

# CALLE TRES

## JUNIO 2014

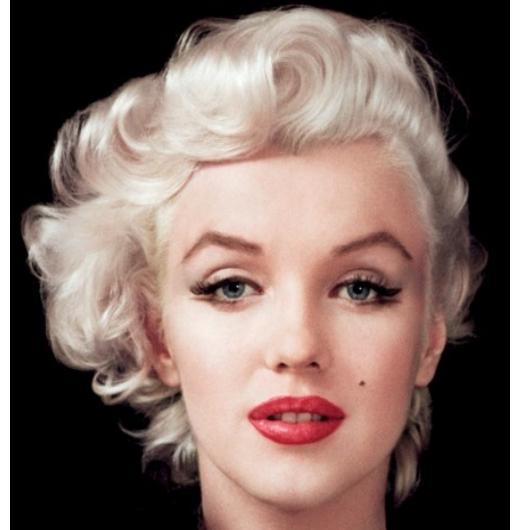


**Lucio Junio Bruto** (*Lucius Iunius Brutus*) murió en 509 a. C. es según la tradición, el fundador de la **República Romana**. Según algunos autores este mes fue nombrado en su honor. Es conocido por sentenciar a sus hijos Tito y Tiberio a muerte, por participar en una conspiración en su contra. El propio Lucio Junio Bruto presidió la ejecución. Este hecho fue llevado al lienzo por el pintor francés Jacques-Louis David en la obra “*Los lictores llevan a Bruto el cuerpo de sus hijos*”.

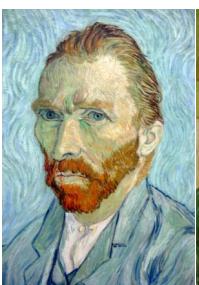


**José Cristóbal Hurtado de Mendoza y Montilla** (Trujillo, 23 de julio de 1772-Caracas, 8 de febrero de 1829), licenciado en Artes y doctor en Derecho civil y canónico, fue el **primer presidente de Venezuela** tras la declaración de independencia. Mendoza, con 39 años, fue el primero en presidir el triunvirato del poder ejecutivo establecido por el congreso de 1811 y desempeñó el cargo durante poco más de un año, siendo los otros dos: Juan Escalona y Baltasar Padrón.

## MARILYN MONROE



## PAUL GAUGUIN vs VICENT VAN GOGH



Los dos hombres discutían en la calle, en parte por su rivalidad por la prostituta Rachel pero también acerca de la forma correcta de pintar. Van Gogh defendía la idea de pintar con base en la realidad; Gauguin, a partir de la imaginación. El pintor francés amenazaba con marcharse para siempre y arruinar el sueño de Van Gogh de fundar una utópica colonia de artistas en Arles. Gauguin, aficionado a la esgrima, salió a la calle con su equipaje y su espada, Van Gogh corrió tras él; Gauguin blandió su espada en la cara de su amigo para mantenerlo a distancia y accidentalmente le rebanó la oreja. Van Gogh retrocedió tambaleante a la casa de Rachel y le entregó la parte cercenada. Esta teoría es mantenida luego de la revisión de las declaraciones de la época, presentado por Kaufman y Wildegans. (*La oreja de Van Gogh, Paul Gauguin y el pacto de silencio*),



## LA AREPA

Dr. Alfredo Velázquez

La palabra proviene posiblemente del cumanagoto, del vocablo indígena "erepa", que utilizaban para nombrar el maíz. Según otros, el vocablo proviene de "aripo", especie de plancha fabricada en barro, que utilizaban para la cocción de la masa de maíz. El cumanagoto es el individuo nativo de la familia Caribe que habitó en la antigua provincia de Nueva Andalucía, hoy Cumaná. La forma redonda se hacía imitando al dios sol. Se situar el origen de la arepa en Venezuela, de donde se extendió a otras regiones y países.



### Formas de preparación

**Asada:** Se coloca directamente al fuego en la superficie del budare.

**Horneada:** se calientan en un horno casero o de leña.

**Hervida:** Se cocinan en agua hirviendo durante varios minutos hasta floten

**Frita:** Se introducen en aceite caliente



Algunas personas le hacen un agujero en el medio, para que se frían mejor.

**En Tostí Arepa:** Es un tipo de horno eléctrico, al que se engrasa. La cocción es rápida ya que el horno rodea completamente a la arepa

**Arepita dulce:** Se prepara con anís y papelón. Se colocan en aceite hirviendo, se tornan doradas y se abomba



la superficie.

**Arepita de coco:** Su concha es dura y su interior es muy suave. La masa lleva coco y papelón.

**Arepita de chicharrón:**

Lleva chicharrones triturados y mezclados en la masa.



**Arepita de queso:** Con queso rallado incorporado en la masa. Puede ser queso duro o de año, queso amarillo o queso parmesano.

**Arepita aliñada:** Cuando se le añade huevo, papelón, queso, y polvo para hornear.

**Arepita de plátano:** Se le agrega a la masa el plátano maduro.

**Arepita de trigo:** Típica de la región Andina. Se elabora con harina de trigo.



### Arepas rellenas

**Reina pepiada:** contiene un relleno a



base de gallina o pollo y aguacate con mayonesa y petit pois

**Arepita dominó:** contiene un relleno de



caraotas negras y queso blanco duro rallado.

**Arepita pelúa:** contiene un relleno de



carne mechada y queso rallado amarillo.

**Arepita rumbera:** contiene un relleno



de pernil y queso rallado amarillo.

**Arepa catira:** contiene un relleno de pollo y queso rallado amarillo.



**Arepa sifrina:** contiene el mismo relleno que la reina pepeada y se le



añade queso amarillo.

