluvia torrencial**, que comúnmente se asocia a los torrentes y por lo tanto a fenómenos como las inundaciones repentinas, deslaves y otros con daños materiales.

Otra forma de clasificar la precipitación, independientemente de la anterior, es según el índice o índice de regularidad de la intensidad 4 (*Tabla 2*). Este índice mide la relación entre la intensidad y la duración de una precipitación dada, tanto en el ámbito de la meteorología como en el de la climatología. En este último ámbito, las curvas que describen dicho comportamiento se conocen como **Curvas IDF** o de Intensidad-Duración-Frecuencia.

-Lluvia:

Es un término general para referirse a la mayoría de precipitaciones acuosas. Puede tener cualquier intensidad, aunque lo más frecuente es que sea entre débil y moderada.

-Llovizna:

Lluvia muy débil en la que a menudo las gotas son muy finas e incluso pulverizadas en el aire. En una llovizna la pluviosidad o acumulación es casi inapreciable. Popularmente en otros países se le llama **garúa**, **orvallo**, **sirimiri**, **pringas** o **calabobos**.

-Chubasco (o chaparrón):

Es una lluvia de corta duración, generalmente de intensidad moderada o fuerte. Pueden estar acompañados de viento.

-Tormenta eléctrica:

Es una lluvia acompañada por actividad eléctrica y habitualmente por viento moderado o fuerte, e incluso con granizo. Las tormentas pueden tener intensidades desde muy débil a torrenciales, e incluso a veces son prácticamente secas. Oficialmente se clasifica como día de tormenta aquél día en el que al menos un observador oye un trueno.

Es una lluvia torrencial, generalmente de corta duración.

-Monzón:

Lluvia muy intensa y constante, propia de determinadas zonas del planeta con clima estacional muy húmedo, especialmente en el océano Índico y el sur de Asia.

-Manga de agua o tromba:

Es un fenómeno meteorológico de pequeñas dimensiones pero muy intenso, que mezcla viento y lluvia en forma de remolino o vórtices.

-Rocío:

No es propiamente una lluvia, pero sí una precipitación acuosa. Se forma en las noches frías y despejadas, por condensación de la humedad del ambiente.

ORIGEN DE LA LLUVIA

La lluvia puede originarse en diferentes tipos de nubes, generalmente nimbostratos y cumulonimbos, así como en diferentes sistemas organizados de células convectivas: la persistencia de una lluvia abundante requiere que las capas de nubes se renueven continuamente por un movimiento de ascenso de las más inferiores que las sitúe en condiciones propicias para que se produzca la lluvia. Únicamente así se explica que algunas estaciones meteorológicas, como las de Baguio (en la isla de Luzón, en las Filipinas), hayan podido recibir 2.239 mm, de lluvia en cuatro días sucesivos. Todo volumen de aire que se eleva, se dilata y por consiguiente, se enfría. La ascensión de las masas de aire pueden estar ligadas a diversas causas, que dan lugar a diversos tipos de lluvia:

-Lluvias de convección:

Al calentarse las capas bajas que están en contacto con la superficie terrestre, el aire se hace más ligero, se expande, pesa menos y sube. Al subir se enfría y se produce la precipitación. Es característico de las latitudes cálidas y de las tormentas de verano de la zona templada.

Tabla 1. Clasificación de la precipitación según la intensidad

Clase	Intensidad media en una hora (mm/h)
Débiles	≤ 2
Moderadas	$> 2 \text{ y } \leq 15$
Fuertes	$> 15 \text{ y } \leq 30$
Muy fuertes	$> 30 \text{ y } \leq 60$
Torrenciales	> 60

Fuente: AEMET

Tabla 2. Clasificación de la precipitación según la regularidad

n	Variabilidad de la intensidad	Interpretación del tipo de precipitación
0,00-0,20	Prácticamente constante	Muy predominantemente advection o estacionaria
0,20-0,40	Débilmente variable	Predominantemente advection
0,40-0,60	Variable	Efectiva
0,60-0,80	Moderadamente variable	Predominantemente convectiva
0,80-1,00	Fuertemente variable	Muy predominantemente convectiva

Fuente: Douglametro



-Lluvias orográficas:

Se producen cuando una masa de aire húmeda choca con un relieve montañoso y al chocar asciende por la ladera orientada al viento (barlovento); en la ladera opuesta a sotavento no se producen precipitaciones, porque el aire desciende calentándose y se hace más seco.

