



## La magia de las luminosas noches finlandesas, lo mejor del verano

Boletín realizado con la colaboración de socios y amigos del Club Español, con el apoyo de las empresas y entidades anunciantes y con la subvención de la **Consejería de Trabajo e Inmigración de las Embajadas de España** en Escandinavia y Países Bálticos para actividades de comunicación exterior. Artículos, fotos y anuncios por email a: [secretaria@clubespanol.fi](mailto:secretaria@clubespanol.fi)

# Editorial

## La crisis de las abuelas

Todos los medios de comunicación se han hecho eco del problema surgido recientemente en Finlandia y más conocido como “la crisis de las abuelas”. ¿Nos afecta el tema de alguna manera a los españoles residentes en Finlandia?

Las abuelas (madres, padres, suegros ancianos) de los emigrantes no son un caso aislado. Las generaciones nacidas en los años 50-60 empiezan a preocuparse por sus padres, ancianos y en muchos casos enfermos, que residen en España pero necesitan el cuidado y el cariño de sus hijos, residentes en el extranjero. A veces no les queda nadie más para arroparles en sus últimos años...

Cuando los padres ancianos ya no tienen ánimos para vivir solos, la solución más común es buscarles una residencia para gente de la tercera edad. Eso es como el matrimonio: una lotería. No todas las residencias reúnen las condiciones adecuadas (deseables), y así y todo son un gran cargo económico para los hijos. Lo más corriente es que se acabe vendiendo la casa o el piso para pagar su estancia en la residencia. Y los meses pasan, se van gastando los ahorros, se van acabando los amigos y las fuerzas, y nosotros a 5000 km de distancia...

Si los hijos se lo pueden organizar, el sitio más adecuado para nuestros mayores es su familia. Los propios finlandeses cuestionan el alejamiento de los hijos y nietos de sus “abuelos”. ¿Qué pasaría si trajésemos a nuestros padres o abuelos a Finlandia? ¿Habría una avalancha? ¿Podríamos atenderlos adecuadamente?

Todos tenemos padres que un día –cercano o lejano- envejecerán y no nos tendrán cerca. ¿Tenemos solución para ellos? ¿Les expulsarán del país aunque podamos atenderlos en casa? ¿Y si eso les pasa a nuestros vecinos?

Los ancianos no sólo necesitan el calor familiar sino una red social que les ampare y les active. El idioma es uno de los elementos claves para conseguirlo; si el anciano puede comunicarse en su propio idioma, casi todo lo demás viene rodado. Empieza a ser urgente pensar qué va a pasar con nuestros ancianos, y buscar soluciones prácticas para garantizar su bienestar.

**Ana Rodriguez**, secretaria del Club

## Nueva Junta Directiva

Asamblea General del 28.3.2010



El domingo 28 de Marzo se eligió la nueva Junta Directiva del Club Español. También se formaron las Comisiones de Cultura y del Boletín, con ánimo de distribuir mejor las tareas e incorporar a gente nueva con nuevas ideas. Los miembros de la nueva Junta son:

Presidente:	Juan Pascual
Vicepresidente:	Luís Martínez
Secretaria:	Ana Rodríguez
Tesorero:	Marc Siles
Vocal Cultura:	Begoña del Barrio
Vocal página web:	Rafael Dovalo
Vocal boletín:	Javier Pons
Vocal transportes:	Pedro García
Vocal suplente:	María González

Se volvió a elegir como Revisor de Cuentas a Josep Sala, que también lleva años ayudando activamente en las actividades del Club.

La Comisión de Cultura la forman: Begoña del Barrio, Iina Hakalahti y Ulla Riiho. La Comisión del Boletín la componen Javier Pons y Ana Rodríguez, con la colaboración de Begoña del Barrio.

La Tesorería también cuenta con “back-up”: Ana Rodríguez colabora con el nuevo tesorero y le ayuda cuando por razones de trabajo no puede asistir a alguna actividad. Lo importante es que “nadie es imprescindible” pero todos somos necesarios. ¡Mucha suerte a todos!



