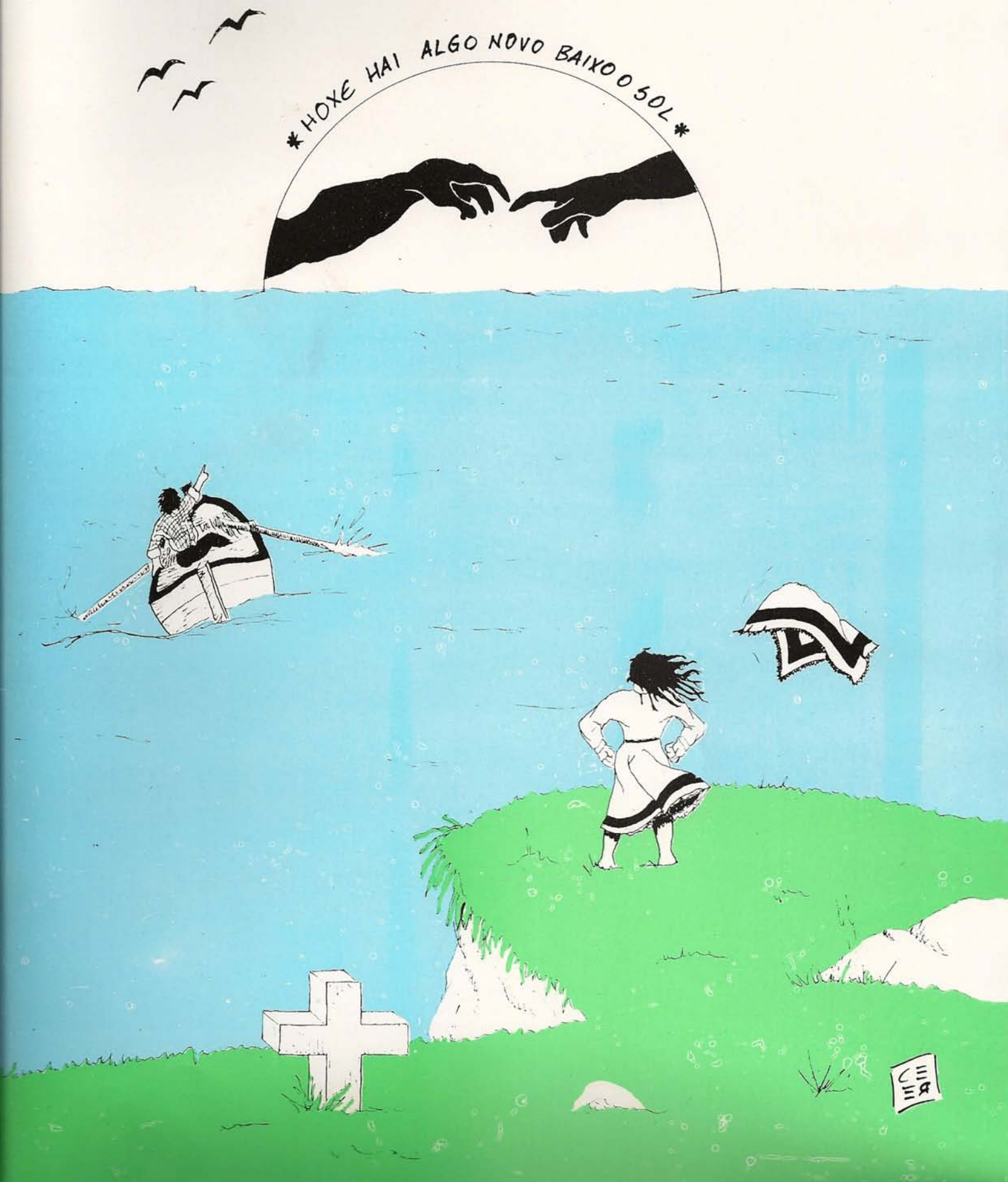
MARUXÍA Nº 0

REVISTA DA ASOCIACIÓN CULTURAL "OS MATOS"; DO J.F.P. DE BURELA, Nº 0, ANO 1º



ORDOÑEZ

MATERIAL DE OFICINA, S.L.

SERVICIO TECNICO
Telf. 58 59 44

Juan Navia Castrillón, 18
Teléfono, 56 01 65
VIVERO

Marqués de Sargadelos, s/n.
Teléfono, 58 01 58
BURELA

INDICE

- EDITORIAL - SUMARIO - MESA DE REDACCION 5
- BURELA... NON SE FIXO NUN DIA 7, 8, 9
- O INSTITUTO DE FORMACION PROFESIONAL DE BURELA 11, 12
- EXCURSION A PORTUGAL 14, 15
- RECEITAS DE COCIÑA 16, 17
- POESIAS GALEGAS 18
- O TRASNO DESCOÑECIDO 19, 20 21
- A PESCA COMO RECURSO NATURAL 22, 23, 25, 26, 27, 28
- BREVE APROXIMACION A UN SECULO DE CINE 29, 30, 31
- O RECURSO FORESTAL 32, 33
- PASATEMPOS 35, 36
- POESIAS CASTELAS 37
- ASOCIACION CULTURAL "OS MATOS": UN ANO DE VIDA 38
- PROGRAMACION III SEMANA CULTURAL 39

ASOCIACION DE PAIS DE ALUMNOS
INSTITUTO DE FORMACION PROFESIONAL DE BURELA
A.P.A.

Porque nos importa a educación dos nosos fillos, somos socios da A.P.A.
Ti tamén debes asociarte.
Para inscribirte cubre o boletín e entrégao na Secretaría do Centro.

(CORTAR POLA LIÑA DE PUNTOS)

NOME DO PAI/NAI OU TITOR: .....

PAI/NAI/TITOR DO ALUMNO: ..... CURSO: .....

AUTORIZO Ó BANCO/CAIXA: ..... OFICINA DE: .....

A CARGAR NA MIÑA CONTA N.º: ..... O IMPORTE DO RECIBO ANUAL

DA **ASOCIACION DE PAIS DE ALUMNOS DO I.F.P. DE BURELA.**

TITULAR DA CONTA: ..... D.N.I.: .....

Firma,

DATA: ..... de: ..... de 1.99: .....

EDITA:

ASOCIACION CULTURAL "OS MATOS"
I.F.P.- BURELA

IMPRIME:

Gráficas ARFE - Burela.
Teléfono y Fax: (982) 58 05 04

D.L.:

LU-101-95

EDITORIAL

Entendendo que a comunidade escolar non debe estar restrinxida ó puramente académico, a educación debémola contemplar como algo global, onde os alumnos e profesores poidan expoñer a súa creatividade, cultura, inquedanzas, afeccións, dunha maneira libre en beneficio dunha sociedade máis culta e comprometida.

Hoxe tes nas túas mans o primeiro número dunha revista que serve como órgano de expresión de alumnos e profesores do Instituto de Formación Profesional de Burela.

Nela aparecen temas moi variados pero todos eles teñen algo en común: ilusión e rigor.

Ilusión, porque estou seguro que cada liña escrita en cada artigo contén unha dose de emoción do seu autor ou autores ó saber que están contribuíndo nunha obra que vai ser lida polos seus compañeiros, pais, amigos, veciños...

Rigor, porque tódolos contidos se trataron cunha seriedade especial. Seriedade exercida para ofrecer un producto de calidade. Non hai un só desperdicio en cada artigo tratado.

En fin, só me resta amosa-la miña satisfación e agradecemento a tódalas persoas que dalgunha maneira fixeron posible esta publicación. Ó mesmo tempo teño a esperanza de que sexa o primeiro paso dun longo paseo.

Unha aperta,

ALFREDO LLANO

SUMARIO

EDITORIAL:
..... ALFREDO LLANO

BURELA... NON SE FIXO NUN DIA:
..... EVA CASTIÑEIRA PUMARES
..... CAROLINA MUÑIZ PINTO
(2.º ADMINISTRATIVO)

O INSTITUTO DE FORMACION PROFESIONAL DE BURELA

EXCURSION A PORTUGAL:
..... JUAN CARLOS ENRIQUEZ ECHEVARRIA
(5.º ADMINISTRATIVO)

RECEITAS DE COCIÑA:
..... PATRICIA MASEDA MARTINEZ
..... MAYRA FERNANDEZ JOGLAR
(5.º ADMINISTRATIVO)

POESIAS GALEGAS:
..... JUAN CARLOS ENRIQUEZ ECHEVARRIA
(5.º ADMINISTRATIVO)

O TRASNO DESCOÑECIDO:
..... ALUMNOS 5.º ELECTRONICA INDUSTRIAL

BREVE APROXIMACION A UN SECULO DE CINE:
..... ENRIQUE MARCOTE
(I.B. FOZ)

O RECURSO FORESTAL:
..... JOSE ANTONIO MARTINEZ COMESAÑA

PASATEMPOS:
..... ALUMNOS 4.º E.S.O.

POESIAS CASTELAS:
..... DAVID PEREZ BLANCO
..... CESAR CANCELOS LOPEZ
(4.º E.S.O.)

ASOCIACION CULTURAL "OS MATOS": UN ANO DE VIDA:
..... ANTON NIÑE FERNANDEZ

III SEMANA CULTURAL

MESA DE REDACCION

XOAN CARLOS BOUSO CARBALLEIRA
LUIS FRAGA SANCHEZ
MAYRA FERNANDEZ JOGLAR
PATRICIA MASEDA MARTINEZ

JUAN CARLOS ENRIQUEZ ECHEVARRIA
ASCENSION FERNANDEZ SERRANO
DELFIN MAURIN ALVAREZ
ANTON NIÑE FERNANDEZ

CITROËN

Hermanos Blanco Burela, S.L.

AGENTE CITROËN

Carretera General, s/n.

27880 BURELA (Lugo)

Tlfno. 58 57 21 - Fax: 58 58 53

Castelao

LIBRERIA

PAPELERIA

JUGUETES

Rúa do Ril, n.º 2

Teléfono: 58 14 02

BURELA

disco-pub

PA'G

Ribadeo

CUENTA ESTUDIANTE BBV

NADA
TE IMPEDIRA
ACABAR
TUS ESTUDIOS.

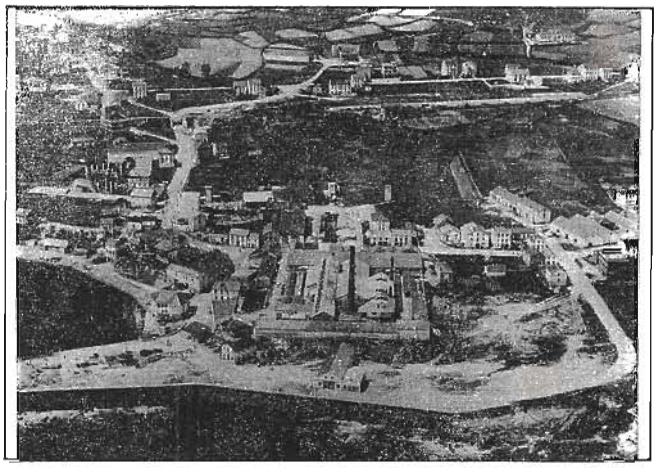
Piensa en lo que valen tus estudios.
Porque en el Banco Bilbao Vizcaya tendrás, pase lo que pase, los medios necesarios para llegar hasta donde tú te propongas.
Con la Cuenta Estudiante BBV.
La única que, por estudiar BUP, FP, REM o una Carrera Universitaria, que además de asegurar tu formación hasta el final, te ofrece un buen rendimiento por tus ahorros.
Y es que ser estudiante y cliente del BBV tiene muchas más ventajas de las que te imaginas.

BBV

BANCO BILBAO VIZCAYA

ASEGURAMOS
TUS ESTUDIOS.

BURELA...



Vista xeral de Burela. Ano 1.958

non se fixo nun día.

Santa María de Burela é un Concello cunha soa parroquia, que pertence **ó Arciprestado de San Martiño de Mondoñedo e á Diócese de Mondoñedo-O Ferrol.**

ORIXE DO NOME:

O nome de Burela non se sabe certo de onde provén; hai moitas teorías, pero só dúas teñen argumentos dabondo para seren consideradas:

1.- Derivación dos "burieles", que eran uns panos vulgares, xeralmente de lá e de cor parda, usados polos campesiños e fabricados polos 84 teares desta zona.

2.- Derivación dos "boureles", que son os cortizos, con bandeira e sen ela, utilizados polos pescadores para impedir que o aparello afondase e para sinalizalos.

EXTENSION E POBOACION:

Burela ten 8,1 Km. e 3.106 vivendas.

A poboación de Cervo (en 1970) era de 6.512 habitantes, e a de Burela de 2.909. En 1994, Cervo ten 13.096 habitantes dos que 7.767 viven en Burela.

A vila de Burela presenta un crecemento sostido pola razón de equipamento, e, en especial, pola atracción da poboación foránea especialmente pola flota pesqueira, Ecesa, Alúmina-Aluminio e o sector da construcción.

A vila ten unha infraestructura urbanística e de servicios capaz de acoller unha poboación de 15.000 habitantes.

BURELA E O SEU PORTO:

Burela é actualmente o porto máis importante da provincia de Lugo e a súa flota pesqueira, integrada por 140 barcos, é a segunda do Cantábrico.

Ten un peirao de 1.200 mts. que permite o atraco de buques de elevado porte. Ten un total de 1.863 metros cadrados dedicados a almacenar peixe.

A producción comercializada no porto de Burela supera as 10.000 Toneladas en productos pesqueiros e uns 4.000 millóns de pesetas en vendas.

Un 80% dos veciños están a beneficiarse da pesca.

OS SERVICIOS COS QUE CONTA BURELA:

O seu censo obreiro industrial representa uns 2.600 productores. Este término rexistra unha forte inmigración procedente das zonas limítrofes, conta cunha rede telefónica, con máis de 50 armadores de buques, efectos navais, explotación cerámica, gres caolín, ladrillos refractarios, fábricas de xeo e gaseosas, talleres gráficos, Axencia de Instituto Social da Mariña, dous grupos escolares de E.X.B., un Instituto de F.P., un Instituto de B.U.P., axencias de negocios e viaxeiros, materiais de construcción, talleres mecánicos e eléctricos, serrerías, carpinterías, o Hospital Comarcal, a Delegación Provincial do I.S.M., a oficina do I.N.E.M., a Casa do Mar, a Casa da Cultura, etc. Existe tamén Cinematrógrafo, Confraría de Pescadores, Caixas de Aforro, Lonxa, Caixa Postal, Administración de Correos e Sociedades Deportivas.

