

AROMA A CAFÉ

Texto: Maria
Andrea Rossi

Ilustraciones:
Victoria Conde





AROMA
A CAFÉ

AROMA A CAFÉ

Texto: Marisa
Andrea Rossi

Ilustraciones:
Victoria Conde

Facultad de Artes - UNLP
Cátedra de Lenguaje Visual 3
<https://www.lenguajevisual3.com/>
lenguajevisual3@gmail.com – IG @lenguajevisual3

Estudiantx/Ilustradorx: Victoria Conde
vicky.conde2003@gmail.com
Docente: Agustina Fulgueiras
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.

Mi abuela es bajita
de brazos gordos y abrazos
grandes, ojos color de cielo.
Su piel parece papel de seda,
rodea su cara de sonrisa
abierta, el cabello plateado
como la luna. Siempre
se la ve sonriente.





No importa el horario, la casa de mi abuela siempre huele a café, fresco, recién hecho.



Con sus manos ágiles
toma el frasco de vidrio,
calcula a ojo, la cantidad
exacta, llena la cafetera con
agua cristalina y la pone
a hervir hasta que
el agua canta.





El aroma a café
invade el espacio,



despierta los sentidos,
te acaricia como un hada.





Ayer por la tarde,
la vecina del segundo
piso, vino a visitarla.
Ellas siempre fueron
amigas y vecinas.





Cada mañana
se reúnen
a tomar café y
a contarse cosas
de la vida.



En cuanto mi abuela abrió la puerta,
la señora la abrazó muy fuerte,
ella la miró, asintió con la cabeza
y volvió a abrazarla.



Luego me hizo
una seña con la cara,
esa que indica que
vaya a seguir jugando
porque van a hablar
“cosas de grandes”.

-Mañana van a
reparar el ascensor
-dijo la vecina angustiada-
Yo no puedo subir
las escaleras,
y a vos te cuesta
bajarlas.

-No te preocupes
-dijo mi abuela-
podemos hablar
por teléfono.

-¿Y nuestro café?
¿Cómo serán sin el
nuestras charlas?



La vecina volvió a su casa con la tristeza reflejada en la cara.

Mi abuela pensó y pensó, esa noche dió mil vueltas en la cama.



Esta mañana muy temprano vi a mi abuela con su cafetera asomada a la ventana... ¡Qué extraño!



Muy concentrada
arrojaba café en la taza
de la vecina que balconeaba
en su ventana.
La vecina sonreía
nuevamente,
ya no se veía angustiada.



¿Será que el café de mi abuela contiene una fórmula mágica?

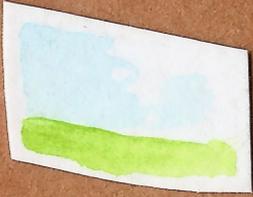


¿Por qué sus ojos celestes se llenan de lágrimas mientras lo prepara?



Quién sabe cómo logró embocar el café en la taza.

¿Será que trabajó en un circo?
¿O como siempre sospeché es maga?



MÁGICAS

de mi abuela

Bocaditos de limón

Ingredientes:

- 50g de manteca pomada
- 100g de azúcar
- Jugo y ralladura de medio limón
- 1 huevo
- 150g de harina 0000
- Una pizca de sal
- Azúcar impalpable

Preparación:

- En un bowl mezclá la manteca con el azúcar.
- Agregá la ralladura y el jugo de limón.
- Incorporá el huevo.
- Después agregá la harina, el polvo para hornear y la sal.
- Uní la mezcla sin amasar.
- Dejá enfriar 20 minutos en el freezer.
- Armá bolitas y cubrilas con azúcar impalpable.
- Acomodalas en una placa para horno enmantecada separaditas una de la otra
- Llévalas al horno medio por 20 minutos.



Torta de chocolate

Ingredientes:

- 3 huevos
- 200g de azúcar
- 120 ml de aceite
- 150g de chocolate semiamargo
- 250g de harina leudante
- 1 chorrito de leche

Preparación:

- Batí en un bowl los huevos con el azúcar.
- Agregá el aceite y seguí batiendo.
- Incorporá 150g de harina, guarda los otros 100g para después.
- Cortá el chocolate, derretilo en el microondas y agrégalo a la mezcla.
- Agregá la harina que te quedó e incorporala con ayuda de una espátula.
- Cuando la mezcla no tenga grumos, agregale el chorrito de leche.
- Poné la mezcla en un molde enmantecado y enharinado y llevalo al horno medio por 40 minutos.

Tortas fritas

Ingredientes:

- 500g de harina 0000
- 1 cucharada de aceite
- 250 cc de agua tibia
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharada de sal

Preparación:

- En un bowl mezclá harina, polvo de hornear, sal y aceite.
- Formá un volcán con la mezcla y en el centro agrega agua tibia.
- Amasá con las manos hasta formar una masa uniforme.
- Tapá el bowl con un repasador y deja reposar por 40 minutos.
- Estirá la masa y con la mano o un molde hacé formas circulares.
- En el centro hacé un pequeño corte o tajo.
- Freí en abundante aceite hasta que se doren suavemente.
- Apoyalas sobre servilletas para que absorban el aceite y espolvorealas con azúcar.



Masitas

Ingredientes:

- 200g de harina 0000
- 50g de azúcar
- Una pizca de sal
- 100g de manteca
- 1 huevo
- Un chorrito de esencia de vainilla

Preparación:

- Poné la harina y la manteca fría en un bowl y forma un arenado con la yema de los dedos.
- Agregá el azúcar y mezclá.
- Después sumale el huevo, la esencia de vainilla y la sal.
- Integrá bien hasta que se forme una masa y dejala enfriar 20 minutos en la heladera.
- Estírala en la mesada hasta que tenga mas o menos medio centímetro de espesor y corta con moldecitos.
- Acomodalas en una placa para horno enmantecada y hornealas por 20 minutos (suelen quedar medio blanquitas).
- Las podes decorar o bañar con chocolate derretido.







LF

