

Alcaldesa electa convoca a cruzada para rescatar La Antigua



Arq. Susana Asencio,
Alcaldesa electa de la
Antigua Guatemala

Pag. 02

Fotografía de Portada: Alejandro Medina

»» Pag. 04

La entrevista

Fraile Atilio Prandina
se Confiesa



»» Pag. 12

**Sabor y
Cocina**

El secreto del
Fiambre



»» Pag. 13

Especial
Incurción
en el mundo
de los muertos.



Susana Asencio:

Ofrece Administración Transparente y Convoca a una cruzada para rescatar la Ciudad Colonial

Por: Colomba Morales
colombamorales@gmail.com
Panza Verde Times

PanzaVerde times ¿Cambios con los proyectos con que usted va a iniciar en su gestión?

Derivado de los estudios que se hicieron de los problemas más sentidos por la población, sin duda la falta de agua en las comunidades alrededor de La Antigua y también en algunas partes ya del área central, eso preocupa mucho así que es uno de los primeros temas que se van a trabajar, un programa que también era parte de nuestro plan de gobierno, llevar agua a los domicilios de todas las casas de Antigua, tenemos un plan de trabajo más o menos para un año y medio de hacer inversión en nuevas fuentes, mejorar los sistemas de bombeo, completar algunas redes de tubería, el agua en las casas es fundamental para el desarrollo, otros servicios no son tan sensibles pero si el tema del agua

Urge mejorar seguridad en La Antigua...

Luego otro de los temas más sentidos de la población es el tema de seguridad, pues en el corto plazo si tenemos previsto trabajar no solo en la vigilancia del espacio público sino también tenemos un programa para tratar de llegar a la raíz o la causa de la problemática de la seguridad, que es mejorar los sistemas para controlar el ingreso a la ciudad de La Antigua, eso no quiere decir que no se pueda ingresar sino que vamos a crear como un límite inteligente en la ciudad, una frontera inteligente, entendiendo como ingresan las personas más o menos los movimientos regulares

Buena administración y generación de empleo...

A través del arte y de ciertos oficios se pueden generar fuentes de trabajo y enriquecer los procesos artesanales de Antigua, esos son algunos de los temas prioritarios, lo que la gente prioriza sin embargo en realidad el origen de toda esta problemática y de este atraso es, una mala administración municipal, el primer paso que debe darse es eso.

¿A qué retos se enfrenta usted? Y ¿Cómo va a encontrar usted esa administración municipal?

Desde hace más o menos veinte años en Antigua, empezó a reportarse obras que no hacia



“la seguridad, el servicio de agua, generación de empleo y el ordenamiento vehicular serán una prioridad”

¿Tiene mayoría en el concejo?

Sí, pero van a ingresar tres concejales de otras agrupaciones políticas, del partido Líder, del partido Todos y del partido Creo Unionista van a ingresar un concejal por cada uno de ellos y esperamos poder trabajar de la mano y de cerca de la sociedad a quien nos debemos, así que esperamos poder trabajar bien.

¿Su administración será abierta al pueblo, cuando le requieran poner una queja o hacerle una solicitud está dispuesta a esa apertura?

Bueno no es posible atender de uno en uno son 60,000 habitantes aquí lo que estamos tratando es de la organización comunitaria crear niveles de consulta no creo que ningún alcalde pueda atender a todos sus ciudadanos uno quisiera pero no se puede, pero si a través de sus representantes comunitarios y si tenemos programadas algunas actividades donde pudieran asistir los que quieran de cada una de las comunidades, pero creo que para poder ordenar el trabajo y el tiempo como se invierte todos estarían de acuerdo que trabajaremos con el COMUDE, que es el consejo municipal del desarrollo en donde todas las comunidades de Antigua, los barrios, las colonias, las aldeas tengan representantes.

Hemos visto monumentos que han estado en abandono, administraciones han pasado y han quedado abandonados, ¿dentro de su plan está el rescate de algunos de ellos?

El concejo de protección de Antigua tiene un presupuesto muy limitado, lo que si pensamos es frenar en una primera fase el deterioro, protegerlos contra la acción de la lluvia de la vegetación, si les está haciendo bastante daño y tenemos ahí algunos programas que deben socializarse y gestionarse con la comunidad internacional para poder avanzar a una fase donde puedan reforzarse, poco a poco porque son bastantes monumentos y el concejo maneja un presupuesto muy limitado pero si pensamos aprovechar el apoyo internacional que existe, mejorar esa gestión porque se abandonó durante mucho tiempo.

Hay mucho interés por parte de la comunidad internacional como la UNESCO para ayudar, pero lo que usted menciona han habido administraciones que no le han dado buen uso a los recursos.

Sí, se frenaron mucho las ayudas por los problemas que hubo en la administración, esperamos en el corto plazo, recuperar esa relación con algunas entidades.

¿Qué le pide a los habitantes antiguos para su gestión?

Primero su participación, su cercanía, comprensión La Antigua ha sido dominada mucho tiempo por rumores, eventos y campañas negras, hay que tratar de ir siempre a la verdad de mantener una relación directa con la municipalidad a través de las organizaciones comunitarias y empezar a tomar esto más serio todos juntos tratar de trabajar lo más coordinadamente posible para sacar adelante tantos temas que se abandonaron tantos años en Antigua.

Datos Generales:



Datos Generales:
Susana Asencio
Profesión: Arquitecta
Especialización en Urbanismo
Estudió en Holanda
20 años de experiencia en administración pública

la municipalidad como hechas por ellos, esa fue una forma de corrupción que fue creciendo, por ejemplo en el panorama los vecinos hicieron sus propias calles con sus recursos y las autoridades de esa municipalidad las reportaban al estado como que las habían hecho ellos, entonces donde esta ese dinero y eso fue en aumento administración tras administración hasta que vimos lo más reciente que sucedió en Antigua, donde se atrevieron a reportar un número importante de obras que no existe como ejecutadas.

¿Con cuántos concejales de su partido entran en la administración municipal?

Concejales nuestros eran dos, dos síndicos los concejales suplentes y el síndico suplente y el alcalde.



