Mayores con Solera

Centro de Servicios Sociales Comunitarios Fuensanta





PROYECTO

"MAYORES CON SOLERA" Centro de Servicios Sociales Comunitarios Fuensanta

c/Arquitecto Sáenz de Santamaría S/N - 957 431 056 zts.fuensanta@ayuncordoba.es www.ayuncordoba.es



ÍNDICE

Prólogo

Personas Mayores que han participado:

- Concepción Alcalde González
- Justa Rodríguez Jurado
- Miguel Gordejuela Jurado
- Dolores Rodríguez Aguilera
- Lucía Carmona Velasco
- Manuel Feria Alonso
- Paula Losada López
- Ana Romero Luque
- Josefa Montilla Ordóñez
- Manuela Moreno Fuentes
- Isabel Roldán González
- Concepción Bejarano Cabrera
- Antonia Luque Mata
- María Moreno Fuentes
- Gracita Molina Lagarde

Prólogo

En el marco de las Prestaciones Básicas de los Servicios Sociales Comunitarios se desarrolla el proyecto "Mayores con Solera", cuyas actuaciones se encaminan a los sectores más desfavorecidos de la sociedad entre los que se encuentran las personas de la 4º edad.

Dentro de este sector existen personas que no participan de los recursos o servicios prestados por las redes formales, y que son poseedores de un gran acerbo cultural y capacidad para aportar conocimientos, experiencias y tiempo a la sociedad. Con la puesta en marcha de este proyecto se pretendió desarrollar y trabajar la integración y participación de las personas mayores que se encuentran en riesgo o situación de exclusión social fundamentalmente por su soledad y dificultad en su autonomía personal.

Los/as mayores que podían acudir a nuestro centro con el apoyo del transporte adaptado, se integraron en un taller desarrollado en el Centro de Servicios Sociales Comunitarios Fuensanta. Pero también existen un número importante de mayores que no pueden asistir a la actividad del Centro, y también merecían participar en una actividad de apoyo emocional y cultural en sus propios domicilios. Todo ello nos llevó a la realización de este libro, en donde se reflejan los momentos más significativos de su vida que se han quedado grabados en su memoria.

> Equipo Técnico de Servicios Sociales Comunitarios Fuensanta





CONCEPCIÓN ALCALDE GONZÁLEZ

Nace en 1935 en Córdoba

ace en el seno de una familia trabajadora que vivía en los alrededores de la Fuenseca, su madre tenía un salón de peluquería y su padre regentaba junto a otros socios una cafetería en la calle Cruz Conde. Tiene una hermano y un hermano.

Su padre era un enamorado de Córdoba y de la poesía y supo inculcar a sus hijos estas pasiones.

A los 3 años, Concha padeció de Poliomielitis, y a partir de entonces su padre dedicó su vida a ayudar a Concha, a proporcionarle todos los tratamientos posibles, estaba pendiente de todo lo que pudiera suponer una mejoría para la salud de su hija. Luchó para hacer de ella una niña lo más independiente posible pero sin permitir que se aislara socialmente.

Concha recuerda su infancia como un momento muy

bueno de su vida, dentro de las limitaciones que le supuso su enfermedad. Tenía muchas amigas con las que jugaba, como anécdota dice que "si no podía saltar, sí podía dar la comba".

Estudió en el colegio de Ferroviarios, donde también tuvo grandes amistades, jamás se ha sentido sola. A pesar de eso, su juventud la recuerda agridulce, porque aunque ha tenido muchos amigos que la han querido mucho, las primeras relaciones sentimentales no salieron todo lo bien aue le hubiera gustado y aunque eso es algo frecuente en la vida de todas las personas, ella no puede evitar pensar que sus problemas de movilidad afectaron a esas relaciones.

Aún así, ha sido una joven muy querida y ha tenido una vida llena de amor y como para todos, el amor lleva consigo momentos fantásticos y momentos muy duros.

Una de las experiencias más importantes de la vida de Concha llega cuando una amiga le propone fundar una asociación que ya existía en Barcelona, y con la que se prestaba apoyo a personas, que por diversas circunstancias, tenían problemas de movilidad.

Concha junto a cuatro amigos más fundan la Fraternidad Cristiana de Personas con Discapacidad de Córdoba, FRATER. Comenzaron a visitar a todas las personas de las que tenían conocimiento que necesitaban apoyo para salir adelante con sus problemas. Comenzaron a reunirse, primero en una habitación parroquial que les cedieron en San Lorenzo, luego en distintos locales en Jesús María, en San Pedro y finalmente, en un local en la barriada de San José Obrero.

