

20 diciembre 2015  
N° 193

**HORARIO DE OFICINA**  
**P. JUAN MARI GARCIA**

Colonia:

Miércoles-Jueves-Viernes  
16.00 – 19.00 h.

Bonn:

Martes: 16.00 – 19.00 h.

**HORARIO DE OFICINA**  
**SECRETARIA: HNA. ROSARIO**  
Lunes-Martes-Miércoles-Viernes  
10.00-12.00 / 17.00-19.00 h.

**MISAS**

Bonn: Domingos 09.45 h.  
Colonia: Domingos 12.30 h.

**St. Barbara**

Rothenkruger Str. 2  
50825 Köln

Tel: 0221 – 25 77 993  
Fax: 0221 – 25 77 993

**St. Winfried**

Sträßchensweg 3  
53113 Bonn

Tel: 0228 - 4229478

*P. Juan María García Latorre*  
*Am Rosenmaar 1*  
*51061 Köln-Höhenhaus*  
*Tel: 0221 – 600 22 64*  
*Handy: 0178-9353027*  
*garcia-latorre@hotmail.de*

[info@misioncatolica-colonia.de](mailto:info@misioncatolica-colonia.de)  
[www.misioncatolica-colonia.de](http://www.misioncatolica-colonia.de)

**Venimos de 21 países,  
tenemos una misma fe  
y hablamos la misma lengua.**



## María, una chica de Nazaret

Podrá parecer incluso irrespetuoso, pero la protagonista del evangelio de este IV Domingo de Adviento es una chica de Nazaret a quien Dios elige para ser madre de su hijo, una chica sencilla de un pueblito perdido de Galilea. Según nos cuentan los evangelios, Dios tenía preparado para ella algo muy especial y hasta tuvo el detalle de preguntarle por medio del ángel si aceptaba voluntariamente *ser madre de su hijo* y como tal entrar a formar parte directamente de la historia de la salvación.

María creyó, se fió de Dios, aceptó lo que le proponía... y dio origen con ello a lo que estos días, como cada año, vamos a celebrar: la conmemoración del nacimiento de Jesús.

María, aquella chica de Nazaret que aparece en el Nacimiento vestida de forma sencilla junto a José y a su hijo Jesús, es una persona más cercana a nosotros que la María que vemos con coronas, joyas y mantos... con los que con seguridad nunca hubiera estado de acuerdo.

María, aquella chica sencilla de Nazaret, al fiarse de Dios y responder con un sí a la pregunta del ángel, hizo posible la Navidad y nos invita en estos días a descubrir, quizá escondido entre las bambalinas, luces, villancicos, fiesta y encuentro familiar... *¡el genuino espíritu de la Navidad!*

# RECORRIDO GASTRONÓMICO DE NOCHEBUENA

Venimos de 21 países... pero tenemos una gastronomía muy distinta. Y también una gastronomía navideña diferente. Quizá el enterarnos lo que cena el *vecino* en Nochebuena nos acerque más a él y nos ayude a entenderle mejor. Esta vez sí que vamos a *meter las narices* en la cocina de otros miembros de nuestra comunidad porque algunos han decidido contarnos lo que cenaban el día de Nochebuena cuando cocinaba la abuela o la madre. Muchos de ellos continúan esa tradición hoy día. A los indecisos les damos ya una propuesta de menú navideño.

**NOMBRE:** Rosa Alfaro  
**PAÍS:** Perú  
**REGIÓN:** Lima - Costa  
**CENA NOCHEBUENA:** Pavo relleno: el relleno es un aderezo de cebolla, ajos y condimentos típicos, carne molida, pasas, nueces y manzana picada). El pavo va acompañado de puré de papas, puré de manzana y ensaladilla rusa. Después de la cena se toma un chocolate con leche, acompañado de una tajada de panetón y si son dos mejor.

**NOMBRE:** Elena Cárdenas Alegría  
**PAÍS:** España  
**REGIÓN:** País Vasco  
**CENA NOCHEBUENA:** Entrantes: jamón "de mayores" y langostinos con mayonesa casera  
Primer plato: Caldo del cocido de garbanzos (los garbanzos y la carne con tomate eran para el día de Navidad). Segundo plato: pavo relleno al horno (relleno dulce) y chipirones en su tinta  
Postre: compota de peras, polvorones, anguila de mazapán y turrón

**NOMBRE:** Conny Scott de Zelaya  
**PAÍS:** Honduras  
**REGIÓN:** Tegucigalpa-Capital  
**CENA NOCHEBUENA:** El "platillo de Navidad" típico de Honduras es el tamal o nacatamal, como es conocido en el interior del país. Está hecho de masa de maíz y relleno de carne (generalmente de cerdo o de pollo) con garbanzos, aceitunas, pasas y más envuelto en hoja de plátano. Los tamalitos de maíz están envueltos en la hoja de la mazorca de maíz. También se prepara *codillo de cerdo* o pollo horneado con una buena guarnición, como ensalada fría o de papas o un buen arroz. Postre: Torrijas de pan y yema de huevo puestas en panela. Para beber: *rompopo* (licor de huevo) y ponche de frutas con *piquete* (ron o aguardiente).