Foto: Colomba Morales

MAX sabe QUE TE GUSTA LA TECNOLOGÍA

HUAWEI G-ELITE

Teléfono celular liberado
Procesador Octa-core 1.2GHz
GELITE

OFERTA CONTADO

Q2,999

10 PAGOS DE SIN INTERESES **Q299.90**

-  Pantalla IPS de 5" WVGA (720 x 1280)
-  Doble cámara (trazera de 13MP o/flash, 5MP frontal)
-  Android 5.0 Lollipop
-  RAM : 2 GB ROM : 16 GB
-  Procesador Octa Core 1.2 GHz, Kirin 620 64 bits
-  Batería de 2200 mAh

Dual SIM 4G LTE



GRATIS

Audífonos IN-EAR negro SHE700010

Ahorro: **Q129**



PHILIPS



MAXIMIZAMOS TU VIDA

www.max.com.gt • 2423-0100

 Maxguate  @TiendasMAX  TiendasMAX

Cuotas mensuales sin enganche. Válido hasta el 15-11-2015 ó mientras duren existencias. Aplican restricciones. Las existencias pueden variar de acuerdo a la tienda. Consulta otros planes de financiamiento disponibles.



Casa para las Artes

La asociación de artistas presenta

¡Festival de Barriletes Gigantes!

Taller de barriletes "artistas de Sumpango"
Exhibición de obras:
niños de Oxford "Niños de Heaven Expression"
Artistas de "Casa para las Arte"
Artistas invitados.

4a. Calle Oriente No. 31 Antigua Guatemala
Tel: 7832-8125
E-mail: casaparalasarartes@gmail.com
www.casaparalasarartes.weebly.com



Auto Repuestos COPHER

Encontrarás los mejores precios y productos de buena calidad.



 @hermanoscopher
 /hermanoscopher

- AGENCIA PERIFÉRICO
Anillo Periférico 3-00 Zona 3, Guatemala, C. A.
PBX: 2246-7777
E-mail: info@hermanoscopher.com
- CALZADA SAN JUAN
Calzada San Juan 48-89 Zona 3 de Mixco
PBX: 2433-2808
- VILLA NUEVA
3ra. Calle 13-41 Zona 1 Villa Nueva
PBX: 6636-0696
- AGENCIA ESCUINTLA
Avenida Centro América 10-11 zona 3
PBX: 7774-5656
E-mail: escuintla@hermanoscopher.com
- SAN CRISTÓBAL
3ra. Calle 12-11 Sector B1 Zona 8 de Mixco,
Biv. San Cristóbal PBX: 2443-1848
- AGENCIA TECUTULÁN
Km. 121 Ruta Al Atlántico / PBX: 7774-5757
E-mail: teculutana@hermanoscopher.com
- AGENCIA QUETZALTENANGO
7a. avenida 6-07 zona 2 / PBX: 7932-7932
E-mail: quetzaltenango@hermanoscopher.com
- AGENCIA MAZATENANGO, SUCHITEPÉQUEZ
Km. 158.2 Carretera CA-2 Zona 6, Local 6 / PBX: 7872-0680

100% GARANTIZADOS

entrevista

“En la iglesia de San Francisco se siente el espíritu del Hermano Pedro”

Por: Colomba Morales
colombamorales@gmail.com
panzaverdetimes.redaccion@gmail.com

La Iglesia de San Francisco El Grande, icono de Fe por resguardar en su interior los restos del Santo Hermano Pedro de San José de Betancourt, hermosa edificación que conserva bellos jardines y monumentos de la época Colonial, nos comparte a través de Fray Atilio Prandina interioridades de su fe y de la fraternidad Franciscana de sus frailes.

¿Por qué el nombre de San Francisco el Grande?

Iglesia llamada San Francisco el Grande porque abarcaba desde Chiapas hasta Panamá, era una provincia Franciscana, como la cabeza, la iglesia madre de todas las iglesias Franciscanas, que desde aquí iban los Frailes a evangelizar en los diferentes lugares, salían por 3 o 6 meses, después regresaban como cuando uno regresa a su propia casa, entonces prácticamente una parte de la evangelización de aquí, se debe a los Franciscanos sobre todo por ejemplo la evangelización nuestra abarca Totonicapán, Quetzaltenango, que todos o casi todos los pueblos tienen nombres de santos Franciscanos.

¿Actualmente cuantos Franciscanos hay en Guatemala?

Ahorita en Guatemala, no te puedo dar el dato exacto pero vamos como 50 frailes, prácticamente son pocos si uno considera que solamente en este convento habían 130 Frailes, por supuesto estaba toda la base de lo que le llamamos el noviciado donde se inician a la vida Franciscana, estaba la parte de la filosofía, la teología y con todo también en este convento era la segunda imprenta de toda Guatemala, teníamos la farmacia más grande de toda Guatemala aquí en este convento.



Foto: Colomba Morales

¿Cuál es el proceso que debe llevar una persona o un hombre para pertenecer a la orden de ustedes?

Después de salir del bachillerato, normalmente el joven tiene que expresar su inquietud, lo remitimos a los encargados de la promoción vocacional, el cual hace todo un proceso de selección, entramos a una etapa que son 2 años donde se reestructura un poco el área humana, después entramos al noviciado que es un año, donde ellos se preparan viven la espiritualidad propia nuestra de San Francisco, luego tenemos 3 años de filosofía, 4 años de teología más un año de preparación, total que llegamos casi como a 11 años para ordenarse.

¿Cuál es el costo promedio que debe de invertir una

persona que esté interesada en tomar la preparación con ustedes?

Desde el momento en que entra, es decir se abre la puerta y entra no se le pide nada.

¿No le cobran?

No, es como una familia uno es hermano son hijos todos trabajamos para sostenernos, no tiene que ser una carga, un peso o una obligación para la familia para nada.

¿Ustedes pertenecen al Vaticano?

(Risa) No, no pertenecemos, es decir el Papa es nuestro Papa por supuesto pero tenemos nuestros superiores, que están en Roma ahí está la base, los eligen cada 6 años. Luego, esto desde luego el Superior General, pero después tenemos en cada

zona nuestro propio superior que lo elegimos también, el año pasado todos los Frailes de Centroamérica, 200 frailes nos reunimos para elegir a nuestro superior, que le llamamos ministro provincial y lo elegimos por 6 años y es un Tico (Costa Rica), Fray Edwin Alvarado.

¿Ustedes ofician Misa y pertenecen a la estructura la iglesia católica?

Sí, si pertenecemos igual, en cuanto a religioso dependemos a nuestro superior, en cuanto a lo que es el servicio hacia afuera dependemos del arzobispo. Son detalles importantes, es decir es una especie de autonomía y al mismo tiempo de una correlación.

¿Todo Trabajo pastoral viene regido por el Arzobispo?

Sí, es decir por todo el plan pastoral que tiene la diócesis.

