

PODCAST 1

Estimados oyentes, reciban un cordial saludo. Mi nombre es José Antonio Useche Colmenares.

Hoy les voy hablar de un plato típico navideño de Venezuela, el Pan de Jamón.

Este plato se prepara y sirve en el mes de diciembre junto a otra variedad de alimentos durante la Nochebuena. El Pan de Jamón al parecer, se inventó en la ciudad de Caracas entre 1908 y 1910 en una panadería de inmigrantes provenientes de las Islas Canarias, España. La panadería se llamaba Solís y estaba ubicada muy cerca del centro de la ciudad de Caracas. Como dato curioso, la mayoría de los ingredientes que lleva este plato no son originarios de Venezuela, sin embargo, el Pan de Jamón ha sido una tradición venezolana desde entonces.

Los ingredientes del Pan de Jamón son: harina de trigo, jamón, tocineta, pasas o uvas pasas, aceitunas, levadura, mantequilla, leche, huevos y papelón o azúcar morena. Estos ingredientes son originarios de Europa excepto el papelón o azúcar morena que se prepara con la caña de azúcar, oriunda de La India.

El Pan de Jamón se prepara en los hogares venezolanos y cada familia trata de que su pan sea el mejor para compartirlo entre todos los comensales que asisten el veinticuatro de diciembre a la cena de la Nochebuena.

Los venezolanos que están regados por el mundo tratan en el mes de diciembre de conseguir los ingredientes básicos para preparar el Pan de Jamón y continuar con esa tradición y transmitirla a sus hijos.

Este plato es muy delicioso por la combinación de sabores y texturas. Todos aquellos extranjeros (ciudadanos no venezolanos) que lo prueban quedan fascinados y desean comerlo de nuevo en otro diciembre. Estimados participantes, cuando tengan la oportunidad les recomiendo grandemente que prueben este plato típico navideño de Venezuela. En un próximo Podcast les describiré el proceso para preparar el delicioso Pan de Jamón. ¡Muchas gracias, por su atención!

¡Hasta una próxima oportunidad!

JOSE A. USECHE COLMENARES

Seattle 01 de enero de 2021