

AL GUSTO Y SABOR

GUÍA DEL SABOR LATINO

Año 16 Número 201

★★★★★★★★★★★★★★★★

DICIEMBRE 2025



**MARIDAJES PERFECTOS:
VINOS, CÓCTELES Y BEBIDAS PARA
CADA PLATO NAVIDEÑO**

Sabores
DE MI
COCINA



**BIRRIA
MEXICANA**

**TRADICIÓN DE UN
PLATILLO LEGENDARIO**



**EDICIÓN
ESPECIAL**



- **CHIGNAHUAPAN Y ZACATLÁN: NAVIDAD MÁGICA EN PUEBLA**
- **SOPA DE LETRAS**
- **AJEDREZ/ ROSARIO CASTELLANOS**
- **ORGANIZA TU PRESUPUESTO NAVIDEÑO SIN ENDEUDARTE**



Brazilian Style Empanadas



WE'VE GOT YOU COVERED!

HAVE A SWEET TOOTH?

FRESH FOOD. FRESH FLAVOR.
WE'VE PASSIONATE ABOUT GOOD FOOD.



WE ARE OPEN

FOR PICK UP

CALL US TO PLACE AN ORDER!

954 781 8778

FOR DELIVERY

OUR PARTNERS:



**CRAVING A
HEALTHY THY
TREAT?**



ENJOY FRESH JUICE
& ACAI BOWLS!

**TRY OUR DELICIOUS
EMPANADAS AND SNACKS
ON YOUR NEXT EVENT
AND BE HAPPY!**

**AUTHENTIC
BRAZILIAN
TASTE**



WE BELIEVE IN AUTHENTIC
INGREDIENTS!

**PLANNING
A PARTY OR
EVENT?**



Check out our wide selection of delicious party size appetizers made fresh for you and your guests. They are sure to turn any event into a huge success! Take home our frozen party size appetizers and never get caught off guard by those unexpected friends again!

MON - SAT 9AM - 9PM / SUN 11AM - 10PM

**7804 West Sample Rd, Margate, FL 33065
(954) 341-0330**

**430 Sample Rd, Pompano Beach, FL 33064
(954) 781-8778**



casa_do_pastel



@CasadoPastelFL



Casa do Pastel USA

www.casadopastelusa.com

Pollo Tipico

Specialist in Spanish Cuisine



*Disfrute del mejor
pollo de Broward*



**Venga y deguste la mejor comida, succulenta y variada.
Con la calidad y el buen sabor que Ud. se merece**



**954.791.2626
954.791.1241**



5011 South SR& (441) BAY 101-102-103 DAVIE, FL 33314

BRINGING LATIN FLAVOR TO YOUR TABLE SINCE 1988



La Bamba

MEXICAN & SPANISH RESTAURANTS



Visit us at any of our 6 locations in South Florida
and make tonight a delicious one



LA BAMBA I

4285 W Atlantic Ave
Delray Beach
FL 33445-3908
561.499.7996

LA BAMBA III

4245 N Federal Hwy
Ft Lauderdale
FL 33308
954.568.5662

LA BAMBA IV

10169 W Sunrise
Blvd, Plantation
FL 33322
954.370.1978

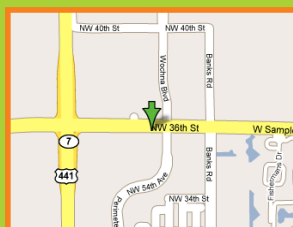
LA BAMBA V

730 US Hwy One
North Palm Beach
FL 33408
561.882.1718

LA BAMBA VI

901 Cordova Rd
Ft Lauderdale
FL 33316
954.306.3746

LA BAMBA II
5452 W Sample Rd.
(Peppertree Plaza)
Margate, FL 33073
954.978.6377
fax: 954.978.6315



for menú and other locations visit out website

www.labamba123.com





Las Carnitas

Latin Food
By Tony Baday

**NEW
T BONE
STEAK**

**Las Carnitas
FOOD TRUCK**



1620 W. State Rd 84
Fort Lauderdale FL 33315.
(2 minutos del aeropuerto
de Fort Lauderdale)
Teléfono: (954)3090145
Horario: 10am - 8pm

Steaks

Seafood

Chicken

Tacos

Salads

Burritos



WE DELIVER!

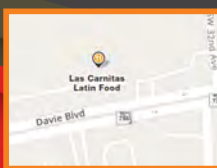
Uber
Eats



Postmates



DOORDASH



3221 West Davie Blvd • Fort Lauderdale, FL 33312

954 792 4933 | 954 792 1015

lascarnitasrestaurante.com

OPEN

**Monday to
Thursday**

7.00 am to 11.00 pm

**Friday, Saturday
& Sunday**

Open Late

AL GUSTO Y SABOR

GUÍA DEL SABOR LATINO

Edición N° 201 Año 16
Diciembre 2025

DIRECCIÓN:
5137 E LAKES DR.
POMPANO BEACH,
FL 33064

TELÉFONOS:
(954) 383-0065
(954) 425-7716

DIRECTOR:
Carlos Iván Liza Ortega

EDITOR:
Nilton César Liza O.

REDACCIÓN Y PRENSA:
Karen Pebes G.

EDITOR GRÁFICO:
Eduardo Huachani Ch.

DISEÑO GRÁFICO /
MONTAJE DIGITAL:
JMHS

FACEBOOK:
Sergio Pardo Pebes

WEB:
Daniel Bahamonde

DEPARTAMENTO DE VENTAS
Y PUBLICIDAD:
Cinthia Liza O.
Karen Rocío Liza O.

