

INFO/MATE

EL MUNDO DEL MATE AL ALCANCE DE TUS MANOS



**NATIONAL
GEOGRAPHIC
HABLA DEL MATE**

**Música:
EL PAYUYO**

**COLOMBIA
Guatapé**

CARMELO
Colonia- Uruguay

**UN POCO SOBRE
LOS CHARRÚAS**

**Establecimiento
La María
Antonia**

Año 02 | VOL. 15 | septiembre 2023



Foto de nuestro amigo Santiago Ramírez Graciano desde la Cascada de Santa Elena Antioquia.



Nuestros contactos:



INFOMATE es una revista digital gratuita cuyo objetivo es el de acercarnos más al increíble mundo del mate.

El mate une cada día más a los habitantes del sur de América y porqué no del mundo entero.

Lo más importante para el mate y quienes disfrutamos de cebar es simplemente compartir, por eso compartimos contigo INFOMATE.



¿CÓMO SE PREPARA EL MATE?

Para disfrutar de unos ricos mates es importante armarlo bien: calentar el agua, servir la cantidad necesaria de yerba, mezclar sus componentes, crear la montañita, hinchar la yerba, colocar la bombilla y cebar esos mates que nos acompañarán en ese momento tan esperado.

A continuación te dejamos el link pepperlab del paso a paso en la preparación del mate.





NATIONAL GEOGRAPHIC ¿QUÉ APORTA LA YERBA MATE AL CUERPO?

La prestigiosa revista internacional le dedicó espacio al producto sudamericano.

En la primera ocasión, el 9 de junio de 2023, el artículo titulado “Qué es el mate y por qué es más saludable de los que piensas” reflejó la historia y el presente de la Infusión, destacando sus beneficios para la salud.

Ahora, el 26 de julio, la nota periodística ahonda en sus efectos sobre la salud, con consultas a Lucas Brun, investigador del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (Conicet) de Argentina, autor de trabajos científicos, con apoyo del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), que evidencian las propiedades benéficas del alimento.

EL MATE HACE BIEN

“En los últimos años un número creciente de artículos científicos ha demostrado un impacto relevante de las propiedades de la yerba mate en la salud que se ha atribuido a sus compuestos bioactivos y su actividad antioxidante”, asegura Brun, quien también se desempeña como director del Laboratorio de Biología Ósea de la Universidad Nacional de Rosario (UNR).

Entre los beneficios, el experto menciona efectos sobre el peso corporal, el metabolismo de los lípidos, protección cardiovascular, actividad antidiabética, antiinflamatoria, antimutagénica y antimicrobiana. Además, se ha descrito actividad neuroprotectora y un efecto positivo sobre los huesos.



BOMBILLA SPOON DE STANLEY

Longitud: 18.9 cm

Peso: 52 g

Material: Acero inox. 18/8

Libre de BPA

Recomenda al 100% esta bombilla espectacular de STANLEY. Excelente peso y comodidad a la hora de cebar. La boquilla maneja un flujo de agua perfecta. La bombilla Spoon se adapta muy bien a todo tipo de molienda.

pepperlab - 3008719083



El desembarco de Lionel Messi cambió los ánimos en el Inter Miami. El equipo donde ahora juega el astro argentino, cortó una racha de 11 partidos sin ganar, luego de haberse clasificado a la próxima ronda de la Leagues Cup,

David Beckham, uno de los fundadores de la franquicia subió un estado a su cuenta personal de Instagram tomando un mate con un mensaje dedicado para 10: "Si es lo suficientemente bueno para Leo".

Luego de arrobar a la institución y a la cuenta oficial del capitán, Messi no se quedó callado y le escribió en medio de un clima distendido "Yo te voy a hacer tomar unos buenos mates", respondió en un texto que estuvo acompañado por un emoji de una persona sonriendo.

El campeón del mundo ya comenzó a trasladar sus raíces argentinas en los Estados Unidos. Y Beckham será uno de sus catadores para calificar su habilidad preparando la bebida que en la Argentina es Infusión Nacional.



