



EL VENECHECO

Asociación Venezolana Checa

Número 151 Abril 2026

Velikonoce: El Renacer de las Tradiciones Checas en Venezuela

Para los checos y sus descendientes en Venezuela, la llegada de la primavera en el Viejo Continente resuena con una fuerza especial.

La Pascua checa, o Velikonoce, no es solo una festividad religiosa; es un compendio de ritos antiguos que celebran

la victoria de la vida sobre el invierno.

A continuación, recorreremos tres tradiciones que definen nuestra herencia y una costumbre gastronómica que no puede faltar en el hogar de un paisano

Zelený čtvrtek: El Poder de lo Verde



El Jueves Santo en la República Checa se conoce como el "Jueves Verde". Según la tradición, para asegurar la salud y una cosecha abundante durante todo el año, es imprescindible comer algo de color verde.

Antiguamente se recolectaban hierbas silvestres como ortigas o dientes de león. Es el día de las sopas de hier-

bas, espinacas con huevo o platos cargados de cebollín y perejil.

Incluso, en las tabernas de Praga y Brno, se sirve la famosa cerveza verde, una curiosidad que celebra la vitalidad de la tierra. Comer verde este día es un amuleto para que "nada falte en el granero".

Kraslice: El Arte en la Cáscara

El símbolo máximo de la Pascua checa son los Kraslice. Estos huevos decorados a mano son verdaderas joyas de precisión. Ya sea usando cera de abeja, grabado con ácido o decorado con

paja, el huevo representa el renacimiento. En nuestra asociación, mantener este arte es mantener viva la paciencia y la estética de nuestros antepasados.



Pomlázka: El "Azote" de la Juventud



El lunes de Pascua (Velikonoční pondělí) se vive la tradición de la Pomlázka. Los hombres visitan a las mujeres con varas de sauce trenzadas y cintas de colores. El suave "azote" en las piernas no es otra cosa que un deseo de salud, se dice que la frescura de las ramas de sauce (el primer árbol en despertar en primavera) se transfiere a las mujeres para que no se "sequen" ni enfermen. A cambio,

ellas ofrecen un trago de Slivovice o un huevo pintado.

Aunque estemos en el trópico, donde el verde es perenne, el significado del Jueves Verde nos conecta con la tierra de nuestros padres. Al picar ese cebollín para la cena o al decorar un huevo con nuestros hijos, estamos tendiendo un puente invisible entre el Moldava y el Ávila.

El Arte de cocinar en la Checoslovaquia de los 70 y 80

En los años 70 y 80, La escasez crónica de ciertos ingredientes de calidad obligó a las amas de casa y a los jefes de cocina a convertirse en maestros de la adaptación. ¿Cómo se lograba ese sabor inolvidable cuando los productos básicos no siempre estaban al alcance?

Les invitamos a [ver este video](#) que rescata la memoria gastronómica de una década que definió el paladar de muchos de nuestros paisanos.

Un viaje por las cocinas, lenvases de época y sabores que, a pesar de los retos de la planificación centralizada, lograron unir a la familia checoslovaca.