ADMINISTRACIÓN:
José Liza C.
Laura A. Liza

www.algustoy sabor.com

Todos los derechos son reservados.
Las opiniones expresadas en esta
publicación no necesariamente re-
flectan el punto de vista de la revis-
ta. Está prohibida la reproducción
parcial o total de su contenido, sal-
vo autorización escrita.



8/9

**MARIDAJES
PERFECTOS:**
VINOS, COCTELES
Y BEBIDAS PARA CADA
PLATO NAVIDEÑO

12

**La BIRRIA
mexicana**
TRADICIÓN DE
UN PLATILLO
LEGENDARIO



26/27/28



✓ **SOPA de Letras**

- ✓ **CHIGNAHUAPAN Y ZACATLÁN: NAVIDAD MÁGICA EN PUEBLA**
- ✓ **ATEDREZ! ROSARIO CASTELLANOS**
- ✓ **ORGANIZA TU PRESUPUESTO NAVIDEÑO SIN ENDEUDARTE**



www.algustoy sabor.com

También estamos en Facebook:
www.facebook.com/AlGustoySabor

ÍNDICE



21 **así suena
La navidad
en el mundo**



Dedicatoria

La temporada navideña nos invita a detenernos y conectar con lo que realmente importa: la familia, los amigos, la gratitud y la esperanza. Más allá de los sabores, aromas y encuentros que llenan nuestras mesas, esta época nos recuerda la importancia de compartir, reflexionar y valorar los momentos de unión que enriquecen el alma.

En Al Gusto y Sabor, nuestra misión es acompañarte en cada experiencia gastronómica y en los eventos que hacen de estas fiestas una celebración memorable, donde el placer de la comida se mezcla con la alegría de los vínculos y el sentido profundo de la convivencia.

Este año agradecemos profundamente a nuestros lectores, seguidores y sponsors, cuya confianza y apoyo nos permiten seguir siendo una guía de referencia, inspirando a vivir experiencias gastronómicas y culturales que nutren tanto el cuerpo como el espíritu.

Que estas fiestas te encuentren rodeado de amor, gratitud y paz. Que cada plato, cada encuentro y cada recuerdo compartido fortalezca el espíritu y llene de esperanza el corazón. Brindamos por un 2026 lleno de luz, oportunidades, encuentros significativos y experiencias que deleiten todos los sentidos.

¡Feliz Navidad y un Próspero Año Nuevo 2026!



Con todo nuestro afecto y gratitud, es el deseo del equipo de Al Gusto y Sabor.



At Our Restaurant We Bring You a Little Piece Of South America

Juana's Latin Sports Bar is a Family Restaurant. We specialize in Dominican, Puerto Rican and American food.

Juana's Latin Sports Bar is a Restaurant located in Miramar, Florida. We have the best dominican, puerto rican and american food is South Florida.

We offer live music, salsa nights, kareoke nights and much more...

Oh ! and we have the best mofongo in town !



Sport Bar
&
Grill



11602 City Hall Promenade,
Miramar, FL 33025

Ph: 954.399.9646
Fax: 954.613.3465

www.juanaslatinsportsbar.com

Follow us:



MARIDAJES PERFECTOS

VINOS, CÓCTELES Y
BEBIDAS PARA CADA
PLATO NAVIDEÑO



La Navidad es, sin duda, una de las celebraciones más esperadas del año. Es la época en la que la mesa se convierte en el centro de las emociones, donde los sabores, los recuerdos y las risas se entrelazan. Pero detrás de cada plato navideño hay un detalle que muchas veces pasa inadvertido: la bebida que lo acompaña.

Un buen maridaje no solo complementa la comida, sino que realza sus aromas y equilibra sus matices. En otras palabras, puede transformar una cena común en una experiencia sensorial inolvidable. Hoy, las opciones van mucho más allá del clásico vino tinto. La tendencia actual abraza la creatividad: vinos espumosos, cócteles artesanales y bebidas sin alcohol se combinan con recetas de todo el mundo, creando una sinfonía de sabores digna de la ocasión.

Para los clásicos: carnes blancas y rojas con carácter

El pavo al horno, protagonista de tantas mesas navideñas, encuentra su pareja ideal en un vino blanco con cuerpo, como un Chardonnay envejecido en barrica o un Viognier. Su textura untuosa y sus notas de vainilla armonizan con la suavidad del ave y el relleno especiado.

Si el menú incluye cerdo asado o lechón, un vino tinto afrutado, como un Pinot Noir o un Tempranillo joven, aportará equilibrio entre la grasa y el sabor caramelizado de la carne. Para un cordero o roast beef, conviene apostar por tintos más intensos como el Malbec, Syrah o Cabernet Sauvignon que acompañen la potencia del plato. Y, si se busca una alternativa más ligera o moderna, un espumante brut rosé puede funcionar de maravilla, esta bebida aporta frescura y celebra el espíritu festivo con burbujas elegantes.

Sabores del mar y opciones vegetarianas

Las cenas navideñas del hemisferio sur o de climas cálidos suelen incluir pescados y mariscos. En estos casos, los maridajes ideales son los vinos blancos secos y minerales, como el Sauvignon Blanc, el Albariño o el Verdejo. Estos resaltan la frescura y limpian el paladar.

