

III EDICIÓN

EL MEJOR *PLATO* PARA EL MEJOR *RELATO*



23 de abril del 2008



14 – 30 ESPACIO JOVEN





En esta **3ª EDICIÓN** los/as participantes del taller de **ESCRITURA CREATIVA** han escrito unos relatos que han servido de inspiración a los/as alumnos/as del taller de **REPOSTERÍA** para elaborar sus postres. Fueron un total de 7 relatos con sus correspondientes platos.
Ambos son talleres realizados en el **14 – 30 ESPACIO JOVEN.**



RELATO:

Espera.

Autor: Alberto Guerra Obispo.

PLATO:

Pudding con la fruta emborrachada en ron.

Autora: Marina Ruiz Baret.

RELATO: **ESPERA.**

Fue increíble.

Un tono...

Una sonrisa infantil idiotizaba mi cara cada vez que su recuerdo lograba filtrarse por mi cabeza. La experiencia había sido catalogada de inolvidable, sin duda. Tenía que repetir.

Dos tonos...

Supuestamente no significaba nada para mí, pero...

Tres tonos...

Necesitaba otro, solo uno más, o al menos volver a verla... pero desapareció sin dejar rastro. Aquella mañana me desperté abrazado a un hueco vacío de la cama, a una reminiscencia húmeda y caliente. El sol las secuestró a las dos, a ella y a la luna, al volver de madrugada.

Cuatro tonos...

Dos semanas agonizaron ante mis ojos sin ninguna señal suya; dos semanas de agridulce sabor de boca: el recuerdo de sus labios aquella noche amargado por una voz silenciada.

Cinco tonos...

Casi no había cruzado palabra con ella durante los tres meses que duró el taller. Comencé y terminé de conocerla el último día de clase. Las cañas de despedida dieron lugar a un ejército de mojitos adictivamente peligrosos para nuestra desarmada sobriedad. Matamos la vergüenza a base de disparos de ron y ráfagas de bailes vertiginosos que nos llevaron de la mano hacia mi casa. Esa invitación para la última copa fue la contraseña de una ardiente caja fuerte que no sé quién de los dos deseaba vaciar antes.

Seis tonos...

Llegó el momento que todo el mundo recuerda a la perfección pero nadie ubica con exactitud. Su ronroneo mientras le besaba el cuello fue el silbato de salida de una interminable carrera de relevos entre caricias y besos cada vez más descarados. Mis dedos, traviosos, comenzaron a corretear suavemente por su piel jugando al escondite con su cuerpo. Mi boca, atrevida, empezó a escribir entre sus muslos frases que nunca le diría. Nuestras sombras, débilmente proyectadas por una luz cada vez más desgastada por el sexo, bailaron sensualmente toda la noche al ritmo de nuestros latidos, con la quinta sinfonía de nuestros gemidos como única música de fondo.

Saltó el contestador.

*Un hachazo con voz informática abrió una brecha de realidad en mi cabeza. Lo había escuchado ya demasiadas veces en los últimos días, pero nunca dije nada.
"Deje su mensaje después de oír la señal" Píiiiiii*

-Hace dos semanas, me echaste el mejor polvo de mi vida; hace dos minutos, me di cuenta de que el resto de mi vida quiero disfrutarlo contigo.

Eres increíble.

PLATO: *PUDDING CON LA FRUTA EMBORRACHADA EN RON.*

INGREDIENTES:

Leche 1 litro
Azúcar 200 grs.
Huevos 8 piezas
Bizcocho o similar 100 grs.
Frutas en almíbar 200 grs.
Ron ½ copa.

ELABORACIÓN:

1. Poner las frutas a macerar en ron
2. Cocer la leche, mezclar aparte los huevos y el azúcar. Añadir la leche colada.
3. Aparte engrasar un molde con mantequilla y espolvorear azúcar e ir colocando por capas el bizcocho y las frutas maceradas y escurridas.
4. Rellenar con la mezcla y pasar a cocer al baño María en el horno hasta que lo pinchemos en el centro y salga limpio el palillo



RELATO:

Leffrinkocke le cambio la vida.
Autora: Ángela Mendoza Mendoza.

PLATO:

Creppes rellenos de crema de queso.
Autor: Manuel Silva Maldonado.

