



EL EDITORIAL por José María Almada Sad

Quizá para el mundo no seas nadie, pero para alguien eres el mundo. Falleció hace pocos días en Rivera Wilson Dornel, un carismático y alegre comunicador; para el mundo, nadie, para quienes lo conocimos representaba mucho, para sus seres queridos era todo. Se fue a edad muy temprana, víctima de cáncer, una enfermedad que se lleva miles y miles de vida cada día, con una clase científica que no le encuentra solución, aunque tampoco parece muy entusiasmada en buscarla. Hemos escrito decenas de veces sobre la alocada y carísima carrera para conquistar el espacio exterior por países poderosos; empezó Estados Unidos con Rusia, hoy China y hasta India envían naves y cohetes al espacio. Por si fuera poco mi querido Uruguay planea instalar una Estación espacial en Rocha. También uno de los empresarios multimillonarios del mundo ya envió dos cohetes como prueba para futuros viajes con turistas, y si bien ambas naves explotaron, el hombre dice que es un éxito su proyecto. Y ejemplos hay miles de esta locura de buscar en el espacio exterior todo lo que tenemos aquí, tirando hacia arriba millones de dólares todo el tiempo cual niño con fuegos

artificiales, y no invertimos nada en salud y alimentación, aquí donde vivimos. Agrego un solo ejemplo, hace casi sesenta años el hombre pisó la Luna. Casi seis décadas después seguimos esperando algún otro

Quizá para el mundo no seas nadie, pero para alguien eres el mundo.

resultado que no sea la banderita norteamericana congelada en el vacío, y algunas piedras colectadas por allá, pero que no convierten el aire en agua, ni el oro en medicinas. Todavía esperamos la explicación de la frase de aquel momento "un pequeño paso para el hombre, un gran paso para la humanidad". También invertimos en armas los humanos; para los tomadores de decisión son más importantes las bombas y las balas, que un medicamento aun no inventado. Y si no, miremos a la ONU integrada por cerca de doscientos países; el organismo

¿DÓNDE ESTÁN LOS NIÑOS ?



internacional más fuerte del mundo ha hecho llamamientos a la paz tanto para la invasión de Rusia a Ucrania como de la brutalidad de Israel en respuesta a un no menos criminal ataque de un puñado de fanáticos de Hamás en Gaza. Llamamientos tan inútiles y estériles como ser vegetariano con la esperanza de que no te coma un tigre si visitas selvas y praderas de África. Cuando decimos inútiles y estériles apuntamos a que se hacen a sabiendas que son apenas arengas para la enardecida tribuna, pues esos mismos países le venden armas a esos países que invaden y matan en nombre de la paz para destruir a otros, que dicen matar en nombre de Dios. Y así va el mundo con posiciones que se radicalizan, unos basados en la historia que dicen les da la razón, otros basados en la ideología política o postura religiosa. Y así entramos al nuevo año, donde es natural que intercambiamos deseos de amor y paz, salud, bienestar y poco menos que auguramos la llave de la felicidad a todos nuestros semejantes. A los niños muertos en Gaza, Palestina y nuestra casi olvidada África y su hambruna, desearles felices fiestas es darle la más sonora cachetada que hayan recibido en su corta y sacrificada vida. Cada niño muerto en la cruel barbarie de una guerra, podrá no ser nadie para el mundo, pero para alguien era el mundo.

Un periodista responsable debe ser acero en la palabra y diamante en la conducta.

Mariano José de Larra, periodista español (1809 -1837)



ESPACIO KHALIL GIBRAN

Sencillo homenaje de Hoja de Cedro al gran pensador libanés - patrimonio intelectual de la Humanidad - con reflexiones, frases, proverbios y pensamientos, no necesariamente de autoría del magno Khalil.

HOY : MATERNIDAD

(En Español, Árabe y Japonés)

► **Tomar la decisión de tener un hijo, es decidir para siempre que tu corazón camine fuera de tu cuerpo.** Elizabeth Stone

► **No hay ninguna manera de ser una madre perfecta, pero sí un millón de maneras de ser una buena madre.** Jill Churchill

► **La única cicatriz que me trae buenos recuerdos es el ombligo. Me hace recordar que estuve unido a otra persona, de una forma que nunca más estaré.**

► **Un niño adoptado, en vez de crecer en el vientre de su madre, crece en el corazón de sus padres.** Nicolás Spark



● Traducción al árabe gentileza de la periodista y traductora de Beirut, Líbano, Thalia Rhame.

- ف رار ل لأب د، د يث ي م ش ي ق ل ب ك خ ا ر ج د س م ك ا ت خ ا ذ ف ر ا ر إ ن ج ا ب ط ف ل ه و
- لا ي و ج د ط ر ي ق ة ل ت ك و ن الأم م ث ا ل ي ة، و ل ك ن ه ن ا ك م ل ي و ن ط ر ي ق ة ل ت ك و ن أ م ا ج ي د ة
- الن د ب ة ال و ح ي د ة ال ت ي ت ج ل ب ل ي ذ ك ر ي ا ت ج ي د ة ه ي الس ر ة. ت ج ع ل ن ي أ ت ذ ك ر أن ن ي ك ن ت م ت ح د ا ي ج
- ب ش ك ل خ ا ص ب ش خ ص آ خ ر، ب ط ر ي ق ة ل ن أ ك و ن ف ي ه ا أ ب د ا م ر ة آ خ ر ي
- الم ت ب ن ي، ب د ل ا م ن الن م و ف ي ب ط ن أ م ة، ي ن م و ف ي ق ل و ب وال د ي ة ال ط ف ل

● Traducción al japonés gentileza del Prof. Yoshifumi Shimomura ("Yoshi" para los amigos) ; desde Hadano, Kanagawa, Japón.



► 子供を持つ決断は、心が身体の外を歩むことを永遠に決心することである。

Kodomo o motsu ketsudan wa kokoro ga karadano sotoo ayumu kotoo eien ni kesshin surukoto dearu.

► 完璧な母親になる術などはないが、良い母親になる術は何百とある。

Kanpekina hahaoya ninaru sube nadowa naiga, yoi hahaoya ninaru subewa nambyakuto aru.

► 良い思い出をもたらず唯一の傷はおへそ。もうこれ以上はない形で他人と結びついていることを思い出させてくれる。

Yoi omoideo motarasu yuitsuno kizuwa oheso. Mou koreijoninai katachide tanin to musubitsuiteiru kotoo omoidasasete kuresu.

► 養子は母親の胎内で育つのではなく、両親の心の中で育つ。

Youshi wa hahaozano tainaide sodatsu nodewanaku ryoushin no kokoro no nakade sodatsu.

Si hay belleza en el carácter habrá armonía en el hogar. Si hay armonía en el hogar habrá orden en la nación. Si hay orden en la nación habrá paz en el mundo.

Confucio, pensador chino 551 - 479 a.C.

ONU DECLARÓ AL MANOUSHE LIBANÉS PATRIMONIO CULTURAL MUNDIAL

UNESCO, la agencia cultural de la ONU dijo el 11 de Diciembre que ha agregado el pan plano icónico del Líbano, Manoushe, a su lista de patrimonio cultural intangible. El Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, reunido en Botsuana desde el lunes 11, aprobó la inscripción del famoso pan "rematado con una mezcla de tomillo, zumaque, semillas de sésamo tostadas, sal y aceite de oliva". "El desayuno libanés por excelencia, el manoushe, es un pan plano preparado en hogares y panaderías especializadas, y que disfrutaron personas de todos los orígenes", dijo la UNESCO. El pan plano suele ir cubierto con un queso tierno llamado labneh, además de tomates, pepinos, aceitunas y hojas de menta. "Mientras preparan la masa, los practicantes rezan para que suba, los musulmanes recitan el comienzo de Fatiha y los cristianos recitan varias oraciones y hacen la señal de la cruz antes de dejar reposar la masa", añadió la agencia de la ONU.

"El manoushe se come en todas las comunidades, lo que refleja la idea simbólica de vivir juntos entre los libaneses", dijo Bahjat Rizk, agregado cultural del Líbano ante la UNESCO.



El manoushe es un guiño sabroso a las mañanas libanesas, las antiguas panaderías locales, y los momentos de comunidad y conexión.

"Las panaderías que preparan este plato están repartidas por todo el país", explica a la AFP. Manoushe sigue siendo una de las opciones alimentarias menos costosas en un país que lucha contra una serie de crisis económicas desde 2019. "La preparación de manoushe para la venta en pequeñas panaderías también contribuye al desarrollo económico local", afirmó la UNESCO. El manoushe es una comida callejera popular, también se puede encontrar en panaderías

de todo el mundo gracias a la diáspora libanesa. El Líbano presentó su solicitud a la UNESCO para inscribir el manoushe en marzo de 2022. Es un guiño sabroso a las mañanas libanesas, las antiguas panaderías locales y los momentos de comunidad y conexión. Este reconocimiento de la UNESCO honra no solo un plato sino un ritual cultural que ha sido una piedra angular de la cultura libanesa, entrelazando la coacción, la cobertura y el intercambio en una sinfonía que resuena a través de generaciones.