Para una lasagna vegetariana, una ensalada tibia de quinoa o un risotto de hongos, el maridaje puede variar entre blancos aromáticos como el Riesling y tintos suaves como el Pinot Noir. Lo importante es mantener la armonía entre la ligereza del plato y la estructura del vino. Y, para quienes prefieren opciones sin alcohol, una excelente alternativa es un mocktail de pepino y albahaca o un jugo natural de frutos rojos con gas,



que aportan frescura y sofisticación.

Cócteles navideños con estilo

Los cócteles se han ganado un lugar protagonista en las celebraciones modernas. Son versátiles, coloridos y permiten adaptar sabores a cada cultura. Cada cóctel tiene su momento: los ligeros abren el apetito, los dulces acompañan los postres y los burbujeantes animan los brindis.

Algunos clásicos reinventados para la Navidad son: Mulled Wine (vino caliente con especias): típico de Europa, ideal para climas fríos. Se prepara con vino tinto, canela, clavo,

naranja y un toque de miel. Perfecto para acompañar postres o una tabla de quesos.

Christmas Mojito: una versión festiva del cóctel cubano, con granada o arándanos, menta y un toque de ron blanco. Refrescante y visualmente atractivo.

Sparkling Punch: a base de espumante, jugo de piña y licor de durazno. Ligero y burbujeante, combina bien con platos de entrada o ensaladas.

Cóctel de crema y canela: mezcla de crema de leche, licor de café y pisco (o whisky), que evoca los sabores dulces de la temporada.

El toque final: bebidas para postres

El cierre de la cena también merece su maridaje perfecto. Para algo más contemporáneo, un espresso martini o un licor de chocolate con menta pueden sustituir al postre o acompañarlo con elegancia. En caso el público incluye niños o personas que no consumen alcohol, un chocolate caliente artesanal con espuma de leche y ralladura de naranja será el broche perfecto: cálido, aromático y reconfortante.

El brindis perfecto

Más allá de las combinaciones, el verdadero sentido del maridaje navideño está en celebrar la unión y el placer compartido. No existe una fórmula rígida; lo importante es que los sabores dialoguen entre sí y que la bebida potencie la experiencia del plato, no que la opaque. Todos, sin embargo, coinciden en lo mismo: el espíritu de brindar por lo que realmente importa la compañía, los recuerdos y el gozo de compartir una buena comida, porque al final, la bebida ideal no es la más costosa ni la más exótica, sino aquella que acompaña los momentos que queremos recordar.

“Porque la Navidad se celebra con los sentidos: con el aroma, el sabor y la emoción de estar juntos”.





RESTAURANTE - BAR

BIENVENIDOS
WELCOME



Servicio de banquetes para toda ocasión

@laparrilladepanchoofficial La Parrilla de Pancho

954-975-8948

628 South State Rd 7 (441) Margate FL, 33068



*Let your taste buds experience a flavourful journey
and explore our peruvian gastronomy*

CEVICHE POINT



Appetizers



Ceviche



Seafood



Beef



Drinks



Enjoy our menu!



Ceviche Point sets the perfect tone for
a casual yet refined dining experience.
Be sure to visit us at Sunrise Location
all week long for lunch and dinner



10031 SUNSET STRIP. SUNRISE, FLORIDA 33322



(954) 368.6863

ORDER NOW!



CEVICHEPOINT.COM



@CEVICHEPOINT

Sabores DE MI COCINA



BIRRIA MEXICANA



Orígenes

La historia de la birria se remonta a la época colonial, cuando los españoles introdujeron en México animales como la cabra. En aquel tiempo, el chivo se multiplicó rápidamente y comenzó a causar problemas, pues su carne era considerada dura y con un olor fuerte.

Los pueblos indígenas, siempre ingeniosos, idearon una forma de aprovecharla: la cocinaron lentamente con una mezcla de chiles, hierbas y especias, creando así un platillo delicioso que neutralizaba el sabor intenso de la carne. Así nació la birria, un plato humilde que con el tiempo conquistó el corazón de México.

Su cuna oficial es el municipio de Cocula, Jalisco, aunque hoy en día se prepara en todo el país con distintas variantes. Originalmente, la birria se cocinaba bajo tierra, envuelta en hojas de maguey y cocida a fuego lento, muy similar al método de la barbacoa.

La birria es mucho más que un guiso mexicano: es una celebración de sabores, historia y cultura.

Este platillo, originario del estado de Jalisco, ha trascendido fronteras y se ha convertido en uno de los símbolos más representativos de la gastronomía mexicana.

Con su mezcla única de especias, chiles secos y carne cocida lentamente, la birria es sinónimo de tradición, identidad y pasión culinaria.

Con el paso de los siglos, la receta se fue adaptando: primero se comenzó a usar res, cerdo o borrego, y más tarde se incorporaron nuevas técnicas, como el hornearlo o el guiso en olla de presión.

Sabor y Tradición de un Platillo Legendario

La birria es un ejemplo perfecto de cómo la cocina mexicana transforma lo cotidiano en arte. Nació de la necesidad, pero floreció como una expresión de sabor, cultura y comunidad. Hoy, desde los fogones tradicionales de Jalisco hasta los food trucks de California, la birria sigue contando su historia en cada plato.

Más que un simple guiso, la birria es una experiencia sensorial y emocional, un puente entre generaciones y un orgullo nacional que sigue conquistando al mundo a fuego lento.

