



Agenda de teléfonos de interés

Óààš à U-àL
 Ó: ç[`à) b-[] ████████████████████| î JFFFF
 ½~à Ò~cà••} {} ^~{ Ó: } È██████| î JI KFF
 KîîîîHĜ

[illegible]

Ü [ɥ~] • b] Pç[~~lab~~ à(~~ÈÈÈÈÈ~~) îîjîîîî
 Ö~[•] R] • àâhi[Sç,~[~~h~~ ~~ÈÈ~~) îîjî Gî
 Ö [c~] à] • ~~h~~ ^~ Pxclââ ~~ÈÈÈÈÈ~~ | H H G

[illegible]

Pçà•à Òp { ~~EEEEEEEEEEEEEEEE~~ } ì FJîî
 Ûà•à à ^b { ~~EEEEEEEEEEEEEEEE~~ } îî FíJ
 Ûj { ~~àà~~ } àà { ~~EEEEEEEEEEEEEEEE~~ } ì FJFJJ
 Ò-[·] Rj·} ààb[Sç·- [{ ~~EE~~ } ì FJFì
 Ûj { ~~·~~~ } ·b } Pç { ~~àà~~ } { ~~EEEE~~ } îî GFî

Ôac[ŋ] ~ ʔ ĩ ħç&ŋ
 Ô:c[ə] b[ɿ] ĩ KĜ ĭĩ
 ½-à Ò-cà~ [ŋ] ĩ ħç & ŋ ĩ KĜ ĭĩ
 Ôaca P çc~ [ŋ] ĩ Ħ F Ĩ HK
 Ô- [ŋ] Văç< [ŋ] ĩ Kĩ F Ĩ
 Ô[ŋ] c : W-ṭ ə> [ŋ] c ĩ KPI FK
 Pçā~ lă Ćp ṭ ĩ KGFJ ĭ
 Új lă> [ŋ] ā> [ŋ] ĩ KĜ ĭĩ
 Ôăł-c

Ó ç['à) b[7  KÍ Í KÍ FFH
 ½-à Ò-cà-ee{ [] ^~{ Ó. 7 È  KÍ Í KÍ FFH
 Ò[[çç[] • P t ^à  KÍ Í KÍ Í FÍ
 Pçà-^à Òb t  KÍ Í KÍ GÍ
 Ú [àà T àa{  KÍ Í KÍ FFH

Ôç-[cà[ǎ
 Ó ç[ǎ] b[] ██████████ i i i FFF
 ½-à-ò-cà-  ^- Ó:] È ██████████ i i i FFF
 Ô[[çç[] ½ b t ^ ██████████ i i i FFF
 Pçà- ½ Ôç ½ ██████████ i i F F F
 Ú  ½ T] àà: ██████████ i i i FFF

Sà) t- à
Ó c['à] b-] ██████████| i i i FFG
½- à Ó- cà-) [^- [Ó-] É ████████| i i i FFG
Ô] [cç[] t P t à] ██████████| i i i H H
P çà ^- à p ç[l b à (██████████| í g HFJ
P çà ^- à Ó q t ██████████| í g G J
Ú] t à a T à] ██████████| i i i FFG
i i K) HG

Pà•] c
Ó: ç['à) b[]  || Fí Ffí
½~à Ò~c•a•) {} ^~{ Ó: }  || Fí Ffí
Öàcà ^~ {a Öç{c•à  || Ffí G
Ö~{ •} Vã{ç^  || Fí í

[illegible]

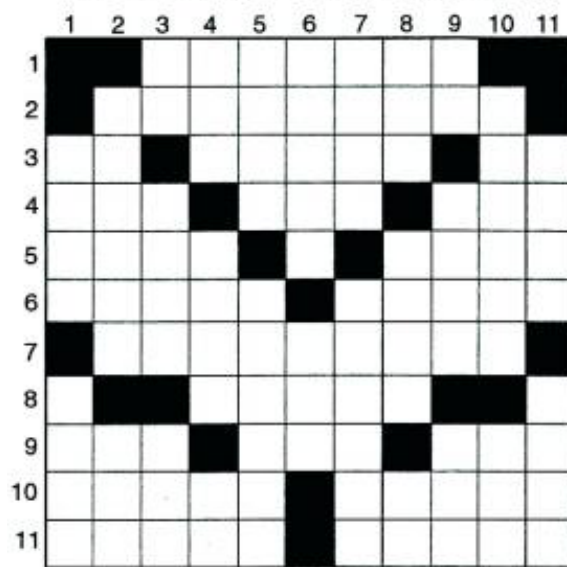
Ẉ••~{à} ~]
Ó:ç[`à) b-[`] ██████████|îî| FFF
½-à Ô-câ••} {} ^~{ Ó:] È██████|îî| FFF
Ôàcà ^~ {a Ôç[ç·à ██████████|îî| JÍK
Ö-[`·] Vãç^ ██████████|îî| FF

