

## 2º ESO UNIDAD DIDÁCTICA: RECETAS CON SENTIMIENTO

PARTIMOS DE:

TEXTO: Laura Esquivel (*Como agua para chocolate*) 1989

CONSULTA:

<http://entrelibrosypucheros.blogspot.com.es/2012/12/codornices-en-petalos-de-rosas-laura.html>



**\* Ingredientes:**

- \* 12 rosas, (rojas, si es posible)
- \* 12 castañas
- \* 2 cucharadas de mantequilla
- \* 2 cucharadas de fécula de maíz
- \* 2 gotas de esencia de rosas
- \* 2 cucharadas de anís
- \* 2 cucharadas de miel
- \* 2 ajos

\* 6 cordonices

\* 1 pithaya

Ilustración 1: <http://es.paperblog.com/codornices-con-petalos-de-rosa-951326/>

### **Preparación:**

1. En un mortero o picadora se ponen los pétalos de rosa, las semillas de anís, los pistachos y las almendras, se pica todo bien, se incorpora la miel y se reserva.
2. Se pelan los ajos, se parten a la mitad, se retira el germen y se doran lentamente en el aceite de sésamo, luego se añade una buena cucharada de mantequilla y el picadillo de rosas, se remueve bien y se ponen las codornices previamente saladas y adobadas restregándoles medio limón o naranja. Deberán removerse bien para impregnarlas del sofrito. Luego se añade un vasito de agua en el fondo para que no se pegue el guiso, se tapa para que se hagan muy lentamente los pajaritos durante unos diez minutos, y luego se deja reposar hasta enfriarse por completo.
3. Para servir basta remover bien todo el guiso y si la salsa quedó algo seca se rocía con un poco de agua para que al recalentar no se pegue. En la presentación no pueden faltar algunos pétalos de rosa recién deshojados, a ser posible de distintos colores.

### ***Variantes del plato:***

Para que este plato salga bien hay que disponer de rosas rojas cuyo aroma sea muy penetrante, en caso de no disponer de ellas se pueden añadir algunas gotas de agua de rosas. Esta variante hecha con esencias implica otra que serían las codornices al azahar, se haría del mismo modo pero poniendo agua de azahar en vez de rosas.

### **Preparación:**

Con cuidado, separar los pétalos de rosas, tratando de no pincharse los dedos, porque (a) es doloroso y (b) si los pétalos se impregnan de sangre, alteran el sabor del plato y puede provocar reacciones químicas peligrosas.

Pero Tita, con la profunda emoción de haber recibido un ramo de rosas de Pedro, no recordó ese pequeño detalle. Ésta era la primera emoción profunda que sentía desde el día de la boda de su hermana, cuando Pedro le dijo que la amaba. Mamá Elena sospechaba lo que podría pasar si Pedro y Tita tenían la oportunidad de estar solos. Hasta ahora, Mamá Elena se había ingeniado formas de mantenerlos a una distancia. Pero Mamá Elena no había anticipado la muerte de Nacha, la cocinera. Entre todas las mujeres de la casa, Tita era muy capaz de tomar la vacante de cocinera, y de la cocina escapaban los sabores, los olores, las texturas y lo que éstas pudieran provocar.

Tita era el último eslabón de una cadena de cocineras que sabían los secretos de la cocina, la mejor exponente de este maravilloso arte culinario. Por lo tanto, Tita fue nombrada cocinera oficial del rancho; esta noticia fue bien recibida por todos. Tita aceptó el cargo con agrado, pero sentía la ausencia de Nacha. Tita se sentía muy deprimida porque, con la muerte de Nacha, Tita se encontraba muy sola. Como si hubiera muerto su propia madre. Pedro, tratando de levantar su espíritu, le llevó un ramo de rosas al cumplir su primer aniversario como cocinera del rancho. pero Rosaura, que esperaba su primer bebé, Cuando vio que Pedro le dio las rosas a Tita y no a ella, Rosaura se marchó de la sala llorando.

Con una mirada, Mamá Elena ordenó a Tita que salga de la sala y que se libere de las rosas. Mamá Elena,

con otra mirada a Pedro, le dio a entender que él podía remediar la situación. Pedro, pidiendo disculpas, salió en busca de Rosaura. Las rosas eran de color rosado, pero Tita las apretó con tanta fuerza, que la sangre de sus manos y su pecho las pintó de rojo. ¡Estaban las rosas tan hermosas! No era posible tirarlas a la basura por dos motivos. Primero, porque nunca había recibido flores; Segundo, porque Pedro le había dado las flores. De pronto, escuchó la voz de Nacha, quién le dictaba al oído una receta prehispánica donde se utilizaban pétalos de rosa. Tita no recordaba la receta porque para hacerla se necesitaban faisanes, y en el rancho no había esa clase de ave.