RELATO: LEFFRINKOCKE LE CAMBIO LA VIDA.

La ciudad luz recibió a Isabella. Después de mucho tiempo sin encontrar la razón de su existencia y con gran pesimismo por todo lo que le rodeaba además de su trabajo que era totalmente rutinario en una oficina y no le llenaba. Ella decidió dar un vuelco a su vida. Pensó que lo mejor sería viajar sola a algún lugar donde pudiera realizar un trabajo significativo y experimentar nuevas vivencias.

Buscando en el navegador de Internet, encontró los campos de trabajo que ofertaban en Europa. Sólo encontró una plaza en un pequeño pueblo al norte de Francia llamado Leffrinckoucke. Se trataba de un trabajo voluntario de restauración en un castillo que sobrevivió a la segunda guerra mundial y que el ayuntamiento del puerto de Dunkerque quería recuperar para promocionar el turismo. A Isabella lo que más le llamó la atención fue las actividades que desarrollarían; conocería gente nueva y de costumbres diferentes, además estaría cerca del mar que tanto le gustaba pensó que allí sería más fácil ponerle orden a sus pensamientos. Sus amigos, no estuvieron de acuerdo con ella porque tenían miedo de que algo le pasara, pero ella decidió arriesgarse. Compró el billete de autobús y tren que le llevaría desde Madrid hasta París y después tendría que buscar la forma de llegar a Leffrinckoucke porque en ningún sitio estaba documentado cómo llegar a ese lugar. Lo único claro hasta ese momento es que el pueblo se encontraba en el quinto puerto más grande de Francia. Dunkerque.

Al llegar a París se sintió un poco desorientada porque no dominaba bien el idioma, sólo había tomado unas cuantas clases de francés. Aún así, se hizo entender, preguntó varias veces y entendió la ubicación de las estaciones que debía tomar hasta el final, no fue nada fácil. Leffrinckoucke, era un pueblo pequeño a las afueras del puerto donde se hablaba francés, la gente era muy amable. Había muy pocas tiendas, un colegio y una iglesia. Las casas tenían un estilo casi colonial. A las afueras del pueblo, estaba el castillo, un gran monumento histórico para la ciudad aunque estaba deteriorado. Esa noche cuando llegó Isabella al campamento, después de pasar momentos angustiosos porque en la calle no había gente que la orientara hacia el castillo y los nervios la dominaban, trato de mantenerse tranquila, caminó largas horas y por suerte encontró una pareja de franceses que la acompañaron hasta el campamento al saber que venía a realizar un trabajo voluntario en el castillo. Había dos tiendas de campaña. De cada una salieron diez y nueve jóvenes de diferentes nacionalidades (Italia, República checa, Japón, Francia, Turquía, India, Rusia, Grecia, Portugal...) que también habían emprendido el viaje con el fin de conocer nuevas personas y vivir nuevas experiencias. Todos se alegraron al verla, llevaba un día de retraso. Con gran alegría le enseñaron el lugar y le hablaron sobre las actividades que desarrollarían.

Se organizaron en varios grupos para realizar las tareas de limpieza, la cocina, la compra de alimentos, los juegos para todos y rutas de turismo por la ciudad, y el trabajo del campamento. Isabella se sintió muy integrada y animada.

Desde muy pronto se levantaban, tomaban el desayuno y se iban caminando hacia el castillo. Este lugar se veía abandonado. El guía del grupo hablaba varios idiomas, de esta forma organizaba el grupo, en general dominaban todos el inglés y el francés. El trabajo que realizaban era muy duro pero bastante reconfortante especialmente para Isabella que se había olvidado de sus agobios y la rutina de su trabajo anterior. El primer día, Chaoming, el chico japonés y Erika, la chica francesa prepararon la comida, todos llegaron hambrientos. Estaban muy contentos en deleitar los crepes y la ensalada china que habían preparado. Muchas veces se veían mezclas extrañas por la variedad de comida que preparaban cada día pero la disfrutaban y se fomentaba la unión del grupo. A pesar de las tareas que realizaban, la organización del campo de trabajo estaba sorprendida por el entusiasmo y energía del grupo. Decidieron organizar excursiones a las ciudades turísticas más cercanas al puerto en agradecimiento por lo que estaban haciendo en el castillo.

