

NOTICIERO FAMILIAR

OCTUBRE 2006–JULIO 2007 (FUNDADA EN 1996 POR CRISTINA CASADO CEJUDO)

NÚMERO 11

NOTICIERO
FAMILIAR
Nº 11

Dirección, redacción y publicidad:

CRISTINA CASADO CEJUDO

Colaboran en este número:

Traducción al Euskera
IÑAKI CEJUDO LARRAKOETXEA

Traducción al Català
ANNA DÍAZ AGUILAR
(Página 3)

Recetario familiar
"Especial centenario"
SILVIA CASADO CEJUDO
(Página 4 a 7)

Reportaje
"Aída Macià"
(Página 8-9)

Cartas a la dirección
ÁNGEL C. CEJUDO HUERTA
(Página 13)

Pasatiempos
JAVIER CEJUDO BONEU
JOSÉ LUIS CEJUDO VICENTE
(Página 14)

OCTUBRE 2006–JULIO 2007 (FUNDADA EN 1996 POR
CRISTINA CASADO CEJUDO) NÚMERO 11

Passatge Can Capellans, 12 (1º 2ª)
08750 MOLINS DE REI
(Barcelona)

Teléfono: 0034 93 680 28 35
Correo electrónico:
cristina.casado@cejudo.eu

CEJUDADA 2006



En la cejudada de 2006 los organizadores nos llevaron de visita a las Bodegas "Torres", dieciocho años comiendo juntos, merece esto y más. Aunque cada día se hace más difícil organizar nuestras reuniones, vale la pena. Da trabajo organizar este tipo de actos pero desde

luego ya se puede decir que somos unos expertos. ¿Quién quiere montar una empresa de "organización de eventos"? Yo me apunto. El restaurante que eligieron, para los que tenemos hijos, fue perfecto; no los vimos en todo el rato. Como ya es costumbre de los familiares organizadores de 2006 el detalle del pastelito fue muy original. Y la botella de cava no llegó al día siguiente. CCC/07



LOS CIEN AÑOS DE CRISTINA

Para esta ocasión tan especial son varios los actos preparados, todo empieza el sábado día 21 con la reunión familiar que cada año se realiza, la famosa "cejudada" hoy en Burgos para conmemorar el centenario del nacimiento de Cristina Cejudo Cejudo, nacida en Tordomar el 24 de Julio de 1907. Hija de Restituto Cejudo Villanueva y de Santos Cejudo González, es la quinta de seis hermanos. En la residencia de personas mayores donde reside la homenajean con una Misa con bailes regionales, un ramo de flores y una placa conmemorativa, acto que empezará a las 11h del domingo día 22 de Julio. Todos estáis invitados. El Diario de Burgos, en su edición del Domingo y como acostumbra, publicará una reseña, que la familia ha preparado con esmero. El Noticiero no ha querido ser menos y se ha adherido a este centenario, hemos encargado a una familiar un RECETARIO especial, nos consta que ha estado un tiempo investigando y el resultado es para chuparse los dedos. No os perdáis nada de lo que se han preparado para la ocasión. CCC/2007



EDITORIAL

La obligación de filosofar, conforme van pasando los años y la fuerza de gravedad actúa hasta en nuestra forma de vivir la vida, nos vamos planteando las cosas con un poco más de conocimiento aunque, como todo siempre hay excepciones y está quien que no madura nunca. Como éste no es el caso de ninguno de los que colabora en este noticiero, ¿verdad? El editorial de este año está dedicado a la obligación de filosofar, diferenciándolo de charlatanear o cotillear (que es nuestra afición preferida). Ser filósofo es bueno, raro pero bueno. Quien tenga tiempo que se dedique y ya verá como ahuyenta a las visitas inoportunas. Y, qué divertido es eso de soltar una parrafada que has leído en un libro y que ni siquiera tú sabes lo que significa y observar las caras de la audiencia. Por supuesto ni a los Cejudo ni a sus amistades nos pasa eso, nuestras caras siempre denotan un aire realmente interesantes. ¿No os parece?

Dicen que la filosofía es un conjunto de saberes que busca establecer, de manera racional, los principios más generales que organizan y orientan el conocimiento de la realidad, así como el sentido del obrar humano. Pero leído así, lo que realmente parece es que se trata de algo perfecto para dormir a mayores y pequeños y un discurso a tiempo es mejor que cualquier libro del Dr. Estivill.

En sentido estricto, el inicio de la historia de la filosofía occidental se sitúa en Grecia hacia el Siglo VII aco, en las colonias de Jonia. Suele considerarse como primer filósofo a Tales de Mileto, uno de los siete sabios de Grecia, que fue además astrónomo y matemático.

La historia de la filosofía es el estudio de todas las ideas y sistemas de pensamiento racional creados desde la época en que el modo de explicar los fenómenos de la naturaleza comenzó a prescindir de los mitos para apoyarse sobre todo en la razón. Este gran paso de la mitología a la verdad comprobada se le conoce como "El paso de mito a logos".

