

¡Feliz Navidad!

REVISTA CLAP
DISTRIBUCIÓN GRATUITA



REVISTA N° 97 / 01 de Diciembre de 2019

Juntos por VENEZUELA



◀◀ **¡Un abrazo en Cristo para Venezuela! Cada día habrá Paz en Venezuela.**

Así lo pido a Dios, al Niño Jesús, Jesús el redentor de los pueblos, y a todo el pueblo venezolano, a todos los sectores de la vida nacional, aun a aquellos que nos adversan, que: **¡Cuidemos la paz de Venezuela, cuidemos este camino!**

¡Feliz Noche Buena! ¡Feliz Patria Buena! ▶▶

COMITÉ EDITORIAL:

Nicolás Maduro Moros / Freddy Bernal / Vladimir Padrino López / Erika Farías / Wilmar Castro Soteldo / Tania Díaz.

DIRECTOR:

Freddy Bernal.

DIRECTOR ADJUNTO:

Jiuvant Huerfano.

EQUIPO EDITORIAL

COORDINADORA EDITORIAL Y

JEFE DE REDACCIÓN:

Daysi Darías.

CURADURÍA DE CONTENIDOS:

Daysi Darías

Yessica Gómez

DISEÑO GRÁFICO:

Leydi Mijares.

APOYO TÉCNICO-POLÍTICO:

Tamanaco De La Torre / Oscar Acosta.

APOYO INSTITUCIONAL:

Presidencia de la República Bolivariana de Venezuela.
Ministerio del Poder Popular para la Alimentación / Instituto Nacional de Nutrición.

Desde la edición número uno (11 de septiembre de 2016) hasta la presente edición número noventa y siete del 1 de diciembre de 2019 de nuestra Revista “Todo el Poder para los CLAP”, hemos contado con la participación activa y protagónica de las distintas organizaciones del Poder Popular como: CLAP, Comunas, Consejos Comunales, Unidades de Producción Familiar, Empresas de Producción Social, Cooperativas, Asociaciones Civiles, Fundaciones sin fines de lucro, entre otras formas de organización social. A todas ellas nuestro más profundo agradecimiento, por ser parte esencial de este instrumento comunicacional.

ÍNDICE

EDITORIAL	Retrospectivo y prospectivo 2019–2020	3
LA HALLACA	La hallaca vegetariana es una alternativa	4 - 5
PERNIL	El pernil, una tradición navideña	6 - 7
DULCES NAVIDEÑOS	Recetas de los postres CLAP navideños	8 - 9
LINEAMIENTOS	CLAP finalizan año de victoria cerrando filas junto...	10
MENSAJE DE NAVIDAD	¡Año de amar y vencer en Revolución!	11

RETROSPECTIVO Y PROSPECTIVO 2019–2020

Finalizando un duro y difícil año 2019 y augurándonos un mejor venidero 2020, para nuestra patria y toda Nuestra América, se hace obligatorio el balance retrospectivo y prospectivo de rigor. Se trata aquí de señalar los rasgos fundamentales de nuestro pasado reciente y del inmediato porvenir. Intentémoslo.

En primer lugar hay que señalar, que frente al acoso, bloqueo y agresión sistemática del imperio, **hemos resistido con dignidad los diversos embates injerencistas yanquis y de sus sigüis internacionales y locales, contra la soberanía e independencia de nuestra patria.** En este sentido destaca la férrea resistencia en el Táchira, contra el pretendido ultraje imperial, en complicidad con sus lacayos locales, a la patria, para intentar violar la soberanía nacional el 23 de febrero del presente año en la llamada “Batalla de los Puentes”, con la argucia

y/o treta internacional de la “ayuda humanitaria”, derrotada gracias a la organizada, valiente y combativa unidad cívico-militar.

Otro importante logro ha sido la derrota al desabastecimiento, particularmente el alimentario, de medicinas y productos de higiene y limpieza -donde “casi hay de todo”-, aunque con el costo de estos, en muchos casos, el pueblo pobre trabajador se ve impedido de acceder a ellos.

Otro problema importante, que transversaliza casi todas las áreas de la sociedad, es la hiperinflación, la “destructora el salario”, afectando al sector educación, transporte, salud, seguridad, cultura, etc. Muy vinculado a esta problemática está el ataque sistemático a la moneda nacional, el Bolívar.

