La última página

El Bando de Biología

"Aires Murcianos por esgracia"

Repalandoria en la gestión e los roäles naturales

No esfisé en mi vida
una cara tan dura
c'hista al propio Salomón
le entrarian calenturas.
Que este asunto tié miga
y es dificil digerilla.

Dista ya ambunos meses
dende que s'pario la ley e leyes
c'una "güena" señora deputá
presentara en la ajuntaera regional

La ley mentá tié la misión
de recortar los roäles naturales
pa'l disfrute e tomateros
hoteleros y gente del güen vivir

Manque aqui no pasa ná
q'no me se altere la urdiencia
q'el Ramon Luis ya ice
c'aqui to va ir e pel-las.

"Dende Cabo Cope al Valle
pasando por los quebraos e Gebas
toico lo vamos a reforestar"

Y pa reproblar q'mijor planta
q' la perdiz o lichuga
y ahí quel pulitico escarculla....
¿y si añamos los tomates
un röal e golf, el hotel e 6 plantas
10 poertos eportivos
una artrovia
y un uropuerto enternacional?
¿qué bonica ensalá s´'iba a queär?

Ande haya turesmo, c'se quite el rabogato
la tortuga la mora y el parmito,
q´pa parmito tinemos al chulopiscinas....
inglé de sisenta años y con mas cuartos
q'uel antoñico el de las alpargatas.

Foro en llengua murciana:
http://www.melodysoft.com/cgi-bin/foro.cgi?ID=llenguamurciana

Hasta el próximo número y que la fuerza os acompañe...

Muchos son los temas que hemos tratado, y para el próximo número hablaremos de Astrobiología, seguiremos de cerca la nueva ley del suelo que desprotege muchos espacios naturales, el desastre del Arroyo de Hondares, las reuniones de la SAB y por supuesto tendremos las típicas secciones de Eubacteria y muchas cosas más.
Desde aquí saludar a todos nuestros amigos de biología del resto de España. Pronto os llegará la revista, nos ha faltado poner el conjuro de la queimada para protegernos de los malos espíritus pero lo dejamos para el siguiente número, nos quedamos sin espacio.... como siempre "poderoso caballero es don dinero"

Para colaborar con nosotros está la siguiente dirección de correo electrónico: eubacteriabioum@hotmail.com

"Por Dyonísios"

Hebe

Por Dyonisios! Ahora que la revista de la Facultad se renueva y parece una publicación decente y todo, vamos a elevar un poco el nivel en plan País Semanal incluyendo algunos consejos sobre la ingestión de una de las bebidas alcohólicas más preciada, quizá no tanto entre las jóvenes hordas que inundan el Campus, pero sí entre la población en general: el vino.
Empecemos por algunas pistas de lo más sencillas, porque las críticas de según qué revistas a veces requieren de un criptógrafo para saber de qué están hablando (hay mucho Antonio Gala frustrado por ahí).
Cuando no tenemos un criterio muy formado, nos dejamos seducir por los vinos servidos a granel o de tetrabrik. No son esencialmente malos, aunque los primeros suelen estar oxidados (se detecta fácilmente por una acidez un poco exagerada y un color que vira hacia el marrón) y los segundos generalmente carecen de sabor y se parecen más al agua coloreada con unos raspones de uva para que les cedan taninos que al vino. Estos vinos se agradecen para tomar con algún plato fuerte, típicos de las comidas del Altiplano o de las sierras del Noroeste (migas, gazpacho manchego, empedrado y demás) o bien para preparar los consabidos kalimocho o sangría. Mejor no pasar de ahí.
Cuando la comida empieza a ser un poco más delicada, tipo pasta o algún guiso sencillito, merece la pena rascarse un poco el bolsillo. Por 300 pelas se pueden conseguir botellas de vino bastante potables.
¿Cómo elegir bien un vino? Como en casi todas las elecciones, el factor suerte es muy importante, incluso en las mejores bodegas se puede estropear una botella. Depende de lo que uno vaya a comer, sobre todo. Como esto es sólo el principio de (espero) una sección más o menos fija, comencemos por poner una base sólida: en general, para los pescados se aconseja el vino blanco, para la pasta y similares, rosado; para platos de carne o queso, vino tinto. Cuanto más fuerte sea el plato (no es lo mismo un cordero lechal que una pata de ciervo) más añejo debe ser el vino, la combinación de sabores de la comida y el vino se ensalzan mutuamente.
Si uno se va a dedicar a la comida basura, mejor optar por los refrescos carbonatados, aunque en Italia casi se considera una herejía acompañar la pizza con estos brebajes. Merece la pena probar un vino tinto joven o un blanco si los principales ingredientes son mariscos; como concesión, se puede tomar también cerveza.
Hasta la próxima entrega, un brindis por la nueva etapa de Eubacteria.