



26 DE FEBRERO DE 1995: 17 AÑOS AL AIRE EL PROGRAMA DE RADIO "EL GALLITO GRANJERO"



¿Y tus propósitos cuáles son? ¡¡Cuéntamelos!!

El pensamiento atrae la energía



Año Nuevo, Vida Nueva

*Que todas tus ilusiones y metas se cumplan en el
Año Nuevo.*

*Si tu felicidad depende de mi amistad, considérate la
persona más feliz del mundo, porque cuentas con ella.*

Vendrán muchos años nuevos...

*Este 31 de Diciembre será un día especial para muchas
personas.*

*Dejan atrás un año y comienzan otro y no es cualquier
cosa iniciar un nuevo ciclo, en él tenemos la oportunidad
de mejorar las cosas buenas que hicimos y corregir
aquellas que no aportaron nada bueno.*

*En este Nuevo Año la curiosidad es cada vez más
intensa a medida que se acerca el último día del año
2012:*

el ciclo se repite y cada vez con más algarabía.

Dejamos amigos, encontramos otros;

*lloremos por los que se fueron, nos alegramos por los que
nacen; pronunciamos la palabra mágica a la familia y
amigos.*

Demos las gracias por el año que se fue.

*Bendigamos al Año Nuevo, que de seguro vendrá
cargado de parabienes, Salud, Amor, Prosperidad y
mucho Armonía.*

*Les Deseamos el equipo de producción de "El Gallito
Granjero"*

¡Muy Feliz y Próspero Año Nuevo!



*Que en este año nuevo encuentres
felicidad, salud, amor, dinero, paz y todo
lo que necesites y lo que no encuentres,
búscalo a través de "El Gallito
Granjero"*



Educación a distancia

Para saber si aprovechaste los conocimientos, aplícalos en tu propio beneficio.
Donde hay aprendizaje, hay más esperanzas de poder solucionar las situaciones que se presenten en el transcurso del caminar en la vida.
La educación de un pueblo es la mejor inversión de una nación. • La capacitación se da, no importa por qué medio llegue.





LA VEGETACIÓN ES UNA BUENA ALIADA EN LOS CAMBIOS DEL CLIMA

Invierno

- 1.- la cara norte es la más fría y la vegetación, ya sean árboles o arbustos, ayudan a proteger la construcción contra viento frío.
- 2.- Si los árboles de la zona sur y oeste son de hoja caduca, en invierno los rayos de sol llegan hasta la vivienda, permitiendo que se caliente durante el día.



Verano

- 1.- Los árboles de hojas perenes ubicados en la fachada norte ayudan a refrescar el ambiente gracias al proceso de evaporación.
- 2.- Si se plantan árboles en las fachadas sur y oeste, estos proporcionan una agradable sombra evitando sobrecalentamientos indeseados de la construcción.

INFORMACIÓN TÉCNICA Y CIENTÍFICA SOBRE EL TOLOACHE

DATURA INOXIA MILL. (*Solanaceae*)

Nombre común: **toloache**

Actividad: herbicida y reducción crecimiento del chile, jitomate y sorgo

Extracto de la raíz: pesticida, fungicida, fitohormonal, alelopático

Categorías taxonómicas superiores

Planta: alcaloides (5.170 ppm. **flores;** frutos 1200-77000 ppm; **hojas** 2500-5500 ppm; **semillas** 2300-4400 ppm): atropina (pesticida), apoatropina, 3-alpha, 6, beta-ditigloyloxytropine, hyosciamina (flores 1880 ppm, hojas 1410-3100 ppm, Raíces 860-1870 ppm, semillas 480-925 ppm, pesticida), meteloidina (hojas 690-1515 ppm; Raíces: 40-390 ppm), norhyociamina, pseudotropina, scopolamina (flores 670 ppm, hojas 675-3850 ppm, Raíces 935-2340 ppm, semillas 200-205 ppm, scopoletina (alelopático IC89= 2mM, antibacterio, fungicida 2mM, herbicida, pesticida, fitoalexina, fitohormonal), tropina, tigloidina; ácido betulínico (citotóxico 50-100 ppm), daturadiol, daturanolone.

