

Preparar los alimentos de la mesa navideña en casa sale más barato que comprarlos

Además de la hallaca hay muchos otros alimentos que conforman la mesa navideña, pero parece que este año, si se tiene la hallaca no se tiene el resto. ¿La razón? Los precios de esos productos son extremadamente altos para alguien que gana un salario que ronda los siete dólares, la mitad de la cantidad real que era hace un mes y medio cuando se decretó un aumento del sueldo mínimo.

Javier Segovia, quien gana un poco más de sueldo mínimo, expresó que aunque quisiera este año no podrá comprar todo lo que solía tener para la cena de navidad, pues aunque mensualmente perciba 920.000 bolívares. «No podré comprar ni un pan de jamón porque estaría gastando 30% de mi salario mensual. En mi casa somos cuatro personas y uno no come una sola vez al día».

En las panaderías de Caracas el precio de un pan de jamón oscila entre los 150.000 y 880.000 bolívares, dependiendo del tipo de jamón y masa que utilicen. Si es de hojaldre puede costar hasta Bs 385.000 (pequeño).



En una panadería del bulevar Panteón los venden a 240 mil si utilizan jamón ahumado, pero si el bolsillo no da para tanto pueden comprar el relleno con jamón de pierna en 150 mil. De hecho, hay unos mini panes de jamón que cuestan solo 20.000.

A pesar de que siempre se ha pensado que los bodegones son

caros, en

De Todito Market, ubicado de Chacao, venden panes medianos a tan solo

2,8 dólares. Es decir que al cambio no pasa los 120.000 bolívares.

Más barato

Sin embargo, tal vez hacerlos salga mucho más barato. El kilo de harina de trigo cuesta entre 45.000 y 60.000 bolívares. Según un

panadero experimentado, con un kilo de harina pueden salir entre tres y

cuatro panes «bien resueltos».

Lo más caro es la tocineta que cuesta al rededor de 185.000 bolívares

el kilo, mientras que el jamón va desde los 140 mil hasta los 220 mil

bolívares. El resto de los ingredientes puede comprarse en reducidas

cantidades para no gastar tanto, pues entre pasas y aceitunas, que

cuestan el kilo 254.000 y 220.000, respectivamente. Se podría gastar 100

mil bolívares comprando 200 gramos de cada uno.

El gasto para otros ingredientes no pasa de los 300 mil bolívares

pues 500 gramos de levadura cuestan entre 85 mil y 100 mil bolívares, y

el medio cartón de huevos desde 65 mil bolívares.

Ensalada de gallina

Es típico que junto a la hallaca vaya una buena porción de ensalada

de gallina, nombre solo genérico porque por lo general se hace con

pollo. Así que para los que prefieran hacerla en casa deberán comprar el

kilo de papas que cuesta entre 28.000 y 50.000 bolívares y el de zanahorias, que va desde 25.000 hasta los 33.000 bolívares.

El pollo, que también forma parte de la ensalada, cuesta entre 88 y

110 mil bolívares el kilo. Y aunque la mayonesa no sea indispensable

para prepararla, para los venezolanos es imposible no añadirla dentro del presupuesto; su precio es de al menos 65 mil bolívares.

Si en lugar de prepararla se decide comprarla, el gasto será mucho mayor. El precio varía dependiendo de dónde se compre. Al momento de realizar el recorrido para este reportaje, en la panadería Danubio, por ejemplo, el kilo de esta ensalada cuesta 450.000 bolívares.

Postre en veremos

A mediados de noviembre en Automercados Plaza's un panetón podía costar mínimo 250.000 bolívares. Sin embargo, ya los primeros días de diciembre el precio rondaba los 500 mil bolívares, el mismo valor que se paga por un jamón planchado de regular tamaño en el supermercado Excelsior Gama.

Un comprador de este local aseguró que comprar panetón es un lujo, pues no es una parte esencial de la cena de navidad. Aunque en su familia prefieren los rellenos de chocolate, sin duda alguna son «la primera cosa de la lista de la que prescindiría en diciembre».



Si bien el panetón es costoso, preparar una torta negra para tener algo dulce en la mesa es más rentable. Los 100 gramos de fruta confitada cuestan al rededor de 15 mil bolívares, 100 gramos de almendras 50 mil y 250 gramos de cacao 125 mil bolívares.

Algunas personas venden una torta de medio kilo hasta en 200 mil bolívares, pero otros locales lo venden hasta en más de 400 mil. La subida del precio de esta torta depende del uso del licor. Quienes utilizan brandy para macerar las frutillas y las pasas cobran más caro.

Con información de Tal Cual