Es en estas reuniones donde conoce a un chico con el que en un principio sólo tiene muy buena relación, pero que con el paso del tiempo, deja de ser sólo amigo para convertirse en un compañero de vida, en su amor y con el que comparte luchas e ilusiones.

Han ayudado a salir adelante a muchas personas, que se encontraban aisladas, algunos incluso por el miedo y desconocimiento de sus propias familias.

Concha también forma parte, de la fundación de ADUA, Asociación de Discapacitados Unidos Axerquía. Durante las temporadas que pasaba en Torrox, observó que en toda la región no había ningún tipo de ayuda para este colectivo y como siempre volcó toda su energía para conseguir que todas estas personas tuvieran el apoyo que necesitan.

Estas asociaciones organizan talleres de formación, realizan viajes y actividades para mejorar la calidad de vida de este colectivo que tanto apoyo necesita.

Otra tarea que han desempeñado desde estas asociaciones y que Concha considera como una de las más difíciles, es la de trabajar para eliminar las múltiples barreras arquitectónicas con las que se encuentran las personas que tienen problemas de movilidad. Barreras que para los que no las tenemos, pasan absolutamente desapercibidas pero que para ellos, les dificulta el acceso de cosas tan necesarias como montarse en un autobús, cruzar

una calle, acceder a una instalación, entrar al baño de un establecimiento público.

Todavía siente que la mayoría de las personas no ven realmente la necesidad que hay de cambio en este sentido, de entender que lo público, es público para todo el mundo, sin distinción. Y todavía queda mucho trabajo que desarrollar. Concha insta a toda la juventud a luchar, para que la lucha deje de serlo.

Pero si hay algo que ha llenado la vida de Concha ha sido la poesía. Ya desde muy pequeña prefería leer poseía que leer tebeos y también desde muy pequeña sentía la necesidad de escribir y de expresarse por medio de sus poemas.

Siempre ha estado escribiendo, a veces, escribía y los guardaba, otros eran para sus amigos. Luego empezó a tener contacto con poetas como Juana Castro, Juan Morales Rojas, y fue este último tras escuchar a Concha recitar en el Círculo de la Amistad quien moralmente la animó para que diera a conocer sus escritos.

Gracias a una prima de Concha, presentó su obra "llusiones" al Certamen "Justas Poéticas", en Jaén, ganando el primer premio. Algo que animó muchísimo a Concha y sirvió para que posteriormente se presentara

también al Certamen "Flor de Cultura" en Cádiz, donde ganó el segundo premio, con su obra "Alma rota".

Llena de ilusión presentó
en el área de Cultura del
Ayuntamiento de Córdoba
un libro, que finalmente
Ayuntamiento y Diputación
publicaron, "A Córdoba.
Poemario y retazos de vivencias".
Se presentó en Caballerizas
Reales, y todavía Concha se
emociona cuando recuerda
aquella noche.

Así fue como comenzó la vida literaria de Concha, pero hasta hoy nos ha regalado multitud de títulos como "Diálogo con naranjas y sirenas", "Ángeles sin alas", "Mi diario celeste", "Anémonas del Alma"....

Concha, todo un ejemplo a seguir, luchadora, vitalista, comprometida con la sociedad y sobre todo con los que más apoyo necesitan, vive poniendo toda su energía y su pasión en conseguir cualquier cosa que se propone y aunque no ha sido fácil, puede decir que lo está consiguiendo todo.

Mis versos

Jamás disimularé esta huella aquí preñada sobre mi corazón, porque es así como vosotros y todos los que vengan después hallarán de cómo ejecuté mis propios versos enrejados.

Porque nunca, nunca jamás equivoqué aquel camino que siempre consideré mío, y que como adivinareis me conduce hasta vosotros cada día, cada año, un poco más.

Os abro mi corazón y mi alma, a través de mi poesía y mi prosa, que siempre reconoceréis sin duda lo que quiero deciros, expresaros con mis versos desgarrados y abiertos, pero legibles, sensibles y cercanos.

Enrejados en mi fábrica de sueños. pero por siempre, ¡de CONCHA!

Concha Alcalde Poema publicado en su libro: "Gritos de gaviotas"



JUSTA RODRÍGUEZ JURADO

Nace en 1923 en Alcaracejos, Córdoba.

> familias que tuvieron que salir, a su vuelta ya no tenían nada.

usta es la cuarta de cinco hermanos. Pasa la mayor parte de su infancia fuera de su pueblo debido al trabajo de su padre, facultativo de minas, conociendo por ejemplo Azuaga, provincia de Badajoz, y Salamanca.

Justa recuerda con orgullo y emocionada cuando su padre trabajó en la construcción de la carretera que unía Monterrubio y la Peraleda, junto con prisioneros, a los que ayudaba.

