

# GUIA Y CONSEJO

Parroquia San Gabriel Arcángel de Villa Luro  
Año 24 n. 1246 – 15 de Enero de 2017



---

Terminó Navidad y Epifanía

## AVISO A LA FELIGRESIA

Ya se pueden dejar los días de paz, amor y saludos.

**Pueden retomar su comportamiento habitual.**

Mi amigo Daniel y yo fuimos a tomar algo a una cafetería en la ruta al mercado de abasto el 26 de diciembre. Cuando me levanté para irme, venía hacia la mesa vecina un hombre joven de unos 32 o 33 años llevando una bandeja con un cortado y dos medialunas. Al verlo cerca de mí le dije: *¡Qué cansado se lo ve!* Respondió sin mirarme: *¿Cómo puede estar un hombre después de Navidad?* La historia termina allí, pero la reflexión no.



¿Por qué un hombre joven se presentaba de esa manera? ¿Qué había sucedido en la Nochebuena y la Navidad, para que una persona apareciera tan agobiada? Mi amigo Daniel, que estaba afeitado y bastante bien vestido, dijo después: *Yo hubiera dicho lo mismo esta mañana. Ahora ya me siento bien*

Cuándo la fiesta es sólo en el primer nivel, el del consumo, la comida, la bebida, los regalos y los saludos por celular, terminamos vacíos. Como dice el canto: *Hartos de todo y llenos de nada*. Escribí hace un tiempo la radiografía del “hombre cansado” en esta sociedad.

Hay que entrar en otro nivel, el de la religión: los cantos, los villancicos, el pesebre, la adoración al Niño Jesús, la simple comida,

el amor rondando y nuestro diálogo con Dios.

Y hay un tercer escalón: entrar en la vida mística, en el silencio donde Dios habla y nos encontramos a nosotros mismos, descubriendo el horizonte de la vida.

---

**Una Navidad sin Jesús es un parto sin hijo.**

Fábulas de San Gabriel para niños con capacidades disminuidas (8)

### Los canguros locos

Había una vez unos canguros, esos animales que llevan a sus hijitos en una bolsa que tienen delante de su cuerpo y se llama marsupio. Los canguros casi nunca llevan a sus hijos, sólo las canguras cargan con los hijos. Los canguros no caminan sino corren y escapan. En primavera los canguros machos se ponen loquitos y andan corriendo buscando cangura. Cuando encuentran alguna no la dejan tranquila por horas y horas. Se olvidan de comer y de dormir, y al fin se mueren.

Un día el Arcángel Gabriel se presentó a los canguros machos y les dijo: *Yo soy Gabriel, el que está delante de Dios. Tengo que decirles algo.*

Los canguros machos dijeron: *¿Qué hicimos mal?*

Repuso el Angel de María: *Sí queridos canguros. Ustedes se vuelven locos para unirse a las canguras y pierden tanto el control de sí mismos, que ni comen, ni duermen, y terminan muertos. Son muy exagerados.*

Los canguros machos replicaron: *Tenemos ese instinto tan inmoderado, pero no podemos ir contra él. Deberías, más bien, hablar con los seres humanos: ellos tienen la razón y no la usan, y son peores que nosotros.*

El Angel dijo: *Ah... Es cierto. Los humanos son muy descontrolados, les falta moderación y templanza. No usan la cabeza para pensar y se dejan llevar por sus apetitos, sin pensar en las consecuencias. La culpa la tienen los papás y las mamás de los humanos que nunca les enseñan a ser templados y moderados en el sexo y en la comida. Espero que los papás y mamás escuchen mis consejos y que no sean gente sin control.*

Y colorín colorado  
este cuento ha acabado.



## Noticia: una argentina puede ganar 1.000.000 de u\$s



Una organización sin fines de lucro de Londres, la Varkey Foundation, organiza cada año el Premio mundial para los maestros (*Global Teachers Prize*) que consiste en un millón de dólares. Hay 50 finalistas, varios de Canadá, EE.UU., Inglaterra, y uno de muchos otros países. De la Argentina hay una maestra finalista.

