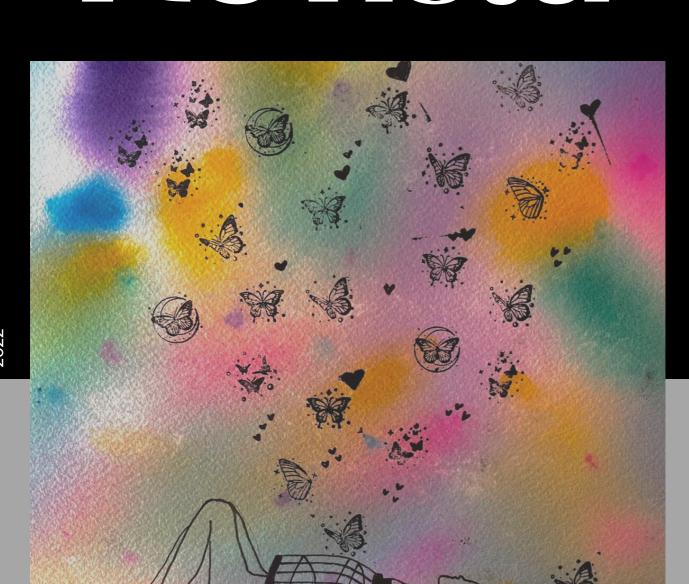
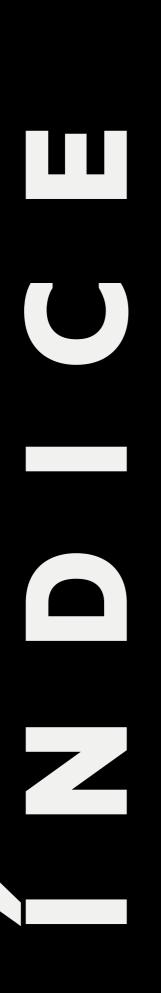
Revista



juvenil







•••••		* * * * * * * * * * * * * * * * * * *	* * * * * * * * * * * * * * * * * * *	* * * * * *
• • • • • • • • •		• • • • • •	• • • • • •	• • • • •
	• • • • • • •	* * * * * * * * * * * * * * * * * * *	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • •
		• • • • • •	• • • • • •	• • • • •
• "CADA V	/EZ ME DO	Y MAS C	UENTA [DE 3
	DRTANTE C			
PASAR T	TIEMPO CC	N UNO N	MISMO."	
• SONRIS	SAS PARA	LA NOC	HE	4
• CONCL	JRSO JUVE	ENIL DE		3
FOTOG	RAFÍA			
• ARTÍCU	JLO SOBRI	EMONU	MENTO	SY 7
PATRIM	ONIO DE	LA PUE	BLA DE	
LOSINE	FANTES			
• AUTOC	ONCEPTO)		13
• ODA AL	PROFESO)R		14
• LIN FOL	JIPO COM	PROME	TIDO	15
ON EQC		I ITOTVIE	1100	10
• TALLEF	RES DE CC	CINA		16
TRADIC	CIONAL IN	TERCUL	TURAL	

COORDINADORA DE PROYECTOS: ENCARNI ARIZA

"Cada vez me doy mas cuenta de lo importante que es quererse y pasar tiempo con uno mismo."

ANA SANTANA MEDINA

Como la temática es libre, voy a seguir eligiendo el tema que más me interesa ahora, ya que se ha convertido en mi prioridad: la salud mental. Cada vez me doy mas cuenta de lo importante que es quererse y pasar tiempo con uno mismo.

Tenemos la idea, o al menos yo la tenía, que primero había que estar bien con los demás y así me encontraba bien yo. Pero he descubierto que es al revés, lo más importante es sentirse bien con uno mismo, sentirse completo y al sentirse tan bien, apetece compartirlo con los demás, con personas que suman.

Amarse para amar.

Y cuando hablo de amarse a uno mismo, hablo de cuidarse, hacer lo que le siente bien a la persona, lo esencial es buscar lo que te llene y alejarse de lo que resta, de lo que genera vacío, eso pienso que es lo más importante, porque cuando no se sabe por donde empezar, se puede comenzar quitando lo que no.

