

ALIADA
EN TU AHORRO

Ta'Riko

EXTRA
INFORMA PRIMERO Y MEJOR

FASCÍCULO 1

Enciende la fe en tu hogar,
el sabor en tu cocina...

que del ahorro se encarga **Tiā**

La luz que abre el camino

El Adviento invita a despertar el corazón y acoger la esperanza.

El tiempo de Adviento marca el inicio de un periodo de preparación interior que orienta la mirada hacia la Navidad. La tradición cristiana propone cuatro semanas de reflexión, silencio y esperanza. Cada domingo se enciende una vela de la corona de Adviento; su luz simboliza el anhelo de un mundo más fraterno y el deseo de renovar la fe.

Muchas familias reservan un momento diario para la oración. Algunas eligen un pasaje bíblico breve; otras ofrecen una intención especial o guardan unos minutos de recogimiento antes de continuar el día. Este gesto sencillo fortalece la vida

espiritual y crea un clima de paz en el hogar.

El Adviento también invita a realizar pequeños actos de generosidad. Un mensaje de gratitud, un apoyo discreto o una visita oportuna reflejan el espíritu que antecede al nacimiento de Jesús. Cada acción abre espacio para la reconciliación y la ternura.

Al acercarse la Navidad, el corazón se dispone a recibirla con serenidad y gratitud. El Adviento recuerda que la verdadera celebración inicia en el interior y se expande hacia los demás.



Solo en **Tia**

LA Navidad más linda



Descubre la
magia en cada
canasta



ESCANEA AQUI

Conoce el lenguaje del Adviento

Cada vela y cada símbolo comunica un mensaje de esperanza.

La corona de Adviento reúne signos que acompañan el camino hacia la Navidad y expresan una preparación profunda del espíritu. Su forma circular simboliza la eternidad y el amor que permanece sin interrupción. El círculo recuerda que la fe sostiene y renueva incluso en los días más silenciosos.

Las ramas verdes representan vida y esperanza. Su color firme anuncia que la promesa de Dios continúa viva y que la luz se abre paso aun en medio de la incertidumbre.

Las cuatro velas marcan el avance de cada semana. La primera invita a la esperanza, la segunda a la paz, la tercera a la alegría y la cuarta al amor. A medida que se encienden, la luz crece y prepara el interior para recibir la Navidad con serenidad.

La llama de cada vela ilumina el hogar y recuerda que la fe disipa la oscuridad. Esa claridad progresiva anuncia la cercanía de Jesús y despierta un deseo sincero de renovación.

Así, la corona de Adviento transforma lo cotidiano en un espacio de reflexión y ternura, y abre el corazón a la luz que está por nacer.

Tradiciones que encienden la Navidad

El país recibe diciembre con costumbres
que unen, alegran y renuevan la fe.

En Ecuador, la llegada de la Navidad se vive con una mezcla de fe, comunidad y alegría familiar. La preparación inicia con el armado del pesebre, una tradición que reúne a niños y adultos alrededor de figuras que representan el nacimiento de Jesús. Muchas familias incluyen paisajes andinos, animales propios del país y pequeños detalles que reflejan su identidad local.

Otra costumbre arraigada es la novena de Navidad, un espacio de oración que se celebra durante nueve noches consecutivas. Se acompaña con cantos tradicionales, villancicos y agradecimientos que fortalecen los lazos familiares y vecinales. En varios hogares, cada día de la novena culmina con una pequeña merienda compartida.

El encendido del árbol marca un momento especial. Algunas familias lo adornan con recuerdos de años anteriores, mientras que otras incorporan artesanías hechas a mano. Las luces simbolizan esperanza y anuncian el espíritu festivo que caracteriza al mes de diciembre.

En muchas ciudades se organizan mingas solidarias, actividades comunitarias que buscan apoyar a quienes enfrentan dificultades. Esta práctica refleja el sentido de unidad que distingue al país durante esta época.

Con estas tradiciones, Ecuador transforma la espera navideña en un tiempo de encuentro, gratitud y renovación interior. Cada gesto sencillo prepara el corazón para recibir la Navidad con alegría.



Descubre
como decorar
tu árbol

Sabores que reúnen a la familia

Dos recetas sencillas y especiales para compartir en una noche de Adviento.

La noche de Adviento invita a reunir a la familia en un ambiente de recogimiento y esperanza. Un pequeño brindis puede acompañar este momento con sencillez y calidez. Estas dos recetas combinan

sabores suaves, de fácil preparación y una presentación ideal para una reunión íntima. Cada una aporta un detalle especial sin restar protagonismo al sentido espiritual de la celebración.



Pan de queso crema, miel y nueces

Ingredientes:

- Pan sin corteza Ta'Riko o pan molde Aliada
- Queso crema Ta'Riko
- Miel Ta'Riko
- Funda de nueces Ta'Riko
- Ralladura ligera de naranja (opcional)

Preparación: Tostar ligeramente las rodajas de pan. Untar una capa delgada de queso crema, añadir un hilo de miel y terminar con nueces picadas. Un toque de ralladura de naranja agrega frescura y aroma. Servir de inmediato.



Pavo jugoso al horno con hierbas y mantequilla

Ingredientes (para un pavo de 5 - 6 kg):

- 1 pavo descongelado y limpio
- 200 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 4 dientes de ajo picados
- 1 cebolla cortada en cuatro
- 1 limón cortado en dos
- 2 ramas de romero
- 2 ramas de tomillo
- 1 taza de caldo de pollo
- 2 cucharadas de sal
- 1 cucharada de pimienta
- 2 cucharadas de paprika
- 2 cucharadas de aceite de oliva



Preparación: Seca muy bien el pavo con papel de cocina. Mezcla la mantequilla con el ajo picado, la sal, la pimienta y la paprika. Con cuidado, separa ligeramente la piel de la pechuga y coloca parte de esta mezcla debajo de la piel para que quede más jugoso. Luego, unta el resto por toda la superficie del pavo. Rellena el interior con la cebolla cortada, el limón partido y las ramas de romero y tomillo. Coloca el pavo en una bandeja grande y agrega el caldo en el fondo para mantenerlo

húmedo durante la cocción. Precalienta el horno a 180 °C. Cubre el pavo con papel aluminio sin presionar demasiado la piel y hornéalo por aproximadamente tres horas. Después, retira el aluminio y continúa la cocción durante 45 minutos más hasta que dore, bañándolo con sus propios jugos cada 20 minutos. Retira el pavo del horno y déjalo reposar entre 20 y 30 minutos antes de cortarlo. Este reposo permite que los jugos se asienten y la carne quede más tierna y sabrosa.

Club más
El amigo que
SIEMPRE
SUMA



Y te da
una mano con
BENEFICIOS
ÚNICOS



Por cada dólar
de compra ganas
1 punto más



Recibe Doble
Puntos el día de
tu cumpleaños



Paga tus
facturas con tus
puntos más



Accede a
crédito directo
CREDITIA

Además obtén increíbles descuentos en:

SOCIOS
BSC

medilink
Conectados con tu bienestar

Medicity

farmacias
Económicas

R&Q
ASOCIADOS



ISSPOL

EL NUEVO
ECUADOR
DEFIENDE // IMPULSA // CONSTRUYE

*Promoción válida para clientes Club Más. Conoce más
en www.clubmas.com.ec

Calidad, Variedad y Economía

Tiā