

Periódico

LA RED

Agosto 2010

No.3

cuencaríobitaco
Unidos por naturaleza

CONCURSO ECOHUERTAS

LAS SERPIENTES,
NO TODAS SON VENENOSAS

SALA DE CÓMPUTO

PROYECTO DE CUYES

EL DUENDE

55 AÑOS
DEL
SOLITARIO
ANDINO

"EL DETALLE HUMANO"



Editorial

Publicación anual
de la Fundación Té Hindú

DIRECCIÓN:
Lina María González C.

DISEÑO Y
DIAGRAMACIÓN:
María Del Llano M.
Lina María González C.

EDITOR:
Carlota Llano

IMPRESIÓN
Ingráficas

FOTOGRAFÍAS:
Eduardo Uribe
Martha Moscoso
Lina González C.

COMITE EDITORIAL:
Martha Moscoso
Lina González C.
María Del Llano M.
Alejandra Vásquez

Si quieres comunicarte con
nosotros escríbenos a:
creatividad@linamg.com

SOLITARIO ANDINO

“El Detalle Humano”

El proceso de la Escuela de Música de Chicoral es muy lindo, pero lo verdaderamente importante es lo que está pasando con cada ser humano participante. Una cantidad de jóvenes que estaban en el campo sin oportunidades, hoy están haciendo un camino que les está abriendo oportunidades, tanto en la escuela que se desarrolla durante todo el año, como en el evento que se realiza desde hace 5 años: el Solitario Andino, concurso que promueve la música andina colombiana. No es sólo aprender a tocar y cantar; la escuela la compone una serie de actividades donde los niños y jóvenes han descubierto sus talentos como personas, como artistas, la importancia de ser alumnos de un colegio, hijos de una familia, miembros de una comunidad.

Detrás de cada joven (son 35) hay una familia, y este proceso va más allá: cada joven impacta a su familia.

Solitario Andino y la escuela se iniciaron con unas vacaciones recreativas que se hicieron porque los jóvenes necesitaban actividades adicionales, pues en el campo no hay alternativas culturales.

Testimonia un niño de la región: “Nosotros antes los sábados en la mañana íbamos a ver a mi papá jugar fútbol, y por la tarde lo íbamos a ver tomar cerveza; ahora tenemos clase de música, teatro y tae-kwonDo.”



Investigación

NO TODAS LAS SERPIENTES SON VENENOSAS

NUESTRAS AMIGAS SILENCIOSAS

POR: MARTHA MOSCOSO

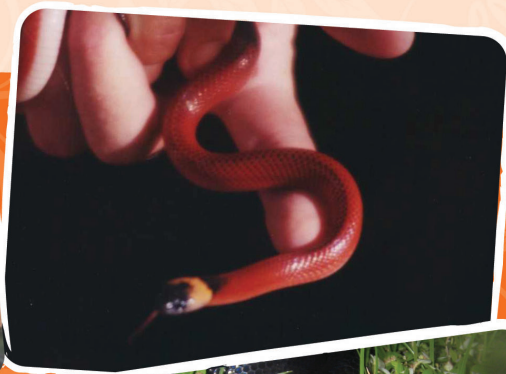


Nombre Científico: *Clelia clelia*

Nombre Común: Chonta, cazadora negra.

No es una serpiente venenosa, mata a sus presas por constricción (las aprieta con su cuerpo hasta asfixiarlas). Puede llegar a medir hasta 3 metros de largo y sale a cazar durante la noche. **Es controladora biológica de serpientes venenosas como la Equis y también consume gran cantidad de roedores (ratones y ratas).** Sus crías son de color rojo coral con la cabeza negra y con una banda blanca entre el cuerpo y la nuca.

habita el bosque primario, secundario, los bordes de bosque y ocasionalmente las áreas abiertas de muchos tipos de zonas de vida desde el tropical seco hasta el tropical muy húmedo.