¿A qué diócesis pertenecen?

Nosotros pertenecemos a la arquidiócesis, pero tenemos a la Vicaría, que se llama de Sacatepéquez que ahorita el que está un poquito como responsable es Monseñor Pellecer y luego el párroco de aquí de la Catedral que es el padre que le llamamos pro vicario, pero el vicario sería Monseñor Pellecer.

¿Es el Hermano Pedro, un icono para la gente por su forma de vivir?

Tal vez por la forma de vivir de él, de la gente, fue un hombre de calle, fue un hombre de contacto con el dolor y sufrimiento de la gente y además acá es lo que nos hace propaganda el hospital del Hermano Pedro, donde son cantidades de gente todos los días que están allí, acá tenemos la tumba pero el espíritu que hoy vive, el servicio a la gente, la atención y fe. Es impresionante que el Hermano Pedro toca todos estos equipos de médicos que no son católicos, son protestantes o algunos ni protestantes ni católicos que vienen de otros países de España, de Canadá, de Estados Unidos, ver con qué amor lo hace el que viene, y todos los equipos. Se hacen jornadas gratis de especialidades, se siente el espíritu del Hermano Pedro.

El Santo Hermano Pedro, fue un hombre de contacto con el dolor y sufrimiento de la gente

¿Algún milagro latente del Hermano Pedro que se haya manifestado que haya venido a agradecer?

Hace poquito fui a darle los santos oleos a una señora, tenía cáncer estaba en la fase terminal y me dijo le quiero decir que yo pase varios años sin tener hijos, y le dije al Hermano Pedro quiero un hijo o una hija y te la entrego a ti y aquí esta yo me muerdo tranquila me dijo, yo no sé si ya se murió la cosa es que la hija si esta, (risa) cosas así pienso que habría que ver todo lo que la gente sencilla escribe en este libro, porque a cada rato hay que cambiar este libro, donde la gente pone su testimonio, su petición o agradecimiento, bueno casi la mayor parte son peticiones.

¿Cuántos Frailes hay aquí actualmente?

Ahorita somos 7, ya mayorcitos casi todos (risas)

¿Usted de donde es originario?

De Italia

¿Cuántos años tiene de estar en Guatemala?

45 años

Ya es guatemalteco (Risas) Por lo menos del estómago sí, mi estómago está hecho de arroz, frijoles y maíz. Es decir las tortillas, en los 8 años que estuve en el Quiché trabajado fue la comida lo que más saboreaba yo. Cuando uno va a celebrar misa, ellos a la misa llevan su semilla o su cosecha, a la hora del ofertorio llevan su gallinita para que uno se las bendiga, estaba acostumbrado a comer sano, a comer bien y sano (risas).

¿Cuántos años tiene de estar acá en la Antigua?

Tres años y medio, acá en La Antigua lo mandan a uno después de los 70 (risas)

¿Cuántos años tiene usted?

Yo tengo 73

Acá es un trabajo más como peregrino es más de confesiones, Cuando estaba en el Quiché tenía que caminar 4 o 5 horas en las montañas, los piecitos ya no dan tanto.

Contenido



4



6



10



12



13

Editorial

Más que fiambre, una receta con sabor a identidad

Con los vientos fríos característicos de fin de año llega el onceavo mes y es tiempo de degustar y disfrutar el Fiambre, plato tradicional de Guatemala que se prepara el 1 de noviembre en conmemoración del Día de Todos los Santos estando compuesto por más de medio ciento de ingredientes conformados en carnes, embutidos, verduras y quesos bañados en diferentes clases de aderezos.

Al margen de su rico sabor el fiambre es una de las tradiciones más arraigadas en la población, ya que simboliza la unión familiar, el inicio de las fiestas de fin de año, nuestra identidad, recordar a seres queridos que ya no están, es decir incluso hay una conexión espiritual y afectiva profunda.

El fiambre también representa un sincretismo social y cultural, ya que están representados los pueblos ancestrales con sus verduras, la influencia española con la enorme

variedad de embutidos que se utilizan y las especies de los países árabes, sin embargo, fueron en las canteras culinarias en donde como un crisol se fundieron esos sabores para crear una expresión única de identidad en sabores y consistencias.

Por supuesto un platillo de esa calidad trascendió por su prestigio las fronteras guatemaltecas, desde donde se le aprecia y reconoce como sabor auténticamente guatemalteco, destacándose las versiones de la cocina antiguëña, en donde cada día se convive con diferentes culturas.

El fiambre también representa un sincretismo social y cultural, ya que están representados los pueblos ancestrales con sus verduras, la influencia española



Señores Periódico Panzaverde Times

Por este medio quiero felicitarles por su propuesta periodística y el esfuerzo que hacen para dar a conocer a la Antigua Guatemala y la magia que la caracteriza; en hora buena que hayan más medios de comunicación en la amada Ciudad Colonial. Me llevé la grata sorpresa de leer un ejemplar de la última edición de su periódico en el Aeropuerto La Aurora cuando abordaba un avión hacia Chicago, en donde resido. Ya lo compartí con mi familia y otros guatemaltecos.

Atte.

Dr. César Calderón Mejía
Orgulloso Panza verde

PANZAVERDE TIMES

Directorio

- Gerente General: **Colomba Morales de León**
correo: panzaverdetimes.gerente@gmail.com
- Director Editorial: **Gerardo Montenegro**
correo: panzaverdetimes.director@gmail.com
- Coordinador: **Julián Morales de León**
correo: panzaverdetimes.redaccion@gmail.com

- Gerente de ventas: **Olga Soto**
correo: panzaverdetimes.ventas@gmail.com
- Gerente de mercadeo: **Patrick Maldonado**
correo: panzaverdetimes.mercadeo@gmail.com
- Circulación y suscripciones
Londy Avendaño
Correo: panzaverdetimes.suscripciones@gmail.com

Colaboradores y fotografías

- Alejandro Medina
- Hugo Rashon
- Francisco Ajualip
- Vivian Soto
- Marisa Soto
- Edgar Martínez
- Manuel Martínez
- Adriana Martínez

Suscripciones:

2221-0240

Ventas de publicidad:

4566-5472

4128-8964

ventaspanzaverdetimes@gmail.com



Entrevista

“Los invito a que conozcamos nuestra cultura, a que no perdamos ese respeto, esa devoción”

Princesa de los Cuatro Puntos Cardinales

Angélica Muñoz

Por: Olga Lidia Soto/
Panza Verde Times
panzaverdetimes.redacción@gmail.com

¿Cuéntanos tu experiencia en este evento?