También recuerda como jugaba con sus hermanos cuando eran pequeños a la rayuela, la comba... felices y sin preocupaciones.

Cuando la guerra terminó, Justa y su familia volvió a Alcaracejos, allí vivían todos sus familiares. La vuelta la hizo muy feliz, pero al llegar encontraron un pueblo destruido y muchas de las Al poco tiempo murió su padre, y algunos de sus hermanos se vieron obligados a emigrar en busca de trabajo. Un hermano se fue a Barcelona y una hermana a Córdoba que convenció a Justa para que también se fuera con ella.

Su hermana una persona muy creativa, diseñaba redecillas para cubrir los moños de las señoras, teniendo mucho éxito. Fue vendiendo a un comercio estas redecillas, cuando conoció al que fue su marido, que se enamoró de ella nada más verla. Se fueron a vivir a Madrid, trabajaron juntos, estaban muy enamorados, pero por desgracia su hermana murió muy joven.

Justa conoció a su marido cuando trabajaba "sirviendo" en una casa. Él era el hermano de la propietaria de la casa donde ella trabajaba. Estuvieron de novios dos años, que Justa recuerda con mucho cariño.

Cuando se casaron se fueron a vivir a una "casa de vecinos", propiedad de su suegro, teniendo una magnífica relación con todos ellos. Antiguamente comenta "estábamos muy unidos con los vecinos, teníamos muy buena amistad".

Después de unos años se mudaron al piso donde Justa vive actualmente, pero a los tres años de este traslado su marido fallece.

Tuvieron dos hijos, para Justa siempre han sido muy buenos, uno de ellos ya ha fallecido. Como no tenían mucho dinero sus hijos no pudieron estudiar, así que cuando cumplieron 14 años, los llevaron a aprender sus oficios, uno se hizo pintor rotulista y el otro carpintero metálico. Los dos han sido muy trabajadores y han luchado por sus familias. Justa está muy orgullosa de ellos.

Actualmente Justa, a su edad avanzada, lucha por un envejecimiento digno, sobrellevando, como puede, el sufrimiento por el fallecimiento de algunos de sus seres más queridos. El cariño de su hijo, que siempre está pendiente de ella, le anima en esta lucha y nos recuerda que la vida son momentos y éstos hay que saber recordarlos como ella ha hecho con este relato.



MIGUEL GORDEJUELA JURADO

Nace en Córdoba en 1935

iguel pertenece a una familia de mucho abolengo de Córdoba. Nace en una casa en Gran Capitán frente al Gran Teatro y fue bautizado en la Iglesia de San Nicolás. Tiene una hermana casi dos años más pequeña y tuvo un hermano que falleció a los tres años de edad.

Su familia fue muy buena, le cuidaron y mimaron mucho. Vive la mayor parte de su infancia en casa de su tío Miguel, que era sacerdote y capellán del Cementerio San Rafael.

De pequeño fue un chico bastante revoltoso. Recuerda entre risas, que algunas de sus travesuras tuvieron consecuencias, como cuando tiró un colchón por la ventana, cuando pasaba por delante de su casa unas señoras, arrastrando una maceta y el hierro donde estaba enganchada. Como no le permitían salir como a los demás chicos, recibía a sus amigos en su casa, que tenía dos enormes jardines.

Miguel ríe recordando su habitación, que parecía una Iglesia, llena de Santos, una Altar, un Cáliz...Allí jugaba a ser sacerdote y dar misa, repitiendo los sermones que oía. A veces, tenía público, Doña Esperanza, una amiga de la familia que disfrutaba oyendo sus sermones.

Estuvo a punto de ordenarse sacerdote, pero una apendicitis y su recuperación le dieron el tiempo suficiente para cambiar de idea.

Durante la adolescencia se sentía bastante atado, excesivamente protegido, hasta el punto de tener buenos amigos, como Vicente, con los que no le permitían estar por no ser de familia de su misma clase social. "Nunca le ha gustado estudiar", sin embargo le encanta leer y escribir.

En algunas ocasiones escribía poesía, entre ellas a Manolete cuando falleció, a las ermitas, a la calleja de Santa Marta... Se presentó a un concurso de Radio Córdoba donde las leían.

Al preguntarle a Miguel a que se ha dedicado en la vida, responde:

"Yo me he dedicado a viajar y a conocer mundo".

Ha vivido en lugares como Méjico, Rusia, Cuba, París, Barcelona, Madrid... y ha visitado muchas ciudades porque realmente esa ha sido la pasión de su vida. Algo que su familia al principio también intentó impedir. Su madre pensó que no podría estar tanto tiempo lejos de su familia. Finalmente salió de Córdoba por primera vez con unos 18 años en dirección a Méjico y mientras que su salud se lo ha permitido ha estado viendo todo lo que el mundo tenía que ofrecerle.

