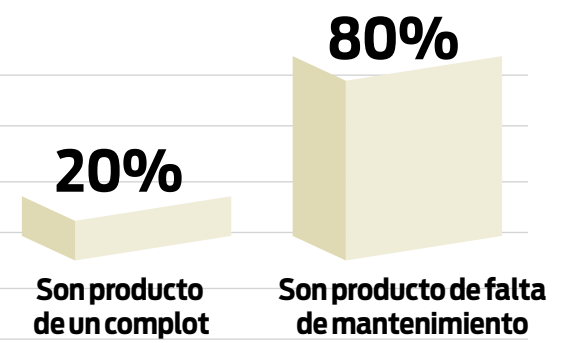


TEMA DEL DÍA



EL SONDEO

Tres explosiones en instalaciones de Pemex en dos semanas en el estado de Tamaulipas. ¿Qué explicación tiene usted ante estos hechos?



www.imagen.com.mx
01800 300 (IMAGEN) Tel. 5128 3096

PERISCOPIO



Foto: Abdel Meza

Le llega una multa de hace tres décadas

VIENA.- Una vecina de Salzburgo (Austria) recibió con 29 años de retraso una reclamación de la biblioteca municipal para que devuelva dos libros en préstamo y abone los recargos correspondientes. La tarjeta postal con la exigencia de devolución fue remitida en abril de 1983, pero apenas hace dos semanas llegó a su destinataria, Hertha Groh, hoy de 80 años. Ella reconoció haberse reído cuando encontró en su buzón la tarjeta. Afortunadamente, los libros fueron devueltos ya hace años y se ahorrará los más de mil euros de multa "acumulada" en estas casi tres décadas. Aún no se sabe la razón del retraso ni cómo la tarjeta, franqueada pero no sellada por correos, llegó a su destino.

—EFE

Una dulce resolución

LISBOA.- Un juzgado portugués anuló el juicio contra un indigente que había robado chocolates por valor de 14.34 euros en 2010 en un supermercado, después de que la empresa retirara la demanda. La cadena de supermercados alemana Lidl desistió a última hora de continuar con la demanda debido al revuelo mediático que provocó el caso. El indigente, en paradero desconocido y que no compareció ante el Tribunal, sustrajo en mayo del 2010 seis envoltorios de chocolates que fueron recuperados por el vigilante del establecimiento.

—EFE



Foto: AP

Alega obesidad para retrasar su muerte

WASHINGTON.- Ronald Post, reo en el corredor de la muerte en el estado de Ohio, solicitó que su ejecución, prevista para el próximo enero, se retrase debido a que su obesidad podría alargar su agonía tras la inyección letal. Está previsto que Post, de 217 kilos, sea ejecutado por el asesinato a tiros en 1983 de una recepcionista de un hotel. Los representantes legales del reo enviaron al tribunal una petición en la que argumentan que debido a su peso, el estado de las venas y los tejidos del reo, además de problemas de salud asociados, puede experimentar una lenta y sufrida muerte por inyección letal. En 2008, una Corte federal rechazó una apelación similar y la sentencia fue ejecutada.

—EFE

UNA CHEF DE NUESTRO PAÍS TRIUNFA EN EU CON LA 2DA TEMPORADA DE SU SERIE DE TV

Intérprete de sabores

Cada sábado Patricia Jinich encanta a los norteamericanos con la comida mexicana casera

POR EYTHEL ARACIL
eythel.aracil@gimm.com.mx

Es una mujer apasionada de la cocina y la historia, y a quien le gusta difundir lo que sabe. Patricia Jinich empezó hace un año con el programa de televisión *Pati's Mexican Table*, que se transmite a nivel nacional en Estados Unidos por la red de televisión pública Public Broadcasting Service (PBS), y que incluso llega al sur de Canadá. El éxito en audiencia fue tal —la primera temporada tuvo presencia o cobertura en 94.43% de Estados Unidos y en 6.8 millones de hogares la vieron más de dos veces— que a partir de este mes ha comenzado a transmitirse su segunda temporada.

“Trato de enseñar todo lo que se puede hacer en la casa, la comida casera que comemos los mexicanos a diario, que es la que no se conoce aquí y que ayuda a desmentir mitos. Te pones a pensar en todas las sopas, de fideo, lentejas, calabacitas, aguacate; los pozoles, en un mismo platillo tienes el maíz cacahuazintle —que ya se consigue aquí—, pollo, chilito, lechuga, rábano; los millones de ensaladas, nopales, calabacitas, chayotes”, detalla Patricia.