Es Silvana Corso – vice directora escuela educación media n. 1- del distrito escolar 14, en la calle Chorroarín 305 en el barrio de Agronomía. La escuela lleva el nombre de Federico Garcia Lorca, el laureado poeta español.

**¿Es noticia que una maestra argentina gane 1 millón de dólares?**

## ¿Que tiene que ver el mate con la religión?



Una de las tradiciones de la Argentina, el Uruguay, el Paraguay y el sur del Brasil es tomar mate y convidar a los demás.

Las sirvientas de las casas ricas en nuestro país, usaban varios mates para que los convidados no usaran la misma bombilla. Eso no se trasladó la gente de clase media y baja.

El mate es un modo de decir a los demás que en la vida es preciso compartir.

Hay distintas versiones de esa tradición: mate amargo, mate dulce, mate muy dulce, mate lavado y cada una tiene un significado. Lo que interesa saber es que esta tradición del Cono Sur de América Latina (exceptuado Chile) es un símbolo de amistad, de unión y de fraternidad. Se trata del valor religioso de la hermandad humana: Jesús dijo *Todos ustedes son hermanos*. Martín Fierro (de José Hernández) recordará ese valor a cada rato.

---

**¿Cuáles son tus momentos de recompensa interna?**

## Parroquia-Santuario San Gabriel Arcángel de Villa Luro

Institución ilustre de la ciudad de Buenos Aires

Avenida Rivadavia 9625 – C 1407 Buenos Aires 011.4635:1888

MISAS: Martes a viernes 19.00 hs      Sábado... 18 hs. Domingo ...10 y 12 hs

Secretaría: Lunes a viernes de 16 a 19 hs.      Periódico mensual: *La voz del Peregrino*

Días 29: Misas 8, 10, 16, 18 y 20 (en domingo 8, 10, 12, 16, 18 y 20 hs) Rito de la Reseña.

En sus Legados, Testamentos vida poner: *Parroquia San Gabriel Arcángel de Villa Luro*

**Párroco: Ilmo. Mons. Dr. Osvaldo D. Santagada, – prelado de honor del papa Francisco -**

Premio recibido: “Sentido de la vida” (2003)      Síguenos en twitter y retweetea: @ParrSGabrielAR

Boletín semanal gratuito (Diploma de alta calidad): año XXIV, n. 1245

sangabriel93@gmail.com – [www.lavozdelperegrino.com.ar](http://www.lavozdelperegrino.com.ar)

### Bizcochos de vacaciones

Un *bizcocho* es una masita fina y crocante preparada de una manera especial. Se llama bizcocho porque en su origen se cocinada “dos veces” (bis cotto). La receta que presentamos proviene de los británicos de Tierra del Fuego (gentileza de Stephanie Goodall).

#### Ingredientes:

120 gramos de manteca

120 gramos de azúcar

1 huevo

240 gramos de harina

¼ cucharadita de canela molida

15 gramos de cáscaras de limón

50 gramos de pasas de Corinto

#### Método

1: Mezclar bien la manteca y el azúcar

2: En otro bol mezclar la harina, las cáscaras de limón bien ralladas, las pasas y un poquito de pimienta blanca.

3: Batir el huevo y agregarle las dos mezclas alternando.

4: Agregar un poquito de leche, si fuera necesario, para hacer una masa firme, no muy seca.

5: Con el palo de amasar, hacer una capa de 1 cm de espesor. Pinchar la capa con el tenedor cada 2 cm.

6: Cortar los bizcochos de modo que tengan unos 10 cm de largo por 3 de ancho. Colocar en una bandeja para horno (enmantecada pero no mucho)

7: Hornear con una temperatura moderada (175°) hasta que los bizcochos aparezcan de un marrón muy pálido, durante 15 minutos. Sacar del horno y dejar enfriar. Luego volver a hornear por 5 minutos. Ya están.