Concurso Ecohuertas

ECOHUERTAS

PREMIACIÓN 2009

QUE VIVA
LA PARCELA
FAMILIAR



Primer Concurso Ecohuertas

¡Excelentes resultados! 72% de participación de los estudiantes

Participaron cinco sedes de la Institución Educativa La Libertad: La Concentración (Sede Principal), Laureano Gómez (Bitaco), La Libertad (Chicoral), JJ Jaramillo (El Retiro), La Sofia (El Diamante) y Zaragoza. La mayor participación fue en El Retiro, seguida por Bitaco y Chicoral.

Segundo Concurso Ecohuertas

A finales de agosto se hará el último recorrido por las ecohuertas escolares para escoger los ganadores.

La premiación será el 14 de Septiembre.

Hay una participación entusiasta, gracias a la experiencia obtenida en el primer concurso Ecohuertas. Desde esta edición, también se otorgará un premio a la familia del estudiante ganador.

Concurso Ecohuerta comunal

Dirigido a: quienes quieran cultivar en una parcela común

Hora: de 10 a 12 a.m.

Día: sábados

Lugar: predio El Bambú de la empresa Agrícola Himalaya

Inicia en esta segunda edición de Ecohuertas

Tercer Concurso Ecohuertas

Las inscripciones serán en la primera semana de octubre de 2010.

El concurso Ecohuertas fomenta la cultura del amor por la parcela familiar; es un ejercicio de integración familiar y de obtención de alimentos orgánicos para una alimentación equilibrada y sana.

Director: Antidio Medina, capitán en los cultivos de aromáticas de Agrícola Himalaya.





CAROLINA



GEMELAS



ERIKA



JEFERSON



IVAN



JOSELIN



JULIAN



GERALDINE



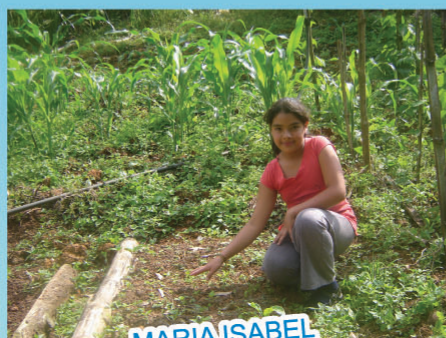
DAYRA



LILY



ENDER Y BRANLY



MARIA ISABEL

¡GANADORES PRIMER CONCURSO!

La Concentración:

Juan David Rojas

Laureano Gómez:

Jhoan Steven Palacios

La Libertad (Chicoral):

Dayra Genoy Echeverri

J J Jaramillo (El Retiro):

Erika Ordoñez

La Sofía (El Diamante):

Kevin Flórez

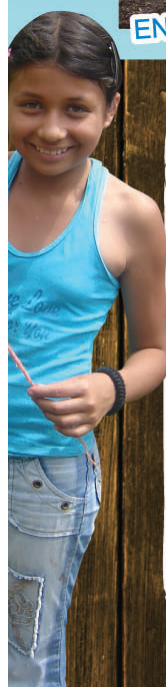
¡FELICITACIONES!

REGLAMENTO DEL CONCURSO 2010

1. Ser estudiante de la Institución Educativa La Libertad.
2. Diligenciar el formulario de inscripción.
3. Participar en todo el proceso de la ecohuerta familiar.
4. Llevar un cuaderno de apuntes sobre el proceso de la elaboración de la ecohuerta familiar desde que se realizan las eras hasta que se obtiene el producto final.
5. Las visitas y diagnóstico serán realizada por Antidio Medina.
6. Tener una compostera bien estructurada para la obtención del abono orgánico.
7. Utilizar abono orgánico en el momento de la siembra.
8. Utilizar insecticidas orgánicos con base en productos como el ají, la cebolla, la ortiga, la ruda, los ajos, entre otros (receta insecticida en la pág. 11)

* Responsable del concurso: Antidio Medina. Cel: 313 638 61 37

* Fecha de inscripción para el tercer concurso: octubre de 2010



En nuestra vereda hay 273 especies de aves registradas, cuenta con un reconocimiento internacional AICA

Solitario Andino

¿QUÉ ES EL SOLITARIO ANDINO?

