

NOTICIAS

APERTURA DEL CURSO 2015-2016

El día 9 de noviembre de 2015, aunque las clases habían comenzado el día 6 de octubre, en el Salón de Grados del Campus Universitario, tuvo lugar la apertura del Curso Académico del Aula Permanente de Formación Abierta en Ceuta. Formaban la mesa las siguientes autoridades: Doña María del Carmen García Garnica como Directora del Aula, y Doña Concha Lázaro como Subdirectora de la misma que se habían desplazado desde Granada para el evento; D. Jesús Ramírez como Decano de la Facultad de Ciencias de la Salud de Ceuta; D. Ramón Galindo Morales, como Decano de la Facultad de Educación, Economía y Tecnología de Ceuta, que nos acompaña siempre con todo su cariño, ya que fue el impulsor del Aula en Ceuta y primer Coordinador de la misma; D.ª María Bermúdez como Coordinadora y D. Benjamín Álvarez como representante de la Consejería de Educación.

Después del acto, pasamos a tomar una copa de celebración en la cafetería aneja como ya es habitual en estas celebraciones, compartiendo alegría, amistad y compañerismo.



CELEBRAMOS LAS PATRONAS DE AULACE

En el Santuario de la Virgen de África celebramos el pasado cuatro de marzo de 2016 el día de nuestras Patronas, santas Perpetua y Felicitas, con una misa que estuvo oficiada por el vicario parroquial D. Ignacio Fernández de Navarrete Bedoya. Acabada la Eucaristía se hizo una ofrenda a la Virgen de un ramo de rosas blancas y visitamos el Camarín de la misma. En la puerta del Santuario nos hicimos una foto de recuerdo.

A continuación nos desplazamos al hotel Ulises para degustar un almuerzo en el que posteriormente, como todos los años, se sorteó un libro del que fue agraciada nuestra compañera Manuela Dávila.



EXPOSICIÓN DE POESÍAS Y FOTOGRAFÍAS

En una de las Salas del Campus Universitario se celebró una Exposición de fotos de Ceuta y poesías, a cuya inauguración, que se realizó el día 22 de febrero y que estuvo abierta hasta el 4 de marzo, asistieron las Autoridades Académicas del Campus y numeroso alumnado. El evento se acompañó con un surtido refrigerio montado en la misma sala de la Exposición. La idea surgió de un grupo de compañeras del Aula de Mayores que trabajaron de lo lindo para su prepara-

ción, y que pudo realizarse gracias a la colaboración inestimable de la Universidad de Granada y el Campus Universitario de Ceuta.

Las fotos, hechas por muchos compañeros con sus teléfonos móviles, y que fueron enviadas vía Whatsapp, las recopiló la Delegada de curso Manuela Dávila con una gran ilusión; en cuanto a las poesías que se expusieron, sus autores fueron los compañeros Antonio Barrientos y María Rodríguez.

SANTO TOMÁS DE AQUINO

El viernes 22 de enero se llevó a cabo en el salón de Actos del Campus Universitario la celebración de la festividad de Santo Tomás de Aquino, una de las figuras más importantes de la historia del pensamiento y patrón de los estudiantes. El acto fue presidido por el Vicerrector de Estudiantes y Empleabilidad de la Universidad de Granada D. José Antonio Rodríguez Naranjo, en representación de la Rectora D.ª Pilar Aranda Ramírez.

Nuestra Aula de Mayores fue invitada por el Decano de Educación, Economía y Tecnología de Ceuta D. Ramón Galindo Morales. A la finalización del acto los alumnos de la clase de música del Aula de Mayores, acompañados por sus profesores



D. Julio García Ruda y D.ª Laura Riveiro Villodres, y junto a los alumnos estudiantes de Grado de Educación, entonamos el himno universitario "Gaudemus Igitur" con el cual se dio por concluido el acto.

La cocina de Manuela

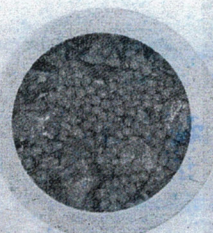
Menestra Gaditana

INGREDIENTES

1/2 kg. de habas peladas
6 alcachofas peladas
3 cebollitas frescas troceadas
2 dientes de ajos muy picados
perejil picado fino
pan rallado
aceite
sal pimienta y agua

ELABORACION

Poner en una cazuela todos los ingredientes, rociar de aceite y espolvorear un poco de pan rallado. Salpimentar, cubrir de agua y poner a fuego lento una media hora, apartar y servir.



Rollitos de rabo de toro

ELABORACION

Sofreír la cebolla, los ajos y el pimiento, sellar los trozos del rabo a la vez en el sofrito e incorporar las zanahorias troceadas. Cuando todo esté dorado rociar con el vino, agregar las especias y el tomate, sal y agua que lo cubra. Tapar la olla y dejarlo unos treinta minutos. Dejar enfriar, deshuesar y trocear la carne. Pasar la salsa por la batidora.

Hacer trozos de la pasta y extenderla, poner una cucharadita de la carne rociada con una pizca de la salsa y liar la pasta haciendo los rollitos.

Untar de aceite una placa de horno y poner los rollitos. Con huevo batido untar los rollitos y meter al horno previamente calentado a 180º por arriba y por abajo unos diez minutos.

INGREDIENTES

1 Kg. De rabo de toro troceado.
1 cebolla grande.
2 dientes de ajo.
1 pimiento rojo.
8 cucharadas de tomate frito.
1/2 vaso de vino.
1 cucharada de especias morunas.
Pasta de la que se usa para las brewas.

