



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

El Gallito Granjero

Publicación gratuita

N° VOLUMEN 171 1a EDICIÓN
DE COLECCIÓN SEPTIEMBRE 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"

Felices Fiestas Patrias

15 DE SEPTIEMBRE 1810, EL GRITO DEL INICIO DE LA INDEPENDENCIA DE MÉXICO

<https://youtu.be/5jEpGLuX3cg>

Millones de personas votaron y decidieron que la Bandera de México, es la Más Bella del Mundo

Descubre la belleza de nuestra bandera, la más hermosa del mundo. ¡¡¡Observala!!!

¡¡¡El amor por México!!!

corre por nuestras venas

¡¡¡Siéntelooo!!!

Septiembre es un mes muy especial para la vida de los mexicanos, debido a que se conmemora el inicio de la lucha de independencia.

Es por eso que te invitamos a organizar una fiesta muy patria, con nuestros vecinos, amigos y familiares.

¡¡¡Para una noche mexicana increíble!!!

<https://youtu.be/nKzpxN8DS8>

LOS CHARROS DE JALISCO

El ballet folklórico de la Universidad de Colima presenta el baile completo de "Los charros de Jalisco"

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.oedrus-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.





NOCHE MEXICANA, PAMBAZOS MEXICANOS DE PAPA CON CHORIZO

Los pambazos son un antojito tradicional mexicano en donde el bolillo se baña con una salsa de chile ancho o guajillo. Se rellena con papa y chorizo, acompañados con un poco de lechuga fresca, queso añejo, crema y una salsa verde cruda. ¡Riquísimos! Iguales a los de la señora de la esquina.

Ingredientes

Seleccionar todos los ingredientes:

6 piezas de chile ancho desvenados, sin semillas, previamente lavados y remojados en agua caliente, para salsa de chile ancho o guajillo.

1/4 de pieza de cebolla blanca

1 diente de ajo

1 pizca de sal

1 cucharada de manteca de cerdo

2 tazas de chorizo en trozos

3 piezas de papa cocidas, peladas y machacadas

3 piezas de papa cocidas, peladas y cortadas en trozos grandes

Relleno

1 pizca de sal

2 piezas de bolillo

1/4 de taza de manteca de cerdo

1 taza de lechuga orejona cortada en tiritas

1 taza de crema

1 taza de queso añejo desmoronado

1/2 taza de salsa verde cruda

Preparación

Agrega a la licuadora el chile ancho o guajillo con la cebolla blanca, el ajo, la sal a tu gusto y un poco de agua de donde remojaste los chiles.

Licúa perfectamente bien sin que la salsa quede muy líquida, para el relleno, en una cacerola, agrega la manteca y vierte la salsa, sazona con sal y cocina 5 minutos.

Calienta una sartén a fuego medio, agrega el chorizo y cocina hasta que suelte la grasita, agrega la papa, machacas y las picadas, cocina por 3 minutos.

En una tabla corta los panes para pambazos a la mitad, agrega el



relleno y barniza el pan con salsa con chile ancho o guajillo. Reserva.

Calienta una sartén, agrega manteca y coloca el pambazo volteado y unta la parte de abajo con salsa de guajillo, fríe hasta que estén doraditos enseguida rellénalos, Sirve con lechuga queso, crema, y salsa.

Fuente: Santiago Hernández

AGUA DE FRUTAS NATURAL

Ingredientes

5 litros de agua

3 piezas de Plátanos

5 guayabas

1 ½ vaso y medio de fresas sin cabo y desinfectadas

3 latas de leche condensada

½ taza de nuez picada

1 cucharada de extracto de esencia de vainilla

2 tazas de azúcar al gusto (opcional)

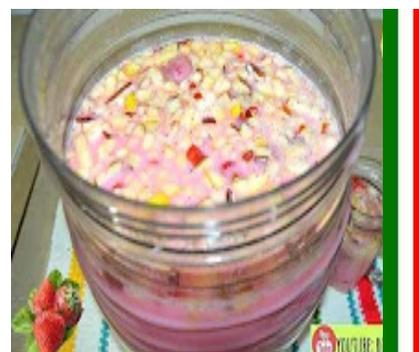
Color rojo vegetal (opcional)

Procedimiento

Se cortan en cuadritos la mitad de las frutas, las demás se reservan para licuarlas con media taza de agua y se cuelean, (se le puede agregar papaya).

Se pica el resto de la fruta muy finamente; a la guayaba se le quitan todas las semillas y se pica la pulpa.