Recuerda que cuando vivió en Rusia, aún era la Rusia comunista, la gente lo pasaba muy mal. Las calles estaban vacías, no había tiendas. Anecdóticamente pone como ejemplo que a las personas no les daban zapatos nuevos en sus trabajos sino tenían destrozados los suyos. Pero aún así, recuerda Rusia como un lugar lleno de encanto.

De París refiere que es la ciudad más bonita que ha conocido. De Cuba destaca a la gente que conoció y le gusta tanto que ha vuelto en varias ocasiones.

Después vivió en Barcelona y Madrid, donde tiene magníficos momentos, lugares y amigos. Pero para él, Madrid fue muy especial, recuerda con melancolía los días en el Café Manila.

Finalmente debido a su salud tuvo que volver a Córdoba, donde lleva una vida tranquila, paseando cuando puede y yendo a merendar churros, una de sus pasiones.

Al hacer balance de su vida, Miguel a pesar de la infancia y adolescencia vivida con bastante represión fue un niño feliz y muy querido pero lo que más le ha llenado ha sido la posibilidad que ha tenido de volar, de conocer y disfrutar de tantos lugares y personas que han pasado por su vida.



DOLORESRODRÍGUEZ AGUILERA

Nace el día 4 de marzo de 1933 en Iznájar, Córdoba.

ace en el seno de una familia agrícola, siendo la cuarta de seis hermanos. Su infancia la vive en un cortijo donde residen, rodeados de gallinas, cerdos, cabras...y donde cultivan sus propias legumbres y hortalizas.

Es una época difícil, donde muchas familias en el medio rural pasan hambre. La familia de Dolores se autoabastece y gracias a las matanzas que realizan dos otres al año, tienen una buena alimentación. Aún así, Dolores recuerda que viven de forma modesta, sin lujos de ningún tipo.

A pesar de esta infancia austera, la recuerda con sabor dulce. Tenía todo lo básico para vivir, y una rica afectividad, pues siempre estaba rodeada de familia, una gran familia. Sus tíos, primos... compartiendo con ellos muchos momentos, jugando, celebrando

las fiestas juntos, en especial la Navidad. Queda en la memoria y en el corazón de Dolores los regalos de Reyes Magos, en que recibía "sus muñecos de trapo" con muchísima ilusión; era todo lo que ella necesitaba, dice.

Tuvo la oportunidad de asistir a un colegio de la zona, donde aprendió a leer y escribir, así como las reglas básicas. Así en los últimos años de su infancia y ya en la preadolescencia, la pasó en el campo, ayudando a su familia en las tareas agrícolas y ganaderas, recordando con especial cariño los 4 meses que pasó en "El cortijo La Zarapata".

Posteriormente sus padres se trasladaron a Lucena, cuando Dolores tenía 15 años. Allí buscaban mayor prosperidad para la familia, cultivando también la tierra. Es aquí, donde Dolores conoce a su amor, Cristóbal, un joven de Lucena, amigo de sus hermanos. La cara de Dolores cambia, se llena de alegría la hablar de Cristóbal. Con la excusa de Cristóbal de estar con sus amigos, éste se acerca cada día a su casa, pero su

verdadera intención es ver a Dolores v estar con ella. Así, se enamoran rápidamente uno del otro. Es su amor, su único amor, Dolores y Cristóbal tienen 7 años de noviazgo y disfrutan 56 años casados. Ahora recuerda a su marido, y es contundente..."!mi marido...el mejor del mundo!". En su corazón queda el día de su boda, que celebraron junto la hermana de Cristóbal, casándose ambas parejas a la vez, y yéndose de luna de miel todas a Sevilla. siendo unos recuerdos bellos, de días de amor, felicidad y alegría. Los días de amor y trabajo se suceden en la convivencia, y así nace su primer hijo cuando llevaban un año de casados, y cuatro años después su segundo hijo. Allí trabajaba su marido en una fábrica de aceitunas, mientra que ella criaba y vendía pollos.

Cuando su hijo mayor tenía 14 años, el hermano de su marido, aue tiene una empresa de camiones en Córdoba, convence a Cristóbal para que se trasladen a la capital para trabajar y establecerse con toda la familia: lo viven cómo una opción de futuro para sus hijos, al pensar que aquí sus hijos tendrán más posiblidades de estudio y trabajo. Así deciden venir a Córdoba, y se instalan en el barrio del Parque Figueroa, donde entablan unas relaciones de amistad importantes, recordándo esta época con mucho cariño. Al poco tiempo abren una tienda de comestibles en el barrio de la Fuensanta, y consecuentemente se trasladan también de vivienda

para hacer su vida en éste barrio hasta el día de hoy.