AEROLÍNEAS ALEMANAS REFUERZAN VUELOS LÍBANO - EUROPA

Grupo de aviación alemán conecta al Líbano con ciudades europeas. El grupo de aviación



alemán Lufthansa mantiene hoy la conexión entre el Líbano y las ciudades europeas de Frankfurt, Berlín, Hamburgo, Dusseldorf y Zurich. El 16 de diciembre de 2023 se reiniciaron los viajes de Swiss Air entre Zurich y esta capital; Mientras

tanto, la compañía Eurowings reanudará las rutas desde Beirut, Hamburgo, Berlín y Dusseldorf a partir del próximo domingo, según informó el propietario. Según la autoridad, las compañías Air y Eurowings están afiliadas al grupo alemán Lufthansa, considerado desde 2009 como el mayor grupo aéreo de Europa y presente en todo el mundo. Líbano confirmó a principios de mes un aumento de 151 vuelos adicionales durante el periodo de fin de año hasta el 10 de enero, con destinos en Europa, Oriente Medio, el Golfo y África. En octubre, la compañía nacional Middle East Airlines-Air, Líbano (MEA) comenzó a reducir el número de vuelos debido a las tensiones en la región, a raíz de la agresión israelí contra la Franja de Gaza.



DOS LIBANESAS ENTRE LAS 100 MUJERES INFLUYENTES DE LA BBC 2023

Dos destacadas libanesas están integrando la lista de las 100 Mujeres más Influyentes en el año 2023 para la cadena internacional BBC. La BBC destaca a Aziza Sbaity, la velocista récord en Líbano, y a Amal Clooney (esposa del actor George Clooney), abogada de derechos humanos, en su prestigiosa lista anual de mujeres influyentes a nivel mundial.



Ambas figuras representan el poder y la influencia de las mujeres libanesas en el escenario internacional. La BBC ha revelado su esperada lista de las 100 mujeres más influyentes de 2023, donde destacan nombres como Michelle Obama, América Ferrera y Huda Kattan. Sin embargo, entre estas destacadas mujeres, se encuentran dos talentosas libanesas que han dejado su huella en sus respectivos campos: Aziza Sbaity y Amal Clooney. Aziza Sbaity, conocida como "la mujer libanesa más rápida de la historia" tras batir el récord de los 100 metros, alcanzó notoriedad al convertirse en una de las primeras atletas negras de su país en ganar la medalla de oro en los campeonatos de Asia Occidental y Árabes. De ascendencia liberiana y libanesa, se trasladó al Líbano a la edad de 11

años. La BBC destaca su compromiso con la lucha contra el racismo en el país, abogando por la inclusión y la igualdad. Sbaity colabora activamente con escuelas y universidades, siendo una fuente de inspiración para la juventud libanesa. Por otro lado, Amal Clooney, galardonada abogada de derechos humanos, ha dedicado años a apoyar a víctimas de injusticias en todo el mundo. Su labor incluye liderar casos cruciales relacionados con crímenes de lesa humanidad en Armenia y Ucrania, así como la defensa contra la violencia sexual en Malawi y Kenia. Amal Clooney ha obtenido recientemente éxitos notables al representar a víctimas de DAESH (ISIS) y de un señor de la guerra de Darfur (oeste de Sudán). Además de su práctica legal, la abogada se desempeña como profesora adjunta en la Facultad de Derecho de Columbia y es cofundadora de la Fundación Clooney para la Justicia, la cual proporciona apoyo legal gratuito a víctimas de abusos contra los derechos humanos en más de 40 países. En medio de los desafíos regionales actuales, la inclusión de Sbaity y Clooney en esta lista destaca el papel fundamental de las mujeres libanesas en la escena global. Estas mujeres no solo han alcanzado logros extraordinarios en sus campos respectivos, sino que también son un faro de esperanza, mostrando al mundo el impacto positivo que las mujeres libanesas pueden tener en la construcción de una reputación sólida para el Líbano y generando orgullo en cada paso que dan.



Fuente: Diario Sirio Libanés, viernes 1 de Diciembre de 2023

FE DE ERRATAS

En Hoja de Cedro del mes pasado se nos deslizó un error involuntario en una de las informaciones. Cuando comentamos la noticia de la elección en París de nuevas autoridades de la Unión Libanesa Cultural Mundial, mencionamos en el texto "...el ex Presidente Mundial Alberto Chéker...", cuando realidad debía decir "...el ex Vicepresidente Mundial Alberto Chéker...". Las disculpas del caso a los lectores y al propio Alberto.

VOCABLOS DEL DICCIONARIO DEL ESPAÑOL DEL URUGUAY

Continuamos en esta edición de Hoja de Cedro con algunos vocablos contenidos en el Diccionario del español del Uruguay, una obra que recoge las peculiaridades o características más notables de la región, el español rioplatense en su versión uruguaya. Fue editado por la Academia Nacional de Letras en 2011. Recoge solo aquellas palabras que no pertenecen al español general, o que sí pertenecen a él pero con otro significado, tomando como tal al español del Diccionario de la Real Academia Española.

El mes próximo prosigue.

Patilla: alambre o hilo metálico que une el anzuelo a la piola para evitar que algunos peces la corten al morder la carnada. **Patilludo:** harto, saturado. **Patinada:** deslizamiento de un vehículo sin la intervención del giro de las ruedas, por efectos del agua, el barro o la tierra suelta. **Patinarse:** despilfarrar el dinero de otro. **Patio:** espacio, en general al descubierto, en una casa o un centro educativo, destinado especialmente a recreo o actividades similares. **Pato:** juego ecuestre de pelota entre dos equipos de cuatro jinetes, que consiste en pasar por un aro una pelota con asas las cuales permiten arrojarla con la mano o levantarla del suelo. **Patona:** rueda de un automóvil deportivo, de ancho mucho mayor que el común. **Patota:** pandilla generalmente de jóvenes, que suele hacer desmanes y abusos en lugares públicos. **Patotear:** prepotear o agredir alguien a otro, respaldado por su pandilla. **Patotero:** persona capaz de cometer abusos, únicamente respaldado por una pandilla. **Patovica:** vigilante masculino de una discoteca, de apariencia agresiva y físico muy desarrollado. **Patriada:** acción trabajosa y desinteresada que se realiza en condiciones adversas. **Patricio:** jugador, partidario o camiseta del Artigas Fútbol Club de la ciudad de Mercedes. **Patrinquear:** rehuir o abandonar un enfrentamiento o una acción arriesgada. **Patrinquero:** personas cobarde, pusilánime. **Patrón:** propietario de una estancia o de un negocio. **Patrona:** cónyuge, esposa. **Patrullero:** vehículo usado por la policía para la vigilancia pública. **Pauciflora:** planta de pocas flores. **Paulista:** natural de la ciudad brasileña de San Pablo o del Estado del mismo nombre. **Pava:** caldera criolla. **Pavada:** asunto de poca importancia. **Pavear:** decir pavadas o hacer cosas intrascendentes. **Pavote:** persona boba, simplona. **Payada:** competencia cantada con versos improvisados sobre un tema dado. **Payador:** cantor popular que, acompañándose con una guitarra y generalmente en contrapunto con otro, improvisa sobre temas variados. **Payana:** juego en el cual se utilizan cinco piedras pequeñas con los cuales se realizan suertes en el tiempo en que una de ellas es arrojada hacia arriba y recogida sin que toque el suelo. **Payar:** hablar improvisando sobre algo que no se conoce bien. **Payasear:** decir o hacer payasadas.

CEMPLE INTERNATIONAL CORP. Trade & Business.

. Empresa con más de 40 años en el Comercio Internacional



Trading, Representaciones, Inversiones en Uruguay. .Con el Servicio de Electronic Projects, liderado por Nicolás Cheker, Ingeniero Electrónico de amplia experiencia. Email: ceo@cempler.com Skype: Lally45
www.cempler.com Tel 00598 – 99666108 00598 – 99206840

Hablemos en árabe...

Entrega No. 91 en Hoja de Cedro
DEL CURSO “DILO EN ÁRABE”

Del Mtro. Jorge Germenus

H I

<u>Humor</u>	fukáHa
<u>Hundir</u>	egra-
<u>Huracán</u>	rzawba'
<u>Hurtar</u>	esru-
<u>Hurto</u>	ser-a
<u>Huso</u>	migzal
<u>Idea</u>	rauHa
<u>Idea</u>	fekr
<u>Idear</u>	jallel
<u>Idéntico</u>	metlu
<u>Idioma</u>	légga
<u>Idiota</u>	maHbúl
<u>Idiotéz</u>	baláHa
<u>Ídolo</u>	sanam
<u>Idóneo</u>	munásib
<u>Iglesia</u>	kníse
<u>Ignorado</u>	mayyHúl
<u>Ignorancia</u>	yyaHl
<u>Ignorante</u>	yyáHil
<u>Iqual</u>	metl bae'd
<u>Illegal</u>	mamnu'
<u>Ilimitado</u>	gaer maHdúd
<u>Ilógico</u>	gaer ma'úl
<u>Iluminar</u>	edwe
<u>Ilusión</u>	ámal

Este sistema es únicamente para hablar y entender el árabe por medio de **fonética** sin la escritura árabe. En el árabe existen letras que no tiene el idioma español, por lo tanto tenemos que suplirlas. Pronuncie tal como se lee, aplicando las sencillas reglas que hemos venido difundiendo en Hoja de Cedro sin aumentar o eliminar letras, y obtendrá una correcta pronunciación del idioma árabe.

**Cuando mi voz calle con
la muerte, mi corazón
te seguirá hablando.**

Rabindrath Tagore

NUESTRO JURAMENTO

Canción de Julio Jaramillo

No puedo verte triste porque me mata
tu carita de pena, mi dulce amor
me duele tanto el llanto que tu
derramas
que se llena de angustia mi corazón

Yo sufro lo indecible si tu entrísteces
no quiero que la duda te haga llorar
hemos jurado amarnos hasta la
muerte, y si los muertos aman,
después de muertos amarnos mas.

