

Revista multilingüe especializada en educación internacional  
Multilingual magazine specializing in international education  
Многоязычный журнал, специализирующийся на международном образовании

**Barcelona**  
**Open Banc Sabadell**  
63º Trofeo Conde de Godó



# LA TIERRA DEL TENIS

**DEL 18 AL 26 DE ABRIL**  
**REAL CLUB DE TENIS BARCELONA**



# Barcelona se viste de tenis

## Vuelve el Barcelona Open Banc Sabadell, Trofeo Conde de Godó, su 63.º edición

### Historia

Carlos Godó Valls, Conde de Godó, decidió instaurar la celebración de un torneo aprovechando la reciente inauguración de la sede de un club en Pedralbes, era 1953. La historia de este torneo está directamente ligada a la del Real Club de Tenis de Barcelona, creado en 1899, que desde el principio ha sido el propietario y anfitrión del torneo.

Este nuevo torneo pretendió contribuir al sentido competitivo de los antiguos campeonatos internacionales y las grandes competiciones interclubs, modelando así el calendario mundial de torneos.

1999 fue uno de los años más representativos para este torneo, primero porque celebró su centenario y segundo por la participación de jugadores como Arantxa Sánchez-Vicario y Conchita Martínez, y a nivel masculino con Rafa Nadal, Carlos Moyá, Albert Costa, Javier Sánchez-Vicario, Alberto Berasatequi, Tomás Carbonell o Galo Blanco, entre otros.

Desde entonces es una cita obligada en el calendario de los mejores tenistas de la ATP internacional. En la última edición del 2014, Kei Nishikori inició una nueva etapa, acabando con la hegemonía de Rafa Nadal.



### Vida dentro y fuera del torneo

Con el tiempo, el torneo se ha convertido en una de las citas más importantes de la ciudad de Barcelona no solo en el aspecto deportivo, sino también en lo social. Los días del torneo, en el mismo centro de la ciudad -Plaza de la Catedral- se realizan diversas actividades dirigidas a entretener a ciudadanos de todas las edades. El Passeig de Gràcia decorará sus escaparates con motivos y artículos relacionados con el deporte del tenis para apoyar y reforzar la imagen del Barcelona Open Banc Sabadell.

### La Village

Dentro de las instalaciones del Real Club de Tennis de Barcelona se habilita un espacio único y exclusivo con un diseño completamente renovado desde 2009, que cuenta con un restaurante propio y un total de 26 carpas de 6x6 metros de aluminio, vidrio y madera, que proporcionan luminosidad y calidez al torneo, creando una zona de paseo y de encuentro con celebrities. ¡Un auténtico Fan Boulevard! En la edición 2014 se registraron más de 20.000 visitantes en total.



### El trofeo

El Trofeo Conde de Godó fue diseñado en 1953 por los joyeros Soler Cabot. Realizado en plata de ley con un peso aproximado de 13 kilos, su base es de roble americano. El trofeo fue totalmente renovado por J. Roca joyeros, aumentando el tamaño de la base para grabar en ella el nombre de todos los vencedores de la competición.

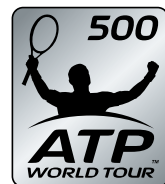


### Protagonistas 2015

Esta edición vuelve a estar cargada de tensión y se cruzarán los mejores jugadores en el cuadro principal. EL estado físico de Rafael Nadal genera una gran expectación justo después de reconocer que necesita trabajar y controlar la ansiedad para volver a ganar, tras caer derrotado en la tercera ronda del Máster 1000 de Miami contra Fernando Verdasco.

75 ESP Almagro, Nicolás	29 GER Kohlschreiber, Philipp	66 ESP Andujar, Pablo
54 KAZ Kukushkin, Mikhail	16 ESP Bautista Agut, Roberto	12 ESP Lopez, Feliciano
76 LTU Berankis, Ricardas	74 AUS Matosevic, Marinko	55 ESP Carreno Busta, Pablo
27 ARG Mayer, Leonardo	10 CRO Cilic, Marin	48 ARG Monaco, Juan
23 URU Cuevas, Pablo	03 ESP Nadal, Rafael	41 UKR Dolgoplov, Alexandr
05 JPN Nishikori, Kei	57 DOM Estrella Burgos, Victor	62 CAN Pospisil, Vasek
08 ESP Ferrer, David	68 ESP Ramos-Vinolas, Albert	22 ITA Fognini, Fabio
06 CAN Raonic, Milos	25 FRA Gasquet, Richard	19 ESP Robredo, Tommy
32 COL Giraldo, Santiago	52 POR Sousa, Joao	53 ESP Granollers, Marcel
72 BRA Souza, Joao	15 LAT Gulbis, Ernests	73 GER Struff, Jan-Lennard
77 TUR Ilhan, Marsel	46 AUT Thiem, Dominic	51 POL Janowicz, Jerzy
13 FRA Tsonga, Jo-Wilfried	42 SVK Klizan, Martin	31 SPA Verdasco, Fernando

**Barcelona  
Open Banc Sabadell**  
63º Trofeo Conde de Godó



RCTB-1899



# LA TIERRA DEL TENIS

**DEL 18 AL 26 DE ABRIL**  
REAL CLUB DE TENIS BARCELONA

**Sabadell**



**VENTA DE ENTRADAS:**  
[www.barcelonaopenbancsabadell.com](http://www.barcelonaopenbancsabadell.com)



# índice

- 2 y 3. Barcelona se viste de tenis
- 4 a 9. Educación
- 10 y 11. Empresa
- 12 y 13. Deporte
- 14 y 15. Salud
- 16 y 17. Ciudadanos del mundo
- 18 y 19. Videojuegos
- 20 a 25. British zone
- 26 a 29. Zona Rusa
- 31. BrBdirectory

<https://www.ineditweb.es>

<https://www.facebook.com/periodicoinedit>

DEPÒSIT LEGAL PUBLICACIÓ PERIÒDICA: B - 14783-2013



Este mes parecía tranquilo, primaveral, pero la realidad del cambio no solo se hace presente en las plantas, sino en todos nosotros. Barcelona se viste de gala para recibir a los mejores tenistas del mundo en el emblemático Torneo Godó, en su 63ª edición, y la educación sigue convulsionada, nos ha emocionado poder ver las ganas de cambio que hay en tantos agentes que participan de la creación e implantación del sistema educativo. Cambio necesario y obligado después de tanto mal uso de la enseñanza por nuestro sistema político, porque es nuestro propio sistema administrativo que deja en manos de políticos lo que debería estar gestionado por docentes y agentes de la enseñanza. Si la educación vuelve a recuperar el respeto de la sociedad, la sociedad conseguirá respetarse a sí misma. En **inèdit** también cambiamos ante la evidencia de las visitas y descargas de nuestros ficheros en internet. Gracias a ti, lector **inèdit**, por agotar nuestras ediciones físicas y también las virtuales.

facebook

*Felice Sant Jordi*  
Happy Sant George  
Счастливы Sant Jordi

## ♈ ARIES

A - Necesidad de independencia y libertad.  
T - Buenas oportunidades, falta organizar las ideas y objetivos. S - Sus dolores van mejorando, pero todavía debe cuidar la espalda.

## ♉ TAURO

A - Paciencia con la pareja, pasan momentos de muchos problemas. T - Sigue su buena fortuna, posibles problemas con socios. S - Sigue con la armonía y la buena energía.

## ♊ GÉMINIS

A - Muchos cambios e inestabilidad. Paciencia. T - Suerte en lo laboral incluso en inversión en bolsa o juegos de azar. S - Estable aunque no arriesgue en aventuras, mejor actividades tranquilas.

## ♋ CÁNCER

A - El amor estable, pero problemas con la familia. T - Todo irá en contra: choques en el trabajo, gastos... S - Buena, pero con sensación de cansancio.

## ♌ LEO

A - Gran felicidad y capacidad de enamoramiento. T - Éxitos en lo laboral y en los estudios. Sus esfuerzos se verán recompensados. S - Mucha energía, pero trate de descansar o el estrés podrá más.

## ♍ VIRGO

A - Estabilidad y compenetración emocional. T - Cambios en contratos y condiciones laborales. S - Riesgo de estrés por temas de falta de sueño.

## ♎ LIBRA

A - Cambios entre la pasión y el odio. T - Sigue la inestabilidad laboral y económica. S - Momento de cambio interior y de aspecto.

## ♏ ESCORPIO

A - Estabilidad emocional y con la familia. T - Tensión, posibilidad de nuevos jefes. S - Buena, necesidad de lo espiritual y lo relajado.

## ♐ SAGITARIO

A - Crisis con su pareja habitual, nervios y estrés. T - Mal momento, no reconocerán su valía. S - Estable con posibles dolores de cabeza y lumbares.

## ♑ CAPRICORNIO

A - Discusiones con sus amigos y familiares. T - Gastos y falta de liquidez. Cambios imprevistos. S - Debe comer y dormir bien, cuidarse un poco más.

## ♒ ACUARIO

A - Estabilidad, después de los cambios. T - Buen mes para cambios y nuevos proyectos, todos serán un éxito. S - Riesgo de pequeños sustos, cambie dieta y haga más ejercicio.

## ♓ PISCIS

A - El dinero afectará a la pareja. T - Buen momento de cambios para mejorar y ascender. S - Inestable, pequeños achaques.



**ETAPA NEI:** Esta nueva etapa comprende desde 5.º de primaria a 2.º de la ESO, responde a la evolución natural de unidad y coherencia psicopedagógica de estas edades y potencia las inteligencias múltiples de cada alumno.

**ETAPA MOPI:** comprende desde los 0 a los 6 años, es una etapa fundamental y muy importante en el desarrollo y crecimiento de las personas. La aplicación de este nuevo sistema, avalado por los estudios pedagógicos, psicológicos y de neurociencia, es fundamental en estas edades porque la plasticidad del cerebro es tal que tenemos que establecer las bases que servirán a cada niño para que desarrolle sus capacidades intelectuales, que le permitirán recibir información de su entorno, analizarla y convertirla en aprendizaje y conocimiento.

### Características básicas de este nuevo sistema

**El alumno** en el centro del proceso de enseñanza y aprendizaje. Tiene un papel activo y protagonista, trabaja individualmente y de forma cooperativa con sus compañeros.

**Los profesores** funcionan como equipo con titulaciones polivalentes.

**Los proyectos:** los contenidos se relacionan con las competencias que se quieren desarrollar y se trabaja por proyectos. Se enseñan valores como la reflexión, el respeto, la responsabilidad, la justicia y el compromiso social.

**La metodología.** Se potencia la curiosidad y la creatividad incrementando el trabajo autónomo, por proyectos y resolución de problemas relacionados con la realidad cotidiana del alumno, desarrollando inteligencias múltiples.

**La evaluación.** Se evalúa el modelo vinculado a la adquisición de competencias y conocimientos interdisciplinados. Se fomentará la autoevaluación y la evaluación entre alumnos.

**Las familias** junto los profesores y alumnos, forman parte de esta nueva estructura de modelo pedagógico. Se les ofrecerá comunicación

continua y fluida, así como nuevas herramientas para que colaboren y den soporte a la labor educativa.

**Espacio físico.** Nuevos espacios más amplios y más allá de las aulas, con colores alegres y bien iluminados. Un espacio al servicio del aprendizaje y los alumnos.

**Organización.** Se trabajará en grupos de 50 a 60 alumnos, que colaboran con 2 o 3 profesores simultáneamente. Los profesores especialistas se incorporarán a los trabajos de escuela.