Isabella, especialmente tenía buena relación con todos porque hablaba en inglés y algo de francés lo que le permitió la buena comunicación con el grupo. De esta manera, ayudó a organizar mejor el grupo y las actividades. El trabajo era tan bueno que el ayuntamiento les brindó todo el apoyo que necesitaban y publicaron durante una semana noticias sobre el trabajo que realizaban. Isabella se sintió muy contenta por el trabajo que estaba realizando y fue allí donde encontró la una razón para entender que era lo que realmente le apasionaba y que por eso tenía tan buenos resultados. Se dio cuenta que la clave estaba en darse confianza en sí misma, en creer que podía hacerla.

En agradecimiento los organizadores realizaron una gran fiesta, donde los veinte participantes prepararon un plato típico con gran dificultad algunos para encontrar los ingredientes, compraron vino francés y celebraron en compañía de las autoridades más respetables del puerto. El trabajo que habían realizado había sido un éxito. En los siguientes meses el castillo fue abierto a los turistas del lugar después de que el monumento estuviese muy deteriorado durante años.

Al regresar a España Isabella estaba tan contenta y motivada por el resultado de su trabajo y decidió con sus compañeros del campamento crear una asociación sin ánimo de lucro para monumentos históricos en varios sitios de Europa. La labor de estos jóvenes tuvo un gran reconocimiento y les otorgaron varios premios.

PLATO: *CREPPES RELLENOS DE CREMA DE QUESO.*

INGREDIENTES:

(para los creppes)

Leche 1/4 litro
Harina 100 grs.
Huevos 2 unidades
Azúcar 25 grs.
Mantequilla 25 grs.
Aromas a gusto

(para la crema de queso)

Queso tipo Filadelfia 200 grs.
Nata 2 dl.
Azúcar 150 grs.

ELABORACIÓN:

1. Templar la leche un poco
2. A parte mezclar los huevos, la harina y el azúcar. añadir la leche removiendo para deshacer los grumos. Añadir los aromas y la mantequilla fundida
3. Calentar una sartén y verter una pequeña cantidad que cubra toda la superficie de la sartén con una fina capa de crema
4. Dejar que se cuaje por un lado hasta que los bordes comiencen a dorarse y entonces darle la vuelta
5. A parte hacerla crema de queso con el queso, la nata y el azúcar.
6. Rellenar el creppe y doblar en forma de pañuelo, espolvorear de azúcar glass y liso.



RELATO:

Antenas y gatos.

Autora: Sarah Babiker Moreno.

PLATO:

Tarta de bizcocho con crema pastelera de café.

Autora: Marta Palacios Cangas.

RELATO: **ANTENAS Y GATOS.**

Mario respiraba acompasadamente, al ritmo de un corazón marcial, yo podía imaginar su cardiograma como una cordillera de montañas perfectas. Y al lado en mi cuerpo también tendido, mi corazón indisciplinado tejía macizos rocosos por donde se despeñaba mi sosiego. Nunca una cama latió geografías tan diversas como nuestra cama aquella noche. Su serenidad me molestaba, como si paseara en Ferrari por el umbral de mi chavo la: su paz era una ofensa a mi inquietud. La entereza de su sueño era una linterna que revelaba impúdica los agujeros de mi desvelo.

Y enfrente estaba la ventana, me sentía más fuera que dentro de aquella habitación, me veía a mi misma mirando desde el reverso del muro y juzgándonos. Me señalaría acusadora porque bien sé que es mía la culpa, que el cuerpo que no encaja en el abrazo es el mío, aquella de los dos que sale mal en la fotografía. Y a esa yo que se permite juzgarme le pregunto: ¿duele más no saber lo que uno quiere o saber lo que se quiere y no poder alcanzarlo? Entonces esa yo pierde toda arrogancia y vuelve conmigo a temblar entre los brazos de Mario. Pero no lo aguante más. Me sentía más de la ventana que de la cama, más de mi desvelo que del abrazo de Mario, más de enfrentarme finalmente a rocosos picos, que de perderme en regulares colinas. Fui a buscar lo que no podía tener. Salté de la ventana a los tejados deseándole a Mario alguien que le diera un abrazo simétrico para sus sueños, una sonrisa perfecta para sus fotos.