Todo dio inicio en mi aldea, mi aldea se llama aldea Latona, comúnmente se hace la elección señorita aldea Latona, fui electa, luego llegó la invitación para que fuera a participar en señorita Xinka Xalapan, en ese evento habían doce participantes, gracias a Dios salí electa señorita Xinka Xalapan, después un domingo como dos o tres días antes del evento me dijeron que estaba el evento Princesa de los Cuatro Puntos Cardinales, la verdad no tenía idea de que se trataba.

Realmente mi cultura Xinka está en peligro de extinción, me llamó mucho la atención; son 22 candidatas me dijeron ¿quieres ir?

Y respondí que sí, me emocioné, me gusto, la curiosidad me movió venir acá, cuando vine aquí

Según el Instituto Nacional de Estadística, INE, en Guatemala hay 15,531,208 habitantes, de los cuales el 40.8 % se encuentra entre los 0 y 14 años, el 55.5 % se encuentra entre los 15 y 64 años y el 3.6 % de los 65 en adelante.

me vine a encontrar con unas mujeres como siempre lo vengo diciendo desde el principio, con un nivel intelectual impresionante, unas mujeres que representan a su cultura que la aman que sienten que es ser Maya o Ladina, esas mujeres luchadoras jamás pasé por mi mente ser la ganadora.



Eddy Hernández Cota, coordinador a nivel nacional del evento princesa de los 4 puntos cardinales. Menciona que es un evento que nació hace 9 años, con la idea de fortalecer las 4 culturas Mayas y formar una actividad folclórica a nivel nacional de Mayas, Xincas, Garífunas y Mestizos o Ladinos.

Un mensaje a los Jóvenes que pierden esa identidad y para rescatar esos valores culturales

Los invito a que conozcamos nuestra cultura, a que no perdamos ese respeto, esa devoción, quizá a estas alturas no se puede recuperar el folklore del traje, porque no todos lo usaríamos, porque normalmente soy sincera yo normalmente no lo uso, pero que la

cultura se lleve en el corazón, en el alma, en el intelecto, se lleva en todo lo que somos, se lleva en demostrar en otro lugar de que cultura somos, de no avergonzarnos y que practiquen el valor del respeto que tengamos devoción de dónde venimos a nuestras raíces porque de ahí partimos y como naturalmente ahí vamos a terminar.

Hoteles de la

Antigua Guatemala

HOTEL POSADA DE LOS LEONES
• 4 de 5 estrellas, basada en 125 votos.
Calle de los duelos, lote #1, las Gravileas
Tel. +(502) 7832 7371
Antigua Guatemala, Guatemala

HOSTAL LAS MARÍAS
• 2 de 5 estrellas, basada en 29 votos.
Calle a San Bartolo, Las Jacarandas, lote #7
Tel. +(502) 5516 9147
Antigua Guatemala, Guatemala

D' LEYENDA HOTEL
• 3 de 5 estrellas, basada en 27 votos.
4a. avenida norte #1 Tel. +(502) 7832 6194
Antigua Guatemala, Guatemala

HOTEL MESÓN PANZA VERDE
• 3 de 5 estrellas, basada en 69 votos.
5a. avenida sur #19
Tel. +(502) 7832 1745
Antigua Guatemala, Guatemala

CONVENTO ANTIGUA BOUTIQUE HOTEL
• 4 de 5 estrellas, basada en 111 votos.
2a. avenida norte #11
Tel. +(502) 7720 7272
Antigua Guatemala, Guatemala

HOTEL POSADA DEL ANGEL
• 4 de 5 estrellas, basada en 211 votos.
4a. avenida sur #24A
Tel. +(502) 7832 5303
Antigua Guatemala, Guatemala

HOTEL PALACIO DE DOÑA LEONOR
• 3 de 5 estrellas, basada en 70 votos.
4a. calle oriente casa #8
Tel. +(502) 7832 2281
Antigua Guatemala, Guatemala

Instituto Guatemalteco de Turismo - INGUAT
5a. Calle Oriente No. 11,
(Oficina Regional V)

Casa del Turista
Teléfonos: (502) 7832-0787,
PBX (502) 2421-2800
Ext. 6030.

Programa de Asistencia al Turista
Teléfono: 1500

Municipalidad de La Antigua Guatemala
Teléfono: 7720-7670

Oficina de Control de Estacionamiento
Teléfono: 7832-8794

Bomberos Voluntarios
Teléfono: 7832-0234

Bomberos Municipales
Teléfono: 4144-2323

Policía Nacional Civil
Teléfono: 7832-3871

Policía de Tránsito
Teléfono: 7968-5304

Puntos de Distribución Antigua Guatemala



PANZAVERDE TOMES

- Cafe Condesa Parque Central
- Restaurante Mono Loco
- Panaderia San Antonio Parque Central
- Panaderia San Antonio Central (Mercado)
- Oficina Parroquial Iglesia San Francisco El Grande
- Centro de Cooperación Española
- Hotel D Leyenda 4a. Avenida Norte No. 1
- Galería y Casa para las Artes
- Jades, S.A.
- Surtimayoreo (Terminal de buses)

CIUDAD CAPITAL:

- Autorepuestos Hermanos Copher Central Anillo Periférico
- Autorepuestos Hermanos Copher San Cristóbal
- Autorepuestos Hermanos Copher Chimaltenango



EFEMERIDES

Iglesia Ermita de la Santa Cruz

Considerada una de las iglesias más antiguas, su origen se remonta alrededor del año 1664, cuando los dominicos solicitaron construir en el Barrio de la Santa Cruz. Abatida por los terremotos de san Miguel en 1717, mismo año en el cual inicia su reconstrucción finalizando en 1744.



Dato: actualmente las instalaciones son utilizadas para conciertos y actividades artísticas, en las que se han presentado artistas nacionales e internacionales de la talla de Alux Nahual, Jarabe de Palo, Raúl di Blasio entre otros.

Iglesia de San Francisco

Localizada en La Antigua Guatemala, edificado a mediados del siglo XVI, éste santuario religioso está adornado con columnas salomónicas y por dos torres en sus extremos. Un destino concurrido por turistas de distintas partes del mundo. El templo cuenta con parqueo, un museo parroquial así como con ventas de bisutería, objetos religiosos, velas artesanales, dulces y trajes típicos.



Dato: Lo curioso de este templo, es que en él se albergan los restos del Santo Hermano Pedro de San José Betancourt.

