



# EL SOL



www.idnerja.es

## CLAVES PARA ENTENDER SUIZA

AÑO X, N° 79  
OCTUBRE 2010



Geográficamente, Suiza está entre Alemania, Francia, Italia y Liechtenstein. En Suiza hay cuatro idiomas: 63'7 % hablan alemán, 20'4% hablan francés, 6'5% hablan italiano y 0'5 % hablan ratoromanisch.

El lema del país es "uno para todos, todos para uno".

La capital es Berna, pero la ciudad más poblada es Zürich.

En Suiza viven

7.725.200 habitantes en una superficie de 41.290 Km cuadrados.

Suiza es una república federal de 26 estados y

uno de los países más ricos del mundo, según su P.I.B *per cápita*.

Por su parte, Zürich, Basilea y Ginebra figuran en el segundo y tercer lugar de las ciudades con mayor calidad de vida del mundo.

Políticamente es una democracia directa. Consiguió la independencia el uno de agosto de 1.291 y desde esa fecha se celebra cada año el mismo día.

Además, Suiza es famosa por sus paisajes en las montañas, por el chocolate, relojes y la industria farmacéutica.

Joel Stöckli

### GASTRONOMÍA SUIZA

La *gastronomía Suiza* presenta una gran variedad, debido a la influencia de las múltiples *culturas* que la componen. Combina las tendencias alemanas, francesas e italianas. Los productos que tienen en común son las carnes y los quesos, sin importar la región del país. De la gastronomía francesa la influencia proviene de la zona alpina gala, con recetas como el bernet platte, elaborado con carnes cocidas surtidas, salchichas, patatas y coles. La fondue, especialidad de Saboya, que se trasladó a la cocina internacional. Consiste en pequeños trozos de queso derretidos (gruyere y vacherin) en aceite calentado en una olla especial que se coloca en el centro de la mesa donde se va a consumir, para que cada comensal se sirva directamente, empleando un pincho. Por lo general se acompaña con productos chacinados, los que se untan con el queso fundido. También se puede acompañar con carne frita, la cual se sazona con diferentes salsas. La *raclette* es otra de las recetas básicas de esta cocina, denominada igual que el recipiente en que se prepara. El *rosti*, plato simple elaborado con papas ralladas hervidas, acompañadas con carne. También las salchichas conforman esta selección de **gastronomía Suiza**, heredadas de la tradición alemana.

### DESTACAMOS EN OCTUBRE

#### 1-PORTADA:

*Claves para entender Suiza*, por Joel Stöckli

#### 2-INTERIOR PÁGINA 2:

*La vida antes, la vida ahora*, por Angelika y Hildergar Brühlmeier

#### 3-INTERIOR PÁGINA 3:

*La vida antes, la vida ahora*, por Renate y Linda

#### 4-CONTRA-PORTADA:

Actividades de octubre de 2010 en la Escuela



# EL SOL

## LA VIDA ANTES, LA VIDA AHORA...

### LA VIDA DE MIS ANTEPASADOS

Cuando mi madre era joven, vivía con sus padres en una casa en un pueblo. Tenía un jardín muy grande con verduras, frutas, lechugas, árboles y aves y también una viña.

Utilizaban las verduras para cocinar, las frutas para preparar mermelada y hacer zumo de manzana. Cocinaban toda la comida porque no había comida basura o supermercado. No tenían una cocina eléctrica, sino de fuego. No había lavadora, ni teléfono, ni Internet ni coche.

Había un día concreto para ducharse y otro para lavar la ropa porque era necesario calentar el agua.

En aquella época no era corriente para las mujeres visitar la escuela secundaria y estudiar. Las mujeres trabajaban en la casa y educaban a los niños y con frecuencia los padres determinaban la profesión



de los hijos. No había muchas y diferentes escuelas y el camino a la escuela

era largo y los niños tenían que ir a pie. Había otras enfermedades distintas a las de hoy y la esperanza de vida era corta. Pero no tenían estrés, se comunicaban más y socializaban más que ahora. Hoy tenemos Internet, electricidad, etc. Practicamos nuestras profesiones pero tenemos estrés o depresión. Nos da miedo la contaminación y no todos los alimentos son sanos. Una mezcla de tecnología, respeto por la naturaleza, progreso médico y más tiempo libre sería perfecto para el mundo.

ANGELIKA

### MIS ANTEPASADOS

Mi abuelo vivía en una casa de un pueblo. No tenía agua potable, ni electricidad en la casa. Eran campesinos y trabajaban mucho sin máquinas. No podían tener una educación porque eran pobres y tenía

an diez hijos. Su madre murió cuando tenía dos años.

Hildergar Brühlmeier



## LA VIDA ANTES, LA VIDA AHORA

### COMPARO MI VIDA...

Comparo mi vida ahora (soy abuela) con la vida de mi abuela, que conocí. Mi abuela fue, de niña, un ama de casa. Trabajaba para su familia, su marido y todos sus hijo. No había aparatos domésticos como la lavadora o el lavavajillas y otros. Por eso, necesitaba mucho tiempo para llevar su casa. Mis abuelos no tenían coche. Debían llevar los alimentos a casa a cuesta. No había supermercado. Sólo pequeñas tiendas. No viajaban. Quizás pasaban sus vacaciones

en el campo durante el verano.



