



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

El Gallito Granjero

Publicación gratuita

Nº

VOLUMEN 167 1a EDICIÓN
DE COLECCIÓN MAYO DE 2018

Complemento del programa dominical de radio del mismo nombre

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

¡ Feliz Día de las Madres !

Las Madres a pesar de no tener alas, se convierten en nuestros Ángeles, vigilando siempre nuestros pasos. Si ven que nuestras alas no están bien fortalecidas, ellas nos dan la fuerza de la suya, aunque después ellas no puedan volar.

Se preocupan por nosotros, nos brindan su vida, amor, estabilidad y comprensión, como sólo una madre lo sabe hacer.

Contamos siempre con su apoyo incondicional. Son nuestras confidentes, Disfrutamos de su compañía. Son un modelo a seguir. Saben de nuestras necesidades, capacidades y fortalezas.

Conocen lo que nos gusta. Están en las buenas y en las malas, primero recurrimos a ellas, son nuestro refugio, nuestro mejor consuelo y siempre tienen tiempo para nosotros.

La relación con tu mamá debería ser siempre de respeto y amor .



Todos los actos de una madre para sus hijos, ¡son de Amor !

Dale clic

Mamá mi superhéroe

<https://youtu.be/QPifd3NjSpc>

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.



DESARROLLO
RURAL



Volumen 167, Mayo de 2018

HIJO, COCINA PARA MAMÁ POLLO AL PASTOR, QUESO FUNDIDO, GUACAMOLE, FRIJOLITOS FRITOS Y SU AGUA DE FRUTAS PREFERIDA ¡MMMHH!

INGREDIENTES PARA LA CARNE:

½ barra de achiote (50 g)
4 chiles guajillo, sin semilla y remojados en agua caliente
½ taza de jugo de piña
½ taza de jugo de naranja
1 limón, solo el jugo
30 ml de vinagre de manzana
¼ de trozo de cebolla
1 diente de ajo
1 cucharada de orégano
1 cucharada de páprika
½ cucharadita de pimienta negra molida
Sal al gusto
1 kg de pollo, en fajitas
2 cucharadas de aceite de oliva
Tortillas de maíz para acompañar
Limones para acompañar

PARA LA SALSA:
½ cebolla morada, picada
4 cucharadas de cilantro desinfectado

y picado 4 rebanadas de piña, asadas y picadas en cubos

1/3 de taza de jugo de naranja (80 ml)

Sal al gusto

PREPARACIÓN PARA POLLO AL PASTOR:

Licua el achiote con el chile guajillo y el resto de los ingredientes, hasta integrar por completo. Marina las fajitas de pollo en esta preparación y deja reposar por 40 minutos. Reserva. Calienta el aceite y fríe las fajitas y la piña con un poco del marinado hasta que estén bien cocidas. Retira del fuego y reserva.

Para la salsa, mezcla la cebolla con el resto de los ingredientes y deja reposar por 30 minutos.

Ofrece el pollo con queso fundido, guacamole, frijoles bien fritos, tortillas. Acompaña con la salsa, los limones, cilantro y la cebolla picadas.



¿Que te pareció el menú, lo hacemos?

MATERIALES A UTILIZAR EN EL COMPOST PARA UNA BUENA INOCUIDAD

Derivados de Cereales

1. Materiales fuentes de Nitrógeno

- Bagazo de caña
- Caña de maíz
- Hierba seca
- Leguminosas en general
- Tamo y cáscara de cacahuete, frijol, arroz, haba, etc.

2. Fuentes de materia nitrogenada

- Estiércol de bovino, caprino, equino, aves (previamente descompuesto).
- Hierba tierna (grama, malezas, pastos).
- Hojas y vainas tiernas de leguminosas (zarandaja, alfalfa, huizache, algarrobo, etc.).
- Desperdicios de cocina (previa descomposición).
- Harina de pescado.