Fuente: Dr. Botánico. Fulvio Geaneto. Estado de Michoacán, México.

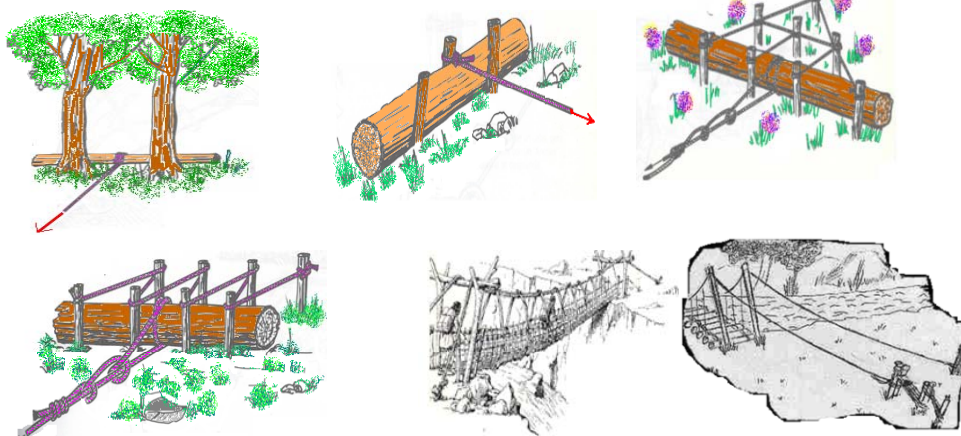


ALGUNOS EJEMPLOS DE ANCLAJE PROVISIONAL

Los "Anclajes" simples o sofisticados, dependen del terreno, las condiciones del suelo y los elementos que hay. La tensión que deseamos aplicar, o la cantidad de cuerda que disponemos, todos son buenos si están bien sujetos.

El anclaje es una técnica para asegurar las construcciones mayores mediante el uso de cabos y cuerdas, empleando como punto de anclaje: troncos, estacas y otras combinaciones que aseguren la máxima solidez y firmeza.

Anclaje de arrastre



Planto las semillas de la educación, la humildad, el humor y la pasividad, allí donde voy y dejo sus frutos para que otros se beneficien.
"El Gallito Granjero"

¿SABE QUÉ ES LA BREA DE PINO?

¿CONOCE LOS PRINCIPALES USOS Y APLICACIONES DE LA BREA DE PINO?

La brea de pino es uno de los componentes del caucho de consistencia sólida traslúcida, frágil y vítrea, la cual se obtiene por medio de la destilación de resina de pino; también se desprenden diversos productos como la brea de pino, el aguarrás, entre otros.

Otro método mayormente empleado para la obtención de la brea de pino es el método *Hugues o tapping*.

El método de Hugues o tapping, consiste en provocar que el pino sude la resina.

Los primeros días, se descortezan los pinos, comenzando por la parte inferior del tronco. A esta operación los resineros la llaman *derroñe*. Este trabajo deberá hacerse de forma limpia para que después al remondar no se melle la azuela.

Una vez acabado el derroñe se procede a poner la chapa en el pino con la medialuna, para ello se realiza una incisión en el tronco de unos dos centímetros de profundidad y en ella se incrusta una chapa.

Debajo se coloca un pote, sujeto por

arriba con la chapa y por debajo con una punta clavada al tronco, allí es donde caerá la resina. El bote deberá estar bien arrimado a la chapa y completamente derecho para que no se derrame la resina.

Después se realiza la entalladura, consistente en realizar unos cortes longitudinales de arriba hacia abajo, en el tronco del pino, con el fin de cortar los vasos resinosos del tronco. De estos cortes en la madera del pino resultan unas virutas de gran tamaño llamadas *serojas*.

De las entalladuras realizadas en los canales resinosos del pino surgen los jugos que en contacto con el aire se transforman en una sustancia llamada *resina de pino*.

