# *POR MI MANO PLANTADO TENGO UN HUERTO...*
# UNA PROPUESTA LINGÜÍSTICA-LITERARIA PARA EL AULA DE ELE

**Elena Sanz Esteve y Carlos Sanz Marcos**

**Universidad Politécnica de Valencia y Universidad Católica de Valencia, España**

*Del monte en la ladera*
*por mi mano plantado tengo un huerto,*
*que con la primavera*
*de bella flor cubierto,*
*ya muestra en esperanza el fruto cierto.*

*Y como codiciosa*
*de ver y acrecentar su hermosura,*
*desde la cumbre airosa*
*una fontana pura*
*hasta llegar corriendo se apresura.*

*Y luego sosegada*
*el paso entre los árboles torciendo,*
*el suelo de pasada*
*de verdura vistiendo,*
*y con diversas flores va esparciendo.*

*El aire el huerto orea,*
*y ofrece mil olores al sentido,*
*los árboles menea*
*con un manso ruido,*
*que del oro y del cetro pone olvido.* [1]

## 1. El huerto y su tradición socio-literaria

El huerto cuenta con una tradición socio-literaria en España y una simbología arraigadas. Son muchas y muy estudiadas las acepciones que lo entroncan con el *paraíso terrenal*, con el lugar de encuentro con uno mismo, un espacio íntimo de citas amorosas, un remanso ancestral de contacto con la naturaleza y de reposo, desde que el hombre deja de ser nómada y decide fijar su

[1] Fray Luis de León. *Vida retirada, en:* Users.ipfw.edu/JEHLE/poesia/vidareti.htm


Centro Virtual Cervantes

residencia y la de su familia ya que para el sustento, además de la caza, se impone y estabiliza el cultivo de la tierra cercana.

A modo de mero recordatorio, bastaría citar el huerto de Melibea, la huerta lorquiana de San Vicente, el huerto en la poesía de Antonio Machado, en Miguel Hernández, en la prosa de Gabriel Miró y un largo etc.

No es el propósito de esta ponencia, acumular textos de los autores que han considerado el huerto como tema de algunas de sus obras, ni tampoco interpretar la ingente aportación popular recogida por los refraneros de toda la geografía española, pero no queríamos obviar sus posibilidades para el aula de ELE, por la carga cultural que la literatura folclórica y de autor nos pueden aportar.

Por otra parte, no cabe obviar que, al menos, desde la literatura el concepto de *huerto* se ha depurado y derivado hacia el de jardín. En este sentido conviene llevar a cabo algunas matizaciones:

Al jardín se le llamaba en castellano: *huerto de flor*, para distinguirlo del huerto donde se cultivaban hortalizas o árboles frutales.

Concluimos este apartado, reseñando la proliferación, en nuestros días, de los llamados *huertos urbanos,* que vienen a confirmar la necesidad del ciudadano contemporáneo de estar en contacto con la tierra y sus productos, por el mero placer de sentirse cercano a la naturaleza. [2]

**2. Antología literaria**

El corpus que hemos seleccionado, para la aplicación didáctica de esta ponencia, se centra en diez poemas relacionados con árboles habituales en un huerto y un texto en prosa.

Se trata de árboles que suelen encontrarse en los huertos o huertas españoles. Como puede apreciarse predominan los frutales para solaz de los hortelanos. La presencia de la morera en los huertos mediterráneos va ligada a la cría de los gusanos de seda y a la posterior confección de la seda, su fruto (la mora) fue, en un principio desechado pero actualmente es un árbol muy apreciado tanto por sus moras como por su frondosidad y sombra en verano.

En cuanto a la parra (es una vid levantada artificialmente y con sus vástagos muy extendidos. Las uvas de mesa se suelen plantar en parra o con

[2] También llamados *huertos de ocio* y que comprenden el cultivo de hortalizas o hierbas aromáticas en terrazas, balcones, e incluso, de manera casi clandestina, en solares urbanos cercanos a edificios en construcción y atendidos por jubilados que en su juventud emigraron a las grandes ciudades.