CÓMO HACER UNA ESTUFA SOLAR

En todo el mundo, los hornos o estufas solares son utilizados para que las personas no dependan tanto del uso de la leña u otros combustibles. Incluso si tienes electricidad, una estufa solar puede ser una forma efectiva de incorporar un método de cocción adicional. Sigue estas indicaciones para hacer un horno liviano o uno de alta resistencia de forma casera.

Método 1 de 2: Estufa solar liviana.

Coloca la caja más pequeña dentro de la otra caja más grande. Asegúrate de que la caja pequeña es lo suficientemente grande para que dentro de ella quepa lo que quieres cocinar.

Llena el espacio entre una caja y la otra con papel cortado en tiras. El papel funcionará como aislante.

Forra el interior de la caja más pequeña con papel de construcción negro. Esto mantendrá la temperatura más alta.

Corta pedazos de cartón en forma de cuadrados ligeramente ensanchados. Dado que los pegarás a las paredes de la caja, el ancho de cada uno de los extremos angostos de cada uno de los cuadrados, debe ser igual al ancho del lado de la caja donde los pegarás. El ancho de los extremos más anchos debe ser varias pulgadas más ancho que su parte angosta.

Cubre cada uno de los pedazos de cartón con material reflectante. Asegúrate de que está bien ajustado y liso, sin arrugas o pliegues. Pega el material reflectante con

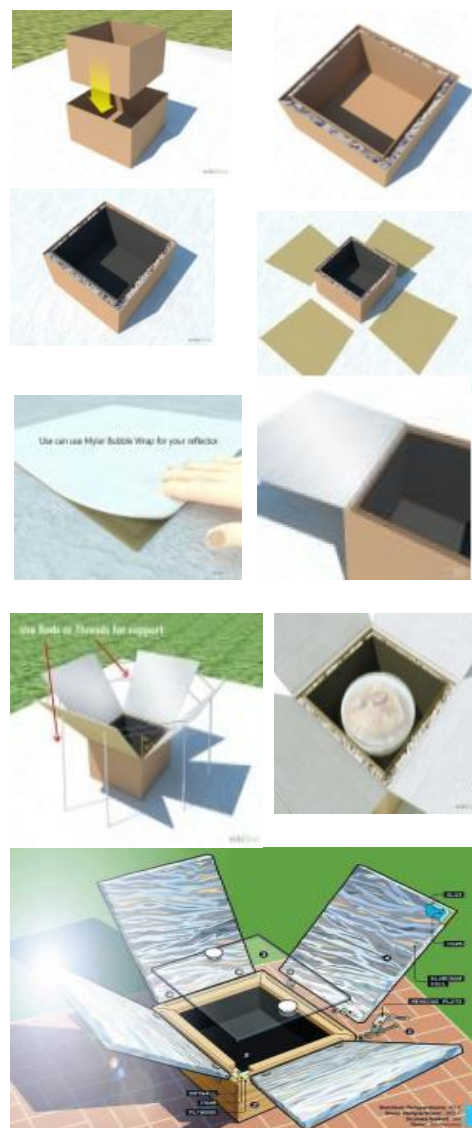
goma adhesiva o cinta, en uno de los lados de cada reflector.

Coloca cada uno de estos reflectores sobre la parte superior de la caja. Puedes pegarlo de la forma que encuentres más adecuada, permitiendo que pueda abrirse y cerrarse por ahora.

