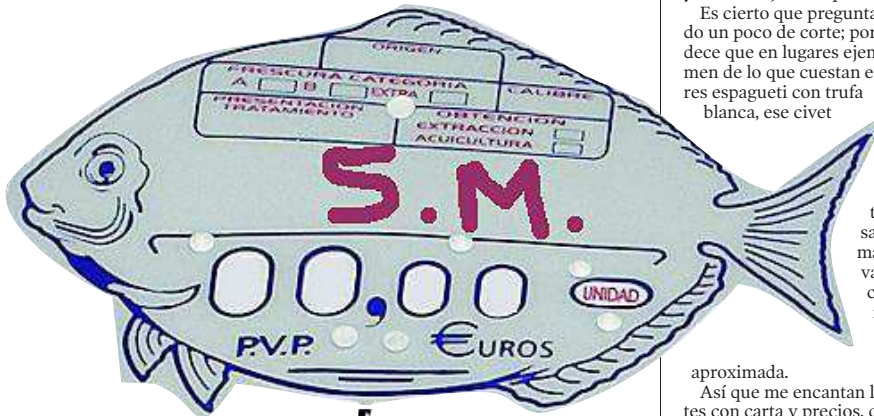


Sablazos 'según mercado'

Por fortuna es algo cada vez menos frecuente, pero todavía sucede más de lo deseable: llega usted a un restaurante o, más bien, a un chiringuito y, a la hora de consultar el apartado de pescados o mariscos de la carta, se encuentra con que ese que tanto le apeste no tiene precio: se escuda en S.M.

Esas letras significan «según mercado», aunque lo que suelen indicar es que el mesonero le va a cobrar por ello lo que le parezca oportuno. Y, claro, luego pasa lo que pasa y, por decirlo bíblicamente, viene el llanto y el crujiir de dientes: le han sacudido a usted un palo con el que no contaba.

Según mercado... Habría que saber de qué mercado estamos hablando, no sea que el dueño del tinglado sea émulo del inefable Ordenalfabetix, el pescadero del pueblo de Asterix. El mal estado de su pescado es un 'leitmotiv' en muchas de las aventuras de los galos.



Más de una vez, alguien sensato, sea Asterix sea el druida Panoramix, le pregunta a Ordenalfabetix por qué, teniendo el mar a un paso, no va a pescar para abastecer su comercio; el interesado, muy ofendido, suele contestar: «Aquí se respeta a la clientela, así que mi pescado lo compro en el mercado de Lutecia (París)».

Puede que lo de «según mercado» fuese admisible en tiempos en los que los ordenadores eran casi ciencia ficción; hoy, no. Podemos entender que reescribir cada día la carta fuese engorroso; pero ahora... Ya me dirán qué cuesta escribir o modificar la carta en el ordenador e imprimir las copias que sean necesarias.

Suena, qué quieren ustedes, a picaresca. La verdad es que va con el carácter de tantos españoles, que se tiran a la piscina sin comprobar si el nivel de agua lo permite. No van a ser ellos quienes pregunten qué precio se esconde detrás de esas letras, no vayan a tomarles por tacaños o, lo que

es peor, sin la liquidez suficiente para afrontar el gasto.

Que pasa. En la mayoría de los restaurantes, el maître informa al cliente de que «fuera de carta» hay tal o cual cosa; pero, salvo excepciones, se calla cuánto le va a costar el capricho, no sea que el ciudadano en cuestión le salga con un exabrupto del tipo «¿le he preguntado el precio?», chulería que suele llevar aparejado un castigo pecuniario.

En mis tiempos gastronómadas me llamaba la atención que en Francia le decían a uno lo que costaban las ofertas «fuera de la carta» y aquí, no. Los franceses, en esto de las cosas de comer, son muy serios, y quieren que además de decirles que las ostras «están buenísimas» les informen de su precio, para hacerse una composición de lugar, de modo que a nadie le parece mal que el 'maître' descienda a detalles tan prosaicos.

Por aquí abajo, en cambio, y sobre todo si se come con más gente, sean amigos o meros conocidos, la información pecuniaria puede llegar a ofender al afectado. No; lo que puede ofender, y cómo, es que detrás del «S.M.» colocado junto al pescado en cuestión venga un palo como los que se han reflejado este verano en las redes sociales.

Esos pescados deben de proceder de los mercados de Tsukiji (Tokio) o del Fulton Fish Market (Nueva York) y haber viajado en preferente.

Es cierto que preguntar sigue dando un poco de corte; por eso se agradece que en lugares ejemplares informen de lo que cuestan esos tentadores espagueti con trufa blanca, ese civet

de liebre, esa beca-da... Usted tiene perfecto derecho a saber de antemano lo que le va a costar su comida, o al menos hacer-se una idea bastante

aproximada.