3. Fuentes de materia mineral

- Carbonato de calcio (cal agrícola)
- Ceniza (de bagazo de caña, de leña)
- Yeso (sulfato de calcio)

-Pasos a seguir en la construcción de

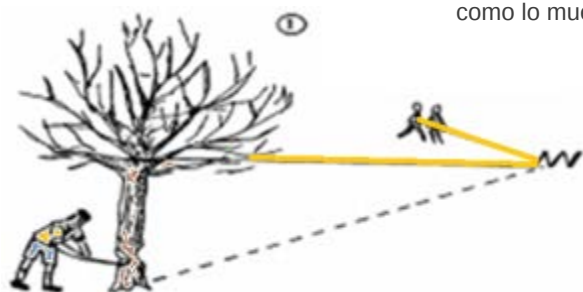
la pila para la elaboración de Compost:

1. En una superficie plana de aproximadamente 2 m de largo por 2 m de ancho se coloca una capa de caña de maíz o ramas secas pudiendo ser de las indicadas inicialmente.
 2. Hierba verde (pasto, hojas de palma picadas)
 3. Hojas verdes de leguminosas.
 4. Desechos orgánicos (estiércol descompuesto)
 5. Una capa de tierra
 6. Hojarasca entre verde y seca
 7. Una capa de viruta
 8. Material verde (hojarasca)
 9. Una capa de tierra
 10. Una capa de hoja seca
- Recuerda para que sea una buena composta debe de haber una buena combustión.
¡Entre más materiales agregues, más rica la composta!

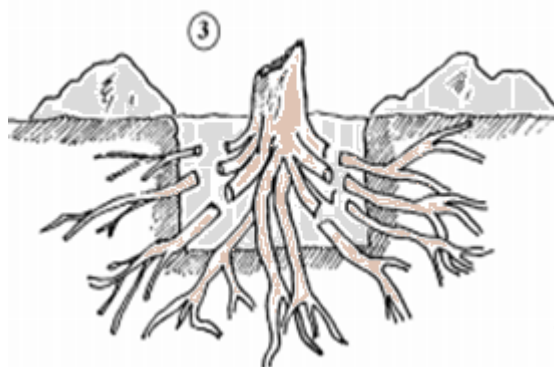
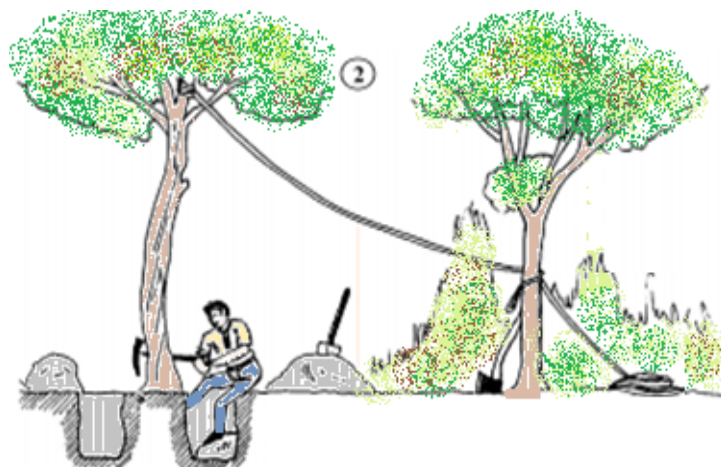


CÓMO SACAR UN ÁRBOL CON EL TRONCO ENTERO SIN DAÑARLO

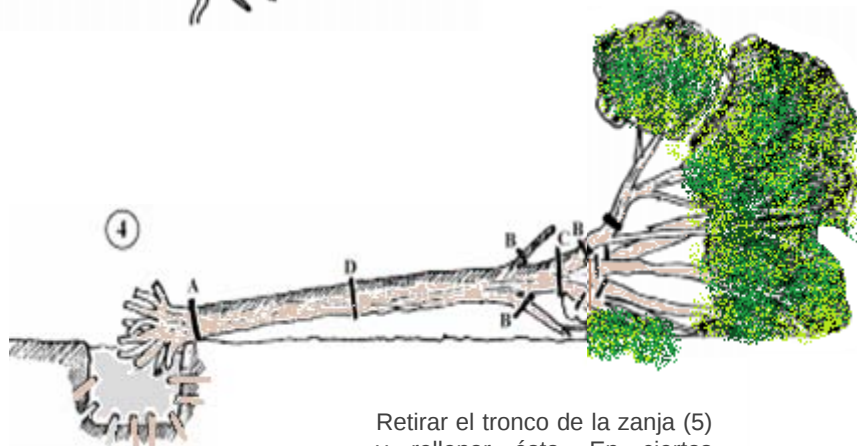
En cualquiera de los casos, ya sea cuando queremos cambiar un árbol o sacar un árbol con toda su raíz, es aconsejable atarle una cuerda en lo más alto que podamos llegar y amarrar el otro extremo a un árbol cercano o sino, como lo muestra la figura (1) a una estaca.