Se le agregan las 2 latas de leche condensada, la esencia de vainilla, y para endulzar se le puede agregar la otra lata de leche, sabe mejor, y si no tienes otra a la mano, la endulzas con azúcar al gusto, es opcional.



EVITA ATASCAR TUS ZAPATOS O TUS LLANTAS, EN EL LODO



¿ESTÁ RELACIONADA CON EL TEMPORAL, LA ESCALA DE BEAUFORT?

La Escala de Beaufort es una medida empírica para la intensidad del viento, basada principalmente en el estado del mar, de sus olas y la fuerza del viento. Su nombre completo es **Escala de Beaufort de la Fuerza de los Vientos**.

NÚMERO DE BEAUFORT	VELOCIDAD DEL VIENTO (KM/H)	NUDOS (MILLAS NÁUTICAS/H)	DENOMINACIÓN	ASPECTO DEL MAR	EFFECTOS EN TIERRA
0	0 a 1	< 1	Calma	Despejado	Calma, el humo asciende verticalmente
1	2 a 5	1 a 3	Ventolina	Pequeñas olas, pero sin espuma	El humo indica la dirección del viento
2	6 a 11	4 a 6	Flojito (Brisa muy débil)	Crestas de apariencia vítrea, sin romper	Se caen las hojas de los árboles, empiezan a moverse los molinos de los campos
3	12 a 19	7 a 10	Flojo (Brisa Ligera)	Pequeñas olas, crestas rompientes.	Se agitan las hojas, ondulan las banderas
4	20 a 28	11 a 16	Bonancible (Brisa moderada)	Borreguillos numerosos, olas cada vez más largas	Se levanta polvo y papeles, se agitan las copas de los árboles
5	29 a 38	17 a 21	Fresquito (Brisa fresca)	Olas medianas y alargadas, borreguillos muy abundantes	Pequeños movimientos de los árboles, superficie de los lagos ondulada
6	39 a 49	22 a 27	Fresco (Brisa fuerte)	Comienzan a formarse olas grandes, crestas rompientes, espuma	Se mueven las ramas de los árboles, dificultad para mantener abierto el paraguas.
7	50 a 61	28 a 33	Frescachón (Viento fuerte)	Mar gruesa, con espuma arrastrada en dirección del viento	Se mueven los árboles grandes, dificultad para caminar contra el viento
8	62 a 74	34 a 40	Temporal (Viento duro)	Grandes olas rompientes, franjas de espuma	Se quiebran las copas de los árboles, circulación de personas muy dificultosa
9	75 a 88	41 a 47	Temporal fuerte (Muy duro)	Olas muy grandes, rompientes. Visibilidad mermada	Daños en árboles, imposible andar contra el viento
10	89 a 102	48 a 55	Temporal duro (Temporal)	Olas muy gruesas con crestas empenachadas. Superficie del mar blanca.	Árboles arrancados, daños en la estructura de las construcciones
11	103 a 117	56 a 63	Temporal muy duro (Borrasca)	Olas excepcionalmente grandes, mar completamente blanca, visibilidad muy reducida	Destrucción en todas partes, lluvias muy intensas, inundaciones muy altas
12	+ 118	+64	Temporal huracanado (Huracán)	Olas excepcionalmente grandes, mar blanca, visibilidad nula	Voladura de autos, árboles, casas, techos y personas. Puede generar un huracán o un tifón

EL HERMOSO COLIBRI

En lengua maya colibrí se dice *ts'unu'un*, de acuerdo a la revista **México Desconocido**.

Prefieren los climas templados y tropicales, aunque pueden soportar temperaturas más frías. **Los podemos encontrar a lo largo del continente americano**, desde Alaska a Argentina, pero si queremos disfrutar de la mayor variedad tendremos que visitar Ecuador.

La base de su alimentación es el néctar de las flores, que succionan ayudados por un largo pico que puede alcanzar la longitud total de todo su cuerpo. Sus favoritas son la caléndula, la zinnia, el iris, la durante y los geranios. Además, durante este proceso los colibríes colaboran en gran medida a la polinización de las plantas. El resto de las calorías que necesitan para cubrir su enorme consumo energético (1.000 pulsaciones por minuto y cerca de 80 km/h) lo consiguen con pequeños insectos que van encontrando por el camino. **Su acelerado metabolismo les hace permanecer constantemente al borde de la muerte**. Para sobrevivir, son capaces de consumir hasta la mitad de su peso en alimento. En cualquier caso, su esperanza de vida nunca supera los cinco años.