Durante 19 años Dolores y Cristóbal se encargaban de llevar juntos el negocio de comestibles, con gran éxito. Establecen así grandes y buenos amigos, que aún perduran. Llevan una vida de mucho trabajo, sin vacaciones ni descansos, pero con una gran unión entre los dos en todos los aspectos. Se sienten felices.

Una vez jubilados realizan dos viajes: el primero a Nerja, viendo entonces Dolores el mar por primera vez, lo cual vivió con gran ilusión; el segundo a Mallorca, donde disfrutó como nunca.

Ahora, viuda, vive cada día con los recuerdos de ese amor grande y profundo del que fué su compañero en la vida, en el trabajo y en el hogar, su compañero del Alma. Dolores vive con ilusión a sus hijos y nietos, estando cerquita de ellos. Disfruta cada vez que la llevan a Lucena y visita así a sus hermanos y resto de la familia.

Esta gran mujer sigue viva, a pesar de sus dolores y achaques propios de la edad, se entrega a su familia, lee siempre que puede, y va al centro de mayores donde con sus amigas realiza actividades manuales.

Dolores se siente querida. Se siente feliz.



LUCÍA CARMONA VELASCO

Nace en 1932 en Posadas, Córdoba.

os padres de Lucía vivían en Córdoba pero su madre prefirió que naciera en Posadas, cerca de las abuelas.

Su padre era un hombre muy polifacético, entre sus aficiones estaba tocar el clarinete. Ejerció varios oficios, fue guardia y su último trabajo lo desempeñó en Renfe. Murió muy joven, con 32 años, por una peritonitis. Su madre al quedarse viuda, tuvo que ponerse a trabajar para sacar a sus hijos adelante.

Un año después de nacer Lucía, nació su hermano y ambos se fueron a vivir con su abuela, que también tenía a su cargo a dos hijos y otra nieta.

La añoranza que Lucía siente por su madre, con la que no puede estar porque tenía que trabajar, hace que no tenga muy buen recuerdo de su infancia, solo podía estar con ella un rato cada quince días.

Estudió en el colegio Julio Romero de Torres. Allí aprendió a coser, se le daba tan bien que lo hacía para su madre y su abuela.

Con tan sólo quince años se puso muy enferma y pasó nueve meses sin poder levantarse de la cama.

A medida que se iba recuperando intentaba distraerse saliendo al patio de vecinos donde pasaba las tardes conversando con sus amigas. Disfrutaban riendo y hablando de sus cosas. Una de esas tardes pasó por el patio un señor que al ver a Lucía supo que había encontrado a la niña que buscaba para protagonizar su próximo cuadro. El pintor era Antonio Costi, discípulo de Julio Romero de Torres. Le pidió permiso a la abuela de Lucía para que ésta posara para él en su taller, la abuela no pudo negarse.

Así desde aquel día Lucía iba todas las tardes a posar para el pintor cordobés. El cuadro tenía como fondo la Fuente del Caño del Olivo situada en el patio de los Naranjos de la Mezquita Catedral. Era un cuadro muy bonito, que

con el tiempo ella quiso buscar pero había sido vendido y fue imposible dar con él.

Una de las tardes al salir del taller se cruzó con un "morenazo guapísimo", con el que casualmente volvió a coincidir en un bautizo al que asistió con su tío, que era guitarrista y al que ella acompañaba bailando. Tras este segundo encuentro con Antonio, que era el nombre del chico, empezaron a hablar y finalmente se hicieron novios. A Lucía le cambia la cara al contarnos aquella época de paseos, risas y largas conversaciones.

Durante los años que duró el noviazgo, Lucía estuvo trabajando en una fábrica de hilados, su jornada laboral era de 9 horas diarias y cobraba muy poco, a pesar de ello, se sentía muy a gusto, hizo una gran amistad con sus compañeras y aún las recuerda con mucho cariño.

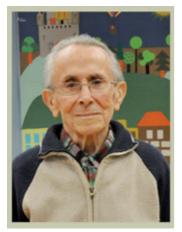
A los diez años de conocerse, Lucía y Antonio se casaron. Ella dejó de trabajar, mientra sus marido, fontanero de profesión trabajó primero como autónomo y después durante 20 años, en la fábrica de la Westinghouse.

Para aumentar la felicidad del matrimonio a los cinco años de casados, llegó a sus vidas su hijo Antonio, llenando su hogar de alegría. Al tiempo, Lucía recibe uno de los golpes más duros de su vida, su madre a la que cuidaba y amaba profundamente, muere a los 85 años. Se hundió en una terrible depresión, dejó de comer hasta el punto de perder 16 kilos, nada era capaz de aliviar el dolor que sentía

Antonio, desesperado al ver como Lucía estaba sumida en una profunda tristeza, decidió dar un aire nuevo a sus vidas, salieron de aquella casa llena de recuerdos y se fueron a vivir a una casita en la estación de Hornachuelos. Allí, él ya jubilado, y ella mejorando anímicamente, se dedicaron a vivir tranquilos, cuidando de la casa y del huerto. Para Lucía estos años fueron muy felices.

