

Magazine digital >>

< Pirotécnicos de la muerte

El saludo: algunas pautas

Encuestas y planchas

Su majestad el pavo >>



**Belén: ciudad de paz
y de guerra**

Revista. Generación

Magazine digital >

WEBMASTER@GENERACCION.COM

Director fundador

Francisco Huanacune Rosas

Dirección y Edición

Karla De Rojas Guedes

Director de Arte y Retoque Fotográfico

Josué Alberto Tello Uriarte

Redactores

Laylah Ferreyra, Sergio Paz, Cecilia Portella,
Cristian Velasco, Pamela Galarreta.

Jefe de Fotografía

César Revilla



Generación es una publicación de Editora Evisto S.R.L.

Los artículos firmados y publicados en Generación son de exclusiva responsabilidad de sus autores.

www.generacion.com

CONTENIDO



4 **EDITORIAL**
PPK en segunda vuelta

8 **ACTUALIDAD**
Encuestas y planchas

14 **INTERNACIONAL**
Belén: ciudad de paz
y de guerra

20 **GASTRONOMÍA**
Su majestad: el pavo

24 **ACTUALIDAD**
Pirotécnicos de la muerte

26 **ECOLOGÍA**
Los Biohuertos Educativos

16 **OPINIÓN**
Wilfredo Pérez
El saludo: algunas pautas



Hasta la fecha, los sondeos de opinión avizoran que la segunda vuelta electoral podría definirse entre Toledo, Castañeda o Keiko Fujimori. Pero el ducho analista político, sociólogo y antropólogo Julio Cotler, se atrevió a vaticinar que sería el economista Pedro Pablo Kuczynski quien pasaría a la segunda vuelta con Toledo. Sería una final de suspenso: el ex presidente versus su ex premier y ex ministro de Economía.

Pero, ¿qué lleva a Cotler a afirmar que PPK tiene posibilidades de pasar a segunda vuelta cuando ni siquiera figura entre los cuatro primeros lugares? El candidato que encabeza la Alianza para el Gran Cambio ha sabido aglutinar a perro, gato y pericote. "PPK supo combinar (...) Creo que va a despegar. (Su alianza) es pisco con butifarra".

PPK encabeza una coalición integrada por Alianza para el Progreso de César Acuña (alcalde de Trujillo) cuyo crecimiento en el norte ya no es secreto, Restauración Nacional de Humberto Lay, el Partido Humanista de Yehude Simon y el PPC. La cereza en el pastel es la presencia del empresario cusqueño Máximo San Román como candidato a la primera vicepresidencia, quien puede aportar un arrastre electoral en el sur.

"Es un provinciano emprendedor, un profesional y científico de prestigio que tal vez podría darle al voto el contenido popular que no tiene PPK", sostuvo por su parte el analista político Agustín Figueroa en opiniones recogidas por el diario Correo.

Si bien Kuczynski es reconocido por un sector de la población como un profesional capaz de sacar adelante al Perú, lo cierto es que también genera cierta resistencia por cuestiones como su aspecto 'gringo' y su doble nacionalidad.

Por lo pronto, ha anunciado que ya inició el procedimiento para renunciar a la ciudadanía estadounidense. La consumación de este proceso le sumaría sin duda algunos votos a su favor.

Pese a que la imagen que PPK proyecta es para muchos de "pituco", en sus propias palabras, la suya "no fue una infancia clásica de un chico nacido en Miraflores, yendo al colegio y regresando a su casa al final del día a comerse su lonche".

"He estado en el extranjero; he dejado lugares donde ganaba muchísimo más que aquí, porque quiero a mi país. Porque quiero que en mi país, el día que me entierren, sea un país moderno. Ésa es mi visión, que quizá es utópica, pero yo estoy viendo que con el tiempo las cosas han cambiado. Primero hubo todas las reformas que se hicieron durante el gobierno de Fujimori, sobre todo durante el período de Boloña, que fueron, básicamente, el cimiento para lo que está ocurriendo hoy. Después hubo un período de recapacitación, de reordenamiento del sector público que fue bajo Toledo y que ha continuado ahora". Palabras del candidato de mayor edad, que con 72 años a cuestas aspira a convertirse en el sucesor de Alan García. ■

Por Karla De Rojas Guedes

PPK en segunda vuelta

Las planchas presidenciales ya están listas y los nueve candidatos que se lanzaron al ruedo electoral tienen menos de cuatro meses para ganarse el voto de los peruanos.

Tenemos un ex jefe de Estado (Alejandro Toledo), la hija de un ex presidente que está en la cárcel (Keiko Fujimori), el hijo de un ex mandatario fallecido (Rafael Belaunde), un ex alcalde de Lima (Luis Castañeda), un ex canciller (Manuel Rodríguez Cuadros), un ex militar (Ollanta Humala), un ex premier (Pedro Pablo Kuczynski), una ex ministra de Economía (Mercedes Cabanillas) y el decano del Colegio de Abogados de Lima (José Antonio Ñique de la Puente).

Posiblemente el más despreocupado es Toledo Manrique, quien en las últimas semanas ha subido como la espuma en las encuestas, llegando a estar codo a codo con Castañeda Lossio.

Toledo ha apostado por lo seguro: por dos viejos representantes de Perú Posible. Nada de caras nuevas ni aquella moda de incorporar en la plancha a por lo menos una mujer. En la primera vicepresidencia, el congresista Carlos Bruce, cuyo paso por el Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento le dejó el apelativo de "Techito"; y en la segunda, el empresario pesquero y ex ministro de su gobierno Javier Reátegui. Ninguno de ellos le resta votos; por el contrario, Bruce jugaría un rol muy activo en la campaña.

Caso contrario el de Castañeda. El ex alcalde debió incorporar en su plancha a personajes más comunicativos con gran capacidad de dirigirse al pueblo. Ni su primer vicepresidente, el jurista Augusto Ferrero Costa; ni su segunda vicepresidenta, Rosa Núñez, profesora y todavía esposa de César Acuña, parecen cumplir el propósito de ayudarlo a transmitir más.



