

El perfecto invitado

Ahora que llega el buen tiempo y la época de bodas, bautizos y comuniones comienza a estar presente en nuestra vidas es probable que estemos invitados a varios eventos y en ocasiones nos sentimos aturdidos al sentarnos en una mesa o nos podemos ver sobrepasados cuando decidimos realizar un evento de estas características en nuestras casas, al no saber qué cubiertos utilizar ni cómo colocar nuestras mesas para acoger a los comensales invitados, a los que también tendremos que sentar adecuadamente, siguiendo las reglas básicas del protocolo. Nuestro objetivo será, en todo momento, que ninguno de los asistentes a nuestra invitación se sienta ni menospreciado ni menos querido por un error fácil de solucionar.

Por eso, creemos que es interesante dar unas nociones básicas, tanto de cómo colocar nuestra mesa, cómo de salir airosos de un evento donde el protocolo es protagonista.

Empecemos con nuestro papel como anfitriones de una ceremonia donde haya que colocar mesas y comensales para disfrutar de un sabroso menú.

En primer lugar debemos escoger el lugar donde queremos celebrar nuestra fiesta. No existe un espacio idóneo para la celebración de eventos, sino que dependerá del objetivo que marque el anfitrión. Así no será lo mismo llevar a cabo una boda en espacios abiertos como Valonsadero, el Cañón del Río Lobos o jardines particulares donde se contrata un catering, que llevar a cabo una comida de trabajo, donde no se precisa ni ornamento ni florituras, porque el objetivo fundamental es reunir a los comensales para crear un buen ambiente de trabajo.

Suponiendo que en cualquiera de estos supuestos queramos que nuestros invitados estén sentados, tendremos que plantearnos, en segundo lugar, qué espacio deben ocupar. El principal problema nos puede surgir cuando debemos colocar una mesa imperial (rectangular) porque debemos situar correctamente a los anfitriones para que quede clara su posición relevante. Para ello contamos con dos opciones, o bien presidiendo la mesa en los extremos de la misma (a la inglesa) o colocarlos en el centro de su parte longitudinal (a la francesa). Lo más habitual actualmente es optar por esta segunda opción, puesto que al quedar los anfitriones más centrados se favorece la comunicación entre anfitriones e invitados.

Para vestir nuestra mesa, las tendencias actuales apuestan por la sencillez y tiene la ventaja de que al ser colores neutros no pasan de moda y podemos rentabilizar en el futuro este material. También os recomendamos en la vajilla y cristalería optéis por líneas clásicas, puesto que es más fácil que encontremos repuestos en el futuro, algo que no sucede cuando optamos por diseños exclusivos.

Por supuesto la calidad de este menaje es clave en la imagen que se llevarán los comensales de nosotros como anfitriones, por eso, es conveniente gastarnos un poco más por contar con elementos de mayor durabilidad.

En general, según presentemos la mesa de nuestra boda o cualquier celebración, estamos dando a entender muchos aspectos, tanto con la vajilla elegida como con el color de los manteles, que explica mucho del anfitrión y de la imagen que nos quiere transmitir.

En cuanto al montaje de la vajilla, es recomendable no colocar todos los platos que se

van a utilizar durante la comida en el inicio de la misma, formando la clásica 'montañita'. Cuando los comensales se sienta en la mesa tendrían ante ellos un plato base (o bajo plato) y un posible plato de aperitivo. Recordad que habitualmente el resto del menú se sirve caliente y es recomendable sacarlo de cocina ya emplatado. Truco para hacer en vuestra casa, no hace falta contar con un calentador industrial, sino que basta con introducir los platos en el horno ya caliente o en un microondas. El motivo de servir en plato caliente es porque la comida reduce su temperatura hasta en cuatro grados al servirse en plato frío. Eso sí, el plato del pan siempre estará a la izquierda del comensal, así que como invitado ya sabes qué pan debes coger, el que esté a tu izquierda cuando te sientas.

Cuando los comensales acaben de degustar el último plato antes del postre, independientemente de que sea de carne o pescado, se retirarán este plato vacío junto al bajo plato.

Si hacemos la invitación a la comida en nuestra casa, es habitual que sirvamos como anfitriones nosotros mismos la comida, ya que se considera un honor servir a nuestros invitados.

