



NUESTRA HUELLA

Numero 12: SEPTIEMBRE-DICIEMBRE 2013

**RESIDENCIA DE MAYORES
ALTOS DE JONTOYA**

INDICE

1 DE NOVIEMBRE: DÍA DE LOS SANTOS	3
LEYENDAS DE JAÉN: LA VIRGEN DE LA CAPILLA	5
NUESTROS PUEBLOS: BEAS DE SEGURA.....	7
TEMPORADA DE ACEITUNA.....	10
EXCURSIONES: SALIDA A LA FERIA	12
FOTOS.....	13
NAVIDAD.....	19
ENTREVISTA A PACHI BALAREZO.....	21
CURIOSIDADES.....	22
INVENTOS: EL FUTBOLÍN.....	26
NUESTRAS COMIDAS:POLLO A LA PEPITORIA.....	28
ADIVINANZAS.....	29

1 DE NOVIEMBRE: DÍA DE LOS SANTOS

El Día de Todos los Santos es una tradición católica instituida en honor a todos los santos, conocidos y desconocidos, según el papa Urbano IV, para compensar cualquier falta a las fiestas de los santos durante el año por parte de los fieles. En diversos lugares del mundo se celebra la tradición de honrar y traer a la memoria a las personas que han muerto.



Los días previos al 1 de Noviembre, las gentes de los pueblos comienzan sus labores de limpieza en el cementerio para que todo quede perfecto el día de todos los santos, limpian, pintan y acicalan las tumbas de sus difuntos.

Cuando todo queda limpio e impecable, se procede a la colocación de las flores que decoraran en estos días los cementerios de muchos pueblos y ciudades. Las flores serán puestas un día o dos antes, así llegan frescas al festivo día.

Son días en los que las gentes vuelven a su lugar de origen para seguir con la tradición de ir al cementerio a visitar y a rezar por sus difuntos.

La noche del día 1 de noviembre es tradición en algunos lugares que los jóvenes corran por las calles de su pueblo echando gachas, fabricadas con agua y harina, en las puertas de las casas.

En estos días son típicos algunos platos como las gachas, batatas, castañas, pestiños o las flores.



El día 2, día de los difuntos, es tradición ir al cementerio y escuchar la misa que el párroco ofrece a todos nuestros difuntos.

LEYENDAS DE JAÉN: LA VIRGEN DE LA CAPILLA

En la madrugada del sábado 10 al domingo 11 de junio de 1430, ocurrió un hecho extraño y sobrenatural.

Cuatro personas humildes y sencillas, desde cuatro lugares diferentes del llamado, Arrabal de San Ildefonso, fueron testigos de un extraño cortejo procesional.

Una Señora, vestida de resplandecientes ropajes y con un niño "bien criadillo en los brazos", llevando a la derecha a un clérigo y a la izquierda una mujer con aspecto de beata, presidía una procesión en la que figuraban las cruces parroquiales de la ciudad y una numerosa milicia de hombres de guerra.

La procesión, de la que emanaba una extraña luminosidad, recorrió algunas calles del arrabal, deteniéndose luego a espaldas de la Capilla de San Ildefonso, donde había aparejado un altar en que se oficio una ceremonia litúrgica, entre cantos sobrenaturales. Todo aquello se esfumo cuando en los campanarios de la ciudad se escucho el toque de Maitines.

El vicario general y provisor del obispado, don Juan Rodríguez de Villalpando, reunió a los testigos el martes 13 de junio de 1430, y ante escribanos públicos les tomo declaración. Este documento, escrito en pergamino y en buen estado de conservación, se exhibe hoy en la capilla de la Virgen, estando ratificada su legitimidad documental, desde 1944, por certificación expedida por el Archivo Histórico Nacional.

La piedad popular interpretó aquella visión como un prodigioso Descenso de la Virgen María a Jaén. Agradecidos a esta ayuda y patrocinio celestial, en el lugar donde había finalizado aquella misteriosa procesión se colocó una talla de la Virgen, posiblemente extraída de un retablo anterior.

Las gentes comenzaron a visitar a esta imagen que, por pertenecer a la Capilla de San Ildefonso, llamaron "de la Capilla". La devoción se aumentó. Aquella primitiva Capilla de San Ildefonso sufrió sucesivas ampliaciones que la convirtieron en un templo suntuoso.