ACTAS XLIII (AEPE). Carlos SANZ MARCO, Elena SANZ ESTEVE. Por mi mano tengo plan...
Centro Virtual Cervantes

algún otro sistema de guiado y suelen regarse a menudo), la hemos incluido, también por su función de fresco entoldado de verano, a la par que sus racimos dedicado normalmente al consumo doméstico.

**EL ALMENDRO** [3]

Sobre la tierra llueven
Flores de almendro.
Vestido de lunares
que agita el viento.

Se desprenden buscando
la arcilla roja
con aleteo suave
de mariposa.

Y van y vienen.
Parecen en el aire
copos de nieve.

**EL OLIVO** [4]

- Olivico verde
¿tienes aceitunas?
- Sí; pero no cojas
que no están maduras.

- Olivico verde
¿Tienes algún nido?
- Sí; no me lo toques
que son mis amigos.

- Olivico verde
¿tienes mariposas?
- Sí; no las asustes
que adornan mis hojas.

- Entonces, olivo,
¿qué me vas a dar?
- La ramita verde
que te guste más.

**LA PARRA** [5]

Cubriendo de sombra
el porche y la puerta
La parra presume
airosa y esbelta,
agitando al aire
su verde melena
de racimos dulces
y altas hojas frescas.

¡Qué bien lo pasamos
debajo de ella!

**EL MANZANO** [6]

El manzano grande
que está junto al río,
despierta sus ramas
cuando se va el frío.

Fuertes y brillantes
le salen las hojas.
Cuando haya manzanas
serán deliciosas.

Al llegar octubre
las recogeremos
y tendremos postre
durante el invierno.

Mamá hará compotas,
tarta y mermeladas.
¿A ver si maduran
que ya tengo ganas!

[3] ROMERO YEBRA, Ana María (1996): *Verdes amigos*, Madrid, Hiparión, Col. Ajonjolí, 7, p. 13
[4] ROMERO YEBRA, Ana María (1996): O.C., p. 11
[5] ROMERO YEBRA, Ana María (1996): O.C., p. 15
[6] ROMERO YEBRA, Ana María (1996): O.C., p. 21

ACTAS XLIII (AEPE). Carlos SANZ MARCO, Elena SANZ ESTEVE. Por mi mano tengo plan...
Centro Virtual Cervantes

**LA HIGUERA** [7]

Porque es áspera y fea,
porque todas sus ramas son grises,
yo le tengo piedad a la higuera.

En mi quinta [8] hay cien árboles bellos,
ciruelos redondos,
limoneros rectos
y naranjos de brotes lustrosos.

En las primaveras,
todos ellos se cubren de flores
en torno a la higuera.

Y la pobre parece tan triste
con sus gajos torcidos que nunca
de apretados capullos se viste...

Por eso,
cada vez que yo paso a su lado,
digo, procurando
hacer dulce y alegre mi acento:
«Es la higuera el más bello
de los árboles de todos del huerto».

Si ella escucha,
si comprende el idioma en que hablo,
¡qué dulzura tan honda hará nido
en su alma sensible de árbol!

Y tal vez, a la noche,
cuando el viento abanique su copa,
embriagada de gozo le cuente:

¡Hoy a mí me dijeron hermosa!

**EL CIRUELO** [9]

El ciruelo está floreando,
sin el aroma de sus flores
Enero pasaría desapercibido,
así como la fuerza que le da a mi vida.

El ciruelo está floreando,
y pese a que las aves no lo visitan
se adorna con sus mejores colores,
aguijonea su presencia al firmamento,
y encadena su imagen a mi memoria.

El ciruelo está floreando,
por entre sus largas ramas
esboza con timidez una sonrisa,
mientras el viento le acaricia,
meciendo suavemente sus hojas.

El ciruelo está floreando
y ha decidido amar sin pedir ser amado.

**EL LIMONERO** [10]

El limonero lánguido suspende
una pálida rama polvorienta
sobre el encanto de la fuente limpia,
y allá en el fondo
sueñan los frutos de oro...
Es una tarde clara, casi de primavera,
tibia tarde de marzo,
que el hálito de abril cercano lleva;

**LA PALMERA** [11]

Entre el cielo y el agua
abres tu inmensa flor.
Rosa viva del viento
mediterráneo.