Navidad en el mundo

La Navidad es una de las fiestas más celebradas en el mundo, pero cada país tiene sus propias tradiciones:

● Navidad en España

La Navidad empieza en España con el sorteo tradicional de lotería de Navidad del 22 de diciembre. En Nochebuena lo más habitual es que se sirva cordero o pavo relleno y de postre haya una bandeja encima de la mesa repleta de todo tipo de turrónes y mazapanes. La Navidad española llega a su fin con la llegada de los Reyes Magos. La noche del 5 de enero todos los niños con sus padres asisten a las Cabalgatas de Reyes que se celebran en todos los pueblos y ciudades. Ya el Día de Reyes, el 6 de enero, se saborea el tradicional Roscón de Reyes.

● Navidad en México

La cuna de los mayas y aztecas empieza sus fiestas navideñas a mediados de diciembre con las Posadas, esto es, las caminatas de mariachis por las calles, tocando de puerta en puerta, pidiendo posada. En la noche de Navidad, la tradición gastronómica destaca "los guajalotes" o pavos, mientras suena la música. En una casa seleccionada por sorteo se suele romper una piñata rellena con pedacitos de caña almendrados.

● Navidad en Argentina

Las fiestas navideñas de Argentina se centran en los niños, en su carta a Papá Noel y en los regalos que el viejecito barrigudo les deposita debajo del árbol de Navidad. Lo que ya está casi olvidada es la tradición de acudir a la Misa del Gallo; ahora la mayoría de las familias prolongan la celebración familiar hasta altas horas de la noche.

● Navidad en Guatemala

Aunque el pavo es el plato central de la cena navideña de los guatemaltecos, también es costumbre comer unos tamales rellenos de distintas carnes, pasas, almendras y aceitunas. Los postres suelen ser preparados con frutas tropicales. Son famosos los buñuelos dulces hechos con miel. En cuanto a la decoración, en Guatemala es común observar las casas, parques y calles decoradas con farolitos, árboles de Navidad y pesebres.

● Navidad en Finlandia

Los finlandeses decoran sus casas con árboles, luces y guirnaldas, y comen pavo y jamón en la cena navideña con la familia. Suelen decorar un abeto en la víspera de Navidad, comiendo avena y jugo de ciruela. Es costumbre también que pongan un adorno hecho con espigas de trigo y frutas en los jardines de las casas para que los pájaros se acerquen y coman.

Por Cristian Velasco



Elecciones 2011

Encuestas y planchas

Con la designación de las planchas presidenciales, los competidores quedaron en sus puestos para la contienda electoral de abril próximo. Los favoritos son Alejandro Toledo, Luis Castañeda y Keiko Fujimori, aunque no puede descartarse alguna sorpresa.

→ Según la encuesta nacional de Apoyo publicada por El Comercio el domingo 19 de diciembre, Luis Castañeda de Solidaridad Nacional y Alejandro Toledo de Perú Posible, encabezan las preferencias de los electores con 23 por ciento cada uno.

Estos números confirman la tendencia al alza del ex presidente de la República desde que oficializó su postulación (que lo ha llevado, en otras encuestas, a encabezar las preferencias) y cierto estancamiento del ex alcalde de Lima.

En tercer lugar se ubica Keiko Fujimori con 20% y, en el cuarto, Ollanta Humala, de Gana Perú, con 11%. Debajo de ellos se encuentran Pedro Pablo Kuczynski de

“ Aunque es difícil que un “gringo” con pasaporte norteamericano como PPK logre conectarse con los electores de las zonas populares, no ha faltado algún analista político que lo ve en segunda vuelta ”

Alianza por el Gran Cambio y Mercedes Aráoz en representación del APRA, ambos con 5%.

Según la misma encuesta, en segunda vuelta Castañeda se impondría sobre Fujimori (66% contra 31%), sobre Toledo (50% contra 38%) y sobre Humala (66% contra 18%).

Toledo, por su parte, derrotaría a Fujimori (51% contra 32%) y a Humala (61% contra 17%). Finalmente, Fujimori vencería a Humala con 44% contra 23%. Es decir, en segunda vuelta, Castañeda les ganaría a todos los favoritos y Humala perdería con todos ellos.

Aunque es cierto que faltan cuatro meses para los comicios y literalmente cualquier cosa puede pasar (como quedó demostrado en las elecciones municipales de octubre pasado), estas cifras dan una idea más o menos clara de los resultados que se darían en abril del 2011.

Si en el 2006 Ollanta Humala se impuso en primera vuelta a Alan García y a Lourdes Flores, es poco probable que en el 2011 pase siquiera a segunda vuelta o que, incluso, logre colocarse en tercer o en cuarto lugar. El “nacionalismo” (paradójicamente apadrinado por un presidente extranjero, Hugo Chávez) que proclama Humala, ahora disfrazado de saco y corbata, ya no parece calar en la población.

Humala se ha aliado al Partido Comunista del Perú, al Partido Socialista y al Partido Socialista Revolucionario, pertenecientes a la izquierda peruana



más radical y retrógrada, en una alianza denominada Gana Perú. La congresista Marisol Espinoza y el ex procurador Omar Chehade completan la plancha.

Pero, por lo visto en sus semblantes, ni siquiera ellos mismos se ven con reales posibilidades de conseguir el favor popular. Todo indica que, ahora, la gente no quiere cambios abruptos en las reglas de juego. Lo último que se necesita es un Estado que ponga trabas a su progreso en nombre de una prédica ideológica que nadie entiende.

Luego de consagrar a la ex ministra de Economía, Mercedes Aráoz, como su candidata a la presidencia, el APRA completó su plancha con el ex premier Javier Velásquez Quesquén y la ex ministra de la Mujer y Desarrollo Social, Nidia Vílchez.

La candidatura de Aráoz no termina de despegar, probablemente debido a las esquirlas que inevitablemente la alcanzaron luego de los bombazos que significaron los actos de corrupción descubiertos a lo largo del gobierno aprista (Petroaudios, Barrios y EsSalud y otros) y al recuerdo de la matanza de Bagua, donde la candidata, en ese entonces titular del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, habría jugado un rol preponderante.

“ La principal fortaleza de Toledo es el recuerdo de un gobierno exitoso que inició el despegue definitivo del país después de diez años de la dictadura de Alberto Fujimori ”

El economista Pedro Pablo Kuczynski eligió al cusqueño Máximo San Román (que viene de perder la Presidencia Regional del Cusco y que se enfrentó a Alberto Fujimori cuando este cerró el Congreso en 1992) para la primera vicepresidencia y a la militante del PPC Marisol Pérez Tello para la segunda vicepresidencia.