Todas estas reflexiones deben verse a la luz de la convulsión económica, social y política, que sufre buena parte de Nuestra América atribulada.

Con las criminales realidades del Ecuador traicionado, la emboscada a Bolivia apuñalada, el “milagroso” Chile en atroz desigualdad desvelada, el fascista Brasil de un fanático enloquecido, el Haití eternamente castigado, la desgarrada Colombia permanentemente ensangrentada, por nombrar solo algunas de las más humilladas y sacrificadas.

Sobre Venezuela me veo obligado a citar un párrafo excelente, por su capacidad de sintetizar y resumir, del arquitecto JM. Rodríguez, en su artículo “Bolivia y Venezuela, dos modelos”: “Son siete sus logros: la búsqueda de la equidad, la superación de la exclusión, la revaloración de nuestras luchas históricas, la defensa de la soberanía, la consolidación de una potente fuerza político-militar para defender estos logros. Incluyo, aunque es una oferta, la conceptualización de una nueva manera de producir y de organizar el territorio”.



MIRANDA: “LA HALLACA VEGETARIANA ES UNA ALTERNATIVA”

HISTORIA DE LA HALLACA

El origen del plato tradicional navideño de Venezuela se remonta en épocas de la colonización por parte de España, entre el siglo XV y el XVI. Por ello, su invención se les atribuye a los esclavos y sirvientes indígenas, quienes eran los encargados de buscar los restos de las preparaciones de sus opresores para armar un plato que los alimentara. Se cuenta que los indígenas preparaban un guiso de caza silvestre, el cual se cubría en su totalidad con masa de maíz y era envuelta en hojas de plátano y cocinada en agua: a este plato los aborígenes le llamaban “Hayaco Iritari”, de allí se deriva su nombre actual, similar al plato indígena. En la actualidad se prepara un guiso, el cual puede ser de gallina, cerdo, res o todos estos mezclados, existen diversos tipos y formas.

Para elaborar una hallaca, se prepara un bollo de masa de maíz, el cual se rellena con el guiso y luego se envuelve con hojas de plátano o cambur. Desde su cubierta de hojas de plátano hasta los detalles que adornan y componen su guiso, pasando por su ingrediente primordial, la masa de maíz coloreada con onoto. La hallaca es la expresión más visible del mestizaje del venezolano.

Cada ingrediente tiene sus raíces: la hoja de plátano, usada tanto por el negro africano como por el indio americano, es el maravilloso envoltorio que la cobija; al descubrirla, traemos al presente nuestro pasado indígena, pues la masa de maíz coloreada con onoto es la que nos recibe con su esplendoroso color amarillo. Luego, en su interior se deja apreciar la llegada de

los españoles a estas tierras, carnes de gallina, cerdo y res, aceitunas, alcaparras y pasas[...]. Todo picado finamente, guisados y maravillosamente distribuidos, se hacen parte de un manjar exquisito. Sus ingredientes, todos partes de diferentes raíces, se complementan armoniosamente en la hallaca, expresión del mestizaje y colorido del que es parte nuestro pueblo.

La comunera de la **Comuna Productiva Colina de Vista Hermosa**, que hace vida en el sector La Suiza Parte Baja, de Petare Sur, del estado Miranda, Angélica Corredor, nos ofrece una alternativa para preparar las hallacas, considera que: “la guerra económica que nos impuesta por el gobierno de los EEUU y la Unión Europea, no hará que el pueblo venezolano pierda su tradición. Pues si no consigues pollo ni carne o están extremadamente caro, prepara el relleno con vegetales”.



Ingredientes

- 1/2** Kilo de harina de maíz precocida.
- 4** Berenjenas grandes.
- 1** Manojito de cebollín.
- 4** Ajíes dulces.
- 1** Diente de ajo [grande].
- 1** Oreganito [al gusto].
- 3** Cucharadas de aceite.
- 1** Onoto.
- 1** Cucharada de alcaparras.

Preparación

- 1** Lave las berenjenas, le retiras la concha y la picas en cuadros.
- 2** Pique en trozos las alcaparras.
- 3** En un caldero mediano se sofríen -con suficiente aceite vegetal o de soya- los aliños: el ajo, ajíes dulces, cebollín, oreganito, junto a las berenjenas, las alcaparras y agregue sal al gusto.
- 4** Al estar listo el guiso, proceda hacer las hallacas.
- 5** Expande sobre las hojas de plátano o de cambur [previamente limpias] aceite, luego coloque la masa agregue el relleno y envuelva; no necesitas pabito para amarrar las hojas, ya que la cocción es con poco agua, durante 15 minutos.