Te dan aire de negra
tus adornos de dátiles
y evocas la Gorgona [12]

[7] www.poemas-del-alma.com/juana-de-ibarbourou-la-higuera.htm
[8] Casa campestre de recreo.
[9] www. connexxionweb.com/unicornio/CarlosAlva_Poemas_www.unicornio.be.pdf -
[10] MACHADO, Antonio, en www.vivir-poesia.com/2004/07/el-limonero/
[11] www.spsu.edu/sis/nuhfer-halten/webconcordances/lorca/lorcafreq.txt.WebConcordance/c298.htm
[12] Según la mitología griega las Gorgonas eran tres hermanas monstruosas llamadas *Esteno, Euriale* y *Medusa*. De ellas, Medusa era mortal, las otras dos inmortales. Las tres tenían el mismo aspecto espantoso: las serpientes se enroscaban por encima de sus cabezas y alrededor de sus cinturas, poseían alas, garras y unos afilados colmillos. Su mítica existencia está estrechamente vinculada a la del héroe *Perseo*, hijo de *Zeus* y *Dánae*, que dio muerte a Medusa.

ACTAS XLIII (AEPE). Carlos SANZ MARCO, Elena SANZ ESTEVE. Por mi mano tengo plan...
Centro Virtual Cervantes

| | |
|---|---|
| y estoy solo, en el patio silencioso,<br>buscando una ilusión cándida y vieja:<br>alguna sombra sobre el blanco muro,<br>algún recuerdo, en el pretil de piedra<br>de la fuente dormido, o, en el aire,<br>algún vagar de túnica ligera. | pensativa.<br><br>Eres junto a las olas<br>una araña-cigüeña<br>que teje sal y yodo<br>de los ritmos<br>y que sueña en la arena<br>bajo su pie escamado<br>un país de remansos<br>azules. |
| **EL NARANJO** [13]<br>El naranjito del huerto<br>Cuando te acercas a él,<br>Se desprende de sus flores<br>Y te las echa a los pies.<br>Toma niña esta naranja,<br>Que la cogí de mi huerto.<br>No la partas con cuchillo<br>Que va mi corazón dentro. | **EL CEREZO** [14]<br>Te acuerdas hija mia<br>del cerezo que plantamos?<br>muy cerca de la escalera<br>y el rosal de la cabaña<br>¿Cómo lo vas a recordar!<br>si tres décadas han pasado?<br><br>Recuerdo tu ágil silueta<br>cuando sus ramas trepabas<br>a cortar las blancas flores<br>y acomodar los nidales<br>de indefensas golondrinas<br>que desde lejos llegaban<br><br>Pensar que sin darnos cuenta<br>el tiempo borró todo rastro<br>que dejamos al pasar en el huerto<br>y los prados, como borró las<br>canciones que la abuela te cantaba.<br><br>¿Recuerdas los dulces frutos del cerezo<br>tan rojos como tus labios<br>y su fragancia exquisita que desde<br>lejos se aspiraba<br>penetraba por la ventana de tu pieza [15]<br>y se cobijaba en tus trenzas y en tu almohada?<br><br>¿Te recuerdas niña mia....<br>o de tu mente has borrado?<br><br>Hoy tiene nuevos retoños<br>que en el huerto he cultivado<br>y llenan la vida entera...<br>" de aquel cerezo olvidado"<br>(dedicado a Patricia ) |

Para *Homero*, la Gorgona es desconocida como figura mitológica, es solamente una cabeza fantasmal que vive en el *Hades*, tal como se dice en la *Odisea* (11.v.636); también es la imagen que aparece en el centro de los escudos.

Según el poeta griego *Hesíodo*, habitaban en el lejano occidente, al otro lado del Océano, donde se encontraban los límites de la Noche.

En: enciclopedia.us.es/index.php/Gorgona

[13] PELEGRÍN, Ana (selección y prólogo) (1997: *Poesía española para niños*. Madrid, Alfaguara, p. 66, Infantil, 3ª edición.

[14] En: blog.enfemenino.com/.../

[15] Dormitorio.



