

Dentro de una semana...

DE LA MADRE



LA INMACULADA CONCEPCIÓN.
Ss. Macario, mr., Eucario, Sofronio, obs.

Por GARMEN VAZQUEZ-VIGO

YA andan los pequeños preparando su «secreto». Las mamás fingen no oír lo que hablan entre ellos en voz baja; no ver los churretes de acuarelas que dejan sobre mesas y sillas; no enterarse de las aperturas subrepticias de huchas que tienen lugar en estos días.

Saben que todas estas misteriosas actividades tienen un fin que las hace felices. Que dentro de poco, el 8 de diciembre, exactamente, los chiquillos aparecerán, muy de mañana, ofreciéndoles sus deliciosos dibujos, sus poesías recitadas de prisa, olvidando quizá algún verso y el paquetito con el regalo que han comprado luego de contar muchas veces lo que guardaba en su panza el cerdito de barro.

El calendario de las festividades tradicionales se ha incrementado, en los últimos tiempos, con un buen número de «días» dedicados a nuevas celebraciones. Entre todas ellas, ninguna ha prendido con mayor y más entrañable arraigo que ésta, dedicada a la Madre. Y es razón que así sea. Razón de justicia y, sobre todo, de amor, que es la mejor de todas las razones.

También nosotros, desde las páginas de TRIUNFO, queremos sumarnos al homenaje que merecen las mujeres que centran en el hijo su vida entera, que lo acompañan en la adversidad, que lo hacen hombre trabajando duramente, velando, comprendiendo y perdonando.

Esas mujeres que el próximo día 8, en medio de su alegría, enjugarán una lágrima al recibir el abrazo de sus hijos y que guardarán, hasta que el tiempo lo convierta en un papel amarillo, el cándido dibujo sobre el que está escrito, con letra vacilante y desigual, un «FELICIDADES, MAMA».

LAS PEQUEÑAS SE METEN EN LA COCINA

¿Y por qué no? Mamá está todo el año preparando esos ricos platos que os encontráis a punto, sobre la mesa, cuando volvéis de la escuela. Decidle que os dé permiso —y los ingredientes necesarios, naturalmente— para prepararle vosotros un dulce, que le ofreceréis en su día. Veréis qué contenta se pone al veros tan trabajadoras y habilidosas y cómo celebrará toda la familia vuestro éxito como cocineras.

Os damos a continuación dos recetas muy fáciles de hacer. Atención y ¡manos a la obra!

frutas a la pompadour

CANTIDADES: Una manzana; una naranja; una pera; dos plátanos; un puñado de guindas escarchadas; 50 gramos de azúcar; un vasito de vino dulce. **PARA LA CREMA:** Una yema de huevo; una cucharada de azúcar; una cucharada raxa de maizena y un vasito de leche.

Pelar la fruta y cortarla en cuadritos pequeños. (También las guindas escarchadas.) Ponedla en un recipiente hondo —una ensaladera, por ejemplo— y rociadla con el azúcar y el vasito de vino dulce. Dejaldla macerar una hora y, mientras tanto, preparad la crema.

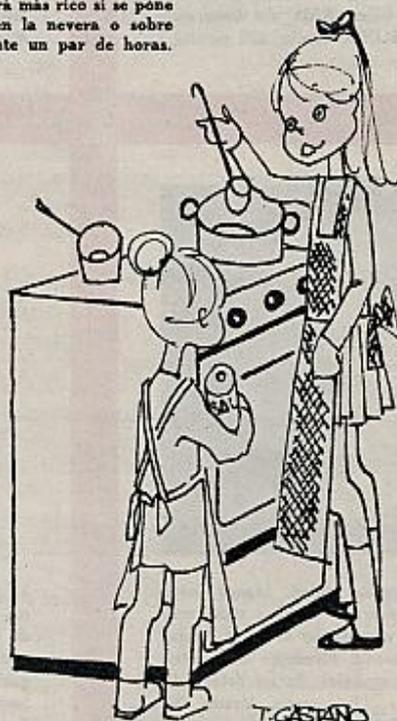
En un cacerolita poned la yema de huevo, la cucharada de azúcar y la de maizena, y desleíldo todo con el vaso de leche. Luego, la cacerola se coloca sobre el fuego y, siempre removiendo, se deja cocer unos momentos hasta que la crema esté espesa. Se retira y se deja enfriar. Y una vez fría, se mezcla con las frutas que habréis sacado de su recipiente con ayuda de una espumadera, a fin de que estén bien escurridas. El postre estará más rico si se pone a enfriar en la nevera o sobre hielo durante un par de horas.

galletas de la tía marisa

CANTIDADES: 250 gramos de harina; 150 de azúcar; un huevo; raspadura de limón y 50 gramos de mantequilla.

Poned sobre la mesa los 250 gramos de harina, formando una montañita. Haced un hueco en el centro y echad en él el azúcar, el huevo entero y la mitad de la mantequilla. Mezclad bien todo con las manos y luego formar una pelota con la pasta, dejándola reposar un cuarto de hora. Una vez pasado este tiempo, se estira sobre la mesa enharinada para que no se pegue, dándole una altura de medio centímetro. La pasta así preparada se corta en redondeles con ayuda de un vaso. (Los «recortes» que quedan se vuelven a unir con las manos, a estirar y a cortar en la misma forma.)

Una vez terminada la pasta, se meten los redondeles al horno, en una placa ligeramente untada con la mitad de la mantequilla que os ha quedado y se dejan hasta que tomen un bonito color dorado.



T. GASTANO