Yo sabía lo que quería. Sabía dónde estaba. Sabía que no podía alcanzarlo. Agujeros en mi sueño por donde se colaba el insomnio. Observé el campo de tejados que se extendía hacia el Norte de la ciudad e intenté calcular cuan lejos vivía Álvaro. La Madrid que se exhibe hacia el cielo tiene un callejero distinto: un recorrido inexplorado hasta el tejado de aquella casa de la que una vez salí dando un portazo que me rebanó el alma. La mitad cayó al suelo. Sobre el rellano de las escaleras de la casa de Álvaro. A merced de las inconscientes pisadas de los vecinos.

Fue relativamente fácil saltar de un tejado al otro, furtiva entre las antenas y los gatos, a pesar de una luna menguante a la que agradecía la discreción que brindaba y reprochaba la peligrosa penumbra a la que condenaba mi viaje. Me sentí por un momento perdida, entonces reparé en un trozo de cielo que me parecía familiar, el trozo de cielo que presencié lo peor y lo mejor de mi vida con Álvaro. Ausente la carnosidad de las tejas, aquel edificio tenía un tejado terso, una azotea de aquellas de las que normalmente emerge una torreta con una puerta por la que un extraño no debería poder pasar a esas horas de la noche. La puerta se hizo un poco la remolona, pero después de todo yo no era una extraña. Me dejó pasar cómplice ofreciendo la resistencia justa para que nadie le recriminara su falta de celo. Dos pisos hacia abajo estaba la casa de Álvaro: lo inalcanzable engañaba exhibiendo una accesibilidad falsa. Porque quien abrió la puerta ya no era lo que yo añoraba. La parte de alma que me sobrevivió al portazo, esgrimió una herida cicatrizada, el mundo no se paró, los gatos y las antenas prosiguieron su dormitar impertérritos. Había escalado a lo alto de la montaña, y en lugar de excitación sentía frío. Salí de allí dejando a mis espaldas a un Álvaro totalmente incongruente, escalones más abajo me tropecé con aquella parte de mi alma cercenada por el olvido. Bajé a la calle, la cogí de un extremo como un pañuelo y dejé que la limpiara el aire, mientras volvía hacia el Sur, a ocupar mi lugar en el mapa que palpitaba bajo las sábanas de Mario. Cuando metí mis llaves en la cerradura, un hombre cálido con el miedo alojado en la voz abrió diciendo lindas palabras que nunca podrán ser fotografiadas. Y yo me sentí como una placa tectónica perversa, empeñada en agrietar los calmos paisajes que su sueño dibujaba. Ya en la cama, con el trozo de mi alma recuperado y airado, hice vendas y tiritas para curar las heridas en su serenidad, las fisuras en mi sueño. Y dormir abrazados y felizmente asimétricos, mientras gatos y antenas velaban los tejados.

PLATO: *TARTA DE BIZCOCHO CON CREMA PASTELERA DE CAFÉ.*

INGREDIENTES:

(Para el bizcocho)

Huevos 6 unidades
Azúcar 150 grs.
Harina 150 Grs.

(Para la crema pastelera)

Leche 1/2 litro
Maicena 25 grs.
Harina 25 grs.
Azúcar 100 grs.
Huevos 2 unidades
Café soluble 2 sobres

ELABORACIÓN:

1. Para el bizcocho montamos los huevos con el azúcar templándolo un poco, hasta que suba tres veces su volumen.
2. A continuación unimos la harina con suavidad para que no se nos baje. lo ponemos en un molde y lo cocemos en el horno
3. Para la crema pastelera ponemos a calentare la leche a parte removemos los huevos y lo juntamos con la maicena, la harina y el azúcar
4. Colamos la leche sobre lo anterior y lo damos un hervor removiendo para que no se agarre. echamos el café soluble y removemos para deshacerlo.
5. Cortamos el bizcocho en dos y lo rellenamos con la crema pastelera de café



RELATO:

Sin un euro.

Autor: Guillermo Blanco Cano.

PLATO:

Magdalenas rellenas de chocolate.

Autora: Isabel Boluda González.