Complejo Arquitectónico La Recolectión

Es un complejo arquitectónico actualmente en ruinas, el origen de éste se remonta al año 1685 cuando dos frailes llegaron a Santiago de Guatemala para establecer una misión, en 1695 uno de ellos pidió al ayuntamiento licencia para fundar un convento para padres misioneros. Actualmente, está protegido como monumento nacional, es un centro turístico visitado por ciudadanos locales y extranjeros.



Abre de lunes a domingo de 9 a 17:00 horas para recibir la visita de turistas.

Ciudad de La Antigua Guatemala, 26 de Octubre (1979)

Esta fecha es importante ya que es la Declaración de La Antigua Guatemala, como Patrimonio de la Humanidad



Hermano Pedro

Poco después de la muerte del Hermano Pedro sus seguidores iniciaron su proceso de canonización, aunque fue hasta 1980 cuando se le declaró beato.



25 de julio, solemnidad de Santiago Apóstol

Cada 25 de julio, en honor al Santo Patrono Santiago Apóstol, se celebra una Misa Mayor de Cabildo en la Parroquia de San José Catedral, anteriormente conocida como Catedral Metropolitana de la Ciudad de Santiago de los Caballeros de Guatemala.

REPORTAJES BREVES

Fabricación de velas artesanales

Por: Edwin Medina
correo: Ventaspanzaverde@gmail.com

El equipo de Panza Verde Times en un recorrido periodístico por La Antigua Guatemala, compartió un momento con Guillermo Reyes quien junto a su hijo trabajan en la elaboración de velas artesanales, desde hace 20 años.



Dato interesante: Tradicionalmente se conoce que las personas adquieren las velas para ofrendar su luz y así obtener el favor que se pide al Ser Supremo. Por ello, existe diversidad de colores según la petición que el feligrés eleve.

El color azul es para solicitar que todo marche bien en el trabajo, el verde tiene como intención brindar éxito en los negocios, el amarillo para la protección, el color rojo para tener éxito en el amor y el rosado para gozar de buena salud. Cabe mencionar que el color más vendido es el rojo.

Tambiéndio a conocer que este oficio es una tradición familiar heredada del año 1970 por sus abuelos.

Se ubican a un costado de la Iglesia de San Francisco El Grande, templo en el cual se encuentran los restos del Santo Hermano Pedro San José de Betancourt. Guillermo mencionó a Panza Verde que el tamaño de la vela determina el tiempo de su elaboración.

Confección de trajes típicos

Por: Edwin Medina
correo: Ventaspanzaverde@gmail.com

Manuela Anaijon, originaria de Chajul Quiché comentó al periódico Panza Verde que ella emigró hacia La Antigua Guatemala en busca de una oportunidad de trabajo. Ya establecida en la ciudad Colonial, se inició en la confección de trajes típicos, haciendo alusión que la técnica que se aplica en estos trajes es transmitida de generación en generación. La madre de Manuela tenía 8 años cuando comenzó bordar, actualmente Manuela tiene 20 días de estar trabajando en el arte de la confección en La Antigua Guatemala. Manuela Tiene como reto dar a conocerla técnica heredada por



su madre, ofrecer un tejido originario del Quiché y el emprendimiento para crecer en el mercado de esta ciudad.

Dato: la realización de un güipil tarda alrededor de 40 días en confeccionarse

Historias y leyendas

Por: Edwin Medina
correo: Ventaspanzaverde@gmail.com

José Francisco Pérez Alvarado trabajador del cementerio General San Lázaro, relató a Panza Verde Times que durante sus 7 años laborando en el lugar, vivió experiencias impactantes. Pérez menciona que en la realización de exhumaciones en el lugar, en tres ocasiones han hallado cadáveres en posición decúbito ventral (Posición corporal: tendido boca abajo y la cabeza de lado). Francisco menciona que estas personas no estaban muertas al momento de realizar el entierro, después de un tiempo bajo tierra despertaban y al querer salir del encierro modificaban su posición corporal, falleciendo por asfixia.



Dato: Pérez Alvarado, mencionó que algunos de sus compañeros de trabajo han sido asustados a las 12 del mediodía, ya que durante la hora de almuerzo les arrojan pequeñas piedras actividad a la cual no le encuentran el origen de quien o que lo causa.

Para cada momento especial...



- Arreglos de globos metálicos para toda ocasión
- Arreglo de chocolates
- Globos metálicos y latex con helio
- Empaques para regalos
- Paletas de chocolate artesanales
- Pasteles y cupcakes
- Variedad de dulces, gomitas y chocolates.

Servicio a Domicilio

10 Avenida 2-76 zona 15, Colonia Tecún Umán Tel.: 5514-1637 / 4198-6655





Celestial Artística

Celestial Artística

**SE DEDICA A LA VENTA DE ARTÍCULOS RELIGIOSOS
EN GENERAL TALES COMO IMÁGENES DE MADERA**

- Imágenes de resina
- Trajes bordados para todos los tamaños
- Trajes sin bordar
- Trajes con aplicaciones, diseños al gusto del cliente y combinación de colores
- Todo tipo de atributos en latón.
- Lámina sobredorada.
- Restauración de imágenes antiguas y no antiguas
- Y toda clase accesorios religiosos
- Alquiler de imágenes para altares domésticos
- Elaboración altares.
- Nacimientos etc.
- Cabelleras sintéticas para todas las medidas
- Y extensiones de cabello para imágenes.

Correo y Facebook
celestialartistica@gmail.com

Teléfono 5870-0467

8a. Avenida 17-32, zona 1 Edificio El Cielo apto. 210

PANZAVERDE T^oMES

Mantengamos limpia La Antigua Guatemala



f PanzaVerdeTimes

Señor Pepián



Deliciosos almuerzos desde las 11:00 a.m.

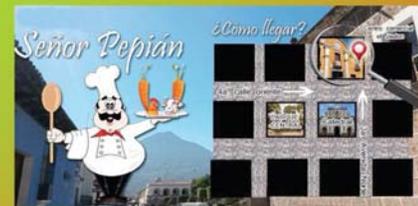
**LE INVITAMOS A DEGUSTAR PLATOS TÍPICOS
EJECUTIVOS Y A LA CARTA,**

**En la Antigua Guatemala te esperamos en el
restaurante 100% familiar, con la mejor comida,
deliciosos platillos típicos, cervezas nacionales,
agradable ambiente a una cuadra de el parque
central, en la calle de salida.**

En el centro comercial EL JAULON !!!!!