La alianza del “sancochado”, como la bautizó el propio PPK, está conformada por el PPC, encabezado por la ex candidata presidencial y municipal Lourdes Flores Nano; la agrupación del empresario norteño y alcalde de Trujillo, César Acuña (quien dice que se guarda para el 2016, cuando promete ganarle a Alan García); Restauración Nacional del pastor Humberto Lay y el Partido Humanista de Yehude Simon.

Kuczynski ha manifestado que, luego de ser ministro de Economía y premier de Toledo (además de ministro de Belaunde durante su segundo mandato), ahora era su turno para encabezar él mismo

una lista y tentar la presidencia de la República.

Aunque es difícil que un “gringo” con pasaporte norteamericano y apellido impronunciable como PPK logre conectarse con los electores de las zonas populares de Lima y de los sectores rurales de la sierra y de la selva, no ha faltado algún analista político que lo ve en segunda vuelta conteniendo contra su ex líder Alejandro Toledo.

Fuerza 2011 de Keiko Fujimori ha convocado al ex ministro Rafael Rey y al ex congresista fujimorista Jaime Yoshiyama. Según algunos especialistas, el 20% duro e inamovible que ostenta la hija del sentenciado ex presidente la catapultaría a la segunda vuelta, pero no llegaría más lejos.

Según la encuesta de Apoyo, Fujimori solo le ganaría en segunda vuelta a Humala. Pero ese escenario es tan

improbable como que Keiko y Humala se lean juntos la última novela de Mario Vargas Llosa.

Castañeda Lossio presentó en su plancha al jurista Augusto Ferrero Costa y, sorprendentemente, a la educadora Carmen Núñez de Acuña, esposa de César Acuña, líder de Alianza para el Progreso, que va en alianza con Kuczynski.

La principal fortaleza de Castañeda son sus obras, entre ellas la construcción de hospitales de la Solidaridad por todo Lima. En cambio, no habla mucho. Es previsible que esa (obras, no palabras) sea una de las promesas que hará en sus recorridos por el interior del país, donde todavía es poco conocido. ¿Será suficiente?

El gran favorito para casi todos los especialistas es Alejandro Toledo, quien, desde que oficializó su candidatura





hace pocas semanas, ha venido atropellando en las encuestas, al punto que en algunas se ha ubicado en el primer lugar por encima de Castañeda y Fujimori.

Perú Posible va en alianza con Somos Perú y Acción Popular, pero eligió a dos colaboradores de confianza en la plancha presidencial. El lunes 20 de diciembre, Toledo presentó en el hotel Bolívar al ex ministro de Vivienda, Carlos "Techito" Bruce como candidato a la primera vicepresidencia; y al ex ministro del Interior, Javier Reátegui, para la segunda vicepresidencia.

La principal fortaleza de Toledo es el recuerdo de un gobierno exitoso que inició el despegue definitivo del país después de diez años de la dictadura corrupta, ladrona y asesina de Alberto Fujimori. Aunque hacia el final de su gobierno las cifras de aprobación ciudadana no lo favorecieron, Toledo ensaya una explicación: "En el primer gobierno fue necesario sacrificar incluso la popularidad presidencial para obtener logros, estabilizar el país y enrumbarlo al crecimiento. La primera etapa ya la pasamos. Ahora proponemos un logro mayor, un segundo objetivo, que incluye prosperidad para todos".

En el Perú, los candidatos a las vicepresidencias terminan siendo secundarios, ya que las elecciones son personalizadas, enfocadas casi exclusivamente en la figura del candidato presidencial, ni siquiera en sus propuestas o ideas, sino en sus gestos, palabras, silencios y en su pericia o impericia para comunicarse o incomunicarse con los electores.

Los competidores están en sus puestos... Que gane el mejor. ■



Por Sergio Paz Murga



Una mirada por el poblado en el que nació Jesús

Belén: ciudad de paz y de guerra

De la ciudad judía en la que vino al mundo el hijo de Dios no queda prácticamente nada. Hoy es un poblado palestino en el que musulmanes y cristianos viven recelosos.

→ Esta es la historia de un pequeño pueblo de pastores y agricultores que en medio de su humildad y simpleza fue cuna de grandes reyes y el hogar del salvador de la humanidad. Ya sea uno cristiano, judío o musulmán, su nombre evoca santidad pero también tragedia.

Bayt Lahm, en árabe; Bet Lehem, en hebreo; o simplemente Belén, es después

de Jerusalén, la ciudad de la que más se ha escrito por ser el escenario de un acontecimiento que cambió para siempre la historia de las religiones: el nacimiento de Jesús.

Ubicada en una zona de terrazas y suaves laderas a seis kilómetros de la Ciudad Santa, Belén vive hoy una lucha diaria por su sobrevivencia en un mundo que cree menos en lo divino y más en las superficialidades humanas.

Tuve la oportunidad de visitarla hace apenas unos años y la primera sensación que sentí fue de decepción por el mito hecho añicos. Pobreza, ocupación militar, muros de seguridad, son el primer bosquejo de su descuidado paisaje.

La gente parece vivir en medio de un letargo insoportable esperando quizá tiempos mejores, pero acumulando también ira y resentimiento por una situación que ellos no buscaron y de la que son víctimas día a día: la guerra entre árabes e israelíes en pleno Medio Oriente.

Pero Belén no fue siempre así. En estas líneas intentaré contar parte de su larga historia que ha conocido tiempos de esplendor pero también días aciagos en los que la guerra ha sido el común denominador.

UNA CIUDAD JUDÍA

Para comenzar debería recalcar que el Belén de estos días no guarda ninguna similitud con el poblado de hace más de dos mil años. En aquellos tiempos era una ciudad enteramente judía y con una gran historia sobre sus hombros.

Sus pobladores tenían orígenes en la tribu de Judá y fue allí donde nació y se proclamó rey a David en reemplazo de Saúl y quien trajo la unificación y la prosperidad al reino de Israel.