INGREDIENTES

Para la carne:

- 2 kg de carne de res o chivo (espaldilla, costilla o pierna)
- Sal al gusto
- 1 hoja de laurel
- 1 trozo de canela

Para el adobo:

- 6 chiles guajillos secos
- 4 chiles anchos secos
- 2 chiles de árbol (opcional, para más picor)

- 3 dientes de ajo
- ½ cebolla
- 4 clavos de olor
- 5 granos de pimienta negra
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 pizca de tomillo
- 1 taza de vinagre o jugo de naranja agria
- 1 taza de agua o caldo caliente

PREPARACIÓN:

Preparar los chiles. Se desvenan, dorar ligeramente y se hidratan en agua caliente durante 10 minutos.

Licuar el adobo. Se mezclan los chiles con el ajo, cebolla, especias y vinagre hasta obtener una salsa espesa.

Marinar la carne. Se cubre con el adobo y se deja reposar por 4 horas. Lo ideal es marinar toda la noche.

Cocción lenta. Se coloca la carne en una olla con el adobo, laurel y canela. Se añade agua o caldo hasta cubrir parcialmente y se cocina a fuego bajo de 2 a 3 horas, hasta que la carne quede muy suave y se deshaga fácilmente.

Servir. La birria se sirve con su consomé, acompañada de cebolla picada, cilantro, limón y tortillas de maíz.

Prueba el sabor de Latinoamérica



**TACOS,
QUESADILLAS,
BURRITOS,
SANDWICHES
Y MUCHO MAS**

**Abierto de
Lunes a Lunes
de 8AM a 11PM**



**DELIVERY
ON THE GO**



+1 954-309-0145
larutalatinadavie@gmail.com
larutalatinadavie

3904 DAVIE BLVD FORT LAUDERDALE FL



LOU BACHRODT

COCONUT CREEK CHEVROLET

"TOGETHER



Sales (954)960-6544
Service (954)960-6495
Parts (954)247-5190

[www.coconutcreekchevrolet](http://www.coconutcreekchevrolet.com)

5500 N. State Rd. 7 Coco

LET'S DRIVE"



.com

Lou Bachrodt Chevrolet - Coconut Creek is your trusted Chevrolet South Florida dealer, serving drivers in the Boca Raton, Pompano Beach, Fort Lauderdale, Miami and Palm Beach areas and more! We have an impressive selection of new and used cars for sale, so stop by and see why our customers keep coming back.

Coconut Creek, FL 33073



La Granja

QUARTER CHICKEN
LUNCH
SPECIAL
\$7.95



WITH RICE AND BEANS
Monday thru Friday until 4PM

At participating locations only.

CHICKEN • STEAK • SEAFOOD



**CHICKEN
BOWL**



**STEAK
BOWL**



**SHRIMP
BOWL**



Scan to follow
us in Instagram



Homestyle food, served fast

For locations please visit:
www.lagranjarestaurants.com

Scan for our website





EL PUNTO
PERUANO
PRODUCTIONS

DOM.
14
DIC.
2:00P.M.



PRIMER
♦ FESTIVAL ♦

de la **Cumbia** peruana

DEVVIS OROSCO
Y SU GRUPO NECTAR

LOS ECOS
DE BETO Y PERCY TUESTA

♦ **GIULIANA R.**
EX AGUA BELLA - ARTISTA INVITADA

LA MEJOR COMIDA PERUANA

♦ MIAMI ♦

tickeri



INFORMES
(786) 327 6631

RANCHO
MIAMI

📍 **15852 NW 122ND AVE, HIALEAH GARDENS, FL 33018**



EL PUNTO
PERUANO
PRODUCTIONS



FESTIVAL **SALSERO** *del Amor*

YAHAIRA JOSE ALBERTO ROBERTO HILDEMARO
PLASENCIA EL CANARIO BLADES SONERO DEL
AMOR

Concierto Exclusivo
MIAMI

VIERNES

20 DE FEBRERO



786-327-6631 | ENTRADAS EN **tickeri**

15852 NW 122 AVE, HIALEAH GARDENS, FL 33018



Vive la *Navidad* en familia

*Trabajamos arduamente para
poder brindarles a ustedes la mejor
calidad en cada producto*



La más fina selección de Productos Peruanos



EL BUENO SABOR DE CASA

(305) 888-9290 • sales@belmontfoodsperu.com



ALIGN THE SPINE CHIROPRACTIC

AND WELLNESS CENTER

Services Offered:

- X-rays
- Adjustments
- Myofascial Release
Cupping
- Compression Therapy
Compression Boots
 - Decompression
- Electric Muscle Stimulation
 - And Much More!!!!

**Office Located In Deerfield Beach.
House Calls / Mobile Visits Available!**

Open 6 Days A Week Including Saturdays And Sundays
811 SE 8th Avenue Unit 101 Deerfield Beach FL 33441
954-573-7192

 **@dr.abenasser_chiro**

SABOR

GUÍA PARA
LA DIVERSIÓN
Y EL
ENTRETENIMIENTO
edición especial 201

Latino

ASÍ SUENA LA NAVIDAD EN EL MUNDO

Nat King Cole, Frank Sinatra y Bing Crosby son grandes figuras de la música navideña, cada uno con canciones icónicas, mientras que Mariah Carey se ha convertido en un ícono moderno con su éxito "All I Want for Christmas Is You". Los primeros tres artistas compartieron una época y una relación musical y personal muy estrecha.

Pasa a la
página siguiente



El sonido europeo destaca por su pureza: voces limpias, coros infantiles, armonías sencillas y arreglos de cuerdas que evocan calma. En países como Austria, Alemania o Polonia, la Navidad mantiene un ritual musical que gira en torno al recogimiento y la contemplación.