Es un ave que vive en todos los Andes, desde el norte del Perú hasta Venezuela y se asocia al bosque de niebla. Canta muy lindo pero no se deja ver.

"Estamos buscando un niño que cante muy bonito, que no sabemos dónde está y que viene a cantar a un bosque de niebla".

Por: Diego Alvear.

¿CÓMO SE ESCOGEN LOS PARTICIPANTES?

Vamos a los colegios seleccionados, convocamos y hacemos la preselección.

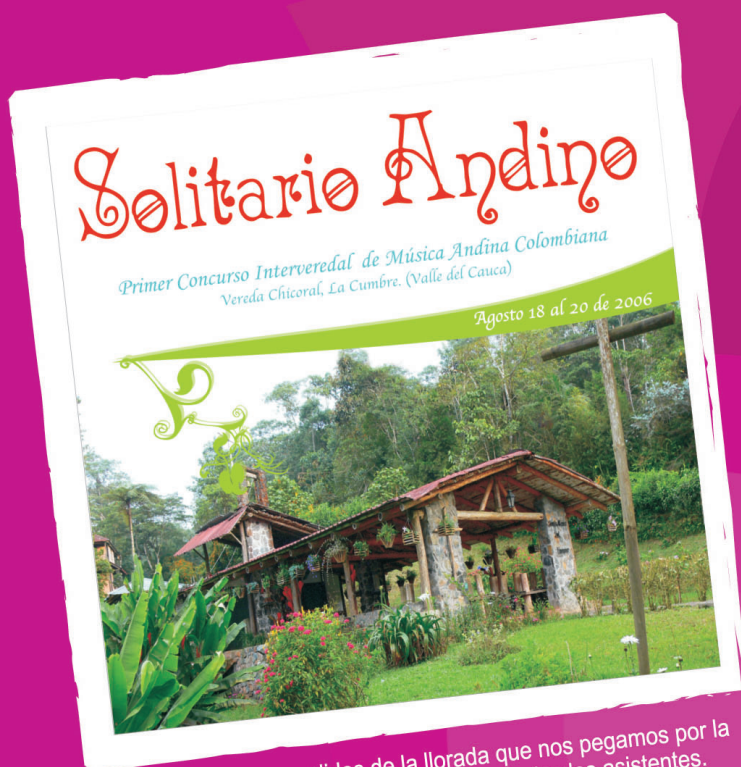
Con estos niños hacemos talleres sobre:

- Valores humanos
- Geografía Andina
- Técnica vocal
- Técnica de respiración
- Manejo de temores
- Manejo de escenario
- Montaje de sus canciones

Luego se hace una selección final para escoger los participantes.



POR: EDUARDO URIBE



1

"Quedamos sorprendidos de la llorada que nos pegamos por la ternura de los niños y la sensibilidad de todos los asistentes. Eso conmueve mucho."

2

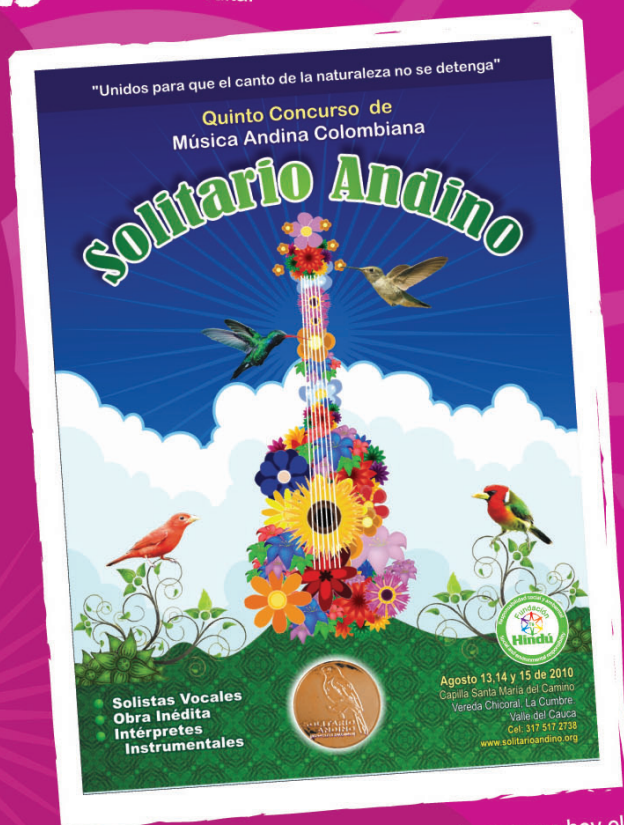
Henry González, médico cardiólogo aficionado a la música, lo bautizó "EL COMITÉ DE HIDRÁULICA" por el llanto emotivo de los participantes y asistentes.

