

Una hallaca cuesta más de un millón de bolívares este año

El tradicional y exquisito plato navideño venezolano, la hallaca, para este 2020 se ha convertido en algo casi inaccesible para las personas que por muchos años han disfrutado de este manjar de la cocina venezolana. Hoy preparar por lo menos 20 hallacas supera los 20 millones de bolívares.

Según los costos de los productos o ingredientes básicos de este plato navideños oscilan: 1 kg de cerdo en 4.5 \$ que al cambio del día de hoy serían 5 millones 850 mil bolívares, las aceitunas tienen un costo de 2,27 \$ que sería 2 millones 951 mil bolívares, las alcaparras están por el orden de los 2,72 \$ que equivalen a 3 millones 536 mil de bolívares, la harina maíz está por el orden de 1 \$ equivalente a 1 millón 300 mil, las verdura, la cuales cambian de precios de todos los días, están por el orden de 3 \$ que serían 3 millones 900 mil bolívares, más el pabito y la especias sumarían cerca de los 20 millones de bolívares.

Lisbelis Mateo de Ramírez, tienen tres años preparando hallacas para la venta y dice que este ha sido el más difícil, sin embargo ella tomó las previsiones y compró muchos ingrediente muchos antes, lo que le ha permitido vender cada hallaca en un dólar, sin embargo señala que ha sido muy poca la salida pero que espera que en los próximo días la ventas aumenten.

“yo las hago con cerdo, carne de res y gallina y quedan espectaculares, yo tengo la receta de mi mamá que aún me ayuda y allí vamos poco a poco esperando que aumenten las ventas”, dijo Mateo.

Igualmente otras personas en el Municipio Falcón, también preparan de diferentes maneras la hallaca y con el secreto familiar que cada una tiene. Lo importante es no perder la tradición, aunque

quienes en otrora
tenían menos poder adquisitivo preparaban en sus hogares hasta
cien hallacas pero hoy con
la difícil situación económica que viven las familias será muy
difícil contar con este plato típico
del país.

Danilo Sarmiento /
CNP: 10.435