RELATO: **SIN UN EURO.**

Era Lunes. Freddy se levantó y dio un beso cargado de emoción a la tripa encinta nuevemesina de su mujer. Vestido y desayunado se dispuso a salir por la puerta. Empezaba la semana laboral y era en esta cuando iban a terminar la obra de la plaza Zahonero. No podía llegar tarde, le estaba esperando su jefe con autoridades del ayuntamiento para darle las últimas pautas de puesta del pavimento. Se introdujo en el metro. Echó mano a la cartera y no la encontró. No estaba porque se le había dejado en el abrigo que usaba los domingos. No podía volver a casa, llegaría pasada la hora y su jefe ya no estaría. Pensó en una posible expulsión de su empleo y posteriormente en su hijo, que iba a venir al mundo dentro de muy poco. Corrió desesperadamente saltándose los tomos. Los de seguridad le vieron y corrieron detrás. Cerrándose las puertas del vagón consiguió entrar. Los de seguridad ya no le alcanzaron y rápidamente avisaron por walkie que había un posible delincuente en la línea 6.

Pasó unas estaciones aliviado y pensando que llegaría a tiempo a la cita que tanta importancia tenía para la empresa de la que él formaba parte. Nos jugamos mucho chaval -repetía incesantemente el hijo del dueño, su jefe -, tenemos que dar imagen de empresa seria para seguir creciendo. Cuando se dispuso a salir del tren, vio como le esperaban seis hombres con chalecos reflectantes. Agarrado, le dijeron que tenía que testificar lo que había ocurrido y que posteriormente llamarían a la policía. Estaba inundado de impaciencia. No tenía tiempo. Se soltó violentamente, dando puñetazos y pudo salir corriendo. La mala suerte hizo que tropezara justo al salir de la boca del metro. Los de seguridad le propinaron una paliza, dejándole ahí tirado. No podían llamar a la policía porque serían imputados, ya que no disponen la legalidad de utilizar la fuerza para resolver un conflicto.

Demacrado, se puso en pie y vio la hora. Faltaba cinco minutos para las diez, hora a la que le había citado. Llegó y su jefe, al verle, adoptó una mirada inquisitiva.

-Qué ha pasado -dijo -, no sabes que aquí en España hay que venir decente al trabajo. -Ya patrón -respondió -, pero mía no fue la culpa...

-¡A mí eso no me importa! -encolerizado-. Estás despedido. No vuelvas por aquí.

No lo podía creer, había perdido el trabajo por un motivo que tenía una explicación. Buscó su móvil para llamar a su mujer, pero no funcionaba, los de seguridad lo había roto de una patada. Ir a un hospital se le presentó como la primera opción. De camino le pararon una pareja de municipales que le pidió la documentación. No la tenía encima, estaba en la cartera. Se fue detenido ya que no podía justificar nada debido a su deterioro físico.

En la comisaría le dijeron que habían llamado a su mujer y que no habían encontrado respuesta.

-Ella está embarazada -dijo Freddy -, puede que esté de parto.

-Lo siento caballero, pero no puedo hacer nada. Hasta que no traigan su documentación usted no saldrá de aquí. Ahora me tiene que explicar el por qué de esos golpes en la cara.

-Agente, se lo pido por favor, déjeme irme que hay mucha probabilidad que esté de parto.

-Eso no es mi problema -concluyó el policía -.

Las palabras que escuchó le dejaron bloqueado. No podía contactar con nadie más que no fuera su mujer. Puso sus manos en la frente y se le humedecieron los ojos pensando en que su hijo podía haber nacido sin estar él al lado de su esposa. Gritó en alto:

-Mierda de mundo que por no tener un euro y un papel sellado tenga que pagarlo así.

FIN

RELATO: *MAGDALENAS RELLENAS DE CHOCOLATE.*

INGREDIENTES:

Mantequilla 250 grs.
Azúcar 200 grs.
Huevos 4 piezas
Harina 300 grs.
Chocolate 50 grs.
Levadura royal 1 cucharadita

ELABORACION:

1. Mezclar bien la mantequilla a punto de pomada y el azúcar
2. Agregar los huevos uno a uno mezclando bien el primero para poder agregar los siguientes
3. Incorporar la harina mezclada con el impulsor, trabajándolo un poco
4. Rellenar una pequeña parte de la cápsula y añadirle un trocito de chocolate y terminar de rellenar hasta las tres cuartas partes
5. Cocer en el horno a unos 200° c durante unos diez minutos



RELATO:

El viaje definitivo.

