

El Perfil de Ocaña

PUBLICACIÓN INDEPENDIENTE DE INFORMACIÓN LOCAL Y GENERAL - AÑO XI - NÚMERO 124 - ABRIL DE 2015

V CENTENARIO STA. TERESA DE JESÚS



PRESENTACIÓN DEL PSOE



PRESENTACIÓN DEL PP



CUIDE SU MENTE

1.- Alguien ha dicho que el secreto de saber mandar con amor consiste en: Ver todo, disimular mucho y corregir poco.

Saber mandar con amor no es hoy tarea fácil. Quien manda, sobre todo, debe ser una persona muy realista. Debe verlo todo. Uno que se desentiende de lo que realmente está pasando no sirve para mandar. El realismo sociológico ha de ser la primera cualidad de quien debe ejercer la responsabilidad del mando. Si uno está al margen de lo que está sucediendo en su casa, en su fábrica, en su oficina, en su institución, etc., no sirve para mandar. Ahora bien, dicho esto, necesitará luego una gran dosis de tolerancia y disimulo. Si se pone nervioso por cualquier pequeño fallo de los suyos y les corrige machaconamente cualquier mínimo detalle que no le guste, perderá la autoridad en el mando y la situación le desbordará.

¿Corregir?: Sí, pero en el momento oportuno y pocas veces, después de haber tragado mucha dosis de permisividad y de paciencia. Quien corrige constantemente y no es capaz de disimular nada se hace inaguantable en el mando y a la vez queda desprestigiado.

El prestigio del mando se desmorona si

uno se vuelve quisquilloso y corrige sin ton ni son. Un disimulo a tiempo y una corrección oportuna, en cambio, colocan a la autoridad en su sitio y la hacen creíble.

2.- La naturaleza no ha dado al hombre nada mejor que la brevedad de su vida.

3.- Un hermano puede ser un amigo, pero un amigo será siempre un hermano.

4.- Los niños necesitan más ver modelos que oír críticas.

5.- Para educar a un niño en el camino que debe ir, debes seguir tú también ese camino.

6.- Entrenar a un niño es como pintar una obra maestra

7.- Puedes estar seguro que cosecharás en tus hijos exactamente lo que has sembrado, especialmente si no los disciplinas, pues ese es el trabajo de los padres, entrenarlos y guiarlos por el camino correcto.

8.- Los niños florecen con elogios, es más importante alabar a un niño por su buena conducta que reprenderlo por su mala conducta. ¡Acentúa siempre lo positivo!

9.- Muchos padres están tan ansiosos de dar a sus hijos lo que ellos no tuvieron, que olvidan

de darles lo que si tuvieron.

10.- Lo poco es poco, pero ser fiel en lo poco es mucho.

11.- Dios no te juzga según el éxito que tienes, sino por lo fiel que eres.

12.- La persona fiel es una persona llena de fe.

13.- Cuanto más vea el Señor que te puede confiar más te dará

14.- El que en lo poco es infiel, también en lo mucho lo será.

15.- Tener buena memoria es estupendo; pero la verdadera prueba de la grandeza está en saber perdonar.

16.- Tienes una ventaja enorme sobre la persona que te calumnia o que te hace deliberadamente una injusticia: estás en posición de perdonar a esa persona.

17.- El remedio para los agravios es perdonarlos y olvidarlos.

18.- Uno de los mayores artes de la vida, es el arte de olvidar las ofensas.

18.-El amor es más que la rectitud; y la misericordia es mayor que la justicia.

LUIS GARCÍA MANZANEQUE (RECOPIADOR)

LA COCINA DE JULIA

RODAJAS DE BESUGO AL HORNO

ingredientes

1 besugo de 1 kg.

2 patatas grandes

4 tomates pequeños

1 cebolla, ajo

zum de 1/2 limón

aceite, sal y pimienta

Cortar el besugo en rodajas limpio y descamado, y rociarlas con el medio limón.

Cortar las patatas en trozos y la cebolla en rodajas. Extender la cebolla en una fuente de horno y salpimentarla con el ajo picado, disponiendo las patatas por encima.

Rociarlas con aceite y 1/2 vaso de agua, salpimentar y hornear en el horno precalentado a 200 °C unos 20 minutos. Añadir las rodajas de pescado a la fuente, así como los cuatro tomates cortados por la mitad, todo ello salpimentado, y continuar la cocción unos 10 minutos a fuego alto.

Servir en la misma fuente con rodajas de limón.

PECHUGAS CON CREMA Y MENTA

ingredientes

4 pechugas de pollo

250 grs. de mantequilla

250 grs. de guisantes (lata o congelados)

2 cucharadas de aceite de oliva

4 cucharadas de nata

1/2 lechuga iceberg

1 cebolla pequeña y 1 diente de ajo

1 cucharada de azúcar, menta y sal

Se untan con aceite las pechugas. Las freímos con la piel hacia abajo a fuego fuerte, las damos la vuelta y bajamos el fuego.

Derretimos la mantequilla, añadimos la cebolla en rodajas, el diente de ajo machacado y pochamos. Incorporamos la nata y hervimos a fuego lento. Añadimos los guisantes y la lechuga cortada en juliana y el azúcar.

Sazonamos y hervimos a fuego lento hasta que la lechuga esté tierna. Añadimos las hojas de menta picada, e incorporamos las pechugas. Damos un hervor y servimos.



Edita:
RUBIALES
Comunicación y
Publicidad, S.L.
CIF B45578846

Avda. del Parque 13, Local 6
45300 OCAÑA (Toledo)
Tfno. 925 13 15 01 - Fax 925 13 02 93
Email: perfil@rubiales.org

DIRECTOR:

José Rubiales Arias

SUBDIRECTOR:

José A. Rubiales G^a de la Rosa

COLABORADORES:

Enrique García-Moreno Amador
Emilio Arquer - Lara Fernández Dionisio
Eusebio López Gómez - Javier Santacruz Cano
José Antonio Muelas Peña - Antonio Menchen
Vicente López - Antonio Sáez - Angel Rodríguez
José María Sáez-Bravo - Luis García Manzanque
Leopoldo Fernández Fernández - Mercedes Serrano
Daniel Olivet G. Dorado - Fermín Gascó

FOTOGRAFÍAS:

José Rubiales Arias,
Lara Fernández Dionisio, Dimitrina Draganova
Ana Isabel Carrero

Depósito Legal TO-102-2005
ISSN 1699-0099

Esta publicación no comparte necesariamente el contenido de los artículos publicados siendo únicamente responsabilidad de sus autores.

**Descarga "El Perfil de Ocaña" en PDF
y todas las fotografías en
www.rubiales.org**

DEPORTES

TENIS DE MESA

CAMPEONES EN VALDEMORO

Se celebró en Valdemoro el Open Promocional de la Comunidad de Madrid, en el que participaron dos de nuestros jugadores. Jose Tomas Gago en infantil y Roberto García Alcalá en alevín.

Comienza la competición Jose Tomas Gago y 37 jugadores más y queda primer clasificado en su grupo sin ceder ni un solo partido. Juega la semifinal enfrentándose al jugador Yanko Pla de Aluche, derrotándole por 2-0 y disputa la final al jugador de Aranjuez Alejandro Contreras al que vence por 2-1.



SE PROCLAMA CAMPEON INFANTIL:
JOSE TOMAS GAGO DEL ITV OCAÑA

En la categoría alevín compuesta por 39 jugadores, nuestro representante era Roberto García Alcalá que sin ceder un solo juego en toda la competición y quedando primer clasificado de su grupo se enfrenta en semifinales al jugador David Jiménez de Guadarrama al que derrota por un contundente 2-0 y en la final al jugador de Brunete, David López al que derrota también por un contundente 2-0 demostrando su gran superioridad sobre todos los participantes en esta categoría alevín.

SE PROCLAMA CAMPEON ALEVIN:
ROBERTO GARCIA-ALCALA DEL ITV OCAÑA .

Felicidades CAMPEONES.

J.M.S.-B.

SOLUCIÓN AL CRUCIPERFIL
Horizontales: 1. crótalo, 8. evitío, 13. lizanas, 14. xenón, 15. abocada, 16. podrá, 17. rom, 18. edit, 20. ecg, 21. asombrado, 24. mlt, 25. ala, 26. osando, 28. abasi, 31. ideas, 32. tébano, 34. ave, 35. ard, 36. diaconisa, 41. can, 42. arde, 43. bel, 44. alud, 46. orlice, 49. dorso, 50. radicar, 51. óseos, 52. aranero.
Verticales: 1. clara, 2. rúbos, 3. ozono, 4. tac, 5. ana, 6. ladera, 7. osada, 8. explosivo, 9. vea, 10. indorme, 11. torcida, 12. onagro, 19. ido, 22. masa, 23. blndados, 27. aden, 28. atado, 29. baratos, 30. abonare, 33. or, 34. acera, 37. adora, 38. bíce, 39. secar, 40. alero, 45. uso, 47. ida, 48. fm.

KÁRATE

El pasado día 18 de abril en el Polideportivo Municipal de El Carpio de Tajo (Toledo) organizado por Club Karate Loarce y la FCMKDA, se ha celebrado el I Campeonato de Karate Inter clubes.



Los karatekas que entrenan en el Club Karate Ocaña-Joytersport, se dieron cita en el mismo, el cual dio comienzo a las 10,00 horas finalizando a la hora prevista, con la entrega de premios, destacar la excelente participación de nuestros alumnos en el citado campeonato, ya que esta localidad está retirada de nuestro enclave local.

Del Club de Karate asistieron: David Esteban, Raúl Merino, José M^o Salva, Sergio Prada, Daniel y Ángel Gómez, Emiliano Rodríguez y nuestro Maestro Carlos Pastor.

Si cabe resaltar cosas del campeonato, resaltar el excelente trabajo de todos nuestro alumnos en todos sus encuentros y más concretamente en la categoría de Kata Infantil Masculino, donde nuestro alumno David Esteban quedó medalla de bronce en el presente Campeonato.

Agradecer a los padres su entrega y apoyo, en especial a Antonio Gómez por sus excelentes fotos. Esperamos más participación en la siguiente cita que será "fantástica", Oss...



DE IZQ. A DCHA: DAVID ESTEBAN, RAÚL MERINO, DANIEL Y ÁNGEL GÓMEZ, CARLOS PASTOR, EMILIANO J. RODRÍGUEZ, JOSÉ M^o SALVA Y SERGIO PRADA.

www.asesoriavalero.org

ASESORIA VALERO

CONSULTORIA LABORAL
CONSULTORIA FISCAL
CONSULTORIA CONTABLE

DELEGACIÓN DE OCAÑA
Comuneros, 12 | CP: 45300 | Ocaña
Tel. 925 120 397 | Fax 925 131 441

DELEGACIÓN DE NOBLEJAS
A. Rodríguez, 1 | CP: 45350 | Noblejas
Tel. 925 140 123 | Fax 925 140 609

admin@asesoriavalero.org