Burela ten unha fácil conexión coa zona norte da provincia. A estación de ferrocarril de F.E.V.E. é o punto de partida do servico diario cara Ferrol. Dentro de pouco ampliarase ata Ribadeo.

En Burela prestan servicio os autobuses da Empresa IASA.

Tamén conta co servicio de transporte municipal.

O PATRIMONIO HISTORICO-ARTISTICO:

Nun dos varios castros que existen no término de Burela, e no lugar coñecido por Chao do Castro, encontrouse o famoso "Torques de Burela", de ouro de 24 kilates, conservado no Museo Provincial de Lugo. Tamén en Burela, existiu unha casa-torre que foi destruída a finais do século pasado. En 1925, ó excavar os seus cimentos, atopáronse varias moedas de certa antigüidade.

Unha maneira de acabar co patrimonio é o abandono. E por iso é admirable o traballo dos veciños de Burela e da Xunta Parroquial, que fixeron un admirable labor coa única finalidade de conservar un anaquiño da historia de Burela: **A Igrexa da Vila do Medio.**

O máis importante desta igrexa son as pinturas, desafortunadamente nun dos laterais só se poden apreciar claramente as escenas de tres paneis identificados como: "as santas mulleres ante o sepulcro", "Xesús ante o Sanedrín", e "A flaxelación", estando outros tres paneis en tan mal estado que a penas se poden apreciar algúns detalles.

En base a uns estudios históricos, ós murais da igrexa cabería encadralos entre finais do S. XVI e a primeira metade do S. XVII; e falaríamos dun gótico tardío.

ANTECEDENTES HISTORICOS:

No 1594 era unha parroquia independente e pertencía a un señor ó que os veciños tiñan que pagarlle avultados impostos.

No ano 1822 decidiuse dividir Galicia en 4 provincias e as provincias en Concellos; Cervo pasou a ser Concello ó ser a parroquia máis céntrica das que forman o Concello.

No ano 1841 o Concello de Foz e o de Cervo preitearon por conseguir a adscrición de Burela. Finalmente Burela quedou adscrita a Cervo.

CAMIÑANDO CARA A INDEPENDENCIA:

A Asociación "O Vencello" pediulles, nun primeiro momento, ós políticos que incluísen nos seus programas electorais o cambio de nome do Concello, para que se chamase Concello de Cervo-Burela.

Non contaron co apoio suficiente para cambiar o nome ó Concello e comezaron os trámites para independizarse.

Propuxeron que a corporación de Cervo adoptase un acordo plenario pedindo o título de **cidade** para Burela.

Tampouco aceptaron esta proposta, a partir de aquí iniciouse o camiño cara á independencia. Durante os dous anos transcorridos dende a recollida

Porto de Burela

de sinaturas, o goberno municipal de Cervo "atacou" fortemente ós promotores.

O requisito imprescindible para realizar o trámite formal foi a recollida de sinaturas. Os promotores precisaban recoller en total 2.714. Ó remate da campaña de recollida de sinaturas chegouse ás 2.888.

O 10 de Decembro de 1993 presentouse no Concello de Cervo o expediente de escisión.

Celebrouse un pleno no Concello que remitiu o expediente presentado á Deputación Provincial de Lugo, que estivo a favor da escisión. Dende Lugo enviouse o expediente á Consellería de Xustiza de Galicia coa fin de que o remitise ó Consello de Estado do Goberno Central. Este remitiu un informe favorable á Xunta de Galicia.

O Consello da Xunta de Galicia deu o día 15 de Decembro de 1994 a súa autorización para a segregación de parte do Municipio de Cervo para a constitución **do Concello de Burela**. A administración autonómica comprometeuse a que o nivel actual de servicios non diminúa, ó igual que ocorrerá en Cervo.

BURELA NO PRESENTE E NO FUTURO:

Agora os límites de Burela son: ó Norte co Mar Cantábrico; ó Sur co Concello de Foz, dende a praia de Areoura ata o vértice do Buio; polo Leste co Mar Cantábrico e co Golfo de Masma; polo Oeste co Concello de Cervo, dende a praia da Marosa ata Buio, sendo limítrofe coas parroquias de Figueirido, Sargadelos e Vilaestrofe.

Ata as eleccións de Maio, Burela estará rexida e administrada por unha comisión xestora, nomeada pola Deputación Provincial. O Concello de Cervo non modificará a súa corporación local.

As débedas e os dereitos do Concello de Cervo repartiranse en base á poboación de ambos.

EVA CASTIÑEIRA PUMARES

CAROLINA MUÑIZ PINTO

2.º ADMINISTRATIVO

Vista xeral de Burela

RUA CONCELLO DE RIBADEO, 37
TLFS.: (982) 141 511 - 132 048
FAX: (982) 141 511
MOVIL: (908) 987 855
27780 **FOZ** (Lugo)

FRIO INDUSTRIAL - AIRE ACONDICIONADO
MAQUINARIA DE HOSTELERIA E ALIMENTACION - PESAXE E CALCULO INDUSTRIAL
CAMARAS DE CONSERVACION E CONXELACION
PROXECTOS E REFORMAS - SERVICIO TECNICO PROPIO

DIFERCAR, S.L.

Ctra. Circunvalación, n.º 103
SERVICIO PERMANENTE DE GRUA Y ASISTENCIA

RENAULT

Teléfonos: 58 00 58 - 58 60 07
Nocturno: 59 81 70 - Fax: 58 56 76
27880 **BURELA** (Lugo)

C/. PARDO BAZAN

¡Ven a Burela y disfruta en Porto Plaza!

O INSTITUTO DE FORMACION PROFESIONAL DE BURELA

En moitas ocasións descoñecemos aquilo que máis preto de nós está; unhas veces porque non nos preocupamos, outras porque ninguén dos que o sabían se preocupou de informarnos. Esperamos que os datos que a continuación expoñemos sirvan polo menos para engadir algunha información a todos aqueles - pais, alumnos, profesores, veciños de Burela en xeral- que dalgún xeito teñen relación co noso Centro. E aínda que a exposición que facemos poida parecer un pouco fría e con exceso de cifras, outra ocasión haberá para falar das carencias, das necesidades e tamén das posibilidades e dos interrogantes que se abren cara ó futuro do ensino en xeral e do noso Centro en particular.

No curso escolar actual, o Instituto de Formación Profesional de Burela conta con 564 alumnos/as, dos cales 373 son homes e 191 son mulleres.

Estes alumnos estudian algunha das catro ramas de Formación Profesional que se imparten no Centro, amais da Educación Secundaria Obrigatoria que se implantou o curso anterior.

As catro ramas de F.P. son as seguintes:

ADMINISTRATIVO: 1.º e 2.º grao (neste último coa especialidade de Administrativo-Comercial). Son 69 alumnos e 135 alumnas.

ELECTRONICA: só 2.º grao. Conta con 119 alumnos e 5 alumnas matriculados/as nas dúas especialidades que se imparten no Centro: Electrónica Industrial e Electrónica de Telecomunicacións.

METAL: con 1.º e 2.º grao (coa especialidade de Máquinas-Ferramentas), ten matriculados 115 alumnos.

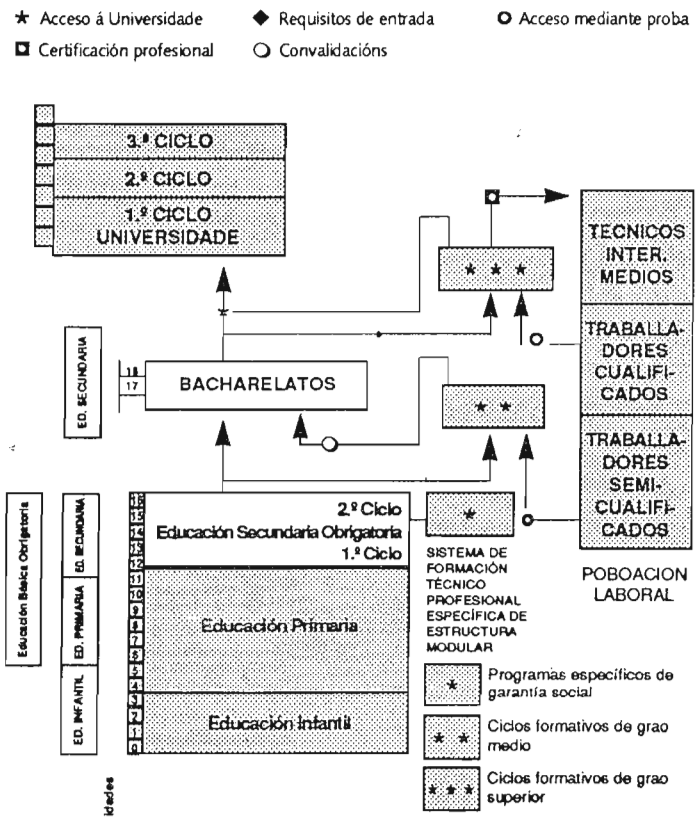
PERRUQUERÍA: só o 1.º grao, e con 46 mulleres e 2 homes matriculadas/os.

O primeiro grao de Electrónica deixouse de impartir ó implantarse o novo sistema educativo (LOXSE). Polo tanto, neste Centro tamén se pode estudiar o Segundo Ciclo da Educación Secundaria Obrigatoria, que posibilita unha vez superados os dous cursos de que consta, acceder ós novos Bacharelatos (Tecnolóxico, Artístico, Científico e de Humanidades) ou ós ciclos formativos de nivel medio.

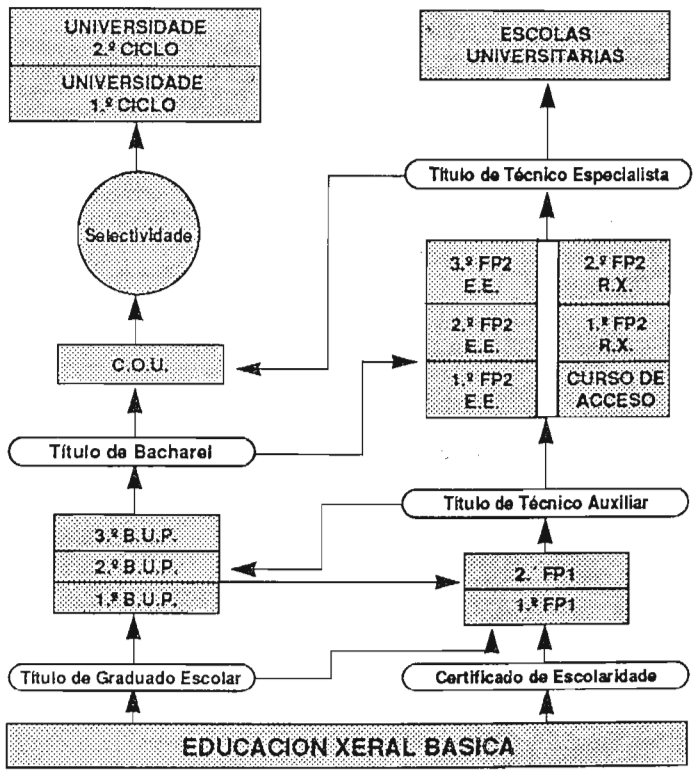
Neste curso 94/95 hai 73 alumnos na E.S.O. (68 homes e 5 mulleres) matriculados en 3.º e 4.º.

Este é o esquema do novo sistema educativo comparado co plan aínda vixente de Ensinanzas Medias.

NOVO SISTEMA EDUCATIVO



PLAN AINDA VIXENTE



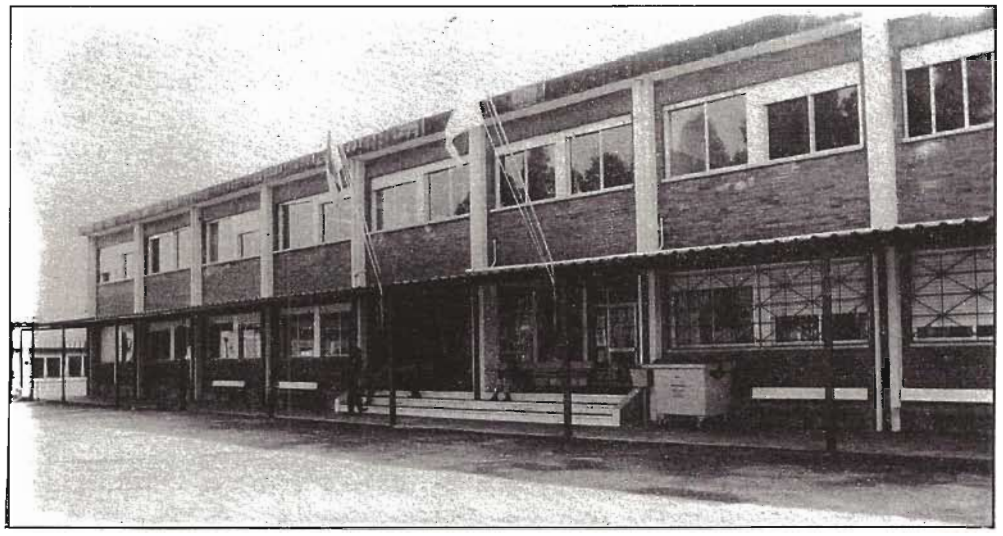
O I. F. P. de Burela ten no presente curso 43 profesores, distribuídos nos seguintes Seminarios e Departamentos:

Lingua Galega: tres profesores/as.
Debuxo: tres profesores/as.
Inglés: tres profesoras.
Humanística: dous profesores/as.
Matemáticas: dous profesores.
Formación Empresarial: unha profesora.
Lingua española: dous profesores/as.
Relixión: dous profesores.
Educación Física: dous profesores/as.
Ciencias Naturais: dous profesores/as.
Física e Química: dous profesores/as.
Música: un profesor.
Tecnoloxía E.S.O.: tres profesores.
Administrativo: seis profesores/as.
Electrónica: sete profesores.
Metal: catro profesores.
Perruquería: unha profesora.

Este Instituto conta coas seguintes infraestructuras:

- 13 aulas cunha capacidade de 20-30 alumnos e 2 aulas máis moi reducidas (un máximo de 10 alumnos).
- 1 aula de Informática.
- 1 aula de Idiomas.
- 1 aula de Música.
- 1 aula de Debuxo.
- 1 aula de Tecnoloxía para a E.S.O.
- 1 aula de Tecnoloxía de Metal.
- 2 Talleres de Metal. (1.º e 2.º grao).
- 3 talleres de Electrónica para as dúas especialidades.
- 1 taller de Perruquería.
- 1 aula de Mecanografía.
- 1 Ximnasio.
- 1 Biblioteca.

Todo isto repartido en tres pavillóns.



I.F.P. Burela

T.V. - VIDEO - SONIDO
ELECTRODOMESTICOS

Grunding - Philips - Radiola
Telefunken

SERVICIO TECNICO PROPIO

General Mola, 1 • Teléfono: (982) 12 14 71 • LORENZANA (Lugo)

Talleres Alvarez Albo, S.L.

- SERVICIO OFICIAL -

Ford

Teléfonos: 58 50 00
Particular: 58 54 45
Fax: 58 50 60
Ctra. Santander-Ferrol, Km. 416
27880 **BURELA** (Lugo)

Mosteirín

GESTORIAS TECNICO-ADMINISTRATIVAS
ASESORIA FISCAL
SEGUROS GENERALES

General Franco, 1
Teléfono: (982) 12 12 29 - Fax: 12 12 29
27760 **LOURENZÁ**

V.

MATERIALES
DE
CONSTRUCCIÓN

CASAS, S.L.

C/. Covamoura, s/n.
Teléfono: 58 10 79
27880 **BURELA**
(Lugo)

Para vestir a Moda...

EROS
MODA

* HOME
* MULLER
* NENO

. . .

Teléfono: 12 12 87
VILANOVA DE LOURENZA

EXCURSION A PORTUGAL

NOVEMBRO, 16

Dende a fiestra do autobús todos viamos descorre-la paisaxe matutina desta terra nosa gobernada polos cumios e vixiada polo Cantábrico. Partiramos ás 9:00 da mañá cara a Portugal, concretamente a Ponte de Lima, para todos nós descoñecida ata entón, agás para Isidoro Padín, a persoa que fixo posible este convivio que iamos ter con estudiantes portugueses. Na partida todo o noso corpo estaba cheo de impaciencia.

Coma a viaxe foi tranquila, non nos quedaba máis que ser puntuais, e, a media tarde, todos vimos como se levantaba á nosa esquerda a vella ponte do río Lima que lle dá o nome a esta antiga e fermosa cidade. Fomos recibidos na Sala da Asemblea Municipal de Ponte de Lima, onde as autoridades anfitrionas e o noso mestre, exercendo a función de representante, Isidoro Padín, mantiveron unha charla co obxecto de entablar amizade. Ó comenzo sentiamonos condicionados polo idioma, mais o que é universal, o dos xestos, fíxonos comprender que aquela xente era moi semellante a nós. A partir deste momento todo foi unha sucesión de amabilidade e de bos xestos por parte dos nosos amigos, xa que nos agasallaron con presentes, convidáronnos a xantar e a participar nas súas actividades cotiás.

NOVEMBRO, 17

Pola mañá cedo viaxamos todos xuntos no noso autobús cara a Braga, onde visitamos a Catedral, a Rúa do Souto, o monte Bom Jesus, dende onde se comtemplaba a cidade, e por último partimos para Vila Verde onde nos ofreceron un almorzo. Despois de ter comido ben, embarcamos outra vez para ponte de Lima, onde escoitamos un painel do Dr. Carlos Fernandes (Universidade Fernando Pessoa) e de Isidoro Padín, do I.F.P. de Burela que trataba sobre ***A Economía Galaico-Miñota.***

Logo de ter asumidos certos puntos, antes descoñecidos, por certo, sobre a nosa economía e a situación político-económica con respecto a Portugal, aplaudimos e marchamos cara ós solares de Baco. Logo ceamos e algúns de nós cantamos e outros conversabamos entre nós, tanto con Michelena coma con Carlos, o noso chófer. E dende a cea partimos para a cercana Viana do Castelo, e despois dalgunhas visitas, agardamos á noite para poder disfrutar do ambiente de "marcha" daqueles rapaces. Todos pasamos a noite na Discoteca "Viana Sol", onde uns máis que os outros, logramos disfrutar da música, do baile, e de todas esas cousas referentes á "marcha".

Excursión a Portugal

NOVEMBRO, 18

Este último día de visita adicámolo a coñece-la vila que nos acolleu, quedamos sorprendidos pola Cámara Municipal, moi ben asistida, a Biblioteca Municipal, o Museo dos Terceiros, a Igrexa Matriz, o monte da Madalena, onde, segundo din, é onde se fixo a maior parte da poboación da cidade -un monte fértil, por certo-. Por último, visitamos a Escola Superior Agraria.

Unha vez deixada a parte cultural e didáctica da visita, fomos convidados a un último almorzo que había de ser o da despedida -Bacallao, por certo-. Foi nun prestixioso restaurante onde ultimamos os derradeiros detalles da película que estabamos a gravar.

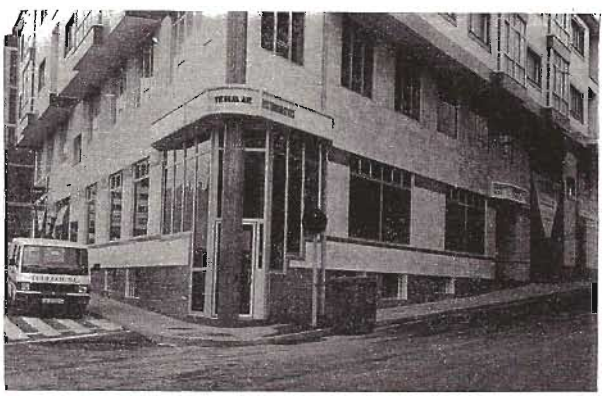
JUAN CARLOS ENRIQUEZ ECHEVARRIA

- 5.º ADMINISTRATIVO -

TEHMAR S.L.

REPARACIONES E INST. ELECTRICAS NAVALES, INDUSTRIALES Y DOMESTICAS

Tfnos.: (982) 58 02 54 (2 líneas)
FAX: (982) 58 02 54
Circunvalación, 70 - **BURELA** (Lugo)



EL Y ELLA
MODA INTIMA

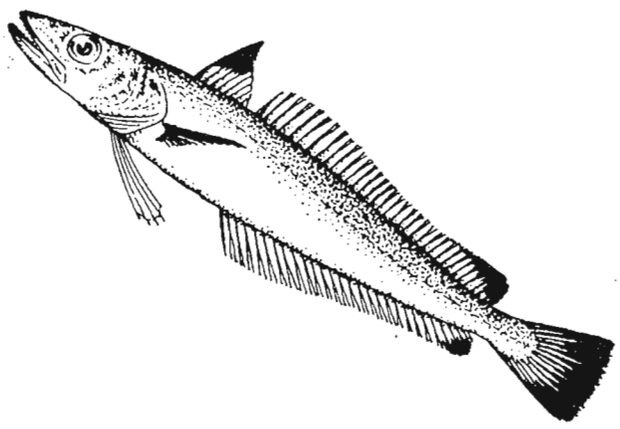
Todo en:
Moda Interior
y Complementos

Avda. Arcadio Pardiñas, 98
Teléfono: 58 18 11 - 27880 **BURELA**

Avda. da Mariña, 35
Teléfono: 13 27 31 - 27780 **FOZ**

RECEITAS DE COCIÑA

SOPA DE PEIXE



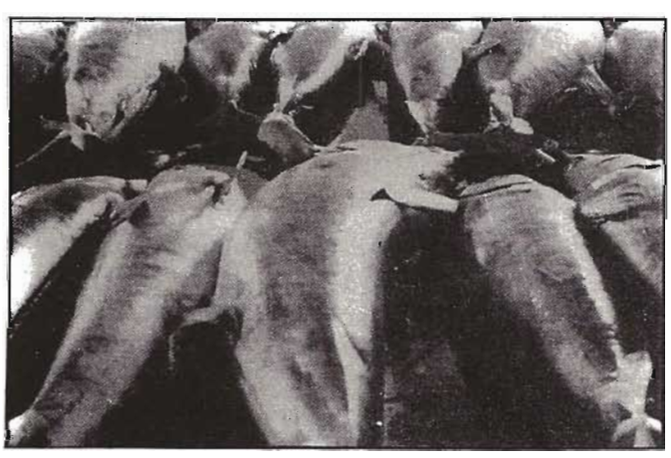
INGREDIENTES:

- Un anaco de Pescada e outro de peixe branco (cabeza, espiñas e óso).
- 1/4 Kg. de Gambas.
- 1/4 Kg. de ameixas.
- 1 allo porro.
- 1 Cenoria.
- 1/2 dun pemento vermello.
- Pan do día anterior.
- 1 pastilla de caldo de peixe.
- Un chorro de aceite.

PREPARACION:

Nun pucheiro ponse o peixe, o allo porro, a cenoria, o pemento vermello co aceite e coa pastilla de caldo de peixe. Unha vez cocido sepárase o peixe das verduras. Estas pásanse pola batedora e polo coador. A este caldo engádese o pan, que ben pode ser en sopas ou relado. Cando xa estea cocida, incorpórase o peixe, limpo de peles e espiñas, e tamén as gambas e ameixas.

ROLO DE BONITO Ó FORNO



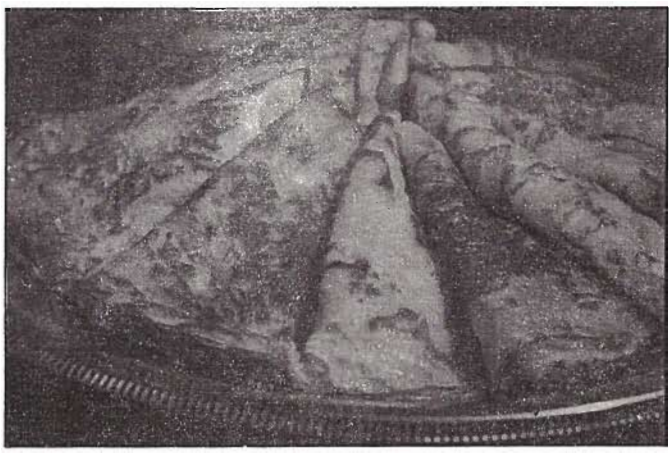
INGREDIENTES:

- Bonito.
- 1 cebola.
- Pirixel.
- 1 pemento.
- 1 tomate.
- Manteiga ou touciño.
- 1 ovo.
- Pan relado.

PREPARACION:

Prepárase o bonito, quitándolle a pel e espiñas, pícase o máis miúdo que se poida, bótaselle a cebola e pirixel pasados; o pemento, tomate e un pouco de manteiga ou tociño moi picado; mestúrase ben todo cun ovo batido e un pouco de pan relado; unha vez mesturado todo, faise con el un rolo, que se colocará nunha fonte para ollomol e cóbrese con salsa de tomate, introdúcese no forno e ponse a 150º por espacio de 45 minutos. Remóvese para que non se pegue, e de cando en cando régase cunha pouca de salsa de tomate. Á hora de servilo pónse nun prato alongado. Sérvese adornado por unhas tiras de pemento e acompañado de puré de patacas.

FREIXÓS



INGREDIENTES:

- 25 gr. de fariña.
- 4 ovos.
- 2 culleradas sopeiras de aceite.
- 2 culleradas sopeiras de ron ou coñá.
- 1 chisco de sal.
- 1 cullerada de azucre.
- 1 vaso de auga e 1 de leite.

PREPARACION:

Poñemos nunha ensaladeira a fariña, o sal e o azucre; no centro bótanse os ovos, o aceite e o ron ou coñá. Móvese cunha culler de madeira ata formar unha masa sen grumos. Engádese pouco a pouco a mestura de auga e leite. A masa dos freixós tén que quedar coma unhas natillas de espesa. Pódese coar por un pasapurés. Cóbrese a ensaladeira cun pano limpo e déixase repousar polo menos unha hora; se a masa espesa demasiado aclararase cunha mestura de auga e leite necesarios.
En dúas tixolas bótase un pouquiño de aceite e quéntase moito, logo retírase o aceite verténdoo nun cacharro (logo ese aceite volverase a utilizar nos seguintes freixós). Cun cazo vertemos unha pouca de masa que se deberá estender ben pola tixola, movéndoa ata que quede ben fino. Cando coza por un lado daráselle a volta.

Se se fan en dúas tixolas fanse máis rápido. Para que se conserven quentes e tenros máis tempo: poñerase unha pota con auga moi quente con pouco lume (só para que se conserve a calor) encima, como se fose unha tapadeira, ponse un prato, encima papel de aluminio e encima vanse poñendo os freixós; ó acabar taparanse con papel de aluminio.
Ós freixós logo de feitos pódeselles botar distintas cremas: é moi corrente comelos untados con mel, con chocolate, con crema pasteleira, nata ou marmelade.

PATRICIA MASEDA MARTINEZ - MAYRA FERNANDEZ JOGLAR (5.º ADMINISTRATIVO)

KIKO
CONFITERIA - BOMBONERIA
Carreter General - O´Campón
Teléfono, 58 17 07
BURELA

C/. Aduana
Teléfono, 59 51 05
SAN CIPRIAN

AR
ACADEMIA
REYES
N. Castrillón, 1 - Entresuelo L.
Teléfono, 56 08 20
VIVEIRO
* * * * *
R. Lamestra, n.º 3
Teléfono, 58 12 48
BURELA

Poesías

Pensando en ti tantas veces,
nada máis deixarte,
dentro dunha absurda repetición de
sentimentos.

Náufrago dentro de ti
na profundidade do teu pensamento,
no teu olor de muller
perfumado de fráxiles presencias.

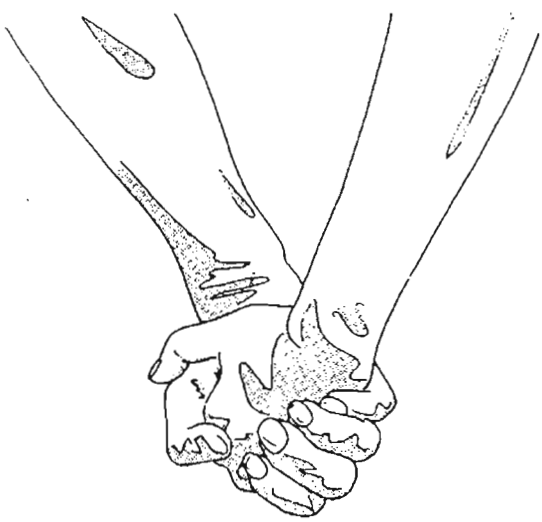
E en ti refrexo os meus ollos
como refrexa a rima no verso indómito.

A onde iremos parar
porque nada se parece ós meus soños.
A onde iremos morrer
si xuntos non poidemos vivir.

A plácida calma rachada por un berro
que mesmo nas entrañas da terra resoa,
cáseque calmando a verticalidade das ondas,
cáseque morrendo na boca doutro berro.

Mesmo a espesura da noite
semella ter vestixios dun adeus,
cando a alba abandoa a desmesurada calma
do leito do amencer,
volatilizando as sabas no vento
ata espirse diante do sol,
ata abrasarse na súa lenta mirada.

Eu pensando en ti tantas veces...



J. CARLOS ENRIQUEZ ECHEVARRIA (5.º ADMINISTRATIVO)

Cando claridade é un sempre de menceres,
de astros vencidos sobor das cumes,
e a escuridade metáfora dos corpos opacos
deitados na derradeira invección dos hourizontes;
dun verde de mar
cando máis finxe ser un océano de entregas.

Cando o soño é un sempre de imaxinacións,
canto máis longos canto máis a noite sexa
unha esfera inxectada de gravidades e rotacións
onde poder vomita-los malos despertares.

Máis non sempre foi inventado
un verbo de seres imperfectos,
nos outonos ou invernos da vida
as afirmacións dególanse no propio razoamento
nun sempre de escravitudes.

Cando os beizos se descompoñen
nos rostros descompostos do despotismo
créase a macabra e imprecisa homoxeneidade
entre o ser nunha derradeira luz de día.

Cando as albas fuxan dos amenceres
e os sanguentos solpores fuxan do hourizonte.

Cando vivir é un sempre de repeticións.

Galegas

Endexamáis primavera para este intre de luz branca
e pálida tinxida de menceres e alboradas
Endexamáis abrazo para ese amante persuasivo
e debilitado que busca o ben e xa desexa posuílo
Endexamáis tenrura para eses ollos

corpo que non deixa o seu vacío no aire
senón nas mans de quen o perde

Escrito anónimo de fe e razoamentos,
dende ese mundo esperpéntico no que te somerxes
ata degola-lo sufrimento nas luces derradeiras
do día, sempre soubeches que era entón
cando verías a verdade prensada na claridade
A premisa sería a túa propia inquedanza,
proxectada na vagancia das horas,
nun descorrer de soles pola fiestra.

Devecidamente polas túas costas
ata mergulláreste nun intre de sombras fuxidías,
para naufragar nun sempre de exactitudes
que foi o mundo.

Endexamáis promiscuidade de emocións
no teu corpo, nin na túa mente

Pero si promesas de espertares
neses intres de branca luz
que atravesan a lentura dos teus ollos

O TRASNO DESCOÑECIDO

"A nosa lingua é o camiño de ouro da nosa redención e do noso progreso: sen a lingua morremos como pobo, e nada significaremos endexamais na cultura universal".

de Pensamento e Sementería
Antón Vilar Ponte.

VIDA E OBRA DE RAFAEL DIESTE GONÇALVEZ

O escritor a quen se lle adica este ano o Día das Letras Galegas pertence á xeración seguinte á das Irmandades e do grupo "Nós", os que levaron a cabo a renovación das nosas letras. Esta xeración coñecida co nome de "novecentista", "vangardista" ou "xeración do 25" incorporará á literatura galega os adiantos das vangardas europeas aínda que non todos estes escritores -entre eles Dieste- poden ser cualificados de vangardistas.

En poucas liñas, tentaremos achegarnos ó escritor e xornalista a quen este 17 de Maio se lle rende homenaxe.

RAFAEL DIESTE GONÇALVEZ: A SUA VIDA

O día 29 de Xaneiro de 1.899 nace o último dos sete fillos do matrimonio formado por Eladio Dieste Muriel e Olegaria Gonçalves Silveira, na vila coruñesa de Rianxo, o que con posterioridade será celebrado coma un dos maiores escritores de España. Vai ser bautizado cos nomes de: "Rafael Antonio Olegario Juan Dieste Gonçalvez", que será máis coñecido como Rafael Dieste.

Con quince anos cumpridos Rafael ingresa na "Escola Normal de Santiago de Compostela". En parte polas dificultades económicas polas que atravesa a familia, en parte, porque xa o resto dos irmáns están lonxe e el non quere apenar ós seus pais con outra ausencia, seguirá os cursos de maxisterio por libre. Era bastante bo estudiante.

Foron para el afeccións temperás a literatura, a pintura e a filosofía. Iniciou moi novo un proseguido labor xornalístico e en 1.932 Pedro Salinas levouno a participar nas campañas de difusión cultural do teatro e emprenderon as *"Misiones Pedagógicas"*.

En 1.935 viaxa a París e alí funda a revista *"Hora de España"* de clara orientacion republicana e impulsora de cultura nos anos da Guerra Civil. Despois permanece exiliado en Bos Aires dez anos dende o 1.939. En 1.949 regresa a Europa e exerce de lector en Cambridge. Volve a Rianxo no 1.961, revisa e reedita súa obra en galego e ingresa na Real Academia Galega.

Morre en Rianxo no ano 1.981. A súa dona, Carmen Muñoz, impulsou con verdadeira entrega e agarimo a publicación dos seus escritos.

A súa obra repártese entre galego e castelán aínda que o seu estilo permanece fiel, indiferente á lingua empregada, tentando achegarse á lingua popular depurándoa de vulgarismos.

RAFAEL DIESTE GONÇALVEZ: A SUA OBRA

As súas obras en galego son:

- *Dos Arquivos do Trasno* (1.926) Contos
- *A Fiestra Valdeira* (1.927) Teatro
- *A vontade de Estilo na Fala Popular* (1.971) Discurso de ingreso na Real Academia Galega.
- *Entre a Terra e o Ceo* (1.981) Selección de artigos

As súas obras en castelán son:

- *Mate fin de Don Prontán* (1.930) Teatro
- *Rojo Farol Amante* (1.933) Poesía
- *Historias e Invenciones de Félix Muriel* (1.943) Narracións
- *Alma y el Espejo* (1.981) Ensaios
- *Teatro I y II* (1.981)

Das devandeitas obras, examinaremos as dúas primeiras que fan a aportación de Dieste ás letras galegas.

"Dos Arquivos do Trasno"

Foi publicada en 1.926 e contiña inicialmente oito relatos. Dende a segunda edición en 1961, Dieste ampliou o número a vinte. No limiar do libro, Dieste expón a súa teoría do conto, que para el limítase a dous puntos fundamentais: unidade emotiva e esencialidade do remate.

Moitos contos de Dieste presentan un verniz máxico e misterioso, pero manténdose sempre dentro da realidade. Estes relatos teñen un final inconcluso e aberto, que deixa ó lector coa incertidume acerca desas experiencias extraordinarias; por iso, os remates sorprenden ó lector, a pesar de estar latentes ó longo do relato.

Algunhas das narracións de *"Dos Arquivos do Trasno"* son *"Cousas"* no xeito das de Castelao, se ben Dieste se mantén a unha maior distancia dos asuntos dos seus contos.

Dieste tamén emprega por veces a técnica do encaixe (un conto sobre un conto) e o narrador adopta un certo ton confidencial para convece-lo lector de que a súa historia é crible, empregando párrafos breves, en consonancia cos ambientes íntimos e humildes dos contos.

"A Fiestra Valeira"

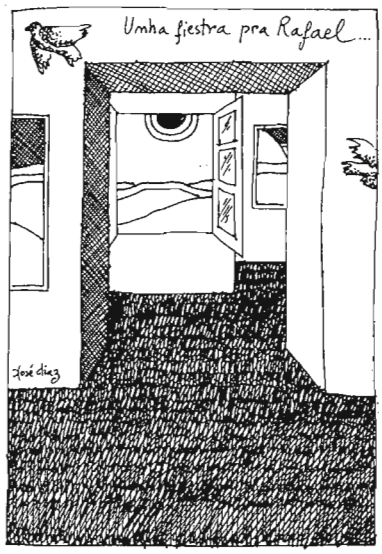
É esta unha comedia de carácter simbólico. O centro da acción está constituído por un emigrante enriquecido e un cadro que manda pintar, onde aparece rodeado de motivos mariñeiros.

A estructura da comedia é clásica, repartindo os tres lances de que consta en: preparación, nó e desenlace.

- **Preparación:** Preséntano-los personaxes: un indiano de orixe mariñeira, a súa familia e un cadro onde aparece retratado o indiano.

- **Nó:** O indiano D. Miguel está presionado por dúas bandas: a familia e os mariñeiros. Estes vense representados no cadro, xa que aparece unha fiestra pola que se ve o mar, a ribeira, as redes a secar, os montes da outra banda da ría... Opóñense colectivamente a que se borre esa paisaxe que simboliza o pasado mariñeiro do indiano e do que están orgullosos. Pola súa banda, a familia, rexeitando as súas orixes, pretende que apareza como fondo do cadro un xardín fidalgo.

- **Desenlace:** Reconciliación entre tódolos personaxes e reivindicación dos valores do pobo mariñeiro.



Artigo realizado polos alumnos de 5.º Electrónica Industrial.

HERFRAUTO, S.A.

SERVICIO OFICIAL

Avda. Arcadio Pardiñas, 300 - Tfnos. (982) 58 07 00 - 58 07 01 - Móvil: 908 / 58 95 98 - Fax: 58 54 31 - **BURELA**

Xunqueira, 60 - Tfno. (982) 55 13 62 - Particular: 56 20 85 - **VIVEIRO**

A PESCA COMO RECURSO NATURAL

O ARRASTRE

No arrastre utilízanse redes de enmalle que levan unha malla de distinto tamaño segundo sexan barcos de arrastre de litoral ou arrastre de altura. O aparello é de nylon e ten unha malla de 40 mm. no primeiro caso e de 90 mm. a 1 cm. no segundo, aproximadamente.

A malla usada aquí (a de litoral) é de 40 mm. ata 60 mm. segundo as normas estipuladas pola Xunta de Galicia ou polo Goberno Central, ou incluso pola C.E.E. (dependendo das zonas atínxelle a unha ou outra administración) e a de altura anda arredor de 9 cm. A cor é azul ou verde e son os redeiros do peirao os que fan os aparellos do arrastre aquí en Burela.

Nos barcos do noso porto lévase unha media de 5 aparellos, dependendo dos orzamentos dos barcos, de maneira que se levan tres guarnidos e dous de reposto. Se do mar traen poucos desperfectos, cósense no barco; senón sácanse os bolos (cortizas) e as cadeas e bótanse en terra; normalmente, a parte que máis se deteriora é o chamado "burlón", ou sexa a parte que toca o fondo ó rastrexar.

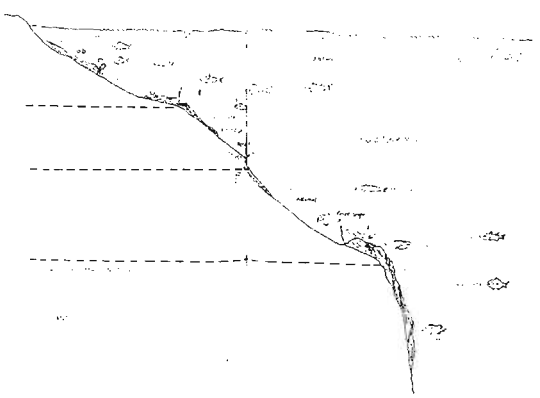
Nesta arte de pesca non se utiliza carnada por ser un sistema de arrastre, no que o peixe é directamente embolsado nas redes polo mero feito do rastrexo.

As especies que se capturan dependen das zonas nas que se faena e tamén da profundidade; así poderemos diferencia-lo seguinte (dentro das zonas de traballo propias dos arrastreiros de Burela e Celeiro): de 60 a 100 brazas de profundidade e en praia limpa sóese pescar melgacho. Nesta zona ata terra tamén se pode encontrar galo, carioca, peixe sapo, xurelo, bacalladiña, polbo, potas, xarda (cabala), por seren estas unhas especies que para reproducirse necesitan certa transparencia. De 100 a 300 brazas de fondo atópanse tamén a carioca, bacalladiña, galo (en menor cantidade), peixe sapo e cigala (necesitan menos claridade). De 400 brazas de fondo, fronte ás costas asturianas, en certas zonas das que xa falaremos no seguinte apartado, encóntranse cigalas, peixe sapo e carioca.

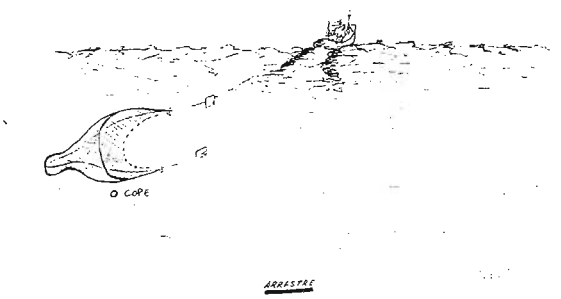
Os barcos de arrastre de Burela e Celeiro soen faenar enfronte das costas de Lugo e Asturias, ou incluso, Santander, excepcionalmente.

Manipulación e Conservación do peixe.-

Recén chegado o aparello ó barco, baléirase o copo na cuberta e clasifícase. As especies que non se venden, que non se



Distribución das especies principais según a profundidade

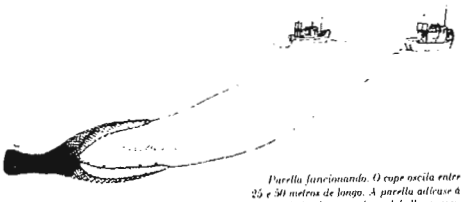


comercializan, tíranse, así como sedimentos, fango, etc.

O peixe é clasificado por especies en cada caixa, xeralmente o xurelo e o lirio nas de madeira, e non se diferencian por tamaño, excepto se hai grande diferencia, por exemplo o galo clasifícase en tres tamaños, a cigala tamén, etc. Logo lávase moi coidadosamente (con auga salgada) para non estropea-las súas vértebras e a súa tesitura, colocando cada peixe na súa caixa. Xa baldeado, pónselle enriba un papel transparente que non filtra a auga (para que non haxa contacto entre o xeo e o peixe) que se lle quita ó chegar a terra, onde incluso se volve a cambiar de caixa (de madeira a plástico). Logo bótase na lonxa, pésase e ponse para a poxa do día seguinte.

Normalmente o peixe queda en Burela, pero se ten moi pouco prezo vai ó porto da Coruña, "a ver que pasa", viaxando de noite en camión (repartidores, distribuidores e transportistas soen ser burelanos); esto faise segundo a época, normalmente no inverno págase algo mellor e non hai necesidade desto.

