

VOLUME 55, AUGUST, 2023
VOLUMEN 55, AGOSTO, 2023

FREE
GRATIS

CONEXIONES

People Helping People • Gente Ayudando Gente



The Art of the Harvest:

Discover the Secrets Behind Apple Picking

El arte de la cosecha:

Descubra los secretos de la recolección de manzanas

Vamos Juntos • Coming Together



PUBLICACIÓN

LCS Presents its 9th

TEQUILA TASTING



SEP
08
FROM
2:30
5PM

In the gardens of the Lake Chapala Society

UNLIMITED TASTING

350 PESOS ADMISSION FEE

100 different
varieties of Tequila

Appetizers Included
in the price of admission

Tequila available for purchase with cash or credit card the day of the event

 Lake_Chapala_Society

 The Lake Chapala Society A.C. - LCS

 The Lake Chapala Society

Tickets available at the Lake Chapala Society
Office 10:00 am - 2:00 pm
Monday through Saturday,
or at LakeChapalaSociety.com

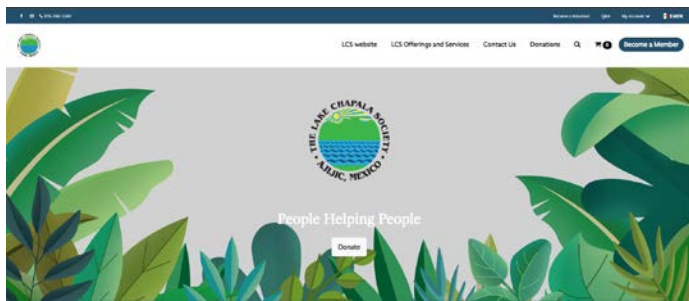


PAZ
VINOS Y LICORES

President's Message

As summer simmers and fall is just around the corner, the teams at Lake Chapala Society are rapidly preparing for the coming season. We have been very fortunate to have a team of architectural students working with us this past semester. They have developed a comprehensive analysis of our buildings, grounds and our needs. This was done as a school project and presented to the Board of Directors and leadership team of LCS. These plans are not intended to be final plans but allow us to start a conversation with much more insight than we have had in the past. They are also allowing us to make incremental steps towards things that have been neglected for far too long and are now top priorities.

Reservation System



Another team has been working since the beginning of the year to put in place a user-friendly and much more effective reservation system for our programs and events. If you have ever bought things online, this system will be a breeze for you. If you are not comfortable with computers, no worries, the LCS Service desk is still ready to help you with your membership, or make your reservation for one of our classes, events or trips. The systems we have used for the past decade are very outdated and several not designed to be used the way we have forced them into use. The new reservation system goes into effect this month and will continue to grow with our needs. If you have not yet logged into this new system or have not seen its benefits, we encourage you to stop by the office and learn more. There are several classes available to get you up to date.

Bathrooms

This will be our single most needed and most involved project that we must undertake prior to the new year. We need your help as this will be an expensive project to take on. The restrooms we have were designed and built to handle one family. Our restrooms get used over 1,000 times every week. The design of the new restrooms must take this into consideration. We are very thankful to Board Member Leon Felipe, who spoke at our Annual General Meeting and whose local students have spent a lot of time studying the needs of our campus and members.

We need your support to make this possible. With the year-end coming up so soon, now is the perfect time to give a year end donation that is targeted towards this effort. Donations can be made online or in our office. For the much-needed

larger gifts please call on myself or our Director Luis Pacheco. This is a donation that will benefit thousands for many years to come.

Wilkes –

The Wilkes Center is a valuable part of the overall LCS program. During Covid we had no choice but to put some projects on hold due to lack of funds. There were those who wanted to completely close down and sell the Wilkes Center, indeed, appraisers and investors came in to take a look. I am so thankful we were able to prevent this from happening. But now more than ever it needs some work. We continue to be on a very tight budget organization wide. We are looking for a team of volunteers who might come together for a weekend cleaning effort.

We would like to hold a deep cleanse and maintenance event over Labor Day weekend (Sept 2nd to 4th) before the new classes start there. We are looking for those who wish to sign up for this project. We need a variety of skills from plumbing, electric, carpentry, painting and a lot of hands for cleaning. If you would like to assign up to help with this project, please send an email to education@lcsac.org Or put your name and info on the sign-up sheet in the office.

New Leadership Team

If you have been around the campus recently, you may have noticed some new faces and people in new positions. If you have not met these new team members yet, please introduce yourself when you have time on campus at LCS.

Alfredo Perez – for over six years has been doing an amazing job as Director of Education and now he is excited to take on the key role of Director of Administration and Finance. In this new role Alfredo will bring his skills to more parts of the organization. He is taking the place of Adela who is preparing to retire after so many years of service.

Victor Camarena has stepped into the role of Director of Education and Culture. Victor is from Mexicali, Mexico. He served for over 20 years as Director of Programs and Client Services roles for nonprofits in the greater Los Angeles area. There he also was recognized as a leader of the future and received the Voice of Commitment award from the Latino Commission. He is very much committed to serving all communities here at Lakeside.

Claudina Gonzalez will be joining us in the coming weeks. She will be our new Director of Development replacing Diana who resigned earlier in the year. Claudina is currently a teacher in two private institutions: Thomas More Institute and in her personal project ALPHA “Formation Center”, both in Ajijic, Jalisco. She has participated in various cultural projects at the local level, as a volunteer or freelance. This has allowed her to develop her potential as a manager from different angles, which she looks forward to putting into practice at LCS. She is bringing with her lots of energy and enthusiasm along with her commitment to our community.

Mission & Vision

—Our mission is to promote the active participation of Lakeside’s inhabitants to improve their quality of life Lakeside.

— Our vision is a future where all Lakeside residents continually have a role in enriching the community’s quality of life, vitality and prosperity through the exchange of knowledge, expertise, culture, heritage and language.

—*Nuestra Misión es promover la activa participación de los residentes de la Ribera de Chapala, para mejorar la calidad de vida en la comunidad.*

— *Nuestra Visión es un futuro donde todos los residentes de La Ribera participen continuamente en mejorar la calidad de vida, vitalidad y prosperidad de la comunidad a través del intercambio de conocimiento, experiencia, cultura, patrimonio y lenguaje.*

Board of Directors

President/Presidente: Steve Balfour

Vice President/Vice Presidenta: Yolanda Martínez Llamas

Secretary/Secretario: George Radford

Treasurer/Tesorero: Tim Boardman

Directors/Directores: Christy Caldwell, Richard Chase, Greg Custer, Greg DiStefano, Hunter Johnson III, Leigh Manheim, Leon Felipe Muñoz

Executive Director/Director Ejecutivo: Luis F. Pacheco

Conecciones Team

The magazine’s name, Conecciones -Connections in English - reflects its purpose, which is to enable the Lake Chapala Society to connect with the Lakeside community.

El nombre de la revista Conecciones refleja su propósito, favorecer la conexión de The Lake Chapala Society con la comunidad.

Publisher/Editorial: Lake Chapala Society

Editor-in-Chief/Editor en Jefe: Luis F. Pacheco

Managing Editor/Director General: Rachel McMillen

Associate Editors/Editores asociados: Sandra Baird, Harriet Hart, Diana Hunt

Production, Art & Design/ Producción, Arte y Diseño: Domitzu Medrano

Proof-reader/Revisión final: Thomas Gay

Translations/Traducciones: LCS Education Direction

Conecciones welcomes submissions of articles from Lakeside authors. We reserve the right to edit as necessary. Submissions should be in MS Word approximately 600 words and should be directed to: submissions@lakechapalasociety.com.

Advertisement inquiries

should be directed to ventas@lakechapalasociety.com.

Conecciones agradece el envío de artículos. Nos reservamos el derecho de editarlos si es necesario. Los envíos deben ser en MS Word de 600 palabras aproximadamente y deben dirigirse a: submissions@lakechapalasociety.com. Las solicitudes de publicidad deben dirigirse a: ventas@lakechapalasociety.com.

INDEX / ÍNDICE

- 1 President Message
- 3 *Mensaje del Presidente*
- 5 *Tajin / Tajin*
- 6 Dates are a big deal in Mexico
- 7 *Los dátiles son un gran negocio en México*
- 8 Fruitful Mazamitla!
- 9 *¡Mazamitla fructífera!*
- 11 Victor Camarena Martínez: A Portrait/
V́ctor Camarena Martínez: Un retrato
- 12-13 COVER STORY: The Art of the Harvest:
Discover the Secrets Behind Apple Picking
- LCS-1 Activities
- LCS-2 Educational Classes
- LCS-3 Bus Trips, Español en Acción, Library
Updates
- LCS-4 Creative Writing Workshop: Comala, Open
Circle
- 15 New U.S. Notary Opportunities
- 16-17 *ARTÍCULO DE PORTADA: El arte de la
cosecha: Descubre los secretos detrás de la
recolección de la manzana*
- 18 Cool Cooking in a Hot Climate
- 19 *Cocina fresca en un clima cálido*
- 21 Car Maintenance Checklist / *Lista para el
mantenimiento del coche*
- 22 Cracking the Friendship Code in Your Prime
Time
- 23 *Descifrando el código de la amistad en tu mejor
momento*
- 24 Gardening for the Season
- 25 *Jardinería de verano*
- 27 Best Exotic Pets
- 28 *Las mejores mascotas exóticas*

COVER: Dai Crisp

Conecciones Advertising Prices Precios de los Anuncios 2023

	Cost / Precio
Back cover / Contraportada (9 x 11.4" / 23 x 29 cm)	\$6,003
Inside front & back cover / Contraportada interna (9 x 11.4" / 23 x 29 cm).....	\$5,510
Full page / Página completa (7.8 x 10.2" / 20 x 26 cm).....	\$4,176
1/2 page / 1/2 página (4.7 x 7.2" / 12 x 18.5 cm).....	\$2,523
1/4 page / 1/4 página (3.5 x 4.7" / 9 x 12 cm).....	\$1,334
1/8 page-business card / 1/8 página-tarjeta de presentación (3.5 x 2" / 9 x 5 cm)	\$464

All prices include IVA. All ads must be submitted by the 10th of the month for inclusion in the next month’s magazine. Send to ventas@lakechapalasociety.com.

Todos los precios incluyen IVA. Todos los anuncios deben ser enviados antes del día 10 del mes para su inclusión en la revista del mes siguiente. Enviar a ventas@lakechapalasociety.com

Isaias Peraza joined our team a few months ago as our IT Coordinator. He comes to us from the Chapala Tecnológico MM School with a good background in computer science. His commitment to grow and learn and to put into practice his creative computer skills is paying off for LCS already. He is a key member of the team overseeing our IT upgrades and new reservation system. He is always ready to jump in and help with any needs. Through his own initiative he has become involved with our Sunday morning Open Circle program as well.

After adjusting plans during the rainy season my **Concerts in the Park** series will return in September. This effort has raised both tremendous engagement with LCS as well as needed funds for LCS and several other local charities such as the FoodBank Lakeside, Pedro Rey Mariachi School, Niños Incapacitados, Lakeside Little Theatre, Cruz Roja and this commitment will continue. Each concert has also employed and mentored members of Latino community.

Shows coming up in the coming series include: Diana Vilamonte with her Whitney Houston Experience; Branden & James; Grammy Award winner Levi Kreis; Roy Cruz; Norm Lewis who was the first black Phantom of the Opera on Broadway; Marty Thomas, a NY based Grammy nominee; American Idol star Ada Vox; and Effie Passero along with a concert for our local community of Shakira music.

Here at LCS there are also some other changes that need to take place. Some of these have not been easy decisions, and a lot of time and gathering of input has taken place since our Survey went out earlier in the year. We carefully reviewed and discussed various options and developed plans. Our absolute commitment is to do what it takes to improve our services and offerings to the community.

We are committed to collaborations between all the communities that make up Lakeside. More announcements will be coming out over the next couple of months. We look forward to sharing with you all the steps we are taking to move forward with LCS 2.0 by extending our legacy as an oasis for personal enrichment, socialization and collaboration throughout Lakeside.

We look forward to seeing you in our lush gardens.

Steve Balfour
President
The Lake Chapala Society

Mensaje del Presidente

A medida que el verano hierve a fuego lento y el otoño está a la vuelta de la esquina, los equipos de The Lake Chapala Society (LCS) se están preparando rápidamente para la próxima temporada. Hemos sido muy afortunados de tener un equipo de estudiantes de arquitectura trabajando con nosotros el semestre pasado. Desarrollaron un análisis exhaustivo de nuestros edificios, terrenos y nuestras necesidades. Esto se hizo como un proyecto escolar y se presentó a la Mesa Directiva y al equipo de liderazgo de LCS. Estos planes no están destinados a ser los planes finales, pero nos permiten iniciar una conversación con mucho más conocimiento a las que hemos tenido en el pasado. Estos planes también nos permiten dar pasos incrementales hacia cosas que han sido descuidadas durante demasiado tiempo y que ahora son prioridades.

Sistema de inscripción

Otro equipo ha estado trabajando desde principios de año para poner en marcha un sistema de registro fácil de usar y mucho más eficaz para nuestros programas y eventos. Si alguna vez ha comprado cosas en línea, este sistema será una brisa para usted. Si no se siente cómodo con los ordenadores, no se preocupe, el mostrador de servicio LCS todavía está listo para ayudarle con su membresía, o hacer su registro para una de nuestras clases, eventos o viajes. Los sistemas que hemos utilizado durante la última década están muy anticuados y varios no han sido diseñados para ser utilizados de la forma en que los hemos forzado. El nuevo sistema de inscripción entro en vigor el primero de agosto y seguirá creciendo con nuestras necesidades. Si todavía no ha entrado en este nuevo sistema o no ha visto sus ventajas, le animamos a que pase por la oficina y aprenda más. Hay varias clases disponibles para ponerte al día.

Baños

Este será el proyecto más necesario y ambicioso que debemos emprender antes del nuevo año. Necesitamos vuestra ayuda. Este será un proyecto costoso. Los baños que tenemos fueron diseñados y contruidos para una sola familia. Nuestros baños se utilizan más de 1.000 veces a la semana. El diseño de los nuevos baños debe tener esto en cuenta. Estamos muy agradecidos al miembro de la Mesa Directiva, León Felipe, que habló en nuestra Junta General Anual y cuyos estudiantes locales han dedicado mucho tiempo a estudiar las necesidades de nuestro campus y de nuestros miembros.

Necesitamos su apoyo para hacerlo posible. Con el fin de año tan cerca, ahora es el momento perfecto para hacer una donación de fin de año destinada a este esfuerzo. Las donaciones se pueden hacer en línea o en nuestra oficina. Para las donaciones más grandes que tanto se necesitan, por favor póngase en contacto conmigo o con nuestro Director Ejecutivo Luis Pacheco. Se trata de una donación que beneficiará a miles de personas durante muchos años.

Wilkes -

El Centro Wilkes es una parte valiosa del programa general de LCS. Durante Covid no tuvimos más remedio que suspender algunos proyectos por falta de fondos. Había quien quería cerrar completamente y vender el Wilkes Center, de hecho, tasadores e inversionistas vinieron a echar un vistazo. Estoy muy agradecido de que hayamos podido evitarlo. Pero ahora más que nunca necesita algunas obras. Seguimos teniendo un presupuesto muy ajustado en toda la organización. Estamos buscando un equipo de voluntarios que puedan unirse para un fin de semana de limpieza.