A partir de ahí, cuando ya sabes lo que no quieres, ya puedes ir empezando a buscar lo que si, que en ese momento no sabes lo que es y puede provocar cierta angustia, pero en realidad es emocionante saber que te has dado cuenta de lo que no te sienta bien y vas a descubrir lo que te motiva y te hace ser mejor persona.



SONRISAS PARA LA NOCHE

AARÓN MARTÍNEZ LEÓN

Los copos de nieve se posaron sobre las finas manchas rojas que aquel hombre dejaba atrás.

Una cálida sonrisa se reflejó en su rostro, aquellos ojos color café intentaron mirar al frente sin éxito alguno, un simple suspiro de resignación creó una pequeña nube de vaho alrededor de su cabeza. Una nueva punzada de dolor obligó a la figura a detenerse un momento, el color carmesí se desbordaba por la mano que mantenía presionando sus costillas

Las espesas luces de las farolas iluminaban el único camino que los pies del hombre podían recorrer, su cabeza se levantó buscando a la luna, buscando poder ver aquel color blanco que tanto le gustaba, buscando la tranquilidad necesaria para poder dar una buena sonrisa a las estrellas.

Sus pasos se reanudaron, la presión en su torso sólo podía aumentar y así lo hizo...

El frío penetraba aquel manchado abrigo sin problema alguno, penetraba sus músculos y huesos pero no su sonrisa. Su mano derecha se separó de sus costillas, la falta de fuerza en el abrigo dejó su torso descubierto y con ello el frío aire entró en los demás orificios que atravesaban la tela y la carne hasta terminar en un sólido trozo de metal que se mezclaba con el músculo.

El gastado reloj de cuero de su mano izquierda marcaba las once, el cristal estaba destrozado pero aun así pudo ver las manecillas. Ignorando el frío y el cansancio siguió caminando, dejando que sus ojos disfrutaran ocasionalmente del cielo estrellado y de la luna.

Su espalda reposó en la banca que apareció ante sus ojos como un regalo divino. Retiró su abrigo y lo dejó a un lado, ya apenas notaba el frío. Su torso contaba con tres agujeros que ya no sentía, su mano subió con lentitud hasta su blanca barba acariciándola con delicadeza.

La edad no pasa para nadie...-susurró tragando lo que sabía que era sangre. Sus dedos viajaron nuevamente, esta vez hasta su pelo, acariciándolo como su esposa hacía para dejarle saber que buscaba uno de sus besos.

Un lento suspiro abandonó su boca y con ese último movimiento le otorgó a la oscura y fría noche su última sonrisa.

5

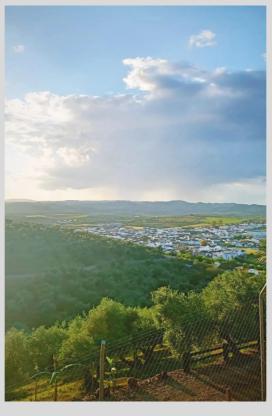
Concurso Juvenil de Fotografía











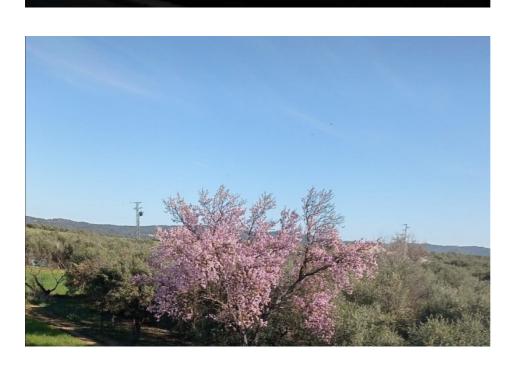




Concurso Juvenil de Fotografía









Artículo sobre monumentos y patrimonio de la Puebla de los Infantes compartido por Nazario Durán Ramos.

Lavaderos públicos "Las Pilas". La Puebla de los Infantes (Sevilla).

Se construye en la primera mitad del siglo XIX, con actuaciones continuas hasta el presente. Fue utilizado como lavadero, abrevadero y para abastecimiento. El conjunto se encuentra realizado en ladrillo taco, tanto en las pilas, solerías y muro. El aspecto actual de la fuente es de finales de los 90 del siglo pasado, con medidas de 5.50 m de largo por 85 cm de ancho y 30 cm de profundidad.