Si yo muero primero, es tu promesa
sobre de mi cadáver dejar caer
todo el llanto que brote de tu tristeza
y que todos se enteren de tu querer.

Si tu mueres primero, yo te prometo
escribiré la historia de nuestro amor
con toda el alma llena de sentimiento
la escribiré con sangre
con tinta sangre del corazón.

Julio Alfredo Jaramillo Laurido (1935 - 1978) fue un cantante y compositor ecuatoriano. Fue apodado como el Ruiseñor de América. Logró gran fama en países de Sudamérica por sus interpretaciones de boleros, vals, pasillos, tangos y rancheras. En este caso Julio Jaramillo cantaba con mucho sentimiento ese tema y la letra que habla de un amor que traspasa los límites de la vida. Sostenía que melódica y armónicamente es una canción simple, pero cobra mucho sentido, emoción y nostalgia, “la volvimos un himno” ligado a los ecuatorianos, dijo.

LA TENISTA PAISANA BIA HADDAD “MUJER DEL AÑO” EN BRASIL

La tenista brasileña de origen libanés Beatriz “Bia” Haddad Maia fue elegida Mujer del Año por la revista internacional GQ en Brasil. “En cada etapa me consolidé y comencé a tener confianza para pasar a la siguiente etapa. Nunca quise saltar barreras”, dijo la paulista en una entrevista con la revista, y agregó: “Todavía vivimos en un mundo sexista. María Esther fue parte de una generación que luchó por esto y por el premio en efectivo. Respeto y lo valoro. Ciertamente no, estoy en la misma página” (María Esther Andion Bueno, 1939 – 2018, fue una gran tenista brasileña y de acuerdo a sus títulos obtenidos, es reconocida como la mejor tenista latinoamericana mujer en la historia). La brasileña comentó sobre sus planes de ser madre en el futuro: “Quiero ser madre. Por eso planeo competir una década más. La maternidad es un sueño y afecta directamente la decisión de jubilarse”. Beatriz Haddad Maia nació el 30 de mayo de 1996 en São Paulo. De familia de ascendencia libanesa. La tenista, es hija de Lais Scaff Haddad y Ayrton Elias Maia Filho. Ella reescribió la historia del tenis brasileño con la mentalidad, superación y disciplina de una campeona. Este año llenó de orgullo a los brasileños y a las comunidades libanesas, llegando a los sitios más altos del tenis mundial, Roland Garrós incluido.



Ciertamente no, estoy en la misma página” (María Esther Andion Bueno, 1939 – 2018, fue una gran tenista brasileña y de acuerdo a sus títulos obtenidos, es reconocida como la mejor tenista latinoamericana mujer en la historia). La brasileña comentó sobre sus planes de ser madre en el futuro: “Quiero ser madre. Por eso planeo competir una década más. La maternidad es un sueño y afecta directamente la decisión de jubilarse”. Beatriz Haddad Maia nació el 30 de mayo de 1996 en São Paulo. De familia de ascendencia libanesa. La tenista, es hija de Lais Scaff Haddad y Ayrton Elias Maia Filho. Ella reescribió la historia del tenis brasileño con la mentalidad, superación y disciplina de una campeona. Este año llenó de orgullo a los brasileños y a las comunidades libanesas, llegando a los sitios más altos del tenis mundial, Roland Garrós incluido.

DOLOR INMENSO. PARTIÓ EMILIO BROUCHY DAITTER.

“Con el corazón partido informamos el fallecimiento de Emilio Brouchy Daitter, hijo de nuestra entrañable amiga Laila, integrante fundadora de CEDRAL y miembro activa de la colectividad libanesa. Madre incansable, toda la fuerza, el respeto y el acompañamiento en la distancia en este inexplicable momento. Abrazo infinito que llegue a tu alma y te sostenga, a vos, a tu esposo Pedro, a tus hijos, entre ellos el querido Matías, a tu madre Marta y hermanas, Patricia, Flaviana. Nuestras más sinceras condolencias y recuerdo infinito a ese muchachito inquieto que nos dejó conocer su hermosa sonrisa. Te queremos mucho Laila. Estamos a tu lado junto a tu familia. *Equipo de CEDRAL*”. El sepelio se llevó a cabo en el Cementerio Parque del Sol el sábado 02 de Diciembre a las 13 horas en la ciudad de Carlos Paz, Provincia de Córdoba, Argentina.

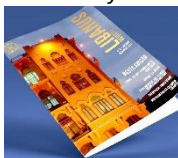


MADRE CORAJE...

“Gracias por estar en este momento tan doloroso donde despedimos a un hijo que vivirá en sus gestos de buen tipo, cariñoso, siempre a nuestro lado. Haber sido su mamá fue un honor. *Laila Emilia Daitter*”

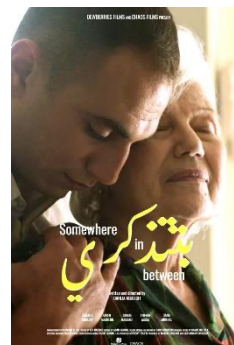
YA CIRCULA EL No. 2 DE LA REVISTA LIBANUS

Revista Libanus, N°2, de la Academia Libanés-Brasileña de Letras, Artes y Ciencias ya está disponible. Pensando en aquellos pueblos, descendientes de libaneses y árabes que aún desconocen las tierras de sus antepasados, la Revista tiene un menú de lectura muy variado, con diversos autores y temas presentes en las páginas de la Revista. Es gratuita y cuenta además con la versión PDF online y los textos en la nueva web, moderna, dinámica y con una maquetación muy interesante, donde el lector puede interactuar, sugerir temas y escribir. Acceda a la revista - www.revistalibanus.com.br ¡Enhorabuena!



LIBANESA GANA PREMIO EN FESTIVAL INTERNACIONAL DE CINE

Con Dahlia Nemlich, Líbano gana un premio en el Festival Internacional de Cine del Mar Rojo El Festival Internacional de Cine del Mar Rojo anunció los ganadores de su tercera edición el 9 de Diciembre. Entre los catorce talentos premiados, la directora franco-libanesa Dahlia Nemlich recibió el Premio Yusr D'Or al Mejor Cortometraje por "Somewhere in Between" (Algo entre nosotros). “Tu película fue excelente, me inspiró mucho”. El director turco-alemán la felicita “por abordar los conceptos más complejos entre la vida y la muerte, la guerra y el amor, en un cortometraje elegante, poético y con un lenguaje visual único”. El Festival, que se celebra anualmente a principios de diciembre desde 2021, tiene como objetivo “llevar el cine árabe a la vanguardia”, según el sitio web de la organización.. A pesar de su relativa juventud y sus numerosas controversias, este festival de cine saudí atestigua una creciente apertura internacional y, por lo tanto, representa una oportunidad significativa para la visibilidad de los talentos de la región. “Esperamos que esta victoria la abra al mundo”, dijo la directora a L'Orient-Le Jour, refiriéndose a su premiado cortometraje Somewhere in Between. El resultado es esta película con la culminación del deseo de la autora de explorar el sentido del dolor que se produjo después de la muerte de su abuelo y comprender cómo funciona la imaginación humana para calmar el dolor de la pérdida. Esta simbólica película evoca “este momento de paso entre la vida y la muerte, y esta dimensión en la que Elías, el protagonista”, un hombre al final de su vida que padece una enfermedad degenerativa, y su lúcida esposa, Christiane, “podrán reencontrarse para despedirse”, dice el autor. Somewhere in Between comienza con una escena de reunión familiar en la que Elías, el mayor de la familia, parece solo en su cabeza, o en su mundo, a pesar de estar rodeado de sus seres queridos. A continuación, se pregunta por la percepción que su abuela tiene de su marido, con el que está casada desde hace sesenta años, y por la conciencia que la visión de degradación puede provocar en el otro en relación con la muerte. “Crear un poco más en el momento presente, en el amor, en la vida, sin necesariamente apegarse demasiado a ella, o luchar contra este miedo a la muerte” es el mensaje que quiere transmitir Dahlia Nemlich. “Un cortometraje con alma extra. La imagen, la música, la interpretación...todo es magnífico”, dijo Assaad Bouab, actor franco-marroquí y miembro del jurado, al Diario Lorient' Le Jour.



“Esperamos que esta victoria la abra al mundo”, dijo la directora a L'Orient-Le Jour, refiriéndose a su premiado cortometraje Somewhere in Between. El resultado es esta película con la culminación del deseo de la autora de explorar el sentido del dolor que se produjo después de la muerte de su abuelo y comprender cómo funciona la imaginación humana para calmar el dolor de la pérdida. Esta simbólica película evoca “este momento de paso entre la vida y la muerte, y esta dimensión en la que Elías, el protagonista”, un hombre al final de su vida que padece una enfermedad degenerativa, y su lúcida esposa, Christiane, “podrán reencontrarse para despedirse”, dice el autor. Somewhere in Between comienza con una escena de reunión familiar en la que Elías, el mayor de la familia, parece solo en su cabeza, o en su mundo, a pesar de estar rodeado de sus seres queridos. A continuación, se pregunta por la percepción que su abuela tiene de su marido, con el que está casada desde hace sesenta años, y por la conciencia que la visión de degradación puede provocar en el otro en relación con la muerte. “Crear un poco más en el momento presente, en el amor, en la vida, sin necesariamente apegarse demasiado a ella, o luchar contra este miedo a la muerte” es el mensaje que quiere transmitir Dahlia Nemlich. “Un cortometraje con alma extra. La imagen, la música, la interpretación...todo es magnífico”, dijo Assaad Bouab, actor franco-marroquí y miembro del jurado, al Diario Lorient' Le Jour.