**Trabajo en equipo, motivación personal, desarrollo creativo y nuevos espacios son las claves que la Fundación Jesuita Educación ha instaurado en tres de sus centros de Cataluña.**

### Centros educativos jesuitas en Barcelona

Jesuites El Clot – Escola del Clot (Barcelona)

Jesuites Casp – Sagrat Cor de Jesús (Barcelona)

Jesuites Gràcia – Col·legi Kostka (Barcelona)

Jesuites Sarrià – Sant Ignasi (Barcelona)

Jesuites Poble Sec – Col·legi Sant Pere Claver (Barcelona)

Jesuites Bellvitge – Centre d'estudis Joan XXIII (Hospitalet)

 Jesuites Catalunya

# Horizonte 2020, otra educación es posible

## Fundación Jesuita crea un nuevo modelo educativo

Fuente: Fundació Jesuïta Educació  
<http://h2020.fje.edu/>

Bajo el lema *Horitzó 2020* –“horizonte 2020”-, la Fundació Jesuïtes Educació ha creado un nuevo modelo educativo basado en una profunda y detallada reflexión sobre la actual situación de la enseñanza, el futuro que queremos y lo que necesitamos para hacer posible el cambio del modelo educativo actual.

Cada paso está perfectamente analizado y argumentado en programas o *dossiers* abiertos y accesibles a todos a través de una página web, [www.h2020.fje.edu](http://www.h2020.fje.edu); estos programas o mapas de ruta han sido desarrollados por reconocidos profesionales de diversos ámbitos como la pedagogía, la comunicación, filosofía, empresarios y también ingenieros y economistas. Aunque el elemento diferenciador ha sido la participación de alumnos desde infantil a ciclos formativos.

Más de 11.000 alumnos se han implicado en este proyecto aportando más de 45.000 ideas organizadas bajo tutoría y dinamización de profesores.

La Fundació Jesuïta Educació parte del valiente y atrevido reconocimiento de que el modelo actual de escuela está agotado y reconoce abiertamente las pocas o ningunas ganas de cambio por parte de los agentes protagonistas en la educación: profesores y padres. También denuncian el uso político e ideológico de la educación por parte de todos los partidos políticos.

### Implementación

El período de implementación de los dos cursos piloto son los años lectivos 2014 al 2016 y ya existen dos experiencias piloto llamadas, NEI, Nova Etapa Intermedia (nueva etapa intermedia) y MOPI, Modelo Pedagógico en la Etapa Infantil.



## Reino Unido y España, países europeos donde más ordenadores hay por alumno

Fuente: Agencia EFE Valencia

Reino Unido y España son los países europeos donde existe un mayor número de ordenadores por alumno, donde más se utilizan las tecnologías en el aula y donde hay más centros con conexión a internet, según ha informado la Universidad Internacional de Valencia (VIU).

Esa es la conclusión del estudio sobre "Equipamiento y uso de las Tecnologías de la Información y la Comunicación en los centros europeos y latinoamericanos", elaborado por la Universidad Internacional de Valencia.



## Británicos, los menos cualificados en el dominio de un segundo idioma

Los británicos no tienen el nivel lingüístico adecuado en la segunda lengua; esta es la conclusión a la que han llegado la mayoría de los responsables de los departamentos de exportación en grandes empresas internacionales.

En 2012, las Cámaras de Comercio Británicas realizaron una encuesta a 8.000 empresas británicas y la conclusión fue que el 96 % de los empleados británicos no dominan ninguna lengua extranjera. Por primera vez las empresas británicas indican el idioma como barrera para entrar en los mercados internacionales. La situación es tan grave que la economía y el mercado laboral británicos ya sufren las consecuencias.

En el mismo año, otra encuesta de la Comisión Europea puso a prueba el dominio del idioma extranjero, o segunda lengua, de 54.000 estudiantes de entre 14 y 15 años de edad en 14 naciones. Suecia fue claramente superior con un 82 % de los alumnos que alcanzan un nivel "independiente" o "avanzado independiente". El promedio para

los 14 estados fue de 42 %. Inglaterra destacó con uno de los más bajos, solo 9 % de los estudiantes.

Parte de la explicación es que la segunda lengua de muchas personas es Inglés, mientras que muchos británicos siguen creyendo que hablan el idioma del mundo y por eso opinan que no tienen que esforzarse en aprender lenguas extranjeras. Puede que tengan razón en términos de comunicación, pero esta actitud no solo les está haciendo perder interacción cultural en el mundo, sino que ya supone un peligro para sus propias perspectivas de empleo.

Las políticas educativas de los últimos gobiernos no han ayudado a mejorar esta situación. En 2004 el gobierno laborista de Tony Blair eliminó el requisito de aprender un idioma después de los 14 años, haciendo que el número de estudiantes que eligieron la optativa de un idioma extranjero para los GCSE (lo que equivale a nuestra ESO) cayera a la mitad en las escuelas estatales durante los siguientes siete años.

Fuente: resumen extraído de un artículo en la edición impresa del Economist, 28 febrero 2015.

Este artículo está disponible en inglés en la página 25.

## Universitarios, ¿dónde residir?

En España no tenemos el hábito de enviar a nuestros hijos a residencias o apartamentos cuando llega la etapa universitaria, pero en EE.UU y Reino Unido prácticamente el 100 % de los estudiantes universitarios residen en el propio campus, o en residencias para estudiantes o colegios mayores, que son como cofradías, de solo chicos o solo chicas, donde se tienen que acatar unas normas de comportamiento y principios de convivencia bastante estrictos.

En Barcelona, como ciudad que recibe un gran número de estudiantes extranjeros, ha ido evolucionando y hoy prácticamente casi todas las universidades tienen sus propios centros de residencia dentro y fuera del propio campus. Aquí te enseñamos algunas páginas web y contactos para que planifiques tu vida de estudiante universitario responsable e independiente:

**Residencia de estudiantes Emillie de Villeneuve** - Mixta -  
Calle Marquesa de Vilallonga, 19, 08017 Barcelona  
Tel. +34 93-1000-240 / +34 932 113 629  
info@residenciaemillie.com

**Residencia de estudiantes Mestral Mar** - Mixta -  
Gran Vía de Les Corts Catalanes 701, 08013 Barcelona.  
Tel. +34 93-1000-240 / +34 932 463 190  
info@mestralmar.com

**Residencia de estudiantes Anna Ravell** - Mixta -  
Carrer Santaló, 35, 08021 Barcelona  
Tel. +34 93-1000-240 / +34 932 098 127  
info@annaravell.com

**Residencia de estudiantes Rusc** - Mixta -  
Carrer Mallorca, 234, 08008 Barcelona  
Tel. +34 93-1000-240 - info@mestralmar.com

**Residencia Universitaria Sarrià** - Mixta -  
Calle Esports, 1-7 08017 Barcelona  
T. 93 206 55 40 campus@residenciasarria.com

**Alquiler apartamentos Universitarios UNIHABIT**  
Campus SANT CUGAT (Barcelona)  
Campus MONTILIVI (Girona)  
Tel. +(34) 608 60 88 29 E-mail: info@unihabit.com

**Residencia Universitaria Àgora BCN**  
Passeig dels Castanyers, 21  
08035 - Barcelona  
Tel. +(34) 93 166 90 00 E-mail: http://agora.info@cett.es

**Residencia de Estudiantes MELON DISTRICT**  
C/Paralelo, 101 08004 - Barcelona  
C/Sancho de Avila, 22 08018 - Barcelona  
Tel. +(34) 93 217 25 83 E-mail: info@melondistrict.com

## Ajedrez, una asignatura más

El pasado mes de febrero el Congreso aprobó que el ajedrez fuera una asignatura más dentro del programa escolar y no una actividad extraescolar. Actualmente existen más de 1.000 colegios en toda España que aplican el ajedrez como asignatura de aprendizaje. Esta proposición no de ley para la implantación y fomento de la práctica del ajedrez será aplicada no solamente en ámbitos de educación, sino también como deporte y en espacios públicos.



**MARLEX**  
DISEÑO E IMAGEN

diseño de logotipos, páginas web, flyers, dípticos,  
trípticos, revistas, catálogos...  
SOCIAL MEDIA - MARKETING



Visita nuestra nueva página web  
[www.marlex-design.com](http://www.marlex-design.com)

veronica@marlex-design.com / 620 379 447



## El imperio de la manzana, Apple, busca nuevas áreas de negocio más allá del iPhone

Las ventas del iPhone reportaron a la empresa californiana en el último trimestre de 2014 unos ingresos de 51.200 millones de dólares (46.700 millones de euros), un 68 % del total y, según los analistas, contribuye al 72 % del beneficio operativo.

Las cifras demuestran que Apple ha vuelto a dar en la diana con el iPhone 6 y su hermano mayor, el iPhone 6 Plus. Tim Cook, consejero delegado de la compañía, ha acertado plenamente con la decisión de aumentar el tamaño de la pantalla del terminal.

Mientras que el Apple Watch es la gran novedad de producto, el *streaming* es la próxima gran apuesta en su oferta de servicios, donde se engloban negocios como iTunes, la tienda de aplicaciones App Store y el nuevo servicio de pago Apple Pay.

Sin embargo, el éxito del iPhone es un arma de doble filo y no hay que olvidar que la historia de la industria está llena de ejemplos de compañías que han caído desde lo más alto por errores estratégicos. Nokia es un ejemplo. El iPad supone el 12 % de su facturación, pero las ventas llevan trimestres en descenso debido a la alta competencia en el mercado y la baja tasa de renovación de las tabletas.



## Facebook continúa la investigación para la conectividad de internet en lugares remotos

Facebook está trabajando en aviones no tripulados y tecnología satelital para desarrollar "nuevas plataformas para la conectividad en el suelo, en el aire y en órbita". Ya ha anunciado que había completado el primer vuelo de prueba con éxito de su UAV -vehículo aéreo no tripulado- plataforma que tiene la intención de implementar con el fin de ampliar la conectividad como parte de su iniciativa [www.internet.org](http://www.internet.org).

El avión no tripulado, según información de TechCrunch, tiene una envergadura comparable a un Boeing 767, pero utiliza materiales ligeros que permiten que pese menos que un coche.

En su intervención en la conferencia anual de desarrolladores de la gigante de los medios sociales de esta semana, Mike Schroepfer, director de tecnología de Facebook, describió la plataforma UAV como parte de la "nueva infraestructura radical" que Conectividad Lab de la empresa está desarrollando "para conectar a las personas que viven en algunas de las más inaccesibles áreas en la Tierra".

No está claro cuándo Facebook espera que estas nuevas formas de conectar a las personas lleguen a convertirse en una realidad práctica; aunque la empresa parece tener un claro deseo de trabajar con otros, como Schroepfer indicó, para acelerar el desarrollo.

**Mark Zuckerberg**, CEO de Facebook, en una reciente entrevista con Bloomberg, incluso declaró que le "encantaría trabajar con Google".

Mientras que Facebook ha estado trabajando en aviones no tripulados, El Proyecto Loon de Google consiste en transmisores de energía solar conectados a globos de helio para proporcionar acceso a internet para el mundo en desarrollo.

## Campaña contra Spotify



Spotify



La cantante estadounidense Taylor Swift inició una campaña mediática contra Spotify a finales del pasado año. Ahora es la mayor discográfica del mundo, Universal, del grupo Vivendi, quien quiere presionar a Spotify para acabar con la música gratuita.

En 2014 el servicio gratuito de Spotify generó mediante publicidad 295 millones de dólares para las discográficas en EE.UU., muy lejos de los 800 millones generados por el servicio de pago. El modelo de negocio de Spotify consiste en atraer a los usuarios a un servicio gratuito que ofrece una selección de música y funcionalidad limitada, con el objetivo de convertirlos en suscriptores de pago.

