



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

El Gallito Granjero

Publicación gratuita

Nº VOLUMEN 206 1a EDICIÓN DE
COLECCIÓN SEPTIEMBRE DE 2021

Complemento del programa dominical de radio del mismo nombre

Boletín para fines educativos y de información

1995/2021: ¡26 años al aire, del programa de radio "El Gallito Granjero"!

**Mexicanos, ¡viva Dolores Hidalgo! (¡Viva!) ¡Viva la independencia! (¡Viva!)
¡¡¡Viva México! (¡¡¡Viva!!!) ¡¡¡Viva México! (¡¡¡Viva!!!) ¡¡¡Viva México! (¡¡¡Viva!!!)**

"LA EDUCACIÓN DE UN PUEBLO ES LA MEJOR INVERSIÓN DE UNA NACIÓN"



En este tiempo de pandemia los hogares con la familia que vive en casa, como el año pasado, los mexicanos celebraremos esta gran fiesta, adornamos con banderas y guirnalas ornamentales con colores nacionales.

« 15 de Septiembre es el día del Grito de la Independencia »

Entonamos con mucha algarabía el Himno Nacional, preparamos una cena donde elegimos platillos típicos como:

Pozole, tortas ahogadas, quesadillas, tostadas de pata y de carne,

Sopes y Tacos dorados de: carne, frijoles, papas, requesón, picadillo.

Contamos con un patio, se rompen piñatas, se queman fuegos artificiales y ponen música mexicana, incluida música de mariachi.

Escucha desde Guadalajara, Jalisco, México.

"El Gallito Granjero"

Domingo a las 9:00 de la mañana. Hora de México

Dale Clic aquí

<https://onlineradiobox.com/mx/radiogalito/?cs=mx.radiogalito&played=1>

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.





CHILES MORRÓN O POBLANO RELLENOS PARA ESTAS FIESTAS PATRIAS «¡HHHM SON UNA DELICIA!»

Ingredientes

10 chiles morrón de color verde asados, limpios, completos
¼ de carne molida de cerdo
¼ de carne molida de pollo
3 chiles morrón uno amarillo, naranja y otro rojo pequeños
2 ajos pequeños finamente picados
¼ de cebolla chica finamente picada
½ taza de arándanos secos
½ taza pasitas
½ taza de almendras doradas
1 manzana mediana
2 varitas de apio
½ ctda de clavo molido
1 ctda tomillo
1 cda de mantequilla
Pimienta y sal al gusto

Si no encuentran los chiles morrones de diferentes colores, pueden usar los que encuentren. El picadillo queda un poco dulce, si quieren más picor compre chile poblano. Este picadillo es ideal para preparar chiles o pollo relleno o hacer un platillo muy rico para cualquier ocasión festiva.

Relleno de picadillo de carne de cerdo y de pollo

Primer paso es cortar la cebolla en cuadritos, el ajo y los pimientos, la manzana y las zanahorias en cubitos. En un sartén vamos a derretir la mantequilla, vamos agregar la cebolla y se acitrona por 2 minutos, posteriormente se añade el ajo por un minuto, todo esto a temperatura media, le sumamos la carne de cerdo y de pollo, le sazonamos con sal y pimienta al gusto, más el clavo molido y lo mezclamos con todo y dejamos que la carne se fría por 10 minutos sin dejar de moverlo

constantemente hasta que se separe bien entre si la carne y ya haya cambiado de color, el apio y la zanahoria y los vamos a dejar freír por 2 minutos.

Le seguimos con el tomillo, si es fresco mucho mejor, revolvemos bien y le agregamos la manzana y lo dejamos unos 2 minutos más, debe de quedar un poco firme.

Le ponemos los arándanos secos y las pasitas, lo movemos para que se integren bien.

Por último le añadimos las almendras doradas.

Lo revolvemos muy bien y una vez que todo está bien integrado ya está todo. (Se reserva)

Ingredientes para la crema para bañar a los chiles rellenos y decorar

250 gr de ejotes cocidos con sal
3 cucharadas soperas de harina
¾ L de caldo de pollo
Pimienta negra molida al gusto
Sal al gusto

Preparación de la crema:

Podemos hervir medio litro del caldo de pollo disolvemos el harina en un cuarto de litro del caldo. Cuando esté hirviendo el medio litro de caldo se va agregando poco a poco la mezcla sin dejar de mover hasta que se convierta en una crema suave ligera a la que vamos a sazonar con la pimienta y la sal al gusto. (Se reserva)

Manera de preparar los chiles

Cuando se hayan asado y limpiado los chiles procedemos a rellenar con el relleno que se hizo. Uno a uno se acomodan en un plato para servirse de manera individual en un plato uno o dos chiles, se bañan con la crema



que se hizo y sobre la crema, se colocan los ejotes que estén fileteados en tres o cuatro tiras a lo largo del ejote.

