

opusdei.org

Mama św. Josemaríi - pani Dolores

Mama św. Josemaríi - donia Dolores, obchodziła imieniny w dniu Matki Bożej Bolesnej. W Hiszpanii to wspomnienie wypadało w piątek przed Niedzielą Palmową. Tego dnia donia Dolores robiła swoim dzieciom „crespillos” - racuszki ze szpinaku.

22-03-2024

***Crespillos („kędziorki”) -
specjalność mamy św. Josemaríi***

Składniki na 6-8 osób:

3/5 szklanki mleka (trochę więcej niż pół szklanki)

200 g mąki

2 jajka

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 łyżka cukru

1/2 kg liści świeżego szpinaku

cukier do obtoczenia gotowych crespillos

Przygotowanie:

Umyć dobrze szpinak - łodyżki obciąć na długość 2-3 cm.

Do mąki dodać cukier i proszek do pieczenia. Osobno wymieszać mleko i jajka. Następnie wszystko dobrze wymieszać ze sobą.

Osuszone liście szpinaku maczać w masie i smażyć na głębokim, gorącym tłuszczu: około 170° C.

Po usmażeniu dobrze odsączyć i obtoczyć w cukrze.

Serwować bezpośrednio po przygotowaniu, na talerzu deserowym, z białą serwetką.

"Josemaría miał trzy młodsze siostry: Marię Asunción, urodzoną 15 sierpnia 1905 roku oraz Marię de los Dolores, która przyszła na świat 10 lutego 1907 roku. María del Rosario urodziła się 2 października 1909.

Mając pięcioro dzieci, matka nabrała doświadczenia w opiece nad nimi. Dzięki swej pozycji społecznej miała też dobrą służbę. Poza kucharką i pokojówką zajmującą się porządkami, była także piastunka i służący, który dorywczo pomagał jej w pracach nieodpowiednich dla kobiety. Donię Dolores, kobietę

bardzo zapobiegliwą, zawsze można było spotkać przy porządkach, miała bowiem wiele zmysłu praktycznego. Kiedy dzieci wracały ze szkoły, czasem razem z przyjaciółmi, kierowały się do pokoju, w którym mogły się bawić, nazywanym rupieciarnią. W stosunkach z dziećmi, w zależności od okoliczności potrafiła być albo bardzo elastyczna, albo nieugięta. Czasem w dni świąteczne dzieci bardzo hałasowały przy stole, gdy podawano kurczaka. Wszystkie chciały dostać udko... Donia Dolores bez zmrużenia oka rozmnażała kurze udka – trzy, cztery, sześć – tyle, ile było potrzeba. Jednak nie tolerowała grymaszenia ani tego, by dzieci zakradały się do kuchni, żeby podjadać między posiłkami. Kuchnia była dla dzieci stałą pokusą.

Z kolei donia Dolores wchodziła tam tylko wyjątkowo, żeby sprawdzić, jak postępują prace albo przygotować jakieś nadzwyczajne danie. Takim

daniem były racuszki ze szpinaku, zwane „kędziorkami” (po hiszp. *crepillos*), które pojawiały się na stole w jej imieniny albo podczas bardzo szczególnych uroczystości rodzinnych. Był to właściwie dość prosty deser, który nie krył w sobie żadnej tajemnicy kucharskiej, poza tą, by odpowiednio podać go, gdy już był gotowy. Liście szpinaku maczało się w cieście z jajka i mąki, a następnie smażyło na patelni na odrobinie wrzącego oleju, w końcu gorące i posypane cukrem pudrem podawało na stół. U Escrivów zawsze czekano z niecierpliwością na dzień, w którym miały być podawane „kędziorki”. (A.V. Prada)
