

Peanut Butter Bread

2 cups flour
1 1/2 cups Royal Baking Powder
1/2 cup sugar
1/2 cup peanut butter
1 1/2 cups milk

Sift Royal Baking Powder, salt and sugar together in a bowl; add peanut butter and mix in as for biscuits. Add milk and beat thoroughly; put into one large or two medium sized loaf pans; smooth tops before baking. Bake in moderate oven at 350° F. about one hour.

Makes two small or one large loaf.

Cheese Straws

1 cup grated American cheese
1/2 cup flour
1/2 teaspoon Royal Baking Powder
1/2 teaspoon salt
1/2 teaspoon cayenne pepper
1/4 teaspoon paprika
1 egg
2 tablespoons milk

Mix cheese, flour, baking powder, salt, cayenne and paprika; add beaten egg; mix well; add milk to make a stiff dough. Roll out one-eighth inch thick on a board; cut into strips five inches long and one-half inch wide. Bake in hot oven at 450° F. ten minutes.

Cheese Straws.

Raisin Buns

1/2 cup milk
1/2 cup butter
1/2 cup raisins
1/2 cup chopped sugar
1 egg

Mix together shortening and dry ingredients; add softened butter and small amount of granulated sugar. Roll up each roll in cold water and spray to stand in grease. Bake in moderate oven at 400° F. ten minutes.

1 1/2 cups milk
1 tablespoon shortening

PICATOSTES

LaViscera

Año 03

Núm. 22

Octubre 2023

LA
VISCERA
Magazine

Año 3 | Núm. 22

LaViscera Magazine

 www.facebook.com/LaViscera

Dirección / Coordinación

EDULOGIC PRODUCCIONES

Corrección

CVH

Consejo de redacción

CARLOS SAN JORGE

PATRICIA SÁNCHEZ

CARLOS VICENTE

Maquetación / Diseño

PATRICIA SÁNCHEZ

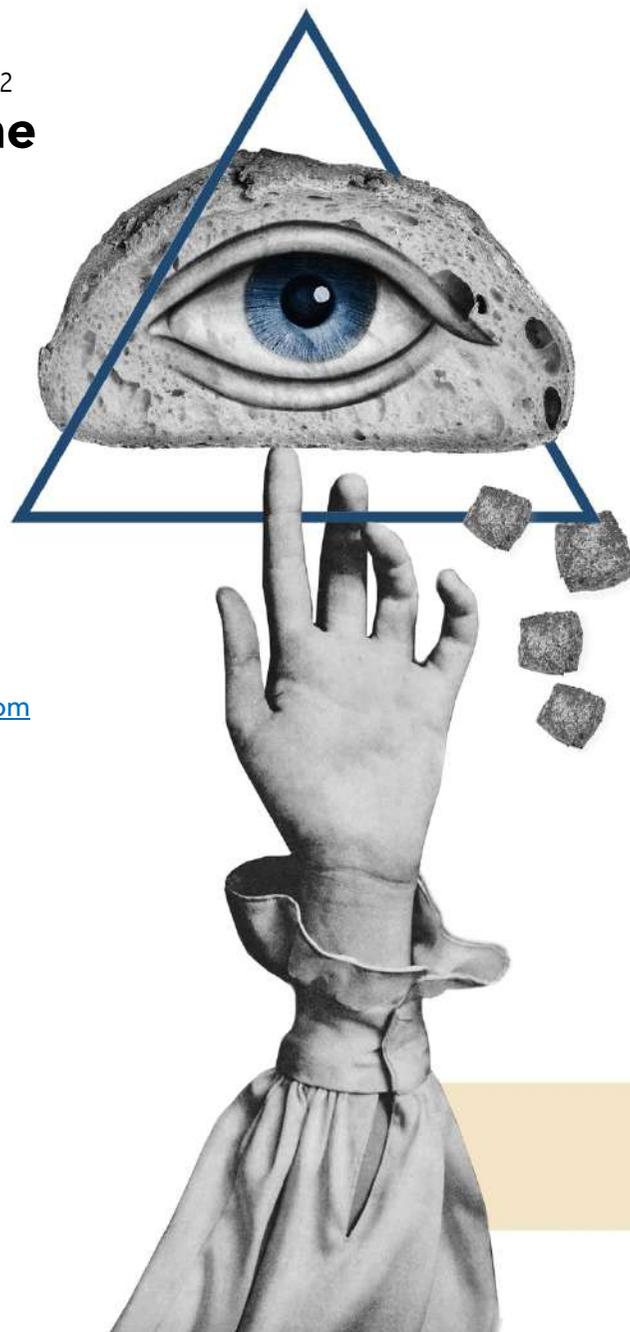
Contacto:

LaViscera@edulogic-producciones.com

www.edulogic.es

Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación sin autorización expresa de los autores y del equipo directivo de LaViscera Magazine.

Todos los derechos reservados.



05

Carlos Vicente

UNA OBRA DE TEATRO QUE NUNCA ESCRIBIRÉ (XXI)

07

Patricia Sánchez

ERA TAN BUENO...

09

Andrés M. Níguez

LA FOTO

11

Carlos San Jorge

MUSAS INSUFICIENTES

13

Beatriz Gorjón

NO TIENE TÍTULO PORQUE NO SE ME OCURRÍA NINGUNO MEDIANAMENTE BUENO

15

Jara Aizpurua

RECUERDOS DE INVIERNO

17

VÍSCERAS INVITADAS: IRATXE JIMÉNEZ

UN PLAN DE PRODUCCIÓN DELICIOSAMENTE CREATIVO PARA UNA SOPA CON PICATOSTES

19

Pedro Vez Luque

LA OBRA

Donde pan comes migas quedan.

Refranero popular

A la vida hay que mirarla de frente, sin miedos, con cierto arrojo, pero sin soberbia, con la mirada del que sabe que todo puede cambiar en un segundo. Eso sí, si mientras te destroza —que siempre lo hará—, estás cocinando unas ricas rebanadas de pan tostadas con manteca o fritas, el golpe, el estropicio inevitable, será mucho menor. Haznos caso, eres muy joven todavía.

UNA OBRA DE TEATRO QUE NUNCA ESCRIBIRÉ (XXI)

CARLOS VICENTE

Siempre he querido escribir -pero nunca lo haré- una obra de teatro en la que se refleje el insufrible enfrentamiento en la sociedad por una tontería en el que hubiera gente muriendo y siendo apartada y coartada en sus derechos. Sería algo así como...

Salón de una casa con la televisión encendida. Se oye la voz de una presentadora de informativos...

Voz Presentadora I: Y nos vamos ahora a Oviedo, donde hemos asistido a un suceso que nos tiene a todos consternados. Nuestra compañera Sole Ropero nos informa del terrible crimen que se ha cometido en una vivienda en la que una mujer ha asesinado a su marido, que estaba comiendo gazpacho y...

Baