

“Anécdotas Cotidianas”

En nuestros hogares, hoy, tenemos múltiples preocupaciones y dificultades, entre ellas, y si conviven con una familia numerosa como la mía, la cocina, la cual ocupa el lugar más relevante dentro del hogar.

No sé si a usted le ocurrirá, pero yo me acuesto y doy gracias a Dios por haber podido dar de comer algo nuevo a mi gente y me levanto y le pregunto “¿Qué haré hoy, Señor?”

Como casi siempre, nunca tengo nada, me faltan los condimentos necesarios, o la grasa, y si tengo estos me falta la proteína. En ocasiones, no tengo ni lo uno ni lo otro y me digo espantada ¡Arroz y frijoles! ¿Y con qué los preparo? Y la familia a la vez reprocha: “¿Eso nada más? ¡“Mami...”!

Así las cosas, entre sentimientos de ira e impotencia, busco y rebusco, pido e imploro, estrujo mis pobres neuronas, y como el que busca, encuentra, y el que piensa, inventa... limpio mi refrigerador y el viandero e improviso un bonito menú, más vegetariano que calórico, rico en vitaminas (aunque para sazonarlo tenga que echarle Polivit), bajo en grasa porque hay que cuidar del colesterol y bien adornado para que entre por los ojos y no por el paladar. Al final recibo esta respuesta: “Te quedó bueno el invento. ¿Qué cosa es?”

Dar de comer al familión es mi gran preocupación en estos días; con gran consuelo veo que no sólo sufro yo; piensen que el sufrimiento compartido toca a menos y ya somos unos cuantos miles de amas de casa que pasan por este trance. Si a todo ello le añadimos el factor \$DINERO\$, tanto el CUC como el nacional, vemos que la pesadilla no termina en la mesa, pues usted como ama de casa y madre, además de vestir al desnudo, bañar al sucio, lavar lo empercudido, asear su baño y hogar, pagar sus cuentas (luz, agua, gas, teléfono, casa) e intentar además ahorrar un poco para pagar los futuros efectos electrodomésticos que tan amablemente nos están vendiendo, y aún planificar un excedente para arreglos, mantenimiento, compras útiles (vasos, platos, cortinas de baño, etc.) y tener una reserva estratégica para si hay que ir al médico, comprar medicina, hacer un regalito o una salida de paseo.

No es mi fin en esta historia hacer un recuento de este Calvario, sino más bien de aliviar penas, pues imbuida en ciertos pensamientos un tanto suicidas, encontré hace unos días unos libritos de mi difunta madre, quien también pasó por lo mismo (esta situación no es de ahora, sino que hace tiempo se repite) y

descubrí cómo Mamá lograba poner siempre en la mesa un plato nuevo y agradable y cómo mi felicidad, así como mi sufrir, deben ser compartidos.

Aquí les dejo una recetita de cocina propia para estos tiempos. No me den las gracias a mí, sino a la Sra. Dolores Alfonso y Rodríguez, quien las recogió e imprimió hace ya más de medio siglo atrás.

EMPANADAS:

INGREDIENTES: Tres tazas de harina, 2 huevos, $\frac{1}{4}$ taza de cocimiento de canela, 3 cucharadas de vino, 1 cucharada de manteca, 1 cucharada de mantequilla, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, 1 cucharada de azúcar, 1 cucharadita de Royal, $\frac{1}{2}$ libra de manteca o aceite para freír.

PROCEDIMIENTO: Se cierne la harina y el Royal y se abre en ella un círculo, dentro se coloca la manteca, mantequilla, el azúcar, la sal, el vino, el cocimiento de canela frío y los huevos batidos. Se amasa todo circularmente y cuando la pasta esté ligada se le deja reposar una hora.

Pasado el tiempo esa masa se estira con el rodillo para hacer las empanadas, rellenándolas con lo que desee o tenga para rellenar; se le rizan las puntas con un tenedor y se fríen en la grasa bien caliente. Da para 10 raciones y proporciona cada una de ellas 268 calorías. Utilice esta misma receta sin relleno para hacer chibiricos; al final los espolvorea con azúcar blanca.

Y hasta aquí, mis hermanitas y hermanitos en Cristo, nuestro Programa de Cocina al Minuto. Si les falta algunos de los ingredientes, elimínenlo de la receta, o sustitúyanlo por otro parecido, o apliquen la variante “pidan y recibirán”.

Les deseo buen apetito, si es que les queda, después de pasar “algún que otro trabajo” buscando los ingredientes. Nos encontraremos pronto.

***Colaboración de
María Isabel Rodríguez Moreno.
Parroquia Santa Clara de Asís***