Juntos se han ido haciendo mayores, Antonio empezó a tener problemas de salud y ya no podía estar pendiente del huerto, ni mantener el ritmo de trabajo que aquella casa necesitaba, por lo que decidieron volver a Córdoba.

Ahora Antonio está más delicado de salud y Lucía vive pendiente de él, cuidándolo en todo momento. Llevan una vida muy tranquila que sólo altera las visitas que su hijo, que vive en Madrid, les hace junto con su nieta, a la que adoran. Son los que llenan de felicidad sus vidas.



MANUEL FERIA ALONSO

Nace en Córdoba en 1924.

os padres de Manuel se conocieron en Sevilla, su padre, Cordobés de nacimiento, trabajaba de carpintero, y su madre, una guapa granadina de Orgiva también trabajaba "sirviendo en una casa". Se casaron, y en un principio estuvieron viviendo en Sevilla, hasta que se trasladaron a Córdoba, de este amor nacieron cuatro hijos, dos chicas y dos chicos, Manuel es el mayor de todos ellos.

A lo largo de su infancia, Manuel vivió en los barrios más castizos de Córdoba, pues su padre se dedicaba a la compra -venta de viviendas, así que desde que nació en el barrio San Lorenzo, ha residido por sitios tan emblemáticos como Santa María, San Pedro, Huerta de Mª Luisa... En aquellos tiempos los chiquillos se divertían bañándose y tirándose al río Guadalquivir desde la barandilla de la Ribera,

cosa que por entonces se podía hacer ya que apenas tenía profundidad.

En plena Guerra Civil, y cuando Manuel apenas tenía 14 años, su padre le compra un puesto de chacinas en el mercado de La Corredera y se pone a trabajar, en esos años escaseaban algunos productos que estaban racionados, Manuel con la ayuda de su padre que se encargaba de vigilar al inspector del mercado, facilitaba este tipo de alimentos a sus clientas.

En su casa de la calle Mucho Trigo, la que recuerda ocupada por talleres de plateros ,pasó su juventud y donde agolpan los peores momentos de su vida pues allí pasaron la guerra , y a la vez , los más hermosos recuerdos de su vida. Allí conoce a la mujer de su vida, Lola.

El destino llevó a Lola directamente a la vida de Manuel , la madre de Lola había enviudado y el padre de Manuel les arrendó una habitación en la casa donde Manuel vivía con sus padres y hermanos. Vivía justo en la puerta de enfrente, se

veían a diario y no tardaron en enamorarse. Se hicieron novios muy pronto, pero llegó la hora de irse a "la mili", estuvo destinado en Huelva durante dos años y medio. Durante todo este tiempo las cartas no dejaban de ir de Córdoba a Huelva, y de Huelva a Córdoba, pero se enfadaron por una tontería, y dejaron de escribirse.

Lola, muy disgustada con Manuel, conoció a un chico el cual empezó a cortejarla a lo que ella, y al no tener noticia alguna de su novio en un largo periodo de tiempo, se dejó cortejar. En el momento que Manuel acabó el servicio militar y regreso a su Córdoba, se reencontraron Lola y Manuel y se arregló todo entre ambos.

Se casaron en la Iglesia de San Pedro y se fueron a vivir a una casa del Campo de la Verdad. Es allí donde nació su primogénita de los cuatro hijos maravillosos, que tuvo el matrimonio, que le han dado siete nietos con los que le encanta estar y disfrutar de su compañía.

Manuel comenzó una nueva andadura profesional, de ebanista, antiguo oficio que Manuel aprendió de su padre, hasta que se jubiló.

En la actualidad y echando la mirada hacía atrás, Manuel

se siente una persona muy afortunada, ha compartido su vida con una mujer maravillosa, juntos han sido muy felices, han traído al mundo cuatro hijos que siempre están pendientes de él.

Aún se le puede ver paseando, le encanta encontrarse con sus amigos, con los que le encanta bromear, hacer su famosa "trompeta", a él le hace feliz, porque a través de esos ratos de risa él hace pasar un buen rato a todo el mundo y va repartiendo alegría. Manuel afirma que es un hombre feliz.