Autor: Bonifacio Fernández Díaz.

PLATO:

Pestiño bañado en agua miel.

Autora: Teresa Villanos Román.

RELATO: ***EL VIAJE DEFINITIVO.***

El polvo del camino ya no sólo llenaba el ambiente y se agolpaba en mi nariz, era ya una nube densa y humeante que se pegaba a mi cara y a todas mis ropas.

Llevaba más de dos días de itinerario en un pesado carruaje tirado por caballos de pura raza y mi cuerpo ya no "era el de aquel joven fuerte y robusto, con ganas de comerse el mundo. Las piedras del trayecto, los relinchos de los caballos, el ambiente polvoriento, ya no me recordaba a ninguna batalla ganada, ni ciudades conquistadas, ni tan siquiera el trecho y los peligros que me habían acechado con mis múltiples amantes.

Casi todo, por no decir todo, eran ya pesadas trabas que soportar para una persona vieja y achacosa, que lo único que anhelaba era llegar cada noche a su cama para descansar como Dios manda.

Y así me había encontrado durante estos días, rodeado de una nebulosa plomiza, que hacía cada vez más duro el paso del tiempo.

El tiempo, ese gordo seboso y feo que se sube a nuestra chepa desde cierta edad, y que se hace cada vez más pesado. Al principio para ser nuestro amigo y aliado pero luego se hace feo y no tenemos ganas de verlo jamás. No hay sitio donde poder matarlo o esconderlo.

Pero es ahora cuando todo se me olvida, cuando te veo delante de mí; en el momento de verte tan altiva, grandiosa. ¡Si de verdad existe Dios, en ti hizo su obra más excelsa!

En estos instantes es cuando vienen a mi mente, mis momentos de juventud, las ansias de dominar el mundo y sentir que el paso del tiempo no existe, que somos seres inmortales y que ni tú ni yo nos vamos a morir nunca.

Yo sé que un día moriré, y que a lo mejor seré olvidado, pero tú, ¡Tú serás de piedra eterna! ¡Eres para mí y para muchos lo más bello de la tierra!

No eres cambiante, ni esquiva, estás siempre ahí, tan sobria, tan marcial, pero bella a la vez. Todas las virtudes que he tenido en mi vida: rectitud, sobriedad, sencillez, las veo en ti. No hay palabras que puedan describir lo que siento por ti.

Sé que no me quedan muchos días de vida, pero contigo no se perderá mi huella, mi legado, la palabra indeleble que siempre se pierde en mentes poco preciaras.

Estas palabras y sentimientos las escribo aquí sentado en mi atalaya de piedra, sabiendo que el manuscrito será olvidado, se lo llevará el viento de la ignorancia y de la dejadez, pero tú, amor, seguirás estando viva, para símbolo de todo un país, de una cultura altiva.

¡Adiós, para siempre, éste es mi último viaje que te hago, la postrera visita de un viejo a una joven que conoce su primera juventud!

Yo, Felipe, hijo de Carlos, dueño y señor del gran Imperio Español, que no conoce su límite, donde nunca se pone el sol, No dejo sólo mis hijos legítimos, delego toda mi alma en esta mi gran obra, El Escorial.

Me despido de ti con el yugo de la muerte cerca- Sé que la gota y la vejez me llevan a un sitio mejor, al viaje definitivo.

El Escorial, 12 de Septiembre de 1598

Tu siempre fiel,

Felipe II

(Rey de España, Portugal, Los Países Bajos, Inglaterra, Nápoles, Milán, Indias y las Américas)

PLATO: *PESTIÑOS BAÑADOS EN AGUA MIEL.*

INGREDIENTES:

(para el pestiño)

Harina 250 grs.
Manteca de cerdo 60 grs.
Vino blanco 0.5 dl
Sal 5 grs.

(para el agua miel)

Azúcar 1/2 kg.
Agua 1/2 litro
Miel 300 grs.

