

**AGOSTO 2010**

**ASAMBLEA ANUAL DE LA ASOCIACIÓN CULTURAL “AMIGOS DE LA VILLA DE CALCENA”**



El 11 de agosto se celebró la Asamblea anual de la Asociación Cultural. Estuvieron presentes diez personas.

Se inició la misma con la relación de actividades realizadas durante el año por la Asociación Cultural y sus secciones deportiva y medioambiental.

Se acuerda:

- 1.- Contratar una actividad lúdico-cultural para el 20 de noviembre y Santa Lucía.
- 2.- Celebrar dos reuniones anuales; en agosto y en Santa Lucía.
- 3.- Crear una página Facebook oficial de la Calcenada
- 4.- Publicar en los boletines de junio y diciembre el calendario de todas las actividades a realizar en los seis meses siguientes
- 5.- Apoyar a las personas que organizan la presencia de Calcena en la Ofrenda de Flores. Se planteó la necesidad de renovar el mástil del Pendón con el escudo de Calcena.
- 6.- Apoyar cuantas actividades realicen los más jóvenes de nuestro pueblo, animándolos a coger las riendas de la Asociación.
- 7.- Dado que en agosto de 2011 se ha de proceder a la renovación de cargos de la Asociación Cultural, se decide que, en caso de no aparecer voluntarios, la cobertura de dichos cargos se realice por sorteo entre los socios.

**ASAMBLEA CONSTITUTIVA DE LA ASOCIACIÓN DE AMIGOS DE LA IGLESIA DE CALCENA**

Tuvo lugar el 8 de agosto. En la misma se explicaron los fines de la Asociación y los Estatutos y se solicitó la inscripción de los nuevos socios. Los interesados pueden contactar con Nicolás Sebastián en:

[nicolassebastianhorno@yahoo.es](mailto:nicolassebastianhorno@yahoo.es)

Correo postal: C. / Mayor 63, Sabiñán 50299  
Tfno: 628154683 - 976826247

**LA ASOCIACIÓN DE MUJERES DE CALCENA “FUENTE DE LA OJOSA”, INICIA SU ANDADURA**

Tras su constitución el pasado año, la Asociación de Mujeres de Calcena “Fuente de la Ojosa” ha iniciado sus actividades.

Ha acondicionado una de las aulas de las escuelas como local social y el 24 de julio organizó un curso de cocina denominado “La reestructuración de la Tapa”. El profesor fue el cocinero Luis Ángel López Sanz. Asistieron 14 socias que además de aprender a hacer nuevas tapas, las degustaron; vaya un ejemplo:

**Maraña de surimi, gambas y gulas con vinagreta de frutos secos y vinagre de Módena sobre pan de maíz inflado**



250 grs. de surimi, 100 grs. de gambas peladas, 1 lata pequeña de gulas en aceite, almendras peladas, nueces peladas, pasas, anacardos y cacahuètes, vinagre de Módena, aceite de oliva y sal.

Se pica el surimi y se retira en un bol. En una sartén se pone un poco de aceite de oliva y se fríen las gambas con un poco de sal. Cuando estén, se le añade las gulas, el surimi, los frutos secos que habremos partido y machacado previamente, les añadiremos un poco de sal y cucharadas de vinagre de Módena, saltearemos todo unos minutos y pondremos un poco sobre el pan de maíz inflado. Presentar y servir.

**Curso de tapas**



También participaron en la reunión de mujeres de la Comarca del Aranda que tuvo lugar en Tierga.

CON EL FIN DE RECAUDAR FONDOS PARA PRÓXIMAS ACTIVIDADES SE HAN EDITADO CALENDARIOS DE BOLSILLO DEL AÑO 2011 Y SE SORTEA UNA CESTA DE NAVIDAD. ¡VAMOS A AYUDARLES!