¿Estáis lo suficientemente aburridos ya? Porque puedo seguir copiando y pegando de la wikipedia.

AGRADECIMIENTOS:

Gracias Núria por decir el regalo de esta cejudada, gracias Roser por ir a visitar restaurantes, gracias Elena por encontrar el lugar idóneo para comer, gracias Silvia por encargarte de organizar la comida, gracias Anna por dar tu opinión y el visto bueno, gracias Lumi por decidir que poesía utilizábamos en la carta, gracias Mari Villariego por los consejos y por la reseña del Diario de Burgos.

Especiales agradecimientos a Marta Llorente, nuestro contacto de la prensa burgalesa, a la asistente social de la residencia de personas mayores A. Ruiz y al director E. Saez.

**Y SOBRE TODO GRACIAS A
TODOS LOS HOMBRES QUE NOS
RODEAN POR NO COLABORAR
EN NADA** *(de parte de una feminista ja ja ja)*

CCC/2007

ÍNDICE

	Página
<u>Editorial, opinión e índice</u>	<u>2</u>
<u>Trad. editorial al Euskera y Català</u>	<u>3</u>
<u>Recetario familiar (especial centenario)</u>	<u>4-7</u>
<u>Reportaje (Aida Macià)</u>	<u>8-9</u>
<u>2ª Actualización de direcciones</u>	<u>10-11</u>
<u>Noticias breves</u>	<u>12</u>
<u>Cartas a la Dire</u>	<u>13</u>
<u>Pasatiempos 2007y soluciones 2006</u>	<u>14-15</u>

TRADUCCIÓ AL EDITORIAL

EDITORIALA 2007

Filosofatzeko beharra, denbora auurera doan einean, eta grabitate indarra gure bizi moduan ere, eragina duen einean, gauzak sakontasun gehiagoz planteatzen joaten gera. , beno, beti dago norbait helduarora inoz ailegatuko ez dena. Kasu hau, albistegi honetan idazten dutenen artean ematen ez denez, filosofatzeari arituko gara, eta ez gara arituko berriketan (gure zaletasun kutunena).

Filosofo izatea onda da, arraroa baina ona. Denbora duena aritu dadila eta ikusiko du nola ordu txarreko bisitariak uxatzen dituen. Ikusi zer barregarria den pasarte luze bat esatea eta entzulegoaren aurpegiak ikustea. Beno Cejudotarrei eta gure lagunei hau ez zaie pasatzen, gure aurpegiak beti interesagarriak begitatzen dute. Ez duzute uste?

Esaten dute, filosofia jakinduriaren multzo bat dela, rasionalki gizakiaren jokaerak eta errealitatearen oinarriak jasotzen dituena. Horrela irakurrita, txikiak eta haundiak lokartzeko dirudi. Horrelako hitzaldi bat Estivill doktorearen liburubat baino hobeagoagoa da.

Zehatz metas filosofiaren hasiera VIIgn mendean Gerzian kokatzen da, Joniako kolonietan. Lehen filosofoa Tales de Mileto izan zen, Greziako zazpi jakitunetariko bat. Eta gainera astronomoa eta matematikaria zen. .

Filosofiaren historia, ideia guztien eta pentsakera guztien ikertketa da. Mitoak naturaren fenomenoak ulertzeko aparte utzi ziren momentutik Hauxe da mitoetatik logos era pasatu zen momentua

Aspertuta zaudete ya.? Zeren eta wikipediatik kopiatzen eta pegatzen segi naiteke.

EDITORIAL 2007

L'obligació de filosofar. Amb el pas dels anys i segons actua la força de la gravetat, fins i tot a la nostra manera de viure la vida, ens plantejem les coses amb una mica més de coneixement encara que com sempre hi han excepcions i ens trobem qui no madura mai. Bé, com aquest no és el cas de cap dels que col.laborem en aquest noticiari ¿oi? l'editorial d'aquest número està dedicada a l'obligació de filosofar, diferenciada de parlotejar, tafanejar o "marujear" (que és la nostra afició preferida).

Èsser filòsof és bo, estrany però bo. Qui tingui temps pot dedicar-se i veurà com espanta les visites inoportunes. I, què divertit és això de dir una paragrafada que havies lleigit en un llibre, que no saps molt bé què significa, i observar les cares de l'audiència. Evidentment ni als Cejudo ni a les seves amistats ens passa això, les nostres cares sempre denoten un aspecte realment interesants ¿esteu d'acord?.

Duen que la filosofia és un conjunt de sabers que cerca establir, de forma racional, els principis més generals que organitzen i orienten el coneixement de la realitat, així com el sentit d'obrar humà. Però lleigit d'aquesta manera, el que realment sembla és que parlem de quelcom perfecte per dormir a grans i petits i un discurs a temps és millor que qualsevol llibre del Dr. Estivill.

En un sentint estricte, els inicis de la història de la filosofia occidental s'han de situar a Grecia, vers el Segle VII AC, a les colònies de Jonia. Tales de Mileto, un dels set savis de Grecia, és considerat habitualment com el primer filòsof; tanmateix, era astrònom i matemàtic.

La **historia de la filosofia** és l'estudi de totes les idees i sistemes de pensament racional creats des de l'època que la forma d'explicar els fenòmens de la natura va començar a prescindir dels mites per recolzar-se sobre toten la raó. Aquest gran pas de la mitologia a la veritat comprovada se'l coneix com " El pas de mite a logos".

Esteu veritablement avorrits? Perquè puc continuar fent copiar i enganxar des de la wikipedia.

RECETARIO FAMILIAR: Especial centenario

Este menú es el resultado de un verdadero trabajo de investigación; todo empezó cuando la súper periodista, fundadora, directora, redactora y verdadera “alma-mater” de esta revista (es decir, mi clon) me lanzó la idea de investigar el hipotético menú con el que celebrarían el nacimiento de la tía Cristina.

Todo este trabajo pretende ser un homenaje a nuestra tía y a todo lo que representa; en estos momentos es el miembro de la familia más mayor que tenemos, en ella se une el pasado de nuestra familia, el presente y el futuro.

La elaboración de este menú refleja la realidad de los cejudo, cuatro modos de cocinar el que según mis investigaciones era el ingrediente con el que posiblemente harían la comida aquel 24 de julio de 1907, pues las familias campesinas de Burgos de principios del siglo pasado, utilizaban para su alimentación una legumbre que es un intermedio entre los garbanzos y las judías y se llaman “TITOS”.

Tenían plantaciones de garbanzos que vendían y para el uso de la familia, en algunos sitios también lo utilizaban para alimentar al ganado y tenían en el huerto esta legumbre. Actualmente existe la feria del Tito, en un pueblo de Burgos.

Al decir que este menú representa la realidad de los Cejudo es porque he elaborado cuatro recetas con distinta denominación de origen: **TITOS a la catalana, a la vasca, a la burgalesa**; estas tres hechas de modo tradicional y una cuarta receta de innovación, uniendo el pasado (cocina tradicional) y el presente (cocina de innovación.)

Todo acompañado con los vinos de cada lugar pero sin olvidar (y seguro que muchos lo recordáis) el vino de elaboración propia que hacían algunos miembros de la familia.

Para el postre he querido poner el recuerdo dulce que tengo de las visitas a Madrigal en mi infancia; unos buenísimos Mantecados.

Dicen que el dinero no da la felicidad pero la ayuda, para mi una buena cocina, con tantos recuerdos, referencias a los lugares donde ahora vivimos, unos buenos vinos, con motivo de una celebración tan importante como la de ahora o con motivo del día a día, que es muy importante; Si no es la felicidad, juntamente con otras cosas importantes de la vida, le ayuda y mucho.

Tradicional

Titos a la catalana

(Esta receta se puede hacer también con cualquier tipo de legumbres, especialmente con fabes)

Vino recomendado

Cava Gran Reserva Tipo Gramona Imperial, o Revestós i Blanc

Ingredientes para 6 personas:

1,800 Kg Titos
600 g Bacón
600 g Butifarra negra
2 Cebollas
5 Tomates maduros
100 g Manteca
½ copa Anís seco
3 granos Ajos
1 Hoja de laurel
1 rama de tomillo
1 rama de menta
Sal y pimienta

RECETARIO FAMILIAR: Especial centenario

Modo de hacer: Rehogar el bacón cortado en trozos en una cazuela de barro con el llard, a fuego vivo. Añadir las cebollas y los ajos cortados muy finos y las hierbas hechas un hatillo, dejar sofreír todo.

Una vez sofrito añadirle los tomates pelados y cortados muy finos, añadir los titos limpios cubriéndolo con agua o caldo de carne. Añadir el anís y la butifarra. Dejar cocer vigilando la butifarra para sacarla cuando esté echa. En los últimos momentos quitarle el atadillo de hierbas y añadir la sal y la pimienta al gusto. Servirlo con la butifarra negra y el bacón cortados y encima de los titos.

Titos a la Vasca

(Esta receta se puede hacer también con cualquier tipo de legumbres)

Vino recomendado

Tinto Joven o con unos meses de barrica, Tipo Gotim Bru, o Un Rioja Joven

Ingredientes para 6 personas:

½ Kg de titos
 ½ Kg de pimientos verdes
 ½ Kg de pimientos rojos
 125 g de bacalao
 1 cebolla grande
 2 tomates maduros
 21/2 dientes de ajo
 1 hoja de laurel
 1 ramita de perejil
 3 cucharadas soperas de aceite
 1 cucharada soperas de harina
 1 cucharada de las de café, rasa, de pimentón
 Agua y sal

Modo de hacer: En una olla se pone agua templada unos 3 litros. Se echan los titos, el bacalao sin remojar en trocitos no muy pequeños y con su piel, 2 dientes de ajo pelados y la hoja de laurel. Cuando rompe a hervir, se baja el fuego y se deja cocer suavemente unas 2 horas.

