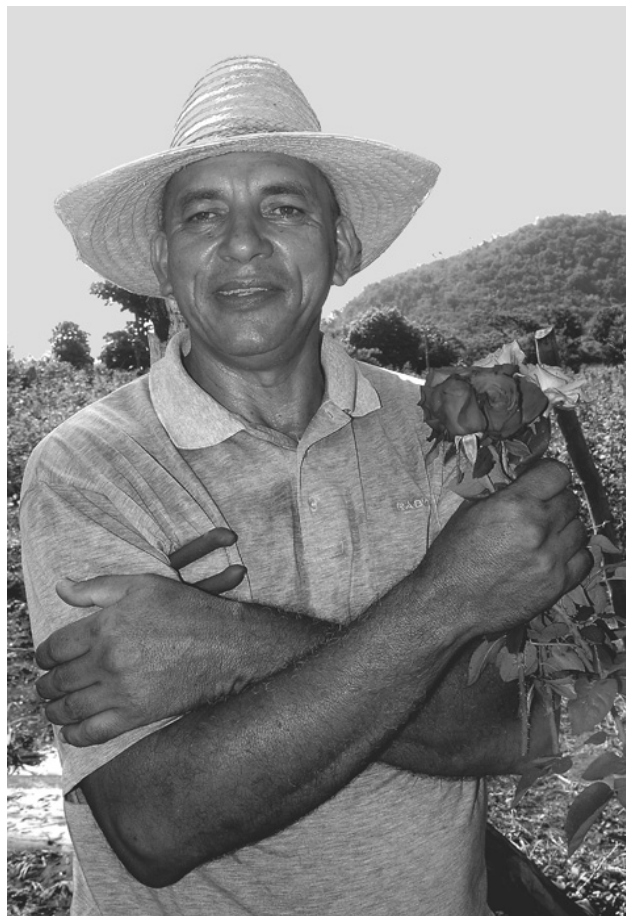


Apasionado por las flores

Por YASEL TOLEDO GARNACHE y JUAN FARREL VILLA
Foto LUIS CARLOS PALACIOS

Emilio Rosales Cobiella suele pasar la mayor parte de sus días entre rosas, azucenas, margaritas, gladiolos..., porque "despiertan la pasión en mí", dice este hombre de oraciones cortas, en la finca Herma-



nos Rosales, de la Cooperativa de créditos y servicios (CCS) Ramón Vázquez Rabí, en Corralillo, Guisa.

"Siempre fue un sueño tener flores, no una ni dos, sino bastante. Me dedico a esta labor, en grandes cantidades, desde hace cuatro años, junto a mis hermanos, Eduardo y José Antonio, aunque todo esto es consecuencia del esfuerzo durante casi 15", expresa y mira a lo lejos como si intentara observar las dos caballerías de extensión.

"Hemos incrementado nuestros conocimientos sobre la atención a las plantas mediante la literatura, intercambios con otros productores y, sobre todo, con la práctica, conscientes de las características del lugar. Nos complementamos, y todo fluye de maravilla".

Cada expresión se relaciona de alguna forma con las flores: "Creo que el gusto nos viene de mi mamá. Ella las adoraba. El inicio fue de mucho sacrificio, empezamos con unas pocas margaritas, las procreamos durante el período diciembre-febrero para obtener mejores resultados, aquí el microclima es propicio. La clave es no amedentrarse ni perder el tiempo", expresa quien alterna ese quehacer con el de laboratorista en la Sala de terapia intensiva del Hospital Carlos Manuel de Céspedes, en Bayamo, en turnos de 12 horas, por las noches.

"Comercializamos con el Estado. En Guisa, tenemos dos puntos de venta, y la aceptación es favorable".

Casi al final, nos revela algunas particularidades del trabajo con las flores: "Ellas son como niñas cuando nacen. Si no las atiendes bien, no crecen saludables.

"Este es un anhelo materializado que me da alegría, placer y economía. Si no vengo aquí con frecuencia, me siento incómodo, porque es importante para mi existencia".

Por modestia no dijo que hace unos días recibió la visita del Grupo nacional de la Agricultura Urbana y Suburbana y que su jefe, el Doctor Adolfo Rodríguez Nodals, hizo público el reconocimiento: "Es la mejor finca de flores en las montañas de Cuba".



Lente arriba
el nuevo paisaje

fotos LUIS CARLOS PALACIOS LEYVA



PARA TODOS

Sección a cargo de Odalis Blanco González (Fuente internet)

Tradiciones campesinas

LA DÉCIMA

La décima guajira ha ido subiendo en el favor popular, gracias a un puñado de cultivadores audaces, que desde hace años vienen dando una recia batalla para resguardar y superar esta delicada joya de nuestro folclor, arraigada en el corazón del campesino cubano.

ENSALADA TROPICAL DE PIÑA

INGREDIENTES

- ½ lata de maíz hervido.
- 50 gramos de jamón viking.
- 2 cucharadas soperas de mayonesa.
- 1 chorro de zumo de piña.
- 50 gramos de trocitos de piña.
- Una cebolla.



PREPARACIÓN

Lo primero es alistar los ingredientes. Corte la cebolla en tiras finas. Puede utilizar piña en conserva y jugo de la misma lata como parte de los ingredientes; pero si tiene piña natural mucho mejor.

A continuación, corte la rodaja de piña en cuadros pequeños. Si usa piña natural recuerde desechar el corazón de la fruta, que es el círculo central más oscuro y amargo. Mezcle la mayonesa con el zumo.

El resultado debe ser una mayonesa ligeramente más líquida y de un tono amarillo. El secreto de una buena ensalada tropical está en la mencionada mezcla.

Una todo y revuelva bien hasta repartir los ingredientes de forma uniforme. La mayonesa debe impregnar por completo la preparación. Refrigere al menos un par de horas antes de servir y disfrute de esta ensalada. Puede comerla sola, con tostadas o con pan.

RECETA MEDICINAL

MAÍZ

En la medicina natural, a los estilos (pelos de las mazorcas) del maíz se les reconoce su acción sobre el sistema genito-urinario como diurético; y se atribuye a su decocción las propiedades de cardiotónica e hipotensora, (aún no aprobadas).

PREPARACIÓN Y POSOLOGÍA

Decocción: hervir durante tres minutos 15-20 g de estilos frescos en un litro de agua. Ingerir 500-700 ml al día, repartidos en tres dosis.

Advertencias: no abusar del consumo de los estilos frescos, ya que contienen elevada concentración de ácido salicílico.

Montañas

4

Director: Eugenio Pérez Almarales. Coordinador: Juan Farrell Villa. Jefa de Información: Gisel García González. Jefa de Redacción: Odalis Blanco González. Administrador: José Manuel Alarcón. Diseño y Realización: Lázaro Millán Aguilera. Corrección: Elisa Aguilar Corrales y Alina Mailló Fonseca. Impreso en el Combinado gráfico José Miró Argenter, Holguín.