Sostén cada uno de los reflectores a un ángulo de unos 45°. La forma más sencilla y segura de hacerlo es conectando los reflectores a través de los extremos más anchos (perforando las esquinas adyacentes y uniéndolas con un hilo, de manera que al momento de desmontarlo puedas hacerlo sin dificultades). Sin embargo, también puedes utilizar varillas apoyadas sobre el piso debajo de los reflectores, colocando algo para sostenerlos en su lugar. Si es un día ventoso, toma las precauciones necesarias para que los reflectores no se vuelen.

Si utilizas varillas, utiliza pegamento para adjuntar los reflectores a las varillas para mayor estabilidad.

Coloca la estufa a pleno sol y cocina. Coloca comida en el interior de la caja y cocínala. Es mejor cocinar el alimento dentro de una jarra o sobre una sartén de teflón. Prueba cocinar en distintos momentos del día y cambiando el horno de posición. Es posible que debas cambiar de lugar la estufa varias veces mientras cocinas, para captar todo el sol posible. Creado por Alié González, Oscar Ávila, Wilfredo Rodríguez.



"PEPE" GUÍZAR COMPOSITOR DE LA CANCIÓN GUADALAJARA Y MÁS

José "Pepe" Guízar Morfín, nació en Guadalajara, Jalisco, México, el 12 de febrero de 1906 y murió el 27 de septiembre de 1980. Hizo sus primeros estudios en su ciudad natal y se trasladó a la Ciudad de México en 1928, donde siguió estudios de música, declamación y poesía. Trabajó en la radiodifusora mexicana XEW, donde adquirió el nombre de "El Pintor Musical de México", por las muchas canciones que compuso, dedicadas a diferentes lugares de su patria.



Ay ay ay ay! **Guadalajara Rosa...**

COCINANDO CON EL SOL - COCINAS SOLARES

Desde la antigüedad, el Sol indirectamente ha sido la fuente de energía para cocinar, y sus aplicaciones y estudios respecto a la cocción de alimentos empezaron allá por el siglo XVIII de forma algo casual. Por esas épocas, muchos científicos investigaban la forma de calentar el agua usando unas lentes que concentraban la luz solar en punto fijo. Motivados por los resultados obtenidos utilizando la energía solar, se construye lo que vendría a ser una cocina solar tipo caja, la cual calentaba el agua por acumulación de calor.

Las cocinas solares se dieron por los años 70, producto de la escasez del petróleo. Barbará Kerr diseñó y construyó el primer prototipo eficiente de cocina solar tipo caja.

Así mismo, la Organización de Unidad Africana, ve en las cocinas solares, que al pasteurizar agua, evita numerosas enfermedades al ser consumida.

Por qué cocinar con el Sol?

Ahorra tiempo y dinero

El Sol no nos envía ningún recibo que pagar, la energía que nos brinda es gratuita. Preparar la comida en una cocina solar nos permite realizar otras actividades ya que no se requiere estar muy pendiente de ella. La cocina solar no tizna la olla y los recipientes se limpian fácilmente.

Son sanas y seguras

Al no producirse llamas o fuegos para cocinar, la posibilidad de quemaduras o generación de incendio es nula. Asimismo, como no hay presencia de humo, se previenen enfermedades pulmonares y las afecciones a los ojos. No queman los alimentos, y fácilmente se alcanzan temperaturas entre 80-120°C, suficiente para cocer los alimentos. En una cocina solar se puede hornear, freír o hervir tan igual como una cocina convencional a gas o eléctrica, sólo hay que seguir determinadas consideraciones para poder cocinar.

Son adaptables y versátiles.

Por su forma de construcción y materiales utilizados, son fáciles de modificarse y adaptarse a diferentes climas.

Son artefactos básicos en zonas donde hace Sol pero no hay combustible para cocinar.

La cocina solar ayuda a resolver el tema de la escasez de combustibles para cocinar, y la transmisión de enfermedades por falta de agua potable.