## FESCAT 2015

Fira de l'Esport Català Federat

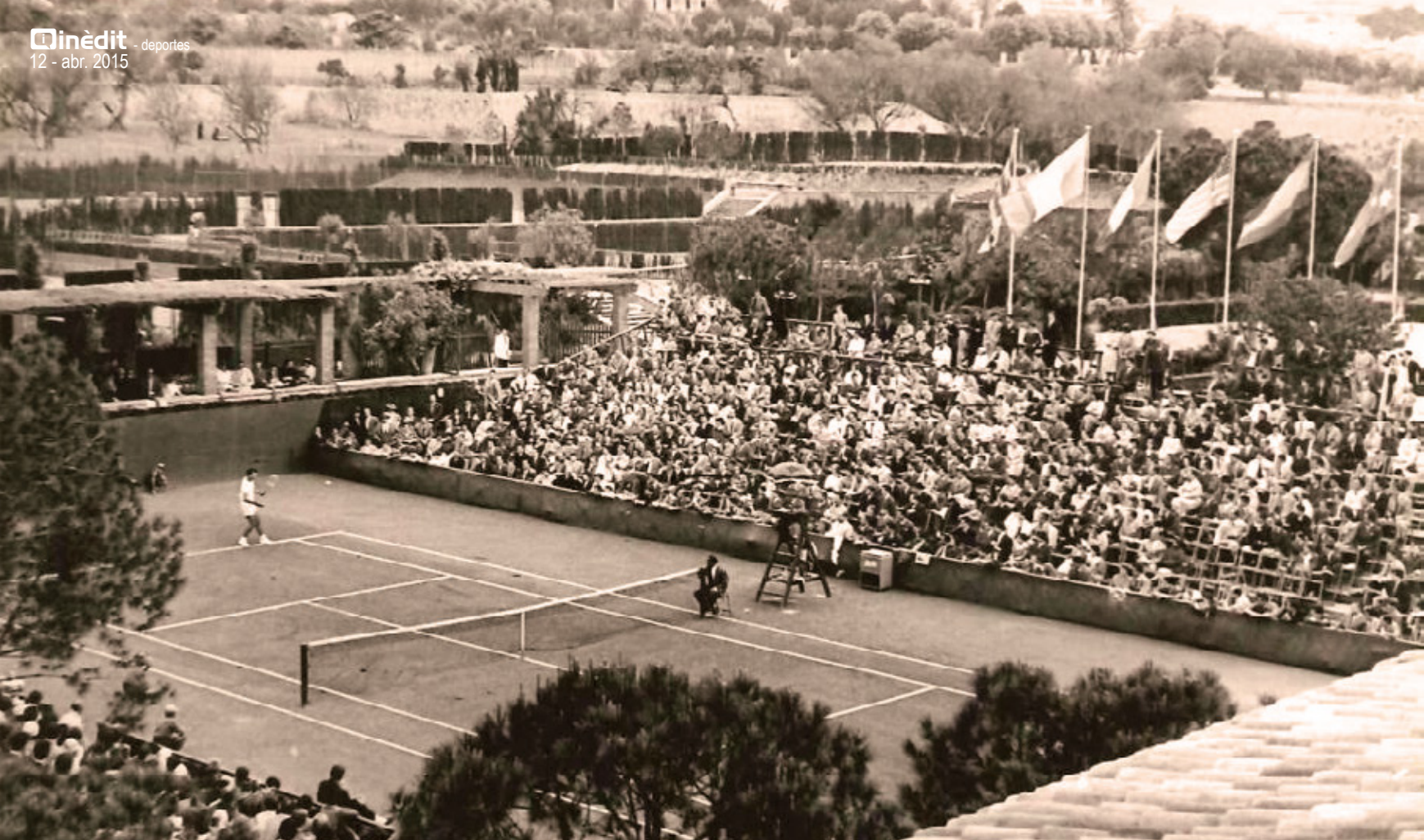


TOTS ELS ESPORTS, UN ÚNIC LLOC  
ARC DE TRIOMF, BARCELONA

ACCÈS GRATUÏT

Organitzadors:





suficiente, hay que ayudarlo e impulsarlo. Nadie duda de la relevancia del Real Club de Tenis de Barcelona en la competición al más alto nivel de nuestro tenis. Como muestra cabe decir que **en el último Master 1000 de Miami había 12 jugadores de este club.**

**El nacimiento del club** se remonta a los años de la Primera Exposición Internacional de Barcelona, en 1888. El crecimiento industrial y comercial de Barcelona atrajeron a muchas familias extranjeras a instalarse en la Ciudad Condal. Fue **exactamente en 1899 cuando varias familias inglesas**, els Witty, Parsons, Leask, Shields o Bartows, fundaron el club bajo la presidencia del consulado de Gran Bretaña y se llamó Barcelona Lawn Tennis Club. Sus instalaciones estaban en la calle Ganduxer.

El crecimiento de la masa social obligó a un traslado a las actuales instalaciones en Pedralbes, que inicialmente se inauguró con 9 pistas. Era los años cincuenta del siglo XX cuando el conde de Godó, Carles Godó, presidente del club en ese momento, organizó el primer torneo, actual Barcelona Open Banc Sabadell, para celebrar la inauguración de las nuevas instalaciones. De esta forma comenzó la escuela de tenis profesional que dio sus primeros frutos en los años sesenta, momento en el que salieron **tenistas como Andrés Gimeno y Manolo Orantes.**



Andrés Gimeno

# Tenis con nombre propio, Real Club de Tenis de Barcelona -1899 -

Ya habíamos tratado el tenis como deporte, pero esta ocasión es especial porque queremos rendir un pequeño homenaje al Real Club de Tenis Barcelona (RCTB). No cabe duda de que representa al tenis con nombre propio, no solo en Barcelona sino a nivel internacional.

**Albert Costa Casal, director deportivo del RCTB,** y capitán del equipo español de la Copa Davis desde 2008 al 2011, nos ha concedido unos minutos de su tiempo para reflexionar sobre la situación del tenis en España.

**Albert, ¿cuál es la actual situación del tenis en nuestro país?**

La situación es inmejorable: 2 españoles entre los top 10, 5 entre los 20 mejores y 13 entre los 100 mejores según el *ranking* ATP World. Hay una gran base de muchachos subiendo en las diferentes escuelas de tenis con un gran futuro profesional dentro de este deporte.

**¿Crees que el pádel está afectando a la proyección del Tenis?**

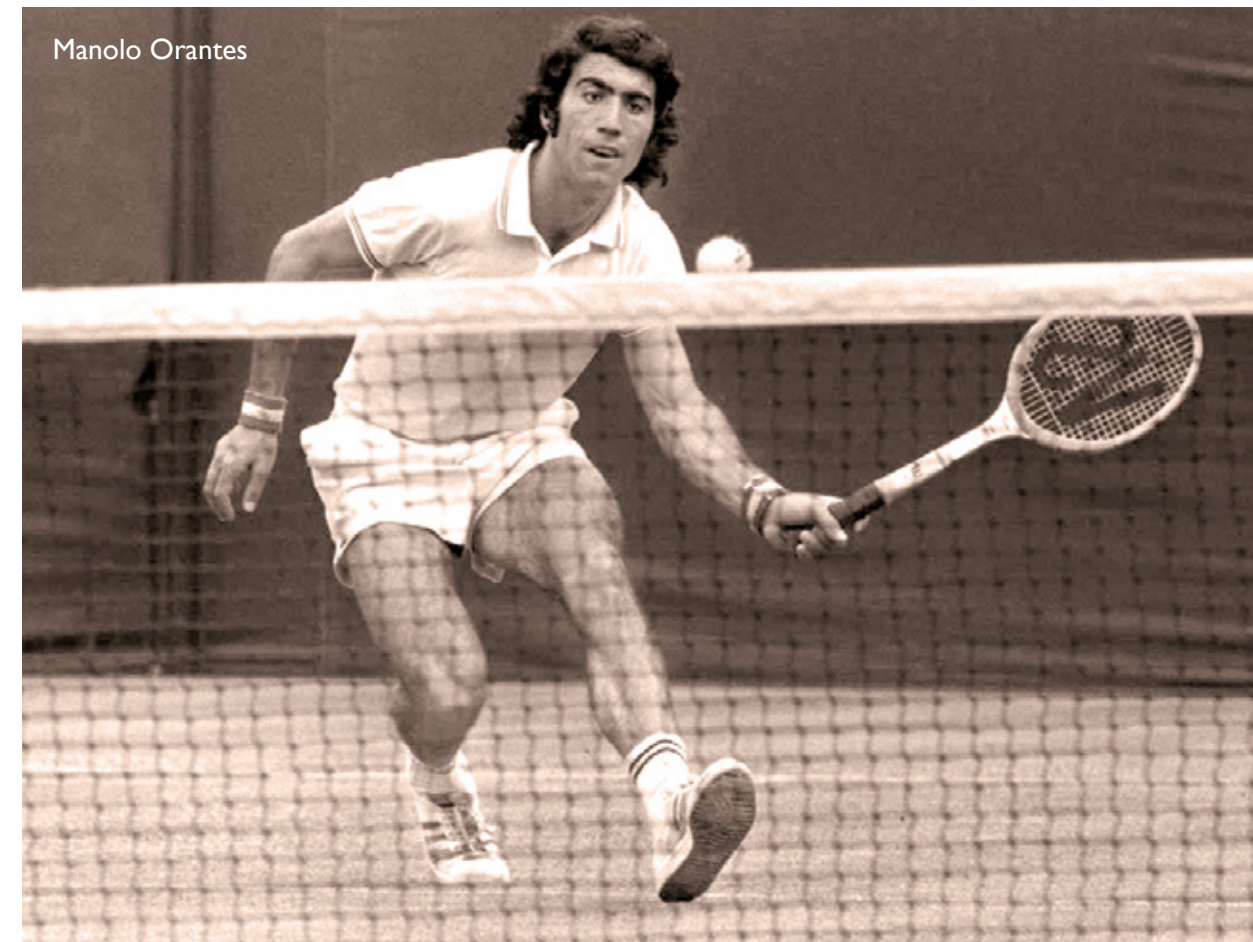
En realidad son dos deportes compatibles y que incluso se complementan, el pádel puede haber quitado algún practicante en lo que se refiere a licencias federativas, pero no ha afectado al nivel de iniciación de las escuelas de tenis.

**¿Cómo podemos crear cantera de nuevos talentos tenistas?**

El talento está, lo tenemos, existe una gran cantera y desde la federación hay que continuar con las ayudas y el buen trabajo que están haciendo para que los que se inician en este deporte puedan competir y tener una buena base técnica. El talento por sí solo no es



RCTBarcelona-1899



Manolo Orantes

**La pista central del club**, la número 7, es conocida como la pista talismán y por ella han entrenado y han jugado tenistas como José Higuera, los hermanos Sánchez Vicario, Sergi Bruguera, Álex Corretja, Carlos Moyá, Juan Carlos Ferrero, Albert Costa y, por descontado, Rafa Nadal, quien ha ganado 5 Trofeos Godó consecutivos, entre 2005 y 2009, entre su larga lista de éxitos.

Pero el tiempo sigue pasando y el club debe ir cambiando. En el 2007 restructuró la pista central para crear nuevo espacio de gradas portátiles para dar mayor confortabilidad a la celebración del Torneo Godó y también ha construido un edificio "Fitness center" y nuevas instalaciones para Fisioterapia junto a las oficinas de la emblemática escuela de tenis. Pronto ampliarán el número de pistas de pádel, con lo que el futuro de ambos deportes seguirá con el RCTB como talismán.



## 5 consejos infalibles para perder esos kilos de más

¿Cuántas veces te has jurado que mañana mismo te pones a dieta? Llegas el día, has tenido mil cosas en la cabeza y te enfrentas al desayuno, a la parada del café de media mañana, a la comida... evitando tentaciones y con un hambre horrible. Llegas a casa tarde, agotada y hambrienta. Entrás en la cocina y tus argumentos de ayer para empezar hoy la dieta empiezan a esfumarse... y terminas comiendo algo que no entraba en tu plan de dieta.