CIMARRÓN DE AUSENCIA MIGUEL CALÓ - ROBERTO ARRIETA

Cimarrón, sos más amargo
 Que el amor que viste ausencia
 Que el amor que viste ausencia
 Y sos polvo de querencia
 Que llevó el camino largo
 En el pesado letargo
 De mis soledades muertas
 Tu savia es aroma incierta
 De tristes evocaciones
 Y es sangre que a borbotones
 Pierdo de una herida abierta
 Sos vertiente de agua mansa
 Que va regando el potrero
 Que va regando el potrero
 Tu calor es sol de enero
 Y tu verde es esperanza
 Sos puñal, rebenque y lanza
 Blandiendo en puño de gloria
 Gota amarga 'e la memoria
 Del que perdió su querencia
 Y estás ensillao de ausencia
 Como el flete de mi historia
 Sos puñal, rebenque y lanza
 Blandiendo en puño de gloria
 Gota amarga 'e la memoria
 Del que perdió su querencia
 Y estás ensillao de ausencia
 Como el flete de mi historia

CARMELO

Departamento de Colonia, Uruguay



Carmelo es una ciudad uruguaya del departamento de Colonia. Fue fundada por José Gervasio Artigas y es cabecera del municipio homónimo. Su población, según los datos del censo de 2011, es de 18.041 habitantes. Es la segunda ciudad del departamento por población.

Ubicación: La ciudad se encuentra localizada en la zona sudoeste del departamento de Colonia, sobre ambos márgenes del arroyo de las Vacas, próximo a la desembocadura de éste en el río de la Plata, y en la intersección de las rutas nacionales 21 y 97. Dista 75 km de la ciudad de Colonia del Sacramento y 25 km de la ciudad de Nueva Palmira.

Turismo: La ciudad de Carmelo cuenta con diversos atractivos

turísticos. Los mismos son visitados principalmente por público argentino, dada la cercanía con la ciudad de Buenos Aires y la posibilidad de cruzar el río en sus propios barcos.

Puente giratorio: El puente se encuentra sobre el Arroyo de las Vacas. Suele ser muy visitado, dado que es el primer y actualmente único puente movido a tracción humana en Uruguay y único en Sudamérica.

Playa Seré: Es el centro de reunión por excelencia en la temporada veraniega. Es reconocida la calidad de sus blancas arenas y sus tranquilas aguas del río de la Plata.

Casa de la cultura: Antigua casa del Coronel Ignacio Barrios, actualmente es centro de actividades culturales.



La historia del establecimiento “La María Antonia”(en San Ignacio, Misiones) arranca a principios de siglo XX cuando la familia Herrera Vega compra las tierras y pone la administración en manos de sus primos, la familia Palacios, que llega desde Venezuela y entre otras acciones, inicia la construcción de su casco de estancia que es réplica de la casa de su pariente lejano Simón Bolívar, cuya construcción se termina en 1925, en pleno auge de la yerba mate.

Después de que se perdiera el conocimiento del cultivo, cuando fueron expulsados los Jesuitas, y es este también el escenario que consolidó a hombres y organizaciones, entre ellos Andrés Haddad y el Centro Agrario Yerbatero Argentino, que fueron centrales en el desarrollo de la actividad y el desarrollo de la provincia.

“Con el respaldo del presidente Julio A. Roca (dos veces Presidente de la Nación Argentina -entre 1880 y 1886 y entre 1898 y 1904) y el éxito de las primeras plantaciones de yerba mate que había realizado en Nueva Germania (Paraguay), el inmigrante suizo Jules Ulysse Martin exploró el Territorio Nacional de Misiones.

En San Ignacio estaba su yerno Pablo Luis Emilio Allain, ingeniero agrónomo conocedor del cultivo, y es en este punto donde, tras comprar una propie-

dad y reunir a colaboradores, inicia las primeras plantaciones en el año 1903.

