

Tradiciones Navideñas se reflejan en el Colegio Del Mar

By Edwin Vasquez
FOGHORN

Durante esta época de festividades, varios profesores del Colegio Del Mar nos hablaron acerca de sus tradiciones Navideñas.

Para Ray Sáenz, profesor de psicología, la historia de la tradición es muy importante.

Olga Herranz Gómez, profesora adjunta de Ingles, dice que le comida principal de las fiestas Navideñas es el tamal o, más bien, los tamales.

Para Irma Woods, profesora de desarrollo de niños, la reunión en familia es la tradición más importante de este temporada de fiesta y religión.

Para todo esto, se necesita decoraciones y Maria Salinas, instructora de seminario inicial de colegio, la comida y la decoración tienen una parte muy especial.

RAY SAENZ - HISTORIA DE LA TRADICION

"La Navidad es una festividad religiosa entre las familias Hispánicas.

Significa el nacimiento del niño Jesús y la posada es la representación del niño, San José y la Virgen Maria," Sáenz dijo.

"La historia de la posada es una 'Novena,' o nueve días, antes de la Noche Buena, que es el 24 de diciembre," Sáenz explico.

"La tradición representa el peregrinaje que pasaron José y Maria pidiendo posada en su viaje a Belén según las santas escrituras," Sáenz dijo.

"Las posadas empiezan el 16 de diciembre y terminan el 24 en la Noche Buena," Sáenz continuó explicando.

"En cada casa hay un nacimiento. Los anfitriones representan a los peregrinos, cuales piden posada en tres diferentes casas pero solamente en la tercera los dejarán entrar," Sáenz explica.

"Esa es la casa a la que le corresponde la posada esa noche. Cuando les permiten pasar, el grupo de invitados entra en el hogar y se efectúa una fiesta," Sáenz dijo.

"La noche de navidad se hace una cena y luego se va a la iglesia para la tradicional 'misa del gallo' a la media noche," Sáenz finalizó.

OLGA GOMEZ- LOS TAMALES

"Los tamales son un platillo típico de México que se hace con masa de maíz y se rellenan con carnes en salsa o con

pasitas y se le agrega azúcar para hacerlos dulces y se envuelven con las hojas del elote," Olga Herranz Gómez dijo.

"También tuve la oportunidad de vivir en Venezuela durante varios años y aprendí otro tipo de comidas, como la sopa de mondongo con verduras (menudo en Texas), el tradicional pavo relleno, entre otros," Gómez, concluyó.

IRMA WOODS - EL ARBOL DE NAVIDAD Y LA FIESTA

"En la Navidad, toda la familia se reúnen en la casa de mi mama," recuerda Woods.

"Desde los tiempos de mis abuelitos, quienes eran originarios de México, esta es la tradición de nuestra familia. El árbol es una tradición en cual se decora el árbol de Navidad y el nacimiento junto con un pesebre, primero sin niño, luego el niño Dios se coloca en el pesebre el día 24 de Diciembre a la media noche."

"Se prepara una gran fiesta de comida Mexicana como carne guisada, tamales y, también, a veces guajolote (turkey).

"Después, nuestra familia,

la cual es católica, celebra a la media noche la tradicional 'misa de gallo' para dar gracias por todas las bendiciones recibidas durante el año," Woods dijo.

"Después de misa, regresamos a la casa y tomamos chocolate y se vuelve a cenar," Woods explico.

"También celebramos el tradicional día de reyes el 6 de enero cuando los niños y adultos reciben los regalos," Woods dijo.

"El día de Reyes Magos, según la tradición, fueron ellos quienes le llevaron los regalos al Niño Jesús, y por consiguiente, son ellos quienes traen los regalos a los niños en esta temporada.

El día de los Reyes se celebra con una merienda que consiste de chocolate caliente y la famosa Rosca de Reyes. La merienda se lleva a cabo entre las 5 y las 7 de la tarde," Woods concluyó.