En una sartén se pone el aceite, la cebolla picada y los pimientos cortados al gusto; se rehoga todo dando vueltas de vez en cuando, cuando la cebolla se va poniendo transparente se añade la harina, ½ ajo, perejil y el pimentón; todo machacado en el mortero, se rehoga todo junto 5 minutos, con cuidado que no se queme el pimentón. Se incorpora todo a la olla, se mueve todo y se prueba de sal. Se deja cociendo unos 15 minutos más o menos. Se sirve en sopera.

Titos a la burgalesa

(Esta receta se puede hacer también con cualquier tipo de legumbres)

Vino recomendado

Tinto Crianza.

Ingredientes para 6 personas:

½ Kg de titos
 3 litros de agua
 ½ Kg de patatas
 1 punta de jamón magro (125 g)
 125 g de tocino
 125 g de morcilla
 125 g de chorizo
 30 g de manteca de cerdo
 1 Kg de repollo
 1 hoja de laurel
 1 cebolla mediana
 2 dientes de ajo
 sal

RECETARIO FAMILIAR: Especial centenario

Modo de hacer: Se ponen los titos en una cacerola bastante grande, con 1 litro de agua fría, 1 hoja de laurel, la cebolla partida en dos, los 2 dientes de ajo, la manteca, el tocino, el jamón, el chorizo y la morcilla. Se deja cocer a la media hora se retira la morcilla y el chorizo, se deja cocer otra media hora más. Pasado este tiempo se retiran unos pocos titos y se pasan por el pasapurés, se añaden a la cacerola que no ha parado de cocer y que le hemos quitado los titos.

Se añade un litro, más o menos, de agua templada, cuando rompe a hervir se añade el repollo picado y limpio. Se deja cocer otra hora y se añaden las patatas cortadas en cuadritos y la sal. Cocerá de nuevo durante $\frac{3}{4}$ de hora hasta que estén cocidas las patatas y el repollo.

Se sirve en sopera con el tocino, el jamón, el chorizo y la morcilla cortados.

Innovación

Todas las modalidades de esta receta las acompañaremos con un Cava Gran Reserva

Tarrina de titos a la catalana con espuma de menta y crujiente de bacon

Se hace la receta tradicional escrita arriba se pasa por el pasapurés por separado, el potaje y la butifarra negra, añadiendo patata cocida al gusto, para hacer una textura y sabor más suave.

Colocar en una tarrina tipo, vaso alto, por éste orden: Puré de butifarra negra, Puré de titos, espuma de menta y decorar con el crujiente de bacon.

Espuma de menta: hacer una infusión con menta y 1 dl de agua, colar y deshacer 80g de gelatina neutra antes de que se enfríe, dejar que se enfríe para unirlo a 100g de nata líquida. Meter en el sifón y enfriar en la nevera hasta el momento de servir.

Crujiente de bacon: cortar lonchas de bacon muy finas y freír unos segundos en aceite muy caliente.

Tarrina de titos a la vasca con espuma de bacalao y crujiente de pimientos verdes y rojos.

Se hace la receta tradicional escrita arriba, pero sin el bacalao, se pasa por el pasapurés por separado, el potaje añadiendo patata cocida al gusto, para hacer una textura y sabor más suave, los pimientos verdes y los rojos.

Colocar en una tarrina tipo, vaso alto, por éste orden: Puré de pimiento verde, Puré de pimiento rojo, puré de titos, espuma de bacalao y decorar con el crujiente de pimiento verde y rojo.

Espuma de bacalao: hacer el bacalao de la manera que se prefiera y triturar con 1 dl de agua donde previamente se ha desecho en caliente 80g de gelatina neutra, dejar que se enfríe para unirlo a 100g de nata líquida. Meter en el sifón y enfriar en la nevera hasta el momento de servir.

Crujiente de pimientos: cortar tiras de los dos tipos de pimientos muy finas y freír unos segundos en aceite muy caliente.

Tarrina de titos a la burgalesa con espuma de chorizo y crujiente de morcilla.

Se hace la receta tradicional escrita arriba, se separa el chorizo y se reserva para hacer la espuma, se pasa el resto por el pasapurés por separado, el potaje y la morcilla, hasta conseguir una textura y sabor más suave.

Colocar en una tarrina tipo, vaso alto, por éste orden: Puré de morcilla, Puré de titos, espuma de chorizo y decorar con el crujiente de morcilla.

Espuma de chorizo: Triturar el chorizo que hemos reservado y triturar con 1 dl de agua donde previamente se ha desecho, en caliente, 80g de gelatina neutra, dejar que se enfríe para unirlo a 100g de nata líquida. Meter en el sifón y enfriar en la nevera hasta el momento de servir.

Crujiente de morcilla: cortar rodajas de morcilla muy finas y freír unos segundos en aceite muy caliente.

RECETARIO FAMILIAR: Especial centenario

Postre

Mantecados

Vino recomendado

Cualquier vino dulce suave en especial: Vi de Gel o MR de Molino Real

Ingredientes para 6 personas:

125 g de azúcar
 250 g de manteca de cerdo
 3 huevos
 Vainilla en polvo
 500g de harina
 sal una pizca

Modo de hacer: Mezclar la harina con el azúcar, la sal y la vainilla. Se incorpora la manteca blanda pero no derretida, por último se une todo añadiendo los huevos, pero sin trabajar demasiado la masa.