Centro Virtual Cervantes

| | MARY-LUNA |
|---|---|

**LA MORERA** [16]

Me relaciono intensamente con esta morera que se levanta altísima a mis ojos en el patio de mi casa. Soy tan niño que aun no voy a la escuela y por lo tanto tengo toda esa potencialidad que tienen los niños "antes de ser llevados" para ser domesticados mediante esa llamada "educación formal". Vivencio fascinantes aventuras. Le hablo a la morera y ella me contesta. A veces es ella quien me habla.

Me sugiere ideas, me enseña los maravillosos mapas dibujados en sus hojas, me aconseja cómo hacer mi casita entre sus ramas con cajones que le pido a ese señor que vende verduras en un carrito tirado por una mulita que pasa por las calles de tierra del humilde barrio de esta gran ciudad donde vivo.

Instalado entre sus ramas estoy muy próximo a gorriones y colibríes. Las mariposas son mis amigas. Siento que la morera y yo vibramos juntos cuando abrazo su tronco y me aferro a sus ramas para trepar a las alturas y desde allí veo al mundo diferente.

## 3. APLICACIÓN DIDÁCTICA PARA EL AULA DE ELE

### 3.1. OBJETIVOS

A continuación señalaremos algunos de los objetivos de acuerdo con la propuesta, y divididos según los actuales niveles del Marco de Referencia Europeo.

De este modo, pretendemos que los alumnos de ELE a quienes van dirigidas nuestras actividades sean capaces de:

**A2.**

- Escuchar los textos seleccionados y trabajar la pronunciación, el ritmo y la rima.
- Leer textos poéticos con la entonación adecuada.
- Conocer los campos conceptuales sobre los que giran los poemas seleccionados (el huerto español, sus árboles y frutos).
- Producir breves y sencillos textos poéticos, empleando el léxico y la rima trabajados con el apoyo de textos modelos y ejercicios de completar vacíos.
- Leer e interpretar los textos de instrucciones (anexo: "Aperitivos, postres y dulces del huerto").
- Producir con pautas textos de instrucciones de acuerdo con el léxico y la gramática trabajados.

**B1.**

- Escuchar los textos seleccionados y trabajar la pronunciación, el ritmo y la rima.
- Leer textos poéticos con la entonación adecuada.
- Producir breves textos poéticos, empleando el léxico y la rima trabajados.
- Reconocer el uso de algunas figuras retóricas.
- Interpretar el sentido global de los poemas presentados en el aula.
- Valorar las posibilidades que ofrecen los textos seleccionados en la antología como fuente de información y conocimiento de la cultura española.

[16] MONSALVO, Julio: *Pincelazos de vivencias con la vida arbórea*, en. www.altaalegremia.com.ar/saludables%20vivencias/PINCELAZOS%20DE%20VIVENCIAS%20CON%20LA%20VIDA%20ARB%D3REA.htm - 28k


Centro Virtual Cervantes

- Expresar la opinión personal sobre los textos leídos tanto oralmente como por escrito.
- Producir, con pautas, textos de instrucciones utilizando sus propios conocimientos culturales.

**B2.**

- Conocer algunos recursos estéticos del texto.
- Conocer autores y obras de la literatura española contemporánea.
- Expresar opiniones personales con el estilo indirecto.

**C1.**

- Comprender textos literarios de cierta complejidad.
- Reconocer la intención del autor en algunos de los textos poéticos propuestos.

**C2.**

- Escribir resúmenes y reseñas de obras literarias.

### 3.2. ACTIVIDADES.

A continuación exponemos dos posibles aplicaciones didácticas en torno a la antología presentada anteriormente. Cada una de las actividades trabaja objetivos diferentes que especificaremos en el desarrollo de la secuenciación.

#### 3.2.1. LOS COLORES DEL HUERTO

La primera sesión de actividades que proponemos está dirigida a alumnos de nivel elemental e intermedio, a partir de un A2.

**Objetivos generales:** Actividad para trabajar la expresión oral y escrita. Acercamiento lúdico a la poesía contemporánea española. Conocer el léxico de los árboles frutales. Producir breves y sencillos textos poéticos, empleando el léxico y la rima trabajados con el apoyo de textos modelos y ejercicios de completar vacíos.