MARIA SALINAS - LA DECORACION

"La decoración es un elemento muy importante para estas fiestas; junto con la comida, le dan a la casa y al ambiente una forma festiva,"

Salinas opina. La comida Mexicana tradicional son los tamales, la carne, el pan de polvo y los buñuelos. Estos son parte importante en estas celebraciones," Salinas dijo.

"Una mesa bien decorada, con mantel y las tradicionales decoraciones hacen que la casa y el ambiente hagan el espíritu navideño muy especial," Salinas dijo.

"Asimismo, otras familias con la influencia americana se celebra la Navidad al estilo de los Estados Unidos, con Santa Claus y todas las tradiciones norteamericanas con sus platillos y los regalos," Salinas concluyó.

RECETAS DE LA TEMPORADA

Los tamales, buñuelos y el pan de polvo son parte de nuestra celebracion

By Edwin Vasquez
FOGHORN

LOS TAMALES

"La comida principal en México para la Navidad es el tamal," dijo Gómez. "Como no es posible comer solo un tamal a la vez, siempre se compran por la docena y se comen 4 a 6 a la vez, dependiendo en el tamaño"

Gómez dijo

"Si desean hacerlos, por su cuenta, siempre se hacen en compañía con otros, puesto que es demasiado trabajo para una persona," Gómez comento.

"Ya hecha, la masa y el relleno de carne (típicamente de puerco, pero hay quien usa res o venado, pollo, frijoles, queso con jalapeño, o alguna mezcla), hay que embarrar las hojas de maíz (remojuadas) con la masa, rellenar con carne, envolver, y hervir para cocinar," Gómez explico.

A los tamales, se les pueden poner pasas o manzanas. Otras variaciones incluyen hacerlos como los turcos, explico Gómez. Estos se rellenan con orejas, patas de puerco y son tamales mas grandes y se comen uno a la vez, según Gómez.

Otra variedad son los tamales "de nalgada," Gómez informó.

Estos son los tamales que se hacen con lo ultimo de la masa y el relleno. El relleno se pone en la hoja como una cachetada, y por eso tienen el nombre "de nalgada," según Gómez.

Pero, el trabajo sigue.

Después de juntarse, se envuelven en las hojas y se hierven.

Se sirven como un pan al lado de comida Mexicana, dijo Gómez. Pero, también puede ser una merienda o servir como comida principal al almuerzo o desayuno.

"Los tamales son deliciosos servidos con carne guisada, arroz, y frijoles," Gómez comento. "También son ricos para el desayuno con huevos y frijoles refritos. Para una merienda, son sabrosos con una salsita picante y una taza de café bien caliente." Gómez, dijo

PAN DE POLVO

6 libras harina

2 cucharillas de polvo de hornear

2 1/2 tazas de azúcar

3 libras de manteca

2 tazas de anís y canela (fuerte)

bastante azúcar y canela para envolver las galletitas después de cocidas.

Junte la manteca, las 2 1/2 tazas de azúcar, y el te caliente (tolerable) con las manos. Gradualmente agregue la mezcla de harina y polvo de hornear a la manteca hasta que este todo junto. Amase hasta que la masa este suave y brillante.

Extienda la masa de 1/4 a 1/2 pulgada de gruesa con un rodillo y corte a su gusto. Se ponen en una bandeja grande sin aceitar. Horneé a 300 grados hasta estar dorados. Envuelva en la mezcla de azúcar y canela mientras este tibios, no calientes.

El azúcar puede usarse granulada o se puede batir en una licuadora (1/2 taza a la vez) para lograr una apariencia mas blanca y fina. Use la canela entera, tostada, y licuada para mejor gusto y textura.

Para el te: Use canela (4-6 palitos) y anís (1/4 a 1/2 taza) entero dependiendo a su gusto. Cuele (strain) antes de ponérselo a la manteca.