Öj ••]c. W-ſt @ä]c [|||||] |||||H
Pçä•^•à P çſt äb{ä} [|||||] |íGFK
Pçä•^•ä Öþſt [|||||] |||||JíH
Ü ſt ä T ää{ä} [|||||] |íG FFF
Ö~[•] Rſt• äähü[Sç. ~{ç} Kí |||||JíK
Yäſ~•~äc

ÓOVXÜ  || GFHÍ
 Ó.ç[à] b[] || GFGGG
 ½-à-Ò-cà=  || GFGGG
 Óàc~à-~[a Óç[çà]  || GFJFG
 Œ[çç[ç] c[Þt[ã]  || GFGH
 Œ[~]~: c[Wt[@ã]c  || GF FJ
 Pçã^h[Œb[ç  || GFGH
 Ŭ[[ãã T] ãã[ || GFGGG

T] c Y[ä~c
Ó: ç[`à} b[]  || H F F F I
½~à Ô~cà••} {} ^~(Ó:] È  || H F F F I
Ôàcà ^~ {à Ôç[ç~à  || H H G
Ö] [çç[] •• P t {a}  || H F I J J

CRUCIGRAMA



HORIZONTALES.- Cenagal.- 2: Terreno cruzado por montañas y sierras (Pl).- 3: Adjetivo posesivo. Planta leñosa, perenne. Artículo.- 4: Del verbo ir. Lapso prolongado, plazo larguísimo. Prefijo que denota prioridad o encarecimiento.- 5: Cierta pintor español. Porción pequeña de lugar o tiempo.- 6: Al revés, anudara. Municipio de Valencia.- 7: Nombre de mujer.- 8: Material de construcción.- 9: Cabeza de ganado. Demostrativo. Al revés, personaje de la Biblia.- 10: Voy. Plomada, escandallo.- 11: Pedazo de pan empapado en un líquido (Pl). Héroe legendario griego y latino.

VERTICALES.- 1: Profundidad, abismo. Preposición.- 2: Ascenderé. Resonancia.- 3: Nombre de consonante. Altares. Al revés, purulencia, supuración.- 4: Furia. Al revés, idóneo. Entrega.- 5: Nombre de consonante. Etéreos, sutiles.- 6: Planta hortense (Pl). Nota musical (Pl).- 7: Al revés, novena. Curase.- 8: Apellido corriente en España. Chumbera. Al revés, negación.- 9: Vocal repetida. Honor, estima ganada con una acción gloriosa. Nombre de consonante.- 10: De seda (Femenino). Poesía.- 11: Lesionada, herida. Artículo (Pl).

SOLUCION

HORIZONTALES. - 1: Ciénaga. - 2: Serranías. - 3: Su. Arbol. El. - 4: Iba. Con. Pre. - 5: Miró. Tris. - 6: aratá. Sueca. - 7: Esperanza. - 8: Arena. - 9: Res. Esa. éon. - 10: Acudo. Sonda. - 11: Sopas. Eneas.

VERTICALES. - 1: Sima. Tras. - 2: Subiré. Eco. - 3: Ce. Aras. surP. - 4: Iba. oPa. Da. - 5: Erre. Aéreo. - 6: Nabos. Res. - 7: anon. Sanase. - 8: Gil. Tuna. oN. - 9: AA. Prez. Ene. - 10: Sérica. Oda. - 11: Lesa. Unas.

Receta ganadora del Certamen de Cocina Cervantina de la Sierra Sur

Por Francisca Martínez Milla. Centro de Día de Mayores de Valdepeñas de Jaén

Migas de pan y patatas con ajos, panceta y chorizo



INGREDIENTES:
(Para cuatro personas)

- Pan
- Patatas
- Ajos
- Panceta
- Chorizo
- Aceite de oliva
- Agua

PREPARACIÓN:

Se pone el aceite de oliva a calentar y se echa el chorizo trocado y la panceta dividida en torreznillos. Se sacan y, en el mismo aceite se introducen las patatas y los ajos, procurando que no se pasen. A continuación, se añade un poco de agua y, cuando hierva, se echa el pan. Remover hasta que esté en su punto. Antes de retirar la sartén del fuego, se añade la panceta y el chorizo y se les da otras vueltas antes de servir las migas.



ASOCIACION PARA EL DESARROLLO RURAL DE LA SIERRA SUR DE JAÉN



www.adsur.es
adsur@adsur.es

Tlfns. 953 310 216 - 953 310 317