**Contenidos:** Léxico del "huerto español". Uso de mayúsculas y tildes. El ritmo y la rima.

**Duración:** 2 sesiones de 60 minutos aproximadamente.

**Materiales:** Tarjetas con fotos de los nombres de los árboles frutales y sus frutas. Los poemas seleccionados sin la palabra del árbol frutal clave.

**Procedimiento**: El/la profesor/a organizará la clase en parejas o grupos pequeños para llevar a cabo las actividades. En función del nivel de español del grupo clase, se recordará a los estudiantes que no es necesario que entiendan todas las palabras, sino solo lo fundamental para completar el trabajo que se pide.

En un primer momento presentamos los árboles frutales que pretendemos estudiar con sus correspondientes frutos: el almendro (la almendra), el olivo (la oliva / la aceituna), la parra (la uva), el manzano (la manzana), la higuera (el higo), el ciruelo (la ciruela), el limonero (el limón), la palmera (los dátiles), el naranjo (la naranja), el cerezo (la cereza), la morera (las moras). Podemos introducir a los alumnos en este léxico empleando tarjetas con fotos para relacionar cada árbol con su fruto.

ACTAS XLIII (AEPE). Carlos SANZ MARCO, Elena SANZ ESTEVE. Por mi mano tengo plan...
Centro Virtual Cervantes

En un segundo momento, para practicar el vocabulario de "huerto español" trabajado con la actividad anterior, exponemos al grupo clase los poemas seleccionados sin sus títulos, privando a los alumnos del árbol frutal clave de cada poema. Hacemos una lectura intensiva de los poemas, incidiendo en el significado de los vocablos nuevos, con el objetivo final de identificar las características que de cada árbol frutal ofrecen los poemas.

**Actividades complementarias**: Se puede completar la sesión con una actividad con el objetivo de que los alumnos re/construyan un poema. El/la profesor/a puede diseccionar el poema en pequeñas fichas de palabras y entregar un juego completo a cada grupo. Se trata de que los alumnos practiquen algunas estrategias (uso de mayúsculas y signos de puntuación, rima, etc.) además del significado de las palabras del poema.

### 3.2.2. APERITIVOS, POSTRES Y DULCES DEL HUERTO

**CÓMO PREPARAR UNAS OLIVAS ALIÑADAS** [17]

**Ingredientes:**

- 1/2 kg. de olivas negras
- 1 cebolleta
- 1 pizca [18] de pimentón
- 1 cucharada vinagre
- 1 hoja de laurel
- 2 dientes de ajo

**Elaboración:**

Se ponen las aceitunas en un recipiente de barro o cristal y se aderezan con sal, aceite de oliva y una pizca de pimentón. Se añaden las cebolletas partidas en trozos, la hoja de laurel y los ajos picados bastamente. Se deja en adobo durante unas horas.

**CÓMO HACER COMPOTA DE MANZANA** [19]

**Ingredientes**

- 2 Kg de manzanas reinetas
- 3 limones
- 1/4 de Kg de azúcar en polvo
- Canela en rama

**Elaboración**

Pelamos las manzanas (las recomendamos reinetas porque se hacen antes y son más harinosas), les quitamos el corazón y las cortamos en cuartos. Las rociamos con limón para evitar que se oscurezcan y las ponemos en una cazuela con el azúcar, un vaso de agua y la cáscara de un limón.

Tapamos la cazuela y dejamos cocer a fuego lento hasta que estén a punto de deshacerse. A mitad de la cocción añadiremos una ramita de canela.

Tendremos que vigilar para que cuando las manzanas estén listas no queden más que unas pocas cucharadas de jugo, ni más ni menos. Para servir pondremos las manzanas en una fuente y dejaremos enfriar lo justo, ya que es mucho más rico tomar este postre templado.

**CÓMO HACER UNA LIMONADA** [20]

No hay nada mejor que una limonada para aplacar la sed. Con un poco de hielo, una limonada puede refrescarte hasta en el más

**CÓMO HACER LICOR DE UVAS** [21]

- 1 kilo de uvas blancas
- 1 litro de alcohol etílico (se consigue en Farmacias)

[17] tratadecocinar.blogspot.com
[18] Porción mínima.
[19] Receta de compota de manzana. CocinaParaHombres.com
[20] Cómo hacer limonada - wikiHow.com
[21] En: www.recetas-para-cocina.com/licores/uvas.htm

ACTAS XLIII (AEPE). Carlos SANZ MARCO, Elena SANZ ESTEVE. Por mi mano tengo plan...
Centro Virtual Cervantes

caluroso clima. Aquí los pasos para prepararla. Una limonada fría siempre viene bien.