ELABORACION:

1. Para los pestiños hacemos un volcán con la harina y en el centro trabajamos la manteca, el vino y la sal.
2. Incorporamos la harina y lo trabajamos hasta que quede una textura suave y maleable.
3. Estiramos la masa hasta darle un grosor de 1-2 mm. y cortamos en forma ovalada
4. Cada ovalo lo cerraremos llevando las puntas al centro pegando con un poquito de agua
5. Freímos en aceite suave por las dos caras hasta que resulte dorado. escurrir
6. A parte prepararemos un agua miel con el azúcar, el agua y la miel pasamos los pestiños por el agua miel cuando este un poco frío y dejamos escurrir.



RELATO:

Génesis.

Autora: Yordhana Gómez Sánchez.

PLATO:

Brocheta de manzana con caramelo.

Autora: Senaida López Perlado.

RELATO: GÉNESIS.

Adán y Eva viajaban por la vida sin rumbo. La dirección no la marcaban sus elecciones, sino la sucesión de cosas que desde fuera les imponían. Todavía no se habían conocido. No habían encontrado el motor que hiciese arrancar. Les faltaba el sentido.

Adán llevaba años intentando sacarse una carrera, sin un trabajo estable y en millones de relaciones fallidas. Eva se había pasado la vida pegada a un hombre que no la valoraba, simplemente porque había sido su primer amor, se había sacado una carrera y permanencia en un trabajo que no la hacía feliz. Dos almas perdidas en el mundo inhóspito de la incomunicación. Vivían dentro de sus cabezas, sin entender por qué el mundo no era, al menos, un poco más benévolo con sus vidas. De vez en cuando Eva veía a una pareja enamorada caminar de la mano con una sonrisa de felicidad en los labios. Adán se sorprendía a sí mismo mirando a un padre jugar con su hijo en el parque. Percibían que se les pasaba la vida sin ser relevantes. Tenían amigos pero en su fuero interno aún sentían la rabia adolescente de sentirse incomprendidos por el mundo. Aunque esta etapa de sus vidas había quedado atrás hacía ya demasiado tiempo.

Un día chateando por Internet Adán encontró a Eva. Entre un millón de personas sus palabras le cautivaron. Algo le atrajo hacia ella. Como en el Génesis, en aquel jardín del Edén programado en bits empezó todo. El primer privado fue algo violento y romántico.

- Eva, soy Adán, llevo una vida vagando por este desierto y al encontrarte he tocado el paraíso. Escribió intentando llamar su atención. Tratando de destacarse entre la multitud de pervertidos.

Jajajajaja Rieron las letras del teclado de ella. No puedo negar que eres original: D. Pero, no te parece que es un poco tópico. Además mi mamá me dijo que no debía de hablar con extraños.

- Yo no soy un extraño. ¿No me recuerdas de tu vida anterior? Eva, yo creo que era el destino. No soy un galán, no me parezco a un modelo, tal vez no pueda ofrecer mucho, pero estoy seguro de que tengo que conocerte, convencido hasta la médula de que estamos predestinados.

Este fue su primer acercamiento aunque no sería el último. Poco a poco sus charlas empezaron a eternizarse. Ella en el trabajo deseaba volver a conectarse para que él la escuchara. Enchufarse para que Adán oyese los latidos de su alma. Él empezó a llamarla porque necesitaba algo físico a lo que aferrarse, una señal que lo ayudase a permanecer en este mundo que no lo trataba como un ser humano.

Los amigos de Adán habían planeado un viaje, él se había apuntado antes de conocerla. Había necesitado salir de su ostracismo, pero ya no existía tal mal. A pesar de ello se marchó, dejó el ordenador en casa y se fue a descubrir mundo. Se convenció a sí mismo de que su pequeña costilla no era un elemento indispensable de su esqueleto. Partió.

Su determinación no resistió más de veinticuatro horas. Sufría el mono. Al igual que un adicto al café no es persona por las mañanas sin su dosis, él precisaba oír su voz, sentir su mano. En ese instante supo que se había enamorado perdidamente. Día tras día, el teléfono móvil sólo abandonaba su mano al irse a dormir y se veía otra vez en ella al despertarse. Los teléfonos también necesitan alimentarse, sino probablemente no hubiese dormido. Sin ella él no era. En cuanto llegó a casa, tras largo viaje, cogió el primer tren. Al anoecer él tocó suavemente el timbre de su puerta.

