

VIVIR EN GRANADA

EL DÍA
POR
DELANTE

Envíanos tus convocatorias a:
cultura@granadahoy.com

Exposición 'Un paseo
en el tiempo'

Una colección de fotos de Granada recogidas por Fernando García y que van desde el año 1904 al 1940.

► Centro Cívico del Albalcín. Entrada gratuita.

Velada flamenca
en Le Chien Andalou

Actuación de Cristóbal Osorio al cante, Luis de Melchor a la guitarra y Almudena Romero al baile.

► Carrera del Darro, 7. 22:00 horas. Precio: 6 euros.

CONVOCATORIAS

GRANADA

EXPOSICIONES

'Títeres. 30 años de
Etcétera'

PARQUE DE LAS CIENCIAS

El Parque de las Ciencias acoge hasta julio del próximo año la exposición Títeres. 30 años de Etcétera en la que se realiza un exhaustivo repaso a la compañía granadina dirigida por Enrique Lanz. Centenares de marionetas, algunas de ellas de tamaño gigantesco en una monumental muestra de arte. En la muestra se podrán contemplar, además, documentos y fotografías del abuelo de Enrique Lanz, Hermenegildo que, gran amigo de Federico García Lorca y Manuel de Falla, realizó con ellos 'El retablillo de Don Cristóbal' en los años veinte.

'Una colección
inesperada', 40 obras
de Moreno Villa en el
Museo de Bellas Artes

HASTA EL 6 DE OCTUBRE

Parte de la obra del ya desaparecido artista exiliado José Moreno Villa permanecerá expuesta en el Museo de Bellas Artes de Granada, situado en el palacio de la Alhambra hasta octubre. La muestra que fue inaugurada el pasado viernes por el consejero de Cultura y Deporte de la Junta Luciano Alonso, cuenta con 40 piezas provenientes de los fondos del Museo de Málaga. Obras que corresponden a las pinturas que el artista malagueño realizó antes de su exilio mexicano. Es una colección inesperada porque fue recuperada de la habitación de la Residencia Universitaria que se vio obligado a abandonar y partir a su eterno exilio. De carácter totalmente gratuito, los interesados podrán deleitarse con parte del legado pictórico de este artista, que vuelve a la ciudad 85 años después de la primera vez que fue expuesto, hasta el 6 de octubre.

La Fundación
Rodríguez Acosta abre
sus puertas al público

DESDE EL 1 DE AGOSTO
Volver a visitar y a redescubrir la Fundación Rodríguez Acosta es ya una realidad. A partir del día 1, la institución granadina abrió sus puertas al público, ampliando su oferta cultural y, junto al Patronato de

la Alhambra y el Generalife, pone en marcha una serie de visitas combinadas con el emblemático monumento nazarí. Los interesados pueden reservar su entrada a través de la página web de la fundación o en la taquilla del Carmen Blanco.

A propósito de
Olóriz en el Parque
de las Ciencias

HASTA DICIEMBRE

La Universidad de Granada, a instancias de su instituto de neurociencias Federico Olóriz, con la colaboración del Parque de las Ciencias y la FE-CIT, producen la exposición temporal 'A propósito de Olóriz', enmarcada en los actos que conmemoran el centenario del fallecimiento de Federico Olóriz Aguilera (1855-1912). El hilo temático se articula a través de su vida y su aportación a la ciencia, de reconocido prestigio internacional, entre los siglos XIX y XX. Se muestran sus contribuciones en Anatomía Humana, en Antropología física y social y muy especialmente en la identificación mediante huellas dactilares, "Método Olóriz", que dotó a la Policía Científica de una herramienta de extraordinaria utilidad, a la vez de fácil manejo. Además se presenta la Granada de su época a través de los personajes más ilustres y los cambios urbanos. objetos originales, libros manuscritos, fotografías y audiovisuales recuperan el valor de este sabio granadino en la Historia de la Ciencia. Esta exposición queda instalada en el pabellón Viaje al Cuerpo Humano del Parque de las Ciencias. Parque de las Ciencias de Granada en horario de martes a sábado de 10 a 19 horas y domingos de 10 a 15 horas.

Armas y enseres de la
cultura nazarí

HASTA EL 15 DE NOVIEMBRE

Recoge una selección de piezas presentada bajo el epígrafe de 'Armas y enseres para la defensa nazarí' que constituye una cuidada selección de objetos de gran interés por su carácter especial, ya que son testimonios materiales usados por la corte nazarí para la defensa de la Ciudad Palatina de la Alhambra. Está dividida en varios

DE INTERÉS

Presentación del álbum '**La flor
del frío**' de Enrique Moratalla

La Residencia Universitaria Corrala de Santiago acoge hoy la presentación del nuevo álbum de Enrique Moratalla, *La flor del frío*. Se contará con la presencia del propio cantautor, acompañado del director musical y arreglista Michael Thomas, el cantaor Segundo Falcón, el violinista José Vélez y el guitarrista Vicente Coves. Todos ellos participan de *La flor del frío*. Se trata del quinto álbum de Moratalla, tras *Corazón transeúnte* (2000), *Fabiola 11* (2004), *El Diván del Tamarit* (2007) y *Suite Piazzola*, con Horacio Ferrer y Versus Emsemble (2007). *La flor del frío* contiene homenajes entrañables, como *Geografía de la amistad*, dedicada a Enrique Morente.

► Residencia Universitaria Corrala de Santiago. 12:00 horas.



¿QUÉ COMEMOS HOY?

por LAURA VICHERA tvichera@gruposjoly.com

Crema de patata y calabacín

Para cuatro personas:

4 patatas hermosas • 3 calabacines grandes • un puerro grande, la parte blanca • 2 cebolletas • 2 dientes de ajo • un vaso de nata ligera • unas hebras de azafrán • unas hojas grandes de albahaca • unas semillas de alcaravea • harina para rebozar • sal y unos granos de pimienta rosa • aceite de oliva

► Una vez lavados los calabacines, los despuntamos y les quitamos la piel con un pelador. Reservar las tiras de piel de uno de ellos para la guarnición. Cortar los calabacines en dados y hacer lo mismo con las patatas.

► En la cazuela donde vayamos a preparar la crema, calentamos un chorrito de aceite de oliva y rehogar las cebolletas y la parte blanca del puerro, todo muy picado. Pochar a fuego suave.

► A continuación, incorporar los dados de calabacín y patata, unas semillas de alcaravea, unas hojas de albahaca, pimienta rosa y sal. Rehogar todo junto para que se mezclen los sabores y cuando todo comience a tomar color, cubrir con agua. Mezclar bien, tapar a medias la cazuela y cocer durante cuarenta minutos, aproximadamente.

► Pasado este tiempo, triturar

hasta obtener una crema fina. Pasar por el chino, incorporar la nata, mezclar bien, rectificar de sal y poner nuevamente a fuego muy suave.

► Para la guarnición, lavar y secar unas hojas de albahaca y se secan con papel de cocina. Las pasamos por harina, se fríen a fuego vivo y las dejamos escurrir. Cortar la piel de uno de los calabacines en tiras y hacemos lo mismo. Servir la crema en cuencos o platos hondos, repartir los chips de albahaca y verdura por encima y añadir algunas semillas más de alcaravea. Sacar enseguida a la mesa.

granadahoy.com

Granada Hoy

más y mejor información

Cocina en la blogosfera blogs.gruposjoly.com/que-comemos-hoy