La rotación de 180 grados de sus alas les permite moverse hacia cualquier dirección. Pueden batir sus alas unas 75 veces por segundo cuando se mueven hacia delante,

alrededor de 60 si van hacia atrás y 55 si permanecen quietos. Esta increíble velocidad provoca que al verlos parezca que permanecen ingravidos flotando en el aire.

Son totalmente imprevisibles, lo que dificulta sobremanera el proceso de fotografiarlos. Su agilidad obliga al fotógrafo a ejercitar sus reflejos para ser capaz reaccionar a tiempo. En cualquier caso, antes de intentar tomar ninguna fotografía **es imprescindible dedicar mucho tiempo sencillamente a la observación de su comportamiento**.

Capturarlos en su hábitat natural es algo francamente complicado, por lo que podemos optar por atraerlos hacia nosotros. ¿Te imaginas cómo? ¡Exacto! **Con comida**. Podemos adquirir o incluso fabricar comederos para colibríes que rellenaremos con una mezcla de agua y azúcar. Es importante mantenerlos limpios porque tienden a acumular bacterias que pueden provocar enfermedades a este frágil animal. Después, toca esperar a que descubran la nueva fuente de alimento y se acostumbren al entorno. En el momento de fotografiarlos optaremos por velocidades de obturación alta y un diafragma preferiblemente cerrado para que el animal aparezca enfocado correctamente. La luz debe ser suave para no crear sombras ni que su reluciente plumaje cree destellos innecesarios.



Lo más sencillo es trabajar cuando están posados, por ejemplo mientras comen. Para ello podemos utilizar objetivos largos que nos permitan permanecer alejados o colocar la cámara cerca de ellos y disparar con un **control inalámbrico**. Si queremos cazarlos en el aire, es interesante el uso del **autofoco**.

La experiencia nos enseñará cuándo es mejor realizar fotografías que capturan un colibrí. Por ejemplo, si lo hacemos entre los meses de abril y agosto en los que el colorido está en pleno apogeo, conseguiremos imágenes con mucho más encanto. En cualquier caso,

**¡Recuerda anteponer a todo lo demás el bienestar del animal!
 Respetemos la naturaleza**

PARA QUE YA NO MUEVAS EL FALSETE, PARA SALIR DEL POTRERO ¡¡¡Y NO SE SALE EL GANADO!!!



BENEFICIOS DEL TEPACHE DE PIÑA

Su origen, según algunas teorías, se remonta a los rituales de los Mayas que tenían un profundo sentido religioso

El tepache es una bebida fermentada de piña, que nació en México durante su época prehistórica. Es súper refrescante y beneficiosa para el organismo, ya que posee todo el valor nutricional de la piña, por lo que conserva su potente poder diurético.

1 ¿Qué es el tepache?

2 ¿Para qué sirve el tepache?

3 ¿Cómo preparar el tepache?

4 Contraindicaciones

¿QUÉ ES EL TEPACHE?

Bebida que se suele acompañar a una gran variedad de platillos de forma ligera, refrescante y deliciosa.

En sus inicios, los mexicanos realizaban el tepache de maíz, pero tras la colonización española, lo sustituyeron por frutas como la manzana, pera, naranja y la piña, siendo esta última la más predominante.

Por lo general, se usa la cáscara o piel de la fruta para fermentarla con agua que es endulzada con piloncillo, a una temperatura de 20°, durante al menos 2 o 3 días.

La piña posee microorganismos como los *Saccharomyces Cerevisiae*, *Torulopsis Inconspicua*, *Candida Queretana* o *Bacilo Subtilis*. Estos habitan en la pulpa de la fruta madura y son los responsables de la fermentación de la misma, que termina ocasionando leves grados de alcohol en el tepache.

¿PARA QUÉ SIRVE EL TEPACHE?

Partiendo de que la fruta mayormente utilizada para la preparación del tepache es la piña.

Beneficios:

- **Es un gran hidratante**, refresca y sacia la sed. Es ideal para los días más calurosos.

- **Es un diurético natural**.

Proporciona grandes beneficios para la salud, por contar con todas las propiedades de la piña; tiene la

capacidad de acelerar el metabolismo, su función antiséptica y diurética.

- **Produce serotonina**, nutricionalmente, el tepache tiene vitamina C, vitamina B9 y vitamina E. Incluso sus componentes colaboran con la elaboración de serotonina, que es la hormona responsable de los estados de ánimo, así como de regular el sueño.