Tel: 7832-1762

f Señor Pepián



* Fork Spoon Knife Sabor & Cocina

Fiambre Blanco o Rojo

CHEF HILIANA DE RAMIREZ
HILIANADERAMIREZ@YAHOO.ES

Los guatemaltecos en la celebración del Día de los Santos, desde que somos niños hemos saboreado un plato único de la cocina guatemalteca, el Fiambre.

Cuando éramos niños nos gustaban solo los embutidos, las diferentes carnes y los quesos, pero en cuanto nos volvemos adultos ya lo saboreamos todo y nos emociona que llegue el 1º de noviembre para poder elaborarlo, compartiendo la receta con la familia y llenarnos de alegría, desde la compra o elaboración de los encurtidos, las carnes, los diferentes embutidos y los deliciosos quesos, hasta la degustación total del plato es un acontecimiento lleno de emociones que une a la familia guatemalteca, alrededor de su mesa, acompañados de amigos y familiares. Después de comer el fiambre degustamos los postres que pueden ser jocotes, ayote en miel de rapadura o manzanillas.

INGREDIENTES:

Degustación para 20 personas

ENCURTIDO:

- 1 docena de remolachas (si se desea fiambre blanco se omiten, si se desea fiambre rojo se mezclan cocidas y en cortes en cuadros o medias lunas con todas las verduras)
- 3 zanahorias en corte de medias lunas
- ½ libra de ejote en corte juliana
- ½ libra de arveja
- ½ libra de habas tiernas

- 2 pacayas tiernas
- coliflor pequeña
- repollo pequeño
- cebollas
- 1 chile pimiento
- dientes de ajo
- 6 hojas de laurel
- 6 ramas de tomillo
- 1/2 taza de vinagre
- 1/2 taza de jugo de verduras en el que se cocinaron ejotes, zanahoria y arvejas
- 1/2 taza de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 1 cucharadita de orégano fresco picado
- cucharadas de perejil picado
- cucharadas de mostaza
- cucharadas de miel

PROCEDIMIENTO:

1. Cocinar el repollo en agua hirviendo con sal, 1 hoja de laurel y 1 rama de tomillo dejar hervir 2 minutos, escurrir, tirar el agua y dejar enfriar.
2. Hervir nuevamente agua y cocinar con sal los vegetales verdes, en juliana, arvejas y ejotes, escurrir y apartar el jugo.
3. En el mismo jugo cocinar las zanahorias partidas al gusto, cuando estén en su punto añadir los chiles pimientos cortados en cuadros, reservar sus jugos para mezclar con el vinagre.
4. Por aparte en agua con sal, 1 hoja de laurel y una rama de tomillo cocinar la coliflor en florecitas y escurrir.
5. En otro recipiente hervir agua y cocinar con sal las pacayas partidas en tiras.
6. Pelar y cocinar las habas en agua hirviendo con sal.
7. Todas las verduras cocidas y escurridas, se colocan en un recipiente grande y se guardan en la refrigeradora.
8. Por aparte freír en el aceite de oliva los ajos y las cebollas,



el laurel, tomillo y orégano, seguidamente añadir a las verduras cocidas.

9. En la misma sartén hervir el vinagre con el jugo de las verduras, sazonar con sal y pimienta. Dejar enfriar y añadir a las verduras.
10. Picar el perejil (el perejil se añade a las verduras cuando la preparación ya está fría (si se añade cuando las verduras están calientes el perejil pierde su color verde y se pone marchito).
11. Seguidamente añadir la miel si se desea (la miel ayuda a crear un balance entre el ácido del vinagre de las verduras y resalta el sabor)

CARNES:

- 2 pechugas de pollo o de gallina
- 1/2 libra de salchichas cóctel
- 1/2 libra de salchichas de pavo
- 1/2 libra de jamón de pavo
- 1/2 libra de jamón de pierna
- 1/2 libra de salchichones variados
- 1/2 libra de mortadela
- 1 libra de chorizo negro
- 1 libra de chorizo colorado
- 1 libra de chorizo copetín
- 1 libra de butifarras
- 1 libra de longanizas

PROCEDIMIENTO:

1. La gallina o el pollo se coloca en una olla, con agua que la cubra con dos dientes de ajo y dos

clavos, con tallos de cebolla, laurel, perejil y tomillo, al hervir se quitan impurezas o espumas, se tapa y se cocina a fuego lento, al estar cocida, se escurre y se refrigera el caldo para poder retirar la grasa.

2. De la gallina, retiramos los huesos y la carne la cortamos en tiras, seguidamente la reservamos en la refrigeradora.
3. Los chorizos, longanizas y salchichas se ponen a cocer en orden de dureza, (algunas marcas ya están cocidas), si se cocinan se escurren, se hacen rodajitas o los cortes deseados y se refrigieran.
4. Al caldo de gallina, una vez refrigerado se le separa la grasa y se reserva para hacer el caldillo.

MARISCOS: (OPCIONAL)

- 1 lata de sardinas
- 1 lata de Atún con vegetales
- 1 lata de Atún con aceite de oliva
- 1 lata de Atún en agua

QUESOS:

- ½ queso fresco partido en cuadros

- ½ queso de capas partido en tiritas largas
- 4 onzas de queso duro
- 4 onzas de queso kraft blanco cortado en cuadros
- 4 onzas de queso kraft amarillo cortado en tiras
- 4 onzas de queso suizo cortado en tiras
- 4 onzas de queso pecorino cortado en tiras medianas

ENCURTIDOS

- 1 lata de elotitos
- 1 lata de espárragos
- 1 lata de chiles jalapeños si se desea para decoración
- 1 frasco de palmitos
- ½ libra de alcachofas
- ½ libra de aceitunas rellenas
- 1 frasco de cebollitas
- 1 frasco de pacayas
- 1 lata de alcachofas

DECORACION:

- 2 lechugas escarolas limpias y desinfectadas
- 8 rabanitos cortados en florecitas
- 2 chiles chamborotes
- Perejil colococho para decorar
- 6 huevos duros cortados en rodajas

PROCEDIMIENTO DEL CALDILLO:

1. El caldo de gallina reservado se licúa con la mostaza, la miel, unas cucharadas de perejil picado, las alcachofas lavadas para quitarles la sal y se añaden sobre las verduras.
2. Todas las carnes después de cocidas y partidas se utiliza la mitad para mezclarlas con las verduras y la otra mitad se guarda para la decoración.
3. Se colocan todos los productos que se usarán para la decoración y se procede a armar el fiambre.
4. Se colocan en platonos las lechugas en la orilla, seguidamente una porción de curtido con carnes, la otra mitad de carnes la usamos para colocar encima, los quesos, los huevos duros, aceitunas, mariscos, florecitas de rábano y queso seco, colocando en el último momento un chile chamborote en medio. Tapar con plástico o papel de aluminio.
5. Refrigerar hasta el momento de servir





Día de Todos Los Santos y Día de Los Difuntos.



