

Guía Técnica para preparar la Comida de Navidad para los Pobres



Una iniciativa de:

Comunidad de

SANT'EGIDIO



www.santegidio.org.mx



*En un espíritu de Comunión
Juntos por México*

El 25 de diciembre: un día especial

“Cuando des una comida o una cena, no llames a tus amigos, ni a tus hermanos, ni a tus parientes, ni a tus vecinos ricos; no sea que ellos te inviten a su vez y tengas ya tu recompensa. Cuando des un banquete, llama a los pobres, a los lisiados, a los cojos, a los ciegos; y serás dichoso, porque no te pueden corresponder, pues se te recompensará en la resurrección de los justos” (Lc 14, 12-14).

La importancia del día. Es significativo que la comida se lleve a cabo el 25 de diciembre, cuando la iglesia recuerda el nacimiento de Jesús, porque es el niño de Belén el que encuentra sitio en la fiesta de la comunidad cristiana, junto a los pobres y los pequeños. Así respondemos a la vocación de ser familia de los débiles y afirmamos la fe en la Palabra de Jesús que llamó a los pobres “*mis hermanos más pequeños*”.

¿Quién organiza?

Pueden formar un comité de personas que se distribuyan las tareas para llevar a cabo la comida y coordinen los esfuerzos de voluntarios que se inscriban o se sumen para participar en los diversos aspectos y quehaceres concernientes a la iniciativa.

¿Qué tiene que preveer?

- ✓ Dónde hacer la Comida.
- ✓ Qué personas invitar y cuántas.
- ✓ Cómo invitar a las personas.
- ✓ Cuántas personas hacen falta para preparar y servir la comida.
- ✓ Cómo obtener todo lo que hace falta para organizar y servir la comida.





¿Dónde hacer la Comida?

Un salón grande en la parroquia, el atrio, o el jardín. Procura que sea apropiado y tenga los servicios de baño incluidos, y sobre todo que sea accesible para quien ayuda en la organización de la comida, el servicio durante la misma y más que nada, para los invitados.

En un asilo, casa hogar, pidiendo con antelación el permiso.

En ambos casos deberás incluir la dirección en las invitaciones que deberán llevar el nombre personal de cada invitado.

En muchos lugares del mundo se prepara la comida dentro de la iglesia por su profundo significado, pero debe prepararse con sumo cuidado el espacio, separando el lugar donde se come del presbiterio y del altar, estos deben ser visibles para recordar que se está en la casa de Dios.

Las mesas se disponen de tal modo que haya una mesa de honor, donde al lado de los pobres se sienta el obispo, el párroco o alguna persona significativa para la comunidad.

Se puede ambientar el lugar con música de fondo mientras se espera que todos los invitados se acomoden y mientras se come.



¿Qué personas invitar y cuántas?

Los invitados centrales en esta Comida de Navidad son los **pobres**, los débiles, los enfermos, las personas con discapacidades, los ancianos, los niños, las personas sin techo, hay que encontrar a las personas excluidas, a las personas solas, (Lc. 14, 12).

Nosotros conocemos a los pobres en muchos de nuestros servicios o voluntariados, quizás los encontramos pidiendo la limosna cerca de la iglesia, limpiando parabrisas, recolectando, viviendo solos alejados de la familia, o en situación vulnerable. No a todos los conocemos de cerca, pero la Navidad es la oportunidad bella para reunirnos.

La cantidad de invitados dependerá de la capacidad del lugar que hemos preparado.

Una comida puede llevarse a cabo para **50** personas o para más de **100**.

Algunas comidas de Navidad en 2015 acogieron más de **500** personas, la generosidad y solidaridad de muchos voluntarios hace posible este milagro.

Una vez definidos el lugar y las “dimensiones” de la comida con los pobres, es útil dividirse en grupos, cada uno de los cuales puede ocuparse de un aspecto en particular.

Toma en cuenta que puedes buscar donaciones de comida ya cocinada o por preparar, en el segundo caso debes procurar contar con los utensilios, lugar o medios para cocinar el menú ya sea en el mismo lugar de la comida o en otro desde donde se enviara ya preparada.