Un pino se suele abrir cuando tiene de 30 a 40 cm de diámetro y una edad que oscila entre los 30 y 40 años. El cual es aprovechado 25 a 30 años más, mientras tanto se reforestan las zonas de futuros aprovechamientos.

Usos y aplicaciones de la brea de pino

La brea de pino posee diversos usos y



Aplicaciones: Es empleado como aislante y se utiliza para la fabricación de estopas, jabones, desinfectantes y medicinas. Además, es utilizado para la fabricación de: resinas metálicas, resinas sintéticas y esteres de brea.

Una de sus aplicaciones más comunes es en la formulación de hule, insecticida, adhesivos y barnices. En su aplicación en hules, mejora la adhesividad y aporta brillo a las piezas finales.

La brea de pino posee también usos y aplicaciones cosméticas, debido a que es uno de los elementos claves para la producción de ungüentos y pomadas.

Este componente del caucho es empleado en diversas industrias, por lo cual sus usos y aplicaciones suelen ser variados y con gran diversidad.

TE AVISO QUE SE TERMINA EL “AÑO DE REVENTÓN”

¡¡¡AHORA VIENE “AGUA CON LIMÓN Y CHÍA PARA ADELGAZAR” !!!

Se dice que el tomar un jarro de agua con sólo el jugo de una rodaja de limón (nada con exceso, puedes crearte una gastritis) en ayunas es de gran ayuda para adelgazar, incorporando este hábito a algunas dietas incluso. Pero, **¿será cierto que esta fruta ayuda a adelgazar?, ¿cuál será el mecanismo que aporta este beneficio?**

(Para que tengas una idea de ellas te cuento que es una fuente de Vitamina C, es diurético, desintoxicante y quema grasas. Por todo esto es que el limón suele utilizarse en dietas para reducir peso generalmente en forma de zumo.)

El agua con limón fresco natural sin azúcar, agrega una cucharada de chía es de ayuda para adelgazar, ya que mejora la digestión y aumenta la eliminación de toxinas del organismo. Pero debe estar acompañada de un cambio del estilo de vida de la persona para que lograr mayores beneficios.

Aporta agua

Para mantener a nuestro organismo en óptimas condiciones, necesitamos beber por lo menos 2 litros de agua, por lo que si le agregamos el limón natural, además de

incorporar más agua a nuestro cuerpo aprovechemos todas las propiedades del limón si se le agrega chía tiene aparte la propiedad de absorber la grasa

Vitamina C

Al ser un cítrico, el limón es una gran fuente de vitamina C. La misma, es necesaria para mantener protegido al cuerpo de posibles enfermedades, ya que fortalece el sistema inmunológico así como una excelente herramienta para quemar más cantidad de grasas. Todo esto es mejor si se acompaña de una rutina de ejercicios moderada. Además, el limón ayuda a regular el azúcar sanguínea y promueve la absorción de calcio, otro motivo por el cual vamos a perder peso rápidamente.

Ayuda a la digestión

La cáscara de limón puede ser una excelente aliada a la hora de disminuir tu apetito. Por otra parte, el jugo de limón puede ayudarte con su ácido cítrico que estimula la digestión al promover la secreción de ácidos gástricos.

¿Cómo preparar el agua de limón?

El agua de limón debe hacerse con agua caliente (mejorará la digestión), una cucharada de chía y una rodaja de limón



(con cáscara). Colócalo en un jarro y bébelo en la mañana junto con tu desayuno nutritivo. Verás cómo te mantienes bien.

El agua de limón es buena para adelgazar, si la combinas con un estilo de vida más sano. Debes tener cuidado porque, si sólo tomas agua de limón, tu alimentación debe de ser moderada y nutritiva durante el día, para que no corras el riesgo de no bajar de peso o lo contrario aumentas.

¿Has visto que las propiedades del limón son muchas?, ámate a probar también con el jengibre y comenzarás a adelgazar de forma natural.

¡Suerte!