Años después, en 1950, S.S. Pio XII, atendiendo las peticiones del pueblo de Jaén, proclamaba a la Virgen de la Capilla, Patrona Principal de Jaén. Y en 1967, el Excmo. Ayuntamiento, atendiendo a la histórica significación de esta bendita imagen, le concedía los honores de Alcaldesa Mayor de la ciudad, imponiéndole el bastón de mando y el fajín como atributos de mando, el 29 de septiembre de 1967. El bastón que permanentemente porta la Patrona, es el personal que donó el alcalde Ramón Calatayud Sierra.



NUESTROS PUEBLOS: BEAS DE SEGURA

Distancia a Jaén: 126 Km

Población: 5.571 habitantes.

Altitud: 600 m.

Extensión superficial: 155 km².

Número de núcleos que componen el municipio: 4

Gentilicio: Beatense.



Beas de Segura es un municipio de la provincia de Jaén (España), perteneciente a la Sierra de Segura.

En 2007 contaba con 5.571 habitantes (INE). Parte de su término municipal se encuentra dentro del Parque Natural de la Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas. Pertenecen también al municipio las pedanías de Cañada Catena, Cuevas de Ambrosio, Cazona , Los Santiagos, Cortijo de las Piedras y Prados de Armijo entre otras.

Arroyo del Ojanco también pertenecía a este municipio, hasta su segregación en 2001.

Es el municipio más habitado de la Comarca de la Sierra de Segura, también una de las puertas de entrada al Parque Natural por la carretera A-314 (Segura-Cortijos Nuevos), una vez abandonada la Nacional 322 (Crta.Córdoba-Valencia). Beas es un puente que enlaza el Campo de Montiel con el Alto Guadalquivir y paso obligado de la Baja Andalucía al Levante.

Lo atraviesa el Río Beas. Tiene 35 yacimientos arqueológicos en su término los que dan prueba de su historia. En el casco urbano nos encontraremos con arquitectura medieval, historicista de finales del XIX, etc. Beas de Segura también tiene aldeas que son una delicia para el visitante.

Las Fiestas más populares del municipio, que completa la programación cultural y deportiva para el tiempo de ocio, son:

Fiesta en honor a La Virgen de la Paz el 24 de Enero, famosa por sus luminarias y canciones populares.

Fiestas de San Marcos son denominadas de Interés Turístico Nacional, donde se dan las mayores concentraciones de gentes de todos los lugares de España, y vuelven los lugareños que por motivos de trabajo dejaron el pueblo. Conocidas son sus Peñas Sanmarqueras y su peculiar procesión, donde se disfruta de la fiesta en todos los aspectos.

Feria del 17 al 20 de Septiembre, conocida feria de ganado.

Orígenes del nombre de Beas de Segura

No sabemos con claridad de donde procede el gentilicio de Beas, ya que todo es un enigma, Beatenses o quizás Serreños, son algunas de las denominaciones más comunes. El nombre parece venir del término "VEGA", que significa "huerta", "tierra fértil". Este sustantivo es una antigua voz castellana que comparte con el portugués "veiga". Estas dos palabras tienen su origen en el vocablo ibero "vaika", que significa "terreno regable", "tierra fértil". Otro posible origen puede derivar del mismo asiento y sitio de la "Villa", que es muy vistoso y deleitoso, con la variedad de fuentes y frescura que le acercan.

TEMPORADA DE ACEITUNA: COMO HAN CAMBIADO LOS TIEMPOS...

Lo que antiguamente se hacía a pie, hoy en día se hace en tractores o todoterrenos, nos referimos al trayecto de ir al olivar que ese día se va a recolectar. Antiguamente tardaban horas hasta llegar al olivar, es por ello que la hora de salida era sin apenas luz del día.

Al llegar se liaban rápido a la faena, los hombres abareaban, mientras que las mujeres recogían la aceituna del suelo con las espuelas, luego la limpiaban con la criba y posteriormente se echaban en los sacos. En aquellos tiempos no existían maquinarias como sopladoras, abareadoras o recolectoras, simplemente usaban los mantones, la criba y las espuelas.



La aceituna se echaba en sacos, cuando estos estaban llenos eran cargados a los borricos, los cuales eran los encargados de llevar la aceituna a los molinos.

Cuentan que a diferencia de hoy en día, antiguamente no dejaban ni una aceituna en el suelo o en la oliva.

Solamente se paraba para comer, el desayuno lo llevaban incorporado de casa.

El menú solía ser sardinas en arenque, pan, aceite y bacalao, aunque en algunas casas para el mes de noviembre se hacían las tradicionales matanzas en la que se preparaban los embutidos para la capacha de la aceituna, como morcilla, butifarra, chorizos, etc.

Para traspasar estos manjares, llevaban agua y un porrón de vino.