BUNUELOS

4 tazas de harina

2 cucharadas de azúcar

1 taza de aceite vegetal para freír

1 cucharilla de polvo de hornear

Una 1/2 taza de azúcar

2 cucharillas sal

3 cucharadas de canela

2 huevos

Miel para poner encima del buñuelo



Edwin Vasquez | FOGHORN

Olga Herranz Gomez, nos revela sus secretos de cocina

3/4 taza de leche

1/4 taza de margarina derretida

Junte la harina, el azúcar, el polvo de hornear, y la sal en un plato hondo. Mezcle completamente. En otro plato hondo, mezcle los huevos y leche. Agregue a los ingredientes secos y mezcle bien. Agregue la mantequilla derretida. Mezcle hasta que la masa este fácil para manejar. Si la masa esta muy seca, agregue mas leche una cucharilla a la vez hasta que la masa se mantenga junta.

Desparrame una poca de harina sobre una superficie limpia.

Ponga la masa, y amase hasta que este suave. Divida la masa en 20 a 25 piezas y forme en bolitas. Aplaste cada bolita con la palma de la mano y deje estar tapadas con un secador limpio por 20 minutos.

En una superficie limpia, desparrame una poca de harina, y extienda cada bolita con un palote en forma de tortilla de 6 pulgadas. Caliente el aceite en un sartén. Cuando este caliente, fríe cada buñuelo hasta que este doradito y tostadito (como tres minutos por cada lado). Exprima el buñuelo en una toallita de papel.

Mientras se estén friendo, junte la 1/2 taza de azúcar con la canela en una sopera. Desparrame sobre el buñuelo frito y exprimido, agregue miel, y disfrute con una taza de chocolate.

Dr. Irma Woods

Maria Salinas

Carla Chapa

La Posada regresa a DMC

By Jaime Lara
FOGHORN

El Colegio Del Mar recibirá el espíritu Navideño con la celebración de la sexta Posada anual patrocinada por el Club de Español y por otros miembros de la administración del Colegio.

Este evento tomara lugar el 7 de Diciembre de las seis de la tarde hasta las ocho de la noche, en frente de la biblioteca William F. White. Del Campo Este en DMC.

"Es muy importante mantener las tradiciones vivas, y una manera es involucrar a los estudiantes," Carla Chapa, profesora de Español y consejera del Club de Español, dijo.

La Posada es una tradición que se festeja en América Latina durante la época Navideña. Reúne a los seres queridos para celebrar el nacimiento del niño Jesús, explicó Chapa.

La tradición consiste de familiares y amistades buscando una posada tal como Maria y José buscaron posada en Belén antes de que Maria daría a luz con Jesús, explicó Chapa.

El evento organizado por el Club de Español consiste de varias actividades que serán



Contributed Photo

La posada del año pasado, Nancy Rios, (maria), Joseah Garcia (baby Jesus), Solomon Medina, (Joseph).

del agrado de los que asistan. Habrá una escena navideña que será representada por los estudiantes del Colegio.

Varios estudiantes recitaran historias en Español y Ingles para que se entiendan mejor el tema de la Navidad y los costumbres Latinas, dijo Chapa.

"Es una buena manera de que la gente aprenda mas sobre la cultura y las tradiciones," Roxanne Bower, presidenta del Club de Español, dijo.

El programa llegara a una conclusión con todos los participantes y la audiencia cantando "Noche de Paz," acompañados con instrumentos musicales.

Participará el Grupo

Folklórico Cihali. Stephanie Roble es la directora artística y es estudiante de Español en DMC.

Se servirán tamales, chocolate, y pan de polvo. También, habrá una piñata para el entretenimiento de los niños.

El propósito de la posada es tratar de promover y demostrar la cultura y tradiciones Hispánicas, e involucrar a la comunidad y a los estudiantes que participen.

Desde 1999, el Club de Español a dedicado su tiempo y esfuerzo para que el evento sea disfrutado por los que atiendan.

La Posada será gratuita y toda la comunidad esta invitada a el evento.