

libros

Guías de campo de Aragón

Setas

Especies micológicas, rutas y consejos



Este libro de carácter divulgativo, pretende animar y orientar tanto al neófito como al aficionado a la micología para adentrarse en el conocimiento de esta parte de la naturaleza, ya que Aragón es una región privilegiada que posee una extensa diversidad fúngica, que abarca todos los hábitat y ecosistemas, lo que justifica ampliamente la dedicación de esta guía de fácil manejo y accesible a todos los niveles.

Esta interesante guía pretende ser una herramienta de utilidad para quien se inicia en esta apasionante actividad, y servir como libro de consulta, incluso, para los aficionados más avanzados, centrándose en un único y principal objetivo: facilitar la observación y la identificación de las setas, entre los naturalistas y aficionados en general.

Consíguelas en tu librería habitual o en pedidos@prames.com y te lo haremos llegar a tu domicilio* por:

10€

*Gastos de envío

www.prames.com

Otros títulos de la colección

Árboles

El objetivo de esta guía de campo de árboles de Aragón es proporcionar una herramienta útil al aficionado que quiera iniciarse en el naturalismo y la botánica de una forma sencilla. Se trata de una guía esencialmente visual, mediante la cual establecer qué especie es un determinado árbol. Fotografías e ilustraciones van apoyadas por un texto que indica aquellos caracteres que es necesario observar con más detenimiento.

Minerales y rocas

La «Colección guías de campo de Aragón» pretenden cubrir un hueco editorial existente en nuestro territorio. Son guías que abordan sus contenidos desde un ámbito temático y globalizador de toda la geografía aragonesa. Rigurosas, a la vez que divulgativas, parten de una selección de especies, elementos o fenómenos naturales sobre los que se evita un discurso excesivamente técnico o científico, centrándose en el único y principal objetivo: facilitar la observación y la identificación, en este caso de minerales y rocas, entre los naturalistas y aficionados en general.



Camino de los Molinos, 32
50015 ZARAGOZA
tel.: 976 106 170
fax: 976 106 171

OTRAS NAVIDADES EN ARAGÓN

Navidad búlgara

TEXTO Y FOTOS SLAVEYKA PAVLOVA GENCHEVA
PRESIDENTA DE LA ASOCIACIÓN BULGAROS EN ARAGÓN

La leyenda cuenta que en el principio, cuando Dios creó el mundo, él llamo a los pueblos para darles una ofrenda generosa. A los ingleses les regaló los mares, a los austriacos, las montañas; las llanuras se las ofreció a los rusos, la música la recibieron los italianos; los bailes fueron para los españoles... los búlgaros se quedaron los últimos, pero Dios no los dejó con las manos vacías. Él decidió regalarles un poco de todo de que lo que les había dado a otros pueblos.



Así creó Bulgaria –país del mar, las montañas, las llanuras, la música, los bailes y tradiciones... Una de las más populares es la celebración de Nochebuena (*Badni vecher* – Бъдни вечер) y Navidad (*Koleda* o *Rozdestvo Hristovo*, en búlgaro Рождество Христово). La Navidad esconde cultura y tradiciones y detrás de ella, hay una costumbre que va pasando de generación en generación. Desde que se nace la Navidad existe para todos, en Bulgaria como en muchos países se celebra el 25 de diciembre, precedida por Nochebuena celebrada el 24 de diciembre. El nacimiento del Dios Joven para los búlgaros siempre ha sido una gran fiesta.

Recuerdo mi abuela nos contaba que en esta noche el cielo se abría, los límites se borraban y comenzaba un período de transición. La confianza en las fuerzas del bien, creaba un ambiente muy especial, cálido, familiar...
Hablando de la Navidad y sus costumbres y tradiciones, Bulgaria sigue religiosamente los preceptos de la Iglesia Ortodoxa Oriental y se puede decir que cumple con una de las características principales: el ayuno durante el Adviento y la preparación de la comida de Nochebuena y Navidad. Cuarenta días antes de la Navidad, los búlgaros observan el ayuno, con lo que se abstienen de comer todos los productos de origen animal, como la carne e, incluso, el queso, el yogur, la leche y los huevos. El ayuno termina con la preparación de una cena vegana especial para Nochebuena.



He aquí la receta del pan ritual que hago yo todos los años para la festividad:

El pan



INGREDIENTES

- 1 kg de harina (mejor de fuerza)
- 25 gr. de levadura fresca
- 1 cucharada (sopera) de azúcar
- 1 cucharada (sopera) de sal
- 2 cucharas (soperas) de vinagre de manzana o vino blanco
- 500 ml de agua
- 3 cucharas (soperas) de aceite

ELABORACIÓN

Se mezcla el 1 vaso del agua, el vinagre, el azúcar y la levadura hasta obtener una papilla fina. Se deja reposar unos 10 minutos en un lugar templado. Se tamiza la harina en un recipiente grande, se le añade la sal y se hace un agujero en el cual se echa la papilla fermentada ya. Se amasa suavemente. Poco a poco se añade el aceite y se sigue amasando hasta que absorba todo el aceite. Se deja fermentar en un lugar cálido hasta que doble su volumen. Luego se trabaja la masa dándole la forma que se desea, reservando una pequeña cantidad para la decoración. Decorar el pan con diferentes formas –flores, pájaros, frutas, etc.– y hornear a 200° unos 40 o 45 minutos, hasta que se dore.