“Según los Acuerdos de Oslo de 1994, Belén está bajo la administración de la Autoridad Nacional Palestina, pero lo cierto es que la ciudad vive una ocupación militar israelí asfixiante”

Tal impactó causó David que los profetas proclamaron que su dinastía no acabaría nunca. “Y será afirmada tu casa y tu reino para siempre delante de tu rostro, y tu trono será estable eternamente” (2 Sm 7:16).

Las antiguas escrituras dijeron que sería un descendiente de David, nacido en Belén, el que daría al pueblo judío a su tan esperado Mesías, capaz de liberarlos del yugo de los invasores.

“Más tú, Belén Efrata, aunque eres la menor entre las familias de Judá, de ti me ha de salir aquel que ha de dominar



“ Quienes visitan Belén por primera vez quedan impactados por los enormes muros de hormigón que rodean la ciudad y que la convierten casi en una especie de gueto para los pobladores palestinos ”

en Israel, y cuyos orígenes son de antigüedad, desde los días de antaño”, dice la profecía de Miqueas.

Para una pequeña parte de los judíos, Jesús cumplía esos requisitos. Al nacer en Belén y ser hijo del carpintero José –descendiente directo de David– se alzaba como el salvador, el Mesías tan largamente esperado.

Sin embargo, una gran mayoría consideró que sugerir que Jesús era hijo de Dios era una “blasfemia” por lo que aquí nace la gran división entre los judíos y los creyentes de Jesús, el Cristo... o los cristianos.

En el año 70, Roma sofoca una gran rebelión de los judíos, quienes al perder la guerra son expulsados de sus ciudades iniciándose la famosa diáspora. Entre esos pueblos estaba Belén que cayó en un abandono infernal hasta que en el siglo VII empieza a ser poblada por grupos provenientes de la península arábiga que profesaban una nueva religión: el Islam.

Durante cientos de años Belén, ese poblado otrora judío, se arabizó y se islamizó pero nunca dejó de tener entre su gente a creyentes cristianos que, liderados por el emperador Constantino El Grande, construyeron sobre la cueva en la que nació Jesús –y no un pesebre– una basílica que, tras una remodelación en el siglo VI d. C., perdura hasta nuestros días.

La basílica es fea y cuesta creer para el que la visita que un día hace mucho tiempo todo fue parte de un paisaje rural. Lo que más llama la atención es su pequeñísima puerta que fue tapeada

en la época de las cruzadas para impedir que los musulmanes tomaran el lugar santo con sus caballos.

Hoy, incluso, hay que agacharse o encorvarse para ingresar a la iglesia mientras el lugar ‘exacto’ donde posaron al bebé Jesús se encuentra cubierto con una estrella de plata con un agujero en la que uno ingresa su mano para tocar suelo santo.

UNA CIUDAD PALESTINA

Belén en la actualidad tiene una población mayoritariamente árabe, entre musulmanes y cristianos, y sueña con ser parte en un futuro del Estado palestino. Hasta que ese día llegue la ciudad vive la ocupación de las tropas israelíes que ganaron la Guerra de los Seis Días en 1967.

Según los Acuerdos de Oslo de 1994, Belén está bajo la administración de

la Autoridad Nacional Palestina (ANP), pero lo cierto es que la ciudad vive una ocupación militar israelí asfixiante, rodeada de unos enormes muros de seguridad que la han separado de su hermana de siempre, Jerusalén.

Quienes visitan Belén por primera vez quedan impactados por los enormes muros de hormigón que rodean la ciudad y que la convierten casi en una especie de gueto para los pobladores palestinos.

Argumentando razones de seguridad, la barrera bordea carreteras, atraviesa campos de cultivos, hasta colegios. Según estimaciones de organizaciones de derechos humanos, solamente en el área de Belén hay 32 barreras físicas erigidas por el ejército israelí –incluyendo puestos de control, bloques de carreteras, montes de tierra y puertas– lo que limita la libertad de movimiento de miles de palestinos.



Recuerdo claramente que ingresé a Belén a través del conocido "Checkpoint 300" en donde los soldados israelíes te examinan minuciosamente –aunque no tanto como a los palestinos– en medio de un ambiente cargado de abarrotados metálicos, al mismo estilo de una prisión de máxima seguridad.

Desde su instalación, la economía palestina se ha visto dañada en sectores como el turismo, la agricultura y el comercio, mientras el desempleo en Belén se coloca en un 23%.

Los otrora fértiles campos de Belén en donde se cultivaban infinidad de frutas y legumbres, incluidos los añejos olivares, parecen ser cosa del pasado o un asunto exclusivo de miles de judíos que se han asentado en colonias como Gilo, Har Homa, Betar Illir, entre otras.

Los colonos judíos, la mayoría fanáticos religiosos, creen que cumplen la voluntad de Dios al vivir en Belén, ubicada en lo que consideran parte

histórica de la antigua Judea y Samaria y han levantado enormes bloques de asentamientos que son fuente de discusiones y resentimientos con sus vecinos palestinos.

Son estos mismos asentamientos uno de los principales obstáculos para lograr la paz en la región. Israel querría conservarlos como parte de su Estado, mientras los palestinos los quieren fuera sin posibilidades de canje por otros territorios.

PUGNA CON LOS CRISTIANOS

Pero la desconfianza no solo se da entre palestinos e israelíes. También hay una especie de pugna entre cristianos y musulmanes, ambos culturalmente árabes en lengua y escritura.

Pese a que la ANP asegura que las relaciones entre ambas comunidades son "excelentes" lo cierto es que en las últimas décadas cada vez más cristianos huyen de Belén.

Los musulmanes consideran a sus hermanos cristianos demasiado "cosmopolitas", preocupados más en sus fortunas familiares que por luchar contra la ocupación israelí. Mientras, los cristianos rechazan el radicalismo islámico que se apodera de las nuevas generaciones palestinas.

Por algo el muro de seguridad tiene su razón de ser. Durante la intifada de Al Aksa en el 2001, Belén se convirtió en la base de operaciones desde donde partían decenas de extremistas musulmanes cargados de bombas que se reventaban en autobuses o restaurantes judíos en Jerusalén.

Hoy la barrera de seguridad ha frenado los atentados pero nadie garantiza que tras su desmantelamiento los terroristas vuelvan a brotar como el pus en una llaga infectada.