Imatclinic quiere ayudarte a conseguir bajar esos kilos de más si así lo deseas. Mediante 5 claves puedes olvidarte de una forma rápida y duradera de esos kilos de más, **¡desde ahora y para siempre!**

**1. Bebe mucha agua.** No es necesario que vayas con una pesada botella de agua a todas partes, simplemente bebe ½ vaso de agua cada vez que vayas a hacer algo, bebe agua en la comida, toma infusiones... verás como en no más de 4 días tienes sed a todas horas.

**2. Tener siempre en tu cocina:** tostadas integrales, queso y pavo bajo en grasa, yogures desnatados, variedad de ensaladas cortadas, tomate, calabacín, filetes de pescado blanco congelado, huevos... debes facilitarte poder picar entre horas sin esperar a tener hambre alimentos poco calóricos y otros para preparar recetas sencillas.

**3. Planifica tu desayuno.** No solo es la comida más importante del día porque es la que te garantiza tener energía durante toda la mañana. También debemos tener presente que si desayunamos de una forma adecuada evitaremos tentaciones durante el día y nos sentiremos enérgicas y más positivas. Sustituye tu preciado café con leche por un zumo natural de naranja o pomelo, dos tostadas integrales con pavo y un kiwi. Más tarde puedes tomar un café solo o té y otra pieza de fruta y un yogurt desnatado.

**4. Come muchas veces y no grandes cantidades.** Debes acabar de comer antes de sentirte hinchada y molesta. Recuerda que debes

comer algo cada 2-3 horas antes de sentir hambre. Es muy importante masticar bien los alimentos, recuerda que la digestión empieza en la boca.

**5. Muévete todo lo que puedas.** Hacer ejercicio físico es fundamental, no solo para ayudarte a perder peso, también para mejorar tu estado de salud. Si no te gusta el gimnasio o no tienes tiempo, no es excusa no hacerlo. Olvida que existen los ascensores y escoge siempre las escaleras. Utiliza menos el coche o, al menos, apárcalo más lejos de lo habitual. Aprovecha las mañanas soleadas para ponerte ropa cómoda y salir a caminar, comprar la prensa por el camino y parar a leerla mirando el mar tomando un zumo natural después de una hora caminando será tu recompensa. Te sentirás bien contigo misma, relajada y feliz.

Ya no tienes excusas. Compra fruta fresca que te apetezca, cena una tostada integral con queso bajo en grasa y tomate natural con albahaca picada, disfruta de un aperitivo cambiando las patatas chip y aceitunas por unos berberechos o almejas al vapor y la cerveza por una sin alcohol o un agua con gas con limón.

Recuerda que debemos mimarnos por dentro y por fuera. Debemos aprender a premiarnos con la comida y no utilizarla para sentirnos mal. Mímate leyendo, paseando, dándote un baño relajante, volviendo a ver esa película que tanto te gusta. Te sentirás mejor y no te supondrá ningún sacrificio.

Y si en algún momento lo necesitas, no dudes en contactar con especialistas que puedan ofrecerte la ayuda que realmente necesitas. En Imatclinic te ofrecemos un asesoramiento personalizado, apoyo para que recuperes tu peso ideal y tratamientos médicos especializados según cada caso. Trabajamos cada día para que todo esto sea fácil y puedas dedicar tu tiempo a las cosas que realmente importan.



# imatclinic

MEDICINA ESTÉTICA

Clínica de Medicina Estética de referencia en Castelldefels desde 1999.

MEDICINA ESTÉTICA FACIAL Y CORPORAL · UNIDAD MÉDICA LÁSER · MEDICINA VASCULAR

Av.309 nº2 · Castelldefels · T 93 664 27 37 · www.imatclinic.com

## La Micropigmentación

Es una técnica semipermanente con la que se introducen y depositan pigmentos en las capas más superficiales de la piel. Es allí donde existe una permanente renovación celular y, por lo tanto, las micropartículas del pigmento se van degradando entre los dos y cinco años, dependiendo del tipo de piel, de los cuidados posttratamiento, de la zona tratada y del tono del pigmento escogido. Esta técnica se aplica actualmente en el campo estético y médico.

### La Micropigmentación Estética

Se aplica en diferentes zonas faciales, tales como ojos, cejas y labios.

**En las cejas** se logra crear un nuevo diseño, redensificar una ceja poco densa y estructurar una ceja existente.

**En los ojos** enmarca la mirada con un *eyeliner* o redensifica las pestañas de manera muy natural e imperceptible.

**En la boca** redefine el contorno labial que con el paso del tiempo se desdibuja, corrige las asimetrías labiales y voluminiza los labios logrando un rejuvenecimiento muy notorio y natural.

## Vuelve la astenia primaveral

La depresión por el cambio de estación

Curiosamente, el cambio de hora, la mayor luminosidad y la explosión de colores de la primavera no siempre nos sientan bien. En estos días es muy frecuente que las personas sientan fatiga y debilidad generalizada, así como tristeza, bajo tono vital, falta de memoria, trastornos del sueño y otras pequeñas molestias. La medicina clásica no reconoce este cuadro clínico y asegura que los síntomas que se asocian a la astenia primaveral pueden deberse a otras enfermedades. Muchos doctores lo consideran un falso mito, es decir que no existe como término médico, no se requiere medicación ni visitar a tu doctor por sentirte algo cansado con el cambio estacional. Si bien las farmacias preparan sus escaparates con vitamínicos que prometen felicidad y bienestar eterno también en primavera.

MICROPIGMENTACIÓN ESTÉTICA

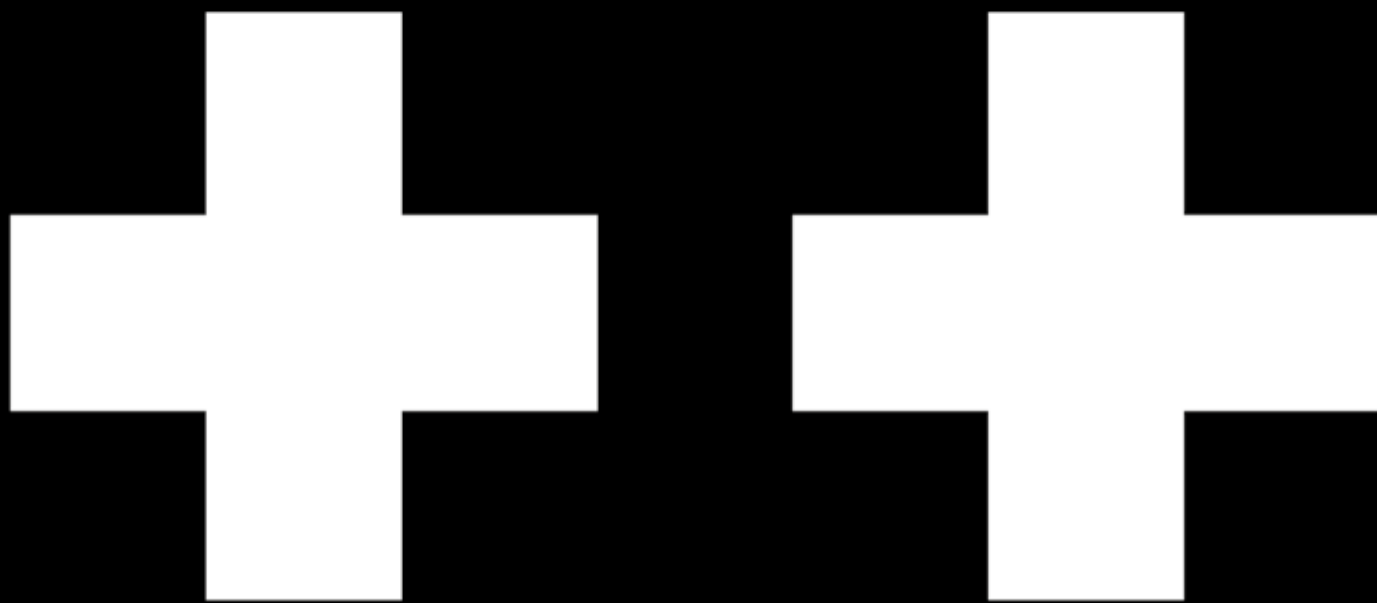


ANA LAURA VÁZQUEZ  
MICROPIGMENTACIÓN  
PARAMÉDICA Y ONCOLÓGICA



ANA LAURA VÁZQUEZ  
MICROPIGMENTACIÓN  
Móvil: 652 860 044  
avmicropigmenta@gmail.com  
www.avmicro.es





# Ciudadanos del mundo

## Phil Kersley-Baker, sumar es la clave

Tras conocer que la cafetería ++, situada en Castelldefels, había sido premiada con una mención especial en los Premios Delta 2015 a las mejores iniciativas empresariales, solicitamos una entrevista con su fundador e ideólogo, Phil Kersley-Baker quien se ruborizó y afirmó sentirse como un *celebrity*. Nos reunimos en su cafetería un jueves por la tarde, estaba llena de gente de diversas edades, sentados en grupos hablando y compartiendo sabrosos batidos, té o cafés con toques y recetas exóticas. El ++ es una cafetería emblemática en Castelldefels que empezó siendo punto de encuentro de adolescentes y, actualmente, en poco más de 4 años de vida es el punto de encuentro de todo aquel que quiera leer, conectarse o saborear un auténtico té como si estuviera en casa.

### ¿Cómo llegaste a Barcelona, Phil?

Estaba estudiando en la University of Manchester la carrera de matemáticas y solicité un programa de intercambio, ERASMUS, durante un año. El destino de ese programa fue Barcelona. En cuanto llegué a Barcelona supe que era el lugar donde quería vivir y trabajar el resto de mi vida. Cuando finalizó el programa tuve que regresar a Inglaterra para acabar la carrera, pero seguía con la mente puesta en volver a Barcelona. Nada más conseguir la licenciatura busqué la manera de regresar aquí y por

suerte pude trabajar como profesor de conversación inglesa durante un año en el Instituto Les Marines de Castelldefels. Fue una experiencia maravillosa, pero cuando se acabó el contrato tenía que elegir entre regresar a Inglaterra y optar por un trabajo en una empresa seria y respetable o bien quedarme aquí e ir trabajando de lo que encontrara. Elegí la segunda opción. Fue un tiempo maravilloso, el sueño inglés: *sun, party and women* "sol, fiesta y mujeres". Trabajé prácticamente de todo: camarero, profesor de clases particulares, entrenador de rugby...

### ¿Cómo nació ++?

Realmente nació en esos años porque todos los trabajos "basura", con contratos cortos y mal pagados que tuve fueron una oportunidad maravillosa para aprender y conocer gente. De hecho conocí a una familia holandesa a través del instituto en el que estuve dando clases y solo hablaban inglés. Con ellos empezamos a reflexionar qué podríamos ofrecer a Castelldefels para la gente joven, qué hacía falta a nivel de oferta de ocio para ese público. La familia holandesa es la familia de mi actual socio, especialista y profesional en *youth-marketing*, quien confió en mí para desarrollar nuestra idea. Así nació ++, queriendo sumar y hablando mucho con jóvenes que han sido llamados la generación "NI NI" (por lo de ni estudian ni trabajan), pero que decían: somos MÁS creativos, MÁS

informados, MÁS preparados que ninguna otra generación. Así nació esta cafetería pretendiendo crear un hogar para aquellos de mentalidad joven, donde las inquietudes de jóvenes con iniciativa pudieran encontrarse y crecer.

### Hace poco os habéis trasladado a la calle Avenida Santa María, la pequeña "rambla" de Castelldefels. ¿Representa una nueva etapa?