Pueden ser acompañados con un puré de papa, sopa de arroz que mas te guste o frijoles fritos.

Son una delicia.
buen provecho!!!

QUIZAS LO NECESITES: VE COMO OBTENER CERTIFICADO DE VACUNACIÓN:

<https://cvcovid.salud.gob.mx/>

Para obtener su certificado de vacunación, favor de ingresar su CURP:





APROVECHEMOS LA DESBROSADORA



VIDEOS DEL MES RECOMENDADOS

<https://youtu.be/3Recf8kPJgU>

El uso del sombrero -como se usa el sombrero -tips para usar el sombrero -usar el sombrero con estilo

<https://youtu.be/YQ1AVYdBpic>

Estufa

<https://youtu.be/NVcglHxSeM0>

Mujer sola trabajadora en el bosque.

<https://www.facebook.com/LaCasaDelCurioso/posts/4462588483795870>

Prensa y algo más

<https://youtu.be/KAV0w-UlobI>

Increíbles Inventos Caseros Agrícolas e Ingeniosas Máquinas

https://youtu.be/4GMk_z6eiqo

¡No te apresures a tirar la vieja pala!!!

<https://youtu.be/6iVSPJnOB9M>

Buenas prácticas agrícolas en cultivo de Plátano. Los productos químicos sustituirlos por todo los productos orgánicos

<https://youtu.be/iBgViAI9E2E>

Vitamina B12 (todo lo que debes saber) - Cocina Vegan Fácil

<https://youtu.be/FqD-T9PeG1c>

Este abono es 100 veces mas poderoso y eficiente que cualquier otro fertilizante

<https://youtu.be/d1xQeWh4AG8>

ENTIERRA ARROZ CRUDO en tus Plantas y me darás las Gracias! Huerta urbana en casa y jardín

¡Interesante!

15 DE SEPTIEMBRE 1810. GRITO DE INDEPENDENCIA



INFÓRMATE: VARIANTE DELTA DE COVID 19



HOSPITAL CIVIL DE GUADALAJARA

psicovid-19
Unidad de Apoyo Psicológico ante la Contingencia por COVID-19

En la tercera ola de la COVID-19 en México, los contagios y las hospitalizaciones están aumentando a un ritmo acelerado debido a una nueva variante del coronavirus.

Por ello, en esta etapa de la pandemia, sigue siendo muy importante el cuidado de nuestra salud mental, así como la búsqueda de formas de afrontamiento.

Recuerda que somos un grupo de psicólogos que te ofrecemos ACOMPAÑAMIENTO a través de WHATSAPP si sientes que necesitas APOYO EMOCIONAL de un especialista.

33 2647 6535
33 1847 2420

PSICVID-19 es un servicio GRATUITO, para CUALQUIER PERSONA, desde CUALQUIER LUGAR en donde se encuentre.

Estamos para servirte de LUNES a VIERNES de 8:00 a 20:00 horas.

psicovid-19
 psicovid19_hcg
 psicovid19@hcg.gob.mx

CONTINUÍA: MANEJO DE HUMEDAD DEL SUELO EN ZONAS SECAS

Objetivo; Que el productor conozca algunas de las prácticas de manejo de humedad del suelo con el fin de aplicarlas.

NO QUEMA

El suelo es una capa delgada compuesta de partículas rocosas y minerales de tamaños diversos que se encuentran mezclados con agua, aire y microorganismos vivos de origen vegetal y animal.

Cuando se realizan quemas el suelo pierde humedad, lo cual baja los rendimientos del cultivo, los insectos benéficos mueren y aumenta la erosión.

Ventajas de la no quema.

Aumenta el contenido y la retención de la humedad del suelo por mayor tiempo. Aumenta la cantidad de materia orgánica mejorando la fertilidad del suelo.

Evita la agricultura migratoria, aumentando de manera gradual la productividad de la parcela de cultivo. Mejora la biodiversidad de flora y fauna.

Permite la regeneración natural, lo que apunta a un sistema de producción agroforestal.

Manejo del rastrojo.

Consiste en dejar sobre la superficie del suelo el rastrojo de la cosecha anterior u otros residuos.

El rastrojo sirve de cobertura, retiene

humedad, evita la erosión, aumenta el contenido de materia orgánica y controla las malezas.

Ventajas del manejo de rastrojo.

Al dejar el rastrojo de la cosecha el productor produce más y gasta menos en fertilizante y en la limpia del cultivo. Mantiene protegido el suelo de la erosión y de la escorrentía.

Al descomponerse, el rastrojo se convierte en un excelente abono.

Ayuda a aumentar la cantidad de insectos benéficos y reduce el daño de plaga en el suelo.