Se encuentra en la intersección de la avenida de Andalucía y la calle del Matadero. Se trata de un ejemplar de lavadero único en la provincia de Sevilla, el arquitecto resolvió con ingenio un rincón no muy amplio. Según describe P.A. Cantero en su libro "Arquitectura del Agua, Fuentes públicas de la provincia de Sevilla" en la fuente se observan dos edificios distintos, uno dedicado exclusivamente a mujeres con 30 pilas organizadas en medio arco como se aprecia en la fotografía y el segundo mixto una fuente con cuatro caños con un gran pilón formando ángulo.

El lavadero público Las Pilas, ejemplar único en la provincia de Sevilla.

Sí, efectivamente, de ejemplar único en la provincia de Sevilla, lo califica una autoridad en la materia como lo es D. Pedro A. Cantero, antropólogo, profesor de la Universidad de Sevilla, en su obra "Arquitectura del agua", al más importante monumento de aguas con que cuenta la localidad de La Puebla de los Infantes.

Nos estamos refiriendo a Las Pilas, que es como aquí se les conoce, a los lavaderos públicos de la Avda. de Andalucía, cuya construcción data de 1863, si bien Pascual Madoz en su famoso "Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar" (Madrid, 1845-1850) ya había hecho referencia en este lugar "al fin de la calle principal en dirección al camino de La Palma" (se refiere a Palma del Río), a una importante fuente con cuatro caños, con múltiples usos entre los que estaría obviamente el del lavado de la ropa.

¿Por qué Las Pilas de 1863 son el monumento de aguas más importante de La Puebla y por qué es un ejemplar único en la provincia? Para el profesor Cantero y para las personas con sensibilidad y buen gusto está claro que se debe a su factura, a su estado de conservación y por ende, a su belleza. La persona que proyectó la obra en su conjunto concentró en una pequeña superficie, con sentido práctico, armonioso y estético dos espacios diferentes, pero complementarios al mismo tiempo, al disponerse para ellos de la misma agua, que según la tradición procede de La Meína, barrio más alto de resonancias ancestrales puebleñas donde las haya; nos estamos refiriendo a un espacio semiabierto y mixto y a un espacio semicerrado y exclusivamente femenino.



El primero es el armonioso rincón o plazuela que conforman la antigua fuente, el pilón con cuatro caños formando ángulo con una hermosa casa, hoy vivienda particular, que fue antigua fonda y más tarde bar y escuela pública, que aún conserva lo que debió ser una coqueta marquesina de forja para sombra que "cobijó a muchos clientes, que además de consumir debían admirar el espectáculo de las aguadoras; pocos espacios parecen tan ricos en vida social como lo que este debió ser, verdadero cruce de géneros y edades, de expectativas y situaciones, de esfuerzo y goce; en un territorio público que la sociedad antigua compartimentaba".

El segundo espacio semicerrado y exclusivamente femenino es el comprendido por 30 pilas organizadas con primor y prestancia en forma de jota invertida en un espacio de tan solo sesenta metros cuadrados pero que favorecía la movilidad entre las lavanderas, que desde muy temprano debían acudir a este lugar a ocupar su lavadero, provistas de su instrumental: canasto de varetas o de mimbre para transportar la ropa,

lavadero para refregarla, jabón casero, ruillas para taponar las pilas, clarillas, añil...;cuando no permanecer allí hasta altas horas de la noche tras una larga jornada de trabajo.

La entrada a este espacio se hace por una escalinata, ya que los lavaderos se encuentran en un piso inferior al de la calle, desde la que se pude tener una visión completa de la actividad que en ellos se realice; en la actualidad ya sólo teatrillos de simulación de la actividad ancestral del lavado público, la grabación de reportajes de televisión o la conversación de distintas generaciones sobre dicha actividad.

"Las pilas estaban esculpidas y articuladas en el justo equilibrio de lo funcional y lo estético, lo que permitía el mejor gesto, la holgura del cuerpo y la perfecta circulación del agua; sus formas elegantes hablan por si solas del buen gusto de quien proyectó la obra".

Aparte la distribución ingeniosa, lo funcional y lo estético del diseño de las pilas, a que se refiere el Prof. Cantero, nos llama la atención también el material empleado, "auténtico", como diríamos hoy aquí: el ladrillo taco para la construcción, procedente de las alfarerías que existían entonces en La Puebla, y para el pavimento, el chino de los arroyos. Parece ser que este espacio tuvo también su claraboya, puesto que el lavado de la ropa no cesaba por que el tiempo estuviera de lluvia; pero que tras su deterioro se desmontaría.