Por más globalizada que parezca, la Navidad no suena igual en todos los rincones del planeta. En algunos países diciembre llega con melodías tranquilas que recuerdan a iglesias y monasterios. En otros las calles se llenan de tambores, gaitas, cumbias o sambas que invitan a celebrar.

El sonido navideño es un mapa cultural: revela historias, mezclas, creencias y la forma en que cada sociedad entiende la fiesta más emocional del año. Este reportaje explora cómo tres grandes regiones —Europa, el mundo anglosajón y América Latina, particularmente Sudamérica— han creado identidades musicales que hoy definen la banda sonora global de las fiestas decembrinas.

Europa: la Navidad suena a coro, nieve y tradición

En el corazón de Europa, la Navidad conserva un tono solemne. Sus me-

lodías nacen de la música sacra medieval, cuando los cantos religiosos se interpretaban en monasterios y catedrales. Esa estética se mantiene viva en villancicos tradicionales como *Stille Nacht*, *O Tannenbaum* o *Il est né le divin enfant*, que cada diciembre vuelven a escucharse en iglesias, mercados navideños y plazas iluminadas.



Las Navidades en Europa se viven con toda la pasión y la alegría. Es muy característico que en las calles de Europa se canten canciones tradicionales en Navidad.

El sonido europeo destaca por su pureza: voces limpias, coros infantiles, armonías sencillas y arreglos de cuerdas que evocan calma. En países como Austria, Alemania o Polonia, la Navidad mantiene un ritual musical que gira en torno al recogimiento y la contemplación. El espíritu es espiritual y melancólico, como si las melodías fueran un

respiro frente al invierno oscuro y silencioso.

“Lo que distingue a Europa es la continuidad con sus raíces litúrgicas”, explican musicólogos del continente. Aquí la Navidad aún está ligada a la tradición religiosa y a un sentido comunitario que se expresa más desde el coro que desde el baile.

Anglosajones: la Navidad del cine, el jazz y la cultura pop

En Estados Unidos, Reino Unido y Canadá, la Navidad suena muy distinto. Aquí no dominan los coros eclesiásticos, sino el swing, el pop y los arreglos cinematográficos. Canciones como *Jingle Bells*, *White Christmas* o *All I Want for Christmas Is You* crearon un imaginario sonoro moderno: luminoso, nostálgico, comercial y absolutamente reconocible en cualquier país.

Este estilo anglosajón se volvió la banda sonora internacional de los cen-

tros comerciales, las películas de temporada y los hogares que en diciembre buscan una atmósfera cálida y familiar. Su éxito se explica por su capacidad para conectar emoción, consumo cultural y espectáculo. En el mundo anglosajón, la Navidad no sólo se celebra: se produce, se graba y se exporta.

Sudamérica: tambores, parrandas, gaitas y alegría comunitaria

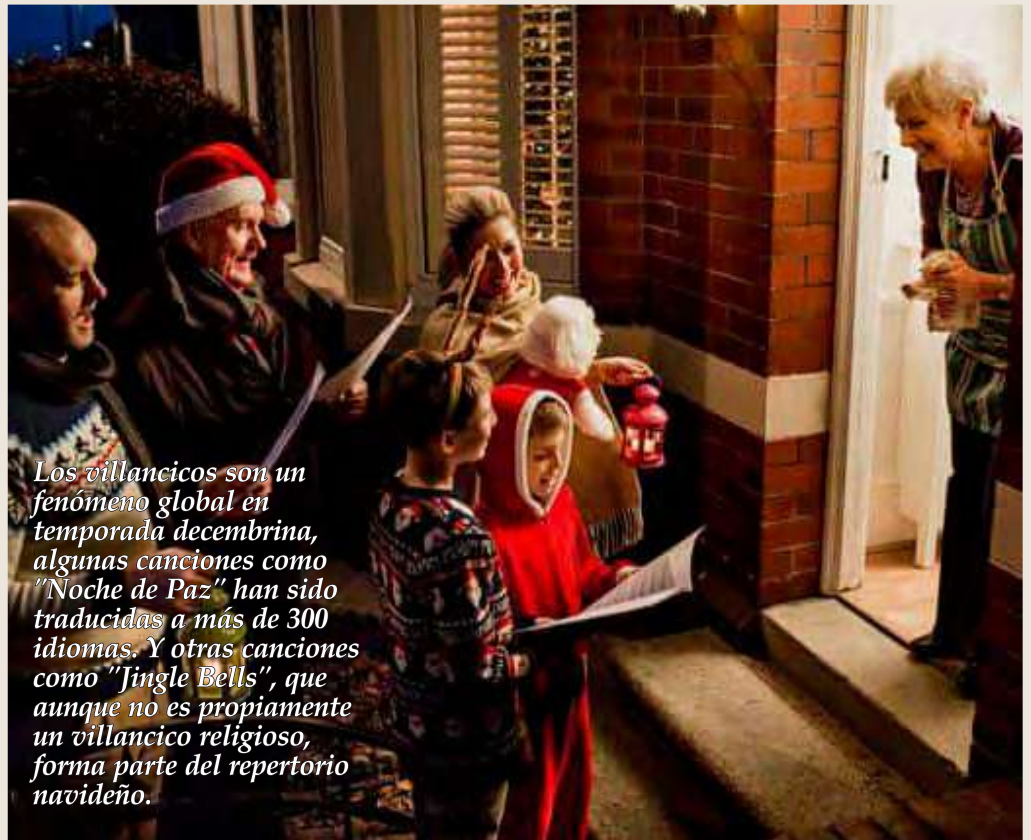
Mientras en el hemisferio norte diciembre oscila entre la nieve y la nostalgia, en Sudamérica la Navidad se vive a ritmo alegre. Aquí los villancicos europeos se transformaron al contactarse con tradiciones indígenas y africanas. El resultado es una de las expresiones navideñas más diversas del mundo.