Trabajaban de sol a sol, ya que la vuelta a la casa sería cuando el sol se escondiese, todo ello para ganar un jornal de dos pesetas.

La indumentaria consistía en faldones largos, mandiles y un pañuelo en la cabeza para evitar engancharse con las ramas de las olivas. Por aquellos años los guantes eran inexistentes, por lo que cogían la aceituna hincada en el hielo sin protección alguna.

EXCURSIONES: SALIDA A LA FERIA

Como cada año nuestros residentes junto con los trabajadores disfrutaron de un día de feria en Jaén.

Pasaron un día muy agradable y divertido en el que pasearon por el ferial, compraron turrón y para descansar y calmar su sed estuvieron en la caseta "Los estudiantes" donde comieron morcilla, chorizo, arroz, chuletas, etc, tomaron cervecita fresquita y bailaron al son de música rociera.

Pero nuestros residentes no se fueron con las manos vacías, fueron obsequiados con un precioso abanico para apaciguar el calor.

Además de las salidas a la feria, la residencia se engalanó tal y como la ocasión merecía. Farolillos y guirrnaldas de colores decoraban nuestros pasillos y un precioso tapiz , pintado en el centro, presidia y alegraba el comedor.

El 18 de octubre el almuerzo fue menú especial de feria:

- ✓ **Aperitivos:** salchichón, chorizo, lomo embuchado
- ✓ **1º** Consomé al jerez o crema
- ✓ **2º** patatas a lo pobre con huevos
- ✓ **Postre:** fruta variada

Y la tarde fue amenizada por la tuna que nos animo a bailar y cantar al son de la música. iiiHASTA EL AÑO QUE VIENE!!!

FOTOS DE LA FERIA





NAVIDAD









NAVIDAD EN ALTOS DE JONTOYA

Como en todos los hogares la navidad también llego al nuestro. En estas fechas la residencia prepara numerosas actuaciones para que nuestra navidad sea lo más agradable posible.

Desde el sábado 14 de diciembre, hasta el lunes 6 de enero, tuvimos un repertorio de actuaciones espectaculares

PROGRAMACION DE NAVIDAD 2013

14 DE DICIEMBRE:	GRUPO DE BAILE VOLANS DANZA
16 DE DICIEMBRE:	JOSE LUIS-HOMBRE ORQUESTA
19 DE DICIEMBRE:	TEATRO DE LOS RESIDENTES
21 DE DICIEMBRE:	TEATRO INFANTIL
23 DE DICIEMBRE:	TUNA UNIVERSITARIA
24 DE DICIEMBRE:	NOCHE BUENA. CENA ESPECIAL
25 DE DICIEMBRE:	NAVIDAD.COMIDA ESPECIAL
26 DE DICIEMBRE:	CORAL VOCES BLANCAS
27 DE DICIEMBRE:	CORO JACARANDA
28 DE DICIEMBRE:	CORO COMPASES ROMEROS
29 DE DICIEMBRE:	RONDALLA TORREDONJIMENO
31 DE DICIEMBRE:	NOCHEVIEJA.CENA ESPECIAL
1 DE ENERO:	AÑO NUEVO. COMIDA ESPECIAL
4 DE ENERO:	CORO ORO VIEJO y MAGO BLAS
5 DE ENERO:	VISITA DE LOS REYES MAGOS
6 DE ENERO:	DIA LOS REYES.

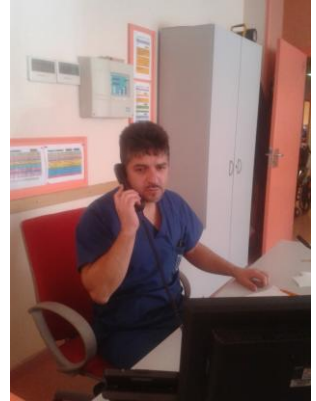
El lunes 23 tuvo lugar la actuación más especial de toda la navidad, el teatro de nuestros residentes, un teatro en el cual los diálogos están realizados e inventados por ellos con ayuda de las terapeutas ocupacionales. Fue un día de muchos nervios pero en el que al final todo salió genial.

El teatro este año se titulaba "Dichos antojos de María" y narraba la historia del nacimiento de Jesús pero de una forma más acorde a estos tiempos. San José y la Virgen María iban de crucero y allí acontecía el nacimiento de Jesús.

Los días de noche buena, navidad, 31 de diciembre y año nuevo el almuerzo fue especial ya que eran días de fiesta. Y como no, a las 12 del 31 de Diciembre nos comimos nuestras uvas para entrar en el año con buen pie.