Para disfrutar de los recuerdos y resonancias de este lugar de trabajo casi a diario, y encuentro de mujeres, basta conversar con algunas de las que frecuentaron aquel lugar durante décadas, que felizmente aún viven. Seguro que nos deleitarán recordando el día a día de aquella actividad: las discusiones frecuentes, el verbo fácil, irónico y picarón, cuando no sarcástico...de ahí que los hombres no se atrevieran ni a asomarse siguiera al recinto de los lavaderos. O el pozo en el extremo opuesto a la entrada, al que llamaban "el Ladrón", que conducía las aguas sucias a la antigua huerta de José María, por el que "se escapaba a menudo alguna prenda y muchos juramentos".

En fin, decir Las Pilas de La Puebla es referirnos a una construcción muy afortunada y original con una actividad incesante de gran resonancia para el pueblo. En su memoria aún quedan retratos de escenas y episodios que allí tenían lugar, que se plasmaban en las coplillas de las murgas de antes de la Dictadura, como las del poeta local Nazario Castaño, gran observador de la realidad puebleña, que plasmaría en sus coplas para el Carnaval de 1935 la siguiente instantánea de Las Pilas con el gracejo, la ironía y el buen humor que le caracterizaba:



Un día amaneció lloviendo y nos quedamos de huelga, y nos dimos un paseo por la calle Maestro Huelva.
Y oímos decir: "¡ Calla, so pendón, que ese lavadero lo he comprado yo!"
Y la otra contesta:
"Calla, so gran puta, que tienes a tu marido con catorce puntas".
La otra contesta:
"So estiércol ¿te callas?
te tragas el cubo, los calzones blancos y hasta las toallas".

Tipo de patrimonio es histórico- artístico. Bien mueble, arqueológico, prehistórico y monumental.

Bien de Interés Cultural, BIC.

Fuente:

https://unpuebloencantador.blogspot.com/2015/06/el-lavadero-publico-las-pilas-ejemplar.html

Fotografías: Antígona Márquez Pascual, marzo 2015

Fiesta eminentemente profana que se celebra el primer fin de semana de febrero. Se relacionan estas fiestas con las de Lupercalia, el 17 de febrero del calendario romano de la época imperial, dedicadas a la preservación de los ganados.

«Las Candelas» incluida en el Atlas de Patrimonio Inmaterial de Andalucía por su riqueza cultural. Esta fiesta local comienza a prepararse semanas antes con el «acarreo» que consiste en la búsqueda y acumulación de restos de leña y ramas de olivo para la quema de las candelas. Estas hogueras se realizan en calles y plazas, previamente protegidas con arena, siendo el punto de reunión de vecinos y visitantes. Son muchas las peculiaridades y características que hacen que este evento sea un escaparate de tradición, música y gastronomía autóctonas.

La milenaria fiesta de «Las Candelas» está incluida en el Atlas de Patrimonio Inmaterial de Andalucía

Las hogueras, que alcanzarán el centenar, estarán presididas por muñecos de paja destinados a la quema. Estos muñecos suelen representar escenas destacadas durante el año o personajes reconocidos local o nacionalmente. Su preparación se viste de misterio pues se intenta que sea sorpresa y, sobre todo, que ninguna otra hoguera copie el mensaje.

La singularidad de esta fiesta se extiende a la música y a la gastronomía. En la música encontramos el «sandinga», coplas populares que narran anécdotas locales que se cantan y bailan alrededor de las hogueras. Se considera un cante único en nuestra región.

La singularidad de esta fiesta se extiende a la música con el «sandinga» y a la gastronomía con las «sopaipas». El frío de la noche serrana se combate con el fuego y con productos típicos de la comarca. Junto con el chocolate caliente se

comen las «sopaipas».



Este dulce se cocina a partir de una masa de harina y agua que luego se fríe en finas láminas.

Tipo de patrimonio es Inmaterial, declarado Patrimonio Inmaterial en el atlas del patrimonio Inmaterial de Andalucía. Es un bien Inmaterial.





