

# GALERÍA

A VECES EL LLANTO HACE MÁS BENEFICIO QUE LA RISA **Gaceta N° 137 - Junio de 2012**

**¡¡HOLA!!**

LA ASAMBLEA ANUAL DEL CLUB DEL LIBRO ESTÁ PREVISTA PARA LA SEGUNDA QUINCENA DEL PROXIMO MES DE SEPTIEMBRE.

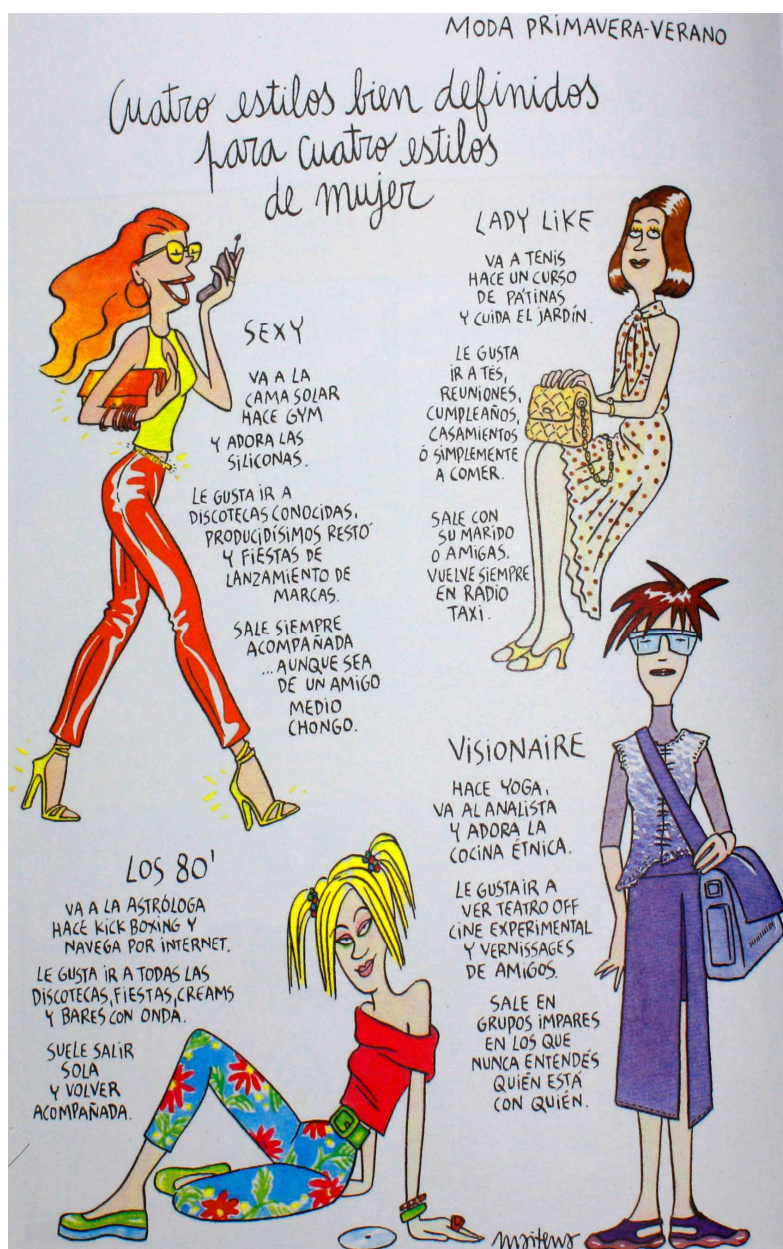
♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥

El Club del Libro en Español de las Naciones Unidas cerrará a partir del 11 de julio por vacaciones. Iniciará sus actividades después del verano, con la Ceremonia de Entrega de los Premios Platero, que tendrá lugar el miércoles 12 de septiembre de 2012.

♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥

**¡DESEAMOS A NUESTROS QUERIDOS SOCIOS UN FELIZ VERANO!**

♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥



**AÑASCAR:** Enredar, embrollar, liar. "Volvíame a mi aldea, topé en el camino a esta buena dueña, y el diablo, que todo lo añasca y todo lo cuece, hizo que yogásemos juntos." (El Quijote, capítulo XLV, 1ª parte)

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)



## Tener más cuento que Calleja

La frase de hoy está dedicada a toda esa gente que se pasa la vida dando excusas por todo lo que hace mal, a la gente muy fantasiosa y a Víctor por ser una de sus favoritas.

Y bueno, para que podáis comprender mejor el significado de la expresión española de hoy, presentaremos al Sr. Calleja. Don Saturnino Calleja Fernández (ese era su nombre completo) fue el propietario de una editorial de cuentos para niños, una de las más famosas y con un mayor número de publicaciones en España. Nacido en Quintanadueñas, Burgos, vivió desde 1855 hasta 1915) y publicó una innumerable cantidad de cuentos escritos especialmente para niños y jóvenes. Eran ediciones muy cuidadas, que se alternaban con otras más populares y baratas, pero siempre bien presentadas.