# El Día del Libro

## JORNADA DE FORMACION PARA PROFESORES DE ESPAÑOL



*Begoña del Barrio y Ulla Riiho, miembros de la Comisión de Cultura del Club Español, en la Fiesta del Libro.*

El 23 de abril, día del Libro, se celebró en Helsinki la Jornada de formación para profesores de español, organizada por la Consejería de Educación de la Embajada de España y la Universidad de Helsinki, en el ámbito del proyecto “En Español”. El curso estaba dirigido a profesores de español de primaria, secundaria, bachillerato y enseñanza de adultos. La apertura de la Jornada corrió a cargo de Ana Almansa, Asesora Técnica de dicha Consejería y de Timo Riiho, catedrático de Lenguas Iberorrománicas de la Universidad de Helsinki.

Durante la Jornada Ana Almansa y Annukka Kosonen presentaron el proyecto En Español! (<http://enespanol.ning.com/>), subvencionado por Opetushallitus y el Departamento de Educación de la ciudad de Helsinki, con la colaboración de la Consejería de Educación de la Embajada de España, y que ha permitido crear este lugar de encuentro para todos los profesores de español en Finlandia. Antes de la pausa para el café tuvimos la oportunidad de escuchar a Anna Kaisa Mustaparta, de Opetushallitus, hablar sobre la enseñanza de idiomas en la educación básica finlandesa y sus retos. Y después de dicho café, escuchamos a Taina Hämäläinen hablar de los exámenes de bachillerato y el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas.

El programa, que contaba en principio con Agustín Yagüe, profesor de la Universidad de Barcelona, se vio modificado por la dichosa nube volcánica islandesa, que impidió viajar por avión a dicho profesor y nos privó de su presencia y de su ponencia. Pero el cambio de programa nos trajo a Eila Kautto, y fue un placer escucharla hablar nada menos que de El Cantar del Mio Cid! y de Rodrigo Díaz de Vivar. Su libro “Cid, Sankari 1000-luvun Espanjasta” ha sido publicado por la Editorial Tammi, y promete ser muy interesante!!

Después de la entrega del correspondiente certificado de asistencia al curso y como remate a tan interesante jornada, para celebrar el Día del Libro (y de Sant Jordi), se realizó una rifa de libros con entrega de una rosa! La Jornada, a la que acudieron muchos profesores, fue una muy buena oportunidad de encontrarse con colegas y amigos de la profesión y de compartir un maravilloso Día del Libro.

**Begoña del Barrio** ([begona@tkukoulu.fi](mailto:begona@tkukoulu.fi))

---

## Paella en Rastila



Organizar la tradicional Fiesta de la Paella es como jugar a la lotería, pero algo más seguro: o llueve, o no llueve. Y si además hace sol, nos toca el gordo. Tuvimos una gran suerte con el tiempo el pasado día **6 de Junio**, cuando nos reunimos en Rastila (Vuosaari, Helsinki) para comernos la excelente paella que los expertos “cocineros” nos prepararon. Asistieron a la fiesta unas 60 personas, entre adultos y niños, algunos viejos amigos y otros recién llegados. Todos disfrutamos del sol y la apacible atmósfera del evento. Ver fotos en:

[http://www.clubespanol.fi/Gal\\_paella10/Paella10.htm](http://www.clubespanol.fi/Gal_paella10/Paella10.htm)

# España Patrimonio de la Humanidad

Conferencia el 4.5.2010  
a cargo de Begoña del Barrio

La conferencia sobre los lugares y monumentos de España declarados por la Unesco como Patrimonio de la Humanidad, corrió a cargo de Begoña del Barrio, profesora de lengua y cultura españolas, se celebró en el Museo de la Prensa (Päivälehdén museo) de Helsinki el pasado 4 de Mayo.

Begoña ilustró su presentación con una serie de mapas y fotografías de los diversos lugares Patrimonio de la Humanidad a lo largo de todo el territorio español. España es el país del mundo con más sitios clasificados, seguida de Italia con un lugar menos. Los lugares clasificados son monumentos, conjuntos urbanos y murallas, así como paisajes de gran valor histórico o natural. Todos ellos están protegidos por declaración de la Unesco y deben ser conservados por el Ministerio de Cultura y organismos dependientes.



Entre los sitios más famosos y conocidos están la Alhambra y el Generalife de Granada, el Monasterio de Piedra, las ruinas romanas de Tarraco (Tarragona), los conjuntos renacentistas de Ubeda y Baeza, las murallas de Avila, el Acueducto de Segovia, las obras de Gaudí en Barcelona, el Coto de Doñana, el Palmeral de Elche... Una gran riqueza monumental y paisajística que muchos no han visitado nunca.