Mejoran la calidad del aire.

El quemar madera o gas para cocinar contamina y el aire y contribuye al calentamiento global. Las cocinas solares son una opción de cocinar sin contaminación.

Preservan los bosques y suelos.

Interrogantes frecuentes sobre cocinas solares

Qué se puede cocinar con el Sol?

Prácticamente casi todo, lo único que no se puede cocinar con modelos más sencillos, es freír, por el requerimiento alto de temperatura.

Es necesario añadir agua a la comida en la cocina solar?

Solo lo suficiente porque sino se ralentiza la cocción. Las hortalizas, frutas y carnes, se cuecen perfectamente sin agua. Solo para los cereales y legumbres usar la misma cantidad de agua que se añade normalmente cuando se usa una cocina convencional.

En qué época del año se puede cocinar con el Sol?

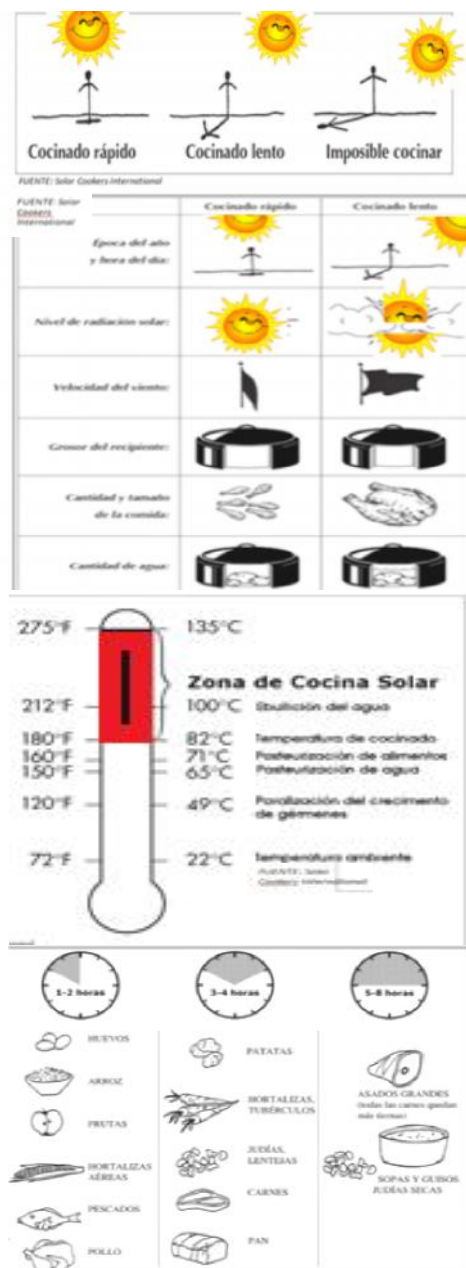
En cualquier época, siempre que la longitud de las sombras sea menor que la altura de los objetos.

En qué momento del día puede usarse una cocina solar?

Entre las 10 de la mañana y las 2 de la tarde, hora solar.

Cuánto se tarda en cocinar los alimentos?

Depende de muchos factores, la época del año, el nivel de radiación solar, el tipo de recipiente, y la cantidad de comida a preparar.



La siguiente tabla resume algunos de los factores mas importantes: Una cocina solar en condiciones normales alcanzará temperaturas entre 80° y 120°C o mayores. Dado que la comida se cuece entre 80° y 90°C, estas temperaturas son suficientemente altas para cocinar completamente la comida.

En la imagen se especifican tiempo de cocción para dos kilos de comida en un día soleado.

* Publicado por Juan Omar Molina Fuertes.



2/2 CONTINUACIÓN ¿CÓMO HACER UN POZO DE ABSORCIÓN?

RECOMENDACIONES:

Los materiales que se usan en el pozo de absorción son muy buenos para el drenaje, pero para que cumplan bien su función es indispensable mantener el orden establecido en este proyecto.