- **Sirve para adelgazar**, por el poder diurético de la piña que ayuda a bajar de peso, al reducir el líquido retenido. El Tepache de piña contiene también minerales esenciales, los cuales son indispensables para la circulación sanguínea, fijar el calcio en el organismo y la formación de hormonas tiroideas.

- **Fortalece el sistema inmunológico**, el consumir tepache genera una carga de vitaminas que induce la producción de anticuerpos. Todas estas funciones son potenciadas por la bromelina (enzima) presente en la piña.

¿CÓMO PREPARAR EL TEPACHE?

Ingredientes:

La cáscara de una piña entera, bien lavada.

1/2 kilo de piloncillo.

1 varita de canela entera. (No es común, opcional) pero es mejor.

2 litros de agua.

Primero, lava y desinfecta la piña; pela la piña al momento, ya que se utilizaron sólo las cáscaras.

Después, en los 2 litros de agua se añade el piloncillo, se mezcla para disolverlo, se agregan las cáscaras de la piña y finalmente se cubre con un paño y se deja reposar a temperatura ambiente por 2 ó 3 días sin mover.

Si se desea verificar que se está fermentando correctamente la piña, se puede destapar cada día la mezcla. Si hay aparición de espuma, es una buena señal. Una vez listo el tepache,



se sirve y se le puede añadir un poquito de bicarbonato al gusto, según la acidez que se quiera. Por salud no es muy recomendable agregar hielo.

CONTRAINDICACIONES

A pesar de ser una bebida deliciosa y altamente nutritiva, existen ciertas excepciones para su consumo. Por ejemplo, puede ser alérgico para algunas personas. El elevado contenido de azúcar de la piña puede ser dañino para las personas con diabetes. De igual forma, al contener bajos niveles de alcohol, tampoco se debe consumir durante el embarazo o la lactancia.

Además, algunos componentes de la piña pueden irritar las mucosas de la boca produciendo aftas en labios y lenguas. Por último, la acidez del tepache puede empeorar la gastritis o cualquier otra afección que irrite el sistema digestivo.

Fuente:

<http://www.unionjalisco.mx/articulo/2017/05/12/cultura/las-6-propiedades-del-tepache>

GalloTips: El chisme:

Si no es bueno, no creo que me aporte algo positivo. Si no es verdadero y necesario para mi vida, "Entonces, por favor, no me lo cuentes".

IMPERMEABILIZANTE NATURAL CON BABA DE NOPAL

Para cubrir superficie de 30 o 40 mts con impermeabilizante natural se requieren los siguientes materiales:

- 1 cubeta de 20 litros
- 3 kilos de calidra
- 3 kilos de cemento blanco
- 2 kilos de pega azulejo
- 3 kilos de arena gris (cernida)
- 3 kilos de marmolina
- 4 barras de jabón de pasta
- 1 kilo de alumbre en piedra
- 1 a 3 nopales de penca

Preparación:

- 1.- En la cubeta coloca 18 litros de agua, agrega los nopales previamente picados y tapa. Deja reposar durante tres días para que suelten la baba.
- 2.- Cuela o retira los nopales. Coloca la calidra, el cemento blanco, la marmolina y el pegazulejo, mezcla uniformemente para no dejar grumos. Puedes agregar colorante para cemento, es opcional.
- 3.- Barre el área donde lo aplicarás, enseguida humedece y esparce la arena gris con la escoba. Aplica el

impermeabilizante de manera circular, empleando también una escoba de plástico.

4.- Al siguiente día disuelve el jabón previamente rayado en 18 litros de agua caliente o hirviendo, mueve hasta que se disuelva y aplica de manera circular. Deja secar.

5.- Al otro día, pica la piedra de alumbre y disuélvela en 18 litros de agua caliente o hirviendo. Seguir el paso anterior.

NOTAS: A) Se deberá realizar en época de secas para que el concreto no esté húmedo.

B) La aplicación deberá ser antes de medio día o por la tarde. (Soleada).

C) El lugar donde se aplicará no deberá tener ningún impermeabilizante comercial (a base de químicos).

D) Los especialistas recomiendan estos ingredientes, sin embargo no son los únicos, ya que depende de la técnica que cada uno quiera aplicar.

¡¡¡Intentalo!!!

Fuente: Concert. y Part. Edo, México



MANEJO DE PLAGAS POR TEMPERATURA

Temperatura

La temperatura tiene varios efectos sobre la vida de los organismos. Por ejemplo, los insectos usualmente no se mueven mucho por debajo de 20°C. Al contrario, insectos y nematodos mueren con temperaturas superiores a 60°C. Se pueden matar insectos en una bolsa plástica dejada bajo el sol. Los virus pierden su actividad con temperatura de 40°C. Aprovechando esta característica, se pueden tratar virus de las semillas de tomate y pimentón. Los hongos tienen

temperatura óptima para sus actividades dependiendo de la especie.