La asistencia a la conferencia fue numerosa, ya que el tema interesa tanto a españoles y latinos como a finlandeses. Al acabar el acto, que fue seguido de un animado coloquio, se ofreció a los asistentes una copa de vino español y unas tapas de tortilla española preparadas por Kim's Tapas.

# Actividades del Club Español



*Begoña del Barrio pronunciando su conferencia sobre el Patrimonio de la Humanidad en España.*



*Demostración del uso de una prensa tradicional en el Päivälehdén museo a cargo de Juan Pascual, impresor.*



*Fiesta de la Paella en Rastila el 6.6.2010.*



*Empezando la preparación de la paella de pollo y mariscos, un ritual tradicional que muchos desconocen.*

# Las Fallas

por Javier Pons



Muchos de nosotros hemos oído hablar de las fallas. Algunos hemos tenido la oportunidad de vivirlas desde pequeños, otros de visitarlas, de disfrutar del color de los monumentos falleros, el sonido de las bandas de música y el apasionante y atronador sonido de las “mascletás”, que hace vibrar el alma del valenciano.

Seguramente muchos de vosotros os habréis preguntado: ¿por qué las queman? ¿De dónde viene esta fiesta? ¿Por qué las hacen? Voy a intentar aclarar de alguna manera estas dudas.

Emprendamos un viaje en el tiempo, empezando por su historia. En el valenciano medieval la palabra *falla* significaba algo así como antorcha. En el “Llibre dels fets” las tropas del Rey Jaime I llevaban fallas (antorchas) para iluminarse. También se llamaba *falla* a las antorchas para iluminar las tiendas. Más tarde apareció el mismo nombre para las hogueras encendidas en vísperas de fiestas extraordinarias como la de San José, en la que se encendían hogueras para anunciar su festividad, recibiendo esa práctica ritual el nombre de *falla*.

Seguimos nuestro viaje en el tiempo. La versión más popular dice que fueron iniciadas por el gremio de carpinteros que quemaban en la víspera del día de su patrón San José, en una hoguera purificadora, virutas y trastos viejos, haciendo limpieza de los talleres antes de entrar la primavera.

En el siglo XVIII algunas de las fallas que se encendían en Valencia no eran meras hogueras, sino monumentos satíricos y burlones en los que se exponían a la vergüenza pública y se quemaban simbólicamente personas y situaciones de la vida real.

Por lo que hoy se puede saber, los albores de las Fallas se remontan a principios del siglo XVIII. Una de estas teorías explica que los carpinteros valencianos, al final de cada invierno, hacían quemar sus “*parots*” (estructuras de las que colgaban los candiles que les daban luz), puesto que con la llegada de la primavera, y al hacerse los días más largos, ya no eran necesarios.

La tradición fue sometiéndose a cambios con el paso del tiempo. A ese *parot* se le fueron añadiendo ropas para que adoptase fisonomía humana. También se empezaban a incorporar carteles alusivos a algún personaje conocido del barrio. Se le dotó así de un contenido satírico y burlesco para llamar la atención a los vecinos.

Hasta principios del siglo XX las fallas eran cajones altos con tres o cuatro muñecos de cera vestidos con ropas de tela, hasta que los artesanos incorporaron un nuevo procedimiento: la reproducción de moldes en cartón-piedra. La creación de la falla fue evolucionando hasta la actualidad, donde la mayoría de monumentos están compuestos de poliestireno expandido (“poliexpán”), material blando y fácilmente moldeable que le aporta más brillo a la pieza.

Las fallas se plantan hoy en día en la ciudad de Valencia y muchos otros pueblos de su provincia, así como en algunos de las otras dos que forman la Comunidad Valenciana.



En marzo tuve la oportunidad de poder vivirlas en Dénia, y más tranquilamente que en la ciudad de Valencia. Aunque si tenéis la posibilidad alguna vez de visitarlas, no os arrepentiréis, pues es algo digno de experimentar y sentir en persona. Sin olvidar la gastronomía de la tierra y sus vinos.