La experiencia de Allain con la yerba implantada la había hecho por su cuenta, comprando chacras en Santa Ana, en las que todavía quedaban plantas de yerba silvestre a las que comenzó a multiplicar por acodos. Realizó plantaciones bajo monte, con mudas logradas en vivero propio utilizando semillas adquiridas en la colonia Germania del Paraguay, donde ya se había desarrollado la producción de mudas en viveros.

En 1910, Rafael y Marcelino Herrera Vegas compraron a Teodosia Lencisa de Roca e Hijos, la sucesión de Cl. Rudesindo Roca, 3.000 hectáreas de tierra con frente al río Paraná y sobre el arroyo Cazador, en San Ignacio, y al establecimiento lo bautizaron La María Antonia.

HOLLYWOOD TOMA MATE

Kevin Bacon publicó un video que se viralizó y generó todo tipo de comentarios por parte de sus seguidores.

El actor muestra muchos aspectos de su vida personal a través de las redes sociales: mientras patina, toca la guitarra, baila, pero en este caso compartió un exótico desayuno, aunque aseguró de que se trató de su favorito e incluyó al mate.

Sin embargo, esta no es la primera vez que el norteamericano se muestra con la bebida, ya que una seguidora le consultó en el 2016 si seguía bebiendo mate luego de su paso por la Argentina y él, fiel a su humor, le contestó con un video en el que sacó su mate de calabaza y dijo "salud" antes de simular hacer un sorbo en el envase que estaba vacío.

Tiempo atrás, antes de que se diera este boom de famosos tomando mate en otros países, el actor tuiteó: "Buenos días. Yerba Mate. Iniciales en mi termo, así que no lo pierdo".



**NUESTRO CAMIONERO EN ALGÚN
LUGAR DE
BARILOCHE - ARGENTINA**



GUATAPÉ

Es un municipio turístico de los Andes al noroeste de Colombia y al este de Medellín.



MONUMENTO A LOS ÚLTIMOS CHARRÚAS

Quién diría que la discriminación racial y desigualdad del siglo XIX, darían vida más tarde al Monumento Los Últimos Charrúas.

En manos de Edmundo Prati, Gervasio Furest Muñoz y Enrique Lussich, nació la obra que rinde tributo a los indígenas.



El monumento en honor a los Últimos Charrúas se inauguró en 1938, en el barrio El Prado la ciudad de Montevideo.

Bronce y Granito Rosado fueron los materiales utilizados en la composición artística uruguaya.

Comprende una composición de esculturas en honor a los pueblos originarios, quienes sufrieron innumerables atropellos.

La escena recreada, trata de 4 charrúas cubiertos con vestimenta característica, alrededor de una fogata que calienta una vasija.

El primero de nombre Sanaqué posee mate con su mano derecha. El segundo, cacique Vaimaca se mantiene de pie, con la mirada firme. En tercer lugar, sentada en el suelo la dama del grupo, Guyunusa, protege entre sus brazos a un bebé. En cuarto lugar, se ubica su esposo llamado Tacuabé.



Sanaqué con su mate en mano el cacique Vaimaca de pie.



Gyunusa protege en sus brazos al bebé junto a su esposo Tacuabé.



TORTAS FRITAS AL HORNO PARA EL MATE

Las tortas fritas que tanto amamos pueden hacerse al horno. Paso a paso, cómo prepararlas de una manera más saludable.

Ingredientes

- 1 taza de harina leudante
- 1 taza de harina común
- 1 taza aprox. de agua tibia
- 1 cucharada de grasa (o manteca o aceite)
- Sal a gusto o azúcar.

Preparación

- Poner en un bol las dos tazas de las harinas y mezclar.
- Agregar la materia grasa (manteca o grasa a punto pomada o aceite) con la sal e ir echando agua y mezclando hasta obtener una masa homogénea.
- Cuando el bollo esté tierno y no se pegue a los dedos dejar descansar.
- Encender el horno.