Nos gustaría llevar a cabo una limpieza profunda y un evento de mantenimiento durante el fin de semana del Día del Trabajo (del 2 al 4 de septiembre) antes de que comiencen las nuevas clases. Estamos buscando a aquellos que deseen inscribirse para este proyecto. Necesitamos una variedad de habilidades de plomería, electricidad, carpintería, pintura y muchas manos para la limpieza. Si desea ser voluntario para ayudar con este proyecto, por favor envíe un correo electrónico a education@lcsac.org o poner su nombre e información en la hoja de inscripción en la oficina.

Nuevo equipo directivo

Si usted ha estado alrededor del campus recientemente usted puede haber notado algunas caras nuevas y la gente en nuevas posiciones. Si aún no conoce a estos nuevos miembros del equipo, por favor preséntese cuando tenga tiempo en el campus de LCS.

Alfredo Pérez - por más de 6 años ha estado haciendo un trabajo increíble como Director de Educación y ahora está emocionado de asumir el papel clave de Director de Administración y Finanzas. En este nuevo papel Alfredo traerá sus habilidades a más partes de la organización. Ocupa el lugar de Adela, que se prepara para jubilarse después de tantos años de servicio.

Víctor Camarena ha asumido el cargo de Director de Educación y Cultura. Víctor es de Mexicali, México. Trabajó durante más de 20 años como Director de Programas y Servicios al Cliente para organizaciones sin fines de lucro en el área metropolitana de Los Ángeles. Allí también fue reconocido como líder del futuro y recibió el premio Voice of Commitment de la Comisión Latina del SIDA en NYC. Él está muy comprometido a servir a todas las comunidades aquí en la ribera.

Claudina González se unirá a nosotros en las próximas semanas. Será nuestra nueva Directora de Desarrollo en sustitución de Diana, que dimitió a principios de año. Claudina es actualmente profesora en dos instituciones privadas: Instituto Tomás Moro y en su proyecto personal ALPHA "Centro de Formación", ambas en Ajijic, Jalisco. Ha participado en diversos proyectos culturales a nivel local, como voluntaria o independiente. Esto le ha permitido desarrollar su potencial como gestora desde diferentes ángulos, que espera poner en

práctica en LCS. Trae consigo mucha energía y entusiasmo junto con su compromiso con nuestra comunidad.

Isaías Peraza se unió a nuestro equipo hace unos meses como nuestro Coordinador de TI. Viene de la Escuela Tecnológica Chapala MM con una buena formación en ciencias de la computación. Su compromiso de crecer y aprender y poner en práctica sus habilidades creativas en computación ya está dando frutos para LCS. Es un miembro clave del equipo que supervisa nuestras actualizaciones informáticas y el nuevo sistema de reservas. Siempre está dispuesto a ayudar en lo que haga falta. A través de su propia iniciativa se ha involucrado en nuestro programa de domingo por la mañana Círculo Abierto también.

Después de ajustar los planes durante la temporada de lluvias, mi serie de **Conciertos en el Parque** regresará en septiembre. Este esfuerzo ha recaudado tanto un tremendo compromiso con LCS, así como los fondos necesarios para LCS y varias otras organizaciones benéficas locales como el FoodBank Lakeside, Pedro Rey Mariachi School, Niños Incapacitados, Lakeside Little Theatre, Cruz Roja y este compromiso continuará. En cada concierto también se ha empleado y orientado a miembros de la comunidad latina.

Los próximos conciertos incluyen Diana Villamonte con su Whitney Houston Experience, Branden & James, ganador del premio Grammy Levi Kreis, Roy Cruz, Norm Lewis que fue el primer fantasma afro-americano de la ópera en Broadway, Marty Thomas un nominado al Grammy con sede en NY, estrella de American Idol Ada Vox y Effie Passero junto con un concierto para nuestra comunidad local de la música Shakira.

Aquí en LCS también hay algunos otros cambios que deben llevarse a cabo. Algunas de estas decisiones no han sido fáciles, y se ha dedicado mucho tiempo y se han recogido muchas opiniones desde que se publicó nuestra encuesta a principios de año. Hemos examinado y debatido detenidamente diversas opciones y hemos elaborado planes. Nuestro compromiso absoluto es hacer lo necesario para mejorar nuestros servicios y ofertas a la comunidad.

Estamos comprometidos con la colaboración entre todas las comunidades que forman la ribera. En los próximos meses se harán más anuncios. Estamos deseando compartir con ustedes todos los pasos que estamos dando para avanzar con LCS 2.0, ampliando nuestro legado como oasis para el enriquecimiento personal, la socialización y la colaboración en todo la ribera.

Esperamos veros en nuestros exuberantes jardines.

Steve Balfour
Presidente
Lake Chapala Society



Por Francisco Gabriel

Tajin inició operaciones en 1985 y en menos de cuatro décadas se convirtió en marca líder en México. Su primer producto, Tajin Clásico, es la mezcla perfecta de sabor a limón, chile y sal de mar, el cual innovó desde sus inicios en el hábito de consumo de frutas y verduras de los mexicanos.

En 1993, Tajin exportó por primera vez a Estados Unidos y en 2006, a Centroamérica y Europa. Actualmente, exporta a más de 65 países del mundo, entre ellos: Canadá, España, Reino Unido, Alemania, Australia, Panamá, Puerto Rico, Guatemala y Colombia.

Tajin es una empresa 100% mexicana, líder en el mercado nacional y de

Estados Unidos y una de las más importantes a nivel mundial en la producción y comercialización de productos derivados del chile.

Su visión es ser la empresa líder en el mundo en productos derivados del chile, superando las expectativas de sus consumidores y clientes. Sus principales productos son salsas en polvo, chiles secos y salsas líquidas.

Especialistas en gastronomía coinciden en que Tajin se distingue perfectamente de otros sabores, potencializando el sabor de los platillos, considerando esto parte de su éxito. Indudablemente su trascendencia se extiende al mundo culinario internacional, desde Occidente hasta Medio Oriente.

Entre sus múltiples actividades como empresa socialmente responsable, son los creadores e impulsores de la “Escuela Nacional de Cerámica”, que es una institución donde se ofrecen actualmente talleres y cursos para los artesanos de todo el territorio mexicano, y en un futuro próximo obtendrá la acreditación para la educación formal con niveles de

Licenciatura, Maestría y Doctorado. Su sede principal está en Tapalpa, Jalisco, y su objetivo es el rescate y la preservación de la tradición milenaria de la cerámica en nuestro país.

Asimismo, cuenta con un Centro de Investigación y Campo Experimental, el cual realiza investigación científica para identificar cuáles son los mejores climas, suelos y técnicas de cultivo del chile para aumentar la productividad de diversos tipos de chile, entre ellos el ancho, de árbol, guajillo y pasilla que se utilizan en sus productos.

Su Planta de clase mundial se encuentra ubicada en Tala, Jalisco. Fue inaugurada en 2022 con el fin responder a la demanda del producto. Tiene una capacidad de producción de 2.4 millones de kilos mensuales, para satisfacer la demanda de los más de 65 países donde tiene presencia.

Tajin, una empresa orgullosamente Jalisciense, ofrece productos derivados del chile, transmitiendo su sabor y cultura al mundo.

Tajin

By Francisco Gabriel

Mexico is famous for its many contributions to the world of food. From avocados to mangos to bananas and guavas, to lemons and the many different herbs and spices grown here, we all get to enjoy these riches, but few of the products made from these things are better known than Tajin, made here in the state of Jalisco in the city of Zapopan.

Who among us has not tasted Tajin? We sprinkle it on cucumber and jicama. We top our scrambled eggs and omelettes with it. We put it on salads. Rim our cocktails with it. It's sold in every store and tienda and it's on the table in every restaurant— but what is it? Read on to find out.

Tajin began operations in 1985 and in less than four decades became a leading brand in Mexico. Its first product, Tajin Clásico, is



the perfect blend of lemon, chile and sea salt flavor, which from the beginning innovated the consumption habits of Mexicans in the consumption of fruits and vegetables.

In 1993, Tajin exported for the first time to the United States and in 2006, to Central America and Europe. It currently exports to more than 65 countries around the world, including Canada, Spain, the United Kingdom, Germany, Australia, Panama, Puerto Rico, Guatemala and Colombia. Tajin is a 100% Mexican company, leader in the domestic and U.S. markets and one of the most important companies worldwide in the production and marketing of chili products.

Its vision is to be the world's leading company in chili products, exceeding the expectations of its consumers and customers. Its main products are powdered sauces, dried chili peppers and liquid sauces.

Gastronomy specialists agree that Tajin is perfectly distinguished from other flavors, enhancing the flavor of dishes, which is part of its success. Undoubtedly, its transcendence extends to the international culinary world, from the West to the Middle East.

Among their many activities as a socially responsible company, they are the creators and promoters of the “National School of Ceramics”, which is an institution where workshops and courses are currently offered for artisans from all over Mexico, and in the near future will obtain accreditation for for-

mal education with Bachelor's, Master's and Doctorate levels. Its main headquarters is in Tapalpa, Jalisco, and its objective is the rescue and preservation of the millenary tradition of ceramics in our country.

It also has a Research Center and Experimental Field, which conducts scientific research to identify the best climates, soils and chile cultivation techniques to increase the productivity of various types of chile, including ancho, de árbol, guajillo and pasilla, which are used in its products.

Its world-class plant is located in Tala, Jalisco. It was inaugurated in 2022 in order to meet the demand for the product. It has a production capacity of 2.4 million kilos per month, to satisfy the demand of the more than 65 countries where it is present.

Tajin, a proudly Jalisco company, offers products derived from chile, transmitting its flavor and culture to the world.



DATES ARE A BIG DEAL IN MEXICO

By Diana Hunt

My Mexican date was plump, soft and sweet. His name was Medjool, one of over 200 varieties of date palms.

Date palms originated in ancient Mesopotamian oases more than 50,000 years ago, where the fruit ripened in hot, arid environments and where water was at or close to the surface. Not surprisingly, the hot, dry remote oases of the Sonoran desert of Baja California also offer the right conditions. Isolated by two seas and sheer distance from other world deserts have created a unique oasis ecosystem and culture. The Mexicali Valley, which is the southern extension of California's Imperial Valley, and the San Luis Río Colorado Valley are Mexico's largest exporters of the large, sweet, scrumptious "Medjool" dates.

The Sonoran Desert is clearly distinct from nearby deserts (the Mojave, and Chihuahua deserts) because it provides subtropical warmth in winter and two seasons of rainfall, in contrast to the Mojave's dry summers and cold winters. It is the hottest desert in both Mexico and the United States, wrapping around the northern end of the Sea of Cortez and through much of Baja California.

Apparently these palms were introduced to the Baja missions by Spanish Jesuits. The date palms thrived in that climate and have, in some cases almost entirely, replaced the native fan palm. These palms now serve as a keystone species in the peninsula. Oases microclimates have changed, with the palms providing shade for understory crops, shelter and food resources for animals and birds as well as building materials and food for the human residents.

Of the 200 varieties of dates with different shapes and flavors, the Medjool is the most flavorful. In ancient times, it was considered the King of Dates because it was thought to be a fruit enjoyed by Moroccan royalty.

The small tropical fruits are considered a symbol of prosperity and hospitality in the Arab world. Dates have always been an important food source as well as a belief system of oasis people in Middle Eastern communities. They play a significant role in the Muslim tradition of Ramadan. Today, Egypt is the world's largest producer of dates, followed by Saudi Arabia, Iran and Algeria.

However, as exporters, Mexico comes in third in the world with over 10,000 acres dedicated to its cultivation, just behind the US with Israel as first. The town of Mexicali is the main source of exporting to neighboring states, to California, Arizona and to Spain and Australia.

The date palm is a multipurpose tree. Most important, the fruit is highly nutritious with many health benefits, feeding many millions of people. Other parts of the tree are just as valuable. The wood of its trunk, in addition to providing fuel, is used to make furniture, flowerpots, small artwork and shoe soles. The leaves can be used to produce baskets, bags or boxes, as well as a great diversity of handicrafts and accessories. Likewise, leaves are used as roof covers and walls in houses, as protective fences and in the production of biofertilizers and compost. The pulp of the fruit has been used to produce alcohol, which in turn is used to make antibacterial gel. The date seed is capable of producing a high-quality oil that is used in some cosmetic and pharmaceutical applications.

Harvesting of the "Medjool" starts in August and finishes by October.

Most of the work (artificial pollination, bunch tie-down, covering, harvesting and pruning) is done by climbing into the crown. Date palms can reach heights of 75 feet tall, so these practices can be extremely dangerous, but climbing is still the preferred method used to perform these practices and is done by brave workers affectionately called palmeros. Some orchards are now using mechanical lifts from the ground. No romanticism there! The Medjool is relatively expensive because it is more labor intensive to grow and harvest than other varieties.

Date palms can economically produce fruit up to 40 to 50 years. In a date palm orchard, most of the palms are dioecious, meaning there are separate female and male trees. Thus, both are needed for pollination and fruit set. Date palms are naturally pollinated by the wind, but in commercial operations pollen is often collected and trees are artificially pollinated.

To prolong shelf life, many dates are left on the palm until completely ripe. Thus they are slightly dry before being harvested but are still considered fresh. To add further value, dates are often processed by completely drying them; or they can be made into products such as baked goods, concentrate, date pieces, paste, pitted dates, syrup and more.

So go get yourself a Mexican date.



LOS DÁTILES SON UN GRAN NEGOCIO EN MÉXICO

Por Diana Hunt



Mi dátil mexicano era regordete, suave y dulce. Se llamaba Medjool, una de las más de 200 variedades de palmeras datileras.

Las palmeras datileras se originaron en los antiguos oasis mesopotámicos hace más de 50.000 años, donde la fruta maduraba en ambientes cálidos y áridos y donde el agua estaba en la superficie o cerca de ella. No es de extrañar que los calurosos y secos oasis remotos del desierto de Sonora, en Baja California, ofrezcan también las condiciones adecuadas. Aislados por dos mares y a gran distancia de otros desiertos del mundo, han creado un ecosistema y una cultura de oasis únicos. El Valle de Mexicali, que es la prolongación meridional del Valle Imperial de California, y el Valle de San Luis Río Colorado son los mayores exportadores mexicanos de los grandes, dulces y sabrosos dátiles "Medjool".

El desierto de Sonora se distingue claramente de los desiertos cercanos (el de Mojave y el de Chihuahua) porque proporciona calor subtropical en invierno y dos estaciones de lluvias, en contraste con los veranos secos y los inviernos fríos del de Mojave. Es el desierto más caluroso tanto de México como de Estados Unidos, y rodea el extremo norte del Mar de Cortés y gran parte de Baja California.

Al parecer, estas palmeras fueron introducidas en las misiones de Baja California por los jesuitas españoles. Las palmeras datileras prosperaron en ese clima y, en algunos casos, han sustituido casi por completo al palmito autóctono. Estas palmeras son ahora una especie clave en la península. Los microclimas de los oasis han cambiado, y las palmeras proporcionan sombra para los cultivos del sotobosque, refugio y recursos alimenticios para animales y aves, así como materiales de construcción y alimentos para los residentes humanos.