Así que me encantan los restaurantes con carta y precios, cosa cada vez más rara, en estos tiempos en los que a mucha gente le gusta que le «canten» la carta (sin la columna de la derecha, naturalmente) y proliferan los cocineros (perdón: chefs) que se limitan a proponer el «menú del chef», el «menú gastronómico» o el «menú de mercado», con precio, sí, pero sin más detalles acerca de lo que le van a poner delante.

Hoy todo el mundo pide transparencia en la vida pública. Ya puestos, ¿qué trabajo costaría aplicar esa transparencia a las cartas de los restaurantes? En los de El Pireo suele haber un expositor con los pescados del día: todos tienen una etiqueta en la que se señala su precio, aunque uno se quede con la duda de si se aplica al peso o al ejemplar; pero es más que nada.

No se corten: pregunten. Es el modo más sencillo de salir de dudas cuando la pereza, o la picaresca, del dueño del establecimiento impidan el mínimo trabajo de darle a la tecla de la impresora. Siempre será mejor llevarse el susto antes de pedir que el disgusto al recibir la factura.

Tiempo de conservas

Termina el verano y la llegada del otoño produce una de las mayores reservas de la huerta y la pesca en nuestro país. También en la provincia de Soria la micología comienza a cobrar protagonismo y los campos huelen a huertos a plena producción o viñedos a rebosar esperando la llegada de la vendimia.

Desde el ciclo de Elaboración de Productos Alimenticios (EPRA) de la Escuela de Hostelería de la Merced, en Soria, aprendemos durante el año distintas técnicas de conservación de alimentos, que nos permite estar realmente preparados para la incorporación al mercado laboral en industrias como lácteas, cárnicas, conserveras, agrarias, naturales, etc.

Hay queremos compartir con los lectores de HERALDO una conserva sana y saludable: bonito en aceite de oliva, rico en Omega 3 y acorde a las bondades de la Dieta Mediterránea. El bonito es un pescado azul de agua salada, de carne muy apreciada y que suele pescarse en los meses de verano, alargándose incluso hasta octubre. Es, por tanto, un pez de temporada, pero justo a hora lo comenzamos a encontrar más barato en las pescaderías, por lo que es momento ideal para comprar, hacer conserva y permitir que nuestra despensa nos siga ofreciendo bonito durante todo el año.

Para ello hay que cortar las rodajas de bonito del grosor del tamaño del bote donde lo vamos a conservar. Se lavan las rodajas.

Se prepara salmuera, colocando en un recipiente con agua fría un huevo y añadiendo sal hasta que flote.

Se calienta el agua y cuando empiece a hervir, se introducen las rodajas de bonito. Se cuece aproximadamente unos 25 o 30 minutos y cuando observamos que se separa la carne de la espina estará listo.

Entonces se saca del agua, se deja enfriar y se quita la piel del bonito.

Una vez hecha esta operación se colocan los trozos en los botes y se rellana con aceite de oliva suave (0.4º) o una mezcla de una parte de vinagre y tres de aceite.

A continuación se esterilizan los botes, que en casa puede hacerse al baño María y lo tenemos listo para introducirlo en la despensa.

No hay excusa para no disfrutar de una buena ensalada de pimientos asados, que también podemos conservar de nuestra huerta soriana.

***El artículo ha sido realizado por los Alumnos de Elaboración de Productos Alimenticios (EPRA). El nombre de la profesora de la Merced que firmó el artículo 'It meant a lot to me' el 13 de junio es Leticia Bermejo y no Patricia Bermejo como apareció publicado por error.**

La dura y dolorosa vida del científico

PRIMERO hacer reír y luego pensar. Este es el axioma que guía a los Premios Ig Nobel, unos galardones iconoclastas y guasones que distinguen las investigaciones científicas más absurdas. Las elegidas este año son muchas, pero entre ellas destaca la de Michael Smith, estudioso del comportamiento de las abejas. Smith indaga en la picadura de estos insectos y el dolor que causan. Hasta aquí nada extraño. Lo insólito es que el científico decidió hacer de sus genitales un campo de pruebas para comprobar en carne propia el sufrimiento que infligen los agujeros. En realidad se dejó picar en 25 lugares para constatar qué zonas de la anatomía son más sensibles. Como era lógico presumir, el tallo del pene padece de forma especialmente cruel los picotazos. En una escala de 1 a 10, el miembro viril duele un 7,3. Aunque hay otros suplicios mayores, como los pinchazos en la aleta de la nariz (9) o el labio superior (8,7). Este trabajo se ha llevado el premio en la categoría de fisiología y entomología y confirma que la vida del científico está