[http://es.wikipedia.org/wiki/Fallas\\_de\\_Valencia#Historia](http://es.wikipedia.org/wiki/Fallas_de_Valencia#Historia)

# Año de Santiago

Este es el año de Santiago. De Santiago de Compostela, claro está. Porque el día 25 de julio, festividad del Apóstol, cae en domingo y la Iglesia católica lo declara, por lo tanto, santo, en una cadencia de 6, 5, 6 y 11 años. Y a eso súmesele que el próximo 25 de julio en domingo no coincidirá hasta el 2021 y se comprenderá por qué desde Semana Santa ya no se da ni un paso en Compostela: turistas, peregrinos, personal dispuesto a batir el récord más insólito, despistados, pícaros (siempre existieron y siempre fueron la sal y pimienta del Camino), mesiánicos y gente de buen vivir acaban en la plaza del Obradoiro. Los que no están son los históricos cortabolsas, porque el despliegue policial es tan amplio como discreto, y no ha quedado uno en muchos kilómetros a la redonda.

El mérito, sin duda, es de la Iglesia católica. Se esté de acuerdo con sus postulados o no, su poder de convocatoria y de atracción ha movilizó multitudes, y para ello no ha reparado en incorporar las nuevas tecnologías. Y lo ha hecho con éxito, hasta el punto de que el programa civil de ocio, el popular Xacobeo, ha pasado a un muy discreto segundo plano. Unos dicen que por la crisis económica que aún no se atisba en Compostela, otros que por el tipo de actividades, muy centradas en actuaciones de alta calidad de la música clásica y en otras más conocidas pero que tienen poco que ver con el mundo de las peregrinaciones o de la historia del Camino, como el grupo de percusión Mayumaná o el Circo del Sol.

Pero el Camino es un bum y noviembre, con la venida del papa, el no va más. Tras unos meses iniciales de desolación y abandono se registra “overbooking”. Los albergues públicos –cinco euros la pernoctación- están, como dicen los adolescentes en su jerga, “petados” y no cabe un alma. Y los privados florecen.

Tanta es la gente que ya comienza a desatascarse el Camino Francés: son muchos miles los que eligen alguna de las otras Rutas históricas que también están consideradas histórica y oficialmente Camino de Santiago. O sea, siete terrestres, más una marítima, por Galicia adelante.

Ello ha despertado otro debate siempre latente, comparable a aquel de qué fue primero, el huevo

o la gallina: reaparecen quienes dicen que lo importante es el Camino en sí, la traza (encabezados por los alcaldes de los respectivos municipios), y los que aseguran que sin Santiago no hay itinerario posible. El activo alcalde de Compostela, Xosé Sánchez Bugallo, declaraba a esta revista que él no entraba en ese tipo de cuestiones, pero que sí “reclamo para Santiago lo que se merece”.

Javier Goyanes, presidente de la única marca de calidad del pujante turismo rural gallego, Pazos de Galicia, manifestaba también en exclusiva que “este es el gran año de Galicia, y si no lo aprovechamos tendremos dificultades en el futuro inmediato. Por eso hay que unir fuerzas y valoramos positivamente lo que está haciendo al respecto la secretaria xeral de Turismo, Carmen Pardo”.

En efecto, a Carmen Pardo le está tocando bailar con la más fea: el año santo y el Xacobeo –que no son de su competencia- le pisan el terreno, pero a pesar de todo ello está desarrollando acciones que el sector turístico en general y hostelero en particular valoran muy positivamente para garantizar en la medida de lo posible que el próximo año que se mantenga el tirón.

Ajenos a todo ello, los turistas, peregrinos y caminantes llegan un día sí y otro también a la catedral compostelana. Y de tal forma que las colas son, de verdad, históricas.

## **Cristóbal Ramírez**

Presidente de la Asociación de Periodistas del Camino de Santiago



*El Pórtico de la Gloria, obra maestra del románico, a la entrada de la Catedral de Santiago de Compostela.*



#### ALGUNAS DIRECCIONES WEB PARA ENTENDER EL AÑO SANTO

[www.noticiascamino.com](http://www.noticiascamino.com)

El único periódico digital que se refiere al Camino. Se actualiza una docena de veces al día. Su editora es la Asociación de Periodistas del Camino de Santiago.

[www.pazosdegalicia.com](http://www.pazosdegalicia.com)

Sitio de una excelente cadena de pazos tradicionales y rectorales del mundo rural gallego.

<http://peregrinossantiago.es>

Página recién renovada de la Archicofradía del Apóstol Santiago. Muy completa.



