

CALLE TRES 2015

ENERO



EL APOCALIPSIS

El libro de las **Revelaciones** o **Apocalipsis de San Juan** es el único libro del Nuevo Testamento de carácter exclusivamente profético. En este libro, el último de la biblia señala que la tierra deformada por el pecado dejara de existir, sin embargo será sustituida por una nueva tierra donde existirá justicia y se saciará el anhelo de los humanos por la paz, El *Apocalipsis* es considerado uno de los libros más controvertidos y difíciles de la Biblia. Se inicia con la visión de los siete sellos, luego las siete trompetas y las siete copas hasta llegar al Armagedón.

Al abrirse el primer sello aparece un caballo blanco que corresponde a **La Victoria**

Al abrirse el segundo sello aparece un caballo rojo y su jinete es llamado **La Guerra**

Al abrirse el tercer sello aparece un caballo negro y su jinete es llamado **El Hambre**.

Al abrirse el cuarto sello, aparece un caballo amarillento y su jinete es **La Muerte**.

El quinto sello (los mártires) aparecen las almas de los que murieron a causa de la palabra de Dios.

El sexto sello. “*vi cuando el Cordero abrió el sexto sello, y hubo un gran terremoto y el sol se puso negro y la luna se volvió como sangre y las estrellas del cielo cayeron a la tierra.*”

Al abrirse el séptimo sello hubo un silencio y aparecieron siete ángeles con siete trompetas.

El primer ángel tocó **la primera** trompeta y cayó granizo y fuego al mismo tiempo. Se quemó la tercera parte de la tierra. Al sonar **la segunda** trompeta, la tercera parte del mar se convirtió en sangre. Al sonar **la tercera** trompeta la tercera parte de los ríos y lagos se tornaron amargos. Al tocar **la cuarta** la tercera parte del sol la luna y las estrellas se oscurecieron. Con el sonido de **la quinta** una estrella cayó del cielo y abrió un abismo de donde salieron langostas que atacaban a los hombres que no tenían la marca de Dios en la frente. En **la sexta** se liberan cuatro ángeles que matan la tercera parte de los hombres. Con el sonido de **la séptima** se abrieron los cielos y se oían voces que proclamaban que el mundo pasaba a ser de nuestro Señor y se veía el Arca de la Alianza, que se acompañó de truenos, relámpagos y una fuerte granizada. Entonces se oyó una voz que decía que los ángeles debían derramar las siete copas de la ira de Dios. De cada una de estas copas salía una plaga, similares a las plagas que azotaron a Egipto. (*Primero aparecen llagas en los hombres marcados con el signo de la bestia, luego mueren los peces del mar, los ríos se convierten en sangre, aumenta intensidad del sol y los marcados con la bestia mueren quemados, el reino de la bestia queda en tinieblas, se secan los ríos y aparece una gran terremoto*). Todo termina con una gran batalla conocida como el **Armagedón** donde triunfa el bien sobre el mal.

LA TARTIFLETTE

La **TARTIFLETTE** es una receta francesa de la zona de Saboya que contiene queso Reblochon, típico de la región. No es una receta tradicional, ya que este plato fue inventado en 1980 y divulgado por el sindicato del Reblochon, para promocionar el producto. Posiblemente se originó a partir de un plato tradicional de la zona llamado "Pela".

Ingredientes.

1 kg. de papas
250 gr de tocineta en cubitos
2 cebollas
200 ml. de nata fresca
1 queso reblochon

Preparación de la receta

Ponemos las papas a hervir hasta que estén hechas, se pelan y se cortan en rodajas. Se pican las cebollas en rodajas y las ponemos con un poco de aceite en una sartén a que pochen perfectamente, pero sin que se nos quemen ni cojan excesivo color. Ponemos en esa misma sartén la tocineta, la doramos y mezclamos con la cebolla. En esa misma sartén, vamos pasando por tandas las papas que tenemos reservadas y les damos una ligera pasada.

Luego las colocamos sobre una fuente untada de man-

tequilla y pondremos una capa de papas, otra de la mezcla de la cebolla y la tocineta y cubrimos con la mitad de la nata fresca. Volvemos a poner otra capa de papas y repetimos el proceso de la cebolla y la tocineta y de nuevo la nata. Partimos el queso por la mitad horizontalmente y colocamos sobre las patatas con la corteza hacia abajo. Llevamos al horno precalentado a 220° hasta que el queso se derrita y esté dorado.