En Venezuela, la Navidad suena a gaita zuliana, con tambores, cuatro y letras festivas que se escuchan en plazas, mercados y radios desde noviembre. En Colombia, diciembre está marcado por parrandas, cumbias y porros, que acompañan las reuniones familiares y las tradicionales novenas.

En el Caribe sudamericano —como en partes de Colombia y Venezuela— los aguinaldos mezclan devoción y picardía, creando un repertorio que se canta tanto en casa como en la calle.

En los Andes, la Navidad toma otro color. En Perú y Bolivia sobreviven villancicos en quechua o aymara, acompañados de charango, zampoñas y sikus.

En Argentina y Chile, el folclore se combina con villancicos contemporáneos y ritmos más suaves, mientras que en Brasil la bossa nova y la samba



Los villancicos son un fenómeno global en temporada decembrina, algunas canciones como "Noche de Paz" han sido traducidas a más de 300 idiomas. Y otras canciones como "Jingle Bells", que aunque no es propiamente un villancico religioso, forma parte del repertorio navideño.

aportan una calidez inconfundible a los temas navideños.

En Sudamérica, la música no se escucha: se participa. No es un fondo sonoro, sino un acto colectivo. La Navidad es fiesta y baile, donde cada región aporta sus propios instrumentos, acentos y ritmos.

¿Por qué cada región tiene un sello sonoro tan distinto?

Detrás de estas diferencias hay factores profundos:

1. Clima y ambiente

Europa e Norteamérica viven una Navidad invernal, asociada al recogimiento y la nostalgia.

Sudamérica celebra en verano, lo que favorece ritmos más vivos y festivos.

2. Herencia cultural

Europa mantiene la esencia religiosa medieval.

Anglosajones transforman la Navidad en espectáculo cultural.

Latinoamérica mezcla raíces indígenas, africanas y europeas.

3. Ritmos locales

Cada cultura adapta la Navidad a su paleta musical: cumbia, gaita, bossa nova, zamba, huayno, tango.

4. Papel de la música

En Europa y Sudamérica predomina lo comunitario: coro y fiesta.

En el mundo anglosajón domina lo mediático: cine, radio, industria musical.

La Navidad tiene mil sonidos, pero todos buscan lo mismo: celebrar, conectar, recordar y compartir. Desde los coros de Viena hasta las gaitas venezolanas, pasando por los clásicos hollywoodenses, la música decembrina sigue siendo un puente que une culturas, incluso cuando cada una celebra a su propio ritmo.



Los coros de niños en Navidad son una tradición vibrante, destacando por villancicos populares y folklóricos o canciones peruanas y colombianas.

LA PARÁBOLA DE LOS TALENTOS



La Parábola de los Talentos, narrada por Jesús en el Evangelio de San Mateo (25:14-30), es una de las enseñanzas más profundas sobre la confianza y la responsabilidad personal.

En la parábola, un hombre se dispone a emprender un largo viaje. Antes de irse, llama a tres de sus siervos y les confía sus bienes: al primero le entrega cinco talentos, al segundo dos, y al tercero uno, de acuerdo con la capacidad de cada uno. Los "talentos" eran una medida de dinero, pero en el mensaje espiritual simbolizan los dones, virtudes y capacidades que Dios otorga a cada persona.

El primer siervo invierte lo recibido y logra duplicar sus cinco talentos. El segundo hace lo mismo y obtiene otros dos. Pero el tercero, movido por el miedo y la desconfianza, esconde su

único talento bajo tierra y no lo hace producir.

Al regresar, el señor felicita a los dos primeros por su fidelidad: "Bien, buen siervo y fiel; en lo poco has sido fiel, sobre mucho te pondré; entra en el gozo de tu señor." En cambio, reprende al tercero por su pereza y falta de compromiso, quitándole su talento y dándoselo al que más tenía, diciendo: "Porque al que tiene, le será dado, y tendrá más; y al que no tiene, aun lo que tiene le será quitado."

La Parábola de los Talentos nos recuerda que todos tenemos algo valioso que aportar. Nuestros dones, por pequeños que parezcan, pueden transformar vidas si los compartimos con generosidad.

"No temas usar lo que Dios te ha dado; el talento que se entrega con amor nunca se pierde".

Pisani
Customs

West Palm Beach



REPARACIÓN DE CHOQUES Y TRABAJOS PERSONALIZADOS EN AUTOMÓVILES, AVIONES Y BOTES CON EL MÁS FINO ACABADO EN PINTURA, CERTIFICADO, PRESTIGIO, CALIDAD "PRESUPUESTOS GRATUITOS"

TEL: 561-201-3110

Horario de atención:
De lunes a viernes de
9:00am a 6:00pm
Sábados de
9:00am a 2:00pm

ESTAMOS EN:



pisani_customs

2042 SCOTT AVE, WEST PALM BEACH, FLORIDA 33409



LIMPIEZA & FRESCURA

EXPERTAS EN
OFICINA, CASA &
DEPARTAMENTO

Disponemos de
una amplia gama de
productos de limpieza
de primera calidad



*Llámenos para
programar su **visita***



Marisol Dayar
(954) 832-2427
Roneidis Gonzalez
(786) 992-8184

Si estás buscando un destino navideño en México que combine tradición, arte y paisajes de ensueño, no busques más: Zacatlán y Chignahuapan, en la Sierra Norte de Puebla, te están esperando. Estos pueblos mágicos tienen todo lo que necesitas para sentir la Navidad en su máxima expresión.