Dejar reposar en el frigorífico al menos 10 minutos.

Se extiende la masa con un rodillo hasta dejarla de 1 cm. de grosor, se cortan con corta pastas, se pintan con yema y se espolvorean con azúcar.

Se meten al horno moderado (175°C) durante 20 minutos aproximadamente.

Silvia Casado Cejudo



A C E V I : H O T E L S

Santillana

N
U
E
V
O



www.acevihotels.com

REPORTAJE: Aida Macià



Aida Macià una Igualadina campiona de Catalunya de Windsurf Fun Board. Potser es la primera vegada que en aquest diari es parla d'aquest sport. Però ara hi ha un bon motiu, i a més sabem que també hi ha alguns Igualadins que el practiquen. El passat dia 11 de Novembre amb motiu de la celebració del Salo Nàutic de Barcelona es va fer l'entrega de premis als guanyadors de les regates de windsurf que havia organitzat la Windsurfcats, que es l'entitat organitzadora del campionat de Catalunya. El circuit va començar el mes de Març i va acabar a finals d'Octubre i estava compost de 10 proves de les quals se'n suspengueren dues per falta de vent. Hi van haver les modalitats d' Onades, Freestyle, Super X , Slalom, Speed.

En totes les proves i va haver un bon numero de participants i molt bon ambient, llàstima que de noies nomes n'hi havia 10 i no sempre, encambi de nois uns 40, val a dir que cada vegada hi participa mes gent i que també es practica mes aquest esport.

Per la temporada 2007 l'Aida que ara nomes rep l'ajuda de BUFF, també hi col·laborarà la firma de planxes JP AUSTRALIA i NEILPRYDE de veles a traves del distribuïdor d'Espanya que està a Barcelona, ja que ha estat seleccionada per el Team Young Gun de JP i que ajuda a les possibles promeses. Les pròximes regates tindran lloc a Pals tot i que ja no puntuara pel campionat i una altra d'exhibició a l'Escala nomes encàs que hi hagi forta tramuntana.

Classificacions

Màsters: 1er Roger Defez CAT-39 (Fanatic-Northsails) 2on Alex Soler CAT-27 (Rrd-Simmer) 3er Xavi Torres E-74 (Exocet-Neilpryde) **Juvenils:** 1er Aleix Sanllehy CAT-555(F2-Northsails) 2on Sergi Aldea 3er Daniel Suñé. En **Fèmines** 1era Aida Macià CAT-85(Buff-JP-Neilpryde) 2na Lourdes Vaquero E-17(Palmer-Mauisails) 3ra Claudia Torrellas CAT-28(F2).

CEXP
INGENIEROS

Projectes i legalitzacions
Seguretat en el treball
Domòtica i energia solar

REPORTAJE: Aida Macià

Tot seguit reproduïrem íntegra una entrevista realitzada per PERE PEÑAS a Aida i publicada al diari "LA VEU" amb motiu del seu primer lloc a dues modalitats al Deltebre. I un escrit quan va quedar finalista als premis neptu que son uns premis als millors sportistes d'igualada

Aida Macià, imparable a Deltebre

PERE PEÑAS

pere@veuanodia.cat

La igualadina Aida Macià continua fent-se un lloc entre l'elit del windsurf de casa nostra. En aquesta ocasió la igualadina va tornar a demostrar la seva qualitat i nivell competitiu en una excel·lent prova disputada a la platja de Riumar, a Deltebre.

La competició es va desenvolupar els dies 9 i 10 de juny, en una de les proves més destacades del calendari competitiu d'enguany.

Les modalitats competitives de la prova van ser Slalom i Freestyle.

El dissabte es va celebrar la prova de Slalom, que era oberta a tothom i a tot tipus de material, amb una participació de 38 participants de totes edats; tant masculí com femení, on Aida Macià va acabar en cinquena posició de la general i primera en fèmines.

El diumenge es va fer la prova de Freestyle, en aquest cas l'Aida va arribar a la semifinal juvenil i va quedar primera de les noies parti-

cipants.

Cal remarcar que la igualadina va aconseguir un dels guardons que es donaven per finalitzar la prova de forma victoriosa: un viatge fins a Cabo Verde, on podran navegar en una de les zones amb millors

condicions del món.

Aida Macià vol agrair la col·laboració dels diferents esponsors que l'ajuden en el món de la competició: els igualadins Buff i Funcat, i les empreses del estrangeir JP Austràlia i Neilpryde.

ENTREVISTA

PREMIS NEPTU



feia. Primer va ser el motocross, però quan es va vendre la moto i es va comprar material per navegar jo també ho vaig voler provar. Amb 11 anys em va comprar el meu primer equip infantil, per tal de que el pogués aixecar de l'aigua. Començar a navegar solament era un joc per mi, una cosa amb la que hi disfrutava. Suposo que notava una sensació com quan un nen o una nena juga amb els seus joguines, a diferència d'ells la meua era la vela i la taula i només necessitava una mica de vent per mourem.