Ó arrastre de litoral ándase todo o ano, pero hai barcos que cambian de oficio de xuño ata outubro, porque o arrastre non é rentable no verán, polo que estes barcos se van ó bonito durante eses meses, necesitando "arranchar" para este oficio o barco cos pertrechos propios deste oficio do que xa falaremos máis adiante.



Parella funcionando. O cope oscila entre 25 e 50 metros de longo. A parella aplícase á pesca de especies de fundo: pescada, rodaballo, congro, lenguado, etc. Empréguese así mesmo na pesca pelaxica".

As embarcacións soen ser de 100 Toneladas para arriba e non son rambleros, polo xeral, pois non é moi propio desta zona. No seu lugar, botan o aperello polo costado e recólleno virándoo coa maquiniña.

A maioría dos barcos de aquí son de aceiro, aínda que se lles chame "de ferro"; en Burela non hai ningún arrastreiro de madeira, desde hai quince ou vinte anos renovouse a flota, por exemplo pódese ver un en Ribadeo (o "Hermanos Iriarte") que é algo máis pequeno, pero tamén recolle aparelio por un costado. Antigamente as redes levábanse a popa e largábanse por alí, esto era hai uns trinta anos aproximadamente, pero non levaban rambla, polo que daba moito traballo e foise pasando ó actual uso do costado para largar.

Tamén hai arrastreiros en Celeiro, arredor de 7 ou 8, máis ou menos como en Burela; entre eles podemos atopar dous rambleros e dúas "parellas", así como un "Bou", que traballa só.

A "parella" consiste en dous barcos que arrastran o mesmo aparello, de maneira que non levan portas de arrastre, que normalmente realizan a función de abri-las redes, o que non é necesario neste caso posto que ámbolos barcos xa o van facendo ó ir rastrexando. A "parella" anda a capturar peixe que non é propio do fondo, así o peixe sapo e a meiga non son especies que acostumen a pescar, senón máis ben lirio e carioca; andando polas mesmas zonas que o resto, levan o aparello menos profundamente, non tocando o fondo por non leva-las portas de arrastre como xa mencionamos antes.

Equipo tecnolóxico do arrastre de litoral.-

Antigamente só levaba unha Sonda de Man, que viña a ser un cordel cun chumbo nun extremo, que se botaba ó mar para saber a profundidade; o cordel leva nós marcando as brazas, ademais normalmente leva o chumbo engraxado na punta para cando chega ó fondo saber se este é fangoso, areoso ou se hai grava, ó quedaren restos prendidos na mesma sonda.

Hoxe en día utilízase a Sonda Eletrónica, que dá o fondo, e, se se ten práctica no seu uso, incluso se pode coñecer ata o peixe que sexa, así como se vai pola pedra, praia, etc.

GPS.- (General System Position). Serve para saber a latitude e lonxitude do barco, ou sexa, onde se encontra en cada momento.

DECCA.- É un aparato de posición de liñas (vermella, verde e púrpura) que recibe sinais das emisoras de terra.

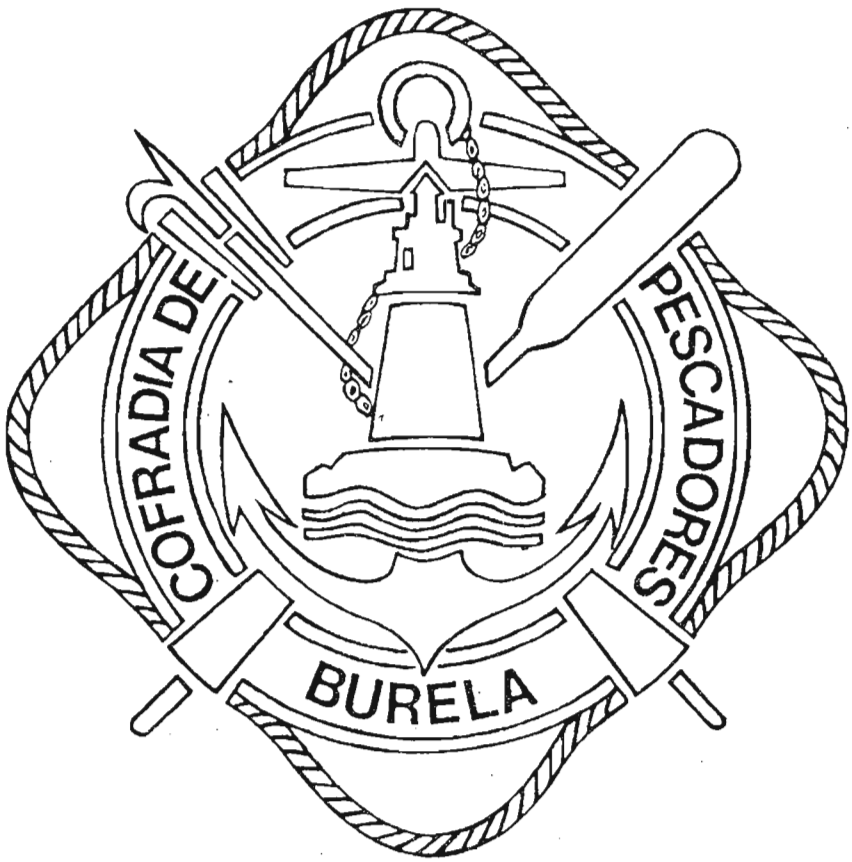
RADAR.- Serve para localizar barcos, costa e outros obstáculos.

TELEFONIA E VHF.- Esta última é unha emisora de radio de curto alcance, máis ou menos vinte millas, mentres que a telefonía acada centos de millas, servindo ámbalas dúas para falar entre os propios barcos e con terra.

COMPAS.- É unha brúxula que serve para leva-lo rumbo.

Mantemento e abastecemento.-

Os barcos do arrastre de Burela soen ir ó carro unha vez ó ano para seren pintados e reparados en xeral. Ademais, en canto ó abastecemento, normalmente os arrastreiros levan arredor de corenta ou cincuenta toneladas de gasoil para combustible, que lles dura un mes e que lles é proporcionado no propio porto de Burela. Por outro lado, tamén levan auga doce (15 Toneladas) para consumo como bebida e na cociña, e para o motor, mentres que para lava-lo peixe utilízase auga salgada así como xeo mesturado con amoníaco (para darlle dureza) coa fin da conservación da pesca do día. Ademais da auga para o motor, tamén levan aceite (arredor dos cincocentos litros) e o consabido pertrecho de aparello e caixas, sobre unhas cen ou duascentas que son fabricadas no propio porto burelano, con materiais das zonas cercanas (madeira de Cangas, etc.)



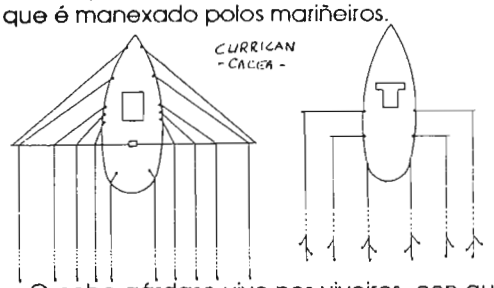
COFRADIA DE PESCADORES

"San Juan Bautista"

Burela

BONITO

APARELLO.- O bonito, na arte da cacea que é a usada no porto de Burela, non leva redes, utiliza unha serie de liñas con anzol, con cebo artificial (polbiños de plástico), que van enganchadas nos haladores o cal as vira a bordo, momento no que se lles asesta un golpe na cabeza dos bonitos para rematalos e para que non pelexen e se estraguen. Estas liñas penden das varas, cinco de cada vara (estribor e babor) e cinco en popa, mentres o barco vai sempre navegando, Na especialidade do tinquedo, o barco está parado e péscase con caña e cebo vivo que é manexado polos mariñeiros.



O cebo gárdase vivo nos viveiros, con auga salgada circulando continuamente para que non morra o peixe; esta auga procede do mar, de onde é sacada mediante bombas ou turbinas. Esta arte non é propia da Mariña Luguesa, senón máis ben do País Vasco.

Por outra banda, tamén hai volanteiros adicados ó bonito e lanchas máis pequenas que tamén usan volanta (redes de enmalle e relingas de cortiza e chumbos), pero tampouco son utilizadas nesta zona.

MANIPULACION.- Chegado o peixe ó barco, lávase, ponse estibado en casilleiros, (departamentos na neveira con xeo), indo cada bonito envolto un por un en papel plastificado para que non toquen uns nos outros e se mace. Como é bonito do Cantábrico, de cacea, cóidase ó máximo dunha forma artesá. Cando chega ó peirao, sácaselle o papel e colócase en caixas de plástico, pésase e colócase á venda (arredor das oito da mañá).

EPOCA E DURACION.- Ó bonito ándase de Xuño a Outubro, sendo máis abundante arredor de Agosto e Setembro.

Unha marea do bonito dura sobre os 18-20 días. Como tripulación van 10-12 mariñeiros, máis ou menos, e aínda que van dous na ponte de mando, dous nas máquinas e un cociñeiro, neste oficio todos traballan en todo, pois ándase non a soldo senón a parte.

ZONAS.- O bonito atópase no Atlántico, desde Norte das Azores ata o Golfo de Biscaia. É unha especie migratoria, non se sabe exactamente onde nace (suponse que na Costa dos Sargazos); hai que andar "a trais del", empezando a campaña nas Azores, e "seguíndolle a pista" ata G. de Biscaia, xa que se move continuamente en busca de plancton e dunha temperatura adecuada (16-18º), precisamente por estas necesidades súas no inverno non se encontra por aquí, polo enfriamento da auga.

TIPO DE BARCOS UTILIZADOS.- Son barcos de 80-100 T.B., algo menos que os de arrastre, aínda que tamén son acondicionados para esta pesquería durante o verán. Tamén hai pequenas embarcacións volanteiras, pero non son da nosa zona, o mesmo que os barcos do tinquedo (Biscaia e Guipuscoa).

Os barcos do bonito burelanos son de madeira, pero empézanse a cambiar polos de aceiro que son traídos de astaleiros de fóra (posto que ata agora non había astaleiro en Burela), de Vigo, Xixón, etc.

EQUIPO TECNOLOXICO.- Soen levar sonda, radio telefonía, VHF, Radio Goniómetro (para localiza-la dirección de onde vén o sinal da emisora que se está a recibir), radar, radioballiza (obrigatoria) e sonar (para localiza-lo peixe), o que os diferencia do equipo de pincho (no que non se leva por non ser útil, xa que localiza os bancos a pouca profundidade e non é efectivo nesa arte).

ACONDICIONAMENTO E RESIDUOS.- Un barco boniteiro levará as varas (parte fundamental do seu pertrecho) anzois, nylon, folla de plástico para facer cebo (que veu a substituir á antigamente usada folla de millo), xeo, gas-oil, auga e aceite, ou sexa, o normal.

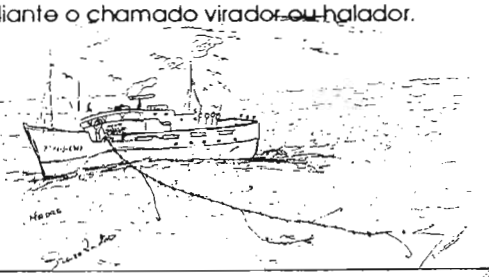
Os residuos sobrantes son recollidos en bidóns, contenedores, etc., aínda que hai quen non respecta esta norma verquendo os sobrantes no peirao, co prexuízo ecolóxico que esto supón.

Antes exercía a autoridade neste aspecto Marina (guerra) pero despois pasou á Marina Mercante e agora está un pouco descontrolado debido á transición da autoridade e non se sabe ben a quen corresponde, aínda que se supón que o asume a Capitanía de Portos (que non executa un control moi estricto, pois algún barco foi multado pero non está moi castigado).

CONTROLES E INSPECCION SANITARIA.- Os controladores da Xunta de Galicia e os da CE. veñen dúas ou tres veces ó ano e inspeccionan os barcos que estean no peirao naquel momento, prestando especial atención ó tamaño das especies recollidas e a se son ou non ilegais. Á parte diso tamén pasan tódolos barcos unha especie de revisión semellante á dos coches de cada tantos anos.

PINCHO

ARTES.- Levan palangre, do que saen unhas liñas con anzois no seu extremo e que é recollido mediante o chamado virador ~~ou~~ halador.



CARNADA.- Como carnada, úsase a sardiña pequena, conxelada, que se compra aquí ou fora (Portugal, p.e.) nunha cantidade aproximada de 400 caixas máis ou menos.

ESPECIES.- Principalmente pescada, tamén maruca, congro, bertorella ou barbada, cabrela, cabras, rodaballos, abadeixo, peixe espada ou raramente algún marraxo ou incluso galo.

Dependendo da profundidade: en praia atópase pescada, rodaballo, galo, maruca... e en profundidade maiores especies coma cabra, congros, etc.

ZONAS.- Trabállase no popularmente coñecido como Gran Sol, perto da costa de Irlanda, e tamén na zona que hai entre a costa inglesa, francesa e española.

EPOCA.- Ó pincho ándase todo o ano.

TIPO DE BARCOS.- De 200-400 T.B. aproximadamente; son todos cerrados, levando protexidos tódolos efectos da cuberta así como o halador, neveira, etc. Son todos de aceiro e están abertos por un costado para poder traballar. Hai ó redor de 40 pincheiros entre os portos de Burela e Celeiro, levando unha tripulación de 15-17 mariñeiros por barco. O suministro que levan é superior ó dos barcos do arrastre ou bonito que xa vimos, pois teñen maior capacidade e botan máis días de marea, arredor de vinte ou vintecinco.

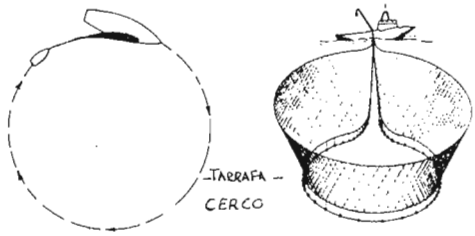
EQUIPO TECNOLOXICO.- Levan sonda, radar, radiobaliza, VHF, radiotelefonía, GPS, compás, etc., en xeral son os barcos mellor equipados neste aspecto. Cabe sinalar que o sonar neste oficio, como xa mencionamos, non é adecuado por ser a pescada un peixe non de superficie, polo que se localizará mediante a sonda.