EL PERNIL, una tradición NAVIDEÑA

El pernil, para la cena de navidad o para recibir el año nuevo simboliza la unión familiar, la solidaridad, la felicidad. Su preparación en el hogar nos permite compartir con amigos y seres queridos, momentos que serán inolvidables.

Su elaboración es toda una liturgia gastronómica y su preparación puede variar según la receta e ingredientes de cada persona y es que esta carne deleita a cualquier paladar por ser apetitosa y jugosa.

El Gobierno Bolivariano del Presidente Nicolás Maduro, junto a los Comités Locales de

Abastecimiento y Producción [CLAP], a pesar del bloqueo económico que han querido imponer en Venezuela, realizan grandes esfuerzos para que los venezolanos y las venezolanas disfruten del tradicional pernil, y que estas navidades estén llenas de paz y armonía.

En Venezuela es extraordinario disfrutar del delicioso sándwich de pernil y el famoso cochino frito, además es perfecto como acompañante junto a la hallaca, el pan de jamón, y la ensalada de gallina con el plato

Ingredientes:



1 Pernil de cochino.



1 Manojos de cebollín.



10 Unidades de ají dulce.



1/2 Taza de aceite.

2 Cucharadas de salsa inglesa.

9 Cucharaditas de sal.

2 Cucharaditas de orégano.

1 Ramita de tomillo.

2 Hojas de laurel.

2 Tazas de jugo de naranja.

1 Ramita de perejil picado.

2 Cucharaditas de cáscara de naranja rallada.

1 Cucharadita de sal.

1 Limón.



Algunas consideraciones importantes:

- La carne de cerdo es baja en grasa en sus cortes magros y la calidad de la misma es del tipo monoinsaturadas [las denominadas "buenas"].
- Contiene vitaminas del complejo B, hierro, zinc y minerales.
- Hay que retirar todas las partes grasas, limpiando bien la carne antes de su preparación.
- Se debe evitar las preparaciones fritas, ya que su consumo frecuente eleva los niveles de colesterol y triglicéridos.
- La carne de cerdo una vez cocida se debe refrigerar bien tapada en la nevera.

Procedimiento:

1 Elimine el exceso de grasa del cochino. Se frota muy bien con limón. Se lava la pieza y se seca bien. Luego se frota con las 2 cucharaditas de sal restantes.

2 Sobre una tabla y con un cuchillo fino se le hacen varios orificios a la pieza y se frota todo con la salsa, tratando que penetre.

3 Prepare una salsa licuando la cebolla, los ajos y el aceite. Luego se vierte en un envase la mezcla y se agregan la salsa inglesa, 7 cucharaditas de sal, el orégano, el tomillo, el laurel, el jugo de naranja, el perejil picado y la cáscara de naranja rallada.

4 Coloque en una bandeja grande y lleve a la nevera hasta el día siguiente, y de vez en vez se le da vuelta, bañándolo todo con la salsa.

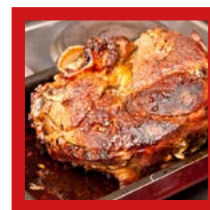
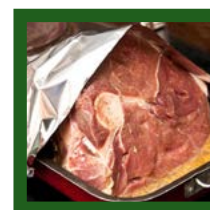
5 La pieza de pernil debe sacarse de la nevera más o menos $\frac{1}{2}$ hora antes de hornearlo. Pre-calienta el horno a 400°C.

6 Lleve al horno tapado o coloque encima papel aluminio, cocine por una hora. Después retire el aluminio y suba la temperatura a 450 °C. Continúe horneando bañándolo con su salsa de vez en cuando y dándole vuelta de modo que se dore todo parejito por una hora más. Se saca la bandeja del horno, saque el pernil y colóquelo aparte.

7 Elimine el exceso de grasa que queda en la bandeja y el jugo restante. Coloque en una olla pequeña. Lleve a fuego mediano y se raspan muy bien las partículas adheridas al fondo y a los lados de la bandeja, colocándolo en la olla, para enriquecer y oscurecer la salsa.

