

# GALERÍA

EL EJEMPLO ES UNA LECCIÓN COMPRENSIBLE POR TODOS

Gaceta N° 110 - Noviembre de 2009

**¡¡HOLA!!**

## Efemérides de noviembre

- 1 de noviembre – Día de Todos los Santos.
- 2 de noviembre – Día de los Difuntos en gran parte del mundo.
- 5 de noviembre – Independencia de Honduras y su separación de la Federación Centroamericana.
- 8 de noviembre – Día Mundial del Urbanismo (desde 1949).
- 9 de noviembre de 1989 – Cae el muro de Berlín.
- 15 de noviembre – Proclamación de la República del Brasil.
- 19 de noviembre – Descubrimiento de Puerto Rico por Cristóbal Colón en su segundo viaje.
- 25 de noviembre – Día Internacional para la Eliminación de la Violencia contra la Mujer, desde 1999.
- 28 de noviembre – Independencia de Panamá.



*Se apagó la  
«Voz de América»*

El domingo 4 de octubre pasado dejaba de existir en un hospital de Buenos Aires la cantante **Mercedes Sosa**, «la Negra» como le gustaba que la llamaran, a causa de un fallo cardiorrespiratorio complicado con problemas hepáticos.

El Gobierno declaró duelo nacional por el fallecimiento de esta gran artista. Ganadora de un gran número de premios internacionales, un disco de platino y tres Grammy, Mercedes Sosa unió su voz en escenarios de toda América, Europa, Australia y el Canadá a la de muchas otras conocidas y excepcionales, como la del fallecido Luciano Pavarotti. Su más reciente álbum «Cantora 1», en el que incluyó a artistas de la talla de Joan Manuel Serrat, Joaquín Sabina y Shakira, entre otros, figura en la lista de candidatos al Grammy 2009 en tres categorías.

«Si se calla el cantor», que descanse en paz.



La actriz francesa Rosine Bernard, más conocida como **Sarah Bernhardt** (1844-1923), vivía obsesionada por la muerte. Visitaba a menudo el depósito de cadáveres de París y se compró un ataúd que llenó con cartas de admiradores y en el que dormía de vez en cuando.

Enamorada de los animales solía viajar acompañada de varios perros, gatos, pájaros, tortugas, monos e incluso leopardos, leones y caimanes. Esta actriz, que deslumbró el mundo del teatro con sus actuaciones que se contaban por éxitos resonantes, tuvo sin embargo un comienzo de carrera muy titubeante. Terminadas sus tres primeras actuaciones de 1862 (cuando tenía sólo 18 años) con tres rotundos fracasos, trató de envenenarse tomando colorante líquido.

Cuatro años después estuvo a punto de abandonar el teatro para casarse con el príncipe Henri de Ligne, padre de su hijo ilegítimo Maurice, pero la familia del novio se interpuso y logró impedir la boda. En 1915, a los 71 años de edad, hubo que amputarle la pierna derecha; a partir de entonces sólo aceptó papeles en los que no tuviese que caminar por el escenario.

## SESIONES DE CINE

Debido a las obras de restauración que se están efectuando en la Sala del Cine del Palacio de Naciones y hasta la finalización de las mismas, nos vemos obligados, muy a pesar nuestro, a suspender nuestras habituales sesiones de cine que se venían desarrollando todos los primeros miércoles de mes.

Club del Libro en Español - Palacio de las Naciones, Oficina E-1026, primer piso, puerta 40; ☎ 022 917-4839

Sitio web: [www.clubdellibro.org](http://www.clubdellibro.org) - Correo electrónico: [clublibro@hotmail.com](mailto:clublibro@hotmail.com)



## LECCIONES DE LA HISTORIA

El antiguo reino de Dahomey alcanzó su máximo esplendor en tiempos del rey Gheso o Gezo (1818-1858), quien impuso su dominación gracias al famoso y temido cuerpo *Mino* (nuestras madres en lengua fongbé), ejército de Amazonas totalmente compuesto por mujeres, del que existe constancia histórica totalmente fidedigna. El interés que mostraba Dahomey en su preparación militar hizo que los exploradores y observadores europeos del siglo XIX lo llamaran la "Esparta negra".