PESCA E MANIPULACION DO PEIXE.- Sóese realizar un lance diario, ou se cadra dous como máximo. Lárgase o aparello de madrugada e recóllese ás 4 ou 5 horas, pero bótase todo o día recollendo nel. É unha tarefa lenta: se se botan dez Kilómetrós de aparello pode levar doce ou catorce horas recollelo. Ó tempo que se vira o palangre, vaise collendo o peixe peza a peza, logo ábrese, lávase e estíbase en caixas de plástico sen sobrepoñelo, bótaselle o papel e logo o xeo. Un pincheiro pode levar ata mil caixas de plástico repartidas entre a neveira e a cuberta. Xa feito iso, vai á neveira ata chegar a terra. O peixe, ó sacarlle a tripa, consérvase fresco, ó que tamén axuda claramente a temperatura da neveira (arredor de 1-2.º C). A neveira só se abre para mete-lo peixe cando xa está preparado nas caixas en lotes. A pescada é a especie máis delicada, sempre aguantan mellor os outros peixes, e acostúmase a vender toda para fresco ó igual que o resto das especies.

Normalmente o aparello non perde as liñas dos anzois ó ser virado, se o fai hai que volvelo a empatar. Recóllese nunhas cestas de plástico e é desengrellado polos mariñeiros para telo listo para volver a largar (en cada lance bótanse arredor de 120 palangres). Xa limpo e recollido, pásase a encarnar de novo e bótase co barco en marcha. Cando está todo no mar , queda localizable polas boias que levan unhas radiobalizas adosadas e unhas búxías para ser vistas pola noite. O aparello no fondo leva unha pedra que lle fai estar firme, pero se hai unha corrente moi forte pode afundi-las boias e rompe-lo aparello, que se perde. Sóense levar aparellos de reposto, outros 120, máis ou menos, que se teñen que colocar ben a efectos de que ocupen pouco espacio (métese nunhas caixas de plástico).

TARRAFA

REDES.- As tarrafas utilizan rede de cerco, de forma que vai o barco navegando e largando o aparello orredor do banco que xa foi anteriormente localizado por medio da sonda. O aparello está fixado nunhas anelas e as chamadas chaves que ó tirar delas cerran o aparello por baixo, quedando pechado o peixe. Esta arte non utiliza carnada.



CONSERVACION.- O peixe consérvase sen xeo, vai en caixas ou en alastre (pousado nuns departamentos) ata chegar a terra, onde se dispón en caixas cun pouco xeo só para manter perfecta a tesitura.

CALADOIROS.- Esta especialidade de pesca faena na costa, entre 5-20 milas fóra. O peixe búscase coa sonda, mais antigamente atraíase o peixe cunha luz de petromás e o peixe distinguíase a ollo pola borda.

EPOCA.- As tarrafas andan case todo o ano ó mar, pero desde hai un tempo vense obrigadas a face-lo chamado 'paro biolóxico' que dura tres meses, para dar tempo ás especies de reproducirse. Este paro varía segundo as zonas, pois pode ser mesmo a comenzo de ano ou a finais, depende de onde nos atopemos.

TIPO DE BARCOS.- Os barcos adicados á tarrafa andan ó redor dos 15-25 metros de eslora, levando o mesmo equipamento tecnolóxico que os do arrastre, bonito, etc. ou sexa, telefonía, sonda, GPS, etc., e unha tripulación de 7-10 homes, máis ou menos. Entre os portos de Foz e Celeiro haberá unhas doce embarcacións aproximadamente, no porto de Burela non hai

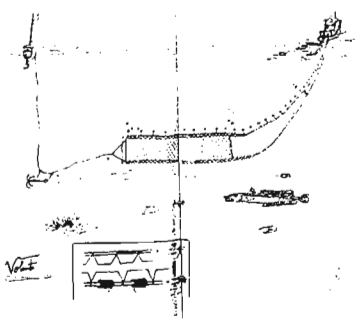
actualmente ningunha.

ESPECIES.- As tarrafas adoitan capturar principalmente sardiña, xarda, chicharro, boga, robaliza, paparda, etc.

DURACION.- Soen saír de pesca e volver no mesmo día, largando ben á noite, ben de mañá cedo, depende, e venden xeralmente no porto do que se encontren máis preto.

VOLANTA

REDES.- Como o seu nome indica, úsase a rede de volanta, aparello de malla de nylón, con relingas de cortizas e chumbos, no que o peixe é atrapado sen ser "seleccionado" (ou sexa, que colle todo o que atopa). Non leva carnada.



CONSERVACION.- O peixe consérvase na neveira, en caixa, estibado, logo de quitarlle a tripa e de lavalo, gardándose as ovas aparte.

CALADOIROS.- A zona de actuación das volantas da Mariña é a que abarca 5-20 millas arredor da costa, na "Ballina", "Ballona", ou sexa en caladoiros específicos, que son explotados todo o ano.

TIPO DE BARCOS.- Son barcos máis ou menos grandes, de 20-22 metros, co mesmo equipamento que os arrastreiros, tarrafas, etc. e cunha tripulación de 14 ou 15 homes incluso, dependendo sempre do tamaño do barco.

ESPECIES.- As volantas andan a pescar normalmente carioca, pescada, chicharro, ollomol, cabrelas, panchos, ou sexa, moita variedade.

DURACION.- Dura un día se a pesca foi boa, senón dous ou tres. Antes podían ir ó Gran Sol, e aínda agora existen barcos abandeirados que pasan ata 15 días no mar, como os do pincho, que son de fóra, pero ás veces poden vender aquí.

MARISQUEO

O certo é que na nosa zona o marisqueo está pouco estendido (Burela só conta cun mariscador rexistrado).

Polo xeral, non se necesitan requisitos especiais para solicitar unha licencia de marisqueo e serve para marisquear en toda a mariña luguesa.

PROCEDENCIA.- Algunhas especies que se atopan moi frecuentemente no mercado galego, como é o caso dos langostinos ou as gambas, e mesmo algunhas luras, proceden do estranxeiro: Inglaterra, Escocia, Francia e Irlanda. Pero a maioría son capturados no litoral galego, que, debido á dinámica das augas e á xeografía, é considerado como o paraíso do marisco.

CAPTURA.- Existen variedade de métodos para captura-lo marisco, dependendo do tipo ó que pertenza.

No caso dos lámparos e bígaros cóllense coa man, coa axuda dunha rasqueta ou cun instrumento afiado que permite facer panca.

No caso da xiba, lura, polbo, péscase con nasas, engado, trasmallo e artes de arrastre durante todo o ano.

O ourizo cóllese con dragas, lampaces ou a man cando baixa a marea.

A langosta cóllese con nasas especiais ou redes langosteiras. Outros crustáceos, tales como lumbrigante, cigala, nécora e centolo, recóllense mediante artes de arrastre, enmalle e nasas cebadas cun anaco de peixe. Este labor faise con lanchas e necesitan permiso para faenar.

Ó percebe andan mariscadores particulares que tramitan a súa licencia directamente coa Xunta de Galicia.

UTILIZACION- Na maior parte de casos o marisco cómese fresco ou en conserva, excepto algúns que se comen crus ou en forma de sopas ou cremas.

CONSERVACION E COMERCIALIZACION- A conservación do marisco ten lugar na cetárea mediante o bombeo de auga salgada, ás veces non sobrevive debido ós longos transportes.

A ameixa tamén se pode atopar nas cetáreas, estas permanecen na depuradora.

As especies levadas á cetárea son destinadas a restaurantes e particulares.

CONSERVEIRA

O tema que agora imos tratar é o da conserva do peixe e para iso tomamos como exemplo o da conserveira REMO de Burela. As especies coas que se traballa neste lugar son: a sardiña, o bonito, o mexillón, e o polbo, especies que son traídas de Burela e das Rías Baixas. A sardiña, o bonito, e o polbo son de aquí, de Burela, mentres que o mexillón é traído das Rías Baixas.

Pasemos agora ó que é o proceso que se segue na conservación destas especies. Empezaremos polo que é o proceso de

conservación do polbo.

O primeiro que se lle fai ó polbo é estripalo e lavalo e para iso sácase todo o que ten dentro do buche. O seguinte que se fai é cocelo; esta cocción realízase a vapor. De seguido, córtase e enlátase (ou empácase). Esterilízanse as latas ó 'baño maría' e logo métense nas caixas. Xa está preparado para o seu destino final.

O proceso de conservación do bonito é o mesmo que o do polbo, a excepción de que o bonito se ten que pelar.

O mexillón xa vén preparado, polo que nesta fábrica só se ten que enlatar, esterilízanse ó 'baño maría' as latas, e méteno en caixa.

O proceso soe ser todo traballo manual, agás o enlatado e o empacado, que o fan as máquinas.

Os materiais utilizados no envasado das especies procede maioritariamente de Murcia e Carnau (Vigo). Os materiais utilizados son: cartón, lata, papel e cristal.

Os productos saídos da conserveira son levados para toda España e tamén son levados a outra conserveira do mesmo dono en Candás (Asturias).

Os desperdicios, é dicir, a parte non aproveitada na conservación, son levados a unha fábrica de pensos na Coruña.

En canto ó tema da seguridade e hixiene, algunha que outra vez vén Sanidade, normalmente unha vez ó ano, pero tamén é controlada polo dono da conserveira e unha persoa que ten de encargado diariamente.

- M.ª BELEN VILLARQUIDE RIOLA
- ALEJANDRA VILLARQUIDE RIOLA
- ELENA TRIGO LOPEZ
- M.ª JOSE RUBIÑOS RIVAS
- MONTSERRAT GONZALEZ FERNANDEZ
- ISABEL LUACES ARMADA

(5.º ADMINISTRATIVO)

LIBRERIA

O Campón

* * *

C/. Ramón Farré, s/n.

Teléfono, 58 18 49

BURELA

J.J. AUTOMOCION

SERVICIO OFICIAL: OPEL - GM

GM

OPEL

Circunvalación - Edificio Playa - Portelo

Teléfono: (982) 58 60 41 • BURELA

Breve Aproximación a un Século de Cine

AS ORIXES

1.- Un novo invento: O CINEMATOGRAFO (1895-1908)

*En Decembro de 1.895 os franceses irmáns **LUMIÈRE** foron os primeiros en rodar e proxectar o que tempo despois se chamaría unha película; en concreto, os inicios do cine foron brevísimos documentais de a penas uns minutos de duración, sendo as primeiras películas da historia as dos devanditos irmáns "A chegada do tren" e "Saída dos obreiros da fábrica".*

O invento do cine considerábase interesante desde o punto de vista técnico e experimental, pero todos os "entendidos" da época agoiráronlle curta vida... ¡e xa se viu o acertado de dita aposta!.

*En España foi dous anos despois, en 1.897, cando o primeiro pioneiro, un zaragozano chamado **EDUARDO JIMENO** rodou a primeira película "Saída da Misa de 12 do Pilar de Zaragoza"..., queda patente o afán documentalista e sociolóxico dos primeiros cineastas.*

2.- O CINE MUDO (1.908-1.926)

E despois dos "inventores", dos "pioneiros", os primeiros autores, os primeiros actores e actrices..., o paulatino desenvolvemento do que se irá convertendo nunha xigantesca industria multinacional e, á vez, nunha colosal fábrica de soños.

*Entre os primeiros hai que citar a **MÉLIÈS**, un francés que rodou innumerables películas tal e como as entendemos hoxe en día, abandonando o realismo documentalista dos "inventores" e ousando rodar audaces ficcións como a súa "Viaxe á lúa" (1902).*

*Pero rapidamente o centro principal do cine viaxaría desde Francia ós E.E.U.U. onde se adaptou e desenvolveu a ritmo acelerado...; neste contexto hai que enmarcar a **GRIFFITH** e con el a transcendental evolución da linguaxe cinema- tográfica con obras tan míticas como "O Nacemento dunha Nación".*

*Axiña tamén irán aparecendo grandes autores que utilizarán o humor como expoñente crítico do seu profundo humanismo, como o grande **CHAPLIN**, ¿Quen non riu e pensou coas "gracias" de Charlot? ¿Ou con Buster Keaton en "O Maquinista da Xeral"?... e en tantas outras grandes e emblemáticas películas.*

3.- O CINE SONORO (1926-1939)

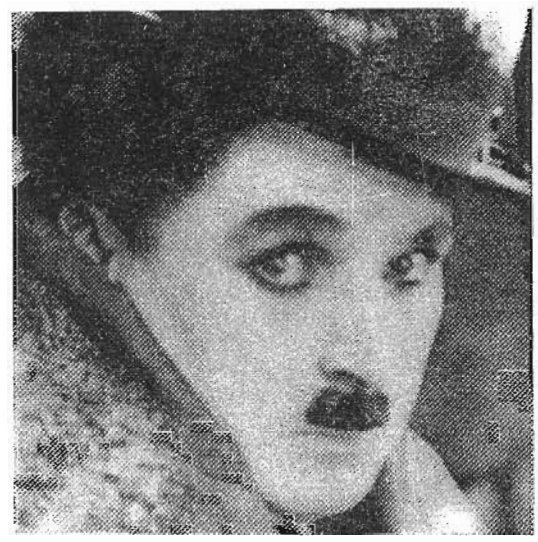
Pero axiña o cine se ía transformar: os grandes directores e os grandes actores e actrices do cine mudo tiveron que afrontar un grande reto, unha grande novidade técnica, a incorporación do son ó cine.

O cambio foi traumático e algúns non o superaron, incluso se seguiron facendo películas mudas, pero a evolución técnica abriuse camiño... Ata ó grande Chaplin, a quen lle custou adaptarse, se lle oíu por primeira vez a voz, e cantando, nunha cinta xa dos anos 30, "Tempos Modernos", película excelente e aínda basicamente muda, o cal demostra a lentitude do tránsito do cine mudo ó cine sonoro, cando

algunhas películas xa co son plenamente incorporado triunfarán, como a célebre "O Cantante de Jazz" (1.927).

ALGUNS GRANDES MESTRES E ALGUNHAS OBRAS MESTRAS

Difícil tarefa sinalar só a algúns..., pero a crítica especializada internacional máis esixente, como a prestixiosa revista francesa "Cahiers Du Cinemà", pódenos servir de guía, pois, no seu día, nela fóronse analizando, en números monográficos, autores e obras, como a de FORD, que marcou un camiño a seguir nas películas do "Oeste" con "A Dilixencia" ou con frescos sociais de fondo calado como "As Uvas Da Ira", nunha extraordinaria versión cinematográfica da célebre novela do mesmo título... A través da obra de Ford queda resumida a Historia do Cine con maiúsculas.