Extractado de Material compartido con Hoja de Cedro por el Dr. Luis de la Fuente Abdala, Montevideo

NOS DECÍA LA RECORDADA PROF. EMA, HACE 10 AÑOS...

Buscando otra cosa en los archivos de la Hoja, encontramos esta joyita que nos enviaba nuestra inolvidable lectora de Hoja de Cedro hasta sus últimos días, Alicia Ema Alonso Rodríguez. Ema dictó clases de Dibujo por décadas en el Liceo de Tranqueras; a pesar de su esfuerzo conmigo no logró el más mínimo éxito.... Ema, un espléndido ser humano nos decía: “La descripción de José María Almada Sad en Hoja de Cedro de noviembre sobre su viaje a Japón llena de un orgullo exquisito al comprobar su experiencia (repetida) en ese país maravilloso con tantos encantos que subyugan, por ser tan diferentes, tan especiales...y observados por ese espíritu inquieto, expresando así la calidad de quien no se detiene nunca... José que te acompañe siempre esa inquietud que tanto nos agrada de ti... Un abrazo inmenso... *Ema Alonso. 9 de Diciembre de 2013*”.



COCINA LIBANESA لمت بخال ل بناني MANOS A LA OLLA

HOY (I) : Mnakich bi zaatar

Plato típico de Líbano

Tomada de "EL LIBRO DE COCINA ÁRABE" del paisano "libanés" Jorge Miguel Saba, de Rosario, Argentina. "Para descubrir el cautivante sabor de Oriente".

Ingredientes Tres tazas de harina o dos docenas de tapas de empanadas, una taza de aceite, cinco cucharadas de zaatar con sésamo y sal, una cucharadita de levadura de cerveza.

Preparación Mezclar la preparación de zaatar con el aceite.

Colocar un poco en cada tapa. Acomodar en una asadera aceitada y llevar a horno moderado.

HOY (I) : Mtabli

Ingredientes Medio kilogramo de trigo pelado, un litro de lavan semilíquido, sal.

Preparación Poner el trigo en remojo durante doce horas. Lavarlo y ponerlo a hervir con agua y sal a fuego lento hasta que se cocine y absorba toda el agua y dejar enfriar. Agregar el lavan revolviendo con cuchara de madera. Servir frío.

Que la comida sea tu alimento, y el alimento tu medicina. Hipócrates



VIÑA DE LIBANESES ADQUIRIDA EN EEUU POR U\$S 1.000 MILLONES

Vineyard, de propiedad libanesa, acaba de ser adquirida por mil millones de dólares. Treasury Wine Estates (TWE), un nombre líder en la elaboración de vinos a nivel mundial, ha ampliado su cartera con la adquisición de Daou Vineyards, una joya californiana, por la asombrosa cifra de 1000 millones de dólares. Este movimiento estratégico está destinado a anclar la presencia de TWE en el mercado de vinos premium de EE. UU. La viña, establecido por los libaneses, los hermanos Georges y Daniel Daou, han evolucionado desde sus humildes comienzos en un garaje hasta una finca de 400 acres. Su viaje comenzó en el Líbano, desde donde emigraron durante los disturbios civiles de la década de 1970, y finalmente encontraron su pasión por la elaboración del vino en Francia y, más tarde, en California. El presidente de TWE, Ben Dollard, reconoce el papel fundamental de Daou Vineyards en su estrategia premium, alineándose con la visión de TWE de liderar la industria del vino premium. La adquisición, que incluye 900 millones de dólares por adelantado e incentivos basados en el rendimiento de 100 millones de dólares, refleja el compromiso con el crecimiento en medio de una tendencia cambiante de los consumidores estadounidenses hacia los vinos de alta gama. La empresa TWE es optimista sobre la expansión global, con la "libanesa" Daou Vineyards desempeñando un papel crucial en esta empresa internacional.



¿Quieres leer la Revista Internacional Diafanis? Accede a su sitio web <https://revistadiafanis.com.ar/> Es una producción de la Lic. Marisa Avogadro Thomé, desde Argentina. Espléndidos artículos. Un regalo cultural para el alma.

VERDADERAS JOYAS TURISTICAS DEL LÍBANO

ESPECIAL PARA HOJA DE CEDRO, POR RANIA NAWAR

Rania es guía turística graduada del Ministerio de Turismo Libanés y miembro del Sindicato de los Guías Turísticos de Líbano.

HOY: ALREDEDORES DE BEIRUT

BEIRUT Beirut es una de las capitales más fascinantes de Oriente Medio y el lugar perfecto para usar como base de operaciones cuando viajes a Líbano. Su ubicación permite que puedas alojarte allí y hacer excursiones de 1 día, ya que se encuentra en el centro del país; a menos de 2 horas en coche desde la capital, llegarás a los principales lugares imprescindibles que visitar en Líbano. Aquí podrás disfrutar de impresionantes mezquitas, iglesias cristianas, barrios con encanto, un paseo marítimo, restos de construcciones de época romana, street art (calle del arte)... etc.

ALREDEDORES DE BEIRUT

Además de la propia capital, cerca de Beirut hay lugares que puedes visitar en unas horas o medio día. De hecho, puedes agrupar varios de ellos para visitarlos juntos y aprovechar mejor el tiempo.

Gruta de Jeita

A unos 18 kilómetros al norte de Beirut se encuentra la Gruta de Jeita, una de las maravillas naturales del Líbano. La gruta está formada por dos cuevas de piedra caliza de origen kárstico, conectadas por su interior. La superior alberga la estalactita más grande del mundo y se pueden recorrer a pie por unas pasarelas construidas para no alterar el entorno. Está formada por varios espacios comunicados entre ellos, y tiene una altura de hasta 120 metros. En cambio, la inferior sólo se puede visitar en pequeños barcos, ya que está formada por los canales de un río subterráneo, ubicado a 60 metros de profundidad. Por desgracia no pudimos visitar la cueva inferior, ya que viajamos al Líbano en abril y el acceso a esta parte está prohibido en invierno, ya que el nivel del agua es demasiado alto.

Bahía de Jounieh

La ciudad de Jounieh (o Joünié) está situada a orillas del Mediterráneo, al norte de Beirut y a los pies de la colina donde se encuentra Harissa. En ella se mezclan construcciones tradicionales libanesas con modernos rascacielos. Jounieh alberga el Casino du Liban, el mayor casino del Líbano y de todo Oriente Medio que, hasta finales de los 80 (cuando tuvo que cerrar por la guerra), era frecuentado por las élites europeas y árabes. También aquí destaca el Museo del Patrimonio Libanés y el teleférico que une Jounieh con Harissa y que está abierto todo el año. Aunque no visites la ciudad, merece la pena que bajes desde Harissa con el teleférico, mientras disfrutas de las vistas.

HOJA DE CEDRO es una producción de José María Almada Sad

Depósito Legal No. 48.116 Ministerio de Educación y Cultura del Uruguay

Whatsapp +598 99731635 Correo: almadasad@gmail.com

También puede descargarse de forma libre todos los meses desde la revista Diafanis en su sitio: www.revistadiafanis.com.ar, por gentileza de su Directora Lic. Marisa Advogadro Thomé.

Ejemplares mensuales en la Biblioteca Nacional de Uruguay, y LERC Notre Dame University, Beirut.



LAS 12 MEJORES BODEGAS DE LÍBANO PARA LOS AMANTES DEL VINO

El Líbano, con su rica historia y su clima diverso, es una joya casi escondida en el mundo de la elaboración del vino. En Hoja de Cedro y merced a los artículos del Ing. Carlos "Jaleo" González, difundimos con frecuencia sobre el tema. Aquí hay una lista de las 10 mejores bodegas que todo



entusiasta del vino debe visitar: 1. **Castillo Ksara**. Enclavada en el valle de la Bekaa, esta bodega es famosa por sus antiguas cuevas de vino y una amplia gama de vinos excepcionales. 2. **IXSIR**. Una mezcla de innovación y tradición, IXSIR es conocida por sus prácticas sostenibles y su enfoque moderno de la elaboración del vino. 3. **Castillo Musar**. Icono del mundo del vino, Château Musar destaca por sus sabores únicos y su compromiso con la calidad. 4. **Domaine des Tourelles**. Elogiada por su enfoque artesanal, esta bodega ofrece una experiencia de cata de vinos encantadora y auténtica. 5. **Bodega Massaya**. Una fusión de lo tradicional y lo contemporáneo, Massaya es famosa por su entorno pintoresco y sus excelentes vinos. 6. **Castillo Kefraya**. Famosa por sus pintorescos viñedos, esta bodega ofrece una gama de vinos sofisticados que capturan la esencia del terroir libanés. 7. **Montañas Batroun**.

