



Angiología y Cirugía Vascolar

DR. MARTÍN LANDALUCE CHAVES. Tratamiento moderno de sus varices (microespuma, láser, radiofrecuencia). Unidad de Ozonoterapia para úlceras varicosas y Pie Diabético. Medicina Biológica Vascolar. C/Condes de Barcelona 3-1ª. Murcia. Teléfonos: **968246866 - 616197193.** Colegiado Médico nº 0203006.

Cirugía cardiovascular

DR. VÍCTOR GLENN RAY LÓPEZ. Varices sin cirugía (microespuma y láser endovascular). Teléfono **968 27 10 42 - 609 55 08 44.** Colegiado Médico nº 3605437.

CENTRO CARDIOVASCULAR. DRES. GUTIÉRREZ, GARCÍA-PUENTE y ARRIBAS. Cirugía cardíaca. Varices sin cirugía. Esclerosis. La Vega: **968 230355.** Privados: **637 98 42 93.** Murcia. Colegiados Médicos n.os 30/3904599, 30/2848364 y 30/3006007.

Cirugía Plástica y Estética

DR. RAMÓN MORENO VILLALBA. Senos. Lifting. Rinoplastia. Liposucción. Cartagena: C/ Real, 30, 2º E. **968 121445.** Murcia: Plaza Hernández Amores, 4. (Plaza de la Cruz), **630 036 291.** Colegiado Médico nº 4794.

Garganta, Nariz y Oídos

DR. MARIANO ROSIQUE ARIAS. Cáncer de garganta. Microcirugía nasal. Sordera. Tel.: **968 20 48 39.** Col. médico Murcia 989.

Neurocirugía

DR. MANUEL CLAVEL ESCRIBANO. Neurocirugía. Microcirugía de columna. Neuralgia del trigémino. Hemispasmo facial. Consulta privada en Hospital Quirón.

Teléf. **968 269207**
968 269277 - 968 36 50 00.
www.neurocirugiadrclavel.com
Colegiado médico 8/24691.

DRA. RODRÍGUEZ BARCELÓ. Neurocirugía mínimamente invasiva. Hospital Quirón.
Tel. **968 36 50 00.**
www.endoneurocirugia.es
Colegiado médico nº 3007042.

Neurología

DR. J. MECA LALLANA. Diagnóstico y tratamiento de enfermedades neurológicas. San Lorenzo, 1, 1.º Murcia. Teléfono **968 220393.** Colegiado Médico N.º 3005405.

DR. FERNÁNDEZ BARREIRO. Neurólogo. Exjefe Servicio Neurología Hospital Virgen Arrixaca. Consulta particular: Luis Braille, 1, 1.º Teléfono **968 281807.** Colegiado Médico n.º 610.

DR. DIEGO TORTOSA CONESA. Especialista en neurología. Acisclo Díaz, 11. Murcia. Tel.: **968 29 58 85.** Col. médico nº 5640.

Periodoncia e Implantes dentales

CLÍNICA VÉLEZ. Gran Vía. Murcia. Tlf.: **968 21 19 54.**

DR. VÉLEZ. Col. médico estomatólogo nº 221.

DRA. LEGAZ. Col. odontólogo nº 431. RES. 02950073.

Psicología integral

PAZ NOGUERA. Adolescentes. Adultos. Sexualidad. Trastornos personalidad. Afrontamiento. Tlf.: **636 89 21 73 - 968 21 72 14.** Colegiada psicóloga nº 1482.

Psiquiatría

SANATORIO PSIQUIÁTRICO DR. MUÑOZ, S.L. Pacientes agudos y crónicos. Compañías y privados. Director Dr. Raimundo Muñoz Pérez. Información y consulta: mañanas, de 10 a 12. Tardes, de 5 a 7. Tlf.: **968 88 55 50 - 968 88 42 58.** Ctra. de Cartagena, 59. El Palmar, Murcia. Colegiado médico nº 1541.

Sexología

MARÍA JOSÉ GARRIDO. Máster sexualidad. Eyaculación precoz. Impotencia. Vaginismo. Anorgasmia. Teléfonos **968 25 19 75 y 649 49 62 04.** Colegiada Psicóloga nº 2041.