El rastrojo, al incorporarlo, devuelve al suelo gran parte de nutrientes perdidos.

Mejora la penetración del agua en el suelo.

El rastrojo sirve para controlar las malezas del cultivo.

Tipos de rastrojos.

El manejo del guatal (*terreno para alimentar el ganado después de haber recogido la cosecha*)

En algunas zonas, se le conoce como el manejo del guatal. Consiste en chapear las plantas o cañas de maíz después de la cosecha y distribuirlas en el suelo de cultivo.

Cuando se pican los rastrojos, se acelera su descomposición en el suelo y al sembrar no se encontrarán dificultades. Cuando no se pica, el rastrojo se convierten en bultos donde



se esconden las plagas como la babosa.

Luego que termina el pastoreo los rastrojos se pican, siempre y cuando en la zona se haya introducido ganado.

Formas de uso del rastrojo.

Hay tres formas en que el productor puede hacer el manejo del rastrojo: como cobertura, como forraje y pasto y manejo de parcelas en descanso.

Como cobertura.

Procedimiento:

1. Una vez que se cosecha el maíz, se cortan las plantas o cañas del cultivo.

Continuará.....



DE CUÁLES ELOTES VAS A DISFRUTAR EN ESTAS FIESTAS PATRIAS, ¿VAMOS POR ELLOS?



EL PINOLE ÉSTE TESORO PREHISPÁNICO Y APRENDE A USARLO EN TU COCINA.

Beneficios del pinole

- Gracias a su alto contenido de hidratos de carbono es una fuente de energía.
- Aporta minerales como hierro, fósforo y magnesio.
- Reduce el riesgo de anemia.
- Su fibra es ideal para combatir el estreñimiento.
- Mejora el funcionamiento de los riñones y la circulación de la sangre.
- Es bajo en calorías, por lo que puede añadirse fácilmente a diferentes dietas.
- Funciona como un antioxidante natural que reduce el deterioro de las células.
- Es bueno para celíacos, pues no contiene gluten.

- Reduce los niveles de colesterol malo.

¿CÓMO SE PREPARA EL PINOLE?

Escoger, lavar y limpiar 1 kg de granos de maíz.

Poner a secar los granos de maíz en el sol.

Tostar los granos de maíz en un comal o cazuela, hazlo por 20 minutos o hasta que los granos empiecen a tronar.

Moler los granos de maíz, puedes usar un metate, molino para café o procesador de alimentos.

Agregar el piloncillo o azúcar.

Muele hasta que quede un polvo fino.

INGREDIENTES

2 tazas de pinole

1 1/2 L de leche

1 raja de canela

1 taza de azúcar (o al gusto)



INSTRUCCIONES

En una olla vacía 1/2 litro de leche, incorpora el pinole y mueve para disolverlo; reserva.

En otra olla calienta el resto de leche con la canela y cuando suelte el hervor agrega la leche con pinole; baja el fuego y cocina hasta que hierva 10 minutos.

Añade el azúcar y mueve constantemente para que se integre y no se pegue el atole. Sirve al momento.

FORMAS NATURALES DE LIMPIAR EL COLON Y DE PASO QUEDA TU PANZA PLANITA

Remedios y consejos de prevención.

Licudo de manzana en agua diario en lugar de cena.

La pectina (fibra) de las manzanas tiene propiedades insolubles y solubles. Ayuda a aumentar el volumen de las heces y facilita su evacuación. Esto puede ayudar a la pérdida de peso.

Además, las manzanas también pueden prevenir e inhibir el dolor muscular.

Ingredientes

1 manzana

1 taza de agua

¿Qué tiene que hacer?

Tome una manzana y córtela en trozos.

Licúe los trozos con una taza de agua. Consuma el zumo de manzana.

Después de 30 minutos, beba un vaso de agua.

Con qué frecuencia debe hacer esto?

Haga esto varias veces al día durante al menos 8 días, repita esto, al tercer día.

¿CÓMO SE FORMAN LOS RAYOS EN UNA TORMENTA?

Tormentas, ese fenómeno atmosférico que muchos temen y otros están deseando que se produzca. Las tormentas llevan consigo lluvias, vientos, relámpagos, truenos y... ¡rayos! Todo un espectáculo visual, con los relámpagos y rayos y, también auditivo, gracias a los truenos. Seguro que muchos de Ustedes se habrán preguntado **cómo se forman los rayos en las tormentas**, uno de los fenómenos más impresionantes que la naturaleza nos brinda y además nada exclusivo, ya que unos 100 rayos golpean la Tierra cada segundo.

Distribución de tormentas anual (NASA)

Cómo se forman los rayos en una tormenta

La poderosa descarga natural de los rayos se produce entre las nubes y la superficie terrestre o bien entre dos nubes. La luz característica que acompaña al rayo se denomina relámpago y al sonido, producido por la onda de choque que produce la descarga eléctrica, trueno.