**Elaboración:**

- Mezclamos en una gran jarra el zumo de limón y unas buenas cucharadas de azúcar.
- Remueve el azúcar dando vueltas para que se disuelvan bien.
- Añade unos cubitos de hielo y completamos hasta el borde con agua fresca, dando vueltas.
- Probamos la limonada y si hace falta más azúcar, la añadimos, hasta que esté dulce.
-

Le puede poner unas rodajas de limón y unas hojas de menta a la jarra para darle un toque diferente a tu limonada.

Para una limonada más aromática y sabrosa, echarle la ralladura de la cáscara de los limones y dejar reposar.

Una variante de la limonada corriente es la siguiente:

- Lavar bien tres limones enteros.
- Licuarlos con cáscara, adicionándoles hielo, agua y una 3/4 taza de azúcar.
- Colar el licuado.
- Servir y consumir inmediatamente.

- Tres cuartos de kilo de azúcar negra o morena
- 1 litro y medio de agua.

**Elaboración**

- Lavar las uvas en varias aguas. Ponerlas en un frasco de vidrio de boca ancha.
- Agregar el alcohol, el agua y el azúcar
- Dejar en maceración durante 15 días, revolviendo todos los días con una cuchara de madera.
- Colar, embotellar y estacionar hasta no menos de tres meses.

**CÓMO HACER MERMELADA DE MORAS**[22]

**Ingredientes:**

- Medio kilo de moras de morera.
- Medio kilo de azúcar.
- Un limón.

**Elaboración:**

Es igual para todas las frutas. En primer lugar hay que escoger una fruta madura y sana. Se lava y se le quita el rabito, y se deja macerar con el azúcar. A continuación se le añade el zumo del limón y se cuece a fuego lento moviendo con cuchara de palo hasta que pierde el agua y se hace un almíbar espeso.

Esta mermelada va muy bien como cobertura de tartas y está especialmente rica con postres lácteos: como tarta de queso o yogur.

**CÓMO HACER DÁTILES RELLENOS** [23]

**Ingredientes para 4 personas:**

- 350 gr. de dátiles secos,
- 100 gr. de almendras molidas,
- 2 cucharadas de azúcar,
- 1/2 naranja.

**Elaboración**:

En un bol, mezclar las almendras molidas con el azúcar. Exprimir la naranja y verter el zumo en un bol con las almendras y el azúcar. Mezclar hasta que se haga una pasta. Con la punta del cuchillo, hacer un corte longitudinal a los dátiles y sacar el hueso, procurado no romper los dátiles. Llenar los huecos de los dátiles con el relleno. Cerrar ligeramente para que quede visible el relleno.

[22] En: www.recetasdemama.es
[23] En: www.nutricionyrecetas.com/recetas/postres/index.htm

ACTAS XLIII (AEPE). Carlos SANZ MARCO, Elena SANZ ESTEVE. Por mi mano tengo plan...
Centro Virtual Cervantes

**CÓMO HACER TURRÓN DE ALMENDRAS** [24]

**Ingredientes**:

- 2 tazas de almendras peladas y molidas (250 g)
- 1 ½ tazas de azúcar
- 1 taza de agua
- 2 claras batidas a punto de nieve
- 2 yemas batidas

**Utensilios:**

- Cacerola enlozada (sin raspaduras) o bien de acero inoxidable, con capacidad de 2 litros.
- Cuchara mediana de acero inoxidable.
- Batidora o licuadora.
- Molde rectangular (abisagrado) de acero inoxidable con capacidad de 1 kg.
- Papel encerado o papel aluminio para envolver el molde rectangular.