Qualsevol persona que pensi que és capaç d'assolir les seves metes és capaç de fer-ho; solament necessita motivació, no tenir por a perdre en alguna prova, ja que en les competicions perdudes un en pot aprendre molt.

Hi ha altres coses que ajuden molt a millorar en l'esport, com per exemple, acceptar els consells dels que més en saben.

El valor més important que ha de tenir tot esportista que aspira a arribar ben lluny, per mi, seria la confiança en un mateix, la lluita continuada i no desmoralitzar-te si algun cop perds.

Què t'aporta practicar windsurf?

Em dona una sensació de llibertat, de felicitat i de comunicació amb el mar i el vent. L'únic que desitjo quan navego és poder notar la força de la velocitat, saber que per uns instant el meu cos està suspès en l'aire, ja que la meua taula vola per sobre l'onada. És en aquest moment quan noto que sóc com un ocell lliure, que vola amb el seu rumb i finalment la meua taula torna a tocar la superfície del mar i veig que ja torno a estar de peus al mar.

A més a més, navegant em relaxo, m'oblido dels problemes i em concentro a disfrutar amb lo que em dona la natura. Sembla que el moviment de les onades et tregui l'estrès acumulat.

Quin és l'esportista que més admires? Per què?

Hi ha grans surfistes que han marcat al llarg de tots els anys, però el que em crida més l'atenció és: Jason Polakow. Suposo perquè és capaç d'intimidat-te amb els seus alts salts i figures al aire, et pot deixar amb un aire de suspens mentre surfeja una gran onada en la que tu pateixes per si li passarà alguna cosa. Ell mostra serenitat i grandesa, vol demostrar en el seu dia a dia el seu màxim estil i en les competicions ho dona tot per guanyar.

Una altra cosa que m'atrau d'ell ha estat la seva capacitat per tirar endavant una marca coneguda de taules, JP; actualment una de les millors i més venudes al mercat.

Quin és el teu objectiu a curt i a llarg termini?

El meu principal objectiu d'aquest any és millorar la meua navegació i guanyar les pròximes regates per tal d'aconseguir la puntuació més alta i així guanyar el campionat de Funboard Català.

Suposo que tot esportista té una ambició similar a la meua: competir en alguna prova a nivell mundial i si es possible obtenir una bona puntuació. Aquest és un dels meus objectius pels quals sé que hauré de passar-me moltes hores entrenant i així millorant.

Et va sorprendre ser nominada pels premis Neptú? Et faria il·lusió guanyar?

Sincerament sí, perquè el windsurf no és un esport conegut ni molt practicat aquí a Igualada, que jo sàpiga; però voldria animar als igualadins a provar-ho i sentir el mateix que sento jo. M'agradaria agrair, sobretot, als meus pares, que han fet possible els meus progressos en aquest esport i les marques igualadines "Buff" i "Funcat" que m'apoiem, a més a més del distribuïdor "Now" amb la veleria Neilpryde i les taules JP Austràlia.

Quins valors creus que necessita un esportista per arribar lluny?

FOTOS DE AIDA EN ACCIÓ



Aida Macià

L'Aida Macià té 17 anys i estudia primer de batxillerat. Practica windsurf a la categoria juvenil des de fa uns sis anys.

El windsurf no és un d'aquells esports que els pares t'apunten a les tardes. Com t'hi vas iniciar?

Com tots els esports que he practicat els he començat perquè el pare els



NOTICIAS BREVES

- La noticia que damos a



continuación, parte de rellenar huecos, nos permite explicar donde ha publicado Ángel Cejudo Huerta los artículos que ha mandado a nuestra sección de "cartasa a la dire". En la foto lo vemos con un grupo de participantes en el proyecto organizado por el Ajuntament de Viladecans, lugar de residencia de Ángel. "La REVISTA L'XPLAI és una xarxa d'alfabetització informàtica que es va inaugurar al 2002 que ofereixen diferents serveis per difondre les noves tecnologies. Els ciutadans disposen de fins a 50 equips informàtics de darrera generació, amb connexió ADSL a Internet, i de la possibilitat d'utilitzar impresores i escàners. Els centres són d'ús públic i gratuït per a tothom i, a més, cadascun d'ells compleix una funció específica dins la xarxa, oferint una programació de cursos adreçats a diferents col·lectius.

- Al hilo de la noticia anterior, os

bill grapes



informamos que un miembro de la tercera generación de Ángel, nos empieza a sorprender con sus actitudes musicales, ya sabemos que los Cejudo no paramos quietos, que siempre tenemos que hacer algo, nuestras aficiones son "vaiopintas", empiezan siendo simplemente aficiones y terminan en muchos casos profesionalmente habando nuestras vidas. En estas dos fotos vemos a Daniel Cejudo (nuestro Richard Geere particular) con su grupo musical. La calidad de las imágenes no es nada buena ya que las hemos

queréis verlos en acción es fácil, entrad en "You Tube" y en el buscador poned Bill Grapes, saldrán los videos que tienen colgados. La calidad no es buena pero divertido es un rato.