PLATO: *BROCHETA DE MANZANA CON CAMELO.*

INGREDIENTES:

Manzana verde 2 unidades
Azúcar 200 grs.
Limón 1 unidad
Canela 2 palos
Agua 0.5 dl.

ELABORACION:

1. Pelamos la manzana y la frotamos con el limón.
2. Sacamos gajos y los ponemos a cocer con 50 grs. de azúcar y los palos de canela con el recipiente tapado.
3. Cuando estén un poco blandas las retiramos del fuego y las dejamos enfriar. seguidamente las pinchamos en la brocheta.
4. Para el caramelo ponemos el resto del azúcar con el agua a fuego moderado hasta que se haga el caramelo.
5. Echamos por encima de la brocheta y lista



RELATO:

Una moneda.

Autora: M^a del Rocío Díaz Casado.

PLATO:

Natillas con aroma de canela.

Autor: Alfonso Moyano Crespo.

RELATO: **UNA MONEDA.**

*'En 20 minutos aterrizaremos en el aeropuerto Leonardo da Vinci, Fiumicino.
Gracias Por haber viajado con nosotros'.*

Lucía todavía no se podía creer que estuviera llegando a Roma. El día anterior le llamaron de la agencia con la que ya había hecho pequeños trabajos sobre alrededores de Madrid. Tenía que viajar cuatro días a Roma para escribir un reportaje sobre los transportes públicos en Roma y su interacción con esta ciudad-museo. La única condición era que tenía que salir al día siguiente y no se lo pensó dos veces. Por la fecha supuso que ella no había sido la primera opción, por eso sabía que era una gran oportunidad que no debía desaprovechar. Además existía la posibilidad de que este reportaje se publicara en una importante revista de viajes.

Durante su estancia la acompañaría un chico, que debía de ir a buscarla al aeropuerto. Pero a la salida de la recogida de equipajes nadie la esperaba. Así que se fue directamente al hotel. No pudo contactar con su agencia porque era fiesta en España y el teléfono de contacto de Roma siempre comunicaba. Dejó las maletas y se fue a conocer la 'Ciudad Eterna'.

Al atardecer, sentada en una terraza disfrutando de un helado, se puso a recopilar lo que de forma inconsciente había guardado en su mochila durante el día. Como por ejemplo, un folleto sobre la Gran Barrera de Coral que unos ecologistas le dieron en la Plaza de España, o una postal de la Opera de Sydney que encontró haciendo cola en el Coliseum. ¿Quizá eran señales?

Ya cansada, se dirigió hacia la última visita del día: la fontana de Trevi. Quería tirar una moneda para que se le cumpliera el deseo de todo amante de esta ciudad: volver. Pero cuando estaba a punto de lanzarla tropezó y cayó junto a una moneda que brillaba de manera especial. Era un dólar australiano y en ese momento recordó su deseo durante mucho tiempo. Tiró esta moneda con dos objetivos: uno el de volver a Roma y otro su sueño olvidado: Australia.

Puede que todo hubiesen sido casualidades, pero ella no lo vio así. Cuando regresara a España se iría a recorrer Australia. A lo mejor después de aquello pudiese escribir su gran reportaje: el libro de su aventura. O puede que no, pero tenía que intentarlo.

'Pasajeros con destino Madrid pueden embarcar por la puerta 12'. Lucía volvía a casa con el trabajo hecho y su sueño por cumplir. '¡Gracias, Roma! Volveré!', pensó.

PLATO: *NATILLAS CON AROMA DE CANELA.*

INGREDIENTES:

Leche 1 litro
Azúcar 175 grs.
Huevos 4 unidades
Maicena 15-20 grs.
Canela en rama 3-4 palos

ELABORACIÓN:

1. Calentamos la leche con la canela
2. Aparte removemos los huevos y le incorporamos la maicena y el azúcar.
3. Colamos la leche sobre lo anterior y lo ponemos todo al fuego hasta que se caliente y espese.





Aquí están los profesores de los talleres,
Repostería: Luis Aguilar.
Escritura Creativa: Basilio Rodríguez.

*Ummmm... ¡qué
rico estuvo todo!!!!*