PIERNA DE CERDO A LA CRIOLLA

Ingredientes

1 pierna de cerdo.
1 cabeza de ajo.
¾ taza de naranja agria.
1 cucharada de orégano.
1 cucharadita de vinagre blanco.
2 cucharaditas de comino.
1/2 cucharadita de pimienta molida.
2 cucharadas de granos de sal.
1/2 kilogramo de cebolla.

Preparación

Limpie la pierna y perfórela por varias partes con

la punta de un cuchillo puntiagudo.

Machaque los ajos con la sal, el orégano, el comino, la pimienta y agregue el jugo de naranja agria.

Unte la pierna con esta mezcla e introdúzcala en las perforaciones, cúbrala con las cebollas cortadas en ruedas y déjela reposar por lo menos 12 horas, en un recipiente tapado dentro del refrigerador. Hornéela a 325°F durante 4 horas aproximadamente, revisando cada 15 min. Si ves que se está resecando agrega un poco más de agua.



MMM! RICA ENSALADA DULCE DE ZANAHORIA

Ingredientes:

1 lata de piña en almíbar
1 kg de zanahorias ralladas
1/2 kg de manzanas
1/4 de pasas
1/2 litro de crema light
1/4 de nuez picada

Preparación:

Corta la manzana en trocitos pequeños.

Corta la piña en trocitos.

Licúa la crema con el jugo de almíbar.

Vierte la manzana, la zanahoria y la piña en un refractario de vidrio.

Agrega la mezcla de crema y revuelve.

Por ultimo decora con las nueces y las pasas.

Estoy segura que tanto a ti como a tu familia y amistades amigas les encantará.



¡¡UNA EXQUISITA GELATINA DE DECORADA CON FRESAS! ¡ESTÉ ES UN NEGOCIO!

INGREDIENTES:

Para gelatina de agua

55 gr de grenetina Duché
1 ¼ lt. de agua
El jugo de 250 gr de limón
359 gr de azúcar refinada
½ kg de fresa con el cavito limpias y desinfectada

Para gelatina de leche

60 gr de grenetina Duché
1 ½ lt de leche hervida y fría
300 gr azúcar estándar
1 lata de leche condensada Nestlé
1 lata de leche evaporada Clavel
1 kg de fresa limpia y desinfectada
1 molde con capacidad de 4 litros

MANERA DE PREPARAR:

Gelatina de agua (cristalina)

Hidrata la grenetina Duché por 45 minutos junto con el azúcar en ½ lt de agua y disuelve a fuego normal hasta que desaparezcan los grumos de la grenetina, inmediatamente se le agrega el resto del agua junto con el almíbar y el jugo de limón, amortiguando el golpe de los líquidos sobre una cuchara para que no haga bombitas y sin dejar de mover con una cuchara, para que no se haga nata blanca. Para enfriar se pone a enfriar el recipiente de la grenetina sobre agua fría, sin dejar de mover y antes de que se enfríe y cuaje, vacía al molde poca grenetina que esté semicuajada; se acomodan las fresas con la mejor vista hacia abajo y se les baña con otra poca

grenetina y de nuevo se pone en el refrigerador, cuando esté semicuajada se vacía el testo de la grenetina y cuando empiece a cuajar se vacía la de leche con fresa y se regresa al refrigerador.

MANERA DE PREPARAR:

Gelatina de leche

Hidrata la grenetina Duché durante 45 minutos junto con el azúcar en ½ lt de leche. Se disuelve a fuego normal hasta que desaparezcan los grumos de la grenetina, inmediatamente fuera del fuego se le agrega el resto de la leche, previamente licuada con la fresa y la leche de latas.

Para enfriar se pone a enfriar el recipiente de la grenetina sobre agua, sin dejar de mover y antes de que se enfríe y cuaje, vacía al molde donde está la cristalina. Cuando está semicuajada y de nuevo regresa al refrigerador, una vez que cuaje, ya se puede desmoldar.

Desmoldado.