Realmente sí, ha sido difícil cambiar de lugar, pero necesario. El antiguo local tenía muchas limitaciones que impedían el crecimiento del negocio. La falta de espacio exterior y de una cocina, combinado con poco tráfico de gente en la calle de la antigua ubicación nos hizo llegar a la conclusión de que nuestros esfuerzos, a pesar de las buenas ideas que tuviéramos y la fuerte comunidad de apoyo con que contábamos, nunca nos iban a permitir llegar a nuestro gran sueño: que otras localidades, con la misma falta de opciones para la gente joven, pudieran disfrutar de un lugar con mentalidad joven para todas las edades.

Ahora es un nuevo espacio en el que se invita a entrar, hablar y compartir ideas. Hemos creado el ++Lab, que consiste en intercambiar conocimientos en talleres prácticos como sesiones de edición de música, cómo hacer tu propia página web, talleres de cocina o incluso cómo organizar

una fiesta... Es un club en el que te inscribes y puedes aportar ideas, formar tu propio curso o bien asistir al que más te interese. También organizamos exposiciones de diseñadores gráficos, dibujantes, pintores... El espacio es para que lo usen nuestros clientes, ellos son los que me inspiran con nuevas ideas y proyectos cada día. Al principio era yo el que tenía que provocar o proponer, ahora son los clientes del ++ los que crean y comparten.

### ¿Has pensado en franquiciar la idea o abrir nuevos locales?

Franquiciar no porque esto es más que un negocio, es una filosofía, y una filosofía no se puede comercializar. Hay un gran trabajo y mucho esfuerzo para estudiar las necesidades del lugar y así poder diferenciarse. Pero sí, abriremos otros locales muy pronto en Barcelona.

Gracias, Phil, por esta entrevista y felicidades por el premio, realmente nosotros te daríamos el premio como persona INÈDIT porque en plena crisis has creado un nuevo concepto de restauración, mezclando el espíritu creativo de un profesor inglés con un toque de surf que te han dejado los trabajos en nuestras playas.



## Phil Kersley-Baker



## DATOS PERSONALES

Fecha de nacimiento: 29/01/1984

Horóscopo: Acuario

Lugar de Nacimiento: Bath, Inglaterra

Hobbies o pasatiempos: Rugby, gastronomía, mi trabajo y ¡duchas!

## CENTRE GERIÀTRIC CATITE

# CGC



www.geriatriccatite.com - info@geriatriccatite.com

Passeig Garbí 134  
08860 Castelldefels  
Tel. 93 665 17 00  
Fax. 93 665 17 05

## AHORA TAMBIÉN CENTRO DE DÍA



- 25 años de profesionalidad avalan su reconocido prestigio.
- Equipo humano numeroso y cualificado.
- Lugar ideal para cortas y largas estancias.
- Recuperación post-operatoria y funcional. Centro de día.
- Asistencia y vigilancia médico-sanitaria permanente y personalizada.
- A 50 metros de la playa.
- Habitaciones dobles e individuales todas exteriores, con baño completo, teléfono y conexión de TV. La mayoría de ellas con terraza.
- Jardín amplio y soleado.
- Piscina.
- Horarios de visita libre.
- Servicio bar y restaurante para familiares y amigos de los residentes. Cocina propia y menús personalizados.
- Terapia ocupacional. Todos los días clases de gimnasia.
- Servicio de peluquería y podología.
- Celebración de culto religioso.
- Coordinación de servicios externos y especialidades médicas.



# EL JUEGO DEL MES

## Dragon Ball: Xenoverse

Han pasado años desde que la conocida serie terminó en televisión. Con el salto desde las autonómicas a las estatales y un poco antes a los videojuegos, la saga que se basaba en la búsqueda de las bolas mágicas ha tenido numerosos altibajos tanto en el cuidado de su argumento como en su producción. Dragon Ball: Xenoverse es lo último que llega a nuestros sistemas. Un producto con algunos extras únicos y que pretende ensombrecer a grandes como lo fueron en su momento los fantásticos Budokai y Tenkaichi, que muchos pudimos disfrutar en Playstation 2.

Y en algunos puntos parece haberlo conseguido. No solo por permitimos crear nuestra historia en un mundo creado expresamente para ello, sino porque por primera vez los combates son cooperativos, además de la posibilidad de crear un avatar único y hacernos partícipes de un inédito multijugador.

Durante los primeros compases de esta aventura alternativa al Anime viviremos en el mundo de Toki Toki al igual que lo haríamos en cualquier MMO. Un espacio provisto de tiendas y personajes de la franquicia, como también el punto de partida para disfrutar de misiones un tanto irregulares y repetitivas. Y es que, además de encontramos con *quests* interesantes, también habrá otras que solo servirán de excusa para desplazarnos de un punto a otro y combatir.

Como de costumbre en anteriores entregas, nuestro personaje también sufrirá el paso del tiempo de juego y las victorias conseguidas. Esto se traduce en una subida de habilidades y estados, además de combos y poderes marca de la casa, aunque también deberemos apuntarnos a los entrenamientos de la mano de diversos maestros o al ineludible Gran Torneo Mundial.

Y, sin embargo, el punto quizás más destacable es el multijugador; bien en combate o mientras caminamos por Toki Toki. Hasta 3 jugadores simultáneos por equipo a pesar de que todavía los servidores dan numerosos problemas de estabilidad. Esperemos que poco a poco se vaya añadiendo contenido y modos de juego al título original.

Un centenar de horas nos llevará completar la misión principal además de las secundarias. Se alaba el nuevo sistema de combate aunque en el fondo no supone un gran salto respecto a Budokai Tenkaichi. Es un punto a favor el poder escoger las voces japonesas de la serie, aunque mucho nos tememos que la banda sonora poco tiene que ver con la que en su día escuchamos en televisión. Una lástima.

 **Daniel Meralho**  
danimeralho@hotmail.com

# EL RINCÓN DE LA NOSTALGIA

## Super Mario Kart



Fue Super Nintendo la que inició una de las franquicias más divertidas de la historia de Mario en 1992. Múltiples circuitos, un elenco de personajes bastante nutrido para la época y una jugabilidad adictiva tanto en *single player* como multijugador.

# NOVEDADES

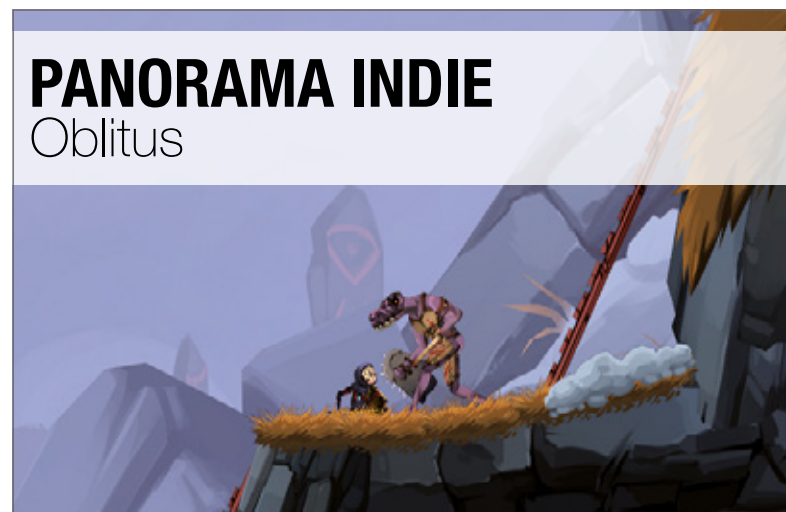


## Far Cry 4: Valle de los Yetis

Siguiente DLC de la conocida saga desarrollada por Ubisoft. Un nuevo enemigo formidable y sorprendente: los yetis, entran en escena; quienes vagarán a sus anchas por montañas y caminos a la espera de que algún incauto caiga en sus garras.

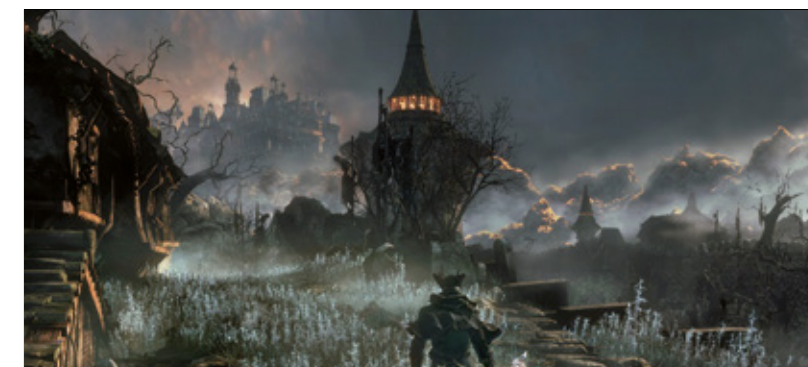
## PANORAMA INDIE

### Oblitus



Otra de esas bellezas independientes que de tanto en tanto llegan a Pc. Una aventura enigmática y desafiante, aunque no frustrante, y que expresa sobre todo buenas sensaciones y nos convierte en partícipes de su originalidad. Con textos en inglés.

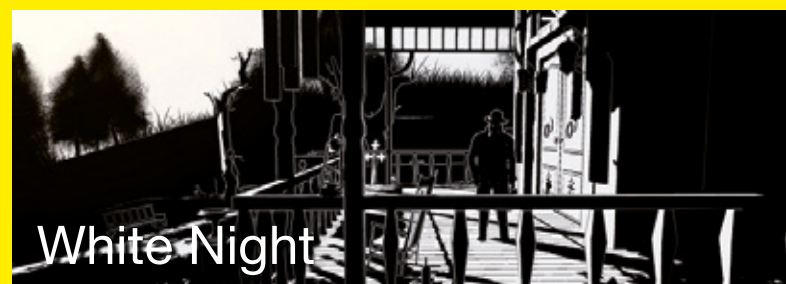
# VIDEO JUEGOS



## EL TIRÓN DE OREJAS PARA...

### Bloodborne

Por su nula optimización al comprimir en Playstation 4. 40Gb de nada, los que ocupa en el disco duro de 500 de la consola de Sony. 40Gb de descarga que deberán sufrir, sobre todo, aquellos con conexiones de velocidad escasa.



## White Night

Inspirado en la saga Alone in the Dark y el cine más oscuro de Alfred Hitchcock, el jugador se sumergirá en la profunda historia narrativa de un videojuego que acaba de nacer. Misterio, intriga, White Night dará mucho que hablar.



## Shiftlings

Dos icónicos personajes son los protagonistas de este simpático y adictivo plataformas que llega a PC. Más de 50 niveles, 5 mundos, puzles y desafíos centran esta aventura en un título que el jugador casual no se debe de perder.



## 3D Out Run

Uno de los más grandes clásicos de la historia de los videojuegos se pasa por fin a los formatos portátiles modernos. Nintendo 3DS acoge a este mítico título de carreras que tantos momentos y monedas de cinco duros se llevó.



## Homeworld Remastered Collection

El clásico de estrategia espacial remasterizado con nuevas texturas, sonido y contenido en alta definición. Una puesta al día de un título al que dedicarle horas y con el que perderse entre batallas y búsqueda de recursos. Indispensable. Para Pc.



# Barcelona decks itself out for tennis

The Conde de Godo Trophy is back, now in its 63rd year  
18-26 April 2015

## British Zone Family Matters

### Background

In 1953, Carlos Godó Valls (the Count/Conde de Godo) decided to establish a tournament, to take advantage of the recent opening of the new tennis facilities in Pedralbes. The history of this tournament is directly linked to the Real Club de Tennis Barcelona, created in 1899, which has hosted the tournament from the beginning.

This new tournament aimed to restore the competitive spirit of the old International Championships and large interclub competitions, that shape the global tournament calendar.