Comparando sus vidas co la mía, todo es diferente. Ahora necesito mucho menos tiempo para la casa.

La mayoría de las mujeres trabajan fuera de casa. Las relaciones entre los miembros de la familia es más libre. Las mujeres tienen casi las mismas oportunidades que los hombres. Según la situación económica muchas abuelas de hoy tienen dinero suficiente y no deben ahorrar.

Pero muchas abuelas tienen que ayudar a sus hijos con el trabajo en casa y en la educación de sus nietos para que sus hijos puedan mantener su nivel de vida.

Naturalmente la vida cotidiana hoy es más agradable que la vida hace cincuenta años, pero algunos valores han desaparecido porque el dinero y el materialismo dominan el mundo.

LINDA

La gran familia ya no existe, donde más de dos generaciones vivían juntas.

### MI ABUELO

Mi abuelo nació en 1880, en Viena, Austria. Era un diseñador e impresor de libros de arte. Trabajaba de lunes a sábado, cada semana y sólo tenía una semana de vacaciones.

Como le gustaba caminar por las montañas, frecuentemente cogía un tren el sábado por la noche y subía a las cumbres con la luz de la luna. Tenía que regresar el mismo domingo.

Después de la Segunda Guerra Mundial solía ir al

campo con una mochila para comprar o cambiar alimentos en las granjas en las afueras de Viena. Entonces la vida era dura y llena de privaciones.

Ahora la mayoría de la gente en el primer mundo vive en la abundancia y los jóvenes no pueden imaginar que existían temporadas en las cuales casi nadie tenía suficiente comida, ropa o dinero.

RENATE, AUSTRIA



# **ESCUELA DE IDIOMAS NERJA**

C/Almirante Ferrándiz, 73  
Apartado de Correos 46  
29780 Nerja (Málaga)

Tel: 34 95 252 16 87  
Fax: 34 95 252 219

Correo electrónico  
info@idnerja.es

Mis queridos estudiantes:

Del 8 AL 12 DE OCTUBRE de 2010 se celebra la **FERIA DE NERJA**, en honor a la Virgen de las Angustias y San Miguel Arcángel .

Todos los años a final de septiembre, los patronos son llevados en procesión por las calles. Hay actuaciones folklóricas en la caseta municipal, actividades deportivas, culturales, certámenes de belleza, desfiles de carrozas, verbenas. ¡Participad y que lo paséis muy bien !

**¡Lee EL SOL en Internet!**  
[www.idnerja.es](http://www.idnerja.es)



## **ACTIVIDADES OCTUBRE 2010**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
				1 CINE EN ESPAÑOL	2 PASEO A CABALLO
4 BIENVENIDA "CLUB DEL LIBRO" y CINE EN ESPAÑOL	5 SEMINARIO DE FIESTAS TRADICIONALES	6 VISITA A LAS CUEVAS DE NERJA	7 CLASE DE SALSA	8 CINE EN ESPAÑOL	9 RECOMENDAMOS FERIA DE NERJA
11 BIENVENIDA "CLUB DEL LIBRO" y CINE EN ESPAÑOL	12 DIA FESTIVO RECOMENDAMOS FERIA DE NERJA	13 CATA DE VINOS ESPAÑOLES	14 CLASE DE SALSA	15 EXCURSIÓN A MARRUECOS 3 DÍAS CINE EN ESPAÑOL	16 EXCURSIÓN A MARRUECOS
18 BIENVENIDA "CLUB DEL LIBRO" CINE EN ESPAÑOL	19 SEMINARIO DE FLAMENCO	20 VISITA A FRIGILIANA	21 CLASE DE SALSA	22 CINE EN ESPAÑOL	23 EXCURSIÓN A MÁLAGA
25 BIENVENIDA "CLUB DEL LIBRO" y CINE EN ESPAÑOL	26 SEMINARIO DE GASTRONOMÍA TRADICIONAL	27 CLASE DE COCINA: PAELLA	28 CLASE DE SALSA	29 FIESTA DE HALLOWEEN EN LA ESCUELA	30 FLAMENCO EN "EL BURRO BLANCO"

**TODOS LOS LUNES, LE ESPERAMOS EN EL SALÓN DEL ESTUDIANTE (CLUB COSTA NERJA) PARA LA BIENVENIDA Y PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES A CARGO DE LOS RESPONSABLES.**

Actividades GRATUITAS: seminarios, fiesta en el Club Costa Nerja y "Club del libro"

Reserva de actividades de esta semana en SECRETARÍA hasta el martes.

TODOS LOS VIERNES A LAS 13:00h hay ENTREGA DE CERTIFICADOS EN EL PATIO DE LA ESCUELA y a partir de las 23:00h, invitación en el pub "El Tamareo", en la plaza Tutti-Frutti.

Escuela de Idiomas Nerja se reserva el derecho a modificar cualquier actividad de su programa mensual.

**Punto de encuentro para las actividades: Club Costa Nerja, Calle San Juan, 39**