¿La receta de su éxito? Explicaciones de los procesos de forma entretenida y sencilla, con ingredientes fáciles de adquirir. Su trabajo ha contribuido, paralelamente a la existencia de cada vez mejores restaurantes mexicanos en Estados Unidos, a derribar mitos sobre nuestra cocina: que es grasosa y llena de queso cheddar y crema; que resulta muy complicada de hacer, y que es picosa y pesada. Además, Patricia cuenta la historia de los platillos y sus ingredientes, explica en qué festividades se sirven y habla de nuestras regiones culturales. Su encanto y talento la han hecho destacar y ha sido invitada a programas tan populares en Estados Unidos como *The Chew*, con Mario Batali; en *Today Show*; y en *Best Dishes*, de Paula Deen, a quien le enseñó a preparar tacos dorados de pollo con salsa verde.

Aunque a Pati, egresada de Ciencia Política del ITAM, le gustó la comida desde pequeña, fue tiempo después de vivir en EU (reside allá desde hace más de 12 años) que comenzó su actual camino. Primero vivió con su esposo en Texas, donde impartió clases de cocina y



“Los americanos están mucho más abiertos actualmente (a comparación de décadas atrás) a probar más sabores”

PATRICIA JINICH

CON MUCHO ÉXITO

Pati ha cocinado para instituciones como el Banco Interamericano de Desarrollo y la Blair House, residencia de invitados de la Casa Blanca

Foto: Cade Martin



Foto: Cortesía

Junto a su equipo imparte clases en el Instituto Cultural de México en Washington D.C., institución de la que es chef

armaba un programa profesional y encontraba la manera de que la gente fuera a las clases, además de patrocinadores que cubrieran los gastos, podría hacerlo en ese lugar.

Pati se encargó entonces de conseguir los recursos para equipar la cocina, logró donación de vajilla, el apoyo de Maseca, y para la primera clase asistieron 60 personas. Se corrió la voz y en la segunda tuvo 120 asistentes. A partir de entonces, en 2007, surgieron sesiones culinarias con distintos temas en los que los presentes no solamente aprenden a cocinar y a perfeccionar recetas, sino que cenan lo que preparan. A esta labor se sumó la creación de un blog y luego fue nombrada chef de la institución.

“Siempre he hecho cosas aventándome sin saber a qué voy, nada más porque me muero de ganas de hacerlo. Si yo hubiera sabido el trabajo que implica tener un programa de televisión en PBS nacional, no sé si lo hubiera hecho. Ahora me fascina, igualmente con las clases”, cuenta Pati, quien está por sacar a la venta su primer libro de recetas.

Para ella el mundo culinario es una experiencia compartida. “Me encanta enseñar a cocinar pero yo soy una humilde intérprete, me gusta también experimentar con platillos nuevos, hay muchos cocineros que no le dan mérito a nadie. Que tienen 20 temporadas en la tele y ahora resulta que todo lo que hacen es suyo. Y no es cierto. La cocina es divina, es colectiva, nos pasamos recetas entre amigos y familia”.

se convirtió en mamá. Posteriormente se mudaron a Washington D.C., donde ella se graduó de una maestría en América Latina, en la Universidad de Georgetown, y después trabajó en un centro de investigación política. Pero decidió formalizar su pasión por la cocina y la enseñanza, y hacerle caso a lo que le decía su esposo: “¿caso no has notado cuánto te apasiona

este tema?”

Entró a estudiar a L'Academie de Cuisine, donde aprendió a combinar no sólo ingredientes sino técnica. En una comida de mexicanos conoció a Juan García de Oteyza, quien recientemente había llegado como director del Instituto Cultural de México en Washington, y al que le confesó su interés de dar clases de cocina. Él le dijo que si le

5.6 MILLONES

de hogares vieron la primera temporada del programa al menos una vez

6.8 MILLONES

de hogares la vieron en más de dos ocasiones

ENLACE

IMAGEN INFORMATIVA

Pablo Hiriart

Frente al país

Lunes a Viernes
20:00 hrs.

IMAGEN INFORMATIVA

Esteban Arce

52 minutos

Lunes a Viernes
16:00 hrs.

IMAGEN INFORMATIVA

Adela Micha

Imagen informativa

Lunes a Viernes
13:00 hrs.

Escanea con tu **smartphone** el código QR y sigue de cerca lo nuevo que **Excelsior** tiene para ti.