



EL SOL



www.idnerja.com

EL PERIÓDICO DE LA ESCUELA DE IDIOMAS NERJA

Sabias palabras...

*No llores porque ya se terminó,
sonríe porque sucedió.*

El mar nerjeño

AÑO XIII, Nº 121

Octubre 2014

EN ESTE
NÚMERO:

PORTADA:

*El mar
nerjeño*

PÁGINA 2:

*Estudiantes
viajeros*

PÁGINA 3:

*Música y
Cocina*

LA CONTRA:

*Actividades
de octubre de
2014 en la
Escuela.*

Y

recuerda:

Este mes es la Feria de Nerja, del día 9 al día 13 de octubre. Habrá música, fiesta y actividades culturales al aire libre



Uno de los atractivos más importantes que tiene Nerja es su gastronomía. En la Costa del Sol podemos disfrutar durante todo el año de pescado fresco procedente del mar Mediterráneo.

Cuando visitamos Nerja es típico ir a los bares. Allí podemos probar los diferentes tipos de pescado y marisco que hay en la localidad. Por ejemplo, muy famosos son los mejillones, con la concha negra, que se toman con una pizca de limón, al natural.

Si nos gusta el marisco, también tenemos que probar las almejas y las conchas finas, todas ellas ligeramente cocinadas, con un toque de

calor para que abran su concha, y nada más. Todos estos productos cuentan con la garantía de que son frescos y han sido capturados según la legislación española, que establece periodos de prohibición de la pesca para la repoblación de las especies.

En Nerja y en toda la Costa del Sol también es muy típico



tomar pescado frito. Normalmente son piezas de pescados pequeños, que se fríen durante pocos minutos en aceite de oliva virgen extra limpio y muy caliente. De esta manera podemos disfrutar con las sardinas o los boquerones o la rosada (con alioli).

Para terminar de comer, (recuerda que no solemos de comer de menú en Nerja, sino

a base de raciones o medias raciones de pescado), podemos pedir al camarero una ración de gambas, cocidas o a la plancha o al pil pil. De las tres formas las gambas están igualmente deliciosas.

¿Más opciones? Bacalao, mero, lubina, dorada, chanchuetes, coquinas, jibia, jureles... Las posibilidades que ofrece el mar en Nerja son ideales para los amantes del buen pescado.

Para beber, tomaremos una copa de vino blanco fresco o las típicas cañas de cerveza, esto es, cerveza en vasos pequeños, siempre muy fría. ¡Que aproveche!



ESTUDIANTES VIAJEROS

Vacaciones en Tarifa



Cuando mi amiga Carolina y yo dejamos las maletas en el apartamento de la familia española, fuimos a la playa. Pensé: esto es como vacaciones.

Estoy de vacaciones con mis amigos. Hacía mucho calor. Había palmeras en las calles y el mar estaba muy bonito. Además la Escuela estaba muy tranquila (hasta que llegamos nosotros).

Estuve en Tarifa durante cuatro días: mis conclusiones de Tarifa es que es un pueblo que tiene muchos turistas y creo que eso es negativo. Muchos suecos vienen aquí y en las tiendas hablan en inglés conmigo, aunque empiezo a hablar en español con ellos.

Mi primer día en Tarifa empezó con un largo viaje en avión. Después encontré mi familia en mi casa. Estaba muy nerviosa pero divertida.

Mi familia fue muy amable, aunque fue difícil hablar con ellos el primer día, pero después fue más fácil. Después de visitar a mi familia fui a la playa. Fue fantástico. Allí el mar es un poco frío.

Hay mucha gente en todos los lados y de vez en cuando comimos helados, que son la comida más importante del día. También probamos el pescado, pero preferimos los helados de chocolate y mango.

Alex G.

Hace dos semanas fui de viaje a Galicia. El lunes viajamos a Santiago, que nuestra base durante toda la semana.

El hotel donde nos quedamos fue un antiguo monasterio. El martes visitamos la ciudad de Santiago y la catedral. En la catedral vimos el botafumeiro. Es un incensario del siglo XIX que forma parte de uno de los ritos más espectaculares y únicos que se puedan ver en una catedral.

El botafumeiro nació como remedio para perfumar y desinfectar la catedral de Santiago, ya que la llegada de miles de peregrinos al templo después de hacer un camino tan duro, y en el siglo XIX, provocaba que el olor allí fuera insoportable.

Además en esa época se permitía dormir a los peregrinos en el interior de la catedral.

Natalie N.