Castillo de la Puebla de los Infantes

Tradicionalmente considerado de época musulmana, Siglo XIV Y XV Tradicionalmente considerado de época musulmana, según los datos del Repartimiento de Sevilla, sería en origen un castillo de tipología cristiana con cuatro torres construidas con esquinales de cantería y tapial. Con tapial también se cerraría el recinto. Se conservan dos de las torres y algunos restos de la muralla, aunque las viviendas construidas entre los siglos XVIII y XIX aprovecharon sus muros para la construcción de las mismas, sirviendo de cantera para estas y otras viviendas de la población, ocupan parte de sus lienzos que en los últimos años van desapareciendo.

El castillo se encuentra situado al sur con respecto al casco urbano de La Puebla de los Infantes, en el punto más alto de una meseta rocosa que se corresponde con las estribaciones de la Sierra León, a 231 m.s.n.m. Un enclave idóneo para la defensa del territorio circundante.

Se distinguen dos etapas constructivas: 1)
Primera etapa o etapa funcional (S.XIV):
correspondiente a las torres y los lienzos Oeste,
Sur y Este. 2) Segunda etapa (S.XV):
construcción del muro Norte, recreación de los
adarves Sur y Este y realización de las cámaras
de las torres con sillares de caliza.

El castillo es de planta trapezoidal, con una morfología adaptada a la topografía del terreno, sirviendo la propia roca de cimentación de sus torres y murallas.

Originalmente formado por cuatro lienzos y cuatro torres, actualmente sólo quedan las dos torres meridionales (de planta cuadrada y unos 12 m. de altura) y tres lienzos completos. Su perímetro exterior es de 40 m. de largo por 25 m. de ancho. En su interior, el patio de armas alberga un pozo.

La fortaleza se construye de mampostería, ladrillo y hormigón y sus muros son desiguales, con una altura media de casi 7 m. Desde la puerta de entrada -probablemente ubicada en el muro Norte y de la que poco conserva de su barbacana de defensa-, se accede al patio y desde éste al paseo de ronda a través de una escalera actualmente desaparecida.

El paseo de ronda estuvo totalmente almenado, accediéndose a las torres mediante éste.

Se trata de un importante emplazamiento geoestratégico ya que mantiene contacto visual con otros enclaves fortificados.

Situado en el punto más alto de la meseta de la Sierra León, al sur del casco urbano de la Puebla de los Infantes. Un enclave idóneo para la defensa del territorio circundante.

Desde 1335 a 1344, tras la concesión del nuevo Ordenamiento a la ciudad por Alfonso Xi, surge un interés por defender la frontera norte del Reino de Sevilla, construyéndose castillos y torres por orden eclesiástica, militar y hasta aristocrática. Siendo en 1344 la primera vez que se menciona al Castillo de Puebla de los Infantes.

Desde 1386 a 1394, se reformarán puertas y torres ante la constante amenaza de Portugal.

Desde la segunda mitad del S.XV, se vio afectado por la lucha entre los nobles partidarios de Juana la Beltraneja, hija de Enrique IV y los de Isabel de Castilla, puesto que fueron tomados como bases militares todos los castillos de la Sierra Norte.

En 1471, el Marqués de Cádiz abusó de su autoridad ocupando Constantina, Alanís y Aroche afectando a los pueblos circundantes, por lo que Puebla de los Infantes solicitó a Sevilla ser apartada de la jurisdicción de Constantina. A finales del siglo XV los Reyes Católicos emitirán una carta a la población de La Puebla de los Infantes mediante la cual libraba a sus habitantes de mantener la fortaleza salvo en caso de conflictos, comenzando, por tanto a perder éste su carácter como plaza fuerte de frontera.

Tipo de patrimonio es histórico- artístico y Bien mueble, arqueológico, monumental, prehistórico.

AUTOCONCEPTO

Desde los primeros años de vida, las personas vamos adquiriendo conocimientos a través de los mensajes que nos emiten los adultos de nuestro entorno más cercano (padres, hermanos, abuelos, amigos, etc.) Así, con sus enseñanzas y sus conductas se va formando nuestro carácter.

Hay otra parte de nosotr@s que es el temperamento y es hereditario.

Llega un momento que suele ser durante la etapa de la adolescencia, en el que es importante detenernos, observarnos y hacer una reflexión.

Si nuestra propia observación coincide con la de personas cercanas que nos quieren iremos averiguando quienes somos.

Podemos hacernos preguntas a nosotros mismos:

Quién soy yo?. Porqué he nacido en este lugar?. Porqué soy así?