- Esta preciosidad se llama Anna Ponce de León Cejudo, es Hija de Xavier Ponce de León y de Núria Cejudo. Nació el día 24 de Abril de 2007, a las 4:44h de la madrugada, pesó 3.200g. y midió 59 cm. felicidades nuevos papis.



Bill Grapes - Suicide



- sacado de YOU TUBE. No sabemos mucho todavía de este grupo pero estamos seguros que dará que hablar. Si

- Jordi Martorell i Candela Batalla han tingut el seu segon fill, els hi desitgem moltes felicitats a ells, al seu germà gran Albert, als avis Jordi Martorell i Roser González Cejudo i a la tieta Sílvia Martorell.

CARTAS A LA DIRE**INTERNET PARA LA GENT GRAN**

Como trabajo del día vamos a escribir algo sobre el enunciado. Tengo 69 años y hace dos que me propuse aprender para entretenerme y ver si todavía sería capaz de estar al día y consultando al Ayuntamiento me pusieron en contacto con la Fundación de Viladecans para seguir unos cursos y así lo hice y sigo asistiendo. Sobre esto diré que me está costando pero, poco a poco, voy avanzando soy consciente que la edad cuenta pero haciéndolo a gusto y con la paciencia de la profesora (Vanessa) creo que lo conseguiré. Animo a las personas mayores a que lo intenten verán de lo amplio y diverso que es esto: noticias, toda clase de informaciones, comunicación, entretenimiento juegos con cualquier persona del mundo. Para los que empiecen pueden hacerlo con un ordenador barato que en la mayoría de los casos son cedidos por los hijos u otros familiares que pasan a otros más completos y más adelante según lo vean comprar otro mejor (o se lo piden a los reyes que también traen regalos a las personas mayores) y entonces entrar en el mundo de Internet. Éste es mi caso.

ÁNGEL CEJUDO**REUNIÓN DE ALUMNOS**

Como los temas de actualidad, las noticias de la semana, ya están muy vistas por la TV voy a contar un agradable acontecimiento vivido por mi persona el día 24 de febrero. Resulta que hace dos meses recibí una llamada de un compañero del viaje de estudios que hicimos hace 47 años. Promoción 1960 Maestros Industriales, del cual no había visto desde entonces a ninguno de los compañeros. Sentí una gran alegría y quedamos en vernos una vez localizados a casi todos.

Desde aquí quiero felicitar a los compañeros: Nassarre, Lopez Solá, Pérez Català y algún otro que no recuerdo el nombre los cuales fueron los “culpables” de este evento, así nos pudimos reunir 38 y junto con el director actual de la escuela estuvimos visitando la escuela industrial, haciendo unas charlas y a continuación celebramos una comida quedando para vernos al año siguiente.

Tengo que decir que solo a uno reconocí, bueno eso les pasó a todos, ya que fuimos recordando anécdotas de entonces y así nos fuimos identificando. Por cierto lo pasamos muy bien deseando celebrar la segunda “trobada” y muchas más.

Llegando a la escuela al salir del metro la mayoría era gente joven y solo un hombre de mas o menos mi edad me miraba y yo a el pensando si seria un antiguo compañero sin decir nada, por no meter la pata, pero ya dentro de la escuela nos vimos y efectivamente éramos compañeros

ÁNGEL CEJUDO

www.poblesec.net

PASATIEMPOS

NUEVOS ENIGMAS DEL DOCTOR CEJUDSEN. Esta vez va sobre razonamiento matemático. Para listillos.

1. Allá por 1979, en el cementerio de Cejinglud (CejuDinamarca), podía leerse el siguiente epitafio en una lápida de mármol, un poco desgastada por el paso del tiempo: "Aquí yace Julius Cejudegaard, famoso matemático. Murió a la edad de la raíz cuadrada de su año de nacimiento". ¿Alguien puede decir en qué año se supone que nació, en qué año murió y a qué edad, nuestro enigmático antepasado?.
2. ¿Qué letra ocupa la "9.393.937 ava" posición de la siguiente serie? CEJUDUJECCEJUDUJECCEJU ...
3. ¿Cuál es la cifra o dígito que aparece en la posición de las unidades del número siguiente?: 44.444.444.444.444.442 elevado a la 4.444.444.446
4. ¿Cuánto es 333.333.333 al cuadrado menos 333.333.332 al cuadrado?.

No hace falta calculadora ni Excel para adivinar las respuestas. Quien crea que sabe las soluciones las puede enviar al email javier@cejudo.eu. Publicaremos la lista de los cejudos más listos, para su honra particular y mofa de los que lo han intentado pero no han sabido, y para mayor mofa de aquellos que ni siquiera se han atrevido.