Lo primero que necesitamos es una nube de tipo tormentoso, el cumulonimbo.

Los rayos se producen por la interacción entre las partículas positivas y negativas ¿pero cómo se electrifica una célula tormentosa?

Por encima de los 5000 metros de altura las partículas de granizo formadas chocan con cristales de hielo

y adquieren carga positiva y estos últimos carga negativa. Por debajo de esa altura ocurre lo contrario.

De esta forma los cristales de hielo presentes dentro del cumulonimbo y más ligeros que el granizo son arrastrados hacia la cima de cumulonimbo formando una región de carga positiva entre los 8 y 10km de altura mientras que a unos 5 km de altura se acumula la carga negativa.

Así hay un polo positivo en la cima y uno negativo en la parte inferior.

Como consecuencia se produce una diferencia de potencial eléctrico tanto dentro de la nube (donde pueden producirse rayos) como fuera, ya que la tierra se carga positivamente y se produce una descarga eléctrica: el rayo.

Estos rayos son los negativos, pero también existen los positivos, los que llevan carga positiva entre la nube y la tierra aunque son menos frecuentes (un 10% del total).

La energía liberada por un rayo no es en sí misma muy elevada, sin embargo al ocurrir en una fracción de segundo su potencia es considerable.

Diariamente se producen en todo el planeta unas 44.000 tormentas y un número de rayos estimado de 8.600.000, unos 100 por segundo, de lo que se deduce una densidad media anual de rayos para todo el planeta de 6 rayos / km²/año.



LA FUNCIÓN E IMPORTANCIA DE LA CRISOPAS ¡INTERESANTE!

Se llaman así debido a la abundancia de **nervaduras o venas de las alas**. Dentro de este género se encuentran especies conocidas comúnmente con el nombre de Crisopas. En la agricultura tienen gran importancia porque son depredadores de insectos fitófagos. En muchas especies la coloración de los adultos es parda o verde, aunque algunas son de colores fuertes y vistosos.



INSECTOS FITOFAGOS



POR TODOS, ¡¡¡DI QUE NO!!!

Si te invitan una fiesta, di que no.
Si te invitan una carne asada, di que no.
Si te invitan a una boda, di que no.
Si te invitan a una reunión con amigos, di que no.
No urge ir al gym.
No urge ir a la alberca y mucho menos, si son techadas.
Me dijiste que no vas a una fiesta, no fue porque no quisieras divertirse.
Dijiste que no quieres ir a una boda, no, que es que no quisieras estar en ese gran momento.
Dijiste que no, porque eras responsable de la situación que estamos viviendo.
Dijiste que no, porque tiene empatía con la gente que está sufriendo.
Porque eres empático con el personal del sector salud.
Porque eres: amigo, conocido,

familiar...
Que te cuidas y proteges a la gente que estimas y quieres incluida a la familia que organizó el evento, porque no las pones en riesgo, como ellos lo hacen.
Que no quieres ser parte de la irresponsabilidad que ha llevado a esta situación.
Di que no para cortar la cadena de contagios.
No es sólo usar el cubreboca.
Quédate en casa.
Lávate las manos.
Al salir cuida tu distancia.
No seas cómplice.
No digas «no pasa nada, Vamos a ser los mismos».
Que no digas, «solo vamos a ser cuatro o cinco personas».
Te quiero, eres importante para mí.
Por favor di que no.



« SOY PURO MEXICANO »

Soy puro mexicano, Nacido en esta tierra. En este hermoso suelo. Que es mi linda nación
Mi México querido. Que linda es mi bandera. Si alguno la mancilla. Le parto el corazón

¡Viva México! ¡Viva América!
Oh suelo bendito de Dios
¡Viva México! ¡Viva América!
Mi sangre por ti daré yo

Soy puro Mexicano. Y nunca me he dejado. Si quieren informarse. La historia les dirá
Que México es valiente. Y nunca se ha rajado. Viva la democracia. También la libertad

¡Viva México! ¡Viva América!
Oh suelo bendito de Dios
¡Viva México! ¡Viva América!
Mi sangre por ti daré yo...

Desde hace 26 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.
RADIOPOLIS la Revolución en la Radio.

Directorio

Revisión Técnica y Forma	Tel.	Ext.
Dr. Salvador Mena Munguía.....	33 37 77 – 11 55	3175
Director de la División de Ciencias Agronómicas (CUCBA UDG)		
Ing. Ricardo Rivas Montiel (HCG).....	33 36 17 – 07 60	52630

Edición y Diseño

Ing. María Elena Estrada García.....programagallito@hotmail.com
Productora y Conductora de <<El Gallito Granjero>>