**Elaboración:**

1. Vierta el agua y el azúcar en la cacerola y mueva con ayuda de la cuchara hasta que se disuelva el azúcar.
2. Caliente a fuego medio durante 20 minutos sin dejar de mover para que espese y se forme un jarabe. Para saber que ya está listo, coloque una gota de jarabe en un vaso con agua fría: si se forma una bolita y puede separarla con la mano, es señal de que el jarabe está en su punto de caramelo y entonces retire del fuego. Durante el proceso deben limpiarse los bordes de la cacerola con un paño para evitar que el azúcar cristalizado vuelva a incorporarse al líquido estropeándolo.
3. Incorpore al jarabe las claras y las yemas previamente batidas, después las almendras sin dejar de batir por espacio de 1 minuto para que no se pegue. Está cocida cuando note que no se pega a los dedos.
4. Revuelva durante unos 5 minutos hasta que espese y se pueda ver el fondo de la cacerola. Entonces retire del fuego.
5. Con el papel encerado, cubra el molde rectangular y vacíe la mezcla, dejando enfriar a temperatura ambiente. Con los extremos del papel, o con otro, se cubre el turrón y se lo aprieta un poco para que tome forma.
6. Para retirar el turrón se sueltan las bisagras.

**CÓMO HACER UN PASTEL DE CEREZAS** [25]

**Ingredientes:**

- 100 gr. mantequilla pomada..
- 90 gr. de azúcar moreno.
- ½ cucharilla de vainilla líquida
- Ralladura de ½ limón.
- 2 huevos (1 unidad).
- 2 cucharadas de licor de cerezas (Kirsch).
- 120 gr. de almendras molidas.
- 95 gr. harina de repostería.
- 1 ó 2 cucharillas de levadura química.
- Cerezas, unos 400 gr. hasta cubrir el pastel.

**Elaboración;**

- Preparamos los ingredientes. Cortamos las cerezas en dos partes y le quitamos el hueso. Tamizamos la harina y la mezclamos con la almendra molida, la levadura y un poco de sal. Precalentamos el horno a unos 200-210º C, dependiendo del espesor de la masa.
- Batimos la mantequilla con el azúcar hasta que quede espumoso. Echamos las ralladuras de limón.
- Añadimos los huevos, el licor y la vainilla. Batimos, rápidamente antes de que se corte. Si se corta no pasa nada, se liga sin problemas al echar la harina.
- Echamos la mezcla que lleva harina y removemos hasta formar una pasta.
- Engrasamos un molde cuadrado de unos 21 cm. y espolvoreamos un poco de harina, eliminado la sobrante.
- Rellenamos el molde con la masa y vamos introduciendo las cerezas desde la superficie. Cuantas más cerezas, más jugoso quedará, si no se las echamos podría resultar un poco seco. Introducimos en el horno durante unos 30-40, sin que llegue a quemarse.
- Cortamos en formas regulares y servimos. Un estupendo postre para un buen café (a quién le guste) o un té. Podemos remojarlo en un poco de licor de cerezas.

[24] En: www.autosuficiencia.com.ar/shop/detallenot.asp?notid=184
[25] En: larsvontrier.blogspot.com/2007/06/pastel-de-cerezas.html

ACTAS XLIII (AEPE). Carlos SANZ MARCO, Elena SANZ ESTEVE. Por mi mano tengo plan...
Centro Virtual Cervantes

**Envasado y conservación:**
Desmolde el turrón y envuelva con papel encerado y/o dentro de un recipiente de cierre hermético. Conserve dentro del refrigerador o en un lugar fresco y seco.

Vencimiento: El turrón elaborado de este modo tiene una duración de 1 mes. Si se prepara en verano debe conservarse en la heladera.

**Recomendaciones**:
Para pelar las almendras, colóquelas en agua hirviendo durante 10 segundos; retírelas y enseguida, páselas por agua fría; con los dedos oprima cada almendra y fácilmente desprenderá la cáscara.

Si desea intensificar el sabor de las almendras y, por ende del turrón, puede tostarlas una vez peladas en el horno caliente (a 300° C), el tiempo dependerá del grado de tostado que usted desee, además si las tuesta rebanadas las hace más crujientes.

Si desea puede hacer turrón de maní, piñón o de nuez; sólo, debe cambiar las dos tazas de almendras por dos tazas de cualquiera de estas oleaginosas.

