

COCINAMOS CON MARÍA



Hoy es una fiesta muy importante para los cristianos. Celebramos la Inmaculada Concepción y nos podemos preguntar ¿qué es eso? Pues una respuesta muy sencilla es decir que nosotros, los cristianos, creemos que María fue siempre buena y que su corazón estuvo siempre cerca del corazón de Dios. Vamos, que eran muy parecidos en su manera de amar.

María era una chica que aprendió todas las cosas sobre Dios y sobre su religión, que era la judía, de la boca de sus padres, sobre todo de su madre. Con ella pasaba mucho tiempo ayudándole a preparar las cosas de casa. En aquel tiempo las mujeres se dedicaban a las cosas de la casa y no trabajaban fuera: traían el agua de la fuente, encendían el fuego, limpiaban y preparaban la comida. La verdad es que no tenían mucho tiempo para aburrirse.

Por eso hoy queremos rezar con María desde un lugar en el que nosotros nunca rezamos, pero que seguro que ella pasó en ese lugar mucho tiempo. Primero ayudando a su madre y luego preparando la comida de José y de Jesús. Vamos a rezar en la cocina mientras cocinamos. ¿Empezamos? ¡Vamos, pues, todos a la cocina!

Se trata de hacer unas rosquillas fritas en cuya elaboración podemos participar todos los miembros de la familia.



COMENZAMOS

Buenos días, Señor, hoy queremos cocinar pensando en la Virgen María. Ayúdanos a pasar este rato en tu compañía y en la de la Buena Madre.

En el nombre del Padre...

Para empezar tenemos que tener a mano todo lo necesario. María calculaba siempre lo que necesitaba para preparar su comida para que no faltara nada y para que tampoco sobrara nada.

Ingredientes

¡Ya sabiendo los ingredientes vamos a ponernos manos a la obra!

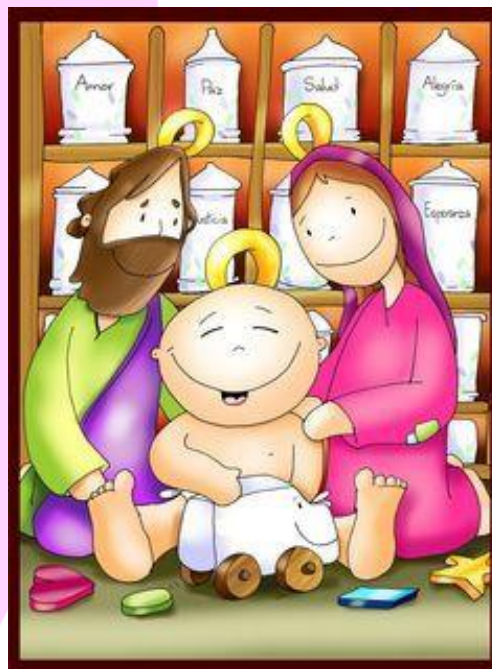
Seguiremos la receta a través de recuadros de color numerados. En cada uno de ellos habrá una oración o un pensamiento hacia María.

- 3 huevos
- 600 gramos harina
- 1 sobre levadura (16 g)
- La piel de una naranja
- ½ cucharadita de anís verde

- 150 g de azúcar
- 200 g de leche
- 200 ml de aceite de girasol
- Un poco de sal
- Aceite de girasol o de oliva suave para freír

Para decorar

- 80 g de azúcar en polvo



1

Aromatizar el aceite:

Para aromatizar los 200 ml de aceite lo colocamos en una sartén junto a la piel de naranja cuando se vaya calentando añadimos unos granitos de anís verde (solo unos pocos, el resto los reservamos para después). Solo para que se caliente un poco y coja el aroma del anís y de la piel de naranja.

Oración: Te damos gracias, Señor por el aceite. El aceite nos recuerda a nuestro bautismo cuando el sacerdote nos ungió con el óleo (aceite perfumado) y nos señaló como Hijos de Dios y miembros de la Iglesia.

2

Tamizar la harina:

Con la ayuda de un colador tamizamos la harina. Tamizar es pasar la harina por un colador para que quede fina y suelta.

Oración: Te pedimos, Señor, que nos enseñes a colar nuestros enfados y nuestro mal humor para que la vida familiar sea agradable para todos. Danos un corazón bueno como el de María.

3

Mezclar el huevo y el azúcar:

En un bol mezclamos el huevo y el azúcar. Lo batimos hasta que quede todo bien mezclado.

Oración: Te pedimos, Madre buena, que en nuestra familia estemos siempre muy unidos, como el huevo y el azúcar de esta receta. Que nuestra familia sea como la tuya.

4

Mezclar el resto de ingredientes:

En el mismo bol en que hemos batido el huevo y el azúcar incorporamos el aceite aromatizado (colado), la leche, la harina, la levadura, y el resto de anís verde. También agregamos la ralladura de naranja y una pizca de sal. Mezclamos todo bien hasta formar una masa.

Oración: María, que cada uno sepamos aportar nuestra originalidad a la “masa” que somos esta familia. Todos juntos somos algo rico, por separado, somos más “sosos”. Ayúdanos a permanecer unidos.

5

Reposo:

Guardamos la masa tapada con un paño durante media hora en la nevera.

Oración: María, tú sabías reposar y guardar todas las cosas que vivías y que compartías con Jesús en el fondo de tu corazón. Enséñanos a saber callar y a pensar bien las cosas para poder acertar luego en nuestras decisiones.

(Mientras reposa la masa podemos hacer alguna actividad como recoger la habitación, limpiar lo que hemos manchado...)

6

Amasar y dar forma:

Añadimos un poco de harina en la encimera de la cocina para que no se nos pegue la masa. Sacamos de la nevera la masa y la ponemos sobre la encimera. La trabajamos con el rodillo o con una botella de vino vacía.

Después hacemos bolitas, y de cada bolita hacemos un churro para luego unirlo como una rosquilla.

Oración: *María, ayúdanos a dejarnos moldear por Dios, como tú lo hiciste. Que seamos dóciles a su Palabra y a su amor.*

7

Freír:

En una sartén profunda o freidora ponemos abundante aceite y esperamos que se caliente bien. Poco a poco vamos friendo nuestras rosquillas hasta que estén doraditas.

Luego las sacamos sobre papel de cocina para que empape el aceite sobrante y esperamos a que se vayan enfriando.

Cuando estén frías las decoramos con azúcar molida, si tenemos, y si no de la normal.

Oración: **Que no nos falte nunca la unidad familiar que hemos tenido mientras hacíamos esta receta y rezábamos contigo. Antes de comer nuestras rosquillas y para terminar esta oración, te decimos agradecidos: Dios te salve, María....**

Para otro momento:

El viernes hicimos esta oración en el colegio sobre la Inmaculada que podemos volver a hacer en familia:

<https://oracionesmaristasjaenprimaria.wordpress.com/>