Chignahuapan: el pueblo de las esferas navideñas

Imagínate caminar entre calles llenas de luces, colores y esferas que brillan por todas partes. Eso es Chignahuapan en diciembre. Este pueblo es famoso por su Feria de la Esfera, donde artesanos locales crean millones de esferas de vidrio soplado, cada una pintada a mano.

Su Zócalo se transforma con un enorme árbol navideño y un nacimiento gigante que encanta a grandes y chicos. Si te gusta la fotografía, prepárate: cada rincón del pueblo es digno de postal. No olvides probar su

ponche caliente y los dulces típicos.

Zacatlán: luces, desfiles y magia en la neblina

A solo unos kilómetros de Chignahuapan, Zacatlán de las Manzanas te espera con un clima fresco, montañas y esa neblina que le da un toque mágico a la temporada. Aquí, la Navidad se vive entre desfiles, ferias y espectáculos de luces que iluminan la plaza principal.

El reloj floral, uno de los íconos del pueblo, se viste de Navidad, mientras los visitantes disfrutan del aroma a manzana caliente, sidra artesanal y pan recién horneado. Y si



*Feria del
Árbol en el
pueblo más
navideño de
México*

eres fan de las tradiciones, no te pierdas las posadas y celebraciones religiosas, que reflejan el espíritu auténtico mexicano.

Consejos para tu visita navideña

Planifica con tiempo: diciembre es temporada alta, así que reserva hospedaje antes.

Lleva ropa abrigadora: la Sierra Norte puede ser fría, especialmente por la mañana y noche.

Prueba la gastronomía local: desde las manzanas de Zacatlán hasta los dulces y el ponche de Chignahuapan, cada bocado es un recuerdo navideño.

Visita talleres artesanales: ver cómo se fabrican las esferas y los adornos es toda una experiencia cultural.

Zacatlán y Chignahuapan no solo son pueblos mágicos: son destinos navideños que despiertan todos tus sentidos. Entre luces, aromas, tradiciones y montañas cubiertas de neblina, la Navidad aquí se siente de manera auténtica y especial.

Al centro de Chignahuapan se encuentra la Basílica Menor de la Inmaculada Concepción, en su interior resguarda la imagen tallada en madera con una altura de 12 metros y es considerada como la escultura religiosa más grande de Latinoamérica bajo techo.



ZACATLÁN Y CHIGNAHUAPAN: NAVIDAD MÁGICA EN PUEBLA





SOPA DE LETRAS

GASTRONOMÍA NAVIDEÑA

- 1.- PONCHE ✓
- 2.- PAVO
- 3.- PANETÓN
- 4.- CHOCOLATE
- 5.- SIDRA
- 6.- ROMPOPE
- 7.- ROMERITOS
- 8.- BACALAO
- 9.- POLVORÓN
- 10.- BUÑUELO
- 11.- CHAMPAGNE
- 12.- ENSALADA
- 13.- TAMAL
- 14.- MANZANA
- 15.- GALLETA
- 16.- CERDO
- 17.- TURRÓN
- 18.- MOLE
- 19.- ROSCA
- 20.- UVAS

P	U	V	Q	S	N	R	O	M	P	O	P	E	A	G	O	P	Q
O	A	C	E	R	D	O	A	S	E	L	I	M	O	A	C	O	P
N	J	C	H	O	C	O	L	A	T	A	D	A	O	L	H	N	A
C	B	U	R	O	M	E	R	I	T	O	S	V	A	A	A	C	N
H	R	M	O	N	A	G	T	A	R	I	Q	S	P	N	M	H	E
E	A	S	S	E	N	S	A	L	A	D	A	B	A	A	P	O	T
N	Q	I	C	P	T	A	M	I	U	C	I	N	C	T	A	A	O
B	O	D	A	T	U	R	A	Y	M	O	L	E	I	E	G	N	N
R	O	R	T	E	R	I	L	E	J	A	Q	O	C	V	N	O	A
O	B	A	N	B	R	U	V	T	U	R	R	O	N	I	E	S	M
M	U	S	G	A	O	V	P	A	N	E	T	O	B	D	A	A	A
E	Ñ	P	A	C	Z	A	U	M	A	N	Z	A	N	A	L	N	N
R	U	U	I	A	E	S	U	I	T	A	M	A	T	O	P	T	A
I	E	A	S	L	N	R	O	M	P	O	P	A	I	A	A	P	H
T	L	V	E	A	A	P	O	L	V	O	R	O	N	M	L	A	U
A	O	N	A	O	A	E	N	S	A	L	A	B	A	T	O	V	A
T	E	G	U	C	I	G	A	L	L	E	T	A	S	I	N	O	V
J	C	H	O	C	O	L	A	T	E	A	S	I	D	R	G	R	F

Ajedrez

ROSARIO
CASTELLANOS

Porque éramos amigos y a ratos, nos
Amábamos;
Quizá para añadir otro interés
A los muchos que ya nos obligaban
Decidimos jugar juegos de inteligencia.

Pusimos un tablero enfrente
Equitativo en piezas, en valores,
En posibilidad de movimientos.
Aprendimos las reglas, les juramos respeto
y empezó la partida.