ENTREVISTA A:

PACHI BALAREZO, RECEPCIONISTA



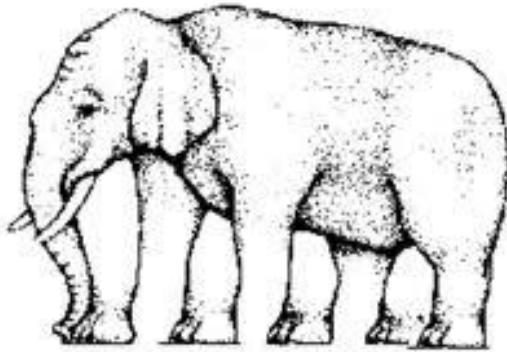
- **¿De dónde eres?** De Cuenca (Ecuador)
- **¿Cuántos años tienes?** 45
- **¿Tienes hijos?** Si dos hijos
- **¿Te gusta tu trabajo?** Si estoy muy contento y no sabía que me gustaba tanto trabajar con personas mayores
- **¿Qué haces cuando sales de trabajar, en tu tiempo libre?** Estar con mi familia y salir con ellos.
- **¿Te gusta nuestra compañía?** Me encanta estar con todos ustedes.
- **¿Cuál es tu comida favorita?** Como de todo pero un buen chuletón de buey siempre apetece
- **¿Nos cuentas un chiste?** Jajaja soy muy malo para los chistes pero...van dos en un burro y se cae el del medio
- **¿Te gusta el baile?** No bailo muy bien pero si me gusta bailar.

CURIOSIDADES: ILUSIONES ÓPTICAS

¿Ves a la mujer?



Mira esta foto e intenta responder



Cuántas patas tiene este elefante?

En la siguiente imagen puedes ver una llave, pero... ¿sabrías encontrar en qué orificio encaja?

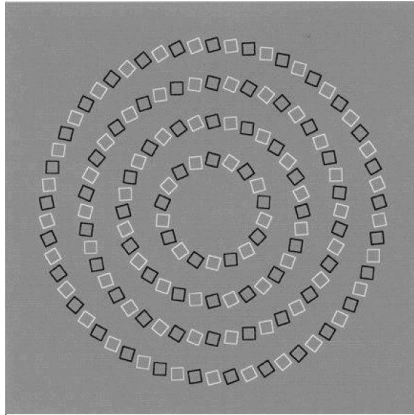


En esta imagen puedes ver un círculo, ¿ves cómo se mueve?.



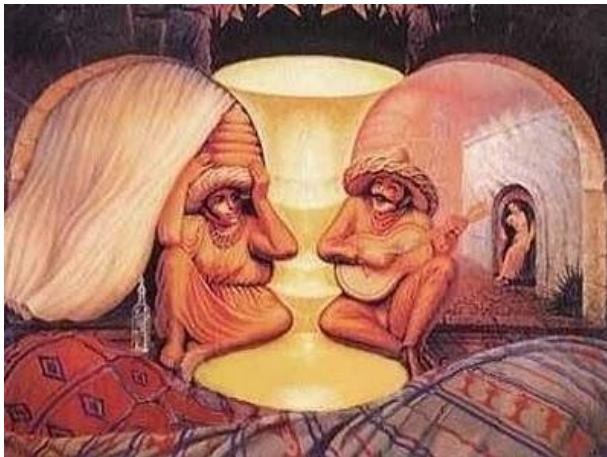
Es sólo una ilusión óptica, en realidad es una imagen estática

Si miras atentamente veras que son 4 círculos



Es sólo una ilusión óptica, en realidad es una imagen estática

¿Qué ves?



Mira fijamente durante 30 segundos los cuatro pequeños puntos que hay en el centro de esta imagen. Después cierra los ojos, echa la cabeza hacia atrás, sigue con los ojos cerrados, y verás un círculo blanco... pero dentro del círculo blanco se te aparecerá una figura muy conocida. Compruébalo.



¿Que ves?

Una mujer que tiene un candelabro con la vela encendida, o dos mujeres de rasgos profundos que se miran. Pues ambas cosas podemos observar.



INVENTOS: EL FUTBOLÍN

Varios países reclaman la autoría de este clásico universal del entretenimiento. Son unas cuantas las patentes del período de entreguerras que tienen por objeto el futbolín, pero la teorías mejor documentadas apuntan a que fue un gallego de nombre [Alejandro Finisterre](#) (se llamaba Alejandro Campos Ramírez, pero se cambió el nombre en honor a sus orígenes) quien lo patentó por primera vez, al menos tal como conocemos el juego en la actualidad. Aunque existían futbolines en los años 20 y 30, se trataba de artilugios de sobremesa, alejados del concepto actual.