## La niña feliz

2º premio del Concurso de Cuentos organizado por la residencia de tercera edad “Lepant Residencial” de Barcelona

*Erase una vez una niña de seis años muy vivaracha y con unos grandes ojos muy expresivos, pero se aburría mucho porque era hija única y se sentía muy sola. Cuando sus padres decidieron llevarla a un pensionado extranjero para mejorar su educación, se volvió loca de contento; al fin conviviría con muchas niñas.*

*Su primer viaje largo en tren la entusiasmó; veía grandes paisajes desconocidos –ella vivía en una gran ciudad-, prados, árboles especiales, campos labrados y un pequeño río, pero caudaloso, que bordeaba tan espectacular, para ella, todo el viaje: una verdadera explosión de colores llenaron su retina.*

*Al llegar al hotel de una pequeña ciudad para hacer noche, no fue fácil entenderse, ya que tanto ella y su madre que la acompañaba, tenían un pequeño vocabulario para salir del paso, pero con la amabilidad de la recepcionista y los gestos de ambas completaron la demanda.*

*A la mañana siguiente salieron hacia el colegio, que estaba alejado del pueblo más cercano y en pleno campo. Cuál fue su sorpresa y admiración al ver un gran edificio con diversos pabellones, rodeados de cuidados jardines, una pequeña granja y un contorno campestre maravilloso, lo que la hizo sentir muy feliz al ver que habitaría aquel lugar. Su madre con lágrimas en los ojos se despidió, pero ella con alegría y sin la menor añoranza, le dijo adiós.*

*Su estancia de tres cursos fue muy provechosa; aprendía con facilidad y no tardó en dominar el idioma. Creía vivir en el país de las maravillas. Fue amiga de muchas niñas, y la educación básica que recibió de sus educadoras, religiosas y laicas, la formaron de tal manera que, aún hoy que es una persona mayor, conserva muchas de las cualidades que obtuvo de aquellas inolvidables maestras, y se siente muy orgullosa de haber vivido aquellos días, los más felices de su infancia, en plena naturaleza.*

**Montserrat Gabriel (88 años), Barcelona**

# Recetas de cocina

de Carlos Argüñano

## BERENJENAS GRATINADAS

### Ingredientes:

4 berenjenas  
un poco de sal  
2 tomates  
queso rallado  
un trozo de mantequilla  
aceite, orégano, agua  
2 guindillas frescas (opcional)



### Elaboración:

Escaldar los tomates en agua hirviendo durante un minuto y pelarlos.

Lavar las berenjenas, abrirlas por la mitad y hacer unas incisiones. Rociarlas con un chorrito de aceite, sazonar y meterlas en el horno durante 20 minutos aproximadamente. Pasado este tiempo, sacarlas del horno y con una cuchara vaciarlas. Picar su carne y saltearla en una sartén con un poco de aceite junto con el tomate cortado en taquitos. Espolvorear con sal y orégano, y dejar pochar durante unos minutos. Rellenar con esta masa las berenjenas añadiendo, si se quiere, las guindillas picadas. Colocar unas pequeñas porciones de mantequilla encima y espolvorear con el queso rallado. Por último, gratinarlas durante unos 3 minutos hasta que queden doradas.

## CAZUELA DEL PESCADOR

### Ingredientes:

½ kg de patatas, 50 g de arroz, aceite, sal  
50 g de gambas peladas, perejil picado,  
4 ijadas de merluza,  
1 cebolleta, 2 dientes de ajo  
½ vaso de vino blanco,  
caldo de pescado o agua



### Elaboración:

Picar menuditas la cebolleta y el ajo. Rehogarlos con aceite en una cazuela. Cuando estén doraditos, añadir la patata cortada en lonchas de ½ cm de grosor. Dejar rehogar un par de minutos e incorpora el vino. Cubrir con el caldo. Cuando rompa a hervir, añadir el arroz, la sal y el perejil. Dejar cocer todo durante 20 min. a fuego lento. Entonces echar las gambas y la merluza. Si hace falta más caldo, ponerlo en ese momento y dejar cocer 3 min. más. Probar la sal, espolvorear con perejil picado y servir. También puede adornarse con unos huevos cocidos partidos en cuatro trozos.

## LENTEJAS CON VERDURAS

### Ingredientes:

500 g de lentejas (en remojo durante 10 h)  
2 ajos, 1 puerro  
1 calabacín, 1 zanahoria  
1 cebolla o cebolleta  
1 pimiento verde  
2 tomates  
1 plátano  
1 hoja de laurel  
pimienta negra en grano  
aceite, sal, agua  
patatas fritas en cuadrados

### Elaboración:

Limpiar y cortar la cebolleta, el calabacín, la zanahoria, el puerro, el pimiento verde, los dientes de ajo y los tomates. Una vez picados todos estos ingredientes, echarlos a una cazuela con aceite, para que se pochen durante 10 min. Transcurrido este tiempo, añadir 4 o 5 granos de pimienta y una hoja de laurel. Dejar al fuego lento 5 minutos más.