Lo único que tenía en ese momento era codornices. Tita cambió un poco la receta; lo importante era usar las flores.

Con eso en mente, salió al patio a perseguir codornices. Atrapó seis, las llevó a la cocina y las mató. Esto no fue fácil porque Tita las había cuidado y alimentado.

Tita respiró hondo, agarró a la primer ave, y le retorció el pescuezo como hacía Nacha. pero Tita hizo ésto con poca fuerza y la pobre codorniz no murió, sino que se fue quejando por toda la cocina con la cabeza colgando de lado. Tita comprendió que no podía ser débil: ésto o había que hacerlo con firmeza o causaba gran dolor a las codornices. Tita pensó en la fuerza de Mamá Elena, la cual mataba sin piedad. La boda de Pedro con Rosaura había dejado a Tita como a esta codorniz, con la cabeza y el alma fracturada. Para que no sufra más, y en un acto de piedad terminó de matarla. Fue más fácil con las otras. Tita se imaginaba que cada ave tenía un huevo tibio en el buche y que ella piadosamente las liberaba de ese martirio con darles un buen golpe. Cuando era niña, era obligatorio desayunar con un huevo tibio, cosa que Tita odiaba.

Tita realizaba todas las tareas en la cocina como las realizaba Nacha: desplumaba las aves en seco, le sacaba las víceras y las freía.

Después de desplumarlas y vaciarlas, se les atan las patas a cada una para que mantengan esa posición mientras se doran en la mantequilla, con sal y pimienta a gusto.

Es importante desplumarlas en seco, porque sumergirlas en agua hirviendo cambia el sabor de la carne. Éste es uno de los muchos secretos de la cocina que sólo se adquieren con la práctica. Rosaura no había querido participar en las actividades culinarias desde que se quemó las manos en el comal, por eso ella ignoraba éste y muchos otros conocimientos gastronómicos. Sin embargo, no se sabe por qué, pero Rosaura intentó cocinar en una ocasión. Cuando tita amablemente quiso darle consejos, Rosaura se enfadó y le pidió a Tita que la dejara sola en la cocina. Obviamente el arroz se pegó, la carne estaba salada, y el postre se quemó. Nadie en la mesa se atrevió a mostrar ningún gesto desagradable, pues Mamá Elena había comentado:

- Es la primera vez que Rosaura cocina y opino que no lo hizo tan mal. ¿qué opina usted, Pedro?

Pedro no quiso ofender a su esposa y respondió:

- No, para ser la primera vez no está tan mal.

Por supuesto esa tarde toda la familia se enfermó del estómago.

Fue una verdadera tragedia, claro que no tanta como la que se alzó en el rancho ese día. La fusión de la sangre de Tita con los pétalos de las rosas que Pedro le había regalado resultó ser de lo más explosiva.

Cuando se sentaron a la mesa había un ambiente un poco tenso, pero esto no aumentó hasta que se sirvieron las codornices. Pedro, no contento con haber provocado los celos de su esposa, saboreó el primer bocado del platillo, cerró los ojos y exclamó:

- ¡Éste es un placer de los dioses!

Mamá Elena, aunque reconoció que se trataba de un guiso verdaderamente exquisito, con fastidio

respondió:

- Tiene demasiada sal.

**ACTIVIDADES: UNA RECETA PARA SER FELIZ, PARA SOÑAR, PARA LLORAR...  
RECETA CON EMOCIÓN**

POR GRUPOS ( 2/3 PAX)

1.- Explicad en qué consiste un texto instructivo, a partir del texto de Laura Esquivel.

2.- Para confeccionar una receta hará falta utilizar el vocabulario adecuado. Podéis consultar:

<http://www.bricopage.com/terminoscocina.htm>

3.- LA RECETA: EL TEXTO

Vuestra receta no será un receta común. Será una receta que mueva al sentimiento: alegría, tristeza, amistad, amor, añoranza de un lugar, paz, emoción...Por ello, debéis buscar ingredientes, maneras y resultados que sirvan al efecto que queréis conseguir.

4.- LAS IMÁGENES: UNA SALIDA FOTOGRÁFICA

Un paseo por la localidad, visitando el mercado.

A partir de fotografías vuestras, debéis “poner imágenes” a vuestras recetas. Pensad en qué imágenes reproducirán mejor lo que queréis decir.

5.- EL MONTAJE FINAL

Debéis realizar un montaje que combine texto e imágenes de forma dinámica. Podéis incluir música.

Sirven programas de edición de imágenes y textos ( Powerpoint, Photoshop, Prezi,etc)

Como muestra, un botón:

<http://prezi.com/waaqhwy3xbu/aperitivo-para-los-amigos/>