**NOMBRE:** Jesús Paz – Rosalía Iglesias  
**PAÍS:** España  
**REGIÓN:** Galicia  
**CENA NOCHEBUENA:** Patatas con bacalao ha sido el plato tradicional en mi casa. En Navidad: Conejo o pollo.

**NOMBRE:** Liliana Escobar  
**PAÍS :** Perú  
**REGIÓN :** Costa, Lima  
**CENA NOCHEBUENA:** Pavo al horno, ensaladilla rusa, puré de manzana y arroz. Después de la cena: Chocolate de taza con un trozo de panetón.

**NOMBRE:** Erika Wiener  
**PAÍS :** Chile  
**REGIÓN :** Sur / Región de los Ríos  
**CENA NOCHEBUENA:** El plato principal consiste en un asado de cordero con papas, acompañado generalmente por una *ensalada chilena* (cebolla y tomate). Postre: Torta con frutas. Para beber no debe faltar la “cola de mono”: leche, café y prisco.

**NOMBRE:** Juan José Porres Ripollés  
**PAÍS:** España  
**REGIÓN:** Catalunya- Delta del Ebro  
**CENA NOCHEBUENA:** De entrada: angulas bien picantes o pollo con salsa de tomate y verduras. Chuletas de cordero asadas o ternasco al horno. Alcachofas a la brasa. Postre: *Paracotes* de higos y *Pastissets* de cabello de ángel (*dos pastas típicas de la zona del Montsía*). Todo ello acompañado con cava del Penedès.

**NOMBRE:** Imelda Peña Peña  
**PAÍS :** Colombia  
**REGIÓN :** —  
**CENA NOCHEBUENA:** *Tamales de arroz*, es decir, arroz, garbanzos, gallina y unas rodajas de zanahoria, ajo y sal. El arroz y los garbanzos se cocían primero. Esto se mezclaba con los ajos. Se cuecen hojas de platano, después se escurren y se dejan enfriar. Una vez frías, en cada hoja se hecha una porción de dicha mezcla con un muslo de pollo y un trozo de carne de cerdo. Se atan, se meten a una olla con agua y se deja cocer aproximadamente hora y media. Mientras se cuecen se va a la „misa del gallo“. Después de la misa: tamal con el chocolate y pan con queso.

**NOMBRE:** Miquelin Solano  
**PAÍS :** República Dominicana  
**REGIÓN :** Santo Domingo - Capital  
**CENA NOCHEBUENA:** Lechón asado y arroz con guisantes verdes. Telera (pan especial que sólo se puede comprar en esa fecha) spaghetti, ensalada verde y ensaladilla rusa, pasteles en hoja, pastelitos de carne y queso, quipes, frutos secos, almendras, avellanas, etc. Que no falta el ponche de huevo y el anís .

**NOMBRE:** Claudia García de San Román  
**PAÍS :** Guatemala  
**REGIÓN :** Guatemala - Capital  
**CENA NOCHEBUENA:** El *platillo típico de Navidad* en Guatemala son los *Tamales Colorados* y los *Tamales Negros*. No puede faltar el ponche de frutas. Algunas familias cocinan un pavo, pero es una costumbre importada de fuera del país.

# NOTICIAS



## TAMALES Cena de Navidad en muchos países latinos

1 libra y media de tomates  
2 chiles pimientos  
3 chiles secos  
2 onzas de pepitoria  
2 onzas de semillas de ajonjolí  
1 raja pequeña de canela  
1 onza de manteca de cerdo  
Achiote (el necesario)  
Sal

TAMALES COLORADOS—GUATEMALA

## BÚSQUEDA DE VIVIENDA EN BONN

Mujer, enfermera, recién llegada de España, busca vivienda pequeña o vivienda compartida en Bonn.

0157-83557374

0157-70584785

María

## OFICINA CERRADA DURANTE LAS VACACIONES

Tanto la oficina de Bonn como la de Colonia permanecerán cerradas *oficialmente* durante el periodo de vacaciones escolares de Navidad y Año Nuevo.

Si lo deseas, puedes contactar con el P. Juan Mari a través de:

0221-6002264

0178-9353027

[garcia-latorre@hotmail.de](mailto:garcia-latorre@hotmail.de)

## PENITENCIA CELEBRACIÓN COMUNITARIA EN COLONIA Viernes, 18 diciembre 2015 19.00 h.

Si lees esta Hoja el viernes, aún estás a tiempo de participar en la Celebración Comunitaria de la Penitencia en Colonia. Esta vez será además el inicio de *Jubileo de la Misericordia* impulsado por el Papa Francisco. Quienes quieran *ganar el jubileo* podrán cumplir recibiendo el sacramento de la penitencia uno de los requisitos exigidos para obtenerlo.

## MISAS EN NAVIDAD

BONN	Nochebuena	19.30
	Navidad	09.45
	Domingo 27.12.15	09.45
	1° de enero 2016	09.45
	Domingo 03.01.16	09.45
	Domingo 10.01.16	<b>Reyes Magos</b>
KÖLN	Nochebuena	—
	Navidad	12.30
	Domingo 27.12.15	12.30
	1° de enero 2016	12.30
	Domingo 03.01.16	12.30
	Domingo 10.01.16	<b>Reyes Magos</b>