Platos Tipicos



RIN RAN

Plato típico de Cazorla, Jaén RECETA DE PAULA LOSADA LOPEZ

Ingredientes para 4 personas:

- 1 Kg. de patatas,
- 8 pimientos rojos secos,
- 1 trozo de bacalao,
- aceitunas machacadas,
- cebolla,
- 1 huevo duro.
- aceite de oliva virgen extra.

- Se pelan varias patatas troceándolas seguidamente y se ponen a cocer junto con los pimientos rojos.
- 2. Rasgan los pimientos y sacarles la carne y mezclar junto con las patatas, aplastando la mezcla con un tenedor.
- 3. Cocer un trozo de bacalao y un huevo, en una cazuela con agua y sal. Una vez cocido, se trituran junto con las patatas y los pimientos. A la mezcla saliente se le añaden las aceitunas machacadas y troceadas, y un tallo de cebolla picado. Para finalizar se añade aceite de oliva virgen extra y se mezcla todo. Por último se coloca para su presentación en un plato y se adorna, añadiéndole un huevo cocido troceado.



PATATAS CON CALDO

RECETA DE ANA ROMERO LUQUE

Ingredientes:

- 1 kg. Patatas
- 1 cabeza de ajos
- Cominos
- Pimentos picante
- Rebanada de pan
- Huevo(al gusto)

- Freir las patatas, cortadas en rodajas de un dedo de grosor. Asar los ajos.
- 2. Machacar en el mortero los ajos asados, el comino, el pimentón picante (frito en aceite de oliva), y la rebanada de pan frito.
- 3. Todo lo machacado en el mortero se añade a una olla con agua y se deja hervir hasta que reduzca un poco, añadir las patatas y dejar hervir. Si se desea se puede escalfar huevo en el caldo.



ESPINACAS CON GARBANZOS

RECETA DE JOSEFA MONTILLA ORDOÑEZ

Ingredientes:

- ½ kg. de espinacas
- 2 ajos
- Garbanzos cocidos.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Sal

- 1. Se hierven las espinacas con un poco de sal y se dejan escurriendo, hasta que se queden sin agua.
- Se fríen los ajos cortados a láminas, cuando estén dorados se les añaden las espinacas, se saltean y se añaden los garbanzos se saltea todo y listo para comer.



POLLO SALCHE

RECETA DE MANOLI MORENO FUENTES

Ingredientes:

- 1 pollo troceado
- 1 vasito de aceite
- 5 dientes de ajo
- 1 cebolla grande
- 1 cucharadita de pimentón
- 2 hojas de laurel
- Tomillo
- 1 vasito de vino blanco
- 1 vasito de vinagre
- Agua, sal y pimienta

- En una cacerola con aceite, se fríe el pollo, previamente salpimentado. Se saca de la olla. 2º En el aceite donde ha frito el pollo se añádela cebolla y los ajos ambos picados, se doran y se le añade el pimentón, el laurel y el tomillo.
- 2. A continuación, el vino, el vinagre y el pollo que habíamos apartado. Se cubre todo de agua y se deja hervir hasta que se reduzca el agua y se convierta en una salsa.



ACELGAS ESPARRAGADAS

RECETA DE ISABEL ROLDAN GOMEZ

Ingredientes:

- ½ kg. de garbanzos
- 1 manojo de acelgas
- 2 patatas
- 15/20 almendras
- 1 trozo pequeño de pan
- 4 dientes de ajo
- 1 cebolla,1 tomate
- Vinagre
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

- 1. Dejar los garbanzos en remojo desde el día anterior. Se ponen a cocer solo con agua y sal.
- 2. Se hace un sofrito de cebolla ajos y tomate sin piel. Y se pone en una batidora junto con el pan frito y las almendras también fritas y se bate.
- 3. Cuando los garbanzos estén cocidos se les añade el sofrito ya triturado, las acelgas troceadas y las patatas.
- 4. Se les añade vinagre y se cuece todo junto.
- 5. Si se desea se le puede cocer un huevo.



BESUGO AL HORNO SOBRE CAMA DE PATATAS

RECETA DE CONCHI BEJARANO CABRERA

Ingredientes:

- 1 besugo de 1,5kg. aproximadamente
- 3 limones
- 1 diente de ajo
- 1 punta de guindilla
- 3 patatas medianas
- Aceite de oliva virgen extra

- Se limpia y quita las escamas al besugo. Se le hacen unos cortes en la parte superior.
- 2. 2° Se le pone pimienta por dentro y por fuera. Se colocan rodajas de limón en los cortes que le hemos hecho al besugo. El resto de limones se corta en rodajas y con uno de ellos haces zumo, que apartaremos.
- 3. Cortamos las patatas en rodajas y las colocamos en el fondo de la bandeja, sobre ellas el besugo y alrededor de este las rodajas de limón.
- 4. Freimos el ajo picado con la punta de la guindilla, cuando esté dorado le añadimos el zumo de limón. Y todo junto lo ponemos por encima del besugo y las patatas.
- 5. Metemos todo en el horno previamente precalentado a unos 160°-170° durante una hora aproximadamente.