como Área de Importancia para la Conservación de Aves.



3

Se instituyó la modalidad de obra inédita para que un participante dé a conocer una canción de un compositor colombiano inédita.



5

Los concursantes del primer Solitario Andino son hoy el grupo instrumental acompañante de los solistas nuevos.

Jose Fabian Fajardo, artista revelación del Solitario Andino, ganador solista vocal del tercero y ganador solista instrumental de tiple del cuarto.



Salidas

FERIA DE LA CIENCIA



CARPA DE MELQUÍADES



“En octubre de 2009 tuvimos una salida inolvidable los estudiantes de la escuela La Libertad y el bachillerato SAT: participamos de la Feria de la Ciencia, carpa de Melquíades donde conocimos especímenes biológicos representativos de las aéreas naturales de la región, cosas muy importantes que nos enseñan a valorar y a conservar nuestro medio ambiente; éstas son experiencias únicas de las que aprendemos.”

Ana Cristina Yela



Novedades

En esta oportunidad quiero contarles que gracias a la Fundación Té Hindú ahora tenemos sala de sistemas en la vereda Chicoral al servicio de toda la comunidad.

Esta sala está compuesta por cuatro computadores que trabajan en red, con internet e impresora.

Los estudiantes de la escuela La Libertad de Chicoral reciben clases de informática donde aprenden a reconocer las partes básicas de un computador, a manejar distintos programas como microsoft word, power point y excel, a navegar por internet y crear cuentas en redes sociales.

El manejo de la informática es algo fundamental para el siglo XXI. Por esta razón los invito para que conozcan, aprendan y obtengan beneficios de este gran recurso que nos pone a disposición la fundación.



**Horarios de atención
a la comunidad:
Jueves y viernes
de 2:00 a 6:00p.m.**

Algunos servicios tienen un costo mínimo establecido, esto con el fin de dar un sostenimiento a la sala.

"Lo que tenemos que aprender lo aprendemos haciendo."
- Aristóteles



POR: DIEGO FELIPE ALVEAR INSTRUCTOR DEL PROGRAMA DE INFORMÁTICA. ENCARGADO DEL BACHILLERATO SAT, EGRESADO DEL SAT Y ESTUDIANTE DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA.



FUENTE DE ALIMENTO NUTRITIVO



PREVIENE LA CAZA DE ANIMALES SILVESTRES



¿QUÉ NECESITO PARA TENER CUYES?

1. ¡Ganas!, son fáciles de tener, no generan malos olores, ni saltan, ni escarban.
2. Un cajón o jaula con malla.
3. Se alimentan de pasto y sobrados vegetales.

¿A QUIÉN CONTACTAR?

Fany Echeverry, estudiante del bachillerato SAT, encargada del proyecto cuyes, cel: 314 635 17 22



¡HAZ TU PROPIO CAJÓN!



Eventos

DÍA DE LA MADRE DÍA DEL PADRE CELEBRACIONES EN FAMILIA

¡QUE VIVA LA FAMILIA!

Este año La fundación Té Hindú celebró el día de la madre y el día del padre con el fin de crear lazos familiares más estrechos, dentro de cada familia y en la gran familia de la Fundación Té Hindú.