CHAPLIN

A súa profunda mirada sobre o ser humano en rexistros tan variados e maxistrais como "O Gran Dictador" ou "Monsieur Verdoux"... Chaplin, artista total, era intérprete, guionista, director e ata compuña a música de moitas das súas propias películas. ¡Nunca se viu tal cousa!. Un artista tan polifacético.

WELLES

O gordo Orson, amou tanto estas terras hispánicas que as súas cinzas aquí se repartiron, despois de deixarnos, na súa primeira película, a maioría de idade da linguaxe cinematográfica en "Cidadán Kane", considerada pola maior parte da principal crítica internacional como a mellor película da Historia do Cine... e era o seu debut no cine e unha obra de xuventude con pouco máis de 20 anos que tiña. ¡Incrible!.

HITCHCOCK

O chamado "Mago do Suspense": xamais un cine de grande calidade foi á vez tan comercial, tan popular, acadando cumes coma no seu inigualable "Vertixe".

HUSTON

Outro grande patriarca do cine, foi un dos máximos responsables de levar as historias policiais e criminais, ou o que despois se chamará o "xénero negro", á súa máxima altura, como en "A Xungla do Asfalto" ou "O Falcón Maltés".

WILDER

O grande mestre da comedia, do humor, pero un humor non brando, senón a miúdo acedo, satírico, mordaz, e sempre crítico, desmitificador e intelixente, como en "Con saias e ó tolo" ou "O Apartamento". É o gran supervivinte, hoxe en día na súa vellez, dunha colosal xeración de grandes mestres.

EISENSTEIN

Os seus manifestos histórico-políticos elevados á ca- tegoría de suprema arte en obras nas que o espectador toma partido diante dos dramáticos acontecementos que desbordan a pantalla, como en "O Acoirazado Potemkim"; outro título mítico da historia do cine.

RENOIR

Desafía na súa persoa as leis biolóxicas, pois a xenialidade non é un asunto hereditario... pero o seu pai foi xenial pintor impresionista e o seu fillo... xenial mestre do cine. É o máis grande cineasta francés, nun país que inventou o cine e que foi berce de grandes cineastas. O cine de Renoir é unha fiestra aberta ó corazón humano en relación cos seus semellantes e coa natureza, expresando as emocións humanas en profundidade e á vez con naturalidade, sen solemnidades estilísticas nin académicas, e en obras coma "As Regras do Xogo" ou "A Grande Ilusión".

ROSELLINI

Cineasta señeiro, o gran pai de todo un gran momento do cine italiano de postguerra: o neorrealismo. Rosellini expresou os dramas humanos e existenciais dunha época marcada pola loita contra o fascismo, sen comparación na historia do cine, en obras coma "Roma Cità Aperta" ou "Paisà".

BUÑUEL

Español, tamén considerado como un dos

mellores mestres de tódolos tempos; cineasta radical, encabezou o movemento surrealista na súa vertente cinematográfica. Como en Renoir ou Rosellini, un fondo humanismo está presente en toda a súa obra, unha obra brusca e á vez tenra, realista, e á vez tamén onírica, que intenta descubrir os motivos profundos das actuacións e paixóns humanas a través dunha crítica social á inxustiza, sen falsas concesións gratificantes, dun erotismo a flor de pel e dun humor corrosivo.

A patria de Buñuel está en débeda con este gran mestre. É infamante que non se divulgase máis a súa obra entre nós.

Pero, os dez grandes mestres sinalados pola necesidade dun resumo moi apretad, deixan fóra a moitos que deberían estar dentro, pois ¡como esquecer a autores e obras maxistrais como as de DREYER, LANG, BERGMAN, VISCONTI, LUBITCH... e tantos outros que estiveron... e outros que están no cume do cine actual e que quedan sen mencionar!.

...¡Como esquecer a actores e actrices xa que eles foron quen levaron o peso da obra! fanse e vanse ver películas por eles, por Bogart, por Marylin Monroe...

¡Como escapar da amplitude de xéneros, movementos, temáticas (tamén aquí sen sinalar), toda unha fonte inagotable de soños que marcaron e emocionaron a moitas xeracións!.

ENRIQUE MARCOTE
Profesor I.B. de Foz

Vídeo Club
AZOR
ALQUILER DE PELICULAS
C/. Rosalía de Castro, 46
Teléfono: 58 53 12
BURELA (Lugo)

ORTOPEDIA
DA MARIÑA
Avda. Arcadio Pardiñas, 207
Teléfono/Fax: (982) 58 55 64
BURELA
(Lugo)

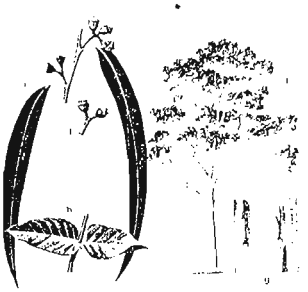
O RECURSO FORESTAL

A utilización da madeira, na mariña luguesa, comezou a ser importante a partir dos anos 30. Hoxe en día, considérase o recurso natural máis importante da zona despois da pesca.

Na actualidade, utiliza como principais materias primas os piñeiros "Pinus pinaster e Pinus radiata" e o eucalipto "Eucaliptus globulus".

Estas especies, na etapa de plántula, plántanse en montes particulares, a través de consorcios ou acordos cos donos dos mesmos.

O período de tempo que as árbores deben permanecer ata a súa tala depende, entre outros factores, do tipo de solo, climatoloxía, da especie arbórea, etc. Na Mariña, e segundo as especies, temos:



PLANTACIÓN

* Pinus pinaster (permanencia mínima de 40 anos).

* Pinus radiata permanencia mínima 30 -40 anos).

* Eucaliptus globulus (permanencia mínima 15-20 anos).

Durante este tempo de permanencia no terreo, débense tomar certas medidas de limpeza e acondicionamento, para evitar competidores e posibles pragas. Nalgúns casos tamén se abona.

Unha vez chegado o momento da tala, e gracias a cuadrillas especializadas, córtanse as árbores, límpanse de pólas e recóllense con autocargadores. Estes labores, normalmente, fainos a empresa que logo se vai encargar de dar saída ó producto final.

TALA

A madeira, así obtida, pode seguir varias canles de tratamento:

1.- Para serrería.

2.- A que non se pode aserrar, córtase e destínase a outras finalidades (pasta de papel, fabricación de puntais...).

O eucalipto, unha vez cortado, destínase a:

a) Fabricación de pasta de papel:

a.1..- Con curtiza, a través de transporte terrestre, é levado a Pontevedra (ENCE).

a.2.- Con curtiza, a través de transporte marítimo, lévase, sobre todo, ás celulosas portuguesas.

a.3.- Sen curtiza diríxese a CEASA (Navia).

b) A madeira desta especie é bastante difícil de traballar nas serrerías chegando incluso a non ser rentable. É unha madeira que se dobra e deforma con moita facilidade.

O resto da madeira, basicamente a de piñeiro, é transportada en troncos ata un parque onde se almacena e clasifica segundo a súa calidade, longura, grosor, etc. Posteriormente comeza o proceso de aserrado.

VIVEROS CABALEIROS

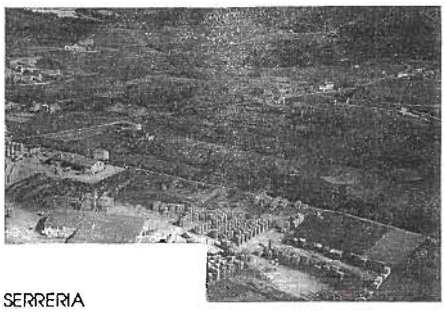
DONATO RODRIGUEZ LOREDO

* Arboles Frutales.
* Arboles Forestales.
* Plantas de Jardín.

As Plazas, 29
Teléfono: (982) 12 11 78
Fax: (982) 12 15 31
VILANOVA - LOURENZÁ

SERRERIAS:
ETAPAS DO PROCESO DE ASERRADO

1.- DESCUARTIZADO (pelado).- Realizado por unha descuartizadora. A curtiza retírase porque tingue a madeira. Por outro lado, esta rende un subproducto que se utiliza para producir enerxía calorífica en ECESA (CAOLIN).



SERRERIA

2.- Logo, o rolo deslízase ata un primeiro clasificador.

3.- Entra nas serras, que presentan distintas liñas de cabeza, con serras circulares múltiples, que permiten facer calquera tipo de corte segundo a medida desexada. Elaboran núcleos con dúas caras lisas.

4.- Á saída da máquina múltiple obtéñense as tabliñas que, posteriormente, volverán a ser seleccionadas.

5.- Seguindo o proceso, as tabliñas son mergulladas nun baño de tratamento contra a decoloración e o parasitismo.

6.- Pasan ó parque de secado, ben ó aire libre ou en cobertizos cunhas condicións físicas propicias, onde se produce a deshidratación.

7.- EMPAQUETADO E FLEXADO.- Cada paquete leva dous patíns na base, coa fin de evitar o contacto directo da madeira co chan e para facilitar a súa manipula- ción. Os paquetes asegúranse con cintas de aceiro, de 6 mm., que suxeitan os soportes da base.

8.- Por último, almacénanse en galpóns ventilados ata a súa entrega.

PLANTA DE ESTELADO

PLANTA DE ESTELADO

Neste departamento prodúcense os chips, de granulometría variada, segundo as esixencias do mercado.

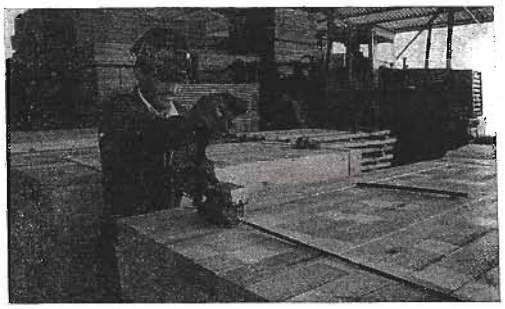
As mate- rias primas que se poden utilizar son:

** As partes de mal corte "madeira mal cortada, con fallos, partes superficiais do tronco...".*

** Pólas de distintas especies: piñeiros, amieiros, bidueiros...*

Esta materia prima é triturada na planta para xerar serrín e estelas. Algunha estela lévase, posteriormente, cara a Mondoñedo para a fabricación de aglomerados "ECARSA".

PRODUCTOS FINAIS SEGUNDO A CALIDADE DA MADEIRA



PRODUCTO FINAL

a) A de mellor calidade ten como finalidade: molduras, tarimas e moblería.

b) A de calidade media adícase a embalaxe.

c) A de baixa calidade utilízase en construcción, encofrados, ...

d) Estela para aglomerado.

e) Pólas para puntais.

No caso do recurso forestal, o aproveitamento da materia prima é do 100%.

EXPORTACION

Dentro do marco europeo, e cando o volume de transporte non é moi elevado, emprégase o transporte terrestre. Se non se dan estas características o transporte é marítimo. Os principais portos lugueses de carga son: Ribadeo, Foz, Burela e Celeiro.

AGLOMERADO

A secuencia do proceso sería:

* *Obtención das estelas (Estelado).*
* *Secado das mesmas.*
* *Tamizado e clasificación.*
* *Mestura e prensa. De aquí saen os taboleiros.*
* *Corte dos taboleiros.*
* *Lixado destes.*
* *Laminado.*
* *No seu caso, cortes especiais.*
* *Análise de laboratorio.*
* *Transporte cara ás casas comerciais.*

JOSE ANTONIO MARTINEZ COMESAÑA

Auto Escuela Fama

Su permiso de conducir, más fácil con nosotros...

¡CONSULTENOS!

Telf. 12 14 70 — **LORENZANA**

Telf. 10 14 06 — **RIBADEO**

LAVADO Y ENGRASE

FE C.B.

Alineado de Direcciones y Ruedas de todo tipo

C/. Rosalía de Castro, s/n.
Teléfono: (982) 58 18 53

BURELA

CADENA CIEN

ARTICULOS A 100 PTAS.

REGALOS

C/. Pardo Bazán, n.º 20 - Detrás del Parque

BURELA

TALLER ELECTRICO

Nilo, S.L.

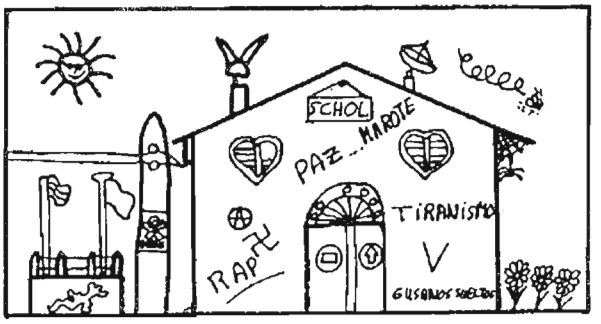
REPARACION ELECTRICA DEL AUTOMOVIL

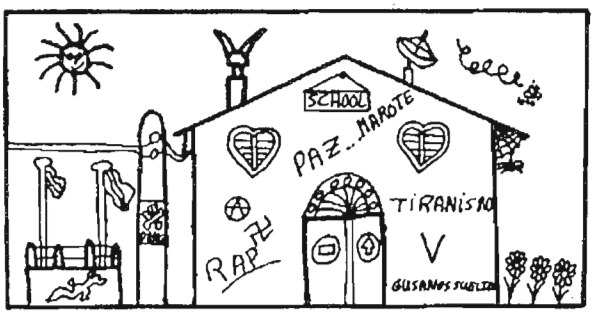
C/. Estación, n.º 6
Teléfono-Fax: (982) 58 08 07
Teléfono Particular: (982) 58 14 35

BURELA

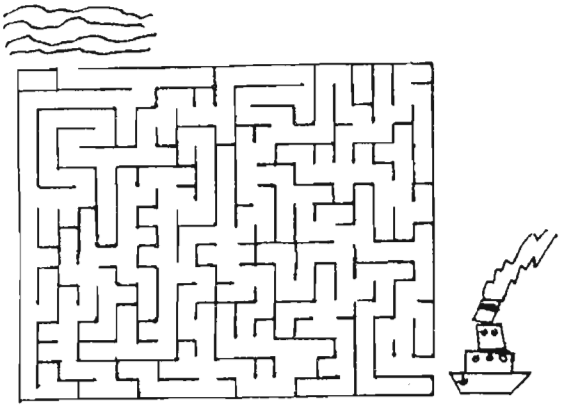
Pasatempos

Por alumnos 4.º E.S.O.