Para sacarlo con el tronco completo: cavar una zanja circular alrededor del mismo (2)



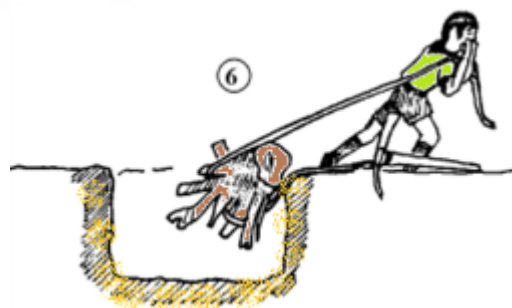
Luego, seccionar las raíces, como lo muestra la figura (3)



Con una sierra se corta el tronco por la base (4).
A: después de cortar las ramas del árbol (con la sierra y el hacha)
B: a fin de cortar el tronco en el largo conveniente para su empleo y transporte: C y D



Retirar el tronco de la zanja (5) y rellenar ésta. En ciertos casos el tronco es muy pesado y el leñador no lo puede sacar de la zanja. Se intentará entonces, utilizando la cuerda y el pico. (6) el reenvío de la cuerda aumenta la fuerza ejercida en la raíz.



DETALLES A TENER EN CUENTA CON LOS TRACTORES USADOS

¿Has estado pensando en conseguir un tractor usado para trabajar? Entonces más vale que tengas en cuenta varios detalles que te pueden ayudar a elegir el mejor tractor usado o el que más se acomode para tus necesidades. A continuación te dejaré una lista con los detalles a tomar en cuenta para ver tractores usados:

Caballos de Potencia – Es un hecho que el tractor usado que estás buscando tiene que tener los caballos de potencia necesarios para que realice el trabajo que quieres.

Neumáticos – Otro detalle importante es que el tractor no sólo cuente con la banda de rodadura necesaria para cumplir su objetivo que se quiere cumplir, y que no esté cerca del final de su vida útil. Si este sólo ha utilizado una fracción de los mismos, es un gasto eliminado que podría tener en un futuro cercano. Es importante que preguntes cuánto le queda de vida en los neumáticos.

Horas de motor – Esto es obvio, los tractores usados tienen una vida útil muy larga. Tienes que tener una idea de cuánto le queda de vida al tractor al checar las horas de motor. Esto te ayudará a determinar un precio justo para el tractor usado en el que estás interesado.

Edad – Es decir, la edad del tractor también determinará el precio del mismo, claro, hasta cierto punto. Obviamente, si dos tractores tienen la misma edad, fíjate en los otros detalles para determinar cuál es la mejor opción.

Historia – Siempre es bueno conocer la historia del tractor utilizado y el tipo de trabajo que estaba involucrado en su vida anterior. Esto te ayudará a determinar si será una máquina fiable en el futuro.

Marca y modelo – Es un hecho que algunas marcas y modelos son mejores que otras y llaman más la atención de los compradores. Algunas marcas atraen por su reputación, calidad y fiabilidad, mientras que otras

pueden tener ciertas características que pueden no ser convenientes para el trabajo que quieres hacer. Consulta a alguien que sepa del tema, para verificar si hay algo sobre el modelo en el que estás interesado que te sea de gran utilidad.

Otros aspectos importantes al comprar un tractor usado:

-Asegúrate de la credibilidad del vendedor; siempre debes de dar mayor preferencia a los concesionarios.

-Verifica que el tractor tiene todas las placas de identificación, número de serie, motor, eje, etc.

-Ponte alerta ante precios muy por debajo del mercado.

-Nunca hagas un pago por adelantado para asegurar un negocio si no conoces al vendedor.

-Antes de proporcionar cualquier tipo de información acerca de ti, busca si el vendedor es confiable.

-Nunca establezcas reuniones con potenciales vendedores en la calle o estaciones de combustible.

-Pide factura al proveedor de la compra de ese tractor.

