

20
ABRIL
2022

FACILITIES MANAGEMENT

AT COLORADO STATE UNIVERSITY

Comunicación
Semanal de FM

Edición 158

Estimados Colegas de FM,

Al inicio de este mes, el Departamento de Estado de los Estados Unidos reconoció a abril como el Mes Nacional del Patrimonio Árabe Americano. (Lea el comunicado de prensa [aquí](#)). El Equipo JEDI está entusiasmado por compartir información sobre algunas comidas diferentes de origen cultural árabe para que las prueben. Estas comidas serán colocadas en las salas de descanso de FM y los espacios compartidos en la próxima semana. (¡Más información sobre estas delicias en la siguiente página!) A menudo estas comidas acompañan las celebraciones recientes y otras que se aproximan, como la Pascua y Eid. Puede aprender más sobre [Pascua](#) y [Eid](#) en el sitio web de Britannica o lea este artículo, "[¿Qué es Eid al-Fitr y cómo lo celebran los musulmanes? 6 respuestas a preguntas.](#)"

Relacionado a las fiestas religiosas, la comida y la cultura árabe americana, Ramadán se practica entre algunos, pero no todos los árabes americanos. Los musulmanes que observan el ayuno de Ramadán desde el amanecer hasta el atardecer, desde aproximadamente el 2 de abril al 2 de mayo, 2022. Las fechas varían por un día, dependiendo del calendario de Arabia Saudita o el de Norteamérica. Ramadán está programado en el calendario lunar, y es aproximadamente 11 días más temprano cada año. (Aprenda más en el [calendario](#) de Fes, Creencias y Observaciones Religiosas de CSU o en el [sitio web](#) de Britannica.) Para los empleados de FM que quizá estén ayunando, por favor tomen una golosina para llevar a casa y disfrutar después de su ayuno.

Oportunidades Educativas Adicionales

¿Le gusta ver películas? Queremos avisarle que *Media Education Foundation* está ofreciendo [acceso gratuito de transmisión](#) a documentales en abril para el Mes del Patrimonio Árabe Americano. Esto es solo una manera más de obtener nuevas perspectivas e información. Los documentales que se ofrecen abordan "la representación de árabes y musulmanes en las películas de Hollywood, islamofobia en los medios informativos de EU, y los orígenes y la evolución de las actitudes Occidentales hacia el Medio Oriente."

Un recurso más para compartir es un artículo llamado, "[Definiendo el Mundo Árabe y el Medio Oriente.](#)" Si alguna vez se ha preguntado si ser árabe o del medio oriente es lo mismo, esta es una breve lectura que ayuda a distinguir entre los dos. Aprendimos que el mundo árabe "consta de los seis miembros fundadores de la Liga Árabe: Egipto, Iraq, Jordania, Líbano, Arabia Saudita y Siria. La manera más sencilla de saber cuáles son las naciones que integran el mundo árabe es buscar los 22 miembros de la Liga Árabe. Los 22 incluyen Palestina que, aunque no es un estado oficial, es considerado uno por la Liga Árabe."

¡Queremos su retroalimentación!

¿Ha probado estas golosinas anteriormente? ¿Ha probado otras comidas que provienen de las culturas árabes? ¿O alguna comida comparable que proviene de una parte diferente del mundo? Estábamos pensando que los *benne wafers* compartidos con FM en enero quizá sean similares al *barazek* que puede probar ahora. Después de probarlos, denos su retroalimentación sobre lo que opina sobre estos o cualquiera de las comidas anteriores que hemos distribuido (fac_diversity_team@mail.colostate.edu). ¡Gracias por utilizar estos recursos y por favor disfruten estas delicias!

Equipo JEDI de FM

Tom Satterly, P.E.

Vicepresidente Asociado de Facilities Management



Para el Mes del Patrimonio Árabe Americano en abril, ¡pruebe algunas de estas delicias culturales!

De la compañía Libanais Sweets (pronunciado Lee-Ba-Nay) – un fabricante y minorista libanés americano de dulces y Baklava libaneses auténticos.

Basbousa/Hareesa/Nammoura de Almendra – un pastel de sémola, dulce, esponjoso, semisuave adornado con almendras. La levadura le da su textura esponjosa y la miel de azúcar le da su distintivo sabor extradulce. Este postre tiene diferentes nombres en las diferentes culturas del Medio Oriente. *Nammoura*, pronunciado (nam-mou-ra), también llamado *Basbousa* (bas-bu-sa) en Egipto y *Harissa* o *Hareesa* (Ha-ri-sa) en Siria. La palabra *Basbousa* proviene de la palabra árabe que significa “remojado” porque se remoja en miel de azúcar. <https://libanaisweets.com/products/almond-basbousa-hareesa-nammoura-semolina-cake.html>

Ingredientes: mezcla de harina, coco, leche entera, crema, azúcar, ghee vegetal 100% puro sin hidrogenar y agua de rosas, cubierto con almendras.

Baklava (ba-kla-va) – un postre en capas hecho con pasta filo, relleno con nueces picadas y endulzado con miel de azúcar o miel de abeja. El nombre *baklava* se usa en muchos idiomas con pequeñas variaciones fonéticas y de ortografía. Se elabora de maneras diferentes dependiendo de la cultura de la que proviene. Es un postre común de la cocina [iraní](#), [turca](#), y [árabe](#), y de muchos otros países. Se incluyen en la variedad: Dedos de Almendra, Pistaches Basma, Cuadros de Nuez, Pistaches Asawer, Pistaches Bukaj, Pistaches Balourieh, Pistaches Borma. <https://en.wikipedia.org/wiki/Baklava>

Ingredientes: Harina de trigo, agua, azúcar, pueden contener almendras, anacardos, pistaches, nueces de castilla, sal, ghee vegetal 100% puro sin hidrogenar, jugo de limón, flor de naranjo, agua de rosas

De la compañía Anabtawi Sweets – una de las fábricas más grandes de dulces y café en el Medio Oriente

Mamoul con Pistaches y Mamoul con Dátiles – una galleta de mantequilla rellena con pasta de dátiles, nueces de castilla o pistaches, y cubierta con azúcar glas. A menudo se come en las fiestas de Pascua y Eid. <https://www.npr.org/sections/thesalt/2017/04/11/522771745/maamoul-an-ancient-cookie-that-ushers-in-easter-and-eid-in-the-middle-east>

Barazek, también se escribe *barazeq* – galletas árabes con un sabor dulce, de mantequilla y nuez, y una textura crujiente y quebradiza. El ingrediente principal es ajonjolí y a menudo contiene pedazos de pistache. Es una golosina popular que puede encontrarse en la mayoría de las tiendas de pastas en Líbano, Jordania, Palestina y Siria. Es uno de los postres palestinos más tradicionales y se considera uno de los postres sirios más famosos. <https://en.wikipedia.org/wiki/Barazek>

Graibeh – Galletas palestinas elaboradas con harina y mantequilla, con infusión de agua de flor de naranjo y cubierto con nueces, similar a una galleta de mantequilla. <https://seasonsofpalestine.wordpress.com/2014/03/29/graibeh>

Ingredientes de Mamoul, Barazek y Graibeh: Azúcar, masa, mantequilla, ghee, pistaches, dátiles y ajonjolí.

Nota: El Equipo JEDI buscó golosinas de la cultura árabe sin gluten y sin nueces, pero no lograron encontrar estos para compartir. Si algún empleado sabe de alguna golosina árabe americana sin gluten o sin nueces, quisiéramos saber de estos. Por favor notifíquenos.

<https://www.fm.colostate.edu/fmNews>
fac_news@mail.colostate.edu