

[Noticias anteriores](#)

[Sugerimos...](#)

[Con la FMC](#)

[Protagonista](#)

[Quehaceres](#)

[Criterios](#)

[Reflexiones](#)

[Hablemos francamente](#)

[En familia](#)

[Salud](#)

[Cultura](#)

[Deportes](#)

[Globalicemos la
solidaridad](#)

[La mujer en el mundo](#)

[Mujeres con historia](#)

[Famosas en La Habana](#)

[Eventos](#)

[Mil ideas](#)

[Comer y beber a la
cubana](#)

[La página verde](#)

Quehaceres

Cerrar con broche de oro

Por [Ana Busquets Fariña](#)

Es posible que luego de una buena cena usted pida frog cake, panchineta, strudel o tocinillo del cielo, todo depende del lugar de la geografía donde se encuentre. Pero todos tienen algo en común: son postres. Y precisamente dedicaremos esta sección a una de las chefs más destacadas del grupo *Cubanas Chefs*, integrado por 8 mujeres profesionales de la gastronomía y comunicadoras.

Yamilet Magariño Andux es una de estas mujeres vinculadas a un proyecto que mezcla *Cocina y Literatura* y que la Editorial española Selvi, por medio de su colección *Cocinando*, está dando a conocer en nuestro país y el mundo.

Yamilet es técnico medio en elaboración de alimentos, chef de cocina internacional y ha cursado estudios en diferentes instituciones nacionales e internacionales. Actualmente funge como especialista y profesora del Proyecto *Arte Chef* y conductora de programa televisivo *El Arte del Chef*.

Ya la autora había publicado anteriormente un folleto de postres, pero esta nueva edición, que se presentará en la Feria del Libro 2015 en La Habana, incluirá recetas de la abuela aderezadas con elementos modernos, con esa prestancia que adquiere lo tradicional al enriquecerse con el toque personal de su creadora.

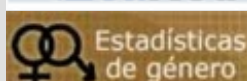
Confituras artesanales, postres helados, bollerías dulces, Yamilet se vale también del pregón popular para embellecer aun más, si cabe, sus creaciones. Interrogada acerca de por qué el uso de pregones en la literatura gastronómica nos dice:

--Precisamente por la cultura que siempre existió en nuestro país de pregonar y vender los productos de confección casera. Estos son productos creados por mí, al igual que los pregones, y los utilizo porque me dan mucha alegría y porque la esencia y el valor de los pregones se han perdido y considero que debemos recuperarlos. Creo que las nuevas generaciones de cocineros deben saber no solo cómo cocinar un plato sino como hacerlo más sugerente ante quienes lo van a consumir.

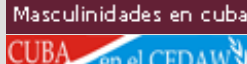
Yamilet está convencida de que un buen Chef debe vincularse a otras manifestaciones del arte y la cultura y así nos lo hace saber:



Otros vínculos



Masculinidades en cuba



NO a la violencia contra la Mujer

Observatorio



Directorio
Prensa

--Un buen chef debe saber elaborar la receta y saber ofrecerla. El pregón es un arte y es lo que hace a un plato atractivo.

Y se aleja hacia la cocina cantando:

--*Ricas yemitas traigo/ para la novia y la suegra
Quien me compre mis yemitas/segura dicha se lleva.*

En la sección Comer y beber serán publicadas dos recetas de esta destacada chef.

Publicado: 7/8/2014

[Escribenos](#)

[Correspondencia](#)

[Galería de Fotos](#)

[Dossier Especial](#)