Otros consejos importantes a la hora de comprar un tractor usado:

Aspecto. Una buena pintura puede ocultar rayaduras, grietas y otros defectos. Así que es importante que compruebes que no haya ningunas grietas, abolladuras o manchas en el cuerpo, parrillas, etc. Cuidado con piezas rotas, soldadas con autógena y desabolladas, ya que es una indicación que el tractor ha sufrido accidentes.

Panel. Los instrumentos más importantes son el termómetro, manómetro y tacómetro. Debería estar funcionando perfectamente.

Motor. Trata de conocer siempre el estado de funcionamiento del motor, presión del aceite y arranque por la mañana.

Fugas. Comprueba los siguientes puntos: Unión, diferenciales, ejes delantero y trasero, hidráulico,



transmisión, PTO, entre otros.

Neumáticos, ruedas y esteras.

Porque son caros, evitar el gasto en los neumáticos con profundos dibujos y evita las llantas trituradas o lisas y las esteras deben trazarse a la mejor ventaja del tractor.

En conversación con el vendedor siempre intenta saber sobre el sistema de inyección, sistema hidráulico, sistema eléctrico, filtro de aire, radiador, dirección y frenos. Y, además, busca una segunda opinión cuando hay dudas. Se recomienda que la compra se haga sólo en las tiendas de renombre. Siempre trata de saber acerca de la credibilidad del vendedor. Si decides comprar un tractor como nuevo o usado, asegúrate de que tiene todas las placas de identificación.

Descubre los valores reales del mercado producto que estás buscando y desconfía de precio más bajo. No hagas un pago por adelantado para asegurar la garantía de negocios, sin primero tratar de saber más sobre el vendedor o la tienda y su reputación. Después de la compra, solicita factura, garantía, seguro... para tu protección.

TRATAMIENTOS EFECTIVOS A MUY BAJO COSTO. ¿POR QUÉ USAR BICARBONATO DE SODIO EN LA PIEL Y EL CABELLO?

¡Este producto tiene múltiples beneficios y aquí te enseñaremos algunos de ellos!

El bicarbonato de sodio es realmente maravilloso. Este producto puede ser utilizado para cuidar la piel y el cabello. Quedarás más linda sin gastar una fortuna.

Para comprobar lo magnífico que es, te enseñaremos 7 remedios naturales con este ingrediente.

Para limpiar el cabello.

Añadir al champú habitual 1 cucharada de bicarbonato, poner la mezcla en el cabello, dejar actuar durante 10 minutos y retirar con agua.

Para eliminar los puntos negros, espinillas, cicatrices y dar brillo a la piel y limpiar el rostro, prepara una pasta con bicarbonato de sodio y jugo de limón (o colocar medio limón sobre el bicarbonato). Aplicar sobre el rostro para dejar la piel limpia o debajo del brazo para aclarar y eliminar el mal olor..

Para relajar los pies

En un bol, colocar el bicarbonato de sodio, agua y champú para el cuerpo. ¡Poner los pies allí y sólo relajarse!

Para hidratar las rodillas y codos.

Preparar una pasta con bicarbonato y agua. Aplicar con un suave masaje en las zonas oscuras, dejar actuar durante 30 minutos y retirar con agua. Esto va a aclarar las rodillas y los codos.

Eliminar los olores.

Lavar las axilas con agua y bicarbonato para eliminar las bacterias que causan el mal olor.

Para suavizar las manos.

Hacer una mezcla con bicarbonato de sodio y agua. Solamente necesitas aplicar en las manos y decir adiós a las células muertas.

Exfoliar la piel.

Mezclar 1 cucharada de agua con 3 cucharadas de bicarbonato de sodio. Aplicar la pasta en la cara, masajear con movimientos circulares y retirar con agua. ¡Esto eliminará las células muertas de tu rostro!

Con este magnífico secreto cuida tu piel y el cabello de forma fácil y barata.

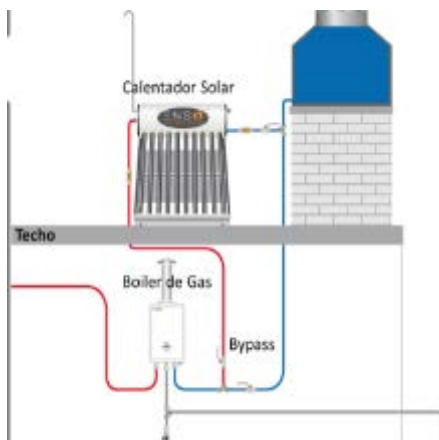
¡Nada se pierde con probar!