Una lástima para una pueblo como Belén que hace tiempo cambió los villancicos por el sonido de la guerra. ■



Por Cecilia Portella



Protagonista de las fiestas de fin de año

Su majestad: el pavo

El pavo se ha convertido, definitivamente, en la más querida de las carnes para las fiestas de fin de año. Si bien es cierto, otras opciones también ingresan en la demanda familiar, estamos seguros que tendrá que pasar mucho tiempo para que su carne, no muy jugosa, blanca, pero apta para los menjunjes, quede relegada a una segunda posición. Aquí, en las próximas líneas, otras alternativas para disfrutarla.

→ El horno siempre es el escenario en donde el pavo se luce con el mejor de sus colores y una variedad de sabores. Los acompañamientos y guarniciones son siempre el detalle oportuno que mejor le calzan a su sabrosa investidura. Nuestras navidades, por lo general, suelen tener como común denominador la misma historia escrita en la mesa de la Nochebuena.

Sin embargo, su presencia puede prolongarse por uno o dos días más después de la celebración central. Ello dependerá del tamaño del pavo, del número de comensales y de la cantidad de veces que estos susurraron

“ Sabores Peruanos nos abrió sus puertas y nos dejó ver, por qué son los llamados a imprimir ese toque peruano a cualquier carne que desafíe la imaginación y el buen gusto de su chef ”

por una tajada adicional a la servida inicialmente. En este caso y para este particular artículo, la idea gira en torno a dos sugerencias: ¿Qué hacer con las sobras del pavo? la primera; y ¿cómo presentar el pavo, además de la clásica técnica del horneado?, la segunda.

Para ello, se nos ocurrió visitar un restaurante que tuviera cierta tradición con las carnes diversas, pero que por encima de todo, reuniera en su cocina, el secreto y los sabores de preparaciones, salsas y menjunjes que mejor se aprovecharan en estas. Es así, que por sugerencia de José Carlos Rodríguez, un publicista y marketero conocido en este rubro, llegamos a Sabores Peruanos, que nos hizo comprobar el origen de su nombre y nos llevó de paseo por la cocina gourmet con un estilo particularmente peruano.

En la cuadra 23 de la Avenida Benavides, de sugerente estilo y peculiar personalidad, Sabores Peruanos nos abrió sus puertas y nos dejó ver, por qué son los llamados a imprimir ese toque peruano a cualquier carne que desafíe la imaginación y el buen gusto de su chef. Prueba de ello, los nombres y sabores de los platos especiales de la casa, como el Arroz con Pato Borracho, Seco de Cordero al Pisco, Cabrito Divino, entre otros.

Hoy, por este mes de celebración, el pavo ocupará ese lugar especial asignado al pato, en Sabores Peruanos de Miraflores y que pronto se extenderá hasta el distrito de La Molina, con un





“ No solo en la maceración, sino también durante la cocción, el pisco es añadido en discretos chorros, para lograr un flameado que ilumine y aromatice la cocina y prolongue el efecto hasta llegar a la mesa ”

céntrico local en plena prolongación Javier Prado, en donde las aves y los bovinos, tendrán también ese trato especial, que en este restaurante les saben dar.

BROCHETAS DE PAVO

Para nadie es un secreto que las brochetas son patrimonio del mundo, por decirlo de algún modo; que están categorizadas como tapas en algunos países, como botanas en otros tantos, pero sobre todo como delicias, en el mundo entero. Su preparación obedece a una técnica muy sencilla, en donde la principal diferencia entre una y otra, radica básicamente en la mezcla de sabores, que van encajados uno a uno

en esa pequeña y delgada caña de bambú, depósito de la imaginación y creatividad del cocinero de turno.

Trozos de vegetales, carnes, y alguno que otro recado sofisticado, cuyo destino común es ir ensartado en el bambú, se exponen a la plancha o a la parrilla y adquieren, entre otras virtudes, un aroma exquisito y un color provocativo, mientras los jugos de cada uno de los elementos que la componen, aportan su particularidad al sabor total de la brocheta. Pero no todo se desarrolla en esa naturalidad descrita; hay además pizcas de buen gusto que el chef añade previa maceración o condimentación de los elementos expuestos.

Este espues, el caso de los trozos de pavo, que han sido previamente tratados con una dosis de pisco quebranta, peruanismo él y de sabor inconfundible, que es el responsable principal del flameado y posterior aroma a uva quebranta que despiden estos jugosos dados de carne de pavo. La parrilla de

carbón ahúma particularmente cada uno de los platos, que Sabores Peruanos presenta, para deleite de sus exigentes visitantes.

El acompañamiento, no podría ser otro: papas andinas sancochadas, amarillas y vitales, que irradian en apariencia y sabor, la naturaleza de nuestra tierra emergente, fértil y soleada.

A LA PARRILLA

Filete de pavo a la parrilla es otro de los platos que Sabores Peruanos presenta solo en esta temporada de fin de año. Aquí, además de la carne y su particular maceración tiene como compañía en el plato, ensaladas frescas y sugerentes, pero sencillas, con lechuga y tomate cherry, a los que –si se desea– se les puede añadir también algún elemento dulce como piña o manzanas.

Para que el sabor cumpla con la exigencia de ser netamente peruano, no puede faltar el pisco como elemento. Unos toques para humedecer la carne, algún secretito en especias, que el cocinero guarda bajo la manga y la parrilla incandescente que recibe un filete preparado para la ocasión.

No solo en la maceración, sino también durante la cocción, el pisco es añadido en discretos chorros, para lograr un flameado que ilumine y aromatice la cocina y prolongue el efecto hasta llegar a la mesa. Aquí, las papas sancochadas ceden el turno a las fritas y le dan ese toque de crocancia que se requiere en estos casos. Una buena forma de evadir lo tradicional y proponer nuevas alternativas para el consumo de esta carne generosa.

“Se cree que el pavo es de carne muy seca y desabrida pero con la sazón en la que se le deja dormir en Sabores Peruanos, la hacen distinta y deliciosa”

asegura José Carlos, no sin antes buscar la complicidad de nuestro fotógrafo, quien se encargó de corroborar, con cuchillo y tenedor, lo dicho por el publicista. “El sabor ahumado de estas carnes son la característica del restaurante; hoy es el pavo, pero normalmente lo hacemos con el pato y el cabrito. Ahora en enero inauguraremos el segundo local en La Molina y la tradición de nuestro sabor también nos acompañará.