Fue una bomba alemana, al comienzo de la Guerra Civil, el elemento circunstancial que propició la idea. Tras la explosión, hospitalizado en Barcelona e incapaz de moverse, pensó en un juego que le permitiese divertirse en ese estado. Entonces, fusionó dos de sus pasiones: el fútbol y el tenis de mesa.

Un carpintero vasco, Francisco Javier Altuna, le ayudó a construir un prototipo que Finisterre patentó en 1937, al mismo tiempo que un pasador de partituras que se accionaba con el pie. Sin embargo, la lluvia destruyó los documentos en los Pirineos durante su huida hacia el exilio en Francia. Años más tarde, cuando las patentes sobre el futbolín comenzaban a superponerse, y el juego a hacerse famoso en Europa, Finisterre logró presionar a una de las factorías que los fabricaba para que le pagasen los derechos de explotación.

Utilizó el dinero para emigrar a Ecuador, aunque fue en Guatemala donde logró relanzar el invento, obteniendo notables rendimientos económicos. También llegó a jugar varias partidas con el Che. Todo iba bien hasta que, tras el golpe de Estado en Guatemala, lo

apresaron, según su versión agentes franquistas. En un avión, destino a Panamá, se convirtió también en uno de los primeros secuestradores aéreos de la historia para librarse de sus captores.

Regresó a España tras la muerte de Franco, sorprendiéndose de la enorme popularidad que había adquirido su invento. Falleció en 2007, en Zamora, y aún hoy ninguna federación de fútbolín ha reconocido su paternidad del invento. Antes de morir, el que también fuera albacea del poeta León Felipe, entregó sus memorias a la agente literaria de Gabriel García Márquez, [Carmen Balcells](#). El documental [Tras el fútbolín](#), dirigido por Bep Moll, es el mejor testimonio de su vida.



NUESTRAS COMIDAS: POLLO A LA PEPITORIA

Ingredientes

- Pollo
- Aceite de oliva
- Sal
- 2 diente de ajo
- 1 cebolla picadita finamente
- Un puñado de almendras

- Un pellizco de azafrán en hebra
- Un poco de tomillo.
- Vino blanco BUENO
- Pimienta negra

Preparación

En la misma olla, donde vamos a cocinar el pollo, ponemos el aceite a calentar y los ajos a freír, cuando estos estén fritos lo dejamos en el mortero.



Seguidamente vamos friendo el pollo, no mucho, una vez frito lo retiramos aparte. A continuación, doramos la cebolla a fuego lento.

Posteriormente, se le añade el pollo, el tomillo, la pimienta, el vino (un vasito) y removemos, cuando se haya evaporado le ponemos agua caliente para que se ponga tierno, el tiempo varia según sea el pollo en cuestión, pero no le ponga mucha agua, vas mirando si le hace falta más para que no quede aguado. Una vez tierno pasamos a añadirle el majado hecho con: los ajos, las almendras y el azafrán, lo repartimos por encima procurando que le caiga a todo el pollo, dejamos hervir unos minutos para que coja sabor.

ADIVINANZAS

- ❖ ¿Qué me toca la suegra de la mujer de mi hermano?

- ❖ ¿Qué parentesco tendrás con la hija de una dama que está con papá casada?

- ❖ De tus tíos es hermana, es hija de tus abuelos y quién más a ti te ama.

- ❖ Adivina, adivinanza, ¿Qué tiene el rey en la panza?

- ❖ Unas son redondas, otras ovaladas, unas piensan mucho, otras casi nada.

- ❖ Cinco hijitos tiene cada una y dan tortazos como ninguna.

- ❖ A muchos se lo suelen tomar si antes no se ha ido a pelar.

COLABORADORES

INES CAMACHO

M^a ANTONIA MERINO

FELIPA CALAHORRO

JOSEFA DE LA FUENTE

ISABEL FERNANDEZ

LOLA GAMEZ

JOSEFA CALDERON

SOLE PRADAS

ANA SERRANO

CATALINA CHICA

LOLA GARRIDO C.

ANA MOLINA

PAQUITA MOLINA

DOLORES PATIÑO

CARMEN CRUZ BARRANCO

CARMEN CRUZ CRUZ

PILAR HERVÁS

LUISA HERVÁS

VENTURA RODRÍGUEZ

Residencia de Mayores Altos de Jontoya



Carretera Puente Jontoya Jv.2225 Pk4.490 23009 Jaén