De las 200 variedades de dátiles con diferentes formas y sabores, el Medjool es el más sabroso. En la antigüedad, se le consideraba el Rey de los Dátiles porque se creía que era una fruta de la que disfrutaba la realeza marroquí.

Estos pequeños frutos tropicales se consideran un símbolo de prosperidad y hospitalidad en el mundo árabe. Los dátiles siempre han sido una importante fuente de alimento, así como un sistema de creencias de los habitantes de los oasis de las comunidades de Oriente próximo. Desempeñan un papel significativo en la tradición musulmana del Ramadán. En la actualidad, Egipto es el mayor productor mundial de dátiles, seguido de Arabia Saudí, Irán y Argelia.

Sin embargo, como exportadores, México ocupa el tercer lugar en el mundo con más de 10.000 acres dedicados a su cultivo, sólo por detrás de EE.UU. y con Israel en primer lugar. La ciudad de Mexicali es la principal fuente de exportación a los estados vecinos, a California, Arizona y a España y Australia.

La palmera datilera es un árbol polivalente. Lo más importante es que su fruto es muy nutritivo, con muchos beneficios para la salud, y alimenta a muchos millones de personas. Otras partes del árbol son igual de valiosas. La madera de su tronco, además de proporcionar combustible, se utiliza para fabricar muebles, macetas, pequeñas obras de arte y suelas de zapatos. Con las hojas se fabrican cestas, bolsas o cajas, así como una gran diversidad de artesanías y accesorios. Asimismo, las hojas se utilizan como cubiertas de tejados y paredes en las casas, como vallas protectoras y en la producción de biofertilizantes y compost. La pulpa del fruto se utiliza para producir alcohol, que a su vez se emplea para fabricar gel antibacteriano. La semilla del dátil es capaz de producir un aceite de alta calidad que se utiliza en algunas aplicaciones cosméticas y farmacéuticas.

La recolección del "Medjool" comienza en agosto y finaliza en octubre. La mayor parte del trabajo (polinización artificial, atado de racimos, cobertura, recolección y poda) se realiza trepando hasta la copa. Las palmeras datileras pueden alcanzar alturas de 75 pies, por lo que estas prácticas pueden ser extremadamente peligrosas, pero la escalada sigue siendo el método preferido para realizar estas prácticas y es realizada por valientes trabajadores cariñosamente llamados palmeros. Algunos huertos utilizan ahora elevadores mecánicos desde el suelo. ¡Nada de romanticismo! El Medjool es relativamente caro porque su cultivo y recolección requieren más mano de obra que otras variedades.

Las palmeras datileras pueden producir frutos durante 40 o 50 años. En un huerto de palmeras datileras, la mayoría de las palmeras son dioicas, lo que significa que hay árboles femeninos y masculinos separados. Ambos son necesarios para la polinización y la fructificación. Las palmeras datileras son polinizadas de forma natural por el viento, pero en las explotaciones comerciales se suele recoger polen y polinizar los árboles artificialmente.

Para prolongar su conservación, muchos dátiles se dejan en la palmera hasta que están completamente maduros. Así, están ligeramente secos antes de ser recolectados, pero siguen considerándose frescos. Para añadirles más valor, los dátiles se procesan a menudo secándolos completamente; o se pueden convertir en productos como productos horneados, concentrado, trozos de dátil, pasta, dátiles deshuesados, sirope y mucho más.

Así que ve a por un dátil mexicano.

Fruitful Mazamitla!

By Dale Susan Green

If you haven't yet visited the quaint pueblo mágico of Mazamitla, it should be on your bucket list. Especially if you're a foodie! It's only a few hours' drive from Chapala/Ajijic, and it's a pleasant, scenic trip. Mazamitla is typically several degrees cooler than lakeside towns, making it a particularly nice getaway during those swelteringly hot months. I had the pleasure of visiting a few weeks ago with my local friends Dulce and Arely, and we had such fun in this picturesque village.



One of the first gastronomic delights you'll encounter is the amazing tamal de elote, sold at a cart in the main town square. "Wait, what?" you ask. "Aren't all tamales made with corn? And they're often sort of dry..." Not these! You're in for a treat. These tamales are the freshest, most luscious tamales I've ever tasted. They're more like a moist cornbread: mouthwatering and tasty. Toppings include queso, crema, and tomatillo salsa. Try all of them! It's a divine union of flavors. Dulce bought a dozen to take back to Chapala for her friends and family, and to enjoy with Arely. Believe me, they're totally worth the trip.

With that under your belt (literally), you must explore the charming shops selling visually stunning assortments of locally-made delicacies, including preserved fruits, mermeladas, ponches, rompo, cajeta, and salsa macha. Vendors are more than happy to give you a sample of their often homemade wares, claiming bragging rights to the delectable flavor combinations. Yes, many shops sell nearly identical products, but it's worth tasting a variety to see which appeals to you, since they are, after all, nearly identical. You may find that one special, nuanced ingredient trips your trigger more than the others. Sampling is also a great way to get acquainted with the shopkeepers! They're extremely friendly, polite, and knowledgeable, and they go out of their way to give you information about their products and to find just what you want. They will even refer you to other vendors. Helpful, indeed!

Items new to me were the ponches (punches), Rompo, and salsa macha. Yes, I brought some of all of these home! Ponches are crafted from fruits such as frambuesa/raspberry and maracuya/passionfruit – my favorite. These have about 10% alcohol and, chilled, are a refreshing and tasty adult libation, especially during our toasty (okay, hellishly hot) pre-rainy-season months. Rompo is an egg- and milk-based drink similar to eggnog that can be served warm or cold; it's a bit too sweet for me, but it may be your thing. Flavored with peanut, cocoa, macadamia, vanilla, almond, pistachio, coffee, or chocolate, Rompo probably

has at least one variation that appeals to everyone with a bit of a sweet tooth.

Salsa macha is a colorful, savory concoction of toasted chili peppers, peanuts, pumpkin seeds, and garlic in oil, and boy, has it got a zing to it! It can be spooned onto just about anything... I had it on crackers with goat cheese, and dang, is that tasty! The goat cheese tempers the heat while enhancing the flavors, and the creamy cheese melds perfectly with the crunchy nuts as you slowly chew this heavenly delight. If you are a spice fiend, you must not miss salsa macha!

Finally, one interesting spirit unique to the town is Mazamitlense. Have you tried it? I wasn't even aware of its existence until my recent visit. It's liquor de agave: think of tequila on steroids flavor-wise, but tequila light in terms of potency (and price). As the name indicates, Mazamitlense is crafted in Mazamitla, and it's a delicious sipping aperitif. Mazamitlense comes in a variety of flavors, including mango, tamarind, and Cristalino, as well as the natural amber version.

So now you've got my take on a few of the unique flavors of Mazamitla! (Of course, you can also find clothes, shoes, housewares, tchotchkes, and other fun things to shop for, but that's a story for another day.) I encourage you to make the trip, to shape your own fruitful experience and create an individual connection to this delightful pueblo.



¡Mazamitla fructífera!

Por Dale Susan Green



Si aún no has visitado el pintoresco pueblo mágico de Mazamitla, deberías incluirlo en tu lista de pendientes. Sobre todo si te gusta la comida. Está a sólo unas horas en carro de Chapala/Ajijic, y es un viaje agradable y pintoresco. Mazamitla es normalmente varios grados más fresco que los pueblos junto al lago, por lo que es una escapada particularmente agradable durante los meses de calor sofocante. Tuve el placer de visitarlo hace unas semanas con mis amigas locales Dulce y Arely, y nos divertimos mucho en este pintoresco pueblo.

Una de las primeras delicias gastronómicas que encontrarás es el increíble tamal de elote, que venden en un carrito en la plaza principal del pueblo. "Espera, ¿qué?", te preguntarán. "¿No se hacen todos los tamales con maíz? Y suelen estar un poco secos...". ¡Estos no! Estás de suerte. Estos tamales son los más frescos y deliciosos que he probado. Son más como un pan de maíz húmedo: deliciosos y sabrosos. Los aderezos incluyen queso, crema y salsa de tomatillo. Pruébalos todos. Es una unión divina de sabores. Dulce compró una docena para llevar a Chapala a sus amigos y familiares, y para disfrutar con Arely. Créeme, valen totalmente la pena el viaje.

Con esto en el bolsillo (literalmente), hay que explorar las encantadoras tiendas que venden surtidos visualmente impresionantes de delicias locales, como frutas en conserva, mermeladas, ponches, rompope, cajeta y salsa macha. Los vendedores están encantados de ofrecerte una muestra de sus productos, a menudo caseros, y presumen de sus deliciosas combinaciones de sabores. Sí, muchas tiendas venden productos casi idénticos, pero merece la pena probar una variedad para ver cuál le atrae, ya que, al fin y al cabo, son casi idénticos. Tal vez descubra que un ingrediente especial y matizado le atrae más que los demás. Probar también es una buena manera de conocer a los vendedores. Son muy amables, educados e informados y se desviven por ofrecer información sobre sus productos y ayudar a encontrar justo lo que busca. Incluso te recomendarán a otros vendedores. Una gran ayuda.

Los productos nuevos para mí fueron los ponches, el rompope y la salsa macha. Sí, me los traje todos a casa. Los ponches se elaboran con frutas como la frambuesa y maracuyá que es mi favorita. Tienen alrededor de un 10% de al-

cohol y bien fríos, son una bebida refrescante y sabrosa para adultos, sobre todo durante nuestros cálidos (más bien, infernalmente calurosos) meses previos a la temporada de lluvias. El rompope es una bebida a base de huevo y leche similar al ponche de huevo que puede servirse caliente o fría; para mí es un poco demasiado dulce, pero puede ser lo tuyo. Tienen con sabor a cacahuete, cacao, macadamia, vainilla, almendra, pistacho, café o chocolate, el rompope probablemente tenga al menos una variante que guste a todos los golosos.

La salsa macha es una colorida y sabrosa mezcla de pimientos picantes tostados, cacahuetes, semillas de calabaza y ajo en aceite, ¡y vaya si tiene sabor! Se puede servir en casi cualquier cosa... Yo lo comí en galletas saladas con queso de cabra, y ¡qué rico! El queso de cabra atempera el picante a la vez que realza los sabores, y el queso cremoso se funde perfectamente con las nueces crujientes mientras masticas lentamente esta delicia celestial Si eres un adicto a las especias, ¡no puedes perderte la salsa macha!

Por último, una bebida espirituosa interesante y exclusiva de la ciudad es el Mazamitlense. ¿Lo has probado? No sabía de su existencia hasta mi reciente visita. Se trata de un licor de agave: imagínese un tequila con esteroides en cuanto a sabor, pero un tequila light en cuanto a potencia (y precio). Como su nombre indica, el Mazamitlense se elabora en Mazamitla y es un delicioso aperitivo. Mazamitlense está disponible en varios sabores, como mango, tamarindo y cristalino, así como en su versión ámbar natural.

Así que ya tienes mi opinión sobre algunos de los sabores únicos de Mazamitla. (Por supuesto, también puedes encontrar ropa, zapatos, artículos para el hogar, chucherías y otras cosas divertidas para comprar, pero esa es una historia para otro día). Le animo a hacer el viaje, para dar forma a su propia experiencia fructífera y crear una conexión individual a este encantador pueblo.

Víctor Camarena Martínez: Un retrato

Por Harriet Hart

Oticon OPN S T.M.
Brain hearing. New rules. Rechargeable
Nuevas reglas en audición cerebral. Recargable

Enjoy 30% better speech understanding
mejor comprensión de las palabras

Reduce your listening effort by 20% menor esfuerzo para escuchar

Remember 20% more of your conversations
mayor recuerdo de las conversaciones

oticon

Carlos Alonso Flores M.D.
(Licensed Audiologist)
Médico Especialista en Audición Certificado
Ced. Esp. 10394596 U.N.A.M
doctorcarlos@audiologia-auxiliares.com

Chapala MED Clínica Luvare
Libramiento Chapala-Ajijic Av. Paseo de la Arboleda 950
132 int. 21 Colonia Jardines del Bosque
Plaza Interlago GDL, Jalisco
Tel (376)766 5126/ (376) 766 4435 Tel (33)3122 2257 / (33) 3122 2266

Cuando conocí a Víctor en la cafetería de LCS, ¡sólo llevaba tres semanas como Director de Educación y Cultura! Todavía en la fase de planificación del trabajo, Víctor fue claro acerca de lo que le atrajo a la posición: una oportunidad para mejorar la calidad de vida de los residentes de la ribera a través de la educación y la cultura. "Mis valores coinciden con los de Lake Chapala Society", afirmó.

Nacido y criado en Mexicali, Víctor estudió Ciencias de la Comunicación en la Universidad Autónoma de Guadalajara, donde se graduó en 1985. Trabajó en Ciudad de México, produciendo programas de noticias para una emisora de radio y relaciones públicas para el gobierno mexicano. Su deseo de explorar el mundo pronto le llevó a Los Ángeles, donde trabajó con organizaciones sin ánimo de lucro durante 24 años, en las áreas de prevención, educación y asistencia "Ayudé a inmigrantes en EE UU y a comunidades minoritarias a acceder a cuidado médico. Fue un gran reto". Víctor trabajó con personas viviendo con VIH y hepatitis C, la comunidad LGBTQ+, latinos, afroamericanos e inmigrantes de todo el mundo. El trabajo era gratificante, pero Víctor acabó añorando México: "Echaba de menos mis raíces, mi familia. COVID fue el punto de inflexión".

Victor se mudó a Puerto Vallarta, pero cuando vio el anuncio de su puesto actual en Facebook, lo solicitó. Ahora se ha trasladado a Ajijic y está ansioso por hacer una diferencia en nuestra comunidad.

Víctor habló con entusiasmo sobre las posibles clases, instructores, excursiones, viajes y eventos que pondrán de relieve la cultura mexicana. A Víctor le gustaría mejorar el conocimiento de los expatriados en algunos aspectos de esta cultura. Un ejemplo es la época dorada del cine mexicano, los años cuarenta y cincuenta. Se podría organizar un festival de cine para mostrar algunas de estas joyas cinematográficas, solo por poner un ejemplo.

Actualmente se ofrecen muchas actividades, como yoga, ajedrez y clases formales, como la obtención del licencias de conducir y otras de interés, como modales mexicanos, la posibilidad de aprender nuevas habilidades, como cerámica y pintura, e inglés como segunda lengua. Espera que los viajes en autobús a Guadalajara vayan más allá del zoo y Costco e incluyan museos y el centro histórico.

Victor está abierto a sugerencias. Su trabajo es supervisar todos los programas educativos y culturales de Lake Chapala Society, y eso significa evaluar los actuales y organizar otros nuevos. Si desea ponerse en contacto con Víctor y promover su idea para una clase, o evento, puede comunicarse con él por correo electrónico a education@lcsac.org Le encantaría escuchar sus ideas.