1999 was one of the years that most stood out in this tournament's history. It celebrated its Centenary and stellar participants included female players like Arantxa Sanchez-Vicario and Conchita Martínez, male players such as Rafa Nadal, Carlos Moya, Albert Costa, Javier Sánchez-Vicario, Alberto Berasatequi, Tomás Carbonell, Galo Blanco and others.

Since then it has been a fixture on the circuit of the best players in the international ATP World. In 2014, Kei Nishikori began a new era, by ending Rafa Nadal's hegemony.

### Life on and off the court

Over the years the tournament has become one of the most important events in the city of Barcelona's calendar, not only in sporting but also social terms. During the tournament, in the city centre, (Cathedral Square), various activities are put on to entertain people of all ages. The shops on the Passeig de Gràcia decorate their windows with tennis related motifs to boost the image of the Barcelona Open's sponsor Banc Sabadell.

### The Village.

This is a unique and exclusive space within the facilities of the Real Club de Tennis de Barcelona, which was completely upgraded in 2009. It has its own restaurant and total of 26 marquees, each 6x6 meters of aluminum, glass and wood bring brightness and warmth to the tournament. They also create a promenade and a perfect place to mingle with celebrities: a real Fan's Boulevard! In 2014 a total of over 20,000 visitors was recorded.

### The Trophy

The Conde de Godo Trophy was designed in 1953 by jewellers Soler Cabot. Made of sterling silver with a weight of 13 kilos, it has a base of American oak. The trophy was completely renovated by J. Roca jewelers, who increased the size of the base so that all the names of the winners of the competition could be engraved.

### 2015's players

This year's tournament is fraught with tension as the best players meet in the main draw. Rafael Nadal's physical form has generated much comment after his acknowledgement that he needs to work on anxiety management to win again, after losing in the third round of the Miami Tournament against Fernando Verdasco.

By Tima Batstone



## Love meets Literature: La Diada de Sant Jordi

April 23rd is La Diada de Sant Jordi, the feast of Saint George, patron saint of both England and Catalonia. Today's English hardly celebrate this feast; Catalans however embrace tradition on the most romantic day in their calendar.

Legend says that there was once a voracious dragon that terrified the village of Montblanc (south west of Barcelona). To appease its appetite, the villagers offered up all their livestock and when that ran out, their people. Names of people were drawn at random as a sacrifice to the beast. One year the king's daughter's name was drawn. But just before she was eaten, a handsome knight (now known as Sant Jordi) rode into town and killed the dragon, thus saving the princess' life. From the ground where blood was spilled, there sprang a red rose. The knight offered the princess the rose. Tradition dictates that all the ladies of the household (including granny) are princesses for the day: they receive a red rose.

Gentleman receive a book. This could be linked to 23 April 1616 (Gregorian calendar) being the anniversary of the death of both Shakespeare and Miguel Cervantes. In 1923 a bookseller began to promote the day to commemorate both great writers. The tradition was exported: in 1995 UNESCO adopted it as World Book (and Copyright) Day.

Love and literature combine well. Sant Jordi is the best day for sales of both in Catalonia: an estimated 30 percent of annual sales (over 800,000 books) and over 4 million roses. Yet it's the atmosphere that stays with you. Whether its Barcelona's Rambla de Catalunya or Castelldefels' Plaza de Iglesia, couples of all ages stroll hand in hand in the spring sunshine, amongst a sea of roses and books, spotting a few famous authors too.

Even the politicians feel the romance. Sant Jordi is the only day that the Palau de la Generalitat on Barcelona's Placa St Jaume opens its doors to the public. The building is embellished with roses. Love is (literally) in the air.

By Tima Batstone



Pº Brollador, 26-28, 08860 Castelldefels  
Telf. 93-664-20-18 / Fax 93-645-24-73  
web: [www.residenciaelmanantial.org/](http://www.residenciaelmanantial.org/)  
direccion@residenciaelmanantial.org

**CENTRO**

Torre de nueva construcción rodeada de jardines y ubicada entre mar y montaña. El edificio es moderno, totalmente adaptado en un entorno tranquilo y próximo a las playas, centros comerciales y núcleo urbano.

Perfectas comunicaciones por carreteras, autopista, autovía, RENFE y autobuses con todas las poblaciones del entorno.




**Servicios Generales**

- Esmerada cocina propia con dietas adaptadas por el servicio médico.
- Servicio de lavandería completo.
- Baños adaptados.
- Peluquería y estética para el cuidado personal.
- Podología.
- Prensa diaria, préstamo de libros.

- Servicios religiosos.
- Atención médica a cargo de un médico especialista en geriatría.
- Servicio de enfermería mañana y tarde.
- Atención psicológica diaria.
- Dinamización dirigida por un especialista.
- Servicio de fisioterapia individual y psicomotricidad grupal.
- Equipo estable de personal cuidador con titulación oficial.

kayte Locke  
Tima Batstone

This section aims to share with you reader our real experiences of living abroad as a "guiri". We invite you to share your ones with us, send your experiences to our email: [britishzone@ineditweb.es](mailto:britishzone@ineditweb.es)



# British Zone

## Health for Women: Breast Cancer screening in Cataluña

Breast cancer is the most common cancer in women. 1 in 8 women will develop it in their lifetime. It represents 25% of all the cancers women experience. Spain has had a slightly lower rate of breast cancer than other parts of Europe but recent studies show this is on the increase. This may be related to changing lifestyles and habits of younger women. Breast cancer is more common after women reach menopause. 80% of all cases occur in post menopausal women. The risks of developing breast cancer (based on UK rates) when aged 20 are 1 in 2000, but steadily increase: for example at 39 the risk becomes 1 in 215 and at 69 the risk is 1 in 13. The long term survival rate of women with breast cancer has greatly improved since the introduction of Breast cancer screening programmes. These programmes have reduced the mortality rates by 25 to 35%. Catching a tumour in its early stages reduces treatment and improves survival rates. Screening involves having a mammogram, which is a non-invasive procedure in the form of a low dose X-ray, which is only mildly uncomfortable. There has in the past been some concern that breast screening can lead to false positive results which are stressful. However recent studies now confirm the benefits well outweigh the risks and women are encouraged to have them. Here in Spain

breast cancer screening is organised by the Generalitat de Cataluña. Women between the ages of 50 and 69 (the optimum age for screening) are offered a mammogram every two years (you can also continue to request one over age 69). You should receive a letter with an appointment time and venue (which you can change for convenience). If you are from a high risk group (you have a family history of breast cancer; carry the BRC A2, BRC A1 gene, or have previously had cancer; you are entitled to screening at a younger age and need to ask your family doctor or gynaecologist to arrange it. Anyone who suffers symptoms before screening or in between (symptoms such as: a lump, pain, discharge or any other symptom that's worrying) should always consult their doctor who should assess the situation. For more information go to; <http://www.breastcancercampaign.org/about-breast-cancer/breast-cancer-symptoms>. If you are aged between 50 and 69 years and have not received any notice of screening for breast cancer, call 902 111 444 Sanitat Respon to arrange one. Only 65% of women take up the screening which seems a shame as early diagnosis greatly increases your chances of survival should you develop the disease.

By Kayte Locke

### RECIPE Seafood Paella



Serves 6  
Preparation time : 1 hour 30 minutes  
Ingredients  
400 grams of paella rice (redondo/round grain type)  
250 grams of prawns (gambas arroceras)  
350 grams of clams  
300 grams of squid rings  
400 grams of fresh mussels  
1 onion  
2 cloves of garlic  
100 grams of fried tomato sauce (tomate frito)  
2 nyoras (Spanish dried peppers)  
100 grams of fresh or frozen peas  
1 bottle of olive oil  
1 bay leaf  
1 pinch of saffron (or yellow food colouring)  
1 pinch of salt  
1 slice of lemon to garnish

**Step 1**  
Before cooking the seafood paella, you should get all ingredients ready. To do this, wash all the seafood well, especially mussels, which must be left in water for about six hours to remove any sand. Then, peel and chop as finely as possible the onion and garlic.

**Step 2**  
Now, cut into fine strips/ julienne the nyora, then fill the bottom of the paella pan with olive oil. When the oil is hot, fry the onion, garlic, ñora, tomatoes and a pinch of salt. To prevent the mixture changing colour, you should stir it constantly with a wooden spoon. Cook the paella sauce for about 15 minutes.

**Step 3**  
After this time, add the squid and stir again for 10 minutes. Then, introduce the rice and sauté it for a few minutes, moving occasionally.

**Step 4**  
While the sauce is cooking, take a pot, fill it with 800 ml of water and boil the mussels and clams. Add a pinch of salt and a bay leaf. Cover it and when it starts to boil remove from heat. Strain the broth and set aside for later.

**Step 5**  
To continue preparing the paella, add to the pan the sauce, fried peas and prawns. Then, cover everything with the broth previously strained from the mussels and clams and add the saffron or food colouring. The ratio of broth to rice is normally 2:1 approximately.

**Step 6**  
Stir the paella rice, then let it settle and cook on medium heat. Move the pan occasionally so that everything cooks evenly and there aren't any burnt or undercooked parts.

**Step 7**  
Halfway through cooking, spread the mussels and clams over the paella and garnish with strips of red pepper. Check for salt and wait till all the broth has been absorbed.

**Step 8**  
When ready, remove from heat and cover with a cloth to rest for five minutes. Then serve the seafood paella with a slice of lemon.

Bon appetit - bon profit!

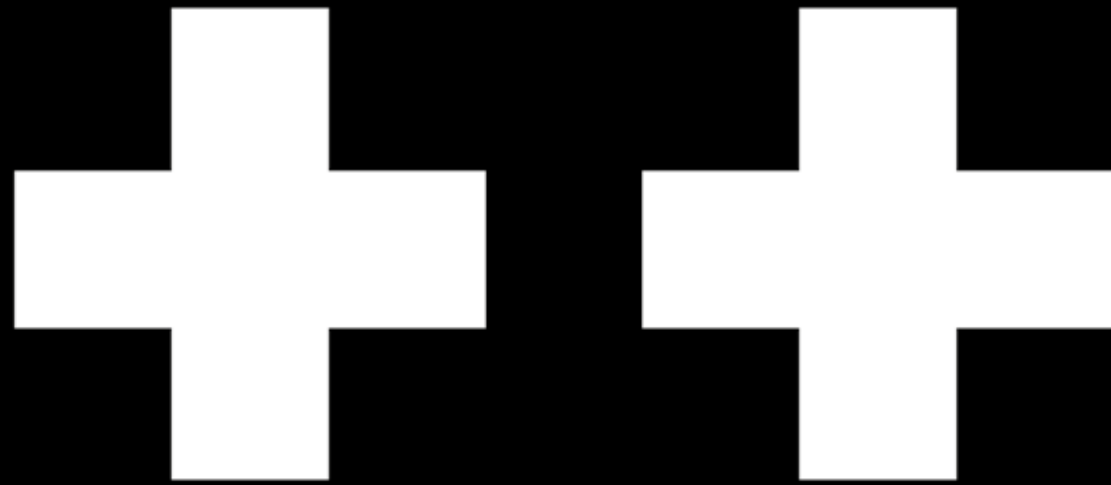
**VENTA Y ALQUILER**  
**VENDA I LLOGUER**  
**SALES AND RENTALS**  
**ПРОДАЖА И АРЕНДА**

**Nuria Mir**  
Manager - API 3129\_AICAT 4679

Paseo de Vilafranca, 13 local. 26  
08870 Sitges - Barcelona

M. +34 610 111 999  
T. +34 937 429 496

[info@sitgeshouses.com](mailto:info@sitgeshouses.com)  
[www.sitgeshouses.com](http://www.sitgeshouses.com)



# British Zone Real Story

## Much more than Mas Mas! [www.masmas.es](http://www.masmas.es)

This week as I struggle with the system of sorting out work here in Spain I met someone who inspired me. Living here you look out and learn from others who are ahead of you in setting up businesses or new careers Phil Kersley-Baker is one of these people. Phil moved to Barcelona as part of his University Erasmus scheme and fell in love with the city. Living in Barcelona changed Phil and he knew he couldn't return to the UK and follow a traditional office based career. So leaving behind his Maths degree and old life he returned to the city to teach English with a British council initiative which then brought him to Castelldefels. For a while, like many people he turned his hand to everything to earn a living such as bar, nightclub work and teaching English. As he worked here he decided that he wanted to stay. He also noticed that the young people he worked with had seemingly nowhere to go and little to do. He had the idea to start up a cafe space specifically for young people and those who are young-at-heart. A chance connection with a Dutch marketing expert, Jeroen

Boschma, who worked in youth schemes led to a partnership and "Másmás ++" was born. The name "Másmás" came from young people feeling disenfranchised and instead of labelling them ninis (implying less hope for employment and future) "Másmás" comes from young people's sentiment of wanting so much more out of life! Másmás is a cafe space designed to give the young a place to go but it has evolved into so much more. It has become a social scheme, an initiative, not only giving young people a space to go but opportunities to evolve and develop. Alongside great coffees, milkshakes, frappes and food, Phil and the young people currently have created a space to share local projects and skills. The bar has set up "Másmás labs" where creative young people share their skills and experiences to motivate others: they run seminars and courses and talent shows. Recent events include 3D printing, digital music and creative cooking (in the form of masterchef). Phil also has encouraged young designers to paint and exhibit artwork.