- -Tenemos cualidades, fortalezas que nos distinguen de los demás: soy géneros@, creativ@, inteligente, responsable, etc.
- -Tenemos también limitaciones: poco parcicipativ@, introvertid@, ese mal genio que nos sale de vez en cuando...

Somos seres únicos e irrepetibles, no hay nadie como tú, todos somos importantes. Todos llevamos un diamante escondido en nuestro interior, somos personas valiosas y tenemos que sacar ese potencial que llevamos dentro.

A través de esos momentos de silencio, de observación, iremos averiguando nuestro autoconcepto, esto es: lo que tú crees de ti mismo. Si tienes confianza en tí y cuidas los valores que te han sido dados... siempre tendrás la autoestima alta. Serás una persona equilibrada.

Tengas la edad que tengas... si no has tenido estos momentos de reflexión, aún estás a tiempo. En cualquier momento de la vida puede una persona superarse y crecer interiormente.



ODA AL PROFESOR

iOh profesores indignos de cualquier categoría!
iOh maestros humillados por tan sabia decisión!
A todos quisiera yo veros en cualquier algarabía.
Capaces seríais seguro de montar algún follón..
Mas¿por qué andarse con tapujos o con falsas fantasías.
Si sois personas humanas abiertas de corazón:
Si veis pasar mariposas rebosantes de alegría
Y "atontaos" os quedáis al compartir la lección?
Educarnos pretendeis en escuelas de armonía
Y al más necio de nosotros despertais admiración.

Concha Barco Alonso .1993



¡UN EQUIPO COMPROMETIDO!

ISAAC MUÑÓZ MUÑÓZ DEL EQUIPO INFANTIL DE LA PUEBLA DE LOS INFANTES, TIENE 12 AÑOS Y CUMPLE 13 ESTE AÑO, PERO LLEVA JUGANDO AL FUTBOL DESDE LOS 2 AÑOS.

FORMÓ EQUIPO ESTE AÑO TRAS UN PARÓN DE 2 AÑOS DEBIDO A LA PANDEMIA.

SU POSICIÓN EN EL EQUIPO ES DE EXTREMO IZQUIERDO JUNTO A JOSÉ IGNACIO MARTÍNEZ, QUE JUEGA COMO Delantero centro y abrahám muñóz está de extremo derecho.

HAN JUGADO VARIOS PARTIDOS EN EL PUEBLO CON LAS MINAS QUEDANDO 12 A 6 GOLES, DESPUÉS CON EL EQUIPO FEMENINO INFANTÍL QUE FUERON DERROTADOS POR 8 A 1.

ERA UN PARTIDO A LAS 7 DE LA TARDE E ISAAC Y JOSE MANUEL SE LUCIERON. JOSE MANUEL DEFENDIENDO E ISAAC ATACANDO, DE REPENTE, EN EL MINUTO 48 ABRAHAM LE PUSO UN CENTRO Y ... GOOOLLLL ¡¡ DE ISAAC DE TIJERA .

DESPUÉS DE TODAS ESTAS JUGADAS, SALIERON FUERA A JUGAR CON LOS EQUIPOS DE CONSTANTINA, EL PEDROSO Y LAS MINAS, EN LAS QUE LAS PUNTUACIONES FUERON, 12 A O PERDIENDO CON CONSTANTINA, 14 A 1 PERDIENDO AL PEDROSO Y 8 A 1 GANANDO A LAS MINAS CON GOL DE ISAAC¡¡

LA TEMPORADA TERMINA QUEDANDO EL EQUIPO DE ISAAC TERCEROS DE TODA LA LIGA.

ENHORABUENA A TODOS;;;;;;;;



TALLERES DE COCINA TRADICIONAL INTERCULTURAL



ORGANIZADOS EN LA CASA DE LA JUVENTUD 2022

TALLER DE SOPAIPAS EN FEBRERO

SOPAIPAS DE LA PUEBLA DE LOS INFANTES

Descripción



Estas sopaipas son las que se elaboran tradicionalmente en la fiesta de Las Candelas de La Puebla de los Infantes. Se celebra en el municipio desde época inmemorial y consiste que los vecinos realizan candelas en calles y plazas, para lo que el mes previo ha ido almacenando leña y ramas de olivo.