El Día de Todos Los Santos, es una de las tradiciones más arraigadas en la Ciudad de Guatemala, especialmente en municipios como Sumpango y Santiago Sacatepéquez, de igual manera en la Ciudad Colonial de Antigua Guatemala, una festividad Católica que data del Siglo XVI traída por españoles que colonizaron las tierras de América.

» El Día de los Difuntos, realmente se celebra el 2 de Noviembre, o Día de Finados como le llamaban nuestros abuelos

Como es parte de la tradición, el "Día de Todos Los Santos" se celebra el 1 de Noviembre de cada año, iniciando con la participación de la feligresía en la celebración de la Santa Misa y posteriormente realizar una visita a nuestros fieles difuntos en los cementerios, donde procedemos a adornar los nichos o mausoleos de aquellos familiares o amigos que fallecieron, en muchos hogares, al medio día se comparte un plato de fiambre (comida tradicional de esta fecha preparada con verduras y embutidos) o se degusta el delicioso dulce de ayote (cabecera como le llamaban nuestros abuelos) y los niños a volar barrilete en los cerros



como turismo internacional. Según la tradición oral, el vuelo de barriletes, es una forma de comunicación con nuestros ancestros y familiares que han fallecido, en los cementerios de estas localidades es una tradición que las familias, comparten un almuerzo y bebidas fermentadas con sus difuntos. El Día de los Difuntos, realmente se celebra el 2 de Noviembre, o Día de Finados como le llamaban nuestros abuelos, fecha en la que también se recuerda a todos los seres que han fallecido, especialmente a familiares con la Celebración de la Santa Eucaristía. Un acontecimiento muy especial en la Ciudad Colonial de Antigua, es que hace 66 años precisamente el 1 de Noviembre del año 1949, la Sub Directiva de la Hermandad de la Consagrada Imagen del Señor Sepultado de la Escuela de Cristo, como un forma de incrementar la devoción a la Consagrada Imagen, unir a las Hermandades de Pasión de los Departamentos de Guatemala y especialmente rendir un Homenaje Póstumo a Los Fieles Difuntos, crearon la Velación y Procesión anual, que hasta la fecha recorre las principales calles de esta histórica ciudad.

cercanos a las comunidades. Caso especial, lo constituyen los municipios de Santiago y Sumpango Sacatepéquez, donde se realizan los famosos Festivales de Barriletes Gigantes, que se realizan en los cementerios, donde se hacen partícipes miles de visitantes,

Por: Lic. Oscar Humberto Navas Valdez Panza Verde Times panzaverdetimes.redaccion@gmail.com

Se tiene conocimiento que el Papa Urbano IV para festejar a Santos que no aparecían en un calendario litúrgico promovió y dio auge a esta actividad, la cual es celebrada por la Iglesia Católica hasta nuestros días.

LANZAMIENTO DEL PROGRAMA DE EDUCACIÓN FINANCIERA Y NEGOCIOS "APRENDE Y CRECE" CON BANCO AZTECA

Una manera dinámica y divertida de aprender sobre el buen manejo de las finanzas personales y de los negocios

Guatemala, 7 de Octubre de 2015.-

La educación financiera es una herramienta clave en la creación de sistemas financieros y sociales incluyentes, así como un pilar fundamental del desarrollo económico del país. Por tal motivo, Banco Azteca implementará en Guatemala un robusto Programa de Educación Financiera, "Aprende y Crece".

Nuestros objetivos son acercar el conocimiento de conceptos financieros básicos y de las finanzas personales, así como promover la cultura emprendedora. Para ello, utilizamos todos los medios disponibles como publicaciones, conferencias, teatro interactivo, talleres y lo último en tecnología digital, siempre con un lenguaje claro y divertido, al alcance de diversas audiencias tales como niños, jóvenes, mujeres, emprendedores y empresarios. Para ello sumamos esfuerzos con autoridades, instituciones financieras y académicas, con el fin de lograr un mayor impacto en los beneficiados.

Como parte primordial del Programa, el día de hoy tenemos el orgullo de presentar el nuevo portal www.aprendeycrece.gt el cual es la plataforma más robusta de difusión de Educación Financiera y Negocios en Guatemala, cuyo propósito es concientizar a los beneficiarios sobre la importancia de la cultura financiera que les permitirá cuidar su dinero, ahorrarlo y administrarlo, así como desarrollar las habilidades para construir el camino al éxito en sus negocios. Todo esto utilizando divertidas herramientas multimedia y la posibilidad de descargas gratuitas del contenido.

Nuestra página revolucionará la educación financiera en Guatemala, ya que utiliza todos



El evento de la presentación del portal "Aprende y Crece" se realizará en el Gran Salón Azaría, en Paseo Cayalá, el 7 de octubre de 2015 a las 19:30 horas, contando con la participación de Sara Soriano, Presidenta del Consejo de Administración de Banco Azteca Guatemala, así como con la presencia de autoridades y reguladores del sector financiero, diversas instituciones y asociaciones aliadas, y de nuestros socios de Banco Azteca.

los medios vanguardistas de aprendizaje, tales como, innovaciones tecnológicas (Apps para niños y adultos), programas de televisión (series y telenovelas), materiales educativos (cuento interactivo, revistas, boletines), además el calendario y reseña de eventos en todo el país (cine-debates, teatro musical, foros, talleres, etc).

Una de las principales contribuciones de este sitio es el desarrollo de contenido especializado para los diferentes grupos de interés, haciendo énfasis en el empoderamiento de la mujer.

Cabe destacar las bondades tecnológicas que permiten hacer responsivo el sitio web, para poder visualizarlo a través de tablets y teléfonos móviles, con una navegación fácil y dinámica, además de hacer posible una constante interacción en redes sociales con nuestros expertos financieros.

El Portal web tiene un diseño amigable e intuitivo. Su contenido es muy accesible ya que está representado en su mayoría a través de infografías y se actualizará constantemente.