It hasn't always been plain sailing and Phil says the secret to development here is learning to adapt. The issues around running small businesses are more than challenging and as many will know there is almost a bureaucratic disincentive towards small enterprise; employment regulations and tax systems are tough; some incentives that go far in other countries are blocked by regulations. Creating change and innovation is slow and frustrating. Phil tells of a time when the bar did not bring in enough to cover the staff wages and he felt pretty hopeless. However Phil has a great philosophy: he says sometimes you need to move the focus solely from the financial and he recognises an enterprise is more than a huge money making initiative. He recognises it is not only what you create but also what you give. Másmás is more! They believe in their venture, they adapt, they grow, evolve and their process of "Glocalisation" is paying off (developing to suit the LOCAL environment). They believe passionately in giving something to their client group – the young and anyone young minded who would like to come in and enjoy something new. They believe in being part of the community and seeing what the cafe brings to the patrons is a reward in itself. It is in turn now well supported and growing. Phil rightly takes huge pride in that. It is also great to know that Másmás is entering

a new phase. Later this year Másmás plans to open in Barcelona with a fantastic new bar and four hub coffee points! So good luck to Másmás! May it bring more! It certainly has given me inspiration; "Giving" rather than only "making" are great philosophies to have while running a business wherever we are in the world.



## Britons, native speakers of the lingua mundi

The British do not have the requisite language skills: this is the conclusion of most employers of export-sales personnel in large international companies.

The economy and the labour market illustrate the consequences. In 2012 the British Chambers of Commerce found, in a survey of 8,000 British companies, that 96% had no foreign-language speakers. First-time exporters cited language as a barrier to entering international markets.

In 2012 a European Commission survey tested the foreign-language proficiency of 54,000 students aged 14 and 15, in 14 nations. Sweden came top, with 82% of pupils reaching an "independent" or "advanced independent" standard. The average for all 14 states was 42%. England came bottom, with just 9%.

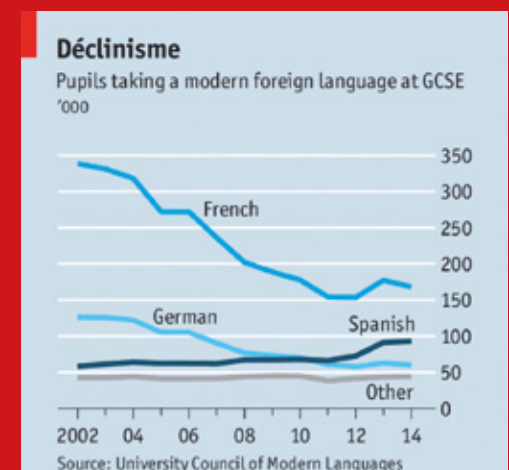
Part of the explanation is that many people's second language is English, while many Britons continue to believe that, as native speakers of the lingua mundi, they do not need to bother with foreign languages. They may be right—



in terms of communication. But it means that, not only are they missing out on much cultural interaction, they may also be harming their own job prospects.

They have not been helped by the educational policies of successive governments. In 2004 Tony Blair's Labour government abolished the requirement to learn a language after the age of 14, causing the numbers taking a language GCSE exam at 16 to fall by half in state schools over the next seven years.

By Tima Batstone, Àngels Gallardo



Source: a summary extracted from the print edition of Economist, Feb 28th 2015



## зоны России

# Барселона вновь надевает теннисную униформу

Возвращается приз Графа де Годо , 63 турнир

### История

Карлос Годо Вальс, граф де Годо в 1953 году решил основать теннисный турнир, воспользовавшись недавним открытием штаб-квартиры теннисного клуба в Педральбесе. История этого турнира напрямую связана с Королевским Теннисным Клубом Барселоны, основанного в 1899 году, и который с самого начала был владельцем и хозяином турнира.

Этот новый турнир был призван внести вклад в конкурентном смысле в старые международные чемпионаты и крупные соревнования между большими клубами, моделируя таким образом весь глобальный календарь турниров.

1999 год стал одним из самых примечательных лет этого турнира, во-первых, потому что он отметил свой

столетний юбилей и во-вторых из-за участия таких игроков, как Аранча Санчес-Викарио и Кончита Мартинес по женской линии, и Рафа Надаль, Карлос Мойя, Альберт Коста, Хавьер Санчес-Викарио, Альберто Берасатеки, Томас Карбонел, Гало Бланко и многих других игроков-мужчин.

С тех пор этот турнир является обязательным в календаре лучших игроков международной АТП. В последнем турнире 2014 года, Кей Нишикори начал новый этап , закончив с гегемонией Рафы Надаля.

### Жизнь во время и вне турнира.

Со временем турнир стал одним из самых важных событий города Барселоны не только в спортивном аспекте, но и в социальном плане. В дни турнира, в центре города на Пласа де Катедраль

## Британцы, носители «лингва мунди»-языка интернационального общения

Тима Батстон, Ангелс Гальярдо



проводят различные развлекательные мероприятия для людей всех возрастов. Роскошные магазины Пасео-де-Грасиа украшают свои витрины теннисными мотивами для поддержки и укрепления имиджа Барселона Опен Банк Сабадель.

### Теннисный клуб.

Внутренняя отделка Королевского Теннисного Клуба Барселоны является уникальным и эксклюзивным пространством, дизайн которого был полностью переделан в 2009 году. Там расположен свой собственный ресторан и в общей сложности 26 навесов размерами 6x6 метров из алюминия, стекла и дерева, которые обеспечивают хорошее освещение и тепло на турнире, создавая прогулочную зону на которой возможны встречи с знаменитостями, настоящий Бульвар Болельщиков! В 2014 году на турнире были зарегистрированы более 20 000 посетителей.

### Трофей.

Приз графа де Годо был разработан в 1953 году ювелирами Солер Кабот. Сам трофей изготовлен из стерлингового серебра и весит 13 кг, его основание сделано из американского дуба. Недавно трофей был полностью отремонтирован ювелирами Дж. Рока, вследствие чего был увеличен размер основания для того, чтобы записать на нем имена всех победителей конкурса.

### Главные герои 2015

Этот турнир будет исполнен напряженной борьбы, лучшие игроки «скрестят свои ракетки» в основном расписании. Физическое состояние Рафаэля Надаля вызывает большой ажиотаж вследствие его признания, что он нуждается в работе над контролем своей тревожности, для того чтобы выиграть еще раз, после поражения в третьем туре Мастер 1000 против Фернандо Вердаско в Майами.

Британцы не имеют необходимых языковых навыков : таково заключение большинства начальников отделов по набору персонала для экспортных продаж в крупных международных компаниях.

Экономика и рынок труда иллюстрируют последствия. В 2012 году Британские Торговые Палаты обнаружили, по результатам опроса 8000 британских компаний, что 96% сотрудников не знают ни одного иностранного языка. В первый раз для экспортеров язык стал барьером для выхода на международные рынки.

В 2012 Европейская Комиссия провела исследование на тему владения иностранным языком 54.000 студентов в возрасте от 14 до 15 лет , в 14 странах. Швеция вышла на первое место, с 82% учащихся, достигающих "свободный" или "продвинутой свободный" стандарт. Средним показателем для всех 14ти государств стали 42%. Англия находилась внизу списка, со своими всего лишь 9%.

Одна из причин в том, что для многих людей второй язык это английский, в то время как многие британцы по-прежнему считают, что они, как носители «лингва мунди», не должны вообще беспокоиться на тему иностранных языков. Они могут быть правы - в плане общения. Но это также означает, что им не только не хватает определенных аспектов культурного взаимодействия, но и что они также могут нанести урон своим собственным перспективам трудоустройства.

Ситуации не помогла и политическая линия по проблемам образования всех последующих правительств. В 2004 правительство Тони Блэра отменило требование учить иностранный язык в возрасте после 14, в результате чего число учеников, сдававших иностранный язык на выпускных экзаменах в школе в 16 лет в государственных школах сократилось наполовину в течение следующих семи лет.

Did you  
pick up the  
Creamos  
tiempo?  
Kids from  
School?

L&B is an agency which specialises in creating time. With one aim: to turn worries into solutions. We take care of your daily life, becoming your personal assistant. We specialise in helping foreigners adapt to the country.

We create  
time.  
Эксперты  
в создании  
времени.

L&B - это агентство, являющееся экспертом в создании времени. Ее целью является: разрешение проблем. Мы заботимся о каждом Вашем дне, превращаясь в Вашего персонального ассистента. Специализируется на адаптации иностранцев на местности.

Agency L&B  
www.agencylb.com  
e-mail: lb@agencylb.com  
+34 654 279 747

L&B



# зоны России

## Любовь встречает Литературу: День святого Георгия (Джорди)

23 апреля Ла Дида де Сант Джорди, праздник Святого Георгия, знакомого нам, как покровителя Москвы, являющегося также покровителем как Англии так и Каталонии. Англичане вряд ли будут отмечать этот праздник; каталонцы же приняли традицию отмечать день этого святого как самый романтический день в своем календаре.

Легенда гласит, что когда-то жил ненасытный дракон, который наводил ужас на деревню Монбланк к юго-западу от Барселоны. Чтобы успокоить его аппетит, жители пригнали дракону весь свой скот, и когда животные закончились, стали предлагать людей. Имена людей для принесения в жертву чудовищу вытягивались наугад. Однажды жребий пал на дочь короля. Но, прежде чем она была съедена, красивый рыцарь (теперь известный как Святой Георгий) въехал в город и убил дракона, и тем самым спас жизнь принцессы. Из земли, где пролилась кровь дракона, выросла красная роза. Рыцарь сорвал и предложил принцессе розу. Традиция диктует, что все дамы в семье (в том числе бабушки и девочки) являются принцессами дня: они получают красные розы.

Джентльмены в этот день получают книгу. Это может быть связано с 23 апреля 1616 (по григорианскому календарю) будучи

годовщиной смерти обоих Шекспира и Мигеля Сервантеса. В 1923 году один книготорговец начал продвигать день памяти обоих великих писателей. Традиция была экспортирована: в 1995 году ЮНЕСКО приняла этот день в качестве Международного Дня Книги (и авторского права).

