

UN POCO PARA TODOS

Realización: ROSA M. CUBELA

YASSET LLERENA ALFONSO



NO HIERAS LA SENSIBILIDAD DE TUS PEQUEÑOS

Aun niño sensitivo y vulnerable lo lastiman con facilidad las torpezas de los padres. Por ello es fundamental que estos sepan tratarlos con especial tacto y la corrección que los pequeños necesitan y merecen.

Todos los adultos educados e inteligentes tratan de comportarse siempre, en presencia de otros adultos, de acuerdo con lo que señalan las reglas de urbanidad; saben muy bien la importancia que tienen las buenas maneras. Sin embargo, ya en la intimidad del hogar o en la relación con sus hijos, no se preocupan demasiado de ceñirse a reglas que demuestren su consideración hacia los sentimientos ajenos.

Y la verdad es que hay buenas maneras, muy especiales, que deben estar presentes en la relación con los niños. Son tan importantes para ellos, o más, de lo que pueden ser para los amigos.

Los niños son tremendamente sensitivos. Algunas veces los padres herimos esa frágil sensibilidad sin darnos cuenta. Y es fácil evitarlo. Todo lo que tenemos que ha-

cer es seguir algunas reglas sencillas, recomendadas por expertos, que harán a nuestros hijos muy felices y que mejorarán considerablemente nuestra relación con ellos.

Algunas sugerencias para mejorar tu convivencia con ellos

1-No trates de controlar las conversaciones telefónicas de tu hijo. No insistas en saber quién le habló y para qué. Respeta su intimidad.

2-Sé amable y cortés con sus amigos, pero no trates de entablar verdadera amistad con ellos. No invadas su terreno. Además, delante de ellos no lo alabes, podrías crearle situaciones molestas, exponiéndolo a las burlas de estos. Tampoco delante de otras personas, aunque sean adultos y no sean sus amigos, porque generalmente los hace sentir incómodos.

3-Nunca lo regañes ni lo critiques delante de otras personas. Lo que tengas que decirle en ese sentido debe ser dicho cuando estés a solas con él.

4-Procure que los amigos, las mamás de los amigos y los maestros te vean siempre con buena apariencia, presenta-

ble. Los niños se sienten muy avergonzados de padres desaliñados.

5-Si tu hijo aparece en alguna función de la escuela, no le hagas señas cuando él está en escena. Lo pondrías tan nervioso, que sin duda alguna se equivocaría.

6-Ofrécele ayuda cuando la necesite, pero hazlo con mucho tacto. Trata de usar tu capacidad de percepción y tu buen tino, para proporcionarle la ayuda exacta que requiera, cuando en realidad le haga falta, sin que él tenga que pedirte.

7-Procure usar buenos modales cuando comas en casa con tus hijos. A ellos, aunque no lo creas, les encantan los buenos modales en sus padres y tratan de imitarlos siempre.

8-En ciertas etapas, los niños necesitan las caricias tanto como la comida; en otras, sin embargo, tales manifestaciones de afecto les resultan irritantes o abrumadoras. Así que dosifícalas con prudencia, y trata de no hacerlas en público, sobre todo delante de sus amigos.

9-No insistas en que haga sus "gracias" (recitar, cantar o bailar) delante de otras personas. Si sientes que está orgulloso de lo que hace y le gusta que lo vean, pídeselo. Si él se niega la primera vez, no insistas. Y si siempre se ha resistido al exhibicionismo, ni se lo pidas siquiera. Algunos pequeños se sienten convertidos en monitos de circo si sus padres insisten en que muestren a los demás lo que saben hacer.

10-No comentes a tus propios amigos y familiares algunas de las manías o gustos particulares de tu hijo si él está presente. A ningún niño le gusta ser tema de conversación, ni que los demás se enteren de lo que hace en la intimidad.

11-Nunca traiciones su confianza. No reveles a los

demás los secretos que él te cuenta o las confidencias que te hace.

12-No mientas frente a él. Le hace sentir muy mal ver cómo sus progenitores mienten descaradamente, o fingen sentimientos que en realidad no poseen. Le molesta, por ejemplo, que se muestren muy cariñosos con una persona de la que hablaron mal en la intimidad.

Estas son las reglas elementales. Hay muchas más que podrían agregarse según los casos. Lo importante es que cada quien sepa qué situaciones lastiman la sensibilidad de su hijo y que haga todo lo posible por evitarlas.

Ríase

*Un tipo va pasando por enfrente de un manicomio y oye a los locos que gritan: ¡Ocho, ocho, ocho, ocho...! El tipo se pregunta por qué los locos gritan tanto "ocho"; entonces, se sube a la pared del manicomio y cuando asoma la cabeza, le pegan una pedrada que le deja hinchada toda la frente y empiezan los locos a gritar: ¡Nueve, nueve, nueve, nueve...!

*Un día Pepe le preguntó a su padre:

-Papá, ¿dónde está la tarjeta Visa?

-Pues mira, hijo, me la han robado.

-Pero, papá, si ya hace cinco meses, ¿no lo has denunciado?

-Pues mira, hijo, he estado sacando cuentas y me conviene más que la tenga el ladrón a que la tenga tu madre.

*Oye, Manolo, ¿tu mujer grita mucho cuando hace el amor?

-Sí, bastante..., a veces la escucho desde el bar.



¡A la cocina!

BIKINI DE BEICON Y HUEVO FRITO

antena3.com



EN esta ocasión les traemos un desayuno rápido, o lo puedes usar como comida, al gusto de cada cual. Es una receta sencilla con unas simples rebanadas de pan de molde tostado.

Ingredientes (2 raciones):

- 4 rebanadas de pan de molde
- 4 lonchas de beicon ahumado
- 2 lascas de queso
- 4 tomates de perita (algunos prefieren ketchup)
- 2 huevos
- Queso para untar

•Aceite

•Sal

Preparación:

Comenzamos por tostar un poquito el pan (posteriormente lo hornearémos). Cubrimos una de las caras de las cuatro rebanadas con el queso para untar. Sobre dos de ellas colocamos una loncha de beicon ahumado cortada en dos en cada una. Cubrimos con una lasca de queso el beicon. Tapamos con la rebanada

restante, con el queso untado hacia arriba. Colocamos medio tomate de perita (o un poquito de ketchup) en cada esquinita de la rebanada superior y gratinamos a partir de horno frío 5-10 minutos antes de servir.

Una vez obtenido el punto de tostado deseado, freímos los huevos en una sartén, salando estos y se colocan sobre cada bikini. Servir calientes.

POLLO CON VINO Y CEBOLLAS

wp.es



Ingredientes:

- 8 pedazos de pollo (cualquier parte cortada en pedazos)
- 1 o 2 cebollas (al gusto)
- 1/2 taza de vino blanco
- 1/4 libra de mantequilla
- 1 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de ajo en polvo
- Pimienta al gusto

Preparación:

Dora el pollo en la mantequilla y espolvoréalo con la sal, el ajo y la pimienta. Pon la cebolla cortada en rodajas sobre él, añade el vino y cocina a fuego lento por lo menos 30 minutos o más si es necesario. Si deseas que el jugo que despiden el pollo se haga una salsa espesa, cúbrelo ligeramente con harina antes de dorarlo.