8 Cocine la salsa revolviendo constantemente y agregando otro poco de jugo de naranja, la pimienta, la salsa inglesa y 1 cucharada de almidón de maíz, para espesarla. Corrija la sazón si es necesario. Se hierva y se cocina unos 10 minutos. Pase a través de un colador para eliminar los residuos.

9 Hierva de nuevo y sirva caliente al lado del cochino cortado en tajadas delgadas.





Recetas de los

Post

CL

DULCE DE LECHOSA

Es otro de los dulces tradicionales de la gastronomía típica de Venezuela. Tiene un alto consumo en las fiestas del 24 y 31 de diciembre y su preparación varía según la región.

Ingredientes:

- 3 Lechosas de dos kilos.
- 1 k. de azúcar y dos panelas de papelón.
- 8 Clavos dulces.
- 2 Hojas de naranja o de higo al gusto.
- 4 y 1/2 litros de agua.

Preparación:

Se retira la concha de la lechosa verde, se corta en tajadas finas –de 1cm. aproximadamente– también se puede rallar. Se extiende la lechosa sobre una bandeja y se espolvorea con bicarbonato; se deja hasta el día siguiente, si no desea utilizar bicarbonato puede exponer la fruta al sol por un día para que se mantenga firme. Posteriormente, se vierte la lechosa en una olla grande con agua que cubra su contenido. Se le agrega los clavitos dulces, el azúcar o el papelón. Removiendo con paleta de madera hasta que cristalice. Cocinar a fuego lento, hasta que tome punto de almíbar el líquido. Una vez tibio el dulce, se procede a envasar su contenido en frascos de vidrio. Esta receta rinde para 60 porciones.

TORTA DE AUYAMA

Gisela Bravo, vocera del Consejo Comunal Suiza Parte Baja, de la parroquia Petare Sur, estado Miranda, nos proporcionó una receta para la preparación de la torta de auyama, es fácil y sencilla.

Ingredientes:

- 3 Tazas de harina de trigo leudante.
- ½ kilo de auyama.
- 1 Taza de azúcar.
- 3 Huevos.
- 1 Taza de vainilla.
- 1 Pisca de sal.
- 1 Taza de leche.
- 2 Cucharadas de mantequilla derretida.
- 1 cucharada de polvo para hornear.

Preparación:

- Se corta la auyama, se le retiran las semillas y la concha.
 - Se lava, se pone a cocinar con un litro de agua y una taza de vainilla.
 - Cuando este blanda se retira del fuego y se deja reposar.
 - Una vez se enfríe se licua con el agua que queda de la cocción, se añaden los huevos, el azúcar y media taza de vainilla.
 - Esta mezcla se vierte en un molde, se le agrega la mantequilla y la harina de trigo poco a poco. Si gusta puede colocar uvas pasas.
 - Finalmente se coloca en un molde que previo debe estar empolvorado y se introduce en el horno en 350° C por una hora.
 - Deje enfriar y sirva.
- Esta receta es para 15 personas.



Gisela Bravo

tres A Navideños



MERMELADA

En la época decembrina se comparte en familia, con amigos y allegados, para que estos encuentros sean más amenos se disfruta de un dulce o postre. Inocencia Fernández, integrante del Consejo Comunal Francisco de Miranda, de la parroquia Petare Sur del estado Miranda, nos explica varias recetas que podemos preparar en casa.

Ingredientes:

Mermelada de Fresa

- 1 kg de fresa
- 1 kg de azúcar

Preparación:

Se lavan las fresas, se licuan con un litro de agua, posteriormente se cuela el jugo.

Se vierte en una olla junto a el azúcar y se procede a cocinar por 45 minutos, durante este tiempo se debe remover constantemente con una cuchara o paleta de madera.

GALLETAS

Ingredientes:

- 400g de azúcar
- 150g de mantequilla
- 400g de harina de trigo
leudante o todo uso
- 2 huevos
- 1 cucharada de vainilla
- 1 cucharada de bicarbonato
o polvo para hornear

Preparación:

Mezcle en un bol la harina de trigo con el bicarbonato o polvo para hornear, los huevos, la mantequilla, la vainilla y el azúcar, amase con las manos hasta que la masa quede consistente, una vez éste lista proceda hacer las galletas con las figuras que usted quiera, también las puede adornar en el medio con mermelada, maní, lluvia de chocolate y lluvia de carnaval de colores. Esta receta es para 30 galletas.