El rey Houegbadja (quien gobernó de 1645 a 1685), tercer Rey de Dahomey, fundó este grupo llamado originalmente *gbeto* como cazadoras de elefantes. Su hijo Agadja (que reinó de 1708 a 1732) convirtió al cuerpo en guardias personales y las utilizó como milicianas para lograr su victoria contra su vecino Haffon, rey de Hueda en 1727. En tiempos de Gezo, Dahomey fortaleció su aparato de defensa, aumentó el presupuesto militar y lo estructuró. El ejército masculino de Dahomey dio el nombre de *Mino* a esta parte importante de su estructura. A la sazón, las *Mino* eran entre 4000 y 6000 mujeres, cerca de la tercera parte del ejército de Dahomey.

Se las reclutaba de entre las *ahosi* (esposas del rey), que solían contarse por centenares. Algunas mujeres *fon* se incorporaban voluntariamente, otras eran reclutadas involuntariamente por sus maridos o padres debido a su conducta poco dócil. Mientras servían como *Mino*, estas mujeres no podían tener hijos ni hacer vida matrimonial. Muchas eran vírgenes. El regimiento tenía un carácter semisagrado en honor a la creencia *fon* en el Vodún (o vudú "culto a los espíritus"). Las *Mino* eran sometidas a intensos ejercicios físicos y a una rigurosa disciplina.

Se dotó al cuerpo de carabinas, porras y cuchillos adquiridos fundamentalmente por medio del comercio de esclavos. Las unidades estaban al mando de mujeres y, por regla general, no tenían prisioneros. Los que capturaban solían ser decapitados.

En 1892 durante la guerra franco-dahomeyana, las Amazonas del Dahomey fueron finalmente vencidas y desarticuladas por las tropas francesas con el apoyo de la Legión Extranjera y gracias a su superioridad en armamentos. Los legionarios dejaron constancia de "la increíble valentía y audacia" de estas Amazonas.

Dahomey quedó convertido en protectorado francés hasta su independencia en 1975, en que fue rebautizado como República de Benin por la ensenada o golfo del mismo nombre, cuyas orillas delimitan la parte de sus fronteras que da al mar.

La última sobreviviente de las *Mino* falleció en 1979.

## COCINA TURCA

En un mundo donde predominan los productos congelados, la comida enlatada y las hamburguesas con papitas fritas, la cocina turca no ha cedido aún el lugar que se ha ganado por mérito propio. Su amplio mundo gastronómico abarca desde los Balcanes hasta el norte de África y combina técnicas tradicionales turcas, que datan de siglos, para ofrecer un derroche fascinante de platos diversos.

Las sopas, fundamentalmente con caldo de carne, son una buena preparación para digerir después platos más complicados. La sopa de lentejas es la más común y tal vez la preferida en la mesa turca.

El famoso *pilaf*, a base de arroz, aunque no siempre, porque se puede confeccionar también con trigo partido (bulgur) o fideos, es un complemento perfecto al que se puede añadir berenjenas, garbanzos, cuadritos de zanahoria, guisantes, lo que le dé su imaginación.

El *borek* es un pastel relleno de queso, carne molida, espinacas y patatas bien sazonado. El *borek* se puede freír, hornear, saltar o hervir. Según la tradición, ninguna chica debe casarse antes de dominar el arte de cocinar *borek*. Nunca encontrarás un *borek* gracioso a menos que el cocinero desconozca la técnica fundamental de su preparación.

El *doner kebab* son esas deliciosas lascas de cordero que se van cocinando a la parrilla en un asador vertical. En Turquía este plato ha sido el mayor obstáculo con que han tropezado las socorridas hamburguesas de la comida rápida.

Las *dolmas* son ni más ni menos verduras rellenas que se pueden comer como plato frío o caliente. Las *dolmas* calientes llevan carne molida y en las frías, hechas casi siempre con hojas de parra, el relleno es de arroz.