Vayamos ahora con los cubiertos. Éstos siempre se colocan de manera que puedan ser utilizados de fuera hacia dentro, según los platos del menú. Por eso, cuando como invitados nos enfrentamos a una mesa llena de cubiertos, recordad de 'Pretty Woman', coged los cubiertos que tengáis más cerca de vuestras manos y así nos equivocaremos. A la hora de colocar los cubiertos hay que tener cuidado de que el filo mire hacia el plato, buscando la facilidad del comensal a la hora de comer y evitar posibles cortes.

Los cubiertos de postre podrán estar colocados en la parte superior del plato, aunque si contamos con mucha cubertería desde el inicio, tanto el plato de postre como los cubiertos se pueden colocar (se denomina marcar en el argot de servicios) en el momento en que se va a degustar.

En cuanto a la cristalería, la copa de agua será nuestra referencia, que se colocará en el centro del plato, a su derecha irán, en este orden la copa de vino tinto y vino blanco (que aunque hace años tenían distinto tamaño la tendencia actual es utilizar copas grandes para las tres bebidas), a la izquierda de la copa de agua se colocará la copa de cava, que tiene otro diseño. Ahora ya sabes qué copa debes llenar con cada bebida si no hay camareros que sirvan vuestra mesa, sin cometer errores.

Por cierto, si se deciden colocar flores como centros de mesa es importante que estas no sean ni muy olorosas ni muy altas, para no camuflar olor de la comida ni impedir verse entre los comensales, respectivamente.

Estas son algunas normas básicas de vestir y sentarnos en la mesa, pero lo cierto es que cada vez la presentación y el montaje de la mesas es más variado, y con el paso de los años dejamos más apartado el protocolo para hacer un sitio a la moda, originalidad y exclusividad.



706 quilates, pero no 'de sangre'

UN enorme diamante de 706 quilates ha sido encontrado en Sierra Leona. El gobierno ha prometido para él un «proceso de comercialización transparente» en un país marcado por el tráfico de «diamantes de sangre» durante la guerra civil (1991-2002). El cristal fue hallado en la provincia de Kono, en el este del país, por un pastor protestante, Emmanuel Momoh, buscador ocasional de diamantes y ha sido presentado este miércoles al jefe de Estado, Ernest Bai Koroma, por un jefe tribal de la región. «El presidente Koroma agradeció al jefe y a los suyos de no haber vendido el diamante mediante contrabando fuera del país», según el texto emitido desde la Presidencia del Gobierno, asegurando que «el proceso de comercialización será transparente». La controversia sobre los «diamantes de sangre», las piedras preciosas que sirvieron para financiar conflictos en África, como en Angola o en Sierra Leona, desembocó en 2000 con el régimen de certificación de las piedras, llamado Kimberley, apoyado por la ONU y que reagrupa a 75 países. El régimen de Kimberley enumera las condiciones a

No hay que
tirar la basura
al suelo

El camino hacia el vertedero está salpicado de mil y un resto de las basuras que transportan los camiones. Y a los vecinos de Golmayo –que en ocasiones han salido a limpiarlo– les gustaría que se recogiera. Es lo mínimo...



cumplir por un país para que sus diamantes puedan ser exportados legalmente. El diamante descubierto en Sierra Leona, una vez certificado por los expertos, y cuyo valor aún debe ser estimado, sería uno de los más grandes que se hayan registrado. Según Paul Zimmisky, un experto del sector basado en Estados Unidos, una vez evaluada esta piedra podría situarse entre los puestos 10º y 15º de los diamantes más grandes encontrados. El diamante más grande del mundo es el Cullinan, de 3.106 quilates, hallado en Sudáfrica en 1905. Fue fraccionado en varias piedras enormes.

La Soria encontrada por Manuel Melendo

San Ginés, en Rejas de San Esteban

Sabían que la iglesia de San Ginés en Rejas de San Esteban está considerada como una de las mejores del románico porticado soriano?

La semana pasada, desde estas líneas, hablábamos de la antigua iglesia de San Ginés, una de las 35 colaciones que había en la ciudad de Soria según el censo de Alfonso X el Sabio de 1270. Pero no es el único templo en la provincia de Soria con esta advocación.