A la gelatina que está en el molde, se le coloca un cuadro de bolsa de plástico que no rebase el tamaño de la gelatina con el fin que no se tuerza al momento de vaciarla. Para desmoldar se leadea el molde de un lado para otro para que se desprege la gelatina de los lados; si ves que está muy pegada puedes pasar el molde por agua caliente y colocas la base donde vas a colocar la gelatina sobre el molde y la volteas.



¿Qué tal como te quedó?

**¡Disfrútala,
seguramente te quedará exquisita!**



CALENDARIO DE SIEMBRA DE HORTALIZAS EN CASA O TU PARCELA



El calendario de siembra es una guía de siembra de hortaliza según la temporada del año; éste se basa en las diferentes condiciones ambientales que necesitan las plantas para poder crecer y desarrollarse. Hay plantas que son originarias de climas templados donde las temperaturas a las que están habituadas son bajas. Como ya se explicó anteriormente, las diversas hortalizas que

consumimos diariamente provienen de diferentes lugares del Estado de Jalisco, cada una de ellas con un clima particular y altura sobre el nivel del mar, por ello lo que se debe hacer es programar el mejor momento del año en el que las condiciones climáticas sean semejantes a su lugar de origen y así estas puedan crecer en forma normal.



* SIEMBRA EN ALMÁCIGO	HORTALIZAS DE CLIMA TEMPLADO			
CULTIVO	CANTIDAD DE SEMILLA PARA UN SURCO DE 10 M	DISTANCIA ENTRE PLANTA Y PLANTA (CM)	ÉPOCA DE SIEMBRA	MES A LA COSECHA
ACELGA	10 GRAMOS	15	TODO EL AÑO	2
AJO	200 DIENTES	7 A 10	AGO - OCT	6
BETABEL	20 GRAMOS	10	TODO EL AÑO	3
BRÓCOLI *	4 GRAMOS	40	TODO EL AÑO	4
CALABACITA	40 SEMILLAS	60	MAR-SEPT	3
CALABAZA	30 SEMILLAS U 8 GRAMOS	100	MAR-MAY	5
CEBOLLA *	8 GRAMOS	10	TODO EL AÑO	6
COL *	1.5 GRAMOS	40	TODO EL AÑO	3
COLIFLOR *	1.5 GRAMOS	30	TODO EL AÑO	3
CHÍCHARO	80 GRAMOS	3	FEB-JUL	4
ESPINACA	20 GRAMOS	8	TODO EL AÑO	3
EJOTE	80 GRAMOS	6	MAR-JUN	2
JITOMATE *	2 GRAMOS	30	ENE-JUN	4
LECHUGA *	1.5 GRAMOS	30	TODO EL AÑO	3
RABANITO	1.5 GRAMOS	3	TODO EL AÑO	1
TOMATE DE CÁSCARA *	4 GRAMOS	30	ENE-JUN	4
ZANAHORIA	8 GRAMOS	5	TODO EL AÑO	4

ENFERMEDADES Y PELIGROS PARA LAS LOMBRICES ROJA CALIFORNIANA

Sin embargo, no se conoce ninguna enfermedad transmitida por la lombriz, ni al hombre, ni a animales domésticos, por lo que su contacto o incluso su ingestión, no produce ningún mal conocido, o que registre en historiales clínicos. Puede por ello darse como alimento a las aves y los

peces sin ninguna precaución previa, pues parece razonable suponer que unos seres que se alimentan de productos en descomposición, incluso de estiércol, puedan ser vector de transmisión de alguna enfermedad, o bien que contaminen a las hortalizas de alguna forma.



UN NUEVO AÑO NO ES CUALQUIER COSA, UN AÑO DE VIDA ES UN REGALO

Iniciar un nuevo año no es cualquier cosa, Un año de vida es un regalo demasiado grande para echarlo a perder.

¿Alguna vez has sentido en lo más hondo de tu ser ese deseo profundo y enorme de mejorar o de cambiar?

Si es así, no dejes que el deseo se escape, porque no todos los días lo sentirás. Si hoy sientes esa llamada a querer ser otro, a ser distinto, atrápala con fuerza y hazla realidad.

