

Algo Sagrado



Sram



TEXTO:
ADRIANA ALVAREZ

ILUSTRACIONES:
LUDMILA LEVIN





Algo Sagrado

TEXTO: ADRIANA ALVAREZ

ILUSTRACIONES: LUDMILA LEVIN

Facultad de Artes - UNLP
Cátedra de Lenguaje Visual 3
<https://www.lenguajevisual3.com/>
lenguajevisual3@gmail.com– IG @lenguajevisual3
Estudiantx/Ilustradorx: Ludmila Levin.
ludmilevin@gmail.com
Docente: Ayelen Barbalarga.
2023

Los derechos legales sobre los textos e ilustraciones están reservados y protegidos por las normas que rigen en esa materia del área legal de la UNLP. El presente libro forma parte de un Proyecto de Aprendizaje Servicio del año 2023. Este proyecto no tiene fines comerciales. Esta obra está bajo licencia Creative Commons. Se prohíbe la reproducción total o parcial de este libro con fines comerciales.



licencia de Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional.z



Saco la tapa de la tetera y asomo la cara.
Me fundo con el vapor que asciende.
Estoy internada en esa profundidad.

Viajo por cinco minutos (eso es lo
que vi en el reloj, después) y ella
está
ahí, sentada, esperándome.



Adela ha puesto la mesa con el mantel



que ella misma bordó.

Estamos en el comedor que antes había
sido un segundo cuarto. Mi abuela no
es amante del
té pero quiso agasajarme con su mejor
juego importado.



- Hoy vas a tomar un té de verdad,
con tazas, tetera y azucarera,
todo de verdad- me anuncia
con las manos en rido.





- ¿También vas a poner
la lechera de vidrio,
abuelo? Se lo preguntaba-
le dije (mientras ella me
miraba con sus ojos
verde claros) - porque sé
que la cuidás mucho.

- Y sí, nena, es que no es
de vidrio, es de cristal.

Mi papá siempre la cargaba a su suegra porque tomaba café en vaso. Él no supo de esa ceremonia. Así eras, Adela. Te ibas con tu cigarro a otra parte, sin responder a tantas cosas.



Yo te veía fumando cuando me quedaba a dormir en tu departamento alquilado.



Se espiaba
mientras cosías de noche para tus clientas
"regateadoras" y creo que vos te dabas
cuenta de
que yo estaba ahí, detrás de la puerta
entreabierta de la cocina.





Aquel día, el de la ceremonia del té, me
parece que vos tomaste café, lo olí.

A mí me hiciste
un té blanco con canela molida y cocinaste
unos buñuelos de manzana para
acompañarlo...

Ya volví. Sirvo el té con canela, en una
de esas tazas tuyas, de color
azul-celeste y me reflejo,
Adela, en su fondo de porcelana
dorada.





Hasta puedo escuchar tu voz acatarrada:
"Vamos,
nena, tomamos el té y hacemos los deberes".

Receta de buñuelos

Ingredientes para 40 unidades:

- HARINA DE TRIGO 250GR
- AZÚCAR 85GR
- LECHE 240GR
- MANZANA 110GR
- HUEVOS 2 UNIDADES
- PIZCA DE SAL
- LEVADURA 5GR
- ANIS DULCE 10GR



1- DESCLARAR LOS HUEVOS Y MONTAR UN MERENGUE CON LAS CLARAS.

PELAR Y PICAR LA MANZANA, RESERVAR.

MEZCLAR LAS YEMAS CON EL AZÚCAR, LA LECHE, LA LEVADURA, LA HARINA, LA SAL Y EL ANÍS.

2- AGREGAR LA MANZANA A LA ÚLTIMA MEZCLA E INTEGRAR.

MEZCLAR CON LA CLARA MONTADA CON MOVIMIENTOS ENVOLVENTES.

ENFILMAR Y RESERVAR EN LA HELADERA.

