

FELIZ DÍA DE LA MUJER

Hoy dedicamos esta sección por entero a las mujeres, que además de ser madres, esposas, trabajadoras y compartir brazo a brazo con los hombres la lucha por un futuro mejor, no podemos olvidar nunca que somos MUJERES, en todo el sentido de la palabra. Toda mujer merece reconocimiento cada día y no un día del año

ALMA DE MUJER...

PARA las mujeres y aquellos hombres capaces de entender a las mujeres, estas líneas anónimas:

“Nada más contradictorio que ser mujer... Mujer que piensa con el corazón, actúa por la emoción y vence por el amor. Que vive un millón de emociones en un solo día, y transmite cada una de ellas con una sola mirada. Que vive buscando la perfección y vive tratando de buscar disculpas para los errores de aquellos a quienes ama. Que hospeda en el vientre otras almas, da a luz y después queda ciega, delante de la belleza de los hijos que engendró. Que da las alas, enseña a volar pero no quiere ver partir los pájaros, sabiendo que ellos no le pertenecen. Que se arregla toda y perfuma la cama, aunque su amor no perciba más esos detalles... Que como una hechicera transforma en luz y sonrisa los dolores que siente en el alma, solo



para que nadie lo note. Y aún tiene fuerzas para dar los hombros para quien necesite llorar. ¡Feliz del hombre que tan solo por un día sepa entender el alma de la mujer!”.

SER MUJER



SER mujer significa amar con intensidad, conocer el valor de una lágrima; compartir, ser sensible y evitar herir a las personas queridas; significa sacrificio ante el triple tren de madre, esposa,

trabajadora y, aunque falle, pocas veces se rinde; ser mujer significa apreciar la belleza, saber el valor de una pequeña flor que viene de las manos de la persona amada. Significa firmeza y ternura porque la mujer es faro y guía de sus hijos y la familia toda; belleza, porque no hay nada más hermoso que una mujer. Es ser valiente para pelear por lo que se desea; para dar vida a otro ser, incluso arriesgando la propia.

Lo que más me gusta de ser mujer es que somos seres muy perseverantes y eso nos permite realizar cosas que a veces se consideran imposibles; aunque muchos digan que somos frágiles, en realidad somos muy fuertes. Podemos derrochar sensibilidad al ver un atardecer, al recibir una rosa y cuando sentimos por primera vez la mirada de un ser pequeñito que nos llamará mamá toda su vida. Doy gracias a la vida porque me encanta ser mujer.

MUJER, la palabra más completa

LAS mujeres hemos cambiado mucho, para nuestro bien por supuesto, pero también es cierto que una cosa es vivir un cambio y otra muy distinta es lograr compartirlo con otros (cosa que también hemos aprendido). Así que, la que hasta

ayer esperaba pacientemente despierta y sin protestar, hasta la hora que fuera la llegada de su amado, ahora simplemente cambia la cerradura; la que solo se ocupaba de ver siete telenovelas ahora se anota en siete cursos.

En medio de todo nos tildan de insatisfecha, ciclotímica, inmadura, egoísta y por supuesto feminista. Pero no todo es negro: muchos de

nuestros cambios son recibidos con gran alegría por aquellos que nos rodean y nos comprenden. Y no fue fácil para nosotras las mujeres descubrir que teníamos derecho a cambiar. Por eso no podemos permitir que ningún hombre nos esclavice, no podemos desperdiciar el tiempo con alguien que nunca tiene tiempo para nosotras, ni permitir que nos alce la voz. Nunca podemos perder "nuestra dignidad de ser mujer". Por encima de todo tenemos que queremos nosotras mismas.

Tantos cambios nos han llevado a que hoy tenemos más libertad para expresar nuestros deseos, nuestras intimidades y hemos perdido el miedo a ser juzgadas por decir que nos encanta hacer el amor, que nos gusta un trago,... en fin, nada nos silencia, somos más auténticas. Y miren qué interesante se ha vuelto la vida nuestra... con mentiras ya que siempre sabemos cuándo nos mienten.

EL VALOR DE LAS MUJERES

EN este día tan especial, vale recordar que las mujeres tienen una fuerza que asombra a los hombres. Ellas cargan niños, penas y cosas pesadas; sin embargo, tienen espacio para la felicidad, el amor y la alegría. Sonríen cuando quieren gritar, cantan cuando quieren llorar, lloran cuando están contentas y ríen cuando están nerviosas.

Trabajadoras del hogar y solucionan disputas entre niños y vecinos. Usan trajes, vaqueros, uniformes y minifaldas. No aceptan un "no" como respuesta cuando están convencidas de que hay una solución. Ellas escriben una carta de amor y pueden pedir perdón y perdonar. Son inteligentes y están conscientes de su poder.

Se alegran o lloran cuando se enteran de un nacimiento o matrimonio. Saben que un abrazo, un beso y un "te amo" puede sanar un corazón roto. Una mujer puede lograr que una mañana, una tarde o una noche romántica sean inolvidables.

Ellas educan, curan, crean, manejan, usan sus manos y la tecnología... Su corazón hace girar al



mundo. A veces TODO cuanto quieren es un abrazo, un beso, una caricia. Tienen mucho que decir y para dar. Su mayor belleza no está en la figura que tenga, la ropa que lleve, o la forma en que se peine. Debe verse a través de sus ojos, que son la puerta a su corazón, el lugar donde reside el amor. También se refleja en su alma. Es la pasión con que se entrega a quienes ama... La belleza de la mujer con el paso de los años crece hasta el infinito.



PANETELA DE MANÍ

Ingredientes:

- 1/2 lb. de maní ligeramente tostado
- 6 cdas. de harina de trigo
- 1/2 cda. de polvo de hornear

- 10 huevos
- 1 1/4 taza de azúcar
- 1 cda. de vainilla

Preparación:

PESA el maní después de pelado. Enciende el horno a 375° F. Forra el fondo del molde con papel sin engrasar sus lados.

Muele el maní y añádeselo a la harina con el polvo de hornear. Separa las claras de las yemas. Bate las yemas por 15 minutos, añadiendo el azúcar poco a poco. Agrega la vainilla. Ve polvoreando la mezcla de harina sobre las yemas batidas.

Agrega las claras de huevo batidas a punto de nieve y mézclalo todo envolviendo suavemente sin batir. Vierte la mezcla en el molde. Hornea alrededor de 50 minutos o hasta que al introducir un palillo en el centro, este salga seco. Voltéalo y deja refrescar sin quitar el molde de 1 a 2 horas.

PEPITAS TOSTADAS DE CALABAZA

Ingredientes:

3 tazas de semillas de calabaza

Preparación:

SEPARA con los dedos las semillas de la calabaza una vez cortada evitando arrancar la tripa. Sécalas al sol. Cuando estén secas tuéstalas en una cazuela de hierro ligeramente engrasada a fuego lento. Consume de forma similar al maní.