Banco Azteca además de haber sido



magistrales sobre finanzas y negocios, así como el Cine-Debate "Mi Negocio y mis finanzas" (07-10-15).

pionero en la inclusión financiera, ahora es pionero en la inclusión digital. La Accesibilidad Digital es otra de las singularidades del Portal web "Aprende y Crece", la cual nos permite hacer incluyente la educación financiera y de negocios para el millón y medio de adultos mayores y personas con discapacidad que viven en Guatemala y que gracias a esta innovación podrán entender, navegar e interactuar con nuestra página.

Adicionalmente, como parte del lanzamiento del Programa de Educación Financiera y Negocios "Aprende y Crece" 2015, se realizarán diferentes actividades educativas tales como:

- "Jornada de la Educación Financiera" para más de 320 emprendedores y empresarios en la sede central del Instituto Técnico de Capacitación y Productividad INTECAP, con una serie de Conferencias

- Dos talleres dirigidos a más de 1000 alumnos del INTECAP, y a más de 500 alumnos de la Universidad Rafael Landívar (08-10-15);

- Taller "Tiempo de ahorrar, tiempo de construir".

- Taller con las nuevas tendencias digitales de aprendizaje, utilizando el portal web "Aprende y Crece".

- Teatro Interactivo "Ahorrar queremos, gastar no sabemos". Por medio de magia, los niños desarrollan divertidos experimentos y aprenden la importancia del ahorro así como evitar el gasto desmedido realizando un consumo responsable, entre otros. Impartido para 700 niños de la Institución Educativa Complejo Escolar para la Paz (30-09-15).



¡Suscríbete!
Llama ya al 2221-0240

Ventas de publicidad: 4702-1567 • 4128-8964
ventaspanzaverde@gmail.com



PANADERIA SAN ANTONIO

"Panaderia San Antonio lo De CuchiCuchi"
"75 AÑOS"





5a. Calle Poniente #17 Antigua Guatemala
Tel. 7832-5660

Entretención

Horóscopo



Escorpión

No haga a los demás lo que no desea que le hagan a usted. Evite jugar con los sentimientos ya que le causará daños irreversibles.



Aries

Entienda que usted necesita cuanto antes una renovación en su vida. Comience por las cosas más simples y luego por lo más complejo.



Tauro

Será una jornada propicia para que aplique su inteligencia en la persecución de ciertos objetivos que ha planificado hace tiempo.



Géminis

Procure dedicar el día a las relaciones sociales. Podrá conocer personas especiales que le harán ver desde otro punto de vista las cosas.



Cáncer

Como usted sabe, no siempre el pasado fue mejor. Trate de encontrar en el presente algo que le dé motivos para seguir adelante en su vida.



Leo

Permita que vuele la imaginación y recupere la alegría, sepa que la rutina no es recomendable para una persona tan creativa como usted.



Virgo

Procure establecer metas que sean reales y que estén a su alcance. Trate de concentrarse en las obligaciones más urgentes del momento.



Libra

Sepa que comenzará la jornada de la mejor manera. Logrará alcanzar un final feliz para todo lo que se ha propuesto en este día.



Sagitario

Momento de actuar sin tener miedo. Los cambios serán posibles si usted mismo se los propone, no deje pasar más el tiempo.



Capricornio

Durante esta jornada todo le resultará de la mejor manera si se muestra mucho más prudente y no se guía por el temperamento.



Acuario

Prepárese ya que elaborará numerosas ideas en su cabeza, tómese tiempo y madúrelas para poder ponerlas en práctica. La clave será su paciencia.



Piscis

Sepa que no es el momento para que realice alguna innovación en cualquier área de su vida. Deje fluir todo.

Estampa Antigüeña
Fachada de la Ermita de la Santa Cruz

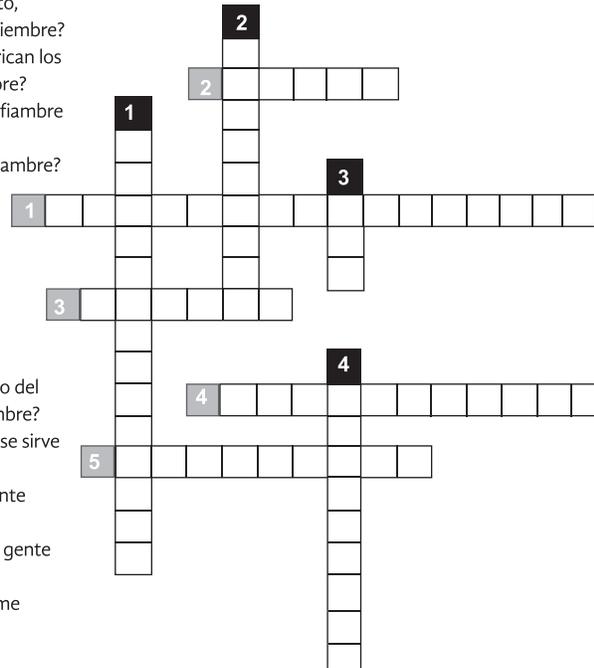


Foto por ALEJANDRO MEDINA

Crucigrama

Vertical

- ¿Nombre del asueto, del día dos de noviembre?
- ¿Qué Juguete fabrican los niños en noviembre?
- ¿Cuántos tipos de fiambre existen?
- ¿Ingrediente del fiambre?



Horizontal

- ¿Nombre del asueto del primero de noviembre?
- ¿Postre típico que se sirve con el fiambre?
- ¿Qué compra la gente en noviembre?
- ¿Qué lugar visita la gente en noviembre?
- ¿En qué mes se come fiambre?

SOPA DE LETRAS

ENCUENTRA LAS 4 CALLES DE LA ANTIGUA

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



COMUNICACION

Posicionando su empresa en un lugar de éxito

PRODUCCIÓN DE TV PROFESIONAL

GPS

POSICIONANDO SU EMPRESA EN UN LUGAR ÉXITO

SERVICIOS:

- * **PRODUCCIONES PROFESIONALES EN TV**
- * **DOCUMENTALES**
- * **GRABACIONES ESPECIALES, EVENTOS SOCIALES ,
CULTURALES Y DEPORTIVOS**
- * **PRODUCCIÓN, EDICIÓN Y POST PRODUCCIÓN**
- * **REPORTAJES Y FOTOPERIODISMO**
- * **COBERTURA DE EVENTOS**



COMUNICACION

gpscomunicacionguatemala@gmail.com



Produccionesgps

Dirección: 14 calle 'A' 11-49 ZONA 1, Ciudad de Guatemala, C.A
Tels. 2221-0240 - 2221-1122