Esta bodega boutique ofrece una experiencia íntima de cata de vinos, con el telón de fondo de impresionantes paisajes montañosos. 8. **Castillo de Santo Tomás**. Una finca familiar, conocida por su rico patrimonio y su diversa gama de vinos de alta calidad. 9. **Domaine Wardy**. Ofreciendo una variedad de vinos que reflejan la riqueza del suelo libanés, esta bodega es un testimonio del potencial vitivinícola del país. 10. **Atibaia**. Conocida por su producción limitada y sus vinos exclusivos, Atibaia es una visita obligada para aquellos que buscan una experiencia vinícola única. 11. **Patrimonio del Castillo**. Una finca familiar con un profundo compromiso con la preservación del legado de la vitivinicultura libanesa. Château Heritage se destaca por su combinación de técnicas tradicionales y tecnología moderna, produciendo vinos ricos en sabor e historia. 12. **Bodega Aurora**. Ubicada en las pintorescas montañas de Batroun, Aurora Winery es famosa por su enfoque artesanal de la elaboración del vino. Esta bodega boutique, ubicada en medio de paisajes impresionantes, se especializa en la elaboración de pequeños lotes de vinos de alta calidad, ofreciendo una experiencia de cata de vinos verdaderamente personalizada e íntima. Los vinos de Aurora son un testimonio del carácter único y el potencial de la viticultura libanesa.

EL DR. CRISTIAN..., PALESTINA..., EL DOLOR DE LA GUERRA DESIGUAL...

"Querido José. He recibido con el interés de siempre la Hoja de cedro del querido país de mi abuelo materno. Este abuelo druso que llegó a los 30 a Melipilla desde Tunuyán habiendo llegado a los 14 al Brasil, que amaba Salima su pueblo pero que en los 24 años que vivimos juntos, solo amaba más a su gran pueblo árabe y en especial Palestina. Imagino el dolor actual si estuviera vivo. Esta guerra destaca por su crueldad. ¡ 400 veces condenable, 16000 veces condenable (hasta ayer) ! Seis mil niños para los cuales no hay canje posible... Pobre Israel ...sobre qué bases seguirán como proyecto de país ?? Se considerarán... viables... sobre qué valor si se acaban sus misiles ?? Todos mis amigos judíos chilenos, médicos, investigadores, docentes ven esto con espanto... es demasiado cerca para la inversión de la historia ... para la conversión en opresores ... Aunque la Hoja nada diga de la guerra, aunque el Líbano sea parte relevante, aunque la prudencia sea obligatoria dada la fragilidad de la paz. Aunque callar sea necesario ... mi abuelo estaría feliz de que le leyera la Hoja pero al final me preguntaría y ... no dice nada de la guerra ??? Gracias por tu conciencia. Qué debe decir Hoja de Cedro de todo lo que sabemos ? Nos desuniremos los árabes por esto ?? Pienso que los hechos nos superan y ya no hay espacio para el cálculo. No esperar que Beirut esté bajo bombardeo. Es la línea editorial insistente en la paz y en la franqueza. La única posible a mi juicio José... Palestina somos todos hoy. Como mi abuelo. Atentamente, **Cristian Fercovic Musre, Melipilla, Chile**".

ULCM CHILE CON NUEVA DIRECTIVA 2023 - 2025

La paisanada del Consejo Nacional de Chile de la Unión Libanesa Cultural Mundial, ha elegido sus autoridades para el bienio 2023 - 2025, integración que con gusto compartimos en Hoja de Cedro, pero antes vamos al mensaje que ellos mismos comparten ante la etapa que esperan gestionar con éxito: "Con mucha alegría e ilusión presentamos a la nueva directiva que liderará la Unión Libanesa Cultural Mundial de Chile para el periodo 2023-2025. Nuestro desafío será garantizar la preservación y propagación de la cultura libanesa en toda la diáspora, entregando a la comunidad un sincero aporte y difusión en actividades sociales y tradicionales de nuestro Líbano. Aquí encontrarán un pedacito del país de los cedros. Su música, historia, comida, actualidad, entre otras. Vive Líbano junto a nosotros y disfrutemos de las raíces que nos unen. Asimismo, felicitamos y agradecemos todo el trabajo y compromiso realizado por la mesa directiva anterior, presidida por nuestra querida Nicole



Naciff y deseamos mucho éxito al equipo directivo entrante". Las nuevas autoridades son Daniela Martínez Sajjur, de Santiago de Chile, Presidente. Abogada de profesión con raíces en Hadchit, Líbano; Suzzan Singer Alarcón de Viña del Mar, Vicepresidenta, de profesión Ingeniera, con raíces en Beirut; la Secretaria es Kamilia Puale Bruce de Viña del Mar, de

profesión periodista, con orígenes en Chouf; Vanessa Butron Mujaes de Santiago es la Tesorera, de profesión Ingeniera y Actriz, con raíces en Zouk el Gharb; Rodrigo Zalakett Gómez de Santiago, de profesión Ingeniero, con orígenes familiares en Zhale, es el Protesorero; Karim Musa Espinoza, de Santiago es Vocal, de profesión Ingeniero con raíces en Al-Bazourieh; Maysa Sliet Puali de Villarrica es también Vocal, de profesión odontóloga con raíces en Chouf; y Nicole Naciff Contreras de Santiago también Vocal, tiene profesión Asistente Ejecutiva bilingüe, con raíces familiares en Qlayaa en Líbano. ¡ Éxitos !

SE INTEGRÓ DIRECTIVA DE LA FILIAL NEUQUÉN DE LA UCAL

La Unión Cultural Argentino Libanesa - UCAL - , cuyo Presidente es el paisano Fernando Bughosen, ha dado a conocer la integración de su filial en Neuquén. El mensaje de UCAL



Nacional dice: "En esta ocasión queremos darles la bienvenida a nuestra gran familia de U.C.A.L a la filial de Neuquén. Estamos muy contentos de que la Unión Cultural Argentino Libanesa crezca en todo el territorio de Argentina. La filial está dirigida por Mauro Reta y a continuación les compartimos la comisión directiva de UCAL Filial Neuquén: Presidente: Mauro Reta, Vicepresidente: María Florencia Cebadera, 2º. Vicepresidente:

María Fernanda Haddad, Secretaria: Antonella Prato, Prosecretaria: Nair Azlán, Tesorera: Alicia Nara, Protesorera: Soraya Gasseuy. Muy Bienvenidos UCAL Filial Neuquén y Muchos Éxitos". Desde Hoja de Cedro adherimos nuestros deseos de éxitos a la paisanada libanesa de la nueva filial de Neuquén.



- ☺ **Edison Huerta**, *Rivera* : Muchas gracias querido amigo !!! Fraternal abrazo.
- ☺ **Alceu Gastaud Cheuiche**, *Pelotas, Brasil* : Hola ! Muchas gracias patricio. Muy orgulloso y agradecido.
- ☺ **Sebastián Valencia**, *Alemania* : Muchas gracias José, un abrazón !
- ☺ **Paulo Sarkis**, *Santa María, Brasil* : Felicitaciones José Almada. Excelentes temas, como siempre. Tú, mi amigo José, eres un honor para los libaneses del Uruguay. Abrazote.
- ☺ **Susana Sarraf** , *Rosario, Argentina*: Hola José ! Muchas gracias ! Excelente como siempre. Saludos !!!!
- ☺ **Luis Leites**, *San Gregorio de Polanco* : Puntual como siempre. ¡ Gracias !
- ☺ **Misión Maronita**, *Montevideo*: Estimado José María, le agradecemos la publicación sobre la celebración por la Independencia del Líbano que organizamos en la Parroquia Nuestra Señora del Líbano, sede de la Misión Maronita. Fue una alegría compartir esos momentos con los hermanos y amigos. ¡Saludos y bendiciones !
- ☺ **Marta Chalela**, *Rivera* : Muchas gracias, gran puntualidad, gracias amigo.
- ☺ **Néstor Hage**, *Rosario, Argentina* : Gracias amigo, muy buen trabajo.
- ☺ **Raquel Piaggio**, *Montevideo* : Muchas gracias José, siempre puntual y muy interesante ! Abrazo.
- ☺ **Carina Rodriguez**, *Tranqueras* : Gracias José.
- ☺ **Martha Díaz Kuri**, *México* : Gracias José María.
- ☺ **Liane Chipollino Assef**, *Montevideo* : Gracias amigo por el envío de la Hoja.
- ☺ **Sonia Aguilar**, *Tranqueras* : Muchas Gracias.
- ☺ **Fabiana García Montejo**, *Rivera* : Gracias !
- ☺ **Samir Halaby**, *Colombia* : ¡ Gracias !
- ☺ **Charifa Hagge Ahmed**, *Canelones* : Gracias. Cariños.
- ☺ **Antonella "Lally" Colciaggo**, *Montevideo* : Recibido. Gracias.!!!
- ☺ **José Fager**, *Montevideo* : Woow llegó el color !!! Gracias.
- ☺ **José Seguí**, *Montevideo* : Shukran habibe. Abrazo grande !
- ☺ **Élida Fernandez**, *Tranqueras* : Muchas gracias José.
- ☺ **José Lirio Núñez** : Muchas gracias José. Fuerte abrazo !
- ☺ **Nelly González**, *Tranqueras*: Muchas gracias amigo.
- ☺ **Marisa Avogadro Thomé**, *Mendoza, Argentina*: Mil gracias por la referencia a Diafanís.
- ☺ **Padre Francisco Javier Alvarez Nieves**, *Tranqueras* : Gracias, recibí la Hoja de Cedro, muchas gracias. Dios te acompañe porque es un trabajo a full, y en hacerla e informar.
- ☺ **Richard Leites** : Buen día José. Muchas gracias.
- ☺ **Raquel Coaik**, *Montevideo* : Buen día José ! Muchas gracias por este nuevo boletín y último del año !! A primera vista los colores ya muestran avance tecnológico, pero el contenido avanza en fronteras y noticias importantes. A leer, porque el editorial, ése, no "deja entrar al viejo" al decir del amigo Clint !!
- ☺ **Emilio Fros** , *Rivera* : Recibido. Gracias por tu amabilidad, fuerte abrazo.
- ☺ **Suraia Abud** , *Montevideo* : Gracias !
- ☺ **Embajada del Líbano** : ¡ Muchísimas gracias !
- ☺ **Alberto Barquet**, *Montevideo* : Querido José, muchas gracias !!! Abrazo grande, Beto.