La receta de este mes es la **sopa de lentejas rojas:**

**1 medida de lentejas rojas - 4 medidas de caldo**

**1 medida de agua - 1 cucharada de harina**

**1 cebolla - 1 zanahoria - 1 cucharada mantequilla**

**2 yemas de huevo - 1 vaso de leche - sal a gusto**

Corte la cebolla y dórela en una cucharada de mantequilla. Cuando empiece a perlearse, añada la harina y mezcle bien.

Lave las lentejas, corte la zanahoria y póngalas en la cazuela. Vierta el caldo y el agua, añada la sal y déjelo cocinar unos 30 minutos a fuego lento después que rompa a hervir, hasta que se haga una pasta. Pásela por la batidora y colóquela nuevamente en la cazuela hasta que rompa a hervir. Mientras, revuelva las yemas de huevo con la leche en una batidora. Añada esta mezcla a la sopa, revuelva hasta que se haga una mezcla homogénea. Cocine dos minutos más y ya está lista. Puede adornar con perejil o añadir *crou-tons*, si lo prefiere.

## CONVOCATORIA DEL PREMIO PLATERO 2010

El Club del Libro en Español de las Naciones Unidas en Ginebra convoca el Premio Platero de Cuento y Poesía en lengua castellana con arreglo a las siguientes

### B A S E S

Podrán concursar en el Premio Platero 2010 todos los autores noveles, residentes en cualquier país, sean miembros o no del Club del Libro, que no hayan publicado obras con una tirada superior a 5000 ejemplares ni hayan ganado premios literarios de una cuantía superior a US\$ 1500.

Los trabajos, originales y rigurosamente inéditos, de temática libre, podrán presentarse:

#### **1º Por correo postal:**

Se remitirán **por triplicado**, indicando en su portada el título de los mismos y el seudónimo del autor, se presentarán mecanografiados en folios tamaño DIN-A4, a doble espacio y por una sola cara. Las obras se enviarán en un sobre cerrado a la siguiente dirección:

Club del Libro en Español  
Palacio de las Naciones, oficina E-1026  
Primer piso - Puerta 40  
CH - 1211 Genève 10

En el interior del sobre se introducirá otro más pequeño en el que constará el seudónimo y el título de la obra y que contendrá los datos personales del autor, a saber: nombre, apellidos, dirección, teléfono, fax o dirección de correo electrónico, así como un breve currículum.

#### **2º Por correo electrónico:**

Se enviarán los trabajos en hoja tamaño DIN-A4 en letra Times New Roman tipo 12 mecanografiados a doble espacio.

En el mismo correo electrónico se adjuntará otro fichero llamado seudónimo-currículum en cuyo interior constarán los datos personales del autor y un breve currículum. La persona encargada de recoger los trabajos velará por el secreto de autoría.

Las obras se enviarán a la siguiente dirección electrónica: [clublibro@hotmail.com](mailto:clublibro@hotmail.com)

Sólo se admitirá **un máximo de dos trabajos** por concursante, en cualquiera de las categorías. **Los cuentos tendrán una extensión máxima de doce folios. La extensión de la obra poética no excederá de 150 versos en uno o varios poemas. En ningún caso figurará ni en la portada ni en el resto del texto el nombre del autor.** El plazo de presentación quedará cerrado el 3 de mayo de 2010.

Los premiados, tanto en Cuento como en Poesía, recibirán un diploma y 1000 francos suizos. Los finalistas en cada categoría recibirán un diploma.

Si se considera que otras obras presentadas tienen calidad suficiente, el Jurado podrá otorgar hasta dos menciones honoríficas que recibirán un diploma.

El Jurado, que estará integrado por tres personas, dará a conocer los resultados en un acto que se celebrará en la sala XII del Palacio de las Naciones en Ginebra el mes de junio de 2010. La fecha se comunicará a su debido tiempo.

El envío de los originales al Premio Platero supone la plena aceptación de las bases del concurso.

El Club del Libro en Español conservará las copias de las obras enviadas, aunque no hayan sido premiadas, pudiendo ser publicadas o dadas a conocer de otra forma, previa autorización del autor.