Fuente: Catarina Portela



Gallotips

Cómo integrar el agua del calentador solar al boiler, así se gasta menos gas.



La sociedad hoy en día...



Ejercicio para prevenir y corregir la incontinencia urinaria. Oprime la pelota con las rodillas 50 veces diarias.



ALTERNATIVA ECOLÓGICA: HIJO, AYUDA A MAMÁ A ELIMINAR LA GRASA DE LOS SARTENES Y TODA LA COCINA

Fórmula para eliminar la grasa de los sartenes.

Para eliminar restos de grasa acumulada en los sartenes, corta una papa de tamaño mediano por la mitad y pélala. Luego unta la mitad de la papa con bicarbonato de sodio. El paso a seguir será frotar la parte inferior de la sartén u olla como si la papa fuera una esponja. Los resultados serán visibles instantáneamente.

Para mejores resultados es importante ir cortando la papa por la parte sucia, o bien usar otro trozo y untarlo con más bicarbonato de sodio, ya que lo que elimina la grasa es la combinación de ambos ingredientes.

Fórmula para limpiar el interior de las ollas.

Para eliminar residuos y grasa del interior de las ollas, toma una bolsita de té seco y frótala por las áreas donde está la grasa depositada.

En segundos verás cómo la grasa se va disolviendo. Es posible que para este propósito necesites unas dos o tres bolsitas de té, por tanto, procura comprar del té más económico.

Fórmula para eliminar la grasa del exterior de una sartén.

Para eliminar la grasa del exterior de una sartén, elige una más grande que la que deseas limpiar y vierte 4 ó 5 cucharadas de bicarbonato de sodio y vinagre. Pon la sartén más pequeña sobre la mezcla y déjalo hervir durante 30 minutos. Pasado este tiempo, podrás eliminar los restos de grasa fácilmente, sin mayor esfuerzo. Este método toma más tiempo, pero es la forma más efectiva para eliminar las grasas más pegadas de las ollas.

Jabón líquido ecológico y casero para lavavajillas.

Este jabón líquido ecológico es ideal para lavar las vajillas y dejarlas como nuevas después de utilizarlas.



Esa fórmula, más la sal que tiene propiedades astringentes y con los beneficios del vinagre blanco de limón. Es una solución que elimina las bacterias, remueve la grasa y elimina los malos olores para dejar los utensilios, paredes y estufas, todos limpios para su nuevo uso....

Nota: también pueden aplicar este truco para limpiar el horno de tu estufa o tu micro.

AGROINDUSTRIAS: PREPÁRALE TU MISMA A TU MAMÁ FRESAS CON CHOCOLATE (TORTUGAS)

Ahora que estamos en temporada de fresas, es perfecta esta receta.

Llevaba mucho tiempo que quería prepararla y la verdad que es como todo, lo vas dejando y dejando y no lo haces, y el otro día cuando las preparé me llevé una grata sorpresa por sus semillas y rápida preparación, los pocos ingredientes que requieren y lo bonitas que quedan para llevarlas de sorpresa junto con su regalo a mamá, son perfectas.

El chocolate que utilicé es chocolate – *Turín amargo* y *chocolate blanco*, (de este se utiliza muy poco), así que puedes utilizar de los dos. No pongo cantidades entre los ingredientes, porque depende de la cantidad de fresas que quieras hacer, puedes necesitar más o menos chocolate. Tengo algunos trucos que te pueden interesar y que me resultaron muy útiles a la hora de prepararlas.