Cocina y servicio

El menú

Según las tradiciones y posibilidades locales, se recomienda una entrada, un plato fuerte y guarnición, un postre, agua, refresco o ponche, así como un poco de vino, sidra o jugo gasificado para llevar a cabo un brindis inicial.

Busca los enseres para cocinar, organiza la preparación y el reparto de los platos, en cuanto a la cantidad, conviene siempre hacer un extra de raciones, no sólo porque muchos quieren repetir, sino porque siempre hay invitados inesperados y para que puedan comer también los que se han ocupado del servicio, de las mesas, de la cocina y de los regalos.

Para servir las mesas deben asignar a un capitán. Este será el encargado de coordinar a las personas que ayuden en el servicio y verificará que los invitados estén bien creando un clima de amistad.

En la mesa con los invitados puede sentarse alguien que pueda ayudar a platicar y hacer sentir a gusto a las personas, como un anfitrión. Esto es porque se trata de una fiesta de familia.

El clima y la atención

Servir a los pobres es una oportunidad, acogemos a Jesús que nace y se encarna, su llegada es motivo de gran felicidad, es fundamental general un clima sereno y fraterno. El trato entre todos debe ser amable, cortés, amistoso, así es importante tener toda la logística resuelta antes del almuerzo para evitar estrés innecesario entre quienes organizan y colaboran.



TABLA DE ACTIVIDADES A REALIZAR PARA COCINA

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	QUÉ SE NECESITA
Confirmar cantidades del menú.		
Revisar el lugar donde estará la cocina que tenga espacio suficiente, garantizar lo necesario para calentar la comida o mantenerla caliente.		
Coordinar donaciones de alimentos.		
Cuantificar loza y garantizar que esté limpia o bien que se tengan los desechables suficientes (de material reciclable).		
Distribuir donaciones para preparar alimentos.		
Garantizar los utensilios necesarios para servir.		
Coordinar entrega del pastel.		
Organizar el llenado de saleros, servilletas y paneras, vasos, platos y cubiertos.		
Partir el pan y preparar el agua.		
Recibir los alimentos.		
Coordinar al equipo que servirá los platos, el equipo que los distribuirá y el equipo de lavado de loza en caso de que haya.		
Coordinar limpieza de la cocina, devolución de cosas utilizadas en el servicio en la cocina, organizar comida sobrante, disposición de basura y entrega de loza en caso de que haya.		
...		
...		



Preparación del lugar

Distribuye los espacios para la comida, busca y prepara mesas y sillas para todos, decide la disposición de las mismas y la decoración que deseas para lograr un ambiente acogedor.

Es importante colocar una pancarta de bienvenida.

Siempre es útil elaborar un croquis del salón y la disposición de las mesas, éstas deben numerarse, a manera de que puedan ubicar a los invitados y asignar los turnos de servicio.

En las invitaciones pueden anotar la mesa en la que cada uno encontrará su lugar reservado; sin embargo es preferible que las personas conocidas o las familias se sienten juntas.



TABLA DE ACTIVIDADES A REALIZAR EN EL LUGAR

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	QUÉ SE NECESITA
Elige el lugar donde se llevará a cabo la comida		
Decide disposición de las mesas en el lugar donde se realizará la comida		
Prepara las cosas para adornar el lugar (arreglos, árbol de navidad, mantas de bienvenida, etc.)		
Coordinación de renta de sanitarios y lugar dónde se pondrán (si fuera el caso).		
Comprar o conseguir para el baño: rollos de papel, toallas húmedas, gel antibacterial, jabón, etc.		
Garantiza que los manteles estén limpios y planchados.		
Consigue sonido o verifica que se pueda utilizar el del lugar, invitar a alguien a amenizar la comida o garantizar que se tenga música.		
Coordina lo que falta por rentar: mesas, sillas y lo necesario para servir		
Decide y prepara lo que se pondrá en cada mesa (centros de mesa, menús, números de mesa)		
Organiza la limpieza del lugar (para el antes y el después)		
Coordina la renta y entrega (antes y después) de las sillas y las mesas		
Decora el local		
Pone las mesas		
Recoge todo lo utilizado en la sala al terminar y determina su disposición final, coordina la limpieza del lugar y de la basura.		
...		
...		