☺ **Susana Budeguer**, *Tucumán, Argentina* : Muchas gracias Sr. Almada Sad. Encantada con su Editorial y con las historias publicadas. Muchas gracias por Hoja de Cedro.

☺ **Mónica Silva Nauar** : Recibido, muchas gracias, siempre tan atento a informarnos a los "baisanos".. je.. je. Saludos fraternos.

☺ **Sociedad Libanesa de Montevideo** : Muchas gracias querido José !! El agradecimiento vale por dos, por la Sociedad y por mi parte ! Un abrazo, *Sylvia Gulpio*

☺ **Mtra. Gretel Fernández**, *Colonia Aparicio Saravia* : Amigo querido !! Como lo mencioné en el anterior boletín , toda la información que contiene Hoja de Cedro acrecienta mi acervo cultural !! En esta oportunidad deseo a todos los lectores de Hoja de Cedro que el AÑO NUEVO , llegue colmado de amor, felicidad, prosperidad , alegría y especialmente buena salud !! Muchas felicidades para 2024 !!!

☺ **José Sampayo**, *Rivera* : Hola tocayo, ayer estuve comentando con mi papá sobre ti, al encontrar un artículo en un diario sobre el Arq. Ney Leites de tu autoría; en cualquier momento voy a visitarte a Tranqueras, ando bastante atareado acá en Rivera, siempre atento a Hoja de Cedro. Te mando un gran abrazo.

DE SUSANA PEYRE CONTE, MONTEVIDEO

Buenos días señor José María Almada Sad. Como siempre invaluable su generosidad por enviarme la Hoja de Cedro, todo !!! Artículos, fotos, mensajes, noticias, recetas de comidas, letras de canciones, poesías, todos del principio al fin. Muchísimas gracias. Para usted y sus afectos más preciados en este mes de fiestas, despedidas y reuniones, que nos encuentre unidos a todos y cada uno de las personas que vivimos en este planeta, tratando de ser mejores cada día por nosotros, nuestros afectos y nuestra comunidad, todos somos y estamos para ser felices y solidarios los unos con los otros. Mis respetuosos saludos a nuestra comunidad libanesa uruguaya de la "República de Rivera" a todos y todas y cada uno de sus afectos y amigos feliz año nuevo 2024 y mejor comienzo, con salud trabajo y cuidando a cada uno de los integrantes de nuestra familia y nuestro hogar que es nuestro refugio y fortaleza, donde se encuentran nuestros bienes más preciados. Que la paz con salud llegue a cada uno de los seres que integramos este universo !! Mis respetuosos saludos a la comunidad libanesa uruguaya. A las órdenes, Saludos sinceros, *Susana*

DE ADRIANA MORA, IBBY URUGUAY

Querido José María, siempre tan puntual, siempre tan generoso, probablemente te lo hayan dicho muchas personas, pero a mí me nace del corazón decirte que desde tu revista Hoja de Cedro, uno se conecta con la gente, ya vi las fotos de Martita Chalela y ya le escribí lo bella que está, con sus bailes, y tu Hoja de Cedro no solo tiene noticias lindas, importantes y a favor de la paz y del encuentro de las personas, con gente querida que uno ha conocido y desea volver a reunirse. Estamos pensando con "Josesito" Fager volver el año que viene a Rivera, vernos con la gente querida que nos recibió ya ahí, visitarte y todas esas cosas bonitas que surgen cuando uno tiene buena voluntad y afecto en el corazón para los semejantes. Agradecerte siempre mucho esa dedicación que tu le ponés, seguramente te lleva mucho tiempo, mucho esfuerzo, yo sé que te gusta pero el esfuerzo te da muy buenos resultados porque es muy bello todo. He visto fotos que te enviaron otros amigos de Montevideo, me alegro que estemos todos en contacto para tratar de conseguir un mundo mejor, más amable, con menos guerra, con menos violencia, con paz, con alegría, así que trabajemos todos para que eso, aunque sea en pequeña medida, se pueda lograr, y tú lo logras con Hoja de Cedro. Seguro nos encontraremos en 2024, Amigo!! Muy bello y generoso todo lo que haces a través de Hoja de Cedro!!! Gracias por todo, José María !!

ABRIERON CONVOCATORIA AL PREMIO BIBLOS EN MÉXICO

El pasado 2 de diciembre se reunió el Consejo Directivo de la Asociación Premio BIBLOS A. C., que preside el Lic. Alejandro Kuri Pheres, para abrir la recepción de propuestas de candidatos para la entrega del "Premio BIBLOS al Mérito 2023", que distingue año con año a los mexicanos de descendencia libanesa, con el origen de su especialidad en las ciencias, las artes y las humanidades, y que han hecho aportes relevantes para el bien de la humanidad. En el año 2022, el Premio BIBLOS al Mérito se entregó en ceremonia oficial y de



**PREMIO
BIBLOS 2024**
al Mérito

gala en el salón Baalbek del Centro Libanés, a la Maestra y Poeta, Jeannette L. Clariond, en el área de Humanidades, y para el Dr. José Antonio Seade Kuri en el de Ciencias, con lo que la comunidad libanesa en México reconoció sus actividades sobresalientes en ambas especialidades. En conferencia de prensa, el Lic. Alejandro informó que la Asociación se ha adaptado a las nuevas tecnologías, siendo hoy más ágil, lo que le ha permitido seguir garantizando su verticalidad, imparcialidad y transparencia, es hoy reconocida por el público en general, por la academia, las instituciones culturales, los profesionales de

alto nivel, así como los círculos sociales y periodísticos siempre atentos a difundir los aspectos más relevantes del quehacer de las personas de gran valor profesional y humano, lo que le permite alcanzar los ideales que persigue y convertirse en promotora y difusora de sus grandes objetivos. Los integrantes del Consejo Directivo de la Asociación Premio BIBLOS A.C., son: Dra. Martha Díaz de Kuri, Mtra. Bertha Abraham Jalil, C.P. Alfredo Adam Adam, Lic. Carlos Matuk Kanan, Ing. Elías Sahab Haddad, Embajador Nouhad Mahmoud, Arq. Antonio Musi Afif, Ing. Wasim Mobayed, Khodr y Lic. Alejandro Kuri Pheres. Por parte del Centro Libanes estuvieron presentes entre otros el CP Jorge Serio Canaan, Director del Comité de Asociaciones y varios consejeros como la Lic. Karime Athie, la Lic. Marius Kuri Murad y Javier Dergal. Los candidatos deberán ser propuestos al Consejo Directivo de la Asociación por cualquier persona, institución o grupo, siempre que reúnan requisitos como ser mexicano descendiente de libanés por vía materna o paterna, o libanés con residencia permanente en México y tener una trayectoria sobresaliente y de impacto a la sociedad, en las áreas científica, artística o de humanidades. Además se agregan otros varios requerimientos sobre la trayectoria de los candidatos. Las propuestas podrán ser enviadas a partir de la publicación de la convocatoria y la fecha límite para recibirlas será el 21 de febrero de 2023 y serán entregadas en la Embajada de Líbano de Ciudad de México, o en el Centro Libanés de la Ciudad de México. El resultado será anunciado el segundo domingo de marzo de 2023, en el marco de la celebración del DÍA MUNDIAL DEL EMIGRANTE LIBANÉS y se difundirá por los medios apropiados; y los premios serán entregados en una ceremonia en Centro Libanés de la Ciudad de México, en la fecha que se dará a conocer oportunamente. Más información en: www.premiobiblos.org

IMPERDIBLES ARTICULOS HOY DE CARLOS GONZALEZ

"Estimado José. Como siempre decimos, nunca se debe beber sin comer, principalmente el vino debe estar siempre acompañado, una buena combinación es con queso, una picada de queso es algo muy rico y práctico. Abrir la heladera retirar algún pedazo de queso, que un buen bebedor de vinos debe tener siempre a disposición, picar el queso y si es posible regarlo con un chorrito de aceite de oliva y acompañar con algún pan o galleta. Me gusta acompañarlo con lo que en San Pablo se llama "pan italiano", un tipo de pan que no existe en Italia, y en la principal panadería de Tranqueras no lo conocen. Hoy nuestros dos artículos forman una pareja perfecta, diversos tipos de quesos, y hasta quesos raros, para acompañar los vinos de nuestro querido Líbano.



Mis saludos especiales en este fin e inicio de año, un grande abrazo a todos. **Carlos 'Jaleo' González**."