Vacaciones en Galicia



La Cocina de la Escuela, por Raquel Fernández

ALBÓNDIGAS CON SALSA DE ALMENDRAS



Los ingredientes son:

- 500 g. de carne picada de cerdo y 500 g. de carne picada de ternera
- 3 huevos batidos
- 1 vaso de leche
- Pan rallado
- Almendras
- Perejil

Después se hacen pequeñas bolas con la masa, con las manos hasta tener bolas de forma redondeada, es decir, albóndigas.

Se empapan en pan rallado y se frien. Cuando están doradas se dejan secar encima de papel de cocina para expulsar el aceite. Las albóndigas ya están listas para su última cocción en la salsa de almendras.

Para la salsa se calienta agua o caldo de pollo con una hoja de laurel, clavo y un buen vaso de vino, sin olvidar el colorante para dar color al resultado.

Primero se baten la carne picada, de ternera y de cerdo con los huevos batidos, la leche, perejil, ajo, pimienta, una pastilla de sabor, sal, colorante y pan rallado hasta tener una masa compacta.

Mientras se calienta el caldo, se frien ajos, almendras y pan muy cortado. Después se bate todo junto con un poco de perejil y ya tenemos la salsa.

En octubre: Loquillo en tu Blog de música

WWW.IDNERJA.COM/ES/BLOG

Memorias

Nosotros, que somos los de entonces los que no tenemos donde, los que siempre hablamos solos...

Nosotros, que no formamos parte decidimos seguir al margen viviendo en el alambre

Memoria de jóvenes airados vive al norte del futuro y al sur de la esperanza...

Cautivos, en reinos conquistados donde habitan los silencios donde ya no queda nada

Memoria de jóvenes airados....

Nosotros, que estamos siempre alerta marcamos la diferencia sin haceros reverencias

vivimos, caminamos sin aliados amamos como soñamos soñamos siempre armados

Memoria de jóvenes airados vive al norte del futuro y al sur de la esperanza...

cautivos, en reinos conquistados donde habitan los silencios donde ya no queda nada...



HOLA, COMPAÑEROS:

La Escuela tiene una página de [FACEBOOK](#) y también una [BIBLIOTECA](#) muy interesante a vuestra disposición. Está en el Club Costa Nerja. Allí tenéis una amplia colección de lecturas graduadas, que son un complemento perfecto a los cursos. Hazte socio y podrás sacar los libros en préstamo.



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 2119

Correo electrónico
info@idnerja.com

Ya sabéis, mis queridos estudiantes, que ahora con la Escuela de Idiomas Nerja podéis continuar estudiando español con los nuevos cursos ON-LINE: 90 días de curso, TODOS LOS NIVELES: 38 euros. **Más información** en nuestra página web: www.idnerja.com

www.idnerja.com/es/blog es tu nuevo Blog sobre cultura en España, ¡visítanos!



PROGRAMA DE ACTIVIDADES OCTUBRE 2014

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
		1 VAMOS DE TAPAS 19:00h	2 CINE EN ESPAÑOL 19:00h	3	4 CAMINATA A LOS CAHORROS 10:00h
6 ENCUENTRO DE ESTUDIANTES INFO ACTIVIDADES 19:00h	7 SEMINARIO DE FIESTAS TRADICIONALES 19:15h	8 CATA DE VINOS 19:00h	9 INVITACIÓN A TAPAS EN LA FERIA 20:00h	10 DÍA FESTIVO	11 EXCURSIÓN A MÁLAGA 10:00h
13 ENCUENTRO DE ESTUDIANTES INFO ACTIVIDADES 19:00h	14 SEMINARIO DE CINE ESPAÑOL 19:15h	15 VISITA A LAS CUEVAS 15:30h	16 CINE EN ESPAÑOL 19:00h	17 INTERCAMBIO DE IDIOMAS Pub Tamareo 22:00h	18 EXCURSIÓN A GRANADA 8:15h
20 ENCUENTRO DE ESTUDIANTES INFO ACTIVIDADES 19:00h	21 SEMINARIO AL-ANDALUS 19:15h	22 VISITA A FRIGILIANA 17:00h	23 CINE EN ESPAÑOL 18:00h	24 INTERCAMBIO DE IDIOMAS Pub Tamareo 22:00h	25 EXCURSIÓN A MARRUECOS
27 ENCUENTRO DE ESTUDIANTES INFO ACTIVIDADES 17:00h	28 SEMINARIO DE GASTRONOMÍA TRADICIONAL 17:30h	29 CLASE DE COCINA ESPAÑOLA 18:00h	30 CINE EN ESPAÑOL 18:00h	31 INTERCAMBIO DE IDIOMAS 21:00h "FIESTA HALLOWEEN" DE LA ESCUELA Pub Tamareo 22:00h	



*“El secreto de la vida es la honestidad y el juego limpio, si puedes simular eso, lo has conseguido”
(Groucho Marx)*