SOPA DE ESPÁRRAGOS

RECETA DE ANTONIA LUQUE MATA

Ingredientes:

- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 4 dientes de ajo
- 2 tomates
- 250gr. de espárragos
- Aceite de oliva virgen extra y sal

- 1. Se hace un sofrito con la cebolla, el pimiento, los ajos y los tomates.
- 2. Una vez hecho se le añaden los espárragos, se rehogan y se le añade también el pan a trocitos.
- 3. Finalmente echamos agua y dejamos que hierva. Cuando ha hervido lo suficiente le cuajamos un huevo.

TARTA DE ZANAHORIA

RECETA DE MARIA MORENO FUENTES

Ingredientes:

- 2 tazas de harina
- 2 tazas de azúcar
- 2 cucharaditas de canela
- 2 cucharaditas de bicarbonato
- ½ cucharadita de sal
- 1 taza y media de aceite de oliva virgen extra
- 4 huevos
- 3 tazas de zanahoria rallada
- ½ taza de nuez picada y tostada al horno
- Ingredientes para la cobertura:
- 1 paquete de queso philadelphia
- 1 barra de mantequilla
- 450 gr. De azúcar glass
- 2 cucharaditas de vainilla

- 1. Para preparar el pastel:
- 2. Echar en un bol la harina, el azúcar, el bicarbonato, la canela y la sal. Agregar el aceite y batir muy bien
- 3. Añadir los huevos de uno en uno y batiendo muy bien. Agregar la zanahoria y batir durante 5 min.
- 4. Finalmente añadir las nueces. Dividir la mezcla en dos moldes redondos y previamente engrasados y enharinados. Hornear 45 min a 180°.
- 5. Para preparar la cobertura:
- 6. Batir la mantequilla hasta que se quede cremosa, añadir el queso tibio y luego el azúcar y la vainilla, batir todo hasta que se quede una mezcla suave.
- 7. Montar la tarta:
- 8. Colocar una primera capa de pastel y cubrirlo con la crema de queso, colocar encima el otro pastel y cubrirlo todo con la misma crema.
- 9. Espolvorear nuez picada.

TARTA DE COMPOTA DE PERA CON CREMA DE CANELA

RECETA DE GRACITA MOLINA LAGARDE

Ingredientes:

- 4 peras grandes
- ½ I. de agua
- ½ I de vino tinto
- 350g de azúcar
- 3 cucharadas soperas de gelatina en polvo neutra
- 250 g. de harina
- 1 yema de huevo
- 25gr. de mantequilla blanda
- Una pizca de sal
- 3 yemas de huevo
- Un huevo entero
- 150 gr. de azúcar
- 2 cucharadas de maicena
- 2 cucharadas de canela en polvo
- ½ I de leche

- 1. Pelar las peras y cortarlas en 4 trozos, quitarles el corazón y cortarlas a tacos gruesos. Poner en un cazuela el agua, el vino, las peras cortadas y el azúcar y cocer un poco hasta que las peras estén tiernas. Ya cocidas sacarlas con una espumadera a un recipiente. Apartar la cazuela del fuego y ponerle las cucharadas de gelatina sin sabor al almíbar de las peras. Verter la mezcla sobre las peras y dejar enfriar la compota.
- 2. Pasar por un tamiz la harina y formar un volcán. En el hueco centrar, poner la yema de huevo, la mantequilla blanda en trocitos y la sal. A continuación, con la yemas de los dedos ir mezclando los ingredientes con la harina y añadir cucharadas de agua fría hasta formar una masa suave y

- manejable. Cuando ya esté ligada, estirar con un rodillo enharinado.
- 3. Forrar un molde redondo con la masa estirada. Dejar reposar durante media hora. Pinchar la masa y hornearla a 200° durante 15 min. Mientras tanto preparar la crema de canela batiendo las yemas y el huevo con el azúcar y la canela, después añadir la maicena y la leche y mezclarlo bien. Cocer la crema sin dejar de remover hasta que se espese.. retirar del fuego.
- 4. Sacar el molde del horno y la masa que tendrá forma de cuenco, En el fondo poner las peras con la gelatina, cubrir con la crema de canela que deberá estar fría y espolvorear con azúcar blanca la superficie. Con un soplete quemas el azúcar tostando la superficie de arriba y caramelizando el azúcar.

Mayores con Solera

Centro de Servicios Sociales Comunitarios Fuensanta

Proyecto de "Mayores con Solera"





Delegación de Servicios Sociales