Regalos

Un gesto bello para los invitados a la comida es el recibir un regalo. Se pueden coleccionar artículos sencillos y útiles:

- ✓ Cobijas nuevas.
- ✓ Juguetes no bélicos para niña y niño.
- ✓ Juguetes didácticos.
- ✓ Bufandas y guantes.
- ✓ Bolsas de dama.
- ✓ Mochilas.
- ✓ Despensas.
- ✓ Suéteres o chalecos para hombre, gorros.

Los regalos se pueden personalizar si se tiene la lista de invitados o éstos son personas que conocemos directamente

Es importante dedicar un tiempo a envolver regalos antes de la comida, preferentemente en bolsas transparentes y nombrar una comisión para repartirlos al final del evento.

Se pueden coleccionar ya que se parte de la cantidad y variedad de los invitados.



TABLA DE ACTIVIDADES A REALIZAR PARA REGALOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	QUÉ SE NECESITA
Coordina la donación de regalos de acuerdo a las personas que se pretende invitar..		
Clasifica los regalos.		
Lista de regalos por grupos.		
Lista de regalos personalizados (si hubiera).		
Cotiza y compra con anticipación las bolsas, listones, plumones, papel china para envolver		
Consigue a Santa, el traje, y lo necesario para sus ayudantes, etc.		
Impresión de etiquetas para identificar cada regalo por el nombre de la persona a la que se le entregará, así como la impresión de postales que serán un recuerdo de la Navidad.		
Coordina la recolección y compras de los regalos.		
Clasifica los regalos y los tiene listos para envolver.		
Organiza el arreglo de los paquetes.		
De acuerdo a listas seleccionan regalos y le pone nombre.		
Organiza las bolsas de los regalos para cada mesa.		
Organiza la entrada de Santa y sus ayudantes.		
Organizar momento de entrega de regalos.		
...		
...		



Acogida y servicios para los invitados

Debe considerarse en función de los invitados.

Un comité de recepción y acompañamiento a las mesas durante la comida.

Si los invitados son ancianos, personas con capacidades especiales, o enfermos, pero con posibilidad de acudir se debe hacer el servicio para recogerlos y trasladarlos al sitio de la comida.

Un comité de servicio en apoyo a quien sirva en la cocina, debe coordinarse para servir los alimentos en las mesas.

Otro grupo debe encargarse de recoger la basura al final de la comida y ordenar la sala.



TABLA DE ACTIVIDADES A REALIZAR PARA ACOGIDA

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	QUÉ SE NECESITA
Hacer lista de invitados.		
Revisar, lavar, clasificar ropa que se donará.		
Realizar un convenio con algún baño público para que los amigos se aseen.		
Conseguir y comprar ropa interior.		
Conseguir todo lo necesario para el baño de los amigos (shampoo, rastrillos, jabón, etc.).		
Diseñar e imprimir invitaciones.		
Conseguir los juegos, la piñata y sus dulces.		
Conseguir música y/o Grupo(s) musicales que amenicen.		
Organizar cómo se va a invitar a las personas y cuándo.		
Conseguir microbus para trasladar a los invitados (si fuera necesario).		
Organizar y acompañar en el aseo personal de los amigos.		
Recoger a los amigos que no pueden llegar solos.		
Recoger amigos en el microbus (si fuera necesario).		
Recibir a los amigos en la puerta y explicar a los curiosos, llevar a los amigos a sentar a su lugar.		
Acompañar a los amigos en la mesa y durante los tiempo de espera.		
Llenar el formato de regalos.		
Verificar regalos recibidos.		
Hacer el ambiente festivo, organizar concursos, juegos, piñatas.		
...		
...		





Comunidad de
SANT'EGIDIO

Directorio:

Ciudad de México

- Maribel García (55) 9191 4867
- Susana Romo (55) 1451 7669
- Gerardo López (55) 2708 8808
- César Cárdenas (55) 5965 7628

Puebla

- Mara Bañuelos (222) 517 5644

Guadalajara

- Verónica Mendoza (33) 197 8298
- Martha Martínez (33) 1457 1284
- Dante González (33) 3189 3414

Contacto:

@ info@santegidio.org.mx

 [ComunidadSantEgidioMexico](https://www.facebook.com/ComunidadSantEgidioMexico)

 www.santegidio.org.mx



Comunidad de
SANT'EGIDIO