Primero, se procede a desinfectar las fresas como de costumbre, sólo que ahora las secaremos, una a una con una toalla y si queremos que duren un poco más, hay que ponerlas bajo un ventilador para quitarles la mayor cantidad de humedad, para que no se descompongan rápido; recomiendo que cuando las bañes en el chocolate y las coloques, sea encima de una bandeja en la cual le hayas puesto papel de horno, así te será más fácil levantarlas después, si no las pones encima de papel de horno, se pegarán a la bandeja o plato y luego es un problema levantarlas. A la hora de derretir el chocolate, lo puedes hacer a baño maría. El chocolate blanco no se derrite fácilmente y se quema muy rápido; éste lo derrito al baño maría y para decorarlas lo hago con una duya y así líquido el chocolate también se pueden hacer las líneas, con una



cuchara se deja caer el chocolate líquido para que haga hilo, sobre el chocolate oscuro. Los chocolates los puedes derretir (no recomendado) en el microondas en la opción "descongelar", revisando si quedó bien derretido, para que se puedan bañar y decorar las fresas.

Te van a gustar y quedarás muy bien.
Fuente: dulces & Abalorios | Vanesa Sierra

PELUQUERIAS TRADICIONALES DE ANTAÑO ERAN SOLO PARA HOMBRES

Antiguamente, los barberos no se limitaban al tratamiento del cabello, llegando a desempeñar otras funciones más propias de dentistas o médicos. En efecto, los que acudían a una barbería a partir del siglo XIII lo hacían también para sacarse una muela y para realizar operaciones sencillas de cirugía, como sajar diviesos, vendar úlceras o realizar sangrías.

México, Guadalajara: 1950. Los peluqueros, barberos o Fígaro (El que se dedica a afeitar o a cortar el pelo) en épocas más modernas, resaltaban en las calles los *postes iluminados o muros pintados en colores rojo, blanco y azul* que anunciaban la existencia de una peluquería tradicional del centro de la ciudad; en las del barrio solo estaban pintadas las líneas, pero también estaban las peluquerías que se movían de un lado para otro en los barrios, no tenían un punto fijo; esta peluquería estaba instalada sobre la parrilla de una bicicleta, era más económico el corte de pelo y se les conocía como el *peluquero de paisaje*, que el olor a lavanda y talco, botella de agua, impregnaba las tijeras, la navaja, el peine y las brochas.

Se consideraba una peluquería desde una sola silla de peluquero o varias según el número de peluqueros que

atendieran esa peluquería. En cada silla de peluquero pendía un cinto ancho de vaqueta donde el peluquero cada que hacía la barba paseaba varias veces sobre el mismo la navaja, para volver a recuperarle el filo.

Peluquerías había por doquier, y cada barrio estaba con peluquero de que era el de mayor demanda.

En el barrio de La Capilla estaba la peluquería de "El patillas", era un personaje corpulento (cuerpo grande, bien desarrollado y de fuerte musculatura). Vestía con una bata que hacía mucho tiempo había dejado de ser blanca; su peluquería contaba con unas bancas alrededor del local para sentar a la clientela que día a día acudía en demanda de sus servicios, tenía grandes pilas de periódico, esos donde se podían consultar las noticias actuales o muy atrasadas y revistas, como el del Excelsior, comics mexicanos y para las amas de casa no faltaban las revistas de la familia que tenían mayor demanda. El atendía con el mismo gusto a niños como a abuelitos; la silla de peluquero era para cualquiera que se fuera a cortar el pelo, solo que para los pequeños se les acondicionaba una tabla que se fijaba de un descansabrazo al otro y ahí los sentaban, o en algún banco que ya



tenían para ello. Había niños que no les gustaba el corte de pelo y por no estar quietos los "tusaba". Después del corte se humedecía el pelo con un buche de agua de su boca que la esparcía sobre la cabeza, a los niños se les aderezaba con un gel verde que se llamaba "Glostora" y a los adultos se aliñaban con vaselina y para finalizar el peluquero con su brocha y abundante talco, se lo aplicaba en el cuello y cara para quitar el resto de pelo cortado.

El peluquero atendía a los clientes cuando solicitaban al barbero y se daba el lujo de afilar su navaja en el cinto de cuero de vaqueta, cada vez que quería y además el costo era bajísimo.

GALLOTIPS MAMÁ

VAYA AL BAÑO EN LA NOCHE CON UN OJO CERRADO

Si usted es de los que se paran en la noche para ir al baño y luego no puede conciliar el sueño, le aconsejamos que trate de mantener un ojo cerrado. Así, impedirá que su cerebro, al percibir la luz por ambos ojos, reciba la señal de que ya amaneció. Eso facilitará que vuelva a dormirse. Que tal, eh?

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