Una de las mejores iglesias del románico porticado soriano es la iglesia de San Ginés en Rejas de San Esteban. Según Pedro Luis Huerta Huerta, en su guía 'Todo el Románico de Soria', la iglesia de San Ginés es un templo románico del siglo XII, que fue reformado en los siglos XVIII y XIX y que solo conserva de la primera iglesia románica, la portada y una hermosa galería porticada de las mejores de nuestra provincia.

La portada es, casi con toda seguridad, del mismo taller que la vecina iglesia de San Martín, ubicada también en Rejas de San Esteban. Se trata de un arco de medio punto, con tres arquivoltas decoradas con varios elementos de tipo geométrico como círculos, cadenas de ochos y medios círculos con cruces en su interior.

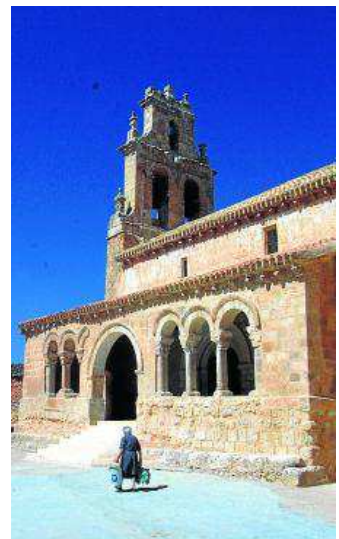
Por encima de esta portada, un pequeño alero, sujeto por unos canecillos decorados con un monje que sostiene un libro, un centauro armado con el arco, probablemente haciendo alusión al signo zodiacal de Sagitario, y un animal recostado, así como decoración vegetal de hojas de acanto.

La galería porticada conserva seis arcos, distribuidos alrededor del de entrada, tres a un lado y dos a otro. Son arcos de medio punto con dobles columnas, también con capiteles do-

bles. Los de la izquierda muestran dos aves con cuello largo, que picatean sus propias patas, un centauro que apunta con un arco a un cánido de dos cabezas, dos leones, tres personajes en una barca, quizá haciendo alusión al mito clásico del viaje de las almas en la barca de Caronte, y Sansón luchando con el león.

En el lado derecho aparecen dos cuadrúpedos afrontados, un cordero atacado por los lobos, un extraño personaje cuadrmano y un hombre atado sobre lo que parece un potro o una parrilla, que quizá sea San Lorenzo. Sobre el pórtico un alero con canecillos, entre los cuales destacan dos que tienen como decoración una bailarina y un músico, pareja que suele hacer alusión a los juglares. La galería porticada y la portada románica estaban cegadas, según nos cuenta Gaya Nuño en su libro 'El Románico en la provincia de Soria'.

La restauración que se practicó en el templo los años 1998 y 2002 abrió y recuperó la galería y la portada, dando al templo el aspecto que tiene actualmente. Desde 1980 está declarada como Bien de Interés Cultural en la categoría de Monumento.



HERALDO



Es tiempo de... Por David Navarro

Ciruelos rojos en el jardín

Estos días, pueden verse los ciruelos rojos (*prunus pissardii*) de las ciudades en plena floración. Un buen amigo tiene uno de estos ciruelos en su jardín y el pobre arbolito se desarraiga en invierno cada dos por tres y acaba tendido en el suelo, a pesar de los agarres que el buen hombre le coloca continuamente. Pero a pesar de llevar tan mala vida, el ciruelo rojo siempre florece en primavera y brota como si tal cosa, luciendo en verano

su fantástica copa rojiza. Hay pocos árboles más austeros y resistentes que el ciruelo rojo, siempre y cuando se planten en un jardín. Por alguna razón, la maceta no es lo suyo y en ellas crece lánguido y sin vida. Sin embargo, en tierra aguanta mil y una aventuras, ya sea el fuerte calor o incluso la sequía, aunque conviene tenerlo en semisombra, para que no sufra mucho bajo el sol. Precisamente, por su fortaleza el ciruelo rojo es usado muchas veces de patrón para injertar en él ramas de ciruelos domésticos, con el fin de obtener buena fruta de un árbol resistente. Se utiliza mucho en ciudad porque soporta suelos muy pobres sin apenas espesor, aunque hay que evitar colocarlos en grupo, ya que estéticamente funcionan mucho mejor de manera aislada, para que su copa oscura contraste con el verdor de otras especies.