

# Nueva Emisión Postal

LA NAVIDAD EN EL AÑO INTERNACIONAL DEL NIÑO



Durante el Año Internacional del Niño, tal vez más que nunca, la Navidad es la mejor ocasión para observar las necesidades de los niños. Hace veinte años, la Organización de las Naciones Unidas puso su atención en el asunto y emitió la Declaración Universal de los Derechos de los Niños, la cual estatuye el derecho de los niños:

- al efecto, el amor y la comprensión
- a una nutrición adecuada y a las atenciones médicas
- a la educación gratuita
- a la plena oportunidad de juego y recreación
- al nombre y a la nacionalidad
- al cuidado especial, si se encuentran en desventaja
- a ser los primeros en recibir ayuda en casos de desastre
- a aprender a ser miembros útiles a la sociedad y a desarrollar habilidades individuales
- a ser educados en un espíritu de paz y fraternidad universal
- a disfrutar estos derechos, sin importar raza, color, sexo, religión ni origen nacional o social.

El Año del Niño marca el vigésimo aniversario de la Declaración Universal y pone de relieve una vez más que la humanidad debe a los niños lo mejor que les pueda dar.

En Canadá, la población infantil ha mejorado su condición considerablemente durante el último siglo. Poco después de 1900 "un recién nacido tenía menor oportunidad de vivir que un hombre de ochenta años". La mortalidad infantil en Canadá ha declinado y los peores abusos al trabajo infantil han desaparecido. La educación se ha expandido y el castigo corporal ha ido desapareciendo paulatinamente.

Sin embargo, los canadienses podrían aún tomar una serie de medidas simples para mejorar la condición de los niños. Por ejemplo, una utilización más amplia de los programas de inmu-

nización ya existentes prevendrían en los niños bastantes enfermedades innecesarias. Factores tales como la nutrición adecuada de la mujer embarazada y la alimentación de pecho pueden ser también importantes en la salud infantil. Una mayor atención al bienestar físico es capaz de dotar al niño para gozar de una vida llena de vigor y actividad. El medio ambiente sería más agradable para todos si tanto pensamiento y recursos fuesen dedicados al alojamiento infantil como actualmente se dedican al alojamiento del automóvil. Tal vez todos podrían intentar tratar a los niños con cortesía para poner de relieve la igualdad de oportunidades y mirarlos así como verdaderos seres humanos. De esta manera, Canadá puede producir hombres y mujeres autosuficientes que puedan contribuir a su sociedad.

La ilustración que protagoniza la estampilla del Año Internacional del Niño, muestra a una niña regando el Arbol de la Vida, cuyas ramas ostentan tanto flores como frutos. Con este bello dibujo, la joven artista Marie-Annick Viatour ha interpretado de una manera encantadora la alegría de la salud, del crecimiento y de la belleza de los frutos; todo lo que el mundo desea para sus niños.

Continuando con el tema del Año Internacional del Niño, la edición conmemorativa de Navidad está dedicada a los juguetes antiguos. Arnaud Maggs, diseñador y fotógrafo de Toronto, ha utilizado fondos brillantemente coloreados para colocar los juguetes de otras épocas: un tren de madera pintada (15 cts.) del Museo Nacional del Hombre en Ottawa; un caballito de madera rodante (17 cts.) del Museo de Quebec; y una muñeca tejida (35 cts.), del Museo Real de Ontario, en Toronto.

## De Nuestra Cocina

### PASTEL DE FRUTAS OSCURO

2 tazas de dátiles cortados. ¼ Kg. de cerezas cristalizadas, cortadas a la mitad. ½ Kg. de pasa de uva moscatel. ½ Kg. de pasa de uva sultana. 2 rebanadas de piña cristalizada cortada en trocitos. ¼ Kg. de frutas secas picadas. ¼ de taza de gengibre cristalizado finamente picado. ⅓ taza de café fuerte frío. 1 taza de mantequilla suave. 1 taza de azúcar. 5 huevos. 3 tazas de harina de trigo cernida. 1½ cucharaditas de polvo de hornear (esta medida varía con la altura al nivel del mar). 1 cucharadita de sal. ½ cucharadita de canela en polvo. 2 tazas de nueces semipicadas. ¼ taza de gelatina preparada de grosella roja deshecha con un tenedor.

Mezcle la fruta y el gengibre en un recipiente hondo. Añada el café y deje reposar una hora, moviendo ocasionalmente.

Caliente el horno a 150º centígrados. Engrase un molde profundo de 10 pulgadas de largo. Cubra el fondo con papel de estraza. Bata la mantequilla hasta que quede cremosa. Añada gradualmente el azúcar, batiendo bien después de cada añadidura. Añada los huevos, uno a uno, batiendo bien después de cada añadidura, y continúe esta operación hasta que la mezcla quede ligera y esponjosa.

Por separado, mezcle la harina con el polvo de hornear, la sal y las especias. Añada la mezcla de frutas, gengibre y gelatina revolviendo bien.

Viértase en el molde. Hornee de 2 horas 45 minutos a 3 horas, o hasta que al insertar un palillo de dientes éste salga seco. Ponga un recipiente con agua en el horno mientras cocina el pastel para mantenerlo húmedo. Una vez frío, retire el papel y envuelva el pastel en papel de aluminio y déjelo madurar varias semanas.