Javier Cejudo Boneu

CEDOKU

(Cómo jugar: Completa el tablero -subdividido en nueve cuadrados de 81 casillas, dispuestas en 9 filas y 9 columnas, rellenando las celdas vacías con un número del 1 a 9, sin repetir ninguno en una misma fila ni en una misma columna, ni en cada cuadrado)

Enviado por José Luis Cejudo Vicente

		2				6		
		3	4		6	9		
7			5		3			4
	6		1		2		3	
		7				1		
	1		9		7		4	
2			7		8			6
		1	6		5	3		
		4				7		



NUEVO
NUEVO

PASATIEMPO CULTURAL

PARA FIELES LECTORES DEL NOTICIERO

¿Sabrías contestar a las siguientes preguntas?

¿Cuántos libros se citaron en el noticiero nº 10?

Y ¿Cuántas citas se hicieron?

SOLUCIONES A LOS PASATIEMPOS DEL N° 10

Soluciones a los enigmas del Doctor Cejudsen del Noticiero anterior.

1. **SOLUCION:** La Tierra gira en sentido contrario a las agujas del reloj, si la miramos desde el polo Norte. Por eso, "nos parece" que el sol sale por el Este y se pone por el Oeste.
2. **SOLUCION:** Debido a la alta velocidad de rotación de La Tierra, y a que la corteza terrestre se asienta sobre el magma, de consistencia no sólida, es inevitable que se produzca el achatamiento de los polos (o, para ser más precisos, el abombamiento del ecuador), a causa de la fuerza centrífuga generada por la rotación de la Tierra. Resulta, pues, que a nivel del Ecuador, la distancia al centro de La Tierra es mayor que en latitudes superiores. Hasta el punto que el propio Everest, lejos del ecuador, no es el punto de la corteza terrestre más alejado del centro de La Tierra. El punto más alejado del centro de la Tierra, se estima que está en los Andes Ecuatorianos; y es la cumbre del volcán Chimborazo, a 6.267 m de altitud sobre el nivel del Océano Pacífico.
3. **SOLUCION:.** Si la Tierra fuera una esfera perfecta, y si la corteza terrestre fuera lisa, sin valle marinos ni montañas, nos encontraríamos con que toda la superficie de La Tierra estaría cubierta por un infinito océano. Un mar de una profundidad de 400 m, aproximadamente, cubriría todo el planeta. ¿Existiría vida, entonces, en La Tierra?. Es difícil saberlo. En cualquier caso, si existiese vida, ... inosotros seríamos peces!.

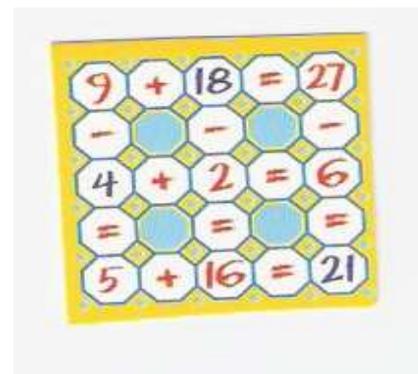
CEDOKU

(Cómo jugar: Completa el tablero -subdividido en nueve cuadrados de 81 casillas, dispuestas en 9 filas y 9 columnas, rellenando las celdas vacías con un número del 1 a 9, sin repetir ninguno en una misma fila ni en una misma columna, ni en cada cuadrado)

6	8	1	4	7	3	5	2	9
4	2	8	1	6	7	9	5	3
1	6	7	2	4	5	3	9	8
3	5	2	8	1	9	4	7	6
8	1	5	9	3	2	7	6	4
7	3	4	5	9	6	2	8	1
2	9	3	6	5	8	1	4	7
9	7	6	3	2	4	8	1	5
5	4	9	7	8	1	6	3	2

SI CONSIGUES LEER LAS PRIMERAS PALABRAS, EL CEREBRO DESCIFRARÁ LAS O T R A S .

CIERTO DÍA DE VERANO ESTABA EN LA PLAYA OBSERVANDO A DOS CHICAS BRINCANDO EN LA ARENA, ESTABAN TRABAJANDO MUCHO CONTRUYENDO UN CASTILLO DE ARENA CON TORRES, PASADIZOS OCULTOS Y PUENTES. CUANDO ESTABAN ACABANDO VINO UNA OLA DESTRUYÉNDOLO TODO REDUCIENDO EL CASTILLO A UN MONTON DE ARENA Y ESPUMA. PUEDE QUE DESPUES DE TANTO ESFUERZO LAS CHICAS COMENZARAN A LLORAR, PERO EN VEZ DE ESO, CORRIERON POR LA PLAYA RIENDO Y JUGANDO Y COMENZARON A CONSTRUIR OTRO CASTILLO COMPRENDÍ QUE HABÍA APRENDIDO UNA GRAN LECCIÓN; PASAMOS M U C H O TIEMPO DE NUESTRA VIDA CONSTRUYENDO ALGUNA COSA PERO CUANDO MÁS TARDE UNA OLA LLEGA A DESTRUIR TODO, SOLO PERMANECE LA AMISTAD, EL AMOR Y EL C A R I Ñ O Y LAS MANOS DE AQUELLOS QUE SON CAPACES DE HACERNOS SONREIR.





A C E V I H O T E L S

Val d'Aran



www.acevihotels.com

Villarroel