El inicio de un nuevo año es el momento para reunir las fuerzas y toda la ilusión para comenzar el mejor año de la vida, porque el que se proponga convertir éste en su mejor año, de seguro lo puedes lograr.

El año nuevo es una oportunidad más para convertir la vida, el hogar, el trabajo en algo distinto. "Quiero algo diferente, voy a comenzar bien, así será más fácil seguir bien y terminar bien. Quizá el año pasado no fue mi mejor año, me dejó un mal sabor de boca; éste va a ser distinto, quiero que así sea, es un deseo, es un propósito, y no lo voy a echar a perder. Tengo otra oportunidad que no voy a desperdiciar, porque la vida es demasiado breve".

¿Quién es capaz de decir: "Desde hoy, desde este primer día, todo será distinto.? En mi hogar, me voy a arrancar ataduras,

ese egoísmo que tantos males provoca; voy a estrenar un nuevo amor; a mi pareja y a mi familia; seré mejor padre o madre. Seré también distinto en mi trabajo, no porque vaya a cambiar de trabajo, sino de humor. Incluso voy a desempolvar mi fe, esa fe arrumbada y llena de polvo, voy a poner un poco más de oración, de cielo azul, de aire puro en mi jornada diaria. Ya me harté de vivir como he vivido, de ser egoísta, tracalero, injusto. Otro estilo de vida, otra forma de ser, ¿por qué no intentarlo?"

En los ratos más negros y amargos, llenos de culpa, piensas: ¿Por qué no acabar con este lastre? Pero en esos mismos momentos se puede pensar otra cosa: ¿Por qué no comenzar de nuevo?. Algunos ven que su vida pasada a sido gris, vulgar y mediocre, y su gran argumento y razón para desesperarse es: "He sido un don nadie, ¿qué puedo hacer ya?".

Pero otros sacan de si mismos el gran argumento, la gran razón para el cambio radical positivo: "No me resigno a ser vulgar, quiero resucitar a una vida mejor, quiero luchar, voy a trabajar, quiero volver a empezar".

Un año recién salido de las manos del autor de la vida, es un año que aún no estrenas. ¿Qué vas a hacer con él?,



¿El año pasado no te gustó?, ¿No diste la medida?, ¿Con éste qué vas a hacer? Un nuevo capitulo en el libro que añadir. Un nuevo año que esta recién iniciado: Todo comienza si tú quieres, todo vuelve a empezar...

Yo me uno a los grandes insatisfechos, a los que reniegan de la mediocridad, a los que aún conscientes de sus debilidades confían y luchan por una vida mejor. Todos desean a los demás y a sí mismos un buen año, pero pocos luchan por obtenerlo.

¿Aceptas el reto 2013?

¡¡adelante!!

"Siempre P'aelante, P'aelante"

Para bajar el Boletín "El Gallito Granjero" sigue la ruta:

www.oeidrus-jalisco.gob.mx

Servicios complementarios> Librería> Boletín técnico informativo para
El desarrollo del productor rural del Estado de Jalisco El Gallito Granjero



Programa de radio para el desarrollo sustentable, que trata todos los temas
Relacionados con el campo. Domingos 9 de la mañana.
Frecuencia 760 a.m. Televisa Radio Guadalajara.

Directorio

Revisión Técnica y Forma

	Tel.	Ext.
Dr. Salvador Mena Murgía (CUCBA UDG)	3777 - 1155	3175
Ing. Ricardo Rivas Montiel	3030 - 0600	56127
Téc. Teresita del Niño Jesús Ortíz García	3030 - 0600	56195

Edición y Diseño

Ing. María Elena Estrada García	3030 - 0600	56530
---------------------------------------	-------------	-------

Coordinadora de Desarrollo Rural, Radio y Comunicación Social.

Tel. (33) 30 30 06 71 - 3030 0600 Ext. 56530

Programagallito@hotmail.com, maria.estrada@jalisco.gob.mx