No debuxo da esquerda, ó noso debuxante olvidouselle pintar 8 cousas que si pintou no debuxo da dereita. ¡Descóbreas!.



RECAMBIOS Y ACCESORIOS

Camiño Real, n.º 49

Tfnos.: (982) 58 57 90 - 58 59 15

27880 **BURELA** (Lugo)

Pasatempos

M	O	G	A	R	C	A	F	R	I	C	T	O	R	N	O	E	U	N	A	L	X	T	A	X	O
O	D	O	R	W	J	X	Q	M	A	E	D	H	J	X	E	S	Z	U	L	P	A	I	I	E	L
E	W	N	O	J	Q	A	U	R	R	A	X	O	L	Y	I	O	T	L	V	M	S	N	D	A	D
X	P	E	L	A	D	I	L	L	N	A	N	D	O	C	O	H	C	J	O	R	N	X	N	O	O
C	S	E	X	W	O	J	S	A	L	L	I	D	A	L	C	C	O	N	M	S	E	A	T	O	S
P	F	E	I	J	A	O	S	F	B	I	S	A	P	F	A	Ñ	C	J	A	T	E	B	O	R	P
A	A	F	P	N	Z	S	O	R	O	T	I	P	D	R	X	L	M	N	Ñ	O	P	Q	C	H	W
I	X	A	N	X	E	N	A	N	D	O	Y	T	T	C	H	O	C	O	C	O	P	E	S	E	B
E	C	H	O	X	L	M	E	V	O	I	W	A	J	A	M	A	N	C	I	O	S	T	S	I	E
N	A	A	M	I	N	O	S	E	M	E	B	J	O	B	E	R	Z	W	Y	O	X	T	L	M	T
A	N	D	C	A	B	C	D	X	E	O	I	F	G	Y	H	I	J	O	L	M	A	N	Ñ	O	Z
L	X	X	C	U	F	B	J	J	N	G	G	F	L	M	J	R	G	F	M	Ñ	F	F	X	U	Ñ
U	L	M	L	M	N	Ñ	N	W	J	Z	O	A	L	A	O	P	I	X	O	C	A	R	A	L	O
H	O	R	M	I	H	C	E	U	N	C	T	A	B	R	O	L	E	S	C	U	D	E	C	H	T
C	P	O	T	R	O	P	O	L	I	S	E	L	I	M	I	L	O	Z	A	D	R	G	O	N	I
E	L	X	Z	U	W	X	A	E	F	H	R	J	L	N	O	R	U	T	U	V	Y	A	J	A	K
X	E	I	O	U	A	B	C	D	G	I	A	K	M	Ñ	P	Q	S	R	W	X	Z	J	A	JO	U
T	R	E	S	I	S	T	E	N	V	I	A	X	A	N	A	N	D	O	E	C	H	O	C	U	J
W	A	M	I	L	P	O	D	E	C	N	O	C	A	D	O	P	M	I	X	T	L	M	O	O	M
T	A	N	O	C	R	A	D	O	A	M	I	X	T	L	G	O	J	U	N	F	P	B	R	I	F

Buscar 9 materiais que se atopan nas distintas ramas de Formación Profesional de Burela.

Crucigrama Cruzado en Galego

Temas: Formación Profesional

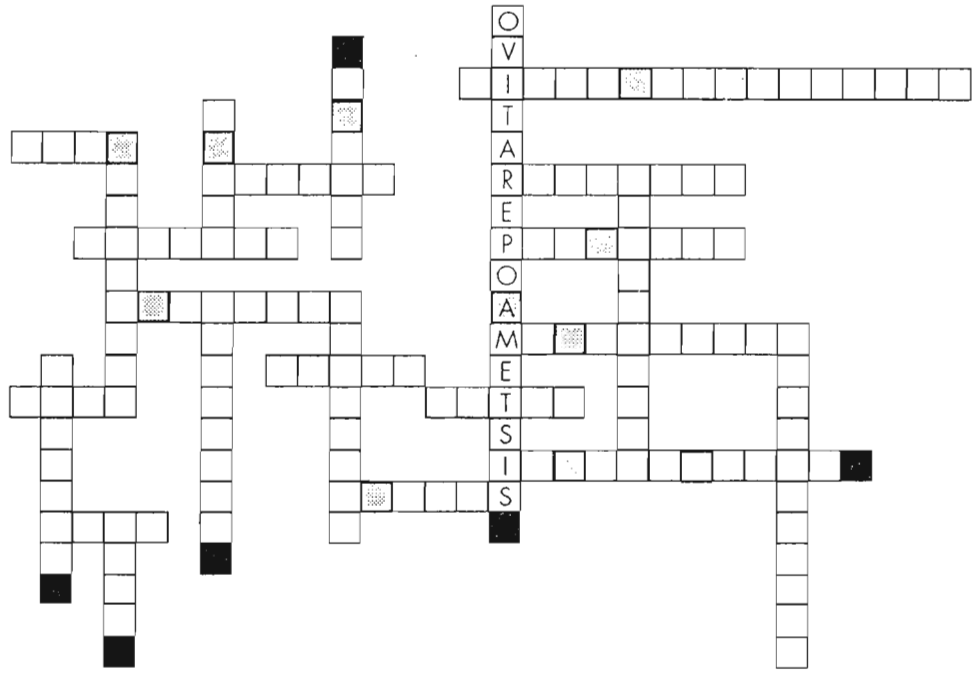
Ubicar no seu lugar correcto, as seguientes palabras segundo o número das súas letras:

De 4 Letras: RAMA - RATO - LIMA - MESA
De 5 Letras: DISCO - ROTOR - MOTOR
De 6 Letras: SECTOR - INGLES - PROTON
De 7 Letras: MARTELO - TALADRO
De 8 Letras: ELECTRON - CONTABLE - NATURAIS
POTENCIA - RESISTOR
De 9 Letras: ORDENADOR - MICROCHIP - SINCRONIA
De 11 Letras: INTENSIDADE - PICOAMPERIO
Palabras Compostas: SISTEMA OPERATIVO e MICRO-ELECTRONICA

Cas letras que están ó lado do cadrado negro, fórmase un apelido dun autor galego:

Palabra Máxica:

(Letras están en trama)



Poesías Castelás

¡Antes, que vida tenía!
¡Jugar me divertía!
Todo me cambiaría
por una guerra que no quería.

La guerra segó mi alegría,
llevándome lo que más quería,
por culpa de unas bombas
sin padres ni hermanos quedaría.

A otros niños ayudar quisiera,
para que huérfanos no hubiera,
¡Lucharé por la paz,
aunque en el empeño muera!.

A los que hacen la guerra,
de esta manera les hablaría:
me quitásteis lo que más quería,
la esperanza, la paz y la alegría.

DAVID PEREZ BLANCO (4.º E.S.O.)

"SOLO ELLA, SOLO MI AMOR"

El amor en esta vida
es como una guerra fría,
que sólo cuando lo consigues
llega la alegría.

ANA es mi amor
y me cuesta convencerla.
El día que me atreva
será día de fiesta.

Ella tiene novio
pero a mí eso me da igual,
pues yo quiero conseguirla
con el esfuerzo y la verdad.

No la quiero por su físico
que no está nada mal,
me gusta su forma de ser
y nada me detendrá.

Yo no soy Romeo
pero ella no es Julieta,
yo no soy hermoso
pero tengo mi amor propio.

El primer día que la vi
supe que sería mi amor,
y ahora que la veo siempre
me destroza el corazón.

Pasaron dos semanas
y vi un rayo de luz,
pero al llegar cierto domingo
la luz se me apagó.

Cuando decidí probar a ver
cambió todo mi ser,
pues la vi bajar con otro
que probó y te llevó.

Cada vez que lo pienso
me arrepiento más y más,
pues me quedo con las ganas
de saber el sí o el no.

Y ahora estoy aquí
escribiendo este poema,
llorando sin cesar
por no querer probar.

MORALEJA:
Atrévete ya porque el NO siempre estará

CESAR CANCELOS LOPEZ (4.º E.S.O.)

ASOCIACION CULTURAL "OS MATOS"

Un ano de vida...

"Os profesores do Instituto de Formación Profesional de Burela, vendo a necesidade de realizar actividades culturais no Centro, e repondendo a suxerencias dos alumnos, toman a iniciativa de constituír unha Asociación Cultural.

Esta Asociación nace co desexo de fomentar un clima cultural propicio para o desenvolvemento de actividades que completen ás funcións académicas.

Contando co respaldo do Claustro de profesores, do Consello Escolar e da A.P.A., esta Asociación fixará o seu Local Social nas Instalacións do Centro de Formación Profesional, tendo como ámbito de actuación a bisbarra da Mariña de Lugo, con proxección ó resto da Comunidade Galega e a todo o Territorio Español.

Esta Asociación estará aberta a calquera iniciativa cultural que se desenvolva, á marxe das propostas por ela mesma".

Así di o preámbulo dos estatutos da Asociación que logo dun concurso realizado no Centro para poñer un nome e deseñar un logotipo, chegaría a chamarse Asociación Cultural "Os Matos".

Os primeiros pasos tiñan lugar no mes de Decembro de 1993.

No mes de xaneiro de 1994 redáctanse os estatutos e o 17 dese mesmo mes envíanse ó Goberno Civil de Lugo para a súa aprobación. O día 8 de Febreiro o Goberno Civil resolve inscribir a Asociación Cultural no Rexistro Provincial de Asociacións, na Sesión Primeira e co **número 1.409.**

Presentados os datos na Axencia Tributaria do Ministerio de Economía e Facenda o día 5 de Abril, para solicitar o Número de Identificación Fiscal, o Ministerio envíanos a Tarxeta de Identificación Fiscal co **código G-27.177.203**.

Seguindo cos trámites administrativos, o día 30 de Abril solicitamos a inscrición da Asociación no Rexistro Oficial da Consellería de Cultura da Xunta de Galicia, e a Consellería remítenos a documentación acreditativa da inscrición no Censo de Asociacións e Entidades Culturais de Galicia o día 27 de Setembro, quedando rexistrada a Asociación co **código de identificación A-01-11/LU-213 libro 2 folio exp. 2611**.

Mentres os trámites administrativos seguían o seu curso, a Xestora da Asociación organizaba actos culturais que dinamizaban a vida do Instituto. Os actos foron os seguintes:

- Febreiro: o día 2 organizaba a **Festa de San Xoan Bosco**, no Instituto.

- Maio: leva adiante a **II Semana Cultural** con diversos actos:
  - **Exposición** de pintura-Escultura sobre **Os Dereitos Humanos**.
  - Sesión de **Mimo**.
  - **Conferencia** sobre **Medio Ambiente**.
  - **Charla-coloquio** sobre **Primeros Auxilios**.

  Talleres: Fotografía, Vídeo e Tempo Libre.

  - **Marcha Ciclista** a Sargadelos.
  - **Subida a pé** ó Monte Castelo.
  - **Xogos populares**.

Durante o mes de Maio tamén organiza unha excursión para alumnos da rama de electrónica á Central Eléctrica de Belesar (Chantada) e ó encoro do Río Miño, con posterior visita a Portomarín.

No presente curso escolar, no mes de outubro, comeza as **Actividades na Natureza** cunha **Marcha pola Costa de Lugo**, comezando polo entorno de Burela e San Cibrao, e que se realizou durante varios días, con comentarios sobre a flora, fauna e formación do litoral por parte de profesores do Instituto e con actividade fotográfica por parte de alumnos e profesores.

O día 4 de Novembro organiza unha **excursión** para alumnos de 4.º e 5.º pola Ruta Pardo de Cela, rematando á noite coa asistencia na Casa da Cultura de Burela a unha representación de monicreques sobre a vida do Mariscal Pardo de Cela.

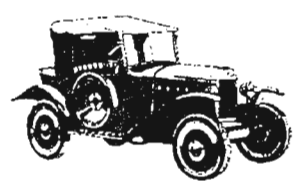
No mes de Xaneiro organiza **os actos da Festividade de San Xoán Bosco.**

E no mes de Febreiro xestiona a asistencia dos alumnos do Centro **a un partido de Liga A.C.B. en Lugo**, coa xenerosa colaboración do C.B. BREOGAN de Lugo, asistindo ó encontro C.B. Breogán - C. Estudiantes o día 11 de Febreiro.

Tamén é preciso constatar a **donación** dun lote de libros por parte da Fundación Barrié de la Maza que foi xestionada pola Asociación e que hoxe está á disposición do Centro.

Esta é a pequena historia da Asociación que agora ve un froito moi esperado por todos: a publicación dunha revista feita por alumnos e profesores do Centro que espera teña continuidade no futuro coa intención de que sirva de achegamento e colaboración entre todos.

ANTON NIÑE FERNANDEZ



TALLERES

MASEDA GARCIA, S.L.

REPARACION DE TODO TIPO
DE AUTOMOVILES
CHAPA - MECANICA
PINTURA - DIAGNOSIS

Teléfono y Fax: (982) 58 14 27
Particular: 58 02 29 - 57 45 65
C/. Leandro Cucurny, s/n.
27880 **BURELA** (Lugo)

hermida

FABRICA DE MUEBLES

LA TECNOLOGIA AL SERVICIO DE LA CALIDAD

30 AÑOS CUMPLIENDO

PROGRAMA III SEMANA CULTURAL

LUNS 27:

12 h.:

- Presentación da revista da A. C. "Os Matos" na Casa da Cultura de Burela.

12´30 h.:

- Inauguración Exposición de Cine na Casa da Cultura de Burela.
- Inauguración Exposición Fotográfica Costa Norte de Galicia, na Casa da Cultura de Burela.

16´35 h.:

- Actividades Deportivas.

MARTES 28:

12 h.:

- Talleres: • Cerámica.
  • Fotografía
- Proxección Película de Cine.

16´35 h.:

- Actividades Deportivas.

MERCORES 29:

9-11´30 h.:

- Taller de drogodependencia (1.º F.P. 1).

12 h.:

- Semifinais deportivas.
- Proxección película de cine.

XOVES 30:

12 h.:

- Talleres: • Cerámica.
  • Fotografía
- Proxección Película de Cine.

15´45 h.:

- Conferencia sobre medio ambiente na Casa da Cultura de Burela.

16´45 h.:

- Desfile alumnas de perruquería.

VENRES 31:

12 h.:

- Finais deportivas.

DURANTE TODA A SEMANA:

Exposición permanente no Centro de bandeiríns e pósters de equipos de fútbol de 1.ª división e equipos de baloncesto da liga A.C.B. que colaboran co Instituto.

CAIXA

GALICIA

CAIXA

GALICIA