QUESO REBLOCHON

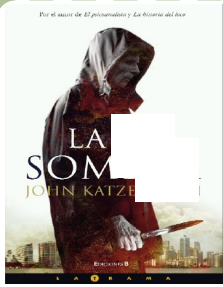
El **reblochon** es un queso francés de la **Alta Saboya** que se elabora desde el siglo XIII, su nombre viene de un término *re-blocher* que significaba: "ordeñar la vaca una segunda vez". La tradición dice que en la edad media, los granjeros tenían que pagar un impuesto sobre la leche que daban las vacas a sus propietarios: monjes y nobles. Este impuesto se pagaba en base a los litros de leche que daba la sesión de ordeño diaria. Así que los granjeros solo tenían que parar de ordeñar la vaca en cuanto creían que ya estaban pagando suficiente. A partir de aquí, la leche que quedaba en las ubres de los animales se ordeñaba de noche, clandestinamente. Esa leche era doblemente cremosa y era excelente para hacer queso. Hoy en día se encuentran dos tipos de reblochon: el elaborado por los propios granjeros, el "fermier", mar-

cado con una etiqueta verde; y el "fruitier" o "laitier", o sea elaborado en una lechería, marcado con la etiqueta roja. Además, la etiqueta lleva impreso el número del fabricante.

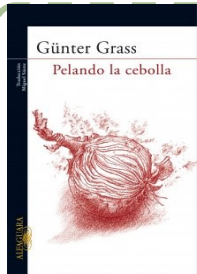


Con buen queso y mejor vino, más corto se hace el camino

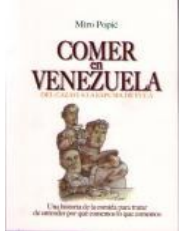
Libros recomendados



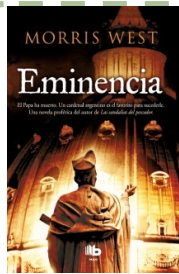
John Katzenbach (23 de junio de 1950,) es un escritor estadounidense. *“En el Berlín de 1943, nadie conocía el nombre de La Sombra. Pero ser visto por este judío despiadado era sinónimo de muerte. Colaboraba con la Gestapo en la identificación y delación de otros ciudadanos judíos para condenarlos a los campos de exterminio. En el Miami de finales del siglo xx, la deprimente vida de Simón Winter, retirado de la Brigada de Homicidios de la Policía, da un giro inesperado cuando su aterrizada vecina llama a la puerta de su apartamento. Sophie, sobreviviente del Holocausto, cree haber visto a La Sombra. A la mañana siguiente, aparece estrangulada, con los ojos desorbitados por el terror”.*



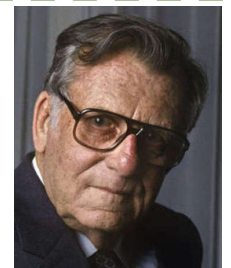
Günter Wilhelm Grass (Ciudad libre de Dánzig, 1927) es un casubo alemán, galardonado con el Premio Nobel de Literatura y el Premio Príncipe de Asturias de las Letras en 1999. *“Pelando la cebolla es un extraordinario ejercicio de memoria en el que Günter Grass se pregunta sin autocomplacencia y con absoluta sinceridad por los sucesos que marcaron los primeros años de su vida. Desde su niñez en Danzig, su incorporación a la Waffen SS, su trabajo como minero sobre los escombros de aquella Alemania de postguerra, hasta su exilio en París, donde escribirá a lo largo de dos durísimos años, El tambor de hojalata”.*



“Venezuela limita el Norte con el corbullón de mero, el carite en escabeche, el pabellón criollo con tajadas, el bienmesabe y la langosta con erre; al Sur con la carne a la llanera, el pisillo de chigüire, la olleta de gallo, la zapoara orinoquense y el queso de telita; al Este con la empanada de cazón, el cuajado oriental el talkari y el funche; y al Oeste con la pisca andina, el mojito de lisa, el chivo en coco, el paloapique, los pastelitos andinos y los huevos chimbos”.
Miro Popic ganador del **Tenedor de Oro 2013** por esta publicación.



“Un Papa conservador está a punto de dejar vacante el trono de San Pedro. Un mayordomo le roba sus diarios personales y los vende a la prensa. Un cardenal argentino, jesuita, de ideas más progresistas y con un pasado marcado por la dictadura de su país, es señalado como el próximo pontífice. Toda semejanza con la actualidad es obra del don profético de Morris West, que hace medio siglo imaginó un Papa eslavo en Las sandalias del pescador”.
Morris Langlo West (1916 - 1999) fue un escritor australiano.



Carmelo Di Fazio nació en Puerto Ordaz el 12 de enero de 1968. Estudió en el Colegio San Ignacio de Loyola Gumilla de Puerto Ordaz. Padre italiano y madre española.
“Nadie es perfectamente bueno ni absolutamente malo. Todos al nacer disfrutamos de equilibrio entre luz y oscuridad. La vida se encargará de ponernos a prueba, en momentos dulces; en ocasiones agria, triste o dolorosa. Especialmente cuando a uno le toca ver la muerte de su madre por un error de cálculo en la llamada justicia del narco. Con ese triste y horrible recuerdo creció la pequeña sin rostro, con la espantosa memoria que le robo el sueño. Hasta que el destino le regalo un ángel custodio”.



