

Crespillos: rodinný recept

V piatok pred Veľkou nocou sa v dome rodiny Escrivá oslavovalo niečo výnimočné. Bol to sviatok matky zakladateľa Opus Dei a oslavovalo sa to s „crespillos“: obaleným špenátom, vyprážaným a posypaným cukrom. Odvtedy sa táto tradícia opakuje každý rok a prináša so sebou desaťročia histórie a spomienku na ženu, ktorá dokázala premeniť dom na svetlý a radostný domov.

27.03.2026

Tradícia crespillos

Existujú rodinné tradície, ktoré nepotrebujú veľké vysvetľovanie. V rodine Escrivá mal Bolestný Piatok (piatok pred Veľkou Nocou, nemýliť si s Veľkým piatkom!) osobitnú atmosféru: bol to sviatok Dolores Albás, matky Josemaríu, a oslavoval sa s *crespillos*. Odvtedy sa v mnohých domoch Diela tento zvyk opakuje každý rok – jednoduchý, pravidelný, plný histórie – ako spôsob, ako si pripomenúť „Babičku“ a toľko žien, ktoré tak ako ona premenili starostlivosť o domácnosť na plnohodnotný život plný zmyslu a transcendencie.

Spomienka na kuchyňu, z ktorej sa šírila vôňa oslavy

Andrés Vázquez de Prada opisuje, ako vyzerala kuchyňa rodiny Escrivá okolo roku 1910:

S piatimi deťmi si matka [Dolores Albás] osvojila zručnosti potrebné na zvládnutie detskej bandy. Kuchyňa bola pre deti nepretržitým pokúšením. Len výnimočne sa na stole rodiny Escrivá objavili *crespillos*.

„Bol to dezert dostupný pre každého a nemal žiadne iné kulinárske tajomstvo ako vedieť ho správne naservírovať: listy špenátu obalené v zmesi múky a vajec; potom sa opekali na panvici s trochou rozpáleného oleja a teplé, posypané cukrom, sa podávali na stôl. V dome Escrivovcov sa deň *crespillos* vždy vítal s nadšením.“

Z knihy „*Zakladateľ Opus Dei*“, zväzok I, autor Andrés Vázquez de Prada.

Tri krátke poznámky o Dolores Albásovej

- Matka Josemaríu Escrivá bola žena so živými očami a silným temperamentom, obdarená psychickou a duchovnou silou, ktorá jej pomohla čeliť bez zrútenia mnohým utrpeniam, ktoré musela počas svojho života prežiť. Bola štrnástou z pätnástich detí Pascuala Albása a jej život vykazoval prekvapivé podobnosti so životom jej matky, Florencie Blanc. Tak matka, ako aj babička Josemaríu videli zomrieť tri zo svojich dcér v útlom veku alebo na začiatku ich mladosti.
- José Escrivá a Dolores Albás sa zosobášili 19. septembra 1898 v katedrále v Barbastre. Boli známi svojou starostlivosťou o tých najnúdznejších. V

spomienkach Josemaríu zostal obraz jeho matky, ako sa rozpráva v izbe domu s Terezou, ženou rómskeho pôvodu, ktorá ju často navštevovala; a spomínal si, že jeho otec vykonával mnoho charitatívnych skutkov – „bol veľmi štedrý“ – a podieľal sa na iniciatívach sociálnej pomoci.

- V Madride v roku 1940, keď Opus Dei robilo prvé kroky medzi ženami, Dolores Albás sprevádzala svojho syna Josemaríu v dome Diego de León. Tam, spolu so svojou dcérou Carmen, vedela vniesť rodinnú atmosféru a teplo do tej začínajúcej formácie, ktorá sa konala popoludní pre mladé ženy, ako bola Lola Fisac. Jedného dňa jej syn odporučil, aby si prečítala životopis zakladateľa saleziánov; v skutočnosti chcel, aby si všimla úlohu matky dona Bosca. Keď si

to uvedomila, povedala mu:
„Chceš, aby som robila ako
matka dona Bosca? Ani
náhodou!“ Na čo jej Josemaría s
úsmevom odpovedal: „Ale
mami, veď to už robíš!“

Z knihy „*Cara y cruz*“, José Miguel
Cejas, Ed. San Pablo 2015.

Recept · Crespillos (pre 6–8 osôb)

Zloženie

- 150 ml mlieka
- 200 g múky
- 2 vajcia (cca 100 g)
- 1 čajová lyžička prášku do pečiva
- 1 polievková lyžica cukru (10 g)
- ½ kg čerstvých špenátových listov
- Olivový olej na vyprážanie
- Cukor

Príprava

1. Príprava špenátu. Listy dôkladne umyte a ponechajte na nich malú stonku s dĺžkou 2–3 cm. Dobre ich osušte kuchynskou utierkou: čím budú suchšie, tým lepšie na nich prilipne obal.

2. Príprava cesta.

V miske zmiešajte múku s cukrom a kvasnicami. Pridajte mlieko a vajcia a miešajte, kým nevznikne hladké cesto bez hrudiek, konzistenciou podobné hustému krému.

3. Smažte. Rozohrejte dostatočné množstvo olivového oleja na teplotu približne 170 °C (keď kvapka cesta rýchlo vystúpi na povrch, teplota je správna). Každý plátok obalíme v ceste, necháme odkvapkať prebytočné cesto a vyprážame, kým nie je zlatistý a chrumkavý z oboch

strán. Vyberieme a necháme odkvapkať na papierovej utierke.

4. Servírovanie. Obalíme v cukre a ihneď podávame. Podávame hneď, na dezertnom tanieri s bielou servítkou.

Recept od Alicie Bustos, *Cocina Inteligente*, Eunsa, Pamplona, 2004.

.....

pdf | document generated
automatically from [https://opusdei.org/
sk-sk/article/crespillos-rodinny-recept/](https://opusdei.org/sk-sk/article/crespillos-rodinny-recept/)
(27.03.2026)