Poner el polietileno

-Cortar un trozo de manga plástica que mida 1,50 mts de largo, y ponerlo cubriendo la pendiente y el costado del pozo que da hacia la casa, pero sin que tape el fondo del pozo.

Echar la arena

- En el fondo del pozo, y como primer material, poner una capa de 1 a 2 cm de arena gruesa. Echarla con la pala para no exceder la cantidad necesaria.

ARENA GRUESA:

La arena es un conjunto de pequeñas partículas disgregadas de las rocas, sobre todo si son silíceas; empleadas comúnmente para fabricar mortero y hormigón. La arena gruesa se utiliza con gravilla para la fabricación del hormigón para pisos. La arena fina de construcción o albañilería se usa para trabajos de mampostería.

Poner los bolones

- Como segunda capa, poner los bolones en el fondo del pozo, calculando una altura de 50 cm.

Echar la grava

-El tercer material es una capa de 25 cm aproximadamente de grava, o hasta que se llegue al nivel de la pendiente.

GRAVA:

La grava es una piedra que también se conoce como "canto rodado", ya

que el desgaste natural y la abrasión producidos por el movimiento en los lechos de ríos, genera estas formas redondeadas. Tiene aplicación en mampostería, confección de concreto armado y para pavimentación de líneas de ferrocarriles y carreteras

Echar gravilla

- Rellenar el resto del pozo y la pendiente con gravilla.

GRAVILLA:

La gravilla es el producto de la trituración de una roca cuyos elementos tienen un grosor máximo de 25 mm. Su fragmentación puede ser resultado de una trituración natural o producido por el hombre. En este último caso, la grava se puede llamar "piedra partida" o "chancada".

Marco de ladrillo

- Antes de completar el receptáculo con la gravilla poner de canto ladrillo por todo los bordes, excepto en el lado de la pendiente o el que da hacia la casa, hay que formar una U con estos ladrillos, que se deben asentar y afirmar con la gravilla.

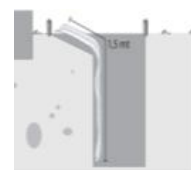
PIEDRAS DECORATIVAS:

Las piedras decorativas son un tipo de gravilla que puede provenir del cuarzo, gravilla teñida con tintes naturales, o una piedra llamada ágata, se usan comúnmente en jardinería y paisajismo.

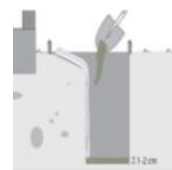
PIEDRAS DECORATIVAS:

- Para mejorar la terminación se puede poner encima piedras decorativas, según el color y textura que mejor combine con el jardín o entrada de la casa.

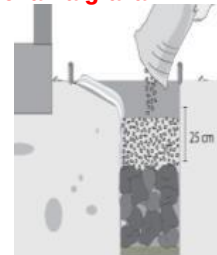
Poner el polietileno



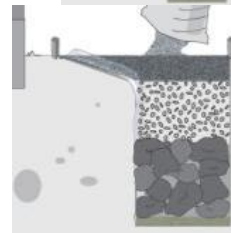
Echar la arena



Echar la grava



Gravilla:



Marco de ladrillo



Piedras decorativas:

TE VOY A DECIR UN SECRETO QUE NADIE LO SABE, CUANDO TU NARIZ SUFRE POR UNA MOQUERA; QUE TU PARECE LLAVE DE AGUA. MI EXPERIENCIA SHIII

Para aliviar los síntomas de una gripe viral, son molestos de mucho flujo nasal. Los podemos Eliminar de inmediato cuando están iniciando los primeros síntomas, sin utilizar medicamentos que hay en el mercado.

En este caso sería un gasto que nos podríamos ahorrar." utilizando únicamente vapor de vinagre blanco, vaciar vinagre en las manos y frotarlas e inhalando lo que de ellas desprende, hacerlo repetidas veces, inhalando hasta que desaparezcan los síntomas.