Después, agregar las lentejas -que habrán estado en remojo desde la noche anterior-, cubrir con agua y dejar cocer a fuego medio durante 30 minutos, vigilando el agua para que no se sequen. Sazonar al gusto y añadir las patatas fritas y el plátano cortado en rodajas.

Dejar a fuego lento 5 minutos y servir, comprobando antes el punto de sal.

## TOMATES RELLENOS DE ATÚN

### Ingredientes:

5 o 6 tomates medianos  
200 g de atún en aceite  
4 cuch. de arroz cocido  
2 dientes de ajo, 1 cebolleta  
4 cucharada de bechamel  
sal, aceite y harina



### Elaboración:

Cortar la parte superior de los tomates y vaciarlos con cuidado. Hacerles un corte a lo largo. Picar la pulpa y sofreír los dientes de ajo junto con la cebolleta durante unos minutos. Añadir la pulpa picada y dejarla pochar 8-10 minutos. Después, agregar el atún desmigado y el arroz. Saltear y ponerlo a punto de sal. Rellenar los tomates con el sofrito y después cubrirlos con una cucharada de bechamel. Rociar los tomates con un chorro de aceite y hornearlos durante 15 minutos a 170°.

# Sin Telefónica y con inglés

Empezamos por Mister Proper, que se quedó en D. Limpio. Luego vino el euro. Ahora ya no tenemos Telefónica. "¡Matilde, la telefónica!", que diría José Luis López Vázquez.

Pero me sorprende agradablemente tener una radio en inglés todo el día, que emite por las ondas en gran parte de España y, en toda ella, gracias a un canal de la TDT y a internet: Radio Vaughan de Vaughan System.

Yo, que soy de la hornada del griego-latín-francés como muchos otros, por gentileza hacia Finlandia, cuando vivía allí decía "hyvää päivää, anteeksi, kiitos, terve", y lo que podía, aspirando inútilmente a dominar un idioma que adoro, el suomi, y al que no renuncio, aunque sea a nivel "pardillo".

Pero medio mundo es de habla inglesa, y allá que me fui, a un curso de inmersión lingüística, a una Vaughan Town.

No sé cuántos de vosotros seréis de Ávila. Yo había tocado con mi orquesta en Barco de Ávila y allí, a dos kilómetros del pueblo, en el hotel Puerta de Gredos, se organiza esa convivencia a pecho romano entre anglos y spaniards, juntos 24 horas como un Gran Hermano.

Qué hermosura los montes de Gredos. Qué comida, queridos amigos. Unas lentejas que se me saltaban las lágrimas. Una carne, una verdura, unos postres... hermosa tierra. Enhorabuena a los paisanos.

Y sí, el curso es recomendable y sanote. Es como ir al extranjero sin encontrarte un español con el que hablar, pues aunque había españoles como yo, **NO SE HABLA ESPAÑOL EN UNA VAUGHAN TOWN**; hasta los camareros y el personal del hotel nos hablaban en inglés.

¿Alguna vez superaremos ese tonto complejo de ser los peores en todo? España querida, si has sido capaz de tanto... ¿cómo no vas a hablar inglés?

Nos vamos modernizando. ¡Qué lejos quedaba antes Finlandia y qué cerca está ahora! "Cómo hemos cambiado", que dice la canción.

Moi moi!

**Amparo Verdejo** (Granada)



*Grupo de alumnas de escuela de flamenco de Turku.*

## El idioma y los refranes

No hace mucho estuve charlando con una amiga española —en castellano, claro- y me dí cuenta de la cantidad de refranes y dichos que utilizamos durante nuestra conversación. ¿Qué sería de una amena conversación sin poder echar mano de refranes y dichos aprendidos durante nuestra infancia?