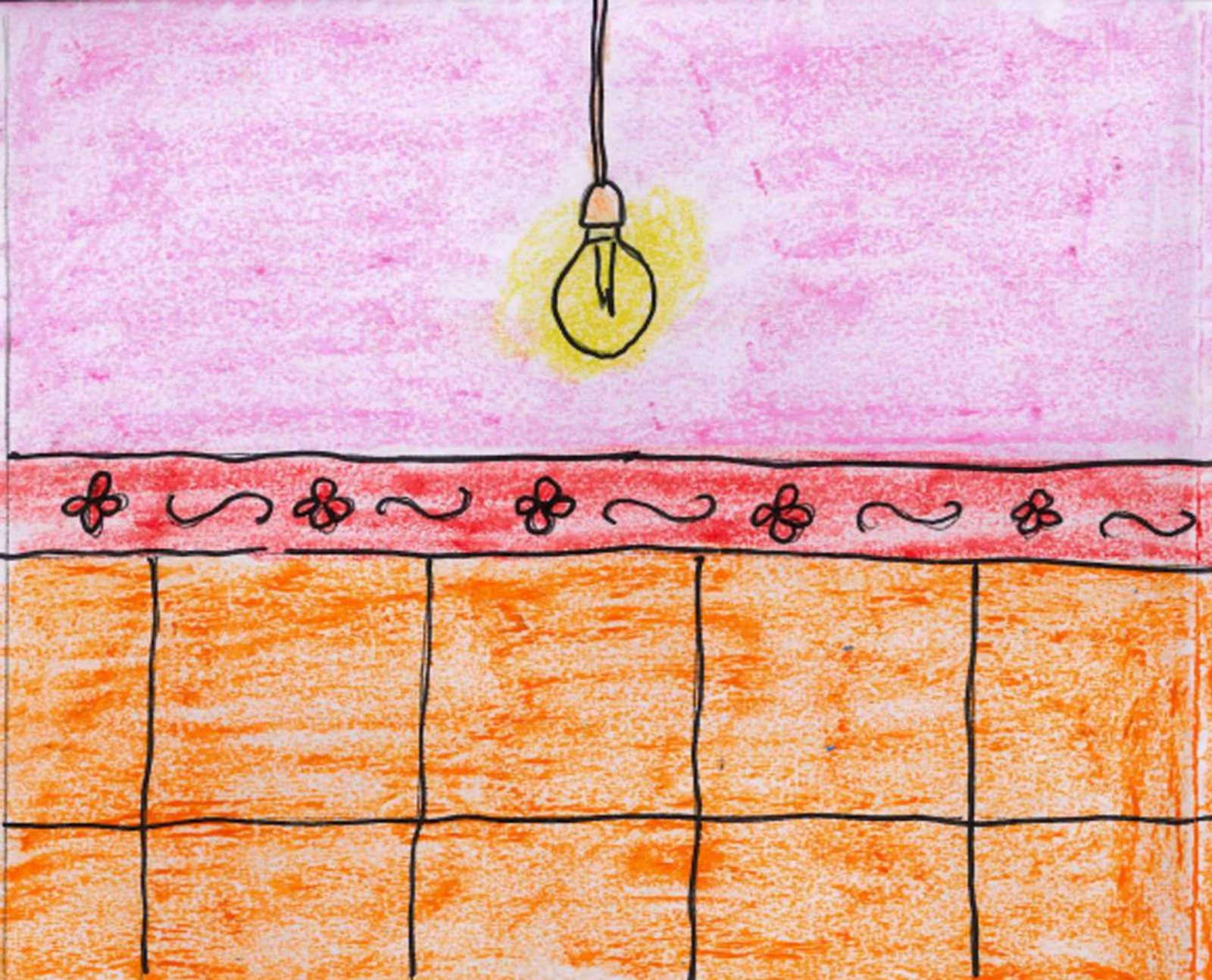
3- PONER EL ACEITE A CALENTAR EN UNA SARTÉN. IR FRIENDO LOS BUÑUELOS 2-3 MINUTOS ECHANDO PEQUEÑAS PORCIONES AL ACEITE CON DOS CUCHARITAS.

ESCURRIR EN REJILLA, ESPOLVOREAR CON AZÚCAR Y SERVIR.



*Secreto de la abuela:
Servir con un rico té de canela.*





Departamento
de Estudios
Históricos y Sociales

 **FACULTAD
DE ARTES**



**UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE LA PLATA**