Tabaco

DR. GARCÍA BASTERRECHEA. Tratamiento Intensivo tabaquismo. Alcohol. Cocaína. Cannabis. Nuevas tecnologías. Tfno **968 906195.** Colegiado Médico n.º 3001023. Res 20400079.

Periodistas por unas semanas

LA VERDAD

MURCIA. 'Mi Periódico Digital' da la oportunidad a jóvenes estudiantes de Secundaria, Bachillerato y FP de Grado Medio de ser periodistas por unos días. El concurso está organizado por la Consejería de Educación y Universidades y la Verdad.es y cuenta con el patrocinio de Iberdrola, Quirón, Thader, Banco Popular, El Corte Inglés y Grupo Fuertes. Con el certamen, los alumnos pueden conocer de cerca la importante labor que desempeñan los periodistas para la sociedad. En juego hay smartphones, consolas, tablets, ebooks y cámaras. La fase de inscripción está abierta hasta el 18 de abril en www.miperiodicodigital.com.

VII EDICIÓN 'MI PERIÓDICO DIGITAL'

ORGANIZAN:

Región de Murcia



LA VERDAD.es

PATROCINAN:



Al pie de la noticia. Un grupo del IES Dr. Pedro Guillén de Archena entrevistando a un churrero en 2013 con motivo de la temática sobre la alimentación del concurso de ese año. :: IES DR. PEDRO GUILLÉN



Entrevistas con expertos. Un grupo del Nelva entrevistando a Ángel Cobacho, catedrático de Derecho Constitucional de la UMu y experto en redes sociales, en la pasada edición. :: COLEGIO NELVA



Pequeños periodistas. Un equipo del IES Infante Don Juan Manuel de Murcia posa con el poeta Eloy Sánchez Rosillo, en 2010, después de mantener una instructiva charla con él. :: IES INFANTE DON JUAN MANUEL

LA COLUMNA
GASTRONÓMICA
ALBERTO REQUENA

EL FRÍO A LA MESA



No es preciso esperar a que mejore el tiempo, aunque nos renueva el gusto por el helado, como refresco, postre o alejado de las comidas, como entrada: solo o acompañando a otro producto, como sorbete diverso: champán, albahaca, menta... o el, quizás, más irrespetuoso uso de limpiador de boca entre platos. Como postre, solo o con otros productos: chocolates, frutos secos, tartas, jamón con helado de aceite de oliva y/o tomate. En ocasiones, se emplea de telonero en una ensalada caprese fría o como helados de queso, de tomate...

En países fríos parece connatural el helado en la estación más fría. En otro tiempo, antes de los frigoríficos, se confeccionaba de una forma un tanto natural. En Bolivia, sur de Perú y parte de Argentina, todavía hoy es usual que a las cinco de la mañana se llenen hasta la mitad dos tarros de zinc o aluminio (los de los lecheros), se envuelven en pieles de carnero, muy empapadas de agua fuertemente sazonada con salitre o simplemente sal. Los colocan a lomos de un caballo, que se hace trotar una legua y después regresar. En el recipiente, la leche se ve sacudida contra las paredes y genera una espuma que completa el recipiente y el hielo que lo cubre exteriormente, a temperatura bien baja, acaba por paralizar la espuma del interior de la lechera, al enfriarla. Cuando la caballería ha completado las dos leguas, los recipientes vierten cascadas de espuma congelada, que sazonada con azúcar y canela deleitan al gourmet más exigente.

En los países cálidos, como el nuestro, se puede poner hielo sazonado con salitre y sumergir una fuente metálica honda con una cantidad de leche a sazonar con azúcar y canela. Se toman dos manojos de paja de las que se empleaban en las escobas, que se utilizan a modo de espátula para batir la leche por los costados del recipiente. Al cabo de unos diez minutos, la leche ha formado espuma y se ha congelado.

Así eran las cosas antes de que irrumpiera el nitrógeno a muy baja temperatura y como su presión de vapor es muy alta, rápidamente se evapora absorbiendo el calor procedente de las cremas o espumas a helar, formando cristales que se mezclan con las burbujas del gas, formando un aerosol de burbujitas de nitrógeno y microcristales de disolución, es decir un helado, sin haber ido al trote a lomos de un caballo. Como mínimo, perdemos espectacularidad, ¡qué quieren que les diga!

Para anuncios en esta sección

968 272 319