QUESOS URUGUAYOS. QUESOS RAROS. Y EL QUESO MÁS CARO DEL MUNDO

Por el Ing. Carlos González, desde San Pablo

En una primera definición el queso es un producto obtenido a partir de leche de vaca, de oveja, de cabra o de búfala. Sin embargo, necesitamos reconocer que pertenecemos a un mundo muy diverso, y que en los altos de las montañas, en los desiertos y en los polos cubiertos de hielo, no existen estos animales, pero viven allí seres humanos igual a nosotros, que necesitan alimentos. Por eso antes de hablar de los quesos uruguayos, vamos a las curiosidades. Existen muchos otros animales que producen leche para quesos y para otros productos lácteos. Para los verdaderos amantes del queso, aventurarse en recetas utilizando leche de otros animales puede ser un auténtico placer y una experiencia única. El reno es una animal que vive en regiones de climas más inhóspitos, un ejemplo es Escandinavia, donde la leche de reno es un manjar rico en nutrientes, se utiliza en una enorme variedad de platos, entre ellos el queso. Elk House es una granja en Suecia donde se elabora queso con leche de alce. Los caballos son criaturas fantásticas que tienen una gran conexión con los humanos desde siempre, y también suministrar leche para el llamado "Airag" (queso de yegua) en Asia Central. En las alturas de los Andes existen alpacas en abundancia, y dan su leche para el queso de alpaca, es un queso muy salado y rico, algo que se ha convertido en una gran sensación en los mercados. En las tribus nómadas del noreste de África, las tradiciones incluyen ordeñar camellos para producir productos lácteos como queso; la leche de camello es mucho más nutritiva que la de vaca. El queso más caro del mundo se elabora con leche de burras balcánicas, una raza muy rara de burras que está en extinción, y existen muy pocas en el mundo. Este queso se produce en la reserva natural de Zasavica, Serbia, es llamado Queso Pule y tiene reputación internacional de excelencia y el precio por kilo puede llegar hasta 2000 euros (2.200 dólares). El yak es un tipo de buey criado en las montañas del Tibet, los yaks proporcionan leche, carne, fibra, pieles, tracción animal y estiércol, utilizado principalmente como combustible, para un pueblo que vive en condiciones de extrema adversidad y privaciones. En Uruguay predominan los quesos de leche de vaca, pero en los últimos tiempos se ha desarrollado la producción de quesos de cabra, de oveja, y también ya se producen algunos quesos de búfala. Entre los quesos uruguayos elaborado con leche de vaca, el con mayor consumo en el país es el queso Colonia, que se produce en la región de Colonia Suiza, desde la década de 1850. En cuanto el queso más exportado es el Parmesano, elaborado con leche pasteurizada de vaca, son quesos duros, semiduros, o queso de rallar, tienen una capa de cera que los protege y facilita la maduración, tiene un sabor propio que mejora a medida que el queso madura. La auténtica Mozzarella se elabora con leche de búfala, en la región de Nápoles, Italia. En Uruguay se elabora con leche de vaca, es el queso más usado en las pizzas. El queso Provolone es de origen italiano, que ya se produce en Uruguay, e inclusive se exporta. Otro queso uruguayo es el Gruyere, es derivado del típico queso suizo elaborado en los Alpes, la diferencia son los ojos en la masa, que el original no tiene. A partir de la década de 90 tiene un interesante mercado aquí, donde se producen y se exportan. El Queso Gouda uruguayo tiene muy buena calidad y una amplia forma de uso, su pasta es elástica y semidura que tiene sabor y olor un poco fuerte, es muy usado en pizzas, se elabora con leche pasteurizada de vaca. Se produce para consumo interno y también para exportaciones, siendo México el principal cliente. Pero Uruguay ahora también produce quesos de cabra con calidad internacional. El queso puro de cabra es más fuerte, por este motivo se produce también quesos mezclando leche de cabra con leche de vaca para suavizar el sabor. También se elaboran quesos de oveja puros, o mezclados leches de oveja y de vaca, y hasta mezclando estas tres leches: cabra, oveja y vaca. El queso puro de cabra es ideal para personas alérgicas a la lactosa de la leche de vaca o con problemas digestivos. La leche de cabra es similar a la leche materna humana, por eso es más adecuada a nuestro organismo. Queserías instaladas a partir de 2013 en Los Cerrillos, Canelones, son ejemplos de producción de estos quesos. Los quesos uruguayos han obtenido diversas medallas en concursos internacionales. Ahora también los nuevos quesos ganan medallas: el queso Cheddar original ganó medalla de bronce, y el queso de oveja ganó medalla de plata. El gran impulso a la industria quesera del Uruguay fue la llegada de los colonos suizos en 1861. Desde entonces la quesería uruguaya no paró de crecer y evolucionar. Hoy existen queseros artesanales y grandes industrias queseras que son orgullo nacional y una referencia en América Latina.

CONSULADO DEL LÍBANO EN RÍO HOMENAJEÓ A ESCUELA "LIBANESA"

El 13 de diciembre de 2023 el Cónsul General del Líbano en Río de Janeiro, Dr. Alejandro Bitar, asistió a la ceremonia de graduación de 101 estudiantes de la Escuela Municipal de la



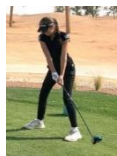
República del Líbano, en el Barrio Vicario General, Río de Janeiro. Estaba acompañado por el Dr. Roger Bassil, recién elegido presidente de la CONFELIBRA (Confederación de las Entidades Líbano Brasileñas). Con motivo, el Consulado General del Líbano de Río de Janeiro emitió certificados de felicitaciones a todos los graduados, saludando a los estudiantes por su

graduación y por dar lo mejor de sí, siendo que este logro mereció todas las celebraciones. La oradora en representación de todas las clases leyó un mensaje que decía que estaba "inmensamente orgullosa de ser parte de una escuela llamada así por Líbano en Río de Janeiro". La estudiante también agregó un mensaje de amor y afecto al pueblo libanés: "Deseo que la paz reine en el mundo y que la gente y especialmente los niños puedan vivir en un lugar mejor sin violencia y discriminación". Durante más de 4 años, el Consulado General del Líbano en Río de Janeiro ha apoyado a la Escuela Municipal que lleva el nombre de Líbano, uno de los barrios con una alta tasa de violencia y una población muy necesitada. "Lo que más nos agrada es el orgullo y amor que los escolares tienen por Líbano, y esta es una historia que une a brasileños y libaneses en esta tierra amable" dijo el Cónsul Dr. Bitar.



JOVEN PAISANA DE PELOTAS, MEDALLA DE BRONCE EN GOLF EN ARABIA

En la edición pasada informamos de la participación en Arabia Saudita, de la joven golfista de la ciudad de Pelotas Rio Grande do Sul, Brasil, María Madu Cheuiche, hija de un gran referente de la comunidad libanesa en Brasil, Alceu



Gastaud Cheuiche. Las buenas noticias no se hicieron esperar y se conoció con gran alegría que el equipo "Líbano" de Madu obtuvo el tercer lugar llevándose el bronce. El equipo enfrentó a otros 17 países en este torneo PAN



ARAB de golf juvenil y damas, equipo que se integraba con Madu junto a Vanessa Richani y Sara Asaff. La Sociedad Libanesa de Pelotas emitió un comunicado



donde en su parte medular dice "La Sociedad Libanesa de Pelotas felicita con orgullo a María Madu Cheuiche por la conquista del bronce en el Pan Arab Gold, en Arabia Saudita, siendo un destacado representante de Líbano. Agradecemos por honrar nuestra



bandera con tal excelencia. Además de participar con esta exitosa obtención del bronce, la joven disfrutó en Arabia Saudita de la compañía de sus padres y hermanita, del turismo y toda la cultura árabe.

LA LIBANESA NELLY ATTAR GANÓ OTRO RÉCORD MUNDIAL GUINNESS

Reconocida por sus hazañas récord, Nelly Attar – alpinista y psicóloga – ha vuelto a grabar



su nombre en el Guinness World Records, superando los puntos de referencia anteriores. Attar, celebrada como la primera mujer árabe en escalar las montañas más altas del mundo, sigue desafiando los límites del alpinismo. Hace un tiempo en Hoja de Cedro relatamos sus hazañas en los 7 picos más altos del mundo (subió al Everest en 2019) y visita a los polos. Esta vez, Nelly estableció el récord femenino de la mayor cantidad de dominadas con cuatro dedos (2 dedos por mano) en 1 minuto. En Instagram, escribió: "A principios de este año me rompí 4 ligamentos en el tobillo derecho. No pude hacer ningún entrenamiento de piernas y

la mayoría de las actividades de resistencia durante los meses siguientes. En su lugar, empecé a hacer calistenia. Y aquí estamos 7 meses después. Para el Líbano y el mundo árabe, esto es para ustedes".

PARLAMENTO MUNICIPAL DE SANTA MARÍA HOMENAJEÓ A LIBANESES

La paisanada ("os patricios" diríamos en portugués) de Santa María, Rio Grande do Sul,



Brasil, son noticia en forma casi permanente; no en vano en la última edición de Hoja de Cedro difundimos una de sus tantas y lindas actividades siempre con la cultura libanesa como norte y finalidad. Y tienen en un sitio privilegiado de sus filas a un paisano ("patricio") de una talla intelectual increíble que no es otro que el Prof. Paulo Sarkis. Al Prof. Paulo se lo puede encontrar en su Santa María o en cualquier del Brasil, a los pocos días se lo puede ver recorriendo lugares históricos de Líbano, y sin mucha distancia en el almanaque se lo puede ver en Montevideo

tomando un café con algún amigo y paisano. Irradia bonhomía y don de gentes, es un caballero de la vida, ha brindado y brinda conferencias sobre Líbano "aquí y allá", y su sola presencia siempre revestida de sencillez, irradia paz y serenidad. En este caso los paisanos santamarienses fueron invitados a la reunión plenaria de la Cámara Municipal de Santa



María del pasado martes 5 de Diciembre. En la ocasión y en el espacio de la agenda llamado



"Expediente Noble", el Vereador Manoel Badke rindió homenaje a la Sociedad Cultural Libanesa de Santa María y la región, por los 80 años de la Independencia del Líbano. El Prof. Paulo Sarkis, de la Sociedad Cultural Libanesa, agradeció al Legislativo por la distinción a la entidad, destacando que Brasil tiene la mayor

concentración de libaneses en el mundo. Enumeró las contribuciones a la sociedad brasileña del pueblo libanés y sus descendientes, a la vez que agradeció la grata atención de la Cámara Municipal, hacia el aniversario de la independencia del país de los cedros, y también su cultura.