El Tizón tardío por *Phytophthora Infestans* suele aparecer a temperatura baja, alrededor de 20°C. La Ceniza reduce su actividad a temperatura de 30°C. Es difícil controlar la temperatura de los huertos, pero es posible en algunos casos, cambiar la época del cultivo para evitar la temperatura óptima de las enfermedades.

Ponga el grano de arroz en una bolsa de tela o tejido. Inunde toda la bolsa



en un vaso suficientemente grande para que no se enfríe en corto tiempo. Figura 8. Tratamiento de granos de arroz con agua caliente.

VIDEOS DESTACADOS

<https://youtu.be/da-6hZfH-hY>

Los 7 platillos más famosos de Guadalajara
 NOCHE MEXICANA

<https://www.facebook.com/DeepLookPBS/videos/854608094723771/?t=7>

Esta abeja vibrador desbloquea el tesoro escondido de una flor

<https://www.facebook.com/benjamin.ponce.902/videos/2251073404933542/?t=109>

¡Hay Jalisco no te rajes!

¡¡¡MEXICANOS, EXALTEMOS ESE SENTIDO PATRIOTA QUE TENEMOS!!!

¡Ser mexicano!. Es ser alegre, hospitalario, auténtico, amable; es lo mejor que pudo ocurrirme. Los mexicanos tenemos un compromiso con nuestras raíces, con nuestra cultura, con nuestro amor por México, y ese compromiso no reside sólo en haber nacido en este país, ¡Vive en el respeto, el orgullo, la fortaleza y el amor a nuestra patria!.

Pero no sólo ese amor que decimos sentir cuando gritamos ¡viva México! un 15 de septiembre, sino ese amor que nos hace ser trabajadores, responsables, honestos y respetuosos; aunque para algunos no sea la mejor forma de honrar a nuestro país...estamos tan acostumbrados a saquear a México, que un día nos daremos cuenta que dimos más por menos.

Ser mexicano no es ponernos el sombrero de paja, echarnos unos tequilas e ir por la vida gritando ¡Viva México!, es hacer lo que nos corresponde a cada quien para hacer de este, un Más Grande País México. Mucho mejor: no tirar basura, ceder el asiento a los adultos mayores, no

desperdiciar el agua, trabajar honradamente, y miles de pequeñas acciones que ayudan. Los demás no harán las cosas por ti; es fácil, haz lo que tú sientas, lo que te nace del corazón, lo que te haga honrar a tu tierra.

Podemos hacer de este un país de oportunidades, tenemos talento; un país con identidad donde nuestra cultura siga siendo nuestra carta de presentación, porque un país sin identidad es un país débil; un país con personas de calidad sin esa falsa interpretación de: "el que no tranza no avanza"; acabemos con la corrupción, con ganas de triunfar y hacer de este México, un país mejor. Ser mexicanos es sentirnos orgullosos, aportar nuevas ideas, no dormirnos repitiendo esquemas. Ser pro activos, luchar y demostrar que somos capaces de hacer las cosas y ¡bien hechas!.

Ser mexicano es un orgullo que corre por nuestras venas y desde la trinchera donde nos toca luchar gritamos:

¡¡¡Viva Méxicooo!!!

Fuente: Yass Chávez Guzmán



¡¡¡Viva México!!!... Si Señor!!



TIPS PARA NOCHE MEXICANA

Día de la Independencia. Es por eso que en este artículo te decimos cómo organizar una fiesta muy patria para una noche mexicana increíble.

¡Septiembre, mes de la patria! Viva México, ¡Viva México!

Dar el grito

¿De qué se trata? Festejar el "Grito de Dolores" o "Grito de Independencia", cuyo propósito fue

levantarse en armas para vencer a los españoles. Se celebran con una típica fiesta mexicana, llena de color con todos sus adornos multicolores y un gran sabor con toda la deliciosa y variada comida.

Elementos que no debemos olvidar para la Fiesta mexicana.

El lugar, Decoración, Comida típica, Dulces típicos mexicanos.



Otros detalles.

Disfraces, Curiosidades, Música de mariachi o banda, El Mariachi, Mariachi loco y Juegos Mexicanos.

Desde hace 23 años en el aire

Es un programa técnico, científico, cultural e informativo
 Acompañanos



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