*"A perro flaco todo son pulgas".*

*"A quien Dios se la da, San Pedro que se la bendiga".*

*"Entre todos lo mataron y él solito se murió".*

*"A caballo regalado no le mires el dentado"...*

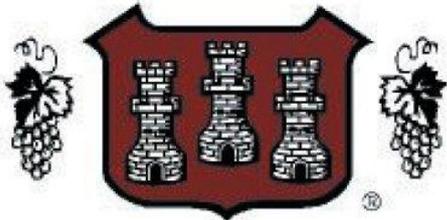
No nos damos cuenta del patrimonio cultural y lingüístico que nos trajimos en la maleta al venirnos a este país hasta que, sin darnos cuenta, usamos pedazos de lo aprendido hace años y que hace que podamos expresarnos con soltura, pudiendo hacerlo con matices que resulta difícil expresar en otro idioma que no sea el materno... o al menos yo lo veo así.

Los encuentros entre españoles que el Club organiza y promueve no son simples "fiestas". Para irse de juerga no hace falta ayuda ni una organización especial; es suficiente salir con unos amigos a tomarse unas copas. Pero la posibilidad de reunirse con otros españoles (conocidos o no) para poder charlar libremente en el propio idioma no se tiene cada día, y se agradece mucho.

Quisiera hacer un llamamiento a todos los profesores de español para que ayuden a los hijos de hispanoparlantes a aprender y mantener este hermoso patrimonio. **AR**

Los famosos vinos del Penedés  
VIÑA SOL blanco  
MOSCATEL ORO licor  
GRAN CORONAS tinto reserva  
SANGRE DE TORO

# TORRES



1870

Representante: Jari Lahdenoja, 0405886049



Maahantuoja  
Gourmet Gruppen Finland OY  
Viinikankaari 8 B  
01530 Vantaa

Vuosaaren hammaslääkäriasema



Ulappasaarentie 1  
00980 Helsinki  
tel. 09 3417670  
www.etuhammas.fi

## M/S Marival II

**LAIVARAVINTOLA**

Varustamo Sinna-Company Oy  
Hapasaarentie 2 B 17, 00960 Helsinki  
Tel: 050 666 98



Matkankeskitys Oy  
Annankatu 16 B, III krs 00120 HELSINKI  
puh. 09-687 7890 fax 09-687 78910  
email: myynti@matkankeskitys.fi

*Itä-Helsingin*  
**Monistus**

- KOPIOT/TULOSTUS • PAINOPALVELUT
- SIDONTA • RAKENNUSPIIRRUSTUKSET
- SKANNAUKSET • VÄRIKOPIOT
- SUURVÄRIKUVATULOSTEET
- NOUTO-JA JAKELUPALVELUT

puh. 09-726 80 994  
fax. 09-786 339

Kauppakartanonkatu 11  
00930 Helsinki

www.ihmonistus.fi  
ihmonistus@ihmonistus.fi



MATKATOIMISTO

## HISPANIA

AUTAMME  
LOMASI  
ONNISTUMISESSA!

Meiltä edullisesti hotellipaketit,  
lentoliput, retket ja autonvuokraus

MATKATOIMISTO HISPANIA  
Bulevardi 6 A 10, 5krs. 00120 Helsinki  
puh. +358 9 612 2780, fax +358 9 612 3366  
hispania@hispania.fi www.hispania.fi

# SERVAALI

Empresa  
importadora  
Servaali Oy  
www.servaali.fi  
myynti@servaali.fi  
tel. 09-4542350  
fax. 09-45423510



*Valduero*

## Päivänsäde®

Tällä tuotemerkillä espanjalaisia herkkuja jäsenhintaan.  
Valikoimat löydät internetistä: www.herkkuruoka.fi

Valotaina Oy, Annankatu 20, Helsinki 12, puh. (09) 612 1432

## ESPANVOX

Traducciones de documentos de todo tipo

**Manuel Pelegrín**

Tel. 040 5469 569

### Empresario:

Si quieres anunciar tus servicios  
o los de tu empresa en este Boletín,  
puedes dirigirte a:

**secretaria@clubespanol.fi**

## OET HELSINKI



OFICINA ESPAÑOLA  
DE TURISMO

### ESPAÑAN MATKAILUTOIMISTO

Pohjoinen Makasiinikatu 6 A, 2 krs  
00130 HELSINKI

Tel. +358 (0) 9 25102760; fax +358 (0) 9 442687  
e-mail: helsinki@tourspain.es



### INEX PARTNERS OY

Importaciones de España  
*Tiina Pensanen, Jani Kiiskinen y  
Erkki Kinanen*  
Kutojantie 2- 02631 Espoo

Importación de gran variedad de productos españoles

### Parturiliike - Peluquería SALON KRUUNU

Raili Mela, Rauhankatu 8  
00170 Helsinki puh.- 66 35 30

### Lin Servicios Psicológicos

#### Ruth Franco

Psicóloga homologada por TEO

Servicios psicológicos en español

r\_franco76@hotmail.com  
tel. 045 650 05068



### Aún estás a tiempo de pagar la cuota de socio del 2010

La cuota del Club es de 20 €/familia para los residentes en Helsinki, Espoo, Vantaa y Kauniainen, y de 10 €/familia para los residentes en el resto de Finlandia.