SALUDA PAISANA AMIGA DESDE TALA, CANELONES

"Hola José María. Gracias por la reflexión que siempre haces en El Editorial y feliz de leer a través de Hoja Cedro tantas noticias de actividades libanesas. Desearte muy Feliz Navidad y Año Nuevo. Cariños. Charifa Hagge Ahmed".

LOS FAMOSOS Y DELICIOSOS VINOS DE LÍBANO

Por el Ing. Carlos González, desde San Pablo

El Líbano está entre los productores de vino más antiguos del mundo. Se dice que el profeta israelita Oseas (780–725 a. C.) instó a sus seguidores a regresar a Dios para que “florezcan como la vid, y la fama sea como el vino del Líbano, y su fragancia sea como la fragancia del Líbano”. Existen evidencias que indican que la viticultura libanesa se remonta a 6000 a .C. También hay excavaciones en la ciudad de Biblos que muestran que ahí ya existían las viñas desde hace 5.000 años. Los fenicios, pueblo dedicado al comercio que ocupaban el actual Líbano, ya exportaban sus vinos desde 3000 a. C. Según historiadores, los romanos apreciaban mucho los vinos libaneses que se cultivaban en viñedos locales para satisfacer la demanda del Imperio. El centro de la viticultura actual se encuentra en las cercanías de Baalbek, en la misma región donde se construyó el templo dedicado a Baco, el dios romano del vino, en el siglo II d. C., esto demuestra la importancia del vino y la viticultura por aquel entonces en aquel lugar. También durante la Edad Media los vinos del Líbano era apreciados en todo el país y también en toda Europa, se bebían los vinos de las antiguas ciudades de Tiro y de Sidón. Las principales variedades de uva utilizadas actualmente para la vinificación libanesa son de origen francés, o español, para el vino tinto encontramos Cabernet Sauvignon, Cariñena, Cinsault, Garnacha Negra, Merlot, Pinot Noir, Syrah y Tempranillo. Para el vino blanco son: Chardonnay, Clairette, Merwah y Obeidi. El viñedo libanés continúa desarrollándose, se explotan nuevos terruños, se practican métodos de cultivo innovadores y se plantan nuevas variedades. En muy poco tiempo, Beirut se ha convertido en un lugar de referencia para los organizadores de ferias de vino, con objetivos de llegar al mayor número de consumidores posibles. La mejor manera de probar el delicioso vino del Líbano es también explorar los mejores restaurantes de Beirut. La mayoría presta especial atención a su carta de vinos e incluso selecciona a su personal para satisfacer a los conocedores. La mayoría de ellos están equipados con cavas que permiten una buena conservación del vino a las temperaturas adecuadas. Los vinos libaneses se producen principalmente en dos regiones distintas: el valle de la Bekaa y Batroun. El valle de la Bekaa es una zona montañosa situada al este, entre las montañas del Líbano y el Antilíbano (frontera con Siria), mientras que Batroun se sitúa en la costa mediterránea, al norte de Beirut. En las montañas del valle de la Bekaa se cultivan viñedos hasta una altura de 1.000 metros, donde las condiciones climáticas son favorables: el sol brilla 300 días al año y la proximidad del mar funciona como regulador de la temperatura, las noches son frescas, y registran precipitaciones adecuadas que ayudan a regular la maduración total. A finales del siglo XIX, la producción de vino tuvo importantes transformaciones con la llegada de los jesuitas franceses, que trajeron consigo modernas y sofisticadas técnicas de producción de vino desde Burdeos. Los padres jesuitas construyeron la primera bodega moderna en el Líbano, Château Ksara, fue fundado en 1857, el vino Ksara sentó las bases de lo que se convertiría en la producción de vinos libaneses modernos. Este vino se puede encontrar en la mayoría de los restaurantes libaneses del mundo, y especialmente en Francia, es una de las referencias más famosas. Château Kefraya, es otro líder, situado en las llanuras de la Bekaa, produce 1,5 millones de botellas al año de vino blanco, tinto y rosado que se exportan para todo el mundo. El valle de Bekaa, es famoso por sus vinos tintos robustos y con mucho cuerpo, elaborados principalmente con uvas Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. Los dos mayores productores, Château Ksara y Château Kefraya, representan 40 % de la producción. Otros productores históricos son organizaciones formadas por monasterios de diversas zonas del Líbano que comercializan conjuntamente su producción agrícola, incluyendo el vino de producción ecológica. Un ejemplo de eso es el Monasterio de Kifane, en la región de Batroun, que produce vinos de sabor potente y con fuerte presencia de tanino, madurados por 24 meses en roble francés. El resto del mercado son los llamados “forasteros” que, ofrecen vinos con sofisticación y calidad, muchas veces ecológicos. Entre esos está el Château St. Thomas, fundado en 1990 en el valle de la Bekaa, es conocido por introducir la producción de Pinot Noir, y por ser quien ofrece mayor variedades de vinos. Château Musar, es otro forastero, ubicado en la Bekaa, fundado en la década de 1930 por Gaston Hochaer en su regreso desde Burdeos, se produce vinos blancos, tintos y rosados y fue el primero en obtener la certificación “orgánica”. Líbano produce 8,5 millones de botellas de vino y exporta más de 50%, unos 5 millones, principalmente a Reino Unido, Francia y Estados Unidos.

CELEBRARON LOS 117 AÑOS DEL CLUB LIBANÉS DE URUGUAY

En el reciente mes de Diciembre, el Club Libanés del Uruguay realizó una linda reunión para celebrar los 117 años de la añeja institución. Todo se realizó en la clásica y cómoda sede



social de la entidad, en la intersección de las calles Paysandú y Convención de la capital del país. Se dieron cita los paisanos del propio Club Libanés encabezados por su “líder natural e histórico” Pedro Abuchalja, rodeados de invitados y representantes de otras entidades libanesas y amigos, y por supuesto sus familias. Danzas árabes, comidas típicas, incluyendo muestra del Carnaval montevideano, oratorias con breve

repasso de la historia, y mucha confraternización. El club libanés en los albores de su historia tuvo como primer presidente al paisano Juan Miguel, y mucha agua corrió bajo los puentes para llegar a la realidad actual y donde en su coqueta sede se realizan muchos eventos. Sede que es descripta magistralmente por la Lic. Teresita Diaz de Capuccio en su libro sobre descendencia libanesa en Uruguay, de 2008, cuando dijo: “La sede está ubicada en Paysandú 896 y Convención. Desde la vereda de enfrente, se divisa una alta cúpula estilo oriental exactamente en la intersección de las dos calles. Altas ventanas con persianas antiguas de color marrón oscuro, y las tres puertas del mismo particular estilo, por encima están protegidas por un alero de material semi transparente. Una escalera cubierta en el centro con una alfombra roja nos lleva a un descanso, donde se originan dos escaleras, a ambos lados de un impresionante vitraux incluyendo en el centro el bello árbol del cedro, símbolo del Líbano”.



PAISANO LIBANÉS “SEBA” VALENCIA SAYIN Y EL HOMENAJE A “TEJADITA”

El querido amigo de Hoja de Cedro Sebastián Valencia Sayin, paisano libanés, colombiano de nacimiento, ahora residente en Alemania, nos comparte una linda noticia. Sebastián nos dice: “soy sobrino nieto del maestro Hernando Tejada “Tejadita”, el autor del ‘Gato del Río’ y en vísperas del centenario de mi tío quise aportar a la memoria colectiva para que las nuevas generaciones conozcan, no solo el gato sino más de su universo artístico y humano. Y en base a mi experiencia como músico, me dije, pues con una canción, y es así como propuse al gran músico y amigo de infancia Tomas Correa para que en una coautoría, lograr una gran canción y también un bello video equivalente a la calidad de la música lograda “TEJADIEMOS A CALI”. Hernando Tejada fue un símbolo para Cali a través de su reconocido ‘Gato del Río’ y también por sus dos murales monumentales en la estación del ferrocarril, así todos han podido captar la grandeza del artista y la interpretación indudable que logró hacer de la esencia de Cali como también del pacífico colombiano. Tejada fue un hedonista que en su ciudad tropical y musical exaltó la belleza de las caleñas con gracia y picardía pero a la vez también lo hizo con ternura y respeto. Amó el Pacífico y la cultura de los negros, con su entorno natural en el que han coexistido, una gran prueba son los manglares una de las obras más hermosas hechas en Colombia y que son en realidad una obra maestra. ¡Tejadita ese pequeño maestro de dimensiones gigantes! “Tejadiemos a Cali”, Tejadita se lo merece y también la ciudad, pero sobre todo Cali lo necesita”. Se cumple el centenario de “Tejadita”, 1924 – 2024. Ingresando al sitio siguiente de internet: <https://vaki.co/es/vaki/mundotejada>, quien desee puede hacer aportes hasta el 31 de Enero.