Pueden ser platos de temporada, podrían ser nuevas opciones y marinados para las carnes. Quizás podrían ser platos más sabrosos, novedosos y elegantes, pero lo más importante es que fiestas como esta, se celebren al lado de los seres que amamos. Hace solo unos días me encontré cara a cara con el amor y la unión familiar, esa que tanto pregonó en mis escritos, pero que son auténticos en su totalidad... ahí reafirmé el verdadero sentido de la Navidad...

En esta semana tan especial, mi abrazo más cariñoso para cada uno de ustedes que con su generosidad me siguen acompañando. Y mi oración constante y cariño para mi querida familia en Trujillo, para Zoila y sobrinos, porque estoy confiada en que todo saldrá bien... y para mi tía Rosita y primos, seguimos unidos. ■



Por Pamela Galarreta S.

“ La Discamec ha capacitado a más de 95 mil niños en el uso de pirotécnicos ”

(Discamec), ha capacitado a más de 95 mil niños en el ámbito nacional en el uso de pirotécnicos.

Esta campaña preventiva que se inició a mediados de este año en centros educativos de Lima, Callao, Tacna, Cusco, Arequipa, Huánuco, Junín, Ayacucho y Huancavelica, tuvo como principal objetivo enseñarles a los menores a detectar cuáles son los productos pirotécnicos autorizados y cuáles los prohibidos, como la “mama rata”, el “huanuqueño”, la “chapana”, la “rata blanca”, el “calaverón”, entre otros de alta peligrosidad.

Pero la prevención debe ser sostenida. El color llamativo de estos productos y la información nada precisa que promete un momento de luz y diversión, empujan a los pequeños a adquirirlos y detonarlos sin ninguna supervisión.

Según el director de Control Operativo de la Discamec, Mayor PNP Fernando Ramírez, los productos pirotécnicos prohibidos son artesanales, la pólvora que usan no tiene un peso específico y sus mechas no tienen efecto retardante, por lo que fácilmente sorprenden a quienes los usan causando accidentes.

PREVENCIÓN A TODO NIVEL

Pero no solo los niños deben conocer del manejo de los pirotécnicos. La prevención debe ser a todo nivel y en todas las direcciones. La misma Discamec capacitó en noviembre a más de 420 comerciantes de Lima que se dedican a vender estos productos en las ferias aprobadas y reguladas.

Jaime Poma, especialista en el área de inspección de la Discamec, explicó que



la capacitación consistió en conocer los procesos de fabricación, manipulación y comercialización de los productos pirotécnicos cuya venta está permitida: aquellos deflagrantes, es decir, que producen luz y sonidos pero no son detonantes.

Y para cerrar el círculo de prevención, este como todos los años, el gobierno a través de la autoridad competente, ha autorizado doce lugares para la comercialización de pirotécnicos, bajo estrictas medidas de seguridad y control.

Puede encontrar estos lugares en la cuadra 58 de la avenida Alfredo Mendiola en Los Olivos; en el cruce de las avenidas Próceres de la Independencia y El Parque, Canto Grande en San Juan de Lurigancho; en el cruce de las avenidas José Gálvez y el jirón Antonio Raymondi, en La Victoria; en la curva de Nueva Esperanza, en la avenida Pachacútec en Villa María del Triunfo; en el Parque Los Próceres de la Independencia de Jesús María; en el cruce de las avenidas Aviación y del Aire (Videna), en San Luis, entre otros lugares.

Esperemos que toda esta prevención sirva de algo para disminuir los accidentes que son tan comunes en estas fiestas y que todas las familias puedan disfrutar de estos días con alegría y felicidad. No olvidemos que la precaución empieza en casa y la supervisión de nuestros pequeños debe ser constante. ■

Evite los accidentes en las fiestas navideñas y de fin de año

Pirotécnicos de la muerte

Los últimos días del año siempre están cargados de celebración, fiesta y alegría. Sin embargo, esta felicidad se opaca en decenas de familias que sufren el evitable accidente de alguno de sus seres queridos a causa de la irresponsable manipulación de productos pirotécnicos.

→ Desde el mes de noviembre se han destruido seis toneladas de productos pirotécnicos en más de 35 operativos realizados en Lima; sin embargo, esto no es suficiente para detener esta ilegal producción que hasta el momento ha generado ya más de una decena de accidentes.

El último de ellos es el ocurrido en Cusco, donde dos niños resultaron gravemente heridos luego de la explosión de un pirotécnico. Uno de ellos perdió la vista y el otro sufrió la mutilación de cinco dedos. Sin duda un hecho que pudo evitarse.

Precisamente por el carácter evitable de estas desgracias, la Dirección General de Servicios de Seguridad, Control de Armas, Munición y Explosivos de Uso Civil

Por Laylah Ferreyra

“ La alimentación viva consiste en comer los alimentos crudos o cocinados y deshidratados a menos de 45 grados para que guarden todas sus propiedades ”

explorar su propia intensidad y relación con la naturaleza, el verde y la vida, con un elemento sencillo y único como intermediario: un biohuerto. Un espacio de tierra cultivada en perfecta armonía que traerá fibras de belleza, educación y una insospechada profundidad de pensamiento y conciencia ecológica.

EL BIOHUERTO ES LA ESENCIA

Todo comenzó con una inquietud muy individual, una idea que tenía que colectivizarse para poder ser efectiva. Los biohuertos están directamente relacionados con la vida, con la esencia del ser humano, por ello Sophie encontró en un largo proceso a nivel personal el rumbo de esta importante iniciativa.

Su temor inicial, aunque parezca una paradoja, era que las plantas que ella sembrara no crecieran, que sus semillas no florecieran, evidenciando un miedo que describe como natural en algunas personas, siendo la razón, en muchos casos, de la lejanía con las plantas, con lo verde. El trabajo de la agricultura, sembríos, biohuertos, requiere una paciencia infinita y una perseverancia a prueba de todo.