Se introduce al horno en 250° C por 20 minutos.



**Inocencia
Fernández**



CLAP FINALIZAN AÑO DE VICTORIA CERRANDO FILAS JUNTO AL PRESIDENTE MADURO



Se acercan las festividades navideñas y de final del año. En el 2019 nos tocó asumir una temporada de los más duros ataques y peligros que ha sufrido la Revolución Bolivariana, quizá solo comparables a los que afrontamos en el 2002 y 2003.

Toda la derecha mundial, de manera directa o confabulada en la OEA y la ONU, se unió en contra nuestra, jurando y declarando una y otra vez que el Gobierno Bolivariano y el mandato presidencial del compatriota Nicolás Maduro había llegado a su final. Pero perdieron todas las batallas y se fueron aislando paulatinamente.

De aquel autoproclamado "presidente interino" solo queda una mezcla de zombie y payaso que no tiene capacidad de convocatoria, como tampoco presencia en los medios. Tanto fue el entusiasmo que defraudó, tantas fueron las loqueteras que inventó movilizandando inútilmente a quienes le creyeron, que hoy

solo quedó para chistes y ejemplos del ridículo.

Difícilmente podremos encontrar en la historia venezolana desde hace dos siglos, un personaje que pasó tan rápido de la popularidad al mayor descrédito y desprecio. No lo decimos por quienes somos revolucionarios, sino por aquellos compatriotas que siendo envenenados por las mentiras de la oposición y equivocados por no creer en la guerra económica, hoy se avergüenzan del "interino".

Prometió "ayuda humanitaria" solicitando millones de dólares para dizque traerla desde Cúcuta; fue una gran mentira y hoy quienes lo apoyaron lo tildan claramente de estafador. Lo peor de esto no es precisamente que él y la pandilla de pillos que lo secundan engañaron a un grupo de venezolanos y a la comunidad internacional, sino que entró en trato con Los Rastrojos, una mafia paramilitar fronteriza para quien prometió apoyos futuros. Hizo una convocatoria tras otra, embarcando a quienes acudían a las marchas y movilizaciones. Prometió una supuesto apoyo

de la propia Fuerzas Armada Nacional Bolivariana [FANB], pero salvo un insignificante número de efectivos que se dejaron comprar o embaucar, la inmensa mayoría de nuestros militares optaron por seguir fieles a la Constitución y a la jefatura del presidente Nicolás Maduro: **No defraudaron al pueblo, guiándose a cabalidad por el legado del comandante Chávez.**

El autoproclamado intentó el 30 de abril un golpe de Estado y se quedó solo en un puente, acompañado por un grupo minúsculo de traidores y entreguistas de la nación, entre los cuales está su jefesucho, hoy venido a menos, Leopoldo López. Y así fracaso tras fracaso, de los vendepatria, llegamos a un clima de diálogo que culminará en las próximas elecciones de la Asamblea Nacional.

El balance general nos arroja un año de duras batallas en las que, sin excepción, logramos la victoria.

¡Celebremos todos y todas, sin dejar de estar alertas, un año más de luchas victoriosa!🇻🇪

¡Llegó la Navidad 2019 y el Venturoso 2020 está a la vuelta de la esquina!



Cuando nace un niño(a) nace la esperanza, se refuerza el “Derecho a la Utopía”, “al delirio”, del que tanto nos hablara Galeano; con la rectificación y prospectiva para un mundo mejor, sin excluidos, explotación, ni expoliación de su nación. Este 25 de diciembre también festejaremos en revolución, el nacimiento de nuestro niño Dios, de Cristo redentor.

Desde la fe que hemos depositado miles de hombres y mujeres en el mundo, en las naciones insurgentes de Nuestra América, con el Comandante Hugo Chávez en la vanguardia, y nuestro presidente Nicolás Maduro en la resistencia y contraofensiva por la paz, les auguramos una Feliz Navidad y Próspero Año Nuevo 2020, de Reafirmación Socialista y Revolucionaria en nuestra Patria, con Paz y Justicia Social para toda nuestra región.

Freddy Bernal R.
Secretaría Nacional de los CLAP

¡Año de amar y vencer en Revolución!
¡Los que queremos patria, leales siempre!





CLAP



@clapoficial