Feria de las Flores y Agroindustrias
Primavera 2018

2 al 4 de marzo 2018

Paseo Chapultepec
Guadalajara,
Jalisco



ENAMÓRATE DE LOS POEMAS CORTOS Y MÁS BELLOS DE NETZAHUALCÓYOTL

Netzahualcóyotl fue un poeta, sabio y tlatoani que gobernó la ciudad de Texcoco convirtiéndola en el foco cultural más importante del México antiguo.

El Rey Poeta nació un 28 de abril de 1402, en su adolescencia cambió su nombre Acolmiztli, 'felino fuerte' en náhuatl y adoptó el de Netzahualcóyotl, a manera de autosacrificio, pues quiere decir coyote que ayuna.

Debido a su valentía e inteligencia en el campo de batalla, cuando apenas tenía 28 años llegó a ser el gobernante de su natal Texcoco, en donde conformó la biblioteca más importante del Valle de México. Por esa razón los primeros misioneros establecieron la primer escuela de enseñanza cristiana en su ciudad ribereña.

Además, fue aliado de los mexicas para deshacerse del yugo de Azcapotzalco y los asesoró para el

acueducto de agua dulce, desde Chapultepec hacia la capital tenochca, así como la remodelación, en una de sus múltiples etapas constructivas, del Templo Mayor en el corazón de México-Tenochtitlán.

A la par de su pasión por la naturaleza era un estudioso del movimiento de los astros y la relación entre lo divino, lo humano y el universo. Así mismo, Netzahualcóyotl desarrolló una sublime teoría filosófica conocida como "flor y canto" (in xóchitl, in cuícatl), sobre una visión existencial de la vida.

Sus poemas son una búsqueda trascendental por medio de diálogos directos al único creador al cual llamaba Tloquenahuaque 'Señor de lo cercano y lo lejano' en los que expresa sus dudas y dilemas sobre la vida, la muerte, la belleza y lo efímero. Para finalizar, aquí te presentamos los poemas cortos y más bellos del Rey Poeta, Netzahualcóyotl.



Recuerdo que Dejo

¿Con qué he deirme?

¿Nada dejaré en pos de mi sobre la tierra?

¿Cómo ha de actuar mi corazón?

¿Acaso en vano venimos a vivir, a brotar sobre la tierra?

Dejemos al menos flores
Dejemos al menos cantos.

Comprende mi Corazón

Por fin lo comprende mi corazón:

Escucho un canto, contemplo una flor:
¡Ojalá no se marchiten!

CÓMO INDUCIR AL NIÑO AL AMOR POR EL CAMPO

Los huertos escolares pueden transformar, para las generaciones siguientes en un punto de partida para la salud y la seguridad de un lugar, al mismo tiempo que las niñas y niños aprenden sobre naturaleza, agricultura y nutrición. Los huertos escolares son un lugar para el disfrute y el esparcimiento que tienen como propósito práctico cultivar alimentos y mejorar la alimentación de niñas y niños. Su intención educativa es

demostrar cómo puede lograrse y despertar la conciencia sobre cuestiones de nutrición.

Es importante decir que la experiencia de la horticultura directa puede aumentar la inclinación de las niñas y los niños por las hortalizas y está demostrado que lleva a un cambio de comportamiento que responde más ampliamente a las necesidades de hoy. *¡¡¡Preparemos a nuestros niños para el futuro!!!*



¡¡¡Ya viene: La capirotada y las empanadaaas!!!



¿Y después que otro pretexto?
Más engordadera

Desde hace 23 años en el aire

Es un programa técnico, científico, cultural e informativo
Acompáñanos



El Gallito Granjero

**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.**

Directorio

Revisión Técnica y Forma	Tel.	Ext.
Dr. Salvador Mena Munguía.....	37 77 – 11 55	3175
Dra. Martha Isabel Torres Morán	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