Las hogueras van coronadas con un muñeco de paja u otros materiales, con un mensaje burlesco relacionado con algún acontecimiento de actualidad. Alrededor de la hoguera se canta y baila el sandinga, coplas irónicas y satíricas sobre anécdotas locales. Las mujeres mayores se encargan de preparar las sopaipas, que se acompañan con un poco de chocolate caliente. Los establecimientos no suelen servir las sopaipas, pero la gente de fuera también puede probarlas: los vecinos se turnan para que estén disponibles todo el tiempo en la candela del Bar Rocío.

Esta receta es antigua y tiene muchas versiones: se le puede añadir algo de zumo de naranja, por citar una de las posibilidades. La receta es de Encarni Ariza Mariana, monitora, coordinadora de talleres juveniles, que se encarga de impartir talleres desde hace varios años para enseñar cómo se hacen junto a más voluntarios y jóvenes.

Ingredientes

- 2 kilos de harina
- 2 cucharadas soperas de sal
- 1 cucharada sopera de bicarbonato
- Medio litro de agua
- Aceite de oliva

Elaboración

En primer lugar se reserva medio kilo de harina de trigo normal, la que se suele emplear para repostería. El kilo y medio restante se coloca en el bol, dejando un hueco en medio

donde se incorporan sal, bicarbonato y agua. Se mezcla y posteriormente se introduce la mano en el bol para amasar mientras se va añadiendo el resto de la harina. Se sabe que la masa está lista cuando deja de pegarse a la mano. Al final tiene que quedar como la masa para pizzas.

Se enharina la superficie donde se vaya a trabajar y se extiende la masa con un rodillo de madera; si la masa ha quedado demasiado dura, para corregir se puede poner aceite en la superficie en lugar de la harina. Una vez que la masa esté extendida, hay que formar una tira larga de la que se recortan rectángulos de unos diez centímetros.

Estas tiras se fríen con abundante aceite puede ser de oliva, o si se hace mucha cantidad es aconsejable el aceite de girasol, caliente. No hay que echar más de tres o cuatro a la vez para evitar que éste se enfríe. El bicarbonato debe levantar la masa, y el truco para facilitar este proceso está en salpicarla con la espumadera cuando se le da la vuelta a la sopaipa. La fritura está lista en pocos minutos, y al sacarla se coloca en papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.



TALLER DE TORTAS MARROQUÍES O MSEMEN





Para la masa

- 440 gr de harina de uso general (más la que sea necesaria)
- 90 gr de sémola fina
- 2 cucharaditas de azúcar blanco granulado
- 2 cucharaditas de sal

- ¼ de cucharadita de levadura
- 1 y ½ tazas de agua tibia (más la necesaria)

Para cocinar el Msemen

- 1 y ½ tazas de aceite vegetal
- ½ taza de sémola fina
- 1/4 taza de mantequilla sin sal (muy blanda)

INSTRUCCIONES

Hacer la masa de Msemen

- 1. Reúne los ingredientes.
 - 2. En un bol grande, mezclar la harina, la sémola, el azúcar, la sal y la levadura.
 - 3. Añadir el agua tibia y mezclar hasta formar una masa. Añadir más agua si es necesario para conseguir una masa suave y fácil de amasar, pero no pegajosa. Si la masa es demasiado pegajosa, añadir un poco de harina, una cucharada cada vez.
 - 4. Pasar la masa a una superficie de trabajo ligeramente enharinada y amasar a mano durante 10 minutos, hasta que la masa sea muy suave y elástica. Alternativamente, amasar la masa en una batidora con gancho de amasar durante 5 minutos.

Doblar la masa

- 1. Reunir el aceite vegetal, la sémola fina y la mantequilla blanda sin sal. Preparar una superficie grande y lisa para trabajar con la masa; una bandeja de plástico grande o una encimera limpia es suficiente. Untar la superficie de trabajo con un poco de aceite vegetal para que la masa no se pegue.
 - 2. Manteniendo las manos y la masa bien engrasada, dividir la masa msemen en bolas lisas. Prueba el método marroquí: coge una porción grande de masa y aprieta una bola entre el pulgar y el índice. Requiere un poco de práctica, pero es una forma eficaz de controlar el tamaño de las bolas.
 - 3. Coloca las bolas de masa en una superficie aceitada, como una bandeja para hornear. Asegúrate de que la masa esté bien

engrasada para que no se seque. Si estás haciendo una gran cantidad, considera la posibilidad de cubrir la masa sin apretar con un plástico mientras trabaja. Deja reposar la masa durante unos minutos.