Las mujeres preparan la cena: un mínimo de siete manjares, preparados todos sin carne. En la mesa se sirve un poco de todo lo que la tierra ha dado a lo largo del año. Además de los platos cocinados sin carne, se sirven nueces, ajos, cebollas, trigo crudo y otros cereales y frutas secas. Se preparaba –y se prepara también hoy–, aguardiente o vino caliente con azúcar o miel. El ama de casa amasaba –y lo hace también hoy–, un pan redondo con una moneda en su interior: a quien le toque, será el más afortunado durante el año. Eso sí, el pan lo reparte el cabeza de familia.

Antes de que todos se sienten a la mesa dice una oración e incienso la casa y la comida.

El ama de casa además de amasar el pan, prepara también un pastel de calabaza o manzana, alubias blancas, «niños envueltos» o *sarmi* (hojas de col fermentada rellenas de arroz y especias), compota de frutas secas...pimientos rellenos de alubias o arroz. Los platos varían según la región, pero siempre tienen que ser impar y como mínimo 7. Hay mucha calidez tanto en los preparativos para la cena como también en la reunión de todos los miembros en torno a la mesa.

En tiempos del comunismo la fiesta había perdido mucho de su brillo pero la verdad es que nunca desapareció del todo y la Nochebuena siempre ha estado presente en el calendario festivo de los búlgaros. Normalmente, la mesa no se despeja hasta la mañana siguiente pues según la tradición baja a cenar la Virgen.

En algunas regiones existe también la tradición de que las muchachas solteras toman su primer pedazo de pan de la cena de Nochebuena y lo colocan debajo de la almohada, en la creencia de que al hacerlo, van a soñar con su futuro marido en la noche.

Un ritual tradicional que se practica en Bulgaria durante la Navidad es *Koleduvane*. Los *koledari* o los hombres jóvenes y solteros se visten con trajes y cantan canciones a la riqueza y la salud de los anfitriones, los cuales se lo recompensan con dinero, comida, etc. Suelen llevar palos largos en los que colocan el pan redondo con agujeros, conocidos como *kravai* Aparte de esto, los búlgaros encienden una hoguera y dejan que arda toda la noche. La llaman *budnik* y se cree que esto trae suerte y esperanzas para la cotidianeidad.



El día de Navidad ya no hay obligación de hacer ayuno y en el banquete se sirven platos de carne, platos elaborados con huevos y queso como la *banitsa*, etc....

Como en otros países, se decora la casa y se monta un árbol de Navidad. El nombre local de Santa Claus es *Dyado Koleda* (Дядо Коледа, que significa «Abuelo Navidad»). En la época comunista, se popularizó *Dyado Mraz* (Дядо Мраз o «Abuelo Hielo»), un personaje que carecía de las connotaciones religiosas, pero desde 1989 ha caído en desuso en favor del primero.





El 31 de enero se celebra la Nochevieja que desde siempre ha tenido gran protagonismo para el pueblo búlgaro. La cena es igual de abundante como en Navidad, todos los platos son de carne. Se prepara también un pastel típico que es la *baclava* y *banitsa* donde cada uno de los comensales busca en el trozo correspondiente la suerte que le ha tocado. Una tradición muy típica es *survacane* en la que los niños dan golpes en la espalda de cada uno de la familia o los comensales reunidos con una rama de cornejo y auguran el porvenir. El 6 de enero también es fiesta en Bulgaria, aunque no vienen los Reyes Magos. En ese día se conmemora el bautizo de Jesús en el río Jordán de manos de su primo San Juan Bautista. Los sacerdotes ortodoxos tiran una cruz al río y se lanzan los chicos jóvenes a recuperarla.

El que saque la cruz del agua helada se cree que será el más fuerte y gozará de muy buena salud en el año venidero.

Estas fiestas tan cálidas e entrañables la celebramos también aquí. Nos juntamos la familia, los amigos y recordamos todas las tradiciones, procurando no perderlas y adaptarlas a la vida que llevamos aquí en Aragón.

ARRIBA

El traje tradicional es uno de los elementos más característicos de la cultura popular búlgara. Cada región tiene un traje con motivos propios que no se repiten en otros lugares. En la imagen, un grupo de folklore búlgaro en Zaragoza



LETRAS DEL AÑO NUEVO · INSTITUTO DE ESTUDIOS ALTOARAGONESES



Títulos de la colección

- ▶ Animales de compañía
Ismael Grasa
- ▶ Almanaque de los días felices
Óscar Sipán
- ▶ Deslocalizado
Ismael Grasa
- ▶ La Vitrina
Ismael Grasa
- ▶ Todos los perros aúllan
Miguel Carcasón
- ▶ El prodigio
Severino Pallaruelo
- ▶ Niedo de barucas
Chusé Inazio Nabarro

Distribuye PRAMES