En este mínimo universo, ella descubrió las funciones que marcan su pauta ahora para vivir, desde la pedagógica, artística y cultural hasta la terapéutica, organizadora y nutricional, y es justamente esta función la que le ha permitido conocer y aceptar un estilo de alimentación alternativa muy interesante: la alimentación viva. “Consiste en comer



los alimentos crudos o cocinados y deshidratados a menos de 45 grados para que guarden todas sus propiedades, enzimas y fitonutrientes. Me hace sentir más vital, con más energía. El sabor es completamente distinto, la esencia está en consumirlo fresco”.

Si algo hay que destacar del libro que presenta Sophie Dmitrieff es el aporte en la manera de ver y pensar respecto a la posibilidad de generar un espacio natural en la vida cotidiana. La prevención está presente en cada página porque apunta a fortalecer la salud desde la alimentación, se enfoca oportunamente la necesidad del consumo de hortalizas, vegetales y frutas.

Ella nos da consejos muy prácticos para aprovechar lo mejor que tenemos en la naturaleza, mezclar en los jugos de fruta las hojas verdes de la col, de la zanahoria o también introducirlas a las ensaladas. Se ha podido comprobar científicamente que lo más interesante a nivel nutricional se encuentra en lo que es verde y generalmente es lo que se deshecha.

Una propuesta de Sophie Dmitrieff

Los Biohuertos Educativos

Una idea surge de la incansable búsqueda del ser humano por hacer de su mundo un lugar más habitable, llevadero, armonioso... Sophie Dmitrieff, siendo geógrafa y administradora de empresas de profesión, encontró en su camino personal una herramienta colectiva e individual para equilibrar, reconectar y embellecer el camino de muchos niños desde las alturas del Cusco a la húmeda Lima.

→ Sophie nos presenta el libro: *Los Biohuertos Educativos: Una historia de amor entre el ser humano y la naturaleza*, tras intensos años de trabajo en el Perú con su institución Econtinuidad y su apasionada vocación por la educación.

La idea, afirma Sophie, es presentar doce funciones que son en realidad doce puertas que permiten al lector



CUSCO: EL INICIO DEL SUEÑO

La experiencia de Econtinuidad en Cusco, institución que Sophie dirige, ha sido extraordinaria, con 17 colegios estatales que ya han implementado los Biohuertos Educativos como forma de trabajo y estímulo académico. Nos cuenta el reto que significó implementarlos y modificar de a poco las costumbres ancestrales en bien de la educación de los niños, hijos de campesinos de las comunidades andinas a quienes los biohuertos han impactado en los 10 años de presencia. *“Era una comunidad muy pobre, con muchas carencias, a casi 4,000 metros sobre el nivel del mar; había pocos libros y lo poco que había no era actualizado. Vi el biohuerto como ese libro abierto que podía proveer todo lo que no tenían. Otra ventaja muy importante era que en esa comunidad en Cusco son quechua hablantes pero en sus escuelas se les enseña en castellano, entonces el biohuerto permitió crear ese vínculo*

“ Se ha podido comprobar científicamente que lo más interesante a nivel nutricional se encuentra en lo que es verde y generalmente es lo que se deshecha ”

entre el saber previo de lo agrícola y la educación que recibían de los maestros, generando un nexo más allá del idioma. El biohuerto ha permitido unir al niño con el profesor y culturalmente acercar en vez de aislar, revalorizando su cultura agrícola e identidad”.

Los biohuertos educativos existen también en Lima, en el distrito de Comas, en una feliz escuela que este mes tuvo su primera cosecha en medio de la alegría de los alumnos y maestros, quienes disfrutaron ese momento como único. Algo excepcional dentro de tanto cemento y construcción que erradica poco a poco las áreas verdes que una ciudad como Lima necesita. *“Es como*

un milagro tener plantas porque hay pocas áreas verdes, es casi un desierto”.

Entre tomates y acelgas los niños, muchos de ellos de origen andino, satisfacen esa necesidad interna de conexión con el verde y el campo. En la ciudad, lo importante es que los biohuertos permiten reconectarse con la naturaleza. *“En Europa hay pocos espacios verdes pero la gente en París, por ejemplo, usa sus balcones para tener plantas aromáticas. En pequeños maceteros se puede hacer una rotación de cultivos y tener para el almuerzo diario algo del biohuerto”.*

Las plantas que Sophie sugiere sembrar en una Lima tan húmeda es todo lo aromático, como perejil y culantro. Aunque también se puede probar sin temor las hortalizas, siempre rotando los cultivos para que la tierra produzca lo mejor, combinando plantas que exigen de ella mucho con las que no.

Justamente ese es el reto que plantea este 2011, la rotación de cultivos, ya que esto requiere un nivel de organización exhaustivo; es decir, trabajar en la función organizadora a cabalidad. *“La dificultad en Perú está en manejar una agenda, poder planificar con adelanto, prevenir las enfermedades en el biohuerto. Lo ideal es no llegar a la lucha biológica, hacer que las plantas sean suficientemente sanas y fuertes para que resistan. La rotación es esencial para prevenir, porque si uno pone dos veces en la misma parcela una hortaliza que pertenece a la misma familia botánica, va a ser vulnerable al mismo tipo de enfermedad o de gusano”.* Conocimientos esenciales para la sana convivencia del ser humano y la naturaleza, Sophie planea que el otro año todas las escuelas que forman parte del proyecto tengan cuatro parcelas dentro del biohuerto para rotación, para experimentar con los cultivos y descubrir las ventajas y desventajas de las diferentes posibilidades de cultivo.



Y así, colateralmente, atraer a los comuneros hacia los biohuertos, ya que aun existe un poco de recelo entre ellos y los maestros, a decir de Sophie.

La naturaleza es muy generosa y explotarla no es necesario. Por tal razón, Sophie no incluyó en las doce funciones que estructuran su libro y trabajo la función productiva, porque ello viene a consecuencia del proceso natural de conocer los ritmos y ciclos de la misma tierra.

Su intención con el libro *Los Biohuertos Educativos* es sensibilizar, atacar las fibras interiores con el único afán de que a partir de alguna función, se reconecte con la naturaleza y vaya más lejos en su exploración. *“La organización que está detrás de todo esto, Econtinuidad, tiene la palabra continuidad por ello; pienso que es importante poder sentir que siempre se puede ir más lejos, que no hay un fin”.* ■



Etiqueta social

El saludo: algunas pautas

Este es un tema que por su aparente sencillez, no tendríamos amplios argumentos que motiven un artículo sobre lo, supuestamente, enseñado por nuestros padres desde pequeños. ¿Se ha puesto a pensar cuantas veces saluda al día? ¿Se ha percatado de la forma en que lo hace? ¿Le gusta saludar a sus semejantes? ¿Saluda educadamente? Son interrogantes que lo invito a formularse.