Henos aquí hace un siglo, sentados,
Meditando encarnizadamente
Como dar el zarpazo último que aniquile
De modo inapelable y, para siempre, al otro.



ORGANIZA TU PRESUPUESTO NAVIDEÑO sin ENDEUDARTE



La época navideña es un momento para compartir y disfrutar, pero también puede poner a prueba nuestras finanzas. Con una buena organización, es posible celebrar sin generar deudas y mantener la tranquilidad económica. Aquí te presentamos algunos pasos prácticos para lograrlo y disfrutar de unas fiestas más conscientes.

Define tu presupuesto total

Antes de comenzar con las compras, establece cuánto dinero puedes destinar a los gastos navideños sin afectar tus obligaciones básicas. Considera tus ingresos, tus deudas actuales, tus gastos fijos y cualquier gasto extraordinario del mes. Tener clara esta cifra desde el inicio te permitirá tomar decisiones más acertadas y evitarás gastar más de la cuenta.

Haz una lista de gastos

Incluye absolutamente todo: regalos, comida, decoración, ropa, eventos y viajes. Al tener una visión completa, podrás priorizar lo más importante, comparar precios y eliminar lo que no sea esencial. Además, una lista te ayuda a evitar gastos innecesarios.

Ahorra con creatividad

No es necesario gastar grandes sumas para demostrar afecto. Los regalos hechos a mano o personalizados suelen ser más significativos y económicos. También puedes organizar intercambios de regalos familiares, reutilizar decoraciones de años anteriores o aprovechar las ofertas previas a diciembre. Con pequeñas acciones puedes reducir mucho los costos sin perder el espíritu navideño.

Controla los gastos

Los consumos diarios, los adornos de último momento o los envoltorios suelen parecer insignificantes, pero al final pueden sumar una cantidad considerable. Lleva un registro de tus compras, utiliza efectivo siempre que puedas y evita usar la tarjeta de crédito sin control, ya que facilita gastar más de lo previsto. Mantener un seguimiento constante te dará mayor control.

Evita las compras impulsivas

La publicidad navideña puede ser muy tentadora. Antes de comprar, pregúntate si realmente lo necesitas o si solo estás actuando por emoción o presión del momento. Tomarte un minuto para pensar, comparar precios o revisar tu lista puede ayudarte a

mantenerte dentro de tu presupuesto y evitar arrepentimientos.

Planifica a largo plazo

Una buena estrategia es crear un fondo navideño para el próximo año. Apartar una pequeña cantidad cada mes te permitirá llegar a diciembre con tranquilidad, sin presiones financieras y con la libertad de disfrutar más. Esta práctica convierte las fiestas en un momento agradable y no en una carga económica.

Organizar tu presupuesto navideño no significa limitar la alegría, sino vivir unas fiestas equilibradas, responsables y llenas de significado. Con un poco de orden y previsión, podrás disfrutar la Navidad sin comprometer tu estabilidad financiera.

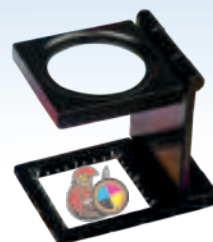
We Print
Books
REAL OFFSET DIGITAL PRESS

- BOOKLETS • CATALOGS • BROCHURES
- FLYERS • POSTERS • BUSINESS CARDS • POSTCARDS



ACHILLES'
PRINTING
Printing • Signs • Copies

📍 7400 NW 7th St. # 112 • Miami, FL 33126
☎ PH: (305) 642-7007 • PH: (305) 260-4711
📠 FAX: (305) 642-7337
✉ e-mail: achillesprinting@aol.com



AL GUSTO Y SABOR

GUÍA DEL SABOR LATINO

2026

www.algustoy sabor.com

ENERO

D	L	M	M	J	V	S
					1	2 3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

FEBRERO

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

MARZO

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

ABRIL

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3 4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

MAYO

D	L	M	M	J	V	S
31					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

JUNIO

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3 4 5 6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

JULIO

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3 4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

AGOSTO

D	L	M	M	J	V	S
30	31					1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

SEPTIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3 4 5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

OCTUBRE

D	L	M	M	J	V	S
					1	2 3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

NOVIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

DICIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3 4 5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

DESDE AL GUSTO Y SABOR, QUEREMOS EXTENDERLES NUESTRO MÁS CORDIAL Y AFECTUOSO SALUDO EN ESTA ÉPOCA TAN ESPECIAL. QUE EL NUEVO AÑO 2026 LLEGUE A SUS VIDAS CON SALUD, ABUNDANCIA Y CAMINOS RENOVADOS. ¡FELICES FIESTAS! QUE DISFRUTEN UNA NAVIDAD LLENA DE AMOR Y UN AÑO NUEVO 2026 COLMADO DE BENDICIONES.

Fiesta Navideña con
**LA GRAN
MANZANA**



DICIEMBRE 12

CON DJ LUIGI & DJ FRESH



11602 CITY HALL
PROMENADE,
MIRAMAR, FL, 33025

COMPRA TUS ENTRADAS:
(954)399-9646

Feria DE Cali 2025



9PM

DICIEMBRE

13

SABADO

VENTA DE ENTRADA AQUI



PEDRO
ARROYO

ROBERTO
BLADES

MARIO
ORTIZ

JEY
ZAMORANO



ticketeri.com

TARIMA
PRODUCCIONES

7551 W 4TH AVE. HIALEAH FL 33014
INFO: (305) 244 4019 (305) 450 6192