Es tiempo de...
Por **David Navarro**

La revolución del 'hazlo tú'

A SABER quién fue el primer fabricante que consideró que el marrón y el verde son los únicos colores posibles en un jardín. Y que la maceta debía estar en el suelo con un platito o a lo sumo colgada en una pared. Con el tiempo, muchos jardineros se fueron rebelando, y como los comerciantes han tardado demasiado en adaptarse a sus deseos, la moda del 'hazlo tú mismo' ha sido de toda una revolución. Todo vale en jardinería siempre y cuando la

El Cíclope por Mario Tejedor

La nociva práctica de vaciar nuestra basura en las cunetas

Las cunetas no son cementerios de animales, ni escombreras ni basureros. En esta, en la SO-P-1001 (tras los Arcos de San Juan de Duero), se encuentra de todo. Y nada bueno. No seamos guarreros, por favor.



Mario Tejedor

sembrada de espinas. De este jaez son otros estudios, igual de disparatados, que se publican en la revista 'Anales de Investigación Improbable'. Muy interesante es también el quehacer de Bruno Grossi, un chileno que se ha adjudicado el Ig Nobel de Biología al concluir que cuando se coloca un palo en la parte trasera de un pollo el ave anda como un 'Tyrannosaurus rex'. Por lo visto, al desplazarse el centro de gravedad, el bicho estira el cuello un poco, lo que le confiere un aire primitivo inconfundible. Cosas más raras se han visto.

La Soria encontrada por Manuel Melendo

El recorrido de Escolapios en Soria

Sabían que la Coral de Soria fue fundada por el Padre escolapio José Pau? Uno de los centros educativos más importantes de la ciudad de Soria es, sin ninguna duda, el Colegio de Nuestra Señora del Pilar de los Padres Escolapios.

La andadura escolapia en Soria comenzó hace más de sesenta años, en septiembre de 1953, con apenas media docena de padres encabezados por el padre Francisco Rubio. Su primera ubicación fue un pequeño chalet en la calle de la calle Eduardo Saavedra, que anteriormente fue ocupado por el Colegio San Saturio, fundado en 1940, y que ya no existía. Ante la creciente demanda de alumnos, se trasladaron a unos nuevos locales en el Palacio de los Condes de Gómara.

En 1957 se inauguraban las nuevas instalaciones del colegio entre las calles Mosquera de Barnuevo y la Avenida de Valladolid, siendo la ubicación más duradera en el tiempo. El colegio se dedicó durante décadas a la educación de los muchachos de toda nuestra provincia, pues también tenía lo



El colegio en la actualidad. M. CASTEJÓN

que se llama régimen de internado. Empezó a ser colegio mixto a mediados de los 80, pues desde su inauguración hasta esa fecha solo era para varones, exceptuando una época en la que, en colaboración con las Escuelas, se impartía el entonces recién implantado Curso de Orientación Universitaria (COU).

En 2002, se produjo el último traslado del Colegio a las modernas instalaciones de la Calle Frentes, donde se han desarrollado los últimos años de la andadura escolapia. En más de doce mil metros se ubican las aulas de los diferentes niveles educativos, así como un gimnasio y un polideportivo con frontón y pistas de baloncesto, fútbol sala y fútbol siete.

Alrededor de las fiestas del colegio, el 27 de noviembre, se desarrollan todo tipo de actividades deportivas y culturales, entre las que destacan la presentación de una obra de teatro por los alumnos mayores.

A lo largo de su andadura pedagógica, los alumnos del Colegio de Nuestra Señora del Pilar, han destacado en su preparación científica, consiguiendo varios premios en las olimpiadas matemáticas, en el ámbito provincial, autonómico e incluso nacional. También han destacado en redacción ganando, en muchas ocasiones, el Premio Nacional de Redacción Coca-Cola.

La iglesia del Colegio es una de las parroquias de la ciudad desde 1971, siendo su primer párroco el ya fallecido Padre José Pau, uno de los escolapios más queridos y que fue el responsable de la creación de la Coral de Soria, con más de treinta años de historia. De la fundación escolapia también nació la Coral Extrema Dauri.

En el ámbito deportivo, se creó la Agrupación Deportiva Calasanz, que se ha convertido en una referencia en el deporte base soriano. El colegio cuenta con una asociación de alumnos, que desde hace más de diez años tiene talleres de fotografía, teatro y otros muchos, así como una asociación de antiguos alumnos que recientemente se ha refundado, recordando la que existió en los años sesenta.

En definitiva los Padres Escolapios han educado a generaciones y generaciones de alumnos, incluido este humilde escribano, que se enorgullece de haber sido uno de ellos.