Por Wilfredo Pérez Ruiz (*)

(*) Expositor de etiqueta social en el Instituto de Secretariado ELA y la Corporación Educativa Columbia. Docente y consultor en protocolo, imagen personal e institucional y etiqueta.

En esta nota comparto ciertas reflexiones que no debieran omitirse por cuanto su aplicación le facilitará hacer una evaluación de su desenvolvimiento en el ejercicio de esta rutinaria y habitual actividad, importante en nuestra existencia personal y profesional y, además, en la imagen que proyectamos en las múltiples circunstancias que enfrentamos.

El saludo no solo debe entenderse como una expresión de urbanidad. Sin darnos cuenta describe nuestra personalidad, autoestima, habilidad social, temperamento y, en síntesis, se convierte en su 'tarjeta' (buena o mala) de presentación. En este aspecto me permito insistir, después de observar en personas -de diversas edades, procedencias y niveles- su carencia de disposición y agrado para saludar.

Es mucho más revelador de lo que, a simple vista, algunos imaginan. En su obra *Ese dedo menique en el trabajo*, la documentada Frieda Holler comenta: "El saludo es una manifestación social de cortesía, muestra de respeto y afecto. Nos lo enseñan desde pequeños, y a pesar de eso, para muchos, el momento del saludo resulta embarazoso porque no están seguros de hacerlo correctamente".

Es substancial fijarse determinados modelos para saludar de forma placentera y causar favorable impresión. No olvide un primer detalle: dirija la mirada a la persona, no la evada; puede evidenciar timidez, débil autoestima, falta de transparencia, rechazo, etc. Otros puntos valiosos: incluya palabras agradables y amables: "Buenos días, cómo está usted, es un placer verlo", etc. y agregue algún breve comentario de cortesía y no se limite a decir: "Buenas".

Asimismo, para causar una virtuosa impresión acompañe una sonrisa



espontánea y que fluya -de manera natural- como reflejo de su estado anímico. Sonreír es un componente simpático, halagador y, finalmente, producirá un mejor trato con los demás. Sonría como demostración de alegría, entusiasmo, optimismo ante sí. ¡No lo olvide!

Un nuevo aspecto que quiero enfatizar es la óptima pronunciación. Visito oficinas, me encuentro con alumnos, acudo a tiendas, etc. y observo deficiente articulación de los términos, lo que refleja pobre dicción. Tenga la certeza de que esta carencia será una deplorable carta de introducción si sucede en una entrevista de trabajo. Hable con seguridad y volumen de voz adecuado.

Olvidaba algo básico: el que ingresa debes saludar, sin distinción de 'jerarquías' o supuestos 'estatus sociales'. Conozco entidades públicas y privadas (incluso educativas) en donde sus funcionarios



y alumnado al entrar 'esperan' que el personal de vigilancia o recepción los salude. ¡Qué pésimo comportamiento!

Haga del saludo, afable y cordial, una cultura de vida en cada momento de su quehacer diario y sin discriminación. Muestre su respeto y consideración. No es difícil, solo deberá tener 'sentido común'; es decir, el menos tradicional de los 'sentidos' en una sociedad llena de pobrezas morales, cívicas y culturales como la nuestra.

Considere la pertinencia de saludar dando, únicamente, la mano entre personas desconocidas. Recuerde que la dama determina como desea ser saludada en el ámbito social. Brinde su mano con confianza en sí mismo. Evite darla húmeda, sucia, cogiendo algo o con una debilidad que lo hará parecer fímido, poco sincero y con problemas de interacción. No la ofrezca con

“ La cuestionable 'costumbre' criolla de besarse entre damas y caballeros, ha hecho que se pierda la forma de saludar sonriendo, mirando, dando la mano ”

rudeza, desconfianza o distanciamiento. Salude comedidamente con la mano y lucirá sobrio. El apretón será corto y firme. Demasiado efímero puede demostrar escasez de interés y poca motivación, mientras un saludo más largo indica deferencia. El caballero no omita ponerse de pie al saludar en toda ocasión.

Otra forma de saludar es el abrazo. Es una manera efusiva y utilizada entre personas que se conocen bastante o en momentos especiales. Suele darse cuando llevan demasiado tiempo sin verse, para felicitar o expresar un senti-

“ Ejerza el saludo como afirmación de convivencia armónica, encuentro positivo y deseo de enlazarnos con el prójimo ”

miento de mayor proximidad. Este estilo de trato es empleado, principalmente, por hombres.

El beso es otro saludo que origina fundadas controversias. Mi profesora Carolina Mujica decía: "El Perú es un besódromo" y no se equivoca. La cuestionable 'costumbre' criolla de besarse entre damas y caballeros, ha hecho que se pierda la forma de saludar sonriendo, mirando, dando la mano, hablando bien y ofreciendo una reverencia a los mayores o damas. Es recomendable besar en situaciones sociales y con individuos conocidos, y no en la esfera empresarial.

Si lleva lentes de sol deberá quitárselos para que su interlocutor vea sus ojos. En caso de usar guantes hará lo mismo, es inadecuado estrechar la mano cubierta. Si está fumando -aunque cada vez existen menos espacios donde hacerlo- nunca lo haga con el cigarrillo encendido, dépositelo en un cenicero.

No salude con las manos en los bolsillos, eso me recuerda a una reciente ex primera dama peruana que al llegar al aeropuerto de Santiago de Chile besó, con ambas manos en los bolsillos de su abrigo, a la esposa del jefe de Estado del país anfitrión.

Por último, recuerde que al saludar muestra, de manera inconsciente, mucho más de usted de lo imaginado. Ejerza el saludo como afirmación de convivencia armónica, encuentro positivo y deseo de enlazarnos con el prójimo. Y tome en cuenta el oportuno vocablo del economista y político francés Anne Robert Jacques Turgot: "El principio de la educación es predicar con el ejemplo". ■