Pues bien, una vez presentado el Sr. Calleja, vayamos a la aplicación práctica de la frase de hoy.

Seguro que conocéis a alguien que siempre llega tarde. Y probablemente además, esa persona tenga una excusa diferente cada día para justificar su retraso. Un día será porque se ha quedado encerrada en el ascensor, otro porque han cortado su calle y no ha podido salir, otro porque una manada de pájaros la han atacado al salir de casa, otro porque se ha encontrado con una persona que hacía mucho tiempo que no veía, otro porque el conductor del autobús que coge cada mañana se ha parado en medio de la carretera, ha sacado una guitarra y se ha puesto a cantar... vamos, cada día una historia. Pues bien, a esta persona se le puede decir que tiene más cuento que Calleja. Porque hay que ver la imaginación que tiene, vamos, más que Calleja.

Otro caso en el que también se puede usar la frase de hoy es para esa persona que nunca puede quedar porque siempre tiene otra cosa que hacer. Por ejemplo, hay que quedar para hacer un trabajo en grupo y esa persona dice: "Uy, hoy no puedo porque tengo una heridita en el dedo índice que no me permite escribir". "¿Y mañana por la mañana?". "Uf, que va, mañana tengo que ir a ponerle la vacuna al canario (un canario es un pájaro que se suele tener de mascota)". "¿Y qué tal mañana por la tarde?" "Uy, que va, mañana por la tarde imposible. Vienen mis tíos de América y tengo que ir a verles." "¿Y pasado mañana?" "Qué va, los viernes no puedo salir de casa". En fin... siempre tiene una historia diferente para escaquearse y no quedar. A éste también se le puede decir que tiene más cuento que Calleja.

Pues nada, si conocéis a gente de este tipo... ¡ya sabéis qué podéis decirles!

## Amin Maalouf en la Academia francesa

*Ingresó con un discurso a favor del mestizaje y la tolerancia.*

Amin Maalouf ya forma parte de la Academia francesa, tras haber pronunciado el pasado jueves 14 de junio un discurso en el que reivindicó la necesidad *de desgastar el muro de la abominación entre europeos y africanos, entre occidente y el islam, entre judíos y árabes*. Amin Maalouf ocupa el sillón dejado por Claude Lévi-Strauss en la Academia francesa.

Amin Maalouf arrancó los aplausos de la sala al cerrar su discurso de ingreso a la Academia francesa diciendo que *cuando se obtiene el privilegio de ser recibido en una familia como la vuestra, no se puede llegar con las manos vacías. Y si uno es, al igual que yo, un invitado levantino, tiene que llegar con los brazos llenos*. Y prosigue en su discurso a favor del mestizaje y el respeto entre culturas: *En agradecimiento tanto a Francia como al Líbano, traigo conmigo todo lo que mis dos patrias me han regalado: mis orígenes, mis lenguas, mi acento, mis convicciones, mis dudas, y por encima de todo, mis sueños de armonía, de progreso y de coexistencia. Estos sueños están hoy día maltrechos. En el Mediterráneo se ha levantado un muro que separa los dos universos culturales a los que pertenezco. Es un muro que no pienso saltar para pasar de una orilla a otra. Mi ambición es la de desgastar ese muro de la abominación —entre europeos y africanos, entre occidente y el islam, entre judíos y árabes—, de contribuir a su demolición. Esa ha sido siempre mi razón de vivir, mi razón de escribir, y la perseguiré en vuestra compañía. Bajo la sombra protectora de nuestros antepasados. Bajo la mirada lúcida de Lévi-Strauss.*

En otoño, Alianza Editorial publicará su última novela, *Los desorientados*, un retorno literario a su país natal que se convierte en una reflexión universal sobre el exilio, la identidad y el choque de culturas y creencias entre oriente y occidente. Temas que han estado siempre muy presentes en su obra.

Nacido en Beirut (Líbano) en 1949, Amin Maalouf vive en París desde 1976. Tras sus estudios de Economía y Sociología, entra en el mundo del Periodismo. Ha sido reportero durante doce años y ha trabajado en más de sesenta países. Ex director del semanal An-Nahar International, y ex redactor jefe del Jeune Afrique, Amin Maalouf dedica actualmente la mayor parte de su tiempo a escribir. En 2010 recibió el Premio Príncipe de Asturias de las Letras. De entre su obra cabría destacar ensayos como *Las cruzadas vistas por los árabes* o novelas históricas como *León el africano*.