**Arepa de Perico:** es un relleno que



consiste en un revoltillo de huevos, cebolla, tomates y sal. También se le añade queso amarillo rallado o queso emental o tentación

**Pabellón:** tajadas o rebanadas de plátano frito, caraotas y carne mechada, coronada con queso rallado.



**Rompe Colchón:** mezcla de mariscos (pulpo, calamar, **pepitonas**, os-



tras y camarones)

**De pernil:** Pernil, tomate y mayonesa



**Tumbarrancho:** arepa asada con una rodaja de mortadela. Se cierra, la pasa por harina, huevo batido y la fríes.

**Llanera:** Tiras de carne de res, rodajas de tomate y de aguacate, y queso guayanés.



**Arepas de queso** blanco rallado, llamada doble blanco, también solo de queso amarillo, o de queso guayanés o queso de telita.



Existen otras variedades, como la llamada musiúa, rellena con una carne de hamburguesa. La patapata que es rellena con queso amarillo, caraotas y aguacate. Las llamadas tostadas caroreñas, que son arepas del día anterior llenadas con queso frito, pasadas por huevo batido y fritas y la cabimera que es una arepa partida y encima se colocan diferentes ingredientes

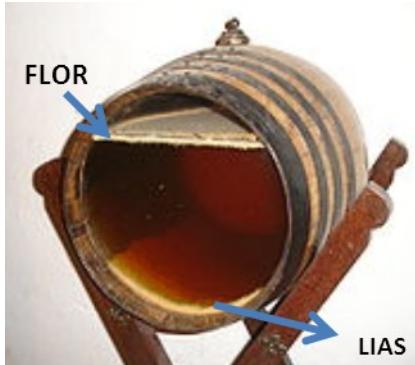


**La arepa viuda:** viene sin relleno





**JEREZ** (en inglés sherry ) es una amplia gama de vinos españoles que se cría en las ciudades andaluzas en la zona nombrada el “Marco de Jerez”. Su situación geográfica, con la influencia del Atlántico y del Mediterráneo, la tierra llamada albariza (rica en carbonato cárlico, arcilla y sílice, que permite la crianza de las uvas Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel. La uva Palomino, predominante en la zona, desarrolla una levadura (*Saccharomyces*). Esta cepa fue traída por los fenicios en el año 1100 antes de Cristo y fundaron una ciudad llamada Xera, luego durante los romanos se llamó Ceret, durante la dominación islámica se transformó en Seris y finalmente se castellanizó en Jerez . La uva que llega al lagar se selecciona quitando el escobajo y las hojas, para evitar el exceso de tanino. Las uvas seleccionadas se estrujan y se pasan a la prensa a baja presión y se obtiene el llamado mosto de yema, que es el utilizado para la elaboración de los vinos clasificados como Jerez. Este mosto se lleva a la fermentación tumultuosa que convierte el azúcar en alcohol etílico y CO<sub>2</sub>, pasando a la fermentación lenta para obtener un vino blanco y seco, las partículas suspendidas se decantan en el fondo (lias). En la superficie del vino se



desarrolla una capa de levaduras del género *Saccharomyces*, que recibe el nombre de “flor”. Los vinos resultantes de la fermentación se clasifican después de la eliminación de las lias. En la cata se decide su clasificación, los vinos pálidos, muy limpios a la nariz y ligeros se clasifican como fino o manzanilla y se fortifican añadiéndole aguardiente de vino, hasta alcanzar los 15 grados, mientras que los que son netos al olfato pero tienen más cuerpo y están bien estructurados, se clasifican como olorosos y se dejan llegar a los 17 grados. El vino se introduce generalmente en botas (barricas) de roble americano. Se llena de vino los 5/6 de la bota y se deja el sexto restante (“dos puños”) a modo de cámara de aire. Esta primera fase de crianza se le llama “sobretablas”. Esta capa de levadura (flor) impide la oxidación, es decir que se trata de una crianza

biológica. El vino clasificado como oloroso, se introduce en “botas” dejando “dos puños” de cámara de aire, pero su alta graduación alcohólica impide el desarrollo de las levaduras, por lo que la crianza es de tipo oxidativa.

Cuando el vino criado bajo “flor” por factores ambientales tales como la temperatura, la humedad o por la acción de la mano del bodeguero, la “flor” va desapareciendo y el vino entra en una crianza oxidativa. Se trata de una crianza mixta (primero biológica y luego oxidativa), se llaman amontillados.

Los vinos dulces se elaboran con uvas de las variedades Moscatel y Pedro Ximénez. Los racimos se solean para su pasificación. El alto contenido en glucosa de estas uvas hace que el mosto resultante sea especialmente dulce y denso. Este mosto se fermenta parcialmente, lo que hace que conserve gran cantidad de azúcar. El vino resultante se somete a una crianza oxidativa. La vejez mínima del Jerez es de tres años. En resumen los vinos de jerez son: el fino, la manzanilla, el amontillado, el oloroso, el palo cortado (las cepas que lo producían desaparecieron), el Pedro Ximénez y el Moscatel.

Dr. Alfredo De Jesús Salvatori  
Abogado y diplomado en vinos



**El ratonero bodeguero andaluz** es una raza canina española oriunda de Andalucía. Su nombre proviene de la principal función en las bodegas del Marco de Jerez: la caza de ratones que se esconden entre las barricas. El origen se encuentra en los perros **terriers** de los comerciantes vitivinícolas ingleses a finales del siglo XVIII y principios del XIX. Estos se cruzaron con los perros nativos, el resultado fue perros muy dotados para la caza de roedores y alimañas, que fueron cruzados entre sí y que pronto alcanzaron una gran homogeneidad. Con una apariencia muy similar a la del **Jack Russell Terrier**, El pelaje es corto y denso, que suele ser blanco, por lo general tienen las cejas de color fuego y siempre con una máscara melánica negra.