

## BABEL

Nº4, Marzo de 2.010

Revista Multicultural del I.E.S “Jorge Guillén” de Torrox (Málaga)

### OPINIÓN:

Una chica estaba esperando en la sala de embarque del aeropuerto para coger su vuelo. Como le quedaba un largo rato de espera, decidió comprar un libro y un paquete de galletas. Después, buscó la sala del aeropuerto más tranquila para poder leer en paz.

Al rato, un hombre se sentó en el asiento de al lado y abrió una revista. Entre ellos sólo quedaba el paquete de galletas. Cuando ella cogió la primera galleta, el hombre también tomó una. La chica se sintió indignada, pero no dijo nada. Pensó: “ ¡ Qué cara más dura; si yo fuera más valiente, le llamaría la atención! Cada vez que ella cogía una galleta, el hombre también comía otra. Aquello la puso tan furiosa que no consiguió concentrarse en su lectura o reaccionar. Cuando quedaba sólo una galleta, se preguntó: “¿Qué hará ahora este aprovechado?”. Entonces, el hombre partió la última galleta y dejó media para ella.

A la chica ya le pareció el colmo y se puso a resoplar de la rabia que sentía. Cerró su libro, tomó sus cosas, y se marchó a la sala de embarque a esperar allí el aviso para subir al avión. Ya en pleno vuelo, miró dentro del bolso y, para su sorpresa, allí encontró el paquete de galletas que había comprado en el aeropuerto, ¡estaba intacto!. Sintió tanta vergüenza... ¡Había olvidado que lo tenía guardado!. Sólo entonces se dio cuenta de lo equivocada que había estado. El hombre compartió sus galletas sin sentirse indignado, nervioso o alterado. Y ya no estaba a tiempo, ni tenía posibilidad, de ofrecerle a aquella persona una explicación o a pedirle disculpas. Pero sí podía razonar sobre la forma en que ella había sacado conclusiones sobre aquel hombre de forma precipitada.

Y recordó que existen cuatro cosas que no pueden ser recuperadas:

- Una palabra, después de haberla dicho.
- Una oportunidad, después de haberla perdido.
- El tiempo, una vez que ha pasado.
- Una piedra, después de haber sido lanzada.

### LAS FIESTAS EN MARRUECOS : LAS BODAS

Normalmente, las bodas se hacen cuando dos personas se quieren casar . En cada país, nos encontraremos bodas diferentes. En Marruecos, son muy especiales porque son muy divertidas y duran tres días .

Cuando un hombre se quiere casar con una mujer tiene que ir a la casa de ella para hablar con los padres de la mujer sobre este tema. Como se dice en Marruecos: "pedir la mano para casarse". Antes de hacer todo esto el hombre debe tener un

trabajo para poder vivir con su mujer en el futuro sin pobreza. Después de que los padres acepten, se van a preparar las cosas de la boda : comprar las ropas etc. En el primer día hacen una fiesta entre las familias de los novios y los amigos. El segundo día por la noche, la novia se tatúa con la henna en sus manos y pies con una fiesta pequeña. El siguiente día es lo mas importante: los novios van a la peluquería , mientras los amigos del novio ponen la sillas en un sala muy grande donde van a sentarse los invitados. A las ocho de la noche, los invitados empiezan venir y cenan. Después, vienen los novios tan guapos en un coche ,se bajan del coche y saludan a los invitados un rato. Luego se sientan en una sofá grande, no es como todos las sofás, es muy diferente, tiene muchas flores blancas. Empieza a sonar alta la música y los invitados bailan. Los novios en Marruecos se cambian sus vestidos cada media hora . Me gustan las bodas en Marruecos: son muy divertidas y se hacen normalmente en el verano.

Chaimae El- Bouhli, 3º B

## LA VIDA EN EL CAMPO



La vida en el campo es muy buena. Se puede encontrar todo lo que quieras. La gente en Marruecos plantan tomates, patatas, lechugas, berenjenas, etc. La comercialización de los productos se realiza de forma diversa. Viene una persona al campo y compra todos los productos. Otra manera consiste en que el agricultor alquile una camioneta grande y lleva sus productos a Casablanca o otras ciudades.

En los campos se venden todos los productos. Tiene también servicios como colegios e Institutos. En el campo hace falta coche para moverse, sobre todo si llueve, para poder ir al mercado. Existe un transporte público: dos o tres furgonetas están siempre en el campo para recoger a la gente por poco dinero, menos de 50 céntimos. Cuando utilizas este servicio, se le llama coger el 207.

Vivir en el campo me gusta porque nací allí y todos mis amigos: Mourad, Anas, Bennasser viven allí y los echo de menos.

Zouhair El Khadiri, 2 D

### EL MERCADO

Para empezar. los mercados en Marruecos son muy grandes y cada ciudad tiene mercado para que los habitantes puedan comprar los alimentos. Pueden ser en el lunes como aquí en Torrox o en Torrox- Costa o viernes o martes etc.

En mi ciudad: Kenitra, el mercado es cada martes. Es muy grande y en él se vende todo: alimentos, ropa, empieza desde las 08:00 de la mañana hasta las 17:00. si una persona quiere vender en el mercado debe tener un permiso del Ayuntamiento para no tener problemas con la policía. Cada uno pone su tienda de campaña en su sitio y empieza a vender su mercancía: puede ser alimentos, ropa, chorros, etc.

Por último, me encanta ir con mi madre al mercado, para hacer compras.

Chaimae El Boulhi, 3° B

### MI CIUDAD

Tánger es una ciudad muy importante. Las escuelas son muy grandes. También las clases y los servicios son limpios y grandes. Hay fuentes de agua para beber los niños/as. Los profesores/as son buenos/as. Si haces algo malo te pegan en la mano o en la palma de los pies, los niños/as van a la escuela en la edad de cinco años y salen a los quince o dieciséis. Desde los cinco a los diez años se estudia primaria y desde los diez a los quince se estudia secundaria. En bachillerato, no tienen Educación Física. El bachillerato suele durar desde los quince a los dieciocho años, si no repites.

En Marruecos hay unas pequeñas ayudas como las becas de España para el alumnado pobre que suele equivaler a unos 100 euros al año, aunque son difíciles las condiciones de acceso a las mismas.

Soubir El Harrous, 4° A

### UN PASTEL DE MARRUECOS (fakass)

Ingredientes. Cantidad de pasta:  
-medio kilo de harina  
-mantequilla 100g  
-azúcar 100g  
-un poco de levadura

En primer lugar, mezclamos todo muy bien y lo dejamos 5 minutos para que tome consistencia.

En segundo lugar, hacemos la siguiente mezcla. En un recipiente ponemos 200g de almendras y cien gramos de cacao en polvo y vertemos el chocolate caliente (200 gr.) con la mezcla. Cogemos un poco de harina y la extendemos sobre la mesa.

Ponemos la pasta y la aplanamos sobre la mesa. Colocamos una capa de la mezcla sobre la pasta y empezamos a doblarla hacia lado contrario con cuidado, como una barra redonda y así hasta terminar toda la pasta.

Después metemos las barras en el horno 20 minutos y luego sacamos las barras y las cortamos trozos pequeños y los ponemos en un plato con zumo, café o té .

¡¡¡BUEN PROVECHO!!!

Chaimae el Boulhi, 3º B