- Espolvorear un poco de harina en la mesada limpia y desinfectada y poner el bollo sobre esta superficie.
- Amasar el bollo, volver a colocar en el bol y dejar descansar unos 15 a 20 minutos.
- Pasado ese tiempo, armar las tortas fritas separando pequeños bollitos de masa, achatar cada uno con palo de amasar o con la mano.
- Sobre una placa para horno colocar el aceite y calentar. Sobre el aceite ya calentado, colocar las tortas fritas y poner al horno fuerte.
- Dar vuelta pasado un minuto para que se dore del otro lado y luego retirar del horno, poner sobre papel absorbente.
- Servir así o espolvoreadas con azúcar.



EL PAYUYO

Compartimos con ustedes una pequeña muestra del RAP que se viene desarrollando en Sincelejo. Tres temas del Album "Percepción" de El Payuyo.

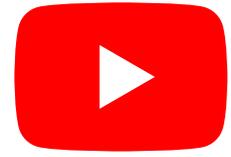
La percepción es la imagen mental que se forma con ayuda de la experiencia y necesidades, resultado de un proceso de selección, organización e interpretación de sensaciones.

En esta percepción por tan solo poner un ejemplo se juntan dos mundos, dos culturas, la cultura del Rap y la cultura del Mate.

Dale PLAY y disfruta.



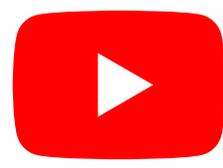
TOMANDO MATE



QUERIDA VALKIRIA



YO





Atahualpa Yupanqui, nombre artístico de Héctor Roberto Chavero. Es ampliamente considerado como el músico argentino más importante de la historia del folklore.

Nació el 31 de enero de 1908 en el Campo de la Cruz (de la familia Segoburo, con sus tíos abuelos vascos) a dos kilómetros de Juan A. de la Peña, en el partido de Pergamino, ubicado en el interior de la provincia de Buenos Aires.

En 1917 con su familia pasó unas vacaciones en la provincia de Tucumán, y allí conoció un nuevo paisaje y una nueva música, con sus propios instrumentos, como el bombo y el arpa india, y sus propios ritmos, como la zamba, entre otros. La temprana muerte de su padre lo convirtió prematuramente en jefe de familia. Fue improvisado maestro de

escuela, luego tipógrafo, cronista y músico. Jugó tenis, boxeó y se hizo periodista. A los 19 años de edad, compuso su canción «Camino del indio». Conoció Jujuy, los valles calchaquíes y el sur de Bolivia. Con sus veinte años de edad, llegó a la ciudad de Urdinarrain, Entre Ríos, con su guitarra; allí su lugar preferido era "La Amarilla", el escenario perfecto para desgranar cifras y milongas. Yupanqui iba a formar un lenguaje propio con el que alcanzó a atrapar caminos, paisajes, relatos de la vida cotidiana.

El reconocimiento del trabajo etnográfico de Yupanqui se generalizó durante los años sesenta, y artistas como Mercedes Sosa, Alberto Cortez y Jorge Cafrune grabaron sus composiciones y lo hicieron popular entre los músicos más jóvenes, que se refieren a él como Don Ata.

En 1985 obtuvo el premio Kónex de brillante como mayor figura de la Historia de la música popular argentina. En 1986, el Gobierno de Francia lo condecoró como Caballero de la Orden de las Artes y las Letras. En 1987 volvió a Argentina para recibir el homenaje de la Universidad Nacional de Tucumán. En 1989 debió internarse en Buenos Aires para superar una dolencia cardíaca, pese a lo cual en enero de 1990 participó en el Festival de Cosquín. Sin embargo, a los pocos días Yupanqui viajó a París para cumplir con un contrato artístico.

En 1992, volvió a Francia para actuar en la ciudad de Nîmes, donde se descompuso y falleció el 23 de mayo.