



También de pequeña, mi abuela tenía un gato de angora con el que jugábamos como si fuera un muñeco... era precioso de tonos grises y un linar amarillo entre los ojos.

Manola Blasco. Alumna

A mi nieto pablo, le llamo "mi gatito". Reconozco que muchas veces estoy pesadísima y es lógico que el niño proteste...están gracioso que hasta diciéndome: abuelita ¡que pesada eres!, me encanta.

Vino a mis manos un artículo de gatos, me pareció interesante... nunca...bueno lo de los gatos persas quizás lo había oído, pero poco más.

También de pequeña, mi abuela tenía un gato de angora con el que jugábamos como si fuera un muñeco...era precioso de tonos grises y un linar amarillo entre los ojos.

Un día desapareció, mi abuela estaba segura de que se lo habían llevado, para nosotros fue triste...pero al menos no lo vimos morir.

Así fue paso a paso, la incorporación de los pequeños felinos a nuestra vida.

Hace 6.000.000 de años: tras largos procesos evolutivos surge el primer gato. Recientes estudios han determinado que todos provienen de una subespecie de gato montés, procedente de Oriente Medio, el Felis-silvestris lybica.

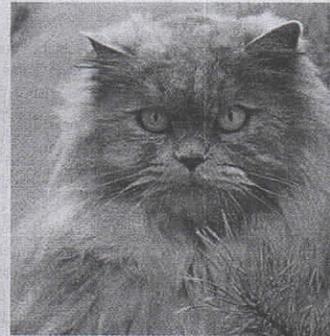
Hace diez mil años, (Neolítico): tras datar en 9.500.000 años la antigüedad de una tumba en Chipre en la que aparecen los primeros restos de un gato, se postula que la domesticación del animal debió de iniciarse en el Creciente Fértil hace unos 10.000 años.

Hace 4.000 años: Se cree que la domesticación propiamente dicha, con la aceptación de gatos en las casas como animal de compañía se dio en Egipto cuando se valoró su papel en el



control de roedores y peligrosas serpientes. El gato entonces empieza a formar parte de la vida de los humanos.

Hace 2.500 años: En Egipto se le da carácter sagrado, se le añade culto. Se ofrecen gatos como ofrenda a los dioses: en especial a Bastet, primero diosa con cabeza de león y luego con cabeza de gato, la demanda de estos felinos hace que se empiecen a criar multiplicándose



su población por millones.

Siglo VIII, los gatos se extienden por todo occidente. Se les valora para el control de plagas.

Siglos XIII - a XVII. Su época más oscura. Se les considera animales asociados al diablo y a las brujas. Los dueños de gatos pasan a ser sospechosos de brujería, en una época en la que podían torturarlos y quemarlos públicamente.

Se les persigue como seres malignos y solo se salvan gracias a su capacidad de vivir, sin necesidad de asociarse a las personas.

Siglo XVII. El gato vuelve a considerarse una mascota y su número prolifera espontáneamente hasta nuestros días.

Mi gatito Pablo

Valoración del Aula Permanente de Formación Abierta

África González Sánchez. Alumna

Mi valoración es muy positiva, ya que me son muy amenas las clases, me ayudan a salirme de la monotonía, aunque por supuesto lo más importante es que me gusta aprender. Es también una forma de relacionarme, e intentar que la vida sea un poco más llevadera, me ayuda a afrontar el cambio que ha dado mi vida en los últimos meses, me sirve de aliciente. Además he comprobado que con los años no se acaba todo, siempre que te encuentres bien de salud, física y mentalmente. Con estas líneas quiero reflejar todo lo bueno y positivo que me ha aportado la asistencia a estas clases.

Por ejemplo las materias a tratar son muy interesantes, la relación con los profesores muy cordiales y muy buena la relación entre compañeros, así como los eventos que se suelen organizar, esta es la opinión personal que me gustaría reflejar.

Cortadillos

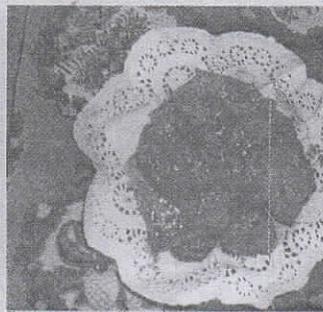
Josefa Mateos Artola
Alumna del Aula

Ingredientes:

Aceite: 1 vaso
Zumo de naranja: la medida del mismo vaso
Vino blanco: la medida del mismo vaso
Un huevo
Matalauva
Harina la que admita

Modo de hacerlos:

Se fríe el aceite con la matalauva, se deja enfriar y se cuela.
En un cuenco ponemos el aceite colado, el huevo batido, el zumo y el vino blanco.
Se bate todo muy bien y se va añadiendo harina, hasta que se haga una masa que al meter el dedo en ella suba hacia arriba.



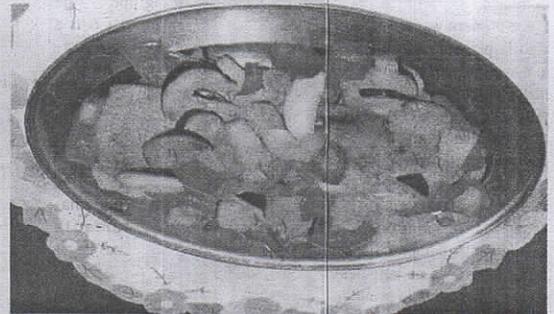
En una servilleta blanca se envuelve y se deja reposar unas horas.

Se extiende un poco de masa en la mesa espolvoreando harina y se estira con el rodillo hasta que estén bien finitos.

Se cortan a trozos y se fríen hasta que estén doraditos.

Se meten en miel, que debe estar siempre caliente en fuego lento. Si la miel está muy espesa, se rebaja con un poco de agua.

Wok de atún



Manuela Dávila.
Alumna del Aula
Ingredientes:

? Kg. de Atún en filetes
1 Calabacín
1 Cebolla gorda
1 Pimiento rojo
1 Chorro de salsa de Soja
Sal, Pimienta y Aceite

Modo de hacerlos:

En una sartén o en un wrk

se pone un poco de aceite y la verdura troceada a trozos grandes. Cuando estén a medio hacer añadir el atún a trozos medianos. Dejar hacer, pero no mucho, debe estar todo un poco al dente. Apartar y rociar de Salsa de Soja. Servir recién hecho y muy caliente