- 4. Trabajando en orden, empezando por la primera bola de masa que hayas formado, sumerge una bola de masa en el aceite vegetal.
- 5. Con las manos aceitadas, aplana y extiende la masa formando un círculo muy fino o un cuadrado irregular. Hazlo tan fino como puedas sin romper la masa. No pasa nada por hacer uno o dos pequeños agujeros, que se disimularán al doblar la masa.
- 6. Unta la masa con mantequilla y espolvoréala con un poco de sémola. Esto ayuda a mantener las capas dobladas separadas mientras se cocina el msemen.
- 7. Dobla un lado de la masa hacia el centro.
- 8. Dobla el lado opuesto hacia el centro para formar una tira estrecha de masa.
- 9. Dobla un extremo de la tira de masa hacia el centro.
- 10. Dobla el extremo opuesto de la masa hacia el centro para formar un cuadrado.
- 11. Coloca la masa doblada a un lado en una superficie aceitada. Repite el proceso hasta que toda la masa haya sido doblada en cuadrados.

FOTOS



TALLER ROSCOS DE SEMANA SANTA EN ABRÍL

RECETA ROSCOS FRITOS



- Zumo de naranja (recién exprimido) 200gr —-> La diferencia es increíble a si usáis zumo de naranja recién exprimido al de bote.
- Aceite de oliva suave 100gr
- Leche 100gr
- Azúcar 200gr
- Huevos medianos 2
- Harina fuerte (La que admita) Más de 200... —-> Más o menos entre 200 y 300gr para que os hagáis una idea.
- polvo Royal 1 sobre
- Ralladura de una naranja y un limón para la masa
- Canela en polvo para la masa (a gusto)
- Anís en grano molido cucharadita y media (o a gusto)

- Aceite de girasol para freír
- La piel de un limón —-> Es para freírlo en el aceite donde se van a hacer los roscos fritos

Esta receta tradicional de roscos fritos es muy fácil. Metemos en un bol todos los ingredientes menos la harina y la levadura y mezclamos bien. Por último agregamos la harina mezclada con la levadura y unimos todo bien. Esta masa se puede hacer sin problemas en un bol con las manos o si preferís a máquina con la pala. La masa que os tiene que quedar es ni muy pegajosa ni muy dura. Yo la prueba la hago poniendo un poco de aceite en mis manos y cogiendo un trocito de masa y bolearlo, si no se me pega a las manos es que está perfecta, si de lo contrario se os queda pegada, la masa necesitará un pelín más de harina.

Importante dejar reposar la masa unos 15 minutos antes de hacer los rosquitos. Luego con la ayuda de aceite de girasol en la manos cogemos bolitas y le hacemos un agujero en medio y dejamos el rosquito sobre papel

de horno. Mientras vamos friendo los roscos fritos, los taparemos con un trapo para que no se sequen.

Antes de comenzar a freír en el aceite de girasol, freímos la piel de un limón para que le de más aroma y retiramos la cáscara cuando y esté dorada.

La potencia del aceite es importante que esté a la mitad para que se hagan bien por dentro y no se nos quemen. Cuando los metemos en el aceite le vamos los vamos moviendo de un lado a otro y al rato ya podéis darle la vuelta para que se terminen de hacer por el otro lado.

Este es el color que os tiene que quedar más o menos. ¡Color rosco

frito!

Dos maneras para terminar los roscos

- 1) Hacemos un almíbar con canela y anís por donde pasaremos los rocos fritos y luego por azúcar. Para el almíbar usaremos la misma cantidad de azúcar que de agua (200gr agua, 200gr azúcar por ejemplo) y dejamos hervir durante un 8 minutos con la canela. Cuando retiramos del fuego agregamos anís a gusto y mezclamos bien. Pasamos los roscos por el almíbar y luego terminamos con el azúcar.
- **2)** En cuanto salen los roscos del aceite, los dejamos escurrir un poco en papel de cocina y pasamos por azúcar.

A mí me gusta de las dos formas, de la primera quedan más jugositos y de la segunda un poco más secos como son tradicionalmente, así que os recomiendo hacer una pequeña prueba de las dos formas y decidís cual os gusta más ¡Yo no puedo elegir!