8 DE MAYO DÍA DE LA MADRE

Hijas, madres y abuelitas asistieron el 8 de mayo a la Capilla Santa María del Camino en Chicoral. Compartir, besos, abrazos, risas, espectáculos, refrigerios, regalos y rifas...llenaron de vida este día.

19 DE JUNIO DÍA DEL PADRE

Con una rumba sana para todos celebramos el día del padre. Con mucho amor, risas, baile, espectáculos, refrigerio, regalos y rifas... compartimos con los papás de nuestra familia en la sede del colegio La Concentración.

MASAPANES

¡Diviértete haciéndolos!

PREPARACIÓN

Cierne el azúcar pulverizada y mézclala con la leche en polvo, luego agrega poco a poco la leche condensada y amasa hasta obtener una masa uniforme sin grumos.

Divide la masa en cuatro partes y adiciona un color diferente a cada parte, ¡llénate de ideas y mira a tu alrededor, inspírate y haz las figuras que tú quieras!

Déjalos secar durante 24 horas y disfrútalos con tu familia

*para conservarlos guárdalos en la nevera.



INGREDIENTES

- 1 taza de leche en polvo
- 2 tazas de azúcar pulverizada
- 1 lata de leche condensada
- Anilina vegetal comestible de varios colores
- Clavos de olor



Mitos y leyendas



EL DUENDE

POR: DANIEL VIVEROS, EMPLEADO DEL ÁREA DE GANADERÍA EN AGRÍCOLA HIMALAYA

Cuando a las 6:00 p.m. las bestias empiezan a correr y a resoplar, es porque se les ha subido El Duende, un hombre pequeño con sombrero que les hace trenzas a los caballos con un pegante. Una tarde caminando por la carretera, yendo para mi casa, me sorprendieron unas bestias que corrían y corrían; yo arrimé al potrero a ver qué pasaba, pero en el primer momento no vi nada; las bestias seguían corriendo y resoplaban. Me quedé mirándolas hasta que oscureció, ellas seguían corriendo; hasta que vi la sombra de un hombre pequeño que montaba las bestias. A la mañana siguiente pase por ahí y me acerqué a las bestias: encontré que tenían varias trenzas en su crin hechas con un pegante. Era el duende quien montaba las bestias y quien les hizo las trenzas.

Desde ese día sé que cuando se escucha correr las bestias es porque El Duende anda por ahí...

Programa de reciclaje



COMPOSTERA AGRÍCOLA HIMALAYA

POR: HERNANDO PORTILLO, JEFE DEL CULTIVO DE HIERBAS AROMÁTICAS DE AGRÍCOLA HIMALAYA



Para hacer la compostera se está utilizando el polvillo del té, los arvenses y las leguminosas de las aromáticas, revueltos con tierra, lombrices, y tapados con plástico; ella produce en tres meses un abono orgánico que nos garantiza cultivar productos sanos para la salud y el ambiente.

En la primera producción de compost se sacaron ocho toneladas para abonar la manzanilla, menta, cidrón y el limoncillo. Próximamente tendremos nuestros primeros lotes de manzanilla orgánica.

¿Qué necesito?

- 1 cabeza de ajo
- 4 cebollas cabezonas
- 10 ajíes
- Un puñado de ruda
- Un puñado de ortiga

¿Cómo lo hago?

Pica todos los ingredientes, deposítalos en una botella de plástico de 2 litros y llénala con agua, luego refrigéralo por 4 días, y ya está listo para su uso.

Modo de empleo: disuelve un pocillo de la solución concentrada en un litro de agua y dispersa el líquido en las plantas una vez por semana.

Sirve para prevenir las babosas, las orugas, los caracoles, hormigas y otros insectos. Ayuda a conservar el medio ambiente porque no tiene sustancias químicas ni tóxicas.

APRENDE A ELABORAR TU PROPIO INSECTICIDA ORGÁNICO





www.tehindu.com