En caso de que no cuente con procesador de alimentos para moler las almendras y tenga que usar su licuadora, para evitar dañar el motor de la misma, primero córtelas en trozos grandes con ayuda de un cuchillo filoso y después métalas en la licuadora, con esto evitará forzar el motor de la licuadora.

Antes de hornear cualquier alimento es recomendable precalentar el horno durante 20 minutos antes, a una temperatura media (180° C).

**CÓMO HACER PAN DE HIGOS** [26]

**Ingredientes para 4 personas**:
- 500 gr. de higos secos.
- 50 gr. de nueces.
- 100 gr. de almendras.
- 100 gr. de harina.
- 5 cucharadas de leche.
- 1 copita de anís.
- Harina y mantequilla para untar el molde.

**CÓMO PREPARAR UN SORBETE DE NARANJA** [27]

**Ingredientes básicos** (4 personas):
- 129g azúcar blanco.
- 120 ml. agua.
- 4 naranjas grandes
- Medio limón.
- 2 claras de huevo.
- hojas de menta fresca.

[26] En: www.karlosnet.com/General/receta.php?c=1683
[27] En: www.euroresidentes.com/Recetas/Postres/sorbete_naranja.htm


Centro Virtual Cervantes

*Para decorar:*
Naranja confitada
Dátiles
Grosellas
Arándanos
Hojas de menta

**Elaboración:**

- Trocea los higos secos, pica las almendras finamente y mezcla todo con la harina en un recipiente.
- Trocea las nueces e incorpóralas al recipiente anterior.
- Vierte el anís y la leche.
- Una vez mezclado, introduce en un molde untado con mantequilla. Cubre con papel de aluminio (también untado con mantequilla) y hornea a 160° C durante 30 minutos.
- Deja templar y desmóldalo.
- Limpia los dátiles frescos y quítales el hueso. Decora el pan con los dátiles, las grosellas, los arándanos y las tiras de naranja confitada.

**Elaboración:**

- Poner el azúcar y el agua en un cazo y calentar sobre un fuego lento durante 10 minutos. Dejar enfriar.
- Quitar la parte de arriba de la naranja y quitar la fruta, dejando la piel entera. Apartar las pieles y colocarlas en el congelador.
- Pasar la fruta de la naranja por una batidora, añadir el zumo de medio limón. Medir, y si no llega al cuarto de litro, añadir un poco más de zumo de naranja. Añadir a la mezcla de azúcar y agua del cazo.
- Colocar en el congelador hasta que se congelen los bordes. Luego batir muy bien.
- Batir las claras de huevo hasta que estén como una nube y mezclar con la mezcla de sorbete.
- Volver a entrar en el congelador hasta que se congele (sin dejar que se congele demasiado - es importante que pueda removerlo y servir).
- Sacar el sorbete, remover y poner porciones dentro de las pieles de naranja previamente congeladas. Colocar las hojas de menta y servir.

**Variantes/ Trucos /Secretos:**
**Cava:** Se puede añadir un poco de cava al sorbete de naranja, justo antes de meterlo en las cáscaras de naranja. Además, si se ha congelado demasiado la mezcla, la cava ayudará a descongelarla un poco para que se más fácil meterlo en las cáscaras.

**CÓMO PREPARAR VINO DE CIRUELA SECA** [28]

**Ingredientes:**

- 250 grs. de ciruelas secas
- 3 c. sopera de azúcar
  50 grs. de azúcar
- 1/8 l. de coñac
- 1 botella de litro de buen vino tinto

**Elaboración:**

Lavar las ciruelas e introducirlas en un tarro hermético con las tres cucharadas de azúcar.

Añadir el coñac y cerrar.

Macerar durante 10 días aproximadamente, agitando el recipiente de vez en cuando. Al cabo de éste tiempo, añadir al contenido el litro de vino y los 50 gramos de azúcar.

Cerrar y dejar aún en maceración varios días más. Al final de este tiempo, presionar ligeramente las ciruelas para que saquen todo el jugo posible. Filtrar y embotellar.

[28] En: ago-soft.com/alquimia/index.php?tag=vinos

ACTAS XLIII (AEPE). Carlos SANZ MARCO, Elena SANZ ESTEVE. Por mi mano tengo plan...
Centro Virtual Cervantes