Moving to Lake Chapala Discount Coupon



Take up to \$500 off

And we donate 2% to LCS! *

US / Canada: (915) 235-1951
US cell: (520) 940-0481

BestMexicoMovers.com

Better Process - Lower Prices

* Your discount is equal to 5% or \$500 USD, whichever is less. To receive the discount and have us make the donation to LCS, use discount code: LCS. Expires December 31, 2023

Victor Camarena Martinez: A Portrait

By Harriet Hart

When I met Victor at the LCS coffee shop, he'd been Director of Education and Culture for just three weeks! Still very much in the planning phase of the job, Victor was clear about what attracted him to the position: an opportunity to improve the quality of life of residents of Lakeside through education and culture. "My values are in line with those of the Lake Chapala Society," he said.

Born and raised in Mexicali, Victor studied Mass Communications at the Autonomous University of Guadalajara, graduating in 1985. He worked in Mexico City, producing news programming for a radio station and public relations for the Mexican government. His desire to explore the world soon took him to Los Angeles where he worked with nonprofits organizations for 24 years in the areas of prevention, education and care "I helped immigrants to the USA and minority communities avail themselves of medical care. It was a big challenge." Victor worked with indi-



viduals living with HIV and hepatitis C, the LGBTQ+ community, Latinos, African-Americans and immigrants from all over the world. The work was rewarding, but Victor eventually became homesick for Mexico: "I missed my roots, my family. COVID was the turning point."

Victor moved to Puerto Vallarta but when he saw the ad for his current position on Face Book, he applied. He has now relocated to Ajijic and is eager to make a difference in our community.

Victor spoke with enthusiasm about potential classes, guest speakers, tours, trips and events that will high-

light Mexican culture. Victor would like to improve the knowledge of expats in some aspects of this culture. One example is the golden age of Mexican cinema, the 1940's and 50s. He might organize a film festival to showcase some of these cinematic jewels.

There are many activities currently being offered like yoga, chess and formal classes such as getting a Mexican driver's license, and others of interest like computer labs, folk dancing classes, the chance to learn new skills like pottery and painting, and English as a Second Language. He hopes bus trips to Guadalajara will go beyond the zoo and Costco to include museums and the historic center.

Victor is open to suggestions. His job is to oversee all educational and cultural programs at the Lake Chapala Society and that means evaluating current ones and organizing new ones. If you would like to contact Victor and promote your pet idea for a class or event, you can reach him by email at educacion@lcsac.org He would love to hear from you.



SOLBES & SOLBES

ABOGADOS/ATTORNEYS



Legal Immigration Services

- VISAS (temporal and permanent)
- Online TIP
- Apostille service
- Legalization of documents

 +52 33 2050 5550

Lic. Anayely Cornejo Rodríguez
Immigration specialized attorney

Family:

- Divorces
- Wills
- Child Custody
- Domestic Violence
- Equitable Division of Property

Civil:

- Leases
- Mortgages
- Recovery of property
- Rescinding or Execution of Contracts

Legal Practices:

- Commercial
- Corporate Litigation
- Real Estate
- Financial (tax, bankruptcy, Etc)

Criminal:

- Squatter removal
- Fraud
- Property recovery

CAR LEGALIZATION PROGRAM

FULLY LEGALIZE YOUR VEHICLE NOW!!!




Jalisco, Michoacán & Zacatecas license plates

María de las Nieves Solbes Luis
Civil specialized attorney with masters degree in constitutional law & founding member

+52 33 2042 1394
neus_sol@yahoo.com

Diego Díaz Solbes
Senior partner

+52 33 1004 7783
diegosolbes@hotmail.com

 Av. Hidalgo #44 - 104 / 105
Riberas del Pilar
Chapala, Jalisco.
45906 MX

 solbesysolbes.mx

Cover Story

The Art of the Harvest:

Discover the Secrets Behind Apple Picking

By Pablo de la Cruz - Grupo Norteña



The location of their orchards near the Tarahumara Mountain Range in Chihuahua is a unique land and, although the soil's richness makes apples grow, changes in its climate can also disrupt this process. To counteract the effects of frost, measures have to be taken, some of them well in advance. For example, during the blossom stage, the trees are covered with mesh to prevent hailstorms from damaging the flowers and, later, the fruits.

In addition, large fans are used to mix layers of cold and warm air throughout the orchards to prevent the fruit from freezing. During all this time, the apple trees must be nourished with products and processes that do not have chemicals such as compost and vermicompost. On the other hand, apple trees are also nourished with the most basic compound for life: water. In the fields of Grupo La Norteña, they know very well how much this liquid is worth, which is why their trees are irrigated with a drip system, which uses 80% less water.

Grupo La Norteña is the agri-food giant of Mexico, producing around 600 million apples annually, and each one has a story.

As children, there was never a lack of apples in mom's kitchen to satisfy our sudden cravings. They were also a constant presence in our school lunch box and on picnics in the parks on days with no classes. With such a readily available supply, did we ever wonder where the fruit came from? They do not magically sprout in the fields. Each apple is the result of a complex process that requires careful attention and, above all, a dedicated team effort.

Sowing the seeds and watching them grow into trees takes years and, when they reach maturity, every apple tree must be properly cared for to ensure they bear fruit again each new season. Annually, apple trees need a period of cold that they naturally receive in winter and this period is called dormancy. Then, in the spring, when the flowers blossom, they must be pollinated and maintained at a suitable temperature.

In Mexico, the largest producer of apples is Grupo La Norteña, where each apple has a story that begins with the pollination of its blossom. For that to happen, it is necessary to rent hundreds of beehives that are distributed throughout the orchards. Have you ever counted the seeds when you eat an apple? Each one represents the work of a pollinating bee. That is, if an apple has five seeds, it means that five bees contributed to its growth!



Expert hands in the field

As the harvest season approaches, various measurements are taken of the fruit to determine their maturity: pressure, sugar level and other parameters are frequently checked to ensure that they are harvested at the best moment, since removing them from the tree prematurely will make the apples look attractive but tasteless.

The apple harvest in Grupo La Norteña's fields begins around mid-July, with the Gala and Golden Supreme varieties. In August, the harvest continues with Golden Delicious and finishes with Red Delicious and Granny Smith. Each variety has its own growth cycle, from blossom to harvest time, but they all have one thing in common: they are carefully cared for and delicately harvested.

The harvest is done completely by hand. The orchards are filled with up to 2,000 expert pickers, many of them Rarámuris (the native people

from Tarahumara Mountain Range), who, once they choose an apple to pick, turn it carefully and give it a subtle tug so that when it detaches from the tree it does so with its stem intact. In this way, each fruit will remain alive until it gets to mom's kitchen.

After cutting the apples, the pickers put them together in baskets called 'cotenses' as carefully as if it were a baby being placed in its cradle. Next, they are placed into giant boxes, each having a capacity of 400 kilos, or 880 pounds, to be transported to the facilities where the apples are kept in refrigeration chambers.

When they get there, they take an "apple bath" where the fruit is passed under a curtain of cold water enriched with nutrients. Next, the temperature of the fruit is lowered to prevent their maturation and, at the same time, their skin is strengthened.

Throughout the process, each apple is considered a miracle. When it

reaches the refrigeration chamber, the temperature, oxygen and carbon dioxide levels are monitored day and night. Any deviation in these parameters requires immediate measures be taken to ensure the quality and freshness of the fruit.

A bottled apple

Even with all the care in the orchard, in the end, nature is always the one that decides, which is why, on some occasions, a few apples do not reach the much-desired perfection. So, what is their destiny?

At Grupo La Norteña, they ensure that these fruits still reach our table, turning the sweetest into juice and guaranteeing that what each bottle contains is apple and only apple. That's not all: some become snacks like Delichips or Chavalinas Dip. Have you ever tried chamoy made from apples?

With the ingenious transformation of "imperfect" apples, a wide range of exquisite products can be offered that invite us to discover new ways of enjoying the flavor and nutrition of apples.

Machines help a lot in the process, but the final touch is always provided by the people who make it happen. At the end of the production process,

transportation services are able to carry more than 80 of the giant boxes at a time, each load totaling as much as 24 tons of apples.

People at Grupo La Norteña believe that there is always something new to discover because, as a very famous producer once said, "It is very easy to grow apples: you only need 100 lessons", but you can only learn one per year, because each has different challenges. Therefore, yes, each apple tells its own story.

About La Norteña Group

Grupo La Norteña is the agri-food giant of Mexico. Up to four out of every ten apples that reach our homes come from their fields. Thanks to its pioneering and disruptive spirit in technological innovation, it is a leader in the production, conservation, industrialization, packaging and marketing of apples. It was founded more than 50 years ago from the dream of Salvador Corral Piñón and, today, is the cradle of the best apples. Its product lines encompass the Chavalinas, Mansanisima, Corsal and La Adelita brands for apples, as well as the Chavalinas Dip, Deli



Chips and Mansanisima Juice products. Grupo La Norteña has also established a social arm known as the Camichalo Foundation, which implements actions to improve the quality of life of its employees and vulnerable groups. Its social and environmental responsibility activities have earned it many awards and important certifications. Their products can be found in self-service stores, markets and local stores.

For more information, please visit www.grupolanorteña.com/ and www.delisana.com.mx



**Working or Playing in Mexico?
SkyMed is the Bridge back to your healthcare
coverage area!**

Register Today

2 pm August 11th @ American Legion Chapala
Free food, drink & Dream Vacation voucher

Private/Coffee Shop Meetings Also Available



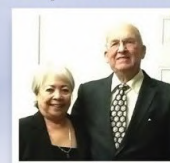
Denise Baker 1-253-223-2669 | 52-332-232-8309

DeniseBaker@skymed.com

Local, Experienced, Trustworthy

**NO ONE
DOES IT BETTER**

**Heart Attack On Carnival Cruise
Ship Near Cozumel, Mexico**



"we are eternally grateful to SkyMed and their team because they not only saved my life, they saved us financially

— over \$46,000! If you do any traveling at all, SkyMed is the only way to go."

SkyMed Members Mr. & Mrs. Gilbert Molnar





Foreign Exchange | Checking Account | Canadian & U.S. Checks | Digital Banking | Dream Loan | Escrow & Trust | Insurance | Mutual Funds and much more.

ONE SIMPLE SOLUTION FOR ALL YOUR FINANCIAL NEEDS.

Contact us:

Taak Ajijic Center:

376 766 4055

Ajijic:

376 766 5978

[intercam.com.mx](https://www.intercam.com.mx)

Review terms, conditions, fees and account opening requirements at <https://www.intercam.com.mx>

 **INTERCAM**[®]
Banco

Office & Library Hours: Monday to Saturday 10 am to 2 pm

Grounds open: Monday to Friday 9:00 am to 5:00 pm / Saturday 9:00 am to 2 pm

***Open to the Public (S) Sign up (C) Member card (M) LCS members only**

LESSONS (M)

Bordado Artístico (Spanish)	M+W+F 4-6
Children's Art - Open to all (Children 5 years & under must be accompanied by an adult)	Sat 10-12
Children's Chess Club	Sat 12-2
Exercise	M+W+F 9-9:50
Gentle Yoga & Body Awareness	W 10-10:50
Intermediate Hatha Yoga	T 2-3:30
Introduction to Spanish	TH 3,10,17 August, 10-12
Learn to Knit	T 12-1:30
Lyengar Yoga	F 11-12, Begins 18 August
Line Dancing, gail@doughertynet.com	T + TH 10-11:15
Move to the Beat	M 10-11
NIA Fitness	F 10-11
Stretch & Balance	M + TH 8:45-9:45

harry_bertram@hotmail.com

Spanish in Action classes (español en acción)

See LCS website or in the office for more info

Spanish A La Carta Online Program See LCS website/more info

Tech Help via Email *lcs.tech.training@gmail.com*

Write to a Prompt Writers' Group TH10-12

LIBRARIES (M)

Book + DVD Libraries	M-Sat 10-2
Books on Tape & Library of Congress Talking Books. To order books on-line, you must use a computer or a tablet/iPad. It is not possible to order using a cell phone. Go to lakechapalasociety.com & select libraries/English.	

SOCIAL ACTIVITIES (M)

American Mah Jongg	TH 10-1
Discussion Group	W 12-1:30
English/Spanish Conversation* (Open to public)	Sat 12-1:30*
Everyday Mindfulness	M 10:30-12
Game Group	TH 1-5
Open Circle	S 10:30
Scrabble	F 11:30-1:30
Tournament Scrabble	T 12-1:50

HEALTH INSURANCE*

Hospital San Antonio	Th 10-12
IMSS & Immigration Services	M+T 10-1
Call for Appointment 333-157-9472	

Lakeside Insurance	T+Th 11-2
Shiatsu Chair Massage	1st & 3rd Th 10-12
By appointment only, call 331-604-0971	

HEALTH & LEGAL SERVICES*

Audiology - hearing care specialists (Consultation fee) Call for appointment	M+W+F 10-4 332-945-3267
Becerra Immigration	Th 10:30-12:30
Blood Pressure Testing	F 10-12
Finestra Investment Consulting	3rd T 10-1
Intercam Banking Services	M-F 10-1
Optometrist Claravision	Th 9-4; Call for appointment 331-411-1178
Solbes & Solbes	2nd Monday 10-12
SkyMed	1st W 10-12

SERVICE & SUPPORT GROUPS *

AA Women's Meeting	T 4-5
Al-Anon (Spanish)	M 6-7:30, W 5:30-7:30
Caregivers of Spouses with Dementia (Support Group)	T 10:30-12:30
Diabetes Support Group	Zoom 1st F 1:00 contact welchk4diabetes@gmail.com
Information Desk	M-Sat 10-2
Lakeside AA	M+Th 4-5
Needle Pushers	T 10-11:45
Toastmasters	M 7-9

NEW ACTIVITIES:

- U.S. NOTARIZATIONS**
 U.S. notarization services will be available at the LCS by Chuck Wilder in August from 11am-1pm on the following dates: August 8, 10, 18, 23.
 Cost for the first notarization document is \$50 USD or the equivalent in pesos. Additional notarizations are \$25 USD or the equivalent in pesos.
 Contact Chuck Wilder for questions: chuckw1071@aol.com, or +1-407-592-2272
- LYENGARYOGA**
 Beginning 18 August, lyengar yoga will be offered on Fridays from 11-12 on the SC Patio. "Lyengar" yoga, for all levels, involves precise body alignment and posture, and relies on the use of props to assist in experiencing the full pose. A yoga mat is required, blocks, strap, yoga blankets or towels are helpful
 Contact: Lois Lindahl: loislindahl@gmail.com



The Lake Chapala Society **CLASSES**

MEMBERS GET A 30% DISCOUNT

Pre-Registration Required

At LCS Office on Monday through Saturday
From 10 am to 2 pm

LakeChapalaSociety.com

There is no refund



Medical directives and Wills in Mexico (Changes in the law)

By Solbes and Solbes

Friday, August 18 & 25

12 pm to 1:30 pm

General fee: \$700

This is a two session class. Discuss about the importance on granting a will in Mexico and the recent changes in the law regarding medical directives.



Getting your Jalisco driver's license without losing your mind

By Alfredo Pérez

Wednesday August 9 CLASS

9:30 am to 11:30 am

Wednesday August 16 VISIT

Wednesday Sept 13 CLASS

9:30 am to 11:30 am

Wednesday Sept 20 VISIT

General fee: \$790

In this class, participants will learn all the requirements to obtain Jalisco's drivers license.

