



echando raíces
Futuros ganaderos



“Estar con aquellos a los que
amas es suficiente”

Walt Whitman



¡Llegó la Navidad!

Sofía Leal de Payán
Directora Echando Raíces

“ Todas las celebraciones tienen un sentido, y en este caso la Navidad es la celebración del Nacimiento de Jesús, el hijo de Dios, y podemos capitalizar esta época para ver la evolución de Jesús como ser humano y aprender de Él, de su sabiduría, amor, bondad y sacrificio. Infortunadamente, con el tiempo todo este significado ha ido perdiendo importancia, prevaleciendo el interés comercial.

La Navidad siempre es y será un buen momento para renovar las ilusiones y las esperanzas, como también de aprendizaje para los niños, de encuentro familiar, expresión de buenos sentimientos, de nuevos propósitos para el nuevo año, tiempo de intercambio de felicitaciones, regalos y de generosidad con el que no tiene.

La navidad no son solo las compras, regalos, las vacaciones, luces y los adornos tradicionales; la llegada de la Navidad es mucho más que las sorpresas, es una condición ideal para que las familias puedan inculcar el espíritu y los valores en los niños. En este tiempo, es importante hacer reflexionar a nuestros hijos sobre temas esenciales para sus vidas, enseñarles valores como: la unión, la generosidad, la amistad, la alegría, entre otros.

Debemos hablarles de las cosas maravillosas que ellos pueden hacer por otras personas; saludar, sonreír, leer un cuento, abrazar a alguien que esté triste o compartir cosas que no estemos usando y que otras puedan necesitar.

A la hora de comer, también es importante concienciar a los niños que la mesa es un punto de encuentro y de unión de la familia. Hay que dedicar tiempo para hablar, sonreír y dar gracias a Dios por las bendiciones recibidas; que la tecnología solo haga presencia para tomar una buena foto de recuerdo de estos hermosos días.

Por último, mi deseo, y el de todo el equipo humano de Echando Raíces, es que esta Navidad sea un tiempo de paz, de amor y salud para todos, y que el próximo año llegue cargado de muchas más bendiciones. **¡Feliz Navidad! ☺**

Maria Antonia y 'Avatar'

Muy sorprendidos y boquiabiertos quedaron quienes asistieron a la 69 Feria Nacional Cebú, cuando una niña de 4 años, Antonia Torres, sacó a la pista un toro de la raza Guzerá, llamado Avatar, de 26 meses de edad y 710 kilos. Más asombrado quedó el público, cuando la niña se puso frente al toro y le hizo un leve toque en su cabeza, le ordenó que se acostara sobre la arena y él obedeció como mansa paloma.

Los aplausos en el Centro de Eventos Puerta de Oro, en la ciudad de Barranquilla, no se hicieron esperar cuando María Antonia se subió al lomo del animal y se paró sobre él, con la mayor tranquilidad, mientras Avatar parecía disfrutarlo.

Este toro, RDS Avatar 63/4, fue el Campeón Joven Reservado de esta Feria Nacional y pertenece a la hacienda Santa María, en Montería (Córdoba), de propiedad de Francisco Rafael Díaz. El tío de Antonia, Rafael Díaz, contó a la revista El Cebú que desde que ella aprendió a caminar, tuvo una cercanía muy especial con el toro, cuando era ternero. "Una vez la niña le llevó sus juguetes al potrero para jugar y él se echó con ella como si quisiera hacerlo, hay un afecto especial".



Una historia más de docilidad y mansedumbre de nuestro ganado Cebú

Galletitas para bebés sanas, nutritivas y suaves



Estas galletas tienen una textura ideal para que muerdan los bebés: son levemente duras, se entretienen mordiéndolas pero acaban deshaciéndolas para comerlas. Aunque el sabor será insípido para nosotros o para un niño mayor, es ideal para el paladar de un bebé, que recién entra en el mundo de los sabores.

Daniel León Torres de 7 meses, está aficionado a las galletitas que le prepara su mamá, Ana María Torres, quien a continuación, nos enseña cómo prepararlas.

Ingredientes

- 1/4 de taza de leche (puede ser también leche de almendras, materna y/o fórmula)
- 1 yema de huevo (la clara puede provocar alergias)
- 1 y 1/2 cda. de aceite de oliva virgen extra
- 1 cdita. de esencia de vainilla natural
- 1 taza de harina integral (también puede ser de arroz, espelta)
- 2 cdas. de avena arrollada
- 1 pizca de canela

Preparación

Se mezclan cada uno de los ingredientes y se amasa suavemente; cuando ya está la masa homogénea, se extiende sobre una mesa con ayuda de un rodillo. Con moldes para galletas se pueden crear las figuras que deseé. Para esta edad es recomendable hacerlas redondas.

Finalmente se ponen al horno a 250°C durante 10 a 15 minutos. Se dejan enfriar y están listas para comer



Nota: pregunte a su pediatra si se las puede dar a su bebe

que las semillas de...



Echen Raíces
profundas en
tu corazón

Es nuestro deseo

* Feliz *
Navidad
— & —
Año nuevo