EL PRINCIPIO ES UNA NOVELA CORTA Y LA OBRA MÁS FAMOSA DEL ESCRITOR Y AVIADOR FRANCÉS ANTOINE DE SAINT-EXUPÉRY (1900-1944). LA OBRA FUE PUBLICADA EN ABRIL DE 1943 EN INGLÉS, MIENTRAS QUE LA EDICIÓN FRANCESA NO SE PUDO IMPRIMIR HASTA 1946, TRAS LA LIBERACIÓN DE FRANCIA.

universitas magistrorum et scholarium

Estas comunidades eran gremios medievales que recibieron sus derechos colectivos legales por las cartas emitidas por los príncipes, preladados, o las ciudades en donde se encontraban.

Escuela Médica Salernitana (Salerno) siglo IX.

Universidad de Bolonia (Italia) 1089,

Universidad de Oxford (Inglaterra) 1096

Universidad de París (Francia) 1150,

Universidad de Módena (Italia) 1175;

Universidad de Cambridge (Inglaterra) 1208;

Universidad de Palencia (España) 1208,

Universidad de Salamanca (España) 1218

Universidad de Padua (Italia) 1223;

Universidad Federico II (Nápoles) 1224

Universidad de Toulouse (Francia) 1229;

Universidad de Valladolid (España), 1240

Universidad de Murcia (España) 1272;

Universidad de Coímbra (Portugal) 1290;

Universidad de Lérida (España) 1300;

Universidad de Perugia (Italia) 1308.



1.-La Universidad Nacional Mayor de San Marcos de Perú de 1551 es reconocida como la universidad más antigua de América, creada por Real Cédula y por mandato de la Corona española, Real Provisión del 12 de mayo de 1551. Es la única que ha operado sin interrupciones hasta el día de hoy.

2.- La Universidad Santo Tomás de Aquino (Santo Domingo, 1538-1823). Creada por bula papal en 1538 pero fue reconocida por el gobierno español dos décadas después.

3.- En el siglo XVII se funda el Colegio Seminario de Santiago de León Caracas en 1673, bajo la advocación de Santa Rosa de Lima, por lo que se le conoció también como Colegio Santa Rosa. El 22 de diciembre de 1721, mediante Cédula que libra el Rey Felipe V de España, se crea la Universidad Real de Caracas y en 1722 mediante Bula Apostólica de Inocencio XIII, se convierte en Pontificia y pasa a ser oficialmente: **Real y Pontificia Universidad de Caracas**. La sede inicial de la universidad era la capilla del Colegio Seminario Santa Rosa y lo fue hasta 1786, año en el que se traslada al convento de San Francisco. En esta última sede permanece hasta 1953, cuando ocurre el traslado a la Ciudad Universitaria de Caracas.

Cafés emblemáticos de Caracas

Café Vomero

Empapelado con fotos de Bari, París y Caracas.

Nombres de la comunidad francesa, como los profesores Falsone, Maillet, Papillon o Marcel Rouaix, secretario del Mariscal Petain, eran "habitués", junto a los para entonces jóvenes franceses Anne Wiasemsky, ahora actriz y escritora y el ex primer ministro Dominique de Villepin.

2da avenida de Campo Claro, La Carlota.

Café Trinacria

De Sicilia, un trío de primos de Filippo Saglimbeni, el famoso perrocalentero de la Plaza Altamira, padre de Rodolfo Saglimbeni, director de orquesta y Filippo Saglimbeni, el sastre de Chacao fundaron un auténtico café siciliano donde se toma café y cannolis.

Calle Sucre, Chacao.

Café Lecuna

Lugar desvencijado con sillas viejas, afiches de todo tipo de deportes, con un salón de pool lleno pero de viejos jugadores y una larga barra dedicada exclusivamente al café. Un inusual pedazo de Italia en Caracas.

Calle Lecuna, Boleíta.

Café / Billares Nico

Fundado en el año 1954 y por lo tanto uno de los cafés más antiguos y tradicionales de Caracas. Sigue manteniendo la clásica Gaggia y dos mesas de billar tradicional napolitano "goriziana". Una extraordinaria experiencia que nos regala esta ciudad.

Av. Victoria. Telf: 633.58.03.

Cafe Noisette

El Marsellés Francois Roux y el Versallés Marc Manceau abrieron este maravilloso lugar. La más auténtica tradición francesa. Casse-croute, quiches, croque-monsieur, crêpes, tartines y las particulares ensaladas parisinas hacen del Café Noisette uno de los sitios más simpáticos. Es el café más francés con que cuenta la ciudad. Av. principal de La Carlota

Caffe Piu

Gianfranco Misciagna lleva café en vez de sangre en las venas ya que nació y fue criado bajo el mostrador del Café Vomero. Especialidad en cafés, empanadas de harina de trigo, panninis y excelentes postres. Las paredes de este lugar están empapeladas de historia, arte y deportes.

Calle Chama, Colinas de Bello Monte.