Don't get Ripped off when building or remodeling your house

By Marco Vinicio Fuentes

Monday, August 28

11 am to 12 pm

General fee: \$490

Avoid fraud to hire Architects or constructors to build or remodeling your house or office. Know the management processes and the requirements for construction in municipality in both ways legal and illegal.

Car Legalization Program

By Solbes and Solbes

Friday, September 1

12 pm to 1:30 pm

General fee: \$490

In this class participants will learn how legalize a "chocolate car" a vehicle that is imported from the United States, or Canada whose brands or versions are generally not marketed in Mexico or are vehicles that are discontinued and that no longer operate under current emission standards in the country.

Memoir Writing Classes

By Doris Gallan

Wednesday, September 6

2 pm to 4 pm

General fee: \$780

Start writing your memoirs in this two-hour workshop that will show you where to start your story (usually not at the beginning!); how to write a brief outline to figure out the best order of your stories; how to organize yourself and your writing to finish your book; and many tips on finding inspiration and overcoming some of the challenges of writing.



Mexican Manners

By Alfredo Pérez

Wednesday September 6

10 am to 1 pm

General fee: \$700

In this class participants will learn general information on the regions in Mexico, how the language shows part of the ideology and logic of Mexicans, body signs, what's polite and what's not and Mexican time structure.

Introduction to Spanish

By Inez Dayer

Thursday, August 10, 17 & 24

10 am to 12 pm

Thursday, September 7, 14 & 21

10 am to 12 pm

General fee: \$780

This three-session class is designed for people without any Spanish language background. Your instructor will introduce you to Spanish pronunciation, basic vocabulary, and social protocols.



Designing and Furnishing Your Lakeside Home

By Sudha Marsh

Friday September 8

10 am to 1 pm

General fee: \$780

In this class you will learn some tips to help you create a beautiful and functional space that complements the natural surroundings and your own desires. Take home vision guide included with the class.



BUS TRIP TO INSTITUTO CULTURAL CABAÑAS Cultural and Guadalajara Historic Center



GENERAL FEE: \$1,170
MEMBERS GET A
30% DISCOUNT
TUESDAY, AUGUST 29
10 AM - 6 PM

Transportation will depart promptly
from the sculpture in La Floresta.

ESPAÑOL EN ACCIÓN SPANISH LANGUAGE CLASSES

Por la Profa. Sandra Gutierrez
Autora Dolores Alicia Ordóñez Pinter

1A SEPT 11TH TO NOV 27TH
Monday and Thursday - 10:00 am to 12:00 pm

1B SEPT 12TH TO NOV 17TH
Tuesday and Friday - 10:00 am to 12:00 pm

2A SEPT 11TH TO NOV 27TH
Monday and Thursday - 12:30 pm to 2:30 pm

2B SEPT 12TH TO NOV 17TH
Tuesday and Friday - 12:30 pm to 2:30 pm.

3A SEPT 11TH TO NOV 27TH
Monday and Thursday - 3:00 pm to 5:00 pm.

3B SEPT 12TH TO NOV 17TH
Tuesday and Friday - 3:00 pm to 5:00 pm.



Library Updates

The words ‘memoir’ and ‘autobiography’ are both used to describe written accounts of a person’s life that are written by the person themselves.

An autobiography is an account of a person’s entire life, but a memoir usually is only about one part of a person’s life. A memoir might be about a person’s struggles with homelessness or addiction, or about their adventures traveling the world, or about their experience becoming a teacher.

The LCS library has an extensive collection of memoirs, autobiographies and biographies. The memoirs have their own section on the back wall in the non-fiction/third room. The biographies and autobiographies are shelved across from them.

Some of our favorite memoirs include *Educated*, *The Glass Castle*, *Don’t Let’s Go to the Dogs Tonight*, and *Born a Crime*. We have stories about being incarcerated—of special interest is *A Prison Diary* by bestselling author, Jeffrey Archer and of course, *Orange is the New Black*. If medical issues interest you, we suggest *Born on a Blue Day* or *My Stroke of Insight*. Excellent travel memoirs include *In the Land of Invisible Women*, *Four Seasons in Rome* and the Pulitzer prize winner, *Boyhood* by J.M. Coetzee.

Our Biography/Autobiography section has titles for every interest. If you would like to peek into the life of your favorite entertainer, we recommend *Life* by Keith Richards, *My Song* by Harry Belafonte or *The Answer Is* by Alex Trebek. We also have books on historical figures like Peter the Great, artists including Georgia O’Keeffe, authors like P D James and politicians from Julius Caesar through Barack Obama.

Our Autobiography section also contains books about many famous Mexicans. Of particular interest are books on the lives of Pancho Villa, Diego Rivera, Frida Kahlo and Benito Juarez. In the memoir section you will also find memoirs by several local authors sharing their experiences of living in Mexico, and particularly Lakeside.

And finally, if you have ever thought about writing your own life story, check out *Your Life as Story* or *The Art of Memoir* for guidance on how to shine a light on your own fabulous life!

Creative Writing Workshop

in the Pueblo Mágico of Comala

By R. J. McMillen

October 24 to 26

MEMBERS GET A 30% DISCOUNT

Regular price:

Single Occupancy: \$11,600

Double Occupancy: \$9,600



Learn how to put YOUR story together while enjoying the beautiful Pueblo Magico of Comala.

Travel there in comfort and spend your mornings in a beautiful garden setting with author, R.J. McMillen, learning to write that book you've been planning for so long, and your afternoons exploring the treasures of Colima. You will stay in the Pueblo Magico of Comala, known as the White Town, where Juan Rulfo set his famous novel, Pedro Páramo.

This tour includes:

- 2 nights of lodging at the hotel Posada Comala
- 2 full breakfasts at the site of the Writing Workshop (Restaurant Las Jaranas)
- Tour guide & site entrances
- Transportation to / from Ajijic; to / from hotel-workshop
- Visits in / around Comala

More Information at education@lcsac.org

Registration Required Before October 10

At LCS Office on Monday through Saturday

LakeChapalaSociety.com

From 10 am to 2 pm

There is no refund



AUGUST
SUNDAY MORNING
10:30 IN THE GARDEN AT
LAKE CHAPALA SOCIETY

MAKE YOUR RESERVATION
 AND CHECK THE SCHEDULE AT
WWW.OPENCIRCLEAJIJIC.ORG



AUGUST
6TH

Richard Diehl

Are you who you think you are?
 An Overview of Personality Styles



AUGUST
13TH

Dan Acuff

Your personal philosophy of life
 and how it affects you
 positively and negatively



AUGUST
20TH

Marianne Carlson

Feria de Maestros del Arte



AUGUST
27TH

New Leadership Team

Come meet the new LCS team



New U.S. Notary Opportunities

By Charles D. Wilder, Esq.

If you have tried to get something “notarized” while you are here at Lakeside, or anywhere in Mexico, you know that it is not an easy proposition. Why is that?

To understand that we should first understand what a “notary public” and a “notarization” really are. Generally notaries are individuals at least 18 (21 in some states) years of age who have not been convicted of a felony who apply for a commission from their state government, usually the secretary of state. When receiving this commission a notary serves the public as an impartial witness in performing a variety of official fraud-deterrent acts related to the signing of important documents. A notary's duty then becomes to screen the signers of documents for their true identity, their willingness to sign without duress or intimidation, and sometimes for their awareness of the contents of the document. Performing this service or function is generally referred to as notarizing and the result a notarization or notarial act. Some notarizations also require the notary to put the signer under an oath, declaring under penalty of perjury that the information contained in a document is true and correct.

In the U.S. it is not a big deal to be in another state and have something notarized in one state to be sent back to your home state for recording or other acceptance by the person or entity requiring the notarization. That is, at least in part, because of the full faith and credit provisions of the U.S. Constitution requiring states to recognize the laws of all the other states, including the laws providing for notaries public in each state. However many people do not realize that the authority of a notary public is limited to acts by the notary conducted within the geographical boundaries (jurisdiction) of the state in which they receive their commission. So if someone who is a notary public back in the U.S. offers to notarize something for you here at Lakeside, it is beyond the scope of the authority of their commission and

totally invalid. Also unlike notaries in foreign countries, a U.S. notary public is not required to be an attorney.

What about using an abogado or notario here in Mexico? If an abogado or notario is legally able to take oaths and acknowledgments, which a notario clearly is, that could be accepted in the U.S. However, it will require someone analogous to the secretary of state in a U.S. state to certify that the particular abogado or notario has that legal authority. That certification is referred to as an Apostille and is generally going to be more trouble and expense to do than the method that specifically provided for in U.S. law which is an oath or acknowledgment taken by a consular official.

The Lake Chapala Society used to facilitate a consular official from the U.S. Consul in Guadalajara to come to Lakeside once each month to help U.S. citizens with documents that need to be notarized. Unfortunately that stopped with the pandemic and has not been started again yet and the cost is not insignificant.

So what is the new opportunity referred to in the title to in this article? Something that is referred to as a Civil-law Notary and Florida and Alabama are the only two states that have passed such laws. But a Civil-law Notary is a trained legal professional who may exercise legal power and authority generally similar to those exercised by non-U.S. Notaries, subject to provisions of local law. The powers of Civil-law Notaries also include, but are not limited to, all of the powers of a notary public under any law of their State. Whereas the authority of a regular notary public to take oaths or acknowledge (“notarize”) documents is limited to within the jurisdiction of where they receive their notary commission, a Civil-law Notary is not so limited and may exercise their authority beyond the normal jurisdictional boundaries. So a Civil-law Notary can go anywhere in the world and notarize documents that are valid back in the U.S. for recording or acceptance as would be from a notary public who properly notarized something within the jurisdiction for which they received their commission.

About the author: Charles D. Wilder, Chuck, is Board Certified by The Florida Bar as a Wills, Trusts and Estates attorney who has been practicing law in Central Florida for over 40 years. Chuck and his wife own a home at Lakeside, he is a member of LCS and although not a full time resident at Lakeside is here several times a year and for various lengths of time. He has agreed to make himself available during his visits to Lakeside to LCS members at scheduled times which will be posted.

Artículo de portada:

El arte de la cosecha:

Descubre los secretos detrás de la recolección de la manzana

Por Pablo de la Cruz - Grupo Norteña

Grupo La Norteña es el gigante agroalimentario de México, produce anualmente alrededor de 600 millones de manzanas y cada una cuenta una historia.

Cuando éramos niños, nunca faltaban las manzanas en la cocina de mamá para satisfacer nuestros antojos repentinos, ni en nuestra lonchera ni en los picnics en los parques cuando no había clases. Aunque, ¿alguna vez nos preguntamos de dónde venía la fruta? No brotan mágicamente en los campos. Son el resultado de un complejo proceso que requiere una cuidadosa atención y sobre todo, dedicación.

Sembrar las semillas y ver cómo se convierten en árboles lleva años y, cuando alcanzan la madurez, hay que cuidarlos para que vuelvan a dar fruto cada temporada. Anualmente, los manzanos necesitan un periodo de frío que reciben de forma natural en invierno, este periodo se llama latencia. Luego, en primavera, florecen, por lo que necesitan ser polinizados y estar a una temperatura adecuada.

En México, el mayor productor de manzanas es el Grupo La Norteña, donde cada manzana cuenta una historia que comienza con la polinización de su fruto. Para ello, es necesario alquilar cientos de colmenas que se distribuyen por los huertos. ¿Ha contado alguna vez las semillas cuando come una manzana?

Cada una representa el trabajo de una abeja polinizadora, es decir, si tiene cinco semillas, ¡significa que cinco abejas contribuyeron a su crecimiento!

La ubicación de sus huertas cerca de la Sierra Tarahumara en Chihuahua es una tierra única, y aunque su riqueza hace crecer las manzanas, los cambios en su clima también pueden truncar este proceso. Para contrarrestar los efectos de las heladas hay que tomar medidas, algunas con mucha anticipación, por ejemplo, durante la floración los árboles se cubren con malla para evitar que las granizadas dañen las flores y posteriormente los frutos.

Además, se utilizan ventiladores para mezclar las capas de aire frío y caliente y evitar que la fruta se congele. Durante todo este tiempo, los manzanos deben nutrirse con productos y procesos que no tengan sustancias químicas, por ejemplo, utilizan compost y vermicompost. Por otro lado, los manzanos también se nutren del compuesto más básico para la vida: el agua. En los campos de La Norteña saben bien cuánto vale este líquido, por eso sus árboles se riegan con un sistema de goteo, que consume un 80% menos de agua.

Manos expertas en el campo

A medida que se acerca la época de recolección, se realizan mediciones de los frutos para determinar su madurez:

se comprueba la presión, el nivel de azúcar y otros parámetros para asegurar que se cortan en el momento preciso, ya que arrancarlos del árbol antes de tiempo les dará un aspecto atractivo pero insípido.

La cosecha de manzanas en los campos de La Norteña comienza hacia mediados de julio, con las variedades Gala y Golden Supreme. En agosto, continúa con Golden Delicious y termina con Red Delicious y Granny Smith. Cada variedad tiene su propio ciclo de crecimiento, desde la floración hasta el momento de la cosecha, pero todas tienen algo en común: se cuidan con esmero y se recolectan con delicadeza.

La cosecha se realiza completamente a mano. Los campos se llenan de hasta 2 mil expertos recolectores, muchos de ellos tarahumaris (indígenas de la Sierra Tarahumara), quienes una vez que eligen la manzana, la voltean con cuidado y le dan un sutil jalón para que cuando se desprenda del árbol lo haga con su tallo, de esta manera, se mantendrá viva hasta llegar a la cocina de mamá.

Tras cortarlas, los recolectores juntan las manzanas en unas cestas llamadas "cotenses" y después, como si de un bebé en su cuna se tratara, las colocan en una caja gigante con capacidad para 400 kilos, que será transportada hasta las instalaciones donde las manzanas se conservan en cámaras frigoríficas.

Cuando llegan allí, se les da un "baño de manzana": la fruta pasa bajo una cortina de agua fría enriquecida con nutrientes. Con ello, se baja la temperatura de la fruta para evitar su maduración y al mismo tiempo, se fortalece su piel.

Durante todo el proceso, cada manzana se considera un milagro. Cuando llega a la cámara frigorífica, incluso los niveles de temperatura, oxígeno y dióxido de carbono se controlan día y noche. Cualquier desviación de estos parámetros exige medidas inmediatas para garantizar la calidad y frescura de la fruta.



Una manzana embotellada

Incluso con todos los cuidados en el huerto, al final, la naturaleza es siempre la que decide, por lo que, en algunas ocasiones, las manzanas no alcanzan la tan deseada perfección. Entonces, ¿cuál es su destino?

En Grupo La Norteña se encargan de que estas frutas sigan llegando a nuestra mesa, convirtiendo las más dulces en zumo, garantizando que lo que contiene la botella es manzana y sólo manzana. Eso no es todo: algunas se convierten en snacks como Delichips o Chavalinas Dip. ¿Ha probado alguna vez el chamoy hecho con manzanas?

Con la ingeniosa transformación de manzanas "imperfectas" se puede ofrecer una amplia gama de productos exquisitos que nos invitan a descubrir nuevas formas de disfrutar de las manzanas.

Las máquinas ayudan mucho en el proceso, pero el toque final siempre lo dan las personas, ya que son ellas las que lo hacen posible. Al final de todo el proceso, varias líneas de transporte pueden transportar más de 80 cargas, cada una con 23 ó 24 toneladas de manzanas.

La gente del Grupo la Norteña cree que siempre tienes algo que descubrir porque, como dijo una vez un productor muy famoso, "es muy fácil cultivar manzanas: sólo necesitas 100 lecciones", pero sólo puedes aprender una al año, porque cada una tiene retos diferentes. Por lo tanto, sí, cada manzana cuenta su propia historia.

Acerca del Grupo La Norteña

Grupo La Norteña es el gigante agroalimentario de México. Hasta 4 de cada 10 manzanas que llegan a nuestros

hogares provienen de sus campos. Gracias a su espíritu pionero y disruptivo en innovación tecnológica, es líder en la producción, conservación, industrialización, envasado y comercialización de manzanas. Nació hace más de 50 años del sueño de Salvador Corral Piñón y hoy es la cuna de las mejores manzanas. Delisana, su marca paraguas, engloba las marcas Chavalinas, Mansanisima y Corsal, así como los productos Chavalinas Dip, Deli Chips y Zumo Mansanisima; La Adelita se distribuye bajo la marca La Norteña. El brazo social de La Norteña es la Fundación Camichalo, que implementa acciones para mejorar la calidad de vida de sus empleados y grupos vulnerables. Su responsabilidad social y medioambiental le han valido importantes reconocimientos y certificaciones. Sus productos se pueden encontrar en autoservicios, mercados y tiendas locales.

Para más información, visite www.grupolanortenita.com / y www.delisana.com.mx.



CLÍNICAS AUDIOLÓGICAS



Audiology-Hearing Care Specialists

Cuidado Auditivo – Audiología

Your first step
TO BETTER
HEARING

10% Discount *Top world brands and latest technology*

10% de descuento en las mejores marcas y tecnología.



Dr. Blanca M. Gómez Ochoa
Universidad Nacional Autónoma de México
Ced. Prof. 1042142

- **Hearing test (Audiometry)** - Estudios de Audición (Audiometría)
- **Hearing Aids** - Auxiliares Auditivos
- **Fitting and Programing** - Adaptación y Programación
- **Repairs** - Reparaciones
- **Clean & Care Service** - Servicio y mantenimiento
- **Supplies: batteries, ear molds, ear domes, earwax guards, etc** - Insumos: baterías, moldes, olivas, filtros, etc.

Book your
appointment:



332 945 3267

www.clinicasob.com
chapala@clinicasob.com

Cool Cooking in a Hot Climate

By Harriet Hart

Normally I enjoy preparing meals, but in summer I dislike cooking because my oven is so unpredictable. Sometimes it takes hours to cook a few chicken thighs, and sometimes it burns muffins in minutes. But whichever it is, the heat always escapes and warms up the kitchen.

My solution to cool cooking in a hot climate was the purchase of an air fryer. It solved my oven problem so well I raved about it to friends. Some bought air fryers on my advice and either returned them, stuck them in their bodegas for storage or gave them away. Apparently, the appliance is not to everyone's liking, but it can cook fish, steak, chicken, burgers, or pork chops perfectly in under 20 minutes without turning the kitchen into a sauna. I urge you to do research, take a poll of people you know, and decide for yourself if this appliance is for you.

Dinner salads are my go to meal in hot weather. I begin by cooking some sort of meat in my air fryer - two pork chops, two chicken breasts, fillets of fish or salmon. Instructions for cooking times are readily available on the Internet. Then, depending on the type of meat, I assemble a salad that goes with it. You don't need a recipe - you just need to consider which fruits or vegetables you think go with which meats. Here are some of my standard combinations. All go on a bed of greens, usually baby spinach.

- ☼ Chicken: mangoes, celery, avocado, pineapple or apple, cheese and walnuts.
- ☼ Salmon or Tilapia fillets: cucumber, cherry tomatoes, and chives.
- ☼ Ham: cubed cheese, hard-boiled eggs, and cherry tomatoes.
- ☼ Beef: red peppers, red onion, blue cheese, and cherry tomatoes.

What you do need is a recipe for is the dressing, which make all the difference. My all time favorites are:



- ☼ Balsamic Vinaigrette: 2 T honey, 1 T Dijon mustard, salt & pepper, ¼ cup balsamic vinegar, ¾ cup olive oil. Combine in jar and shake.
- ☼ Honey Vinaigrette: ½ cup olive oil, 3 T apple cider vinegar, 2 t Dijon mustard, 2 t honey, salt & pepper. Combine in jar and shake.
- ☼ Lemon Basil Vinaigrette: ¼ cup lemon juice, ¾ cup olive oil, 1 T Dijon mustard, 1 t honey, 8 fresh basil leaves, minced. Combine in jar and shake.

Dinner salads are my first choice for summer meals, but cold soups are wonderful, too. What could be more refreshing? They are as simple to make as a breakfast smoothie and versatile enough to be served as a first course or dessert. The kitchen appliance I recommend for them is the hand held blender, but a regular blender will do.

The following recipe is from the Black Africa cookbook which I bought on a sale table decades ago and brought to Mexico because I love it for its simple, healthy, inexpensive recipes.

- Cold Avocado Soup
- 4 cups chicken (or vegetable) broth
 - 2 ripe avocados
 - 4 teaspoons of lime juice
 - salt & pepper
 - 2 teaspoons of minced chives

Method:

- prepare broth
- peel, slice and mash avocados and

- add to broth
- add remaining ingredients, blend and chill
- serve very cold

Mango Melon Soup

- 2 mangoes, peeled, pitted and chopped
- 2 cups cantaloupe, peeled, seeded and cubed
- 2 T fresh mint, minced
- 2 T lemon juice
- 1 T sugar
- ¼ cup dry white wine
- 2 T yogurt, plain

Puree all with blender and chill. Serve garnished with fresh mint.

Cool cooking in a hot climate can be creative and fun. Think of all the beautiful salads served in our local restaurants, go home and try to duplicate them. Or, check out the leftovers in your fridge and look for recipes with those ingredients on the Internet. This evening I'm going to make a salad with leftover rice, ham, red peppers, chick-peas, feta cheese and celery, using the lemon vinaigrette recipe above.

Lakeside has such an abundance of fresh fruits and vegetables for sale, pre-cooked chicken, and bakeries selling wonderful breads to accompany your salad and soup experiments in the kitchen. Consider growing a few fresh herbs in your garden, like parsley and basil, which will enhance whatever salad or soup you make. And do consider buying an air fryer. It will help you to be a cool cook in a hot climate.



Cocina fresca en un clima cálido

Por Harriet Hart

Normalmente disfruto preparando comida, pero en verano me disgusta cocinar porque mi horno es muy imprevisible. A veces tarda horas en cocinar unos muslos de pollo y a veces quema magdalenas en cuestión de minutos. Pero sea como sea, el calor siempre se escapa y calienta la cocina.

Mi solución a la cocina fría en un clima caluroso fue la compra de una freidora de aire. Resolvió tan bien mi problema con el horno que hablé maravillas de ella a mis amigos. Algunos compraron freidoras de aire siguiendo mi consejo y las devolvieron, las guardaron en sus bodegas o las regalaron. Aparentemente, el aparato no es del agrado de todo el mundo, pero puede cocinar perfectamente pescado, filete, pollo, hamburguesas o chuletas de cerdo en menos de 20 minutos sin convertir la cocina en un sauna. Te animo a que investigues, hagas una encuesta entre tus conocidos y decidas por ti mismo si este electrodoméstico es para ti.

Las ensaladas son mi plato favorito cuando hace calor. Empiezo cocinando algún tipo de carne en la freidora de aire: dos chuletas de cerdo, dos pechugas de pollo, filetes de pescado o salmón. En Internet se pueden encontrar fácilmente instrucciones sobre los tiempos de cocción. Luego, dependiendo del tipo de carne, preparo una ensalada que la acompañe. No necesitas una receta, sólo tienes que pensar qué frutas o verduras crees que combinan con qué carnes. Estas son algunas de mis combinaciones habituales. Todas van sobre un lecho de verduras, normalmente espinacas tiernas.

- ☼ Pollo: mango, apio, aguacate, piña o manzana, queso y nueces.
- ☼ Filetes de salmón o tilapia: pepino, tomates cherry y cebollines.
- ☼ Jamón: cunos de queso, huevos duros y tomates cherry.
- ☼ Ternera: pimientos rojos, cebolla morada, queso azul y tomates cherry.

Lo que sí necesitas es una receta para la vinagreta, que marca la diferencia. Mis favoritos de siempre son:

- ☼ Vinagreta balsámica: 2 cucharadas de miel, 1 cucharada de mostaza Dijon, sal y pimienta, ¼ de taza de vinagre balsámico, ¾ de taza de aceite de oliva. Poner en un tarro y agitar.
- ☼ Vinagreta de miel: ½ taza de aceite de oliva, 3 cucharadas de vinagre de sidra de manzana, 2 cucharadas de mostaza Dijon, 2 cucharadas de miel, sal y pimienta. Poner en un tarro y agitar.
- ☼ Vinagreta de limón y albahaca: ¼ taza de jugo de limón, ¾ taza de aceite de oliva, 1 cucharada de mostaza Dijon, 1 cucharada de miel, 8 hojas de albahaca fresca picadas. Poner en un tarro y agitar.

Las ensaladas son mi primera elección para las comidas de verano, pero las sopas frías también son maravillosas. ¿Qué puede ser más refrescante? Son tan sencillas de preparar como un batido de desayuno y lo bastante versátiles para servir las como primer plato o postre. El electrodoméstico de cocina que recomiendo para ellas es la batidora de mano, pero también sirve una batidora normal.

La siguiente receta es del libro de cocina África Negra que compré en una venta hace décadas y me traje a México porque me encanta por sus recetas sencillas, sanas y económicas.

Sopa fría de aguacate

- 4 tazas de caldo de pollo (o de verduras)
- 2 aguacates maduros
- 4 cucharaditas de jugo de limón
- sal y pimienta
- 2 cucharaditas de cebollines picado

- Preparar el caldo
- Pele, corte y triture los aguacates y añádalos al caldo.
- Añadir el resto de ingredientes, batir y enfriar
- Servir muy frío

Sopa de mango y melón

- 2 mangos pelados, sin hueso y troceados
- 2 tazas de melón cantalupo, pelado, sin semillas y cortado en cubos
- 2 cucharadas de menta fresca picada
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1 cucharada de azúcar
- ¼ taza de vino blanco seco
- 2 cucharadas de yogur natural

Triturar todo con la batidora y enfriar. Sirvalo adornado con menta fresca.

Cocinar fresco en un clima cálido puede ser creativo y divertido.

Piense en todas las hermosas ensaladas que se sirven en los restaurantes locales, vuelva a casa e intente imitarlas. O eche un vistazo a las sobras que tiene en la nevera y busque recetas con esos ingredientes en Internet. Esta noche voy a preparar una ensalada con las sobras de arroz, jamón, pimientos rojos, garbanzos, queso feta y apio, utilizando la receta de vinagreta de limón anterior.

En La Rivera de Chalapa abundan las frutas y verduras frescas a la venta, el pollo precocido y las panaderías que venden panes maravillosos para acompañar tus experimentos con ensaladas y sopas en la cocina. Considere la posibilidad de cultivar algunas hierbas frescas en tu jardín, como perejil y albahaca, que realzarán cualquier ensalada o sopa que prepares. Y piensa en comprar una freidora de aire. Te ayudará a ser un cocinero fresco en un clima caluroso.



FELIPE GONZÁLEZ
Attorney at Law
Property Management



We help you prevent conflicts arising in your real estate dealings. Protect your transactions and those of your clients: leases, buying and selling, credit searches, and your commission.

Our services include:



Property management &
Tenant screening



Legal advice for landlords & tenants



Litigation



And a whole host of others

Member of:



SECCIÓN ESPECIALIZADA
DE INMOBILIARIAS
DELEGACIÓN CHAPALA

Ramón Corona 11 , Ajijic
376 688 4563

+1 (619) 214-0841
@Mtro. Felipe González

Monday to Friday, 8 am to 5 pm
info@felipegonzalez.com

HomeTitleLock[®] *mx*

by Felipe González

The inheritance process is full of pitfalls. It requires the services of an expert, who acts professionally and diligently, and is always there to provide the support that clients require.

Make sure that what you leave behind goes into the right hands and your wishes are respected. Remember, “an ounce of prevention is worth a pound of cure”.

If you need help in regards to inheritance, look no further! I can assist. Reach out.



Car Maintenance Checklist

Summer at Lakeside is a time when your car can suffer from the heat and humidity. To ensure you're ready for the summer months, it's important to perform basic maintenance tasks. Here are some tips.

Check Your Tires

Your tires are one of the most important parts of your car, and they can be affected by the summer heat. The heat can cause them to expand, which can lead to blowouts or other problems. To prevent this, make sure they are properly inflated and aligned. You should also check the tread to ensure it's not worn down. Worn tread can lead to skidding, so if your tires are worn, now is the time to replace them.

Check Your Fluids

Your car's fluids are essential to keeping it running smoothly, and they too can be affected by the summer heat. Make sure that you check your oil, coolant, and brake fluid levels regularly. If any of these fluids are low, top them up. You should also check your windshield wiper fluid, as you'll likely be using your wipers more often.

Check Your Air Conditioning

Your car's air conditioning system is essential for keeping you cool during the summer months. Make sure that you check it and if it's not working properly, have it serviced. You should also make sure that your cabin air filter is clean, as a dirty filter can reduce the effectiveness of your air conditioning and cause you discomfort and fatigue.

Check Your Battery

Summer heat can also be hard on your car's battery, so it's important to check it regularly. Make sure that it's clean and free of corrosion. Also check the charge level and if it's low, have it recharged or replaced.

Check Your Brakes

Your car's brakes are essential for keeping you safe on the road, and when you are driving on hot and/or wet roads, good brakes are essential. Make sure that you check your brake pads and rotors regularly. If your brakes are worn, it's time to replace them.

Clean Your Car (Inside and Out)

Grocery bags, food wrappers, dog leashes, books, even clothing can be a hazard if you have to stop suddenly, so make sure there is nothing loose inside your car. To protect your car's paint from the sun's UV rays, wax it.

Basic car maintenance is essential for keeping your car running smoothly during the hot summer months. By checking your tires, fluids, air conditioning, battery, brakes, and cleaning your car regularly, you can ensure that you and your car are ready for any summer adventure. If you're not comfortable performing these tasks yourself, it's important to take your car to a trusted mechanic for service. With a little bit of effort, you can keep your car running smoothly and enjoy a safe and comfortable summer on the road.

Lista para el mantenimiento del coche

El verano en Lakeside es una época en la que tu coche puede sufrir el calor y la humedad. Para asegurarte de que estás preparado para los meses de verano, es importante realizar tareas básicas de mantenimiento. Aquí tienes algunos consejos.

Revisa tus neumáticos

Los neumáticos son una de las partes más importantes del coche y pueden verse afectados por el calor del verano. El calor puede hacer que se dilaten, lo que puede provocar reventones u otros problemas. Para evitarlo, asegúrate de que están correctamente inflados y alineados. También debes comprobar que la banda de rodadura no esté desgastada. Una banda de rodadura desgastada puede provocar derrapes, por lo que si tus neumáticos están desgastados, ahora es el momento de sustituirlos.

Comprueba los líquidos

Los líquidos de tu coche son esenciales para que funcione correctamente, y también pueden verse afectados por el calor del verano. Comprueba regularmente los niveles de aceite, refrigerante y líquido de frenos. Si alguno de estos líquidos está bajo, rellénalo. Comprueba también el líquido de los limpiaparabrisas, ya que es probable que los utilice con más frecuencia.

Comprueba el aire acondicionado

El sistema de aire acondicionado de tu coche es esencial para mantenerte fresco durante los meses de verano. Asegúrate de comprobarlo y, si no funciona correctamente, llévalo al servicio técnico. Asegúrate también de que el filtro de aire del habitáculo está limpio, ya que un filtro sucio puede reducir la eficacia del aire acondicionado y causarle incomodidad y fatiga.

Comprueba la batería

El calor del verano también puede ser duro para la batería de tu coche, por lo que es importante revisarla con regularidad. Asegúrate de que está limpia y sin corrosión. Comprueba también el nivel de carga y, si está baja, recárgala o sustitúyela.

Comprueba los frenos

Los frenos de tu coche son esenciales para mantenerte seguro en la carretera, y cuando conduces por carreteras calurosas y/o mojadas, unos buenos frenos son esenciales. Asegúrate de revisar las pastillas y los discos de freno con regularidad. Si los frenos están desgastados, es hora de cambiarlos.

Limpia tu coche (por dentro y por fuera)

Las bolsas de la compra, los envoltorios de comida, las correas de los perros, los libros e incluso la ropa pueden suponer un peligro si tienes que detenerte de repente, así que asegúrate de que no haya nada suelto dentro de tu coche. Para proteger la pintura del coche de los rayos UV del sol, encéralo.

El mantenimiento básico del coche es esencial para que funcione sin problemas durante los calurosos meses de verano. Revisando los neumáticos, los líquidos, el aire acondicionado, la batería, los frenos y limpiando el coche con regularidad, te asegurarás de que tanto tú como tu coche estén preparados para cualquier aventura veraniega. Si no te sientes cómodo realizando estas tareas tú mismo, es importante que lleves tu coche a un mecánico de confianza para que lo revise. Con un poco de esfuerzo, puedes mantener tu coche funcionando sin problemas y disfrutar de un verano seguro y cómodo en la carretera.





Cracking the Friendship Code in Your Prime Time

By Sandra Baird

World Friendship Day this year is August 6th.

Navigating the years of retirement can be an exciting journey, especially when new friendships blossom along the way. The adage that it's challenging to make new friends in your later years is nothing but a myth. As Mark Twain wisely quipped, "Age is an issue of mind over matter. If you don't mind, it doesn't matter."

The first step towards creating new friendships is adopting a positive outlook and shedding any lingering fears associated with socializing. Aging-related stereotypes and misconceptions often deter us from embracing new social opportunities. Toss aside the belief that you're "too old for new friends" and replace it with an attitude of openness and positivity. Incorporate a sense of humour into your interactions, a trait that attracts people like a magnet. A radiant smile and a hearty chuckle can break the ice, inviting potential friends into your sphere.

A vital element to creating lasting friendships is discovering shared interests. Suppose you're passionate about gardening. In that case, a local gardening society can become your avenue for meeting like-minded enthusiasts. Love reading? Join a book club. Engage in a community art project if painting soothes your soul. A love for chess or bridge can lead you to local clubs that host tournaments, a fun and engaging way to meet potential friends. The connection you forge over mutual interests can rapidly propel you down the path to friendship.

Embracing technology can enhance your chances of expanding your social network. Don't shy away from the online world because it seems intimidating or unfamiliar. A simple guide to navigating social media platforms and online communities can be a game-changer. Explore Facebook groups dedicated to your interests, reconnect with old friends on LinkedIn, or join a forum that discusses your favourite hobby. Remember, pressing the 'friend request' button can be the start of a beautiful connection.

Participation in community activities is another gateway to establishing friendships. Engaging in local events, volunteering at a community center like the Lake Chapala Society (LCS) or signing up for a yoga or dance class tailored for seniors are all avenues to meet new people. As Ralph Waldo Emerson wisely observed, "The only way to have a friend is to be one." When you actively take part in your community, you

naturally attract individuals with similar community-minded spirits.

Volunteering is another powerful vehicle for cultivating friendships. The act of serving others and working towards a common goal can create strong bonds. You might help organize a charity event, participate in a community garden project, or assist at a public library. These shared experiences often provide the foundations for deep and meaningful friendships.

Having solid communication skills is crucial when forming and nurturing relationships. Mastering the art of conversation—including engaging in small talk, actively listening, and showing empathy—are key ingredients in building connections. Engage in discussions about shared hobbies, current events, or personal experiences. Remember, meaningful conversations are the threads that weave the fabric of friendship.

While making new friends is essential, nurturing these relationships is equally important. A friendship requires a balanced dynamic, a give-and-take that fosters mutual respect and understanding. Practice patience and be willing to navigate disagreements with grace and forgiveness. With time and dedication, casual acquaintances can evolve into steadfast friends, forming a support network that adds immeasurable value to your golden years.

Expanding your social circle to include inter-generational friendships can also add a refreshing dimension to your social life. These relationships offer a unique blend of youthful exuberance and seasoned wisdom, bridging the generational gap and fostering mutual growth. Mentoring a young professional or sharing hobbies with younger individuals can lead to enriching relationships that defy age boundaries.

Retirement is a chapter of life that opens new avenues for exploration and social connection. It's about stepping outside your comfort zone, embracing diverse opportunities, and meeting a variety of interesting people. It's not merely about making friends, but about building a community that supports, uplifts, and enriches your life. Retirement isn't the end of your social life, but the beginning of a new social adventure. So, as you embark on this thrilling journey into your prime time, remember, it's not about sunset, but a new sunrise of friendship opportunities. Embrace it with open arms, savour every moment, and fill your years with laughter, camaraderie, and meaningful connections. After all, the essence of life, regardless of age, is the relationships we cultivate and the love we share with our friends.

Wrinkles and Giggles: How to Fill Your Retirement Years with Friends and Laughter-S. I. Baird. Available September 2023 at Diane Pearl's book store, Riberas.

Cómo descifrar el código de la amistad en tu mejor momento

Por Sandra Baird

Este año, el Día Mundial de la Amistad es el 6 de agosto.

Navegar por los años de la jubilación puede ser un viaje apasionante, sobre todo cuando surgen nuevas amistades por el camino. El dicho de que es difícil hacer nuevos amigos en la tercera edad no es más que un mito. Como Mark Twain dijo sabiamente: "La edad es una cuestión de mente sobre materia. Si no te importa, no importa".

El primer paso para crear nuevas amistades es adoptar una actitud positiva y deshacerse de cualquier temor persistente asociado a la socialización. Los estereotipos y los conceptos erróneos relacionados con el envejecimiento suelen disuadirnos de aprovechar nuevas oportunidades sociales. Deje a un lado la creencia de que se es "demasiado viejo para hacer nuevos amigos" y sustitúyala por una actitud abierta y positiva. Incorpore el sentido del humor a sus interacciones, un rasgo que atrae a la gente como un imán. Una sonrisa radiante y una carcajada sincera pueden romper el hielo e invitar a posibles amigos a tu esfera.

Un elemento vital para crear amistades duraderas es descubrir intereses compartidos. Supongamos que le apasiona la jardinería. En ese caso, una sociedad local de jardinería puede convertirse en su vía para conocer a entusiastas afines. ¿Le

gusta leer? Únase a un club de lectura. Participa en un proyecto artístico comunitario si pintar te reconforta el alma. Su afición al ajedrez o al bridge puede llevarle a clubes locales que organizan torneos, una forma divertida y atractiva de conocer a posibles amigos. La conexión que forjes en torno a intereses comunes puede impulsarte rápidamente por el camino de la amistad.

La tecnología puede aumentar tus posibilidades de ampliar tu red social. No rehúyas al mundo online porque te parezca intimidante o desconocido. Una guía sencilla para navegar por las plataformas de las redes sociales y las comunidades en línea puede cambiarte la vida. Explora los grupos de Facebook dedicados a tus intereses, reencuéntrate con viejos amigos en LinkedIn o únete a un foro en el que se hable de tu afición favorita. Recuerda que pulsar el botón de "solicitud de amistad" puede ser el comienzo de una bonita conexión.

La participación en actividades comunitarias es otra vía para entablar amistades. Participar en eventos locales, ser voluntario en un centro comunitario como The Lake Chapala Society (LCS) o apuntarse a una clase de yoga o danza adaptada a personas mayores son vías para conocer gente nueva. Como observó sabiamente Ralph Waldo Emerson: "La única manera de tener un amigo es ser uno". Cuando participas activamente en tu comunidad, atraes de forma natural a personas con un espíritu comunitario similar.

El voluntariado es otro poderoso vehículo para cultivar amistades. El acto de servir a los demás y trabajar por un objetivo común puede crear fuertes lazos. Puedes ayudar a



organizar un acto benéfico, participar en un proyecto de jardinería comunitaria o ayudar en una biblioteca pública. Estas experiencias compartidas suelen sentar las bases de amistades profundas y significativas.

Tener unas habilidades comunicativas sólidas es crucial para entablar y mantener relaciones. Dominar el arte de la conversación, lo que incluye entablar conversaciones triviales, escuchar activamente y mostrar empatía son ingredientes clave para crear vínculos. Entabla conversaciones sobre aficiones comunes, acontecimientos de actualidad o experiencias personales. Recuerde que las conversaciones significativas son los hilos que tejen el tejido de la amistad.

Aunque hacer nuevos amigos es esencial, alimentar estas relaciones es igualmente importante. Una amistad requiere una dinámica equilibrada, un toma y da que fomente el respeto y la comprensión mutua. Practique la paciencia y esté dispuesto a superar los desacuerdos con gracia y perdón.

Gardening for the Season

By Rachel McMillen

Gardening in a climate like the one we have at Lakeside can be a challenging task. The sunny days of winter can quickly dry out the soil, making it difficult for plants to thrive, and the switch to the summer rains can be difficult for many plants to tolerate. Bougainvillea and hibiscus are both regular favorites, but what if we want to stray beyond those standards?

One of the first steps in gardening, no matter what the climate, is to choose plants that are well-suited for the conditions and, as we are finding this year, that now means choosing plants that do not require a lot of water even in the rainy season.

I know, I know. That rainy season is upon us—but it was late, and it's not giving us the same amount of rain as in previous years. Not only that, but the heat we experienced earlier has dried up not only the ground, but also many wells, meaning there is a need to conserve water so we don't run out when the rainy season ends.

However, with some careful planning you can still enjoy a beautiful and productive garden all year long. Native plants are always an excellent choice as they have adapted to the local climate and require less water. Succulents and cacti are great options as they have built-in mechanisms to store water, reducing the need for frequent watering, and local viveros can advise on other choices.

Once you've selected the appropriate plants, it's crucial to prepare the soil properly. Incorporating organic matter such as compost, or well-rotted manure, can help improve its water-holding capacity. This will allow the plants to better retain moisture.

Mulching is another technique, although instead of applying a layer of organic mulch, such as wood chips or straw around the plants to help retain moisture, I use shade cloth. It prevents weed growth, which can compete for water.

Watering your garden efficiently is the key to not only conserving water but also to ensuring your plants stay healthy. It's best to water plants deeply and infrequently rather than giving them shallow, frequent watering. This encourages the plants to develop deep root systems, enabling them to access water from deeper in the soil. If that water comes from rainfall, all the better. If not, and you need to help out by watering, then do it in the early morning or late evening.

Another way to both ensure healthy plants and to save water is to collect and reuse rainwater. Installing a rain barrel or two in your garden allows you to capture and store rainwater for later use or to water the plants

on your patio or balcony. This water can not only be used during dry spells, reducing your reliance on municipal water sources, it also contains all kinds of minerals that your plants will love!

Choosing the right container is also essential. Clay pots are porous and can lose moisture quickly, so it's best to opt for containers made of plastic or glazed ceramic. These materials help retain moisture, reducing the frequency of watering. Additionally, grouping pots together can create a microclimate that helps to conserve moisture.

Companion planting is a technique that can benefit your plants. By planting compatible species together, you can create a mutually beneficial environment where plants provide both shade and shelter for each other. For example, planting taller plants that provide shade can protect smaller, more delicate plants from the scorching sun.

Lastly, regular maintenance and observation are crucial. Monitor your plants closely for signs of stress, such as wilting or yellowing leaves, and remove any weeds that compete for water and nutrients, as they can significantly impact the health of your garden.

Successful gardening in a climate like ours requires careful planning, but by choosing the right plants and ensuring they have the right care you can enjoy a beautiful and sustainable garden no matter what the season.



Hola Expat
Tax Services

US EXPAT TAXES
Done Right at a Sensible Price

SPECIAL PROMOTION FOR RETIREES

FLAT PRICE STARTING AT \$225 (USD)

- REMOTE TAX SERVICES
 - OFFICE LOCATED IN QUERETARO
- info@holaexpat.com



FOR MORE INFORMATION, VISIT US AT
holaexpat.com

Jardinería de verano

Por Rachel McMillen

La jardinería en un clima como el que tenemos en la ribera puede ser una tarea difícil. Los días soleados del invierno pueden secar rápidamente el suelo, dificultando que las plantas prosperen, y el cambio a las lluvias del verano puede ser difícil de tolerar para muchas plantas. La bugambilia y el hibisco son las favoritas de siempre, pero ¿y si queremos salirnos de esos estándares?

Uno de los primeros pasos en jardinería, sea cual sea el clima, es elegir plantas que se adapten bien a las condiciones, y como estamos comprobando este año, eso significa elegir plantas que no necesiten mucha agua incluso en la época de lluvias.

Lo sé, lo sé. La temporada de lluvias ha llegado, pero lo ha hecho tarde y no nos está dando la misma cantidad de lluvia que en años anteriores. No sólo eso, sino que el calor que hemos pasado antes ha secado no sólo el suelo, sino también muchos pozos, lo que significa que hay que conservar el agua para no quedarnos sin ella cuando termine la temporada de lluvias.

Sin embargo, con un poco de planificación cuidadosa se puede seguir disfrutando de un jardín bonito y productivo durante todo el año. Las plantas autóctonas son siempre una excelente elección, ya que se han adaptado al clima local y necesitan menos agua. Las suculentas y los cactus son excelentes opciones, ya que incorporan mecanismos de almacenamiento de agua que reducen la necesidad de regar con frecuencia.

Una vez seleccionadas las plantas adecuadas, es crucial preparar bien el suelo. Incorporar materia orgánica, como compost o estiércol bien descompuesto, puede ayudar a mejorar su capacidad de retención de agua, así las plantas retendrán mejor la humedad.

El acolchado es otra técnica, aunque en lugar de aplicar una capa de mantillo orgánico, como virutas de madera o paja alrededor de las plantas para ayudar a retener la humedad, yo utilizo tela para sombra, así se evita el crecimiento de malas hierbas, que pueden competir por el agua.

Regar el jardín con eficacia es la clave no sólo para ahorrar agua, sino también para que las plantas se mantengan sanas. Es mejor regar las plantas en profundidad y con poca frecuencia que regarlas un poco y con frecuencia. De este modo, las plantas desarrollan sistemas radiculares profundos que les permiten acceder al agua desde las capas más profundas del suelo. Si el agua procede de la lluvia, mejor. Si no, y tienes que ayudar regando, hazlo por la mañana temprano o al atardecer.

Otra forma de garantizar la salud de las plantas y ahorrar agua es recoger y reutilizar el agua de lluvia. Instalar un barril de lluvia o dos en tu jardín te permite capturar y almacenar el agua de lluvia para su uso posterior o para

regar las plantas de tu patio o balcón. Esta agua no sólo puede utilizarse durante los periodos de sequía, reduciendo así la dependencia de las fuentes de agua municipales, sino que además contiene todo tipo de minerales que a tus plantas les encantarán.

Elegir el recipiente adecuado también es esencial. Las macetas de barro son porosas y pueden perder humedad rápidamente, así que es mejor optar por recipientes de plástico o cerámica vidriada. Estos materiales ayudan a retener la humedad, reduciendo la frecuencia de riego. Además, agrupar las macetas puede crear un microclima que ayude a conservar la humedad.

La plantación asociada es una técnica que puede beneficiar a tus plantas. Al plantar juntas especies compatibles, puedes crear un entorno mutuamente beneficioso en el que las plantas se den sombra y cobijo mutuamente. Por ejemplo, plantar plantas altas que den sombra puede proteger a las más pequeñas y delicadas del sol abrasador.

Por último, el mantenimiento y la observación regulares son cruciales. Vigile de cerca sus plantas para detectar signos de estrés, como hojas marchitas o amarillentas, y elimine las malas hierbas que compiten por el agua y los nutrientes ya que pueden afectar significativamente a la salud de su jardín.

El éxito de la jardinería en un clima como el nuestro requiere una planificación cuidadosa, pero si eliges las plantas adecuadas y te aseguras de que reciben los cuidados apropiados, podrás disfrutar de un jardín hermoso y sostenible sea cual sea la estación del año.

Remote Online Notary in Florida

WORLDWIDE ACCESS for online UNITED STATES Documents via a Zoom-Type meeting



BE CAREFUL when selecting a Notary.
Use of Notary outside of their jurisdiction makes a document invalid.

Selecia Young-Jones

www.rainbownotaryandnuptials.com

904rainbow@gmail.com

904-333-7311



THE GUADALAJARA PAGE

ThisWeekInGuadalajara.com is the #1 Guide of What to Do in GDL! Subscribe to the free weekly newsletter and receive in your email box the top events, activities and scoops about what's happening in our vibrant city.

Explore. Connect. Enjoy!



AUGUST IN GUADALAJARA

* HIGINIO RUVALCABA CHAMBER ORCHESTRA * LORENA TASSINARI PIANO CONCERT

Guitar duo, compositions by Vivaldi, Elgar and Frederick II "The Great".

WHEN: August 26 at 7:30 pm
WHERE: Conjunto Santander
COST: Starts at \$80 MXN/Ticket

Acoustic concert with touches of French, pre-Hispanic and Mexican music.

WHEN: August 31 at 9:00 pm
WHERE: Diana Theater
COST: Starts at \$249 MXN/Ticket

Find more information on:
ThisWeekInGuadalajara.com

In Facebook and Instagram follow us on
[@thisweekinguadalajara](https://www.instagram.com/thisweekinguadalajara)

* SEVILLA FC VS REAL BETIS

The great Derbi of Seville. Summer Tour 2023

WHEN: August 2 at 9 pm
WHERE: Akron Stadium
COST: Starts at \$397 MXN/Ticket

GALAS DE MARIACHI 2023

"GALAS DE MARIACHI IN GUADALAJARA"

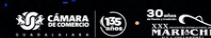
Artists such as Juan Gabriel, Vicente Fernandez, Luis Miguel, etc. Mexico's most important singers and composers, will be honored.

With the participation of Mariachi Los Camperos and Mariachi Sol de America in ensemble with the Philharmonic Orchestra of Jalisco.

WHEN: August 23 to September 1 at 8:00 pm
WHERE: Teatro Degollado
ENTRY: Starts at \$1,140 MXN/Ticket



GALAS DE MARIACHI TEATRO DEGOLLADO



Best Exotic Pets

By Diana Hunt



Do you consider having a dog or cat pet “oh-so-ordinary?” Possibilities abound with alternative choices.

For instance, **Reptiles** come in a variety of shapes and sizes, with most requiring little care.

Among the easiest reptiles to keep are Leopard Geckos. These spotted guys are quiet and easy to care for, making them ideal household pets. Because they are nocturnal, if your family is active early in the morning or late at night, you will get to witness their peak activity!

Bearded Dragons can reach a length of 24 inches and live for more than a decade. They are one of the best reptiles for handling, as Beardies enjoy being picked up. They eat a variety of foods such as crickets, worms and vegetables.

You can spend a lot of time appreciating Water Dragons if they have a proper and regulated habitat. They are significantly smaller and far friendlier than iguanas, yet retain the same physical characteristics, making water dragons a good compromise.

Crested Geckos are calm but interesting animals. The long crests on their bodies and eyes give them the appearance of cartoons. This gecko is arboreal and requires a vertical habitat rather than a standard horizontal enclosure.

Turtles can reach 11 inches in length and survive for more than 30 years, so be prepared. Turtles spend most of their life in water, enjoying a diet of crickets, worms, fish, vegetables and pellets.

Tortoises are land-dwelling herbivores that can live for more than 50 years. Tortoises have an ancient

pedigree that can be traced back to the days of the dinosaurs, making them appear incredibly prehistoric. Most of these species move at less than one MPH, so getting to a food source is a serious commitment. Typically, pet tortoises are fed a mixture of leafy greens, other vegetables, fruit and commercial foods set on plate as large as their shell.

Mammals

Ferrets are playful, mischievous, entertaining little animals, making a terrific pet if you want a spirited, energetic companion. However, be warned that ferrets dig, burrow and chew on everything; they need daily playtime; they can get hairballs from self-grooming and even though they are de-scented, they still have a slight musky odor. They need the usual vet



checkups and vaccinations.

Ferrets are prone to diseases because they generally come from one of two large breeding facilities and therefore are rather inbred. But ferrets are also available from rescue centers or private breeders. They are exclusively meat eaters and should be fed a high protein diet -- commercially prepared ferret kibble is fine.

The night life award goes to Hedgehogs. As nocturnal animals they love running in their wheels during the night. Hedgehogs can be adorable, loving pets if they are handled often and made less fearful of people. Unsocialized hedgehogs who are never or rarely handled, however, may remain nervous, jumpy and tightly curled up.

Even though Hedgehogs have quills, they are not mini-Porcupines but classified as insectivores. Domesticated hedgehogs typically eat a limited number of insects, earthworms plus

small amounts of vegetables, fruit and cooked meat rather than commercially available pelleted formulas. And they love to eat, so they need to socialize and exercise to avoid obesity.

Any hedgehog owner who has spent a significant amount of time interacting with his pet will tell you that they bond with their human, responding to an owner's voice and appearance. Nervous, balled up hedgehogs may unfurl only when they hear their owners' voices and smell their owners' scents.

Fancy, or domesticated, Mice and Rats can make excellent little pets. However, their average lifespan is only about two years. Having been selectively bred in captivity for nearly one hundred years, there are today at least 50 different types of coats and colors. Pet mice are easily handled by children, they do not require large or expensive facilities, are relatively inexpensive and never need bathing.

Rats and mice are both highly intelligent rodents. They are natural students who excel at learning and understanding concepts. Both are as capable as dogs of thinking about things and figuring them out.

Mice are super acrobatic, climbing, jumping and swinging on toys placed in the cage, making them much better pets to watch than hamsters. Handling your mouse or rat will help them build up a relationship with you. At first, allow your pets to sniff your hands before handling them; this will get them used to your smell. Gently but firmly hold the base of the tail between the thumb and forefinger and lift your mouse into your cupped hand, but remember -- never pick them up by the ends of their tails.

Hopefully, this small sampling of alternative pets may get you thinking about a new companion.



Las mejores mascotas exóticas

Por Diana Hunt

¿Consideras que tener un perro o un gato como mascota "es muy ordinario"? Las posibilidades abundan con muchas alternativas.

Por ejemplo, hay **reptiles** de muchas formas y tamaños, y la mayoría requiere pocos cuidados.

Entre los reptiles más fáciles de mantener están los guecos leopardo. Estos animales moteados son tranquilos y fáciles de cuidar, lo que los convierte en mascotas domésticas ideales. Como son nocturnos, si su familia es activa a primera hora de la mañana o a última de la noche, podrá presenciar su máxima actividad.

Los dragones barbudos pueden alcanzar una longitud de 24 pulgadas y vivir más de una década. Son uno de los mejores reptiles para manipular, ya que a los barbudos les gusta que los tomen en brazos. Comen una gran variedad de alimentos como grillos, gusanos y verduras.

Puede pasar mucho tiempo apreciando dragones de agua si disponen de un hábitat adecuado y regulado. Son significativamente más pequeños y mucho más amigables que las iguanas, pero conservan las mismas características físicas, lo que convierte a los dragones de agua en un buen compromiso.

Las salamanquesas crestadas son animales tranquilos pero interesantes. Las largas crestas de su cuerpo y sus ojos les dan aspecto de dibujos animados. Este gueco es arborícola y requiere un hábitat vertical en lugar de un recinto horizontal estándar.

Las tortugas pueden alcanzar los 25 cm de longitud y sobrevivir más de 30 años, así que prepárate. Las tortugas pasan la mayor parte de su vida en el agua con una dieta a base de grillos, gusanos, peces, verduras y egagrópilas.

Las tortugas son herbívoros terrestres que pueden vivir más de 50 años. Su ancestral linaje se remonta a la época de los dinosaurios, por lo que parecen increíblemente prehistóricas. La mayoría de estas especies se mueven a menos de un MPH, por lo que llegar a una fuente de alimento es un compromiso serio. Normalmente, las tortugas de compañía se alimentan con una mezcla de verduras de hoja verde, otras hortalizas, fruta y alimentos comerciales colocados en un plato tan grande como su caparazón.

Mamíferos

Los hurones son pequeños animales juguetones, traviosos y divertidos que constituyen una mascota estupenda si desea un compañero enérgico y lleno de vida. Sin embargo, tenga en cuenta que los hurones escarban, excavan y lo mastican todo; necesitan jugar a diario; pueden tener bolas de pelo al acicalarse y, aunque están desodorizados, siguen teniendo un ligero olor a almizcle. Necesitan las revisiones veterinarias y las vacunas habituales.

Los hurones son propensos a las enfermedades porque suelen proceder de uno de los dos grandes criaderos y, por tanto, son bastante consanguíneos. Pero también hay hurones disponibles en centros de rescate o criadores privados.



Son exclusivamente carnívoros y deben ser alimentados con una dieta rica en proteínas: las croquetas para hurones preparadas comercialmente son adecuadas.

El premio a la vida nocturna es para los erizos. Como animales nocturnos que son, les encanta correr sobre sus ruedas durante la noche. Los erizos pueden ser mascotas adorables y cariñosas si se les manipula a menudo y se les hace tener menos miedo a las personas. Sin embargo, los erizos no socializados que nunca o casi nunca son manipulados pueden permanecer nerviosos y enroscados.

Aunque los erizos tienen púas, no son mini puercoespines, sino que están clasificados como insectívoros. Los erizos domésticos suelen comer un número limitado de insectos y lombrices, además de pequeñas cantidades de verduras, fruta y carne cocida, en lugar de las fórmulas granuladas disponibles en el mercado. Y les encanta comer, por lo que necesitan socializar y hacer ejercicio para evitar la obesidad.

Cualquier propietario de un erizo que haya pasado mucho tiempo interactuando con su mascota le dirá que se vinculan con su dueño y responden a su voz y a su aspecto. Los erizos nerviosos y hechos un ovillo pueden desplegarse sólo cuando oyen las voces de sus dueños y huelen sus olores.

Los ratones y ratas domesticados pueden ser excelentes mascotas. Sin embargo, su promedio de vida es de sólo dos años. Tras casi cien años de cría selectiva en cautividad, hoy existen al menos 50 tipos diferentes de pelaje y color. Los ratones son fáciles de manejar por los niños, no necesitan instalaciones grandes ni caras, son relativamente baratos y nunca hay que bañarlos.

Las ratas y los ratones son roedores muy inteligentes. Son estudiantes natos que destacan en el aprendizaje y la comprensión de conceptos. Ambos son tan capaces como los perros de pensar en las cosas y descifrarlas.

Los ratones son super acrobáticos, trepan, saltan y se balancean en juguetes colocados en la jaula, lo que los convierte en mascotas mucho mejores de observar que los hámsters. Manipular a su ratón o rata les ayudará a establecer una relación con usted. Al principio, deje que su mascota le olisque las manos antes de manipularla; así se acostumbrará a su olor. Sujete con suavidad, pero con firmeza, la base de la cola entre el pulgar y el índice y levante el ratón hacia su mano ahuecada, pero recuerde: nunca los tome por los extremos de la cola.

Esperamos que esta pequeña muestra de mascotas alternativas le haga pensar en un nuevo compañero.





WE ACCEPT INTERNATIONAL INSURANCE

Aceptamos seguros internacionales

- ▶Aetna
- ▶Blue Cross Blue Shield
- ▶Cigna
- ▶IMG
- ▶Kaiser Permanente
- ▶Medicare Advantage Plan
- ▶Seven Corners
- ▶Travel Insurances
- ▶UnitedHealthcare – AARP

**Get free
advice on your
health insurance
coverage.**

Recibe asesoría gratuita de la cobertura de tu seguro médico.

Contact us:

contacto@hospitalsanantonio.com.mx

Monday to Friday from 10 am to 2 pm / 3 pm to 5 pm

376 689 0911// Ext. 212

Dr. Carlos Ramírez Aldrete. UDG.DGP.334648 AECEM-17175

Hidalgo/Carretera Oriente # 23. San Antonio Tlayacapan. C.P. 45992



***All the world is full of suffering.
It is also full of overcoming.***

Helen Keller

There are *many profoundly ill children* who live at Lakeside *who are suffering* with long term illness and their parents do not have the means to address the illness of their child.

It has been the mission of Niños Incapacitados to help children and parents overcome life-threatening illnesses through the provision of quality medical care.

Our strength to help with *their struggle* comes from you through donations that are transformative in the lives of these children.

We are committed to serve children for the first 18 years of their lives – our commitment is and has been a long-term investment that you can strengthen this investment through your donations.

Through donations to Niños Incapacitados, you can be an overcomer and stop the suffering of profoundly ill children.

Our vision for Lakeside is that this area is ***“full of overcoming”.***

**Join us! Thank you
for seeing and
answering
the need.**

www.programaninos.com

To Donate Online



Scan the Here



Giving Today.....

is Our Children's Tomorrow