ψ ψ ψ ψ ψ ψ ψ ψ ψ ψ ψ

### *Una deflagración no es una explosión*

¿Cuántas veces has escrito deflagración queriendo decir explosión? ¿Son lo mismo? Resulta que no... La Fundéu BBVA te lo explica bien clarito:

Al informar sobre el accidente... *la televisión francesa informa de que la deflagración ha causado hasta el momento un muerto y cuatro heridos, uno de ellos grave. La deflagración se produjo sobre las 11.45 horas.*

Se trata de un error: deflagración no quiere decir explosión, sino “combustión que se produce con gran rapidez, acompañada de llama y sin explosión”.

Si lo que se desea es evitar repeticiones de **explosión**, puede utilizarse como equivalente **estallido**: *La explosión ha causado hasta el momento un muerto y cuatro heridos; El estallido se produjo sobre las 11.45 horas.*



## El pimiento

*Esta hortaliza de verano es una auténtica campeona en vitamina C, así como una buena aliada de la piel y la vista. Con su color y su sabor cautiva en la mesa.*

Los pimientos ya se recolectaban silvestres hace más de siete mil años en lo que hoy es Bolivia, el sur de Brasil y Perú. Pero fue en México y Centroamérica donde los aztecas desarrollaron una auténtica cultura del chile, al cual habían encontrado, además, aplicaciones militares, económicas, espirituales y, por supuesto, medicinales. A partir de ahí los pimientos han demostrado su capacidad para adaptarse a prácticamente cualquier preparación culinaria.

### El rey de la vitamina C

Sería difícil ganar kilos a base de pimientos, pues más del 90% de su peso corresponde a agua. Prácticamente carentes de grasa, sus escasas calorías (unas 30 por 100 gramos) provienen de unos pocos carbohidratos y unas mínimas proteínas. Aportan pequeñas cantidades de muchos minerales, con el potasio a la cabeza. Se consideran idóneos para quienes quieren controlar su peso. Su fama de indigestos no está muy justificada, ya que sus compuestos estimulan los jugos gástricos y ejercen, al comerse crudos, un efecto colagogo, es decir, que facilitan el vaciado de la vesícula biliar.

Los nutrientes por los que sobresalen entre las hortalizas habituales en nuestra dieta son las vitaminas. Son la mejor fuente de vitamina C, especialmente los de color amarillo, y los rojos cuando están bien maduros: un solo pimiento –incluso verde– cubre con creces las necesidades diarias, sobre todo si se consume crudo.

Los pimientos rojos también contienen abundantes carotenoides, como el betacaroteno o precursor de la vitamina A, y otra vitamina liposoluble y antioxidante que suele escasear en los vegetales

bajos en grasas: la vitamina E. Además, este cóctel antioxidante y protector viene acompañado de otros nutrientes valiosos, como la vitamina B6, el ácido fólico, flavonoides, ácidos orgánicos y salicilatos de efecto antiinflamatorio.

Por todo lo anterior, incluir regularmente el pimiento en la dieta contribuye a proteger la vista, el aparato digestivo y la salud cardiovascular; favorece la diuresis y la eliminación de toxinas, y refuerza las defensas antioxidantes del organismo, lo que puede ayudar a prevenir la aparición de enfermedades degenerativas y ciertos tipos de cáncer.

### Picante contra el dolor

Los aztecas consideraban el chile afrodisíaco y vigorizante. Ahora se sabe que en dosis adecuadas, una vez superado el dolor, el picante induce la producción de endorfinas en el cerebro, relacionadas con la sensación de bienestar. Activa además la circulación sanguínea, estimula el tracto génito-urinario y mejora la fertilidad masculina.

La sustancia responsable del ardiente y picante efecto de algunas variedades de pimiento es la capsaicina, una sustancia difícil de diluir en agua, por lo que beber apenas alivia el picor.

Los doctores David Julius, Linda Watkins y Baruch Minke consiguieron en 2010 el Premio Príncipe de Asturias de Investigación Científica y Técnica por sus trabajos en la neurobiología y los mecanismos del dolor y cómo influye en ellos la capsaicina. Lo hace sin los efectos secundarios de otros fármacos y es reversible, es decir, que cuando se abandona el tratamiento la sustancia P vuelve a acumularse y se recupera la sensibilidad.

### Versatilidad en la cocina

Los verdes suelen ser más suaves que los rojos. Generalmente los de carne fina se emplean en crudo, en cocciones rápidas o elaboraciones en las que se busca la delicadeza, el toque dulce. Los de carne gruesa sirven para cualquier técnica.

### Compra y conservación

Para su compra lo mejor es respetar la temporada natural de su cosecha, que se extiende desde junio a septiembre. El resto del año su cultivo forzado produce tal vez resultados anodinos, faltos de sabor y nutrientes. En la nevera el cajón para verduras es lo más adecuado.