Любовь и литература хорошо сочетаются. День Святого Георгия является днем лучших продаж в Каталонии: согласно оценкам, 30 процентов от годового объема продаж (более 800000 книг) и более 4 миллионов роз. Тем не менее, это ещё и романтическая атмосфера, которая остается с вами. Находитесь ли Вы в Барселоне на Рамбла Каталунья или в Кастельдефельсе на Пласа-де-Иглесия, вы увидите пары всех возрастов прогуливающих рука об руку на весеннем солнце, среди моря роз и книг, можно также увидеть некоторых известных писателей, раздающих автографы.

Даже политики чувствительны к романтике. Сант Джорди это единственный день, когда Палау де ла Геенералитет Барселоны, на площади Пласа Санкт-Жауме открывает свои двери для публики. Здание украшено розами. Любовь (в буквальном смысле) растворена в воздухе.

Тима Бастон

## РЕЦЕПТ Паэлья из морепродуктов



Для 6 человек.  
Приготовление: 1 час 30 минут  
Ингредиенты:  
400 г круглого риса  
250 г креветок  
350 граммов альмехас (местные съедобные ракушки)  
300 граммов кальмаров кольцами  
400 г свежих мидий  
1 луковица  
2 зубчик чеснока  
100 г томатной пасты  
2 ньюры (разновидность болгарского перца)  
100 г свежего или замороженного горошка  
1 бутылка оливкового масла  
1 лавровый лист  
1 щепотка специального красителя для риса или шафрана  
1 щепотка соли  
1 лимон для украшения

**Шаг 1:**  
Для того, чтобы приготовить паэлью из морепродуктов, нужно подготовить все ингредиенты. Чтобы сделать это, нужно хорошо промыть все морепродукты, особенно мидии, который должны полежать в воде в течение примерно шести часов, чтобы удалить весь песок. Затем очистить от кожуры и нарезать лук и чеснок как можно мельче.

**Шаг 2:**  
Теперь нарезать соломкой ньюру, взять специальную сковороду для паэлли и залить оливковым маслом так, чтобы оно покрывало всю нижнюю часть. Когда масло нагреется, обжарить лук, чеснок, ньюру, томатную пасту и щепотку соли. Чтобы избежать изменения цвета, вы должны постоянно помешивать овощи деревянной ложкой. Готовить этот соус для паэлли нужно около 15 минут.

**Шаг 3:**  
После этого, добавить кальмары и готовить их в соусе в течение 10 минут. Затем введите рис и дайте ему обжариться в течение нескольких минут периодически помешивая.

**Шаг 4:**  
В то время как соус готовится, нужно взять кастрюлю, залить 800 мл воды и сварить мидий и других моллюсков. Добавить щепотку соли и лавровый лист. Накрыть кастрюлю крышкой и когда бульон закипит -снять с огня. Процедить бульон и отложить в сторону на потом.

**Шаг 5:**  
Нужно добавить в сковороду, где у вас готовится соус, горошек и креветки. Затем, залить все бульоном от мидий и моллюсков и добавить шафран или краситель. Соотношение продуктов обычно – количество бульона в два раза больше, чем количество риса.

**Шаг 6:**  
Перемешать как следует, чтобы рис равномерно распределился по сковороде и варить на среднем огне. Иногда помешивать таким образом, чтобы всё готовилось равномерно и не подгорело в одних местах или осталось недоваренным в других.

**Шаг 7:**  
В середине приготовления паэлли, добавьте мидий и моллюсков, распределив их по всей сковороде и украсьте полосками красного перца. Добавьте соль и ждите, пока выкипит весь бульон.

**Шаг 8:**  
Когда все будет готово, снять паэлью с огня и накрыть салфеткой, чтобы она постояла перед употреблением в течение пяти минут. Затем подавайте вашу паэлью из морепродуктов на стол с долькой лимона.

Приятного аппетита!

После крушения советской власти, на территории современной России люди старались как можно скорее забыть всё, связанное с Советским Союзом. Но был один советский праздник, популярность которого, как ни странно, даже выросла после распада СССР. Это один из немногих праздников, которые в России действительно помнят и любят, поскольку посвящен он событию, которым, без сомнения, мы можем гордиться. 12 апреля мы отмечаем день космонавтики.

Немного истории:  
12 апреля 1961 года советский космонавт Ю. А. Гагарин на космическом корабле «Восток-1» стартовал с космодрома «Байконур» и впервые в мире совершил орбитальный облет планеты Земля. Полёт в околоземном космическом пространстве продлился 108 минут.

7 апреля 2011 года на специальном заседании Генеральной Ассамблеи ООН была принята резолюция, официально провозгласившая 12 апреля Международным днём полёта человека в космос. Соавторами резолюции стали более чем 60 государств.

Ровно через двадцать лет после первого полёта человека в космос, 12 апреля 1981 года стартовал первый пилотируемый полёт по американской программе «Спейс Шаттл».

С плакатов и чёрно-белых открыток 60х годов, посвященных дню космонавтики, на нас смотрит, по-голливудски улыбаясь, приятный молодой человек. Для Советского Союза, в котором «секса не было», он стал первым, хоть и неофициальным, секс-символом. Его лучезарная улыбка сбивала женщин с ног. Мужчины завидовали белой завистью – всё таки, помимо личного обаяния, он был ещё и легендарной личностью и символом советского могущества, а не просто симпатичным парнем. Нам было чем гордиться и кем восхищаться. Впоследствии, Юрия Гагарина неоднократно сравнивали с другим, не менее харизматичным и популярным героем, с Че Геварой.

В Советском Союзе не было праздника, приходящегося на апрель, а коллективное бессознательное жаждало отметить приход весны и возрождение природы. Можно сказать, что в СССР день космонавтики взял на себя функцию европейской Пасхи- праздник, посвященный торжеству жизни, праздник радости, праздник окончания зимы и торжества солнечного света. Именно поэтому россияне продолжают помнить и любить этот день, он не ушёл в прошлое вместе с другими казенно-официальными советскими торжествами.

С днём космонавтики!

br relocation services

## FEEL AT HOME FROM THE VERY FIRST DAY

Efficient processes to make your move to Spain seamless and effortless.

Every family has different requirements.

A different relocation company.....

innovative, flexible, imaginative, passionate, experienced.



Barcelona Office

Paseo de Gracia, 52 Ático

08007 Barcelona, Spain

Tel (+34) 93 203 4935

Fax (+34) 93 240 1577

info@brs-relocation.com /

Madrid Office

Calle Velázquez, 78 - 5º D

28001 Madrid, Spain

Tel.: (+34) 91 126 4752

Fax: (+34) 91 575 33 44

www.brs-relocation.com

EURA  
European Relocation Association

MEMBER  
WORLDWIDE ERC  
THE WORKFORCE MOBILITY ASSOCIATION



¡DESCUBRE  
NUESTRA  
NUEVA  
PÁGINA WEB!!

BROWSE OUR WEB PAGE!

**INÈDIT**  
más contenido - más dinámica - sigue a tus redactoras  
*more information - more dynamic - follow your writers*

Durante este mes de Noviembre renovaremos la web  
[www.ineditweb.es](http://www.ineditweb.es)



Qué quieres para tu empresa o negocio...  
Salir donde no se te ve.  
Donde solo tú buscas tu anuncio porque lo has pagado.  
Busca diferenciarte, contenido de calidad...

Cientes de calidad

Be **INÈDIT!**

●●●●●  
[comercial@ineditweb.es](mailto:comercial@ineditweb.es)  
606 36 36 30

**EQUIPO inèdit**

Editorial: Marlex Editorial,sl

Equipo Redacción:

Ángeles Gallardo- coordinación editorial  
[redaccion@ineditweb.es](mailto:redaccion@ineditweb.es)

Caroline Gomes- redacción Barcelona  
[caroline@ineditweb.es](mailto:caroline@ineditweb.es)

Tima Batstone- redacción British section  
Kayte Locke- redacción British section

Tatiana Kovyana-redacción Russian section

Diseño y maquetación:

Verónica Pardo [imagen@ineditweb.es](mailto:imagen@ineditweb.es)

Impresión:

Barcelona

Distribución:

MARLEX EDITORIAL

Zona distribución:

Gavà, Begues, Castelldefels,  
Garraf, Sitges

Centros deportivos priva-  
dos y públicos

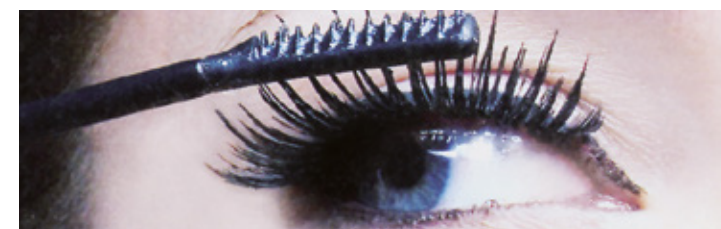
Colegios Internacionales  
Barcelona

Publicidad y subscripcio-  
nes:

[comercial@ineditweb.es](mailto:comercial@ineditweb.es)

[www.ineditweb.es](http://www.ineditweb.es)

# BrBd i rectory



**MAQUILLAJE -MAKE-UP**

Bodas, bautizos, comuniones, eventos especiales. Weddings, Baptisms, Communion and any special event.

Servicio personal en domicilio.

Personal home service.

ANA LAURA VÁZQUEZ

TEL: 652 860 044

[almaquillarte@hotmail.es](mailto:almaquillarte@hotmail.es)



Polish Pottery Spain specializes in handmade Polish stoneware imported from Boleslawiec, Poland, Polish pottery is safe for use in the dishwasher, microwave and oven. It's also lead and cadmium free. On-line shop is: [polishpottery.es](http://polishpottery.es)  
[store@polishpottery.es](mailto:store@polishpottery.es)

Last year high school student offers baby-sitting 10€ hour and support English and math for primary students 15€ hour. Castelldefels area.

Contact: [anna.ps@students.bsb.edu.es](mailto:anna.ps@students.bsb.edu.es)

Estudiante año 12 del BSB en Castelldefels se ofrece para clases de soporte y ayuda en deberes de matemáticas e inglés. Inglés, español, catalán nativo, 16 € hora. Martes y jueves de 18:00 a 20:00. Castelldefels y Gavà. Contact: [markig98@gmail.com](mailto:markig98@gmail.com)



Ramon Pidevall Ebanista: Professional Carpentry, interior and exterior designs for your private home or your business, custom furniture, stairs, pergolas, nautical woodwork. Tel. 639 31 71 52

E-mail: [rampide@hotmail.es](mailto:rampide@hotmail.es)

Languages: Spanish, Catalan, English, German

**MARLEX**  
DISEÑO E IMAGEN

**MARLEX**  
EDITORIAL



Servicios de traducción textos literarios y creativos, publicidad, catálogos, webs: inglés, francés y ruso.

Contact: [info@marlexeditorial.com](mailto:info@marlexeditorial.com)

Beatrix Krüger: Photography and video editing

Tel: 608 58 31 18

E-mail: [beakru@movistar.es](mailto:beakru@movistar.es)

Languages: Spanish, German, English

Andrea; English freelance hair stylist and gel nail technician.

Contact: 644546200

[andreacutsmymhair@gmail.com](mailto:andreacutsmymhair@gmail.com)



# Love

**De los 0 a los 18 años,  
una educación multilingüe  
basada en el conocimiento,  
las nuevas tecnologías  
y las emociones.**

[www.lamiranda.eu](http://www.lamiranda.eu)

  
**la miranda**

THE GLOBAL  
QUALITY SCHOOL

**Centre escolar La Miranda**  
Carrer del Canigó, 15. T. 933 717 358  
Sant Just Desvern - Barcelona