Datos para abonar la cuota del 2009:

Cuenta Nordea: **100930-308265**  
Viite: **200907** (referencia obligatoria)

**¡El Club te lo agradece!**

# KIM'S TAPAS

Maanantaista perjantaihin klo 10-15  
Tiistaista perjantaihin klo 17-22  
Lauantaisin yksityistilaisuuksia  
Kasarminkatu 4, 00140 Helsinki - puh (09) 634 295  
[www.kimstapas.fi](http://www.kimstapas.fi)  
Tervetuloa! ¡Bienvenido!



## Campo Viejo

### Pernod Ricard Finland Oy

Panuntie 4, 00610 Helsinki  
Tel: +358 207 212200 / +358 40 51710  
[www.pernod-ricard-finland.com](http://www.pernod-ricard-finland.com)



Scan-Ibérica OY  
Representante de  
AJOS IMPERIO

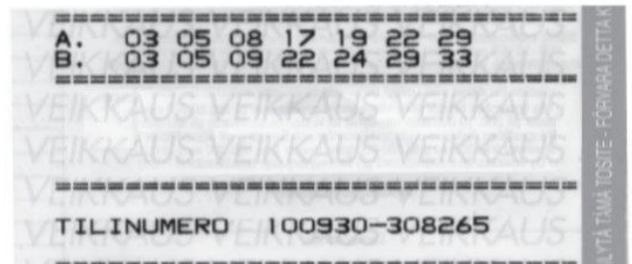
Uudenmaankatu 4-6 E 19 – 00210 Helsinki  
[www.scan-iberica.fi](http://www.scan-iberica.fi)

### Kuljetusliike Kilon Osuus-auto

**Transportes en colaboración con  
Inex Partners Oy**

Sierakiventie 5, 02780 ESPOO  
Tel. 09-8190420, Fax 09-811115

### Lotería - Lotto



Números de la suerte para los socios

## Hoteles:

10% de descuento para socios  
del Club Español  
Más información: Juan Pascual



### Hotel Maripins\*\*\*

Passeig Marítim 20-22  
Malgrat de Mar

+358 93 7654212  
www.hotelsehrsmaripins.com



Albergue de la  
juventud

Ferran, 17 - 08002 Barcelona Telf +34 932702060  
Fax +34 933171520 e-mail: info@smhostel.net



### Hotel Adagio \*\*

C/ Ferràn, 21  
08002 Barcelona

+358 93 3189061

book@adagiohotel.com



**KULTAISET NELIÖT**  
*Metros cuadrados de oro*  
[www.kultaisetneliot.fi](http://www.kultaisetneliot.fi)



**SOKOS HOTEL**  
PASILA | HELSINKI

Vietä pikkujoulufiestaa E viva Espanian tahdissa tai  
nauti perinteinen espanjalainen joulubuffet!

Tiedustelut ja varaukset: Sokos Hotels Myyntipalvelu,  
puh. 020 1234 600, ma-pe klo 8-20

### Sokos Hotel Pasila

Maistraatinportti 3, 00240 Helsinki,  
puh. 020 1234 613 [www.sokoshotels.fi](http://www.sokoshotels.fi)



Cardenal Casañas, 11  
08002 Barcelona (Spain)  
Tel./Fax: (0034) 93 302 7260  
E-mail: reservas@hotelatlas.es



**Best Buy Hotels**

[www.ontimehotel.com](http://www.ontimehotel.com)



## AVISO

Los socios y  
amigos del Club  
pueden enviar  
artículos,  
fotografías o  
anuncios de  
actividades por  
e-mail a:

[info@clubespanol.fi](mailto:info@clubespanol.fi)

El Club Español agradece la contribución de las numerosas empresas anunciantes y colaboradoras, así como la ayuda de todos los que participan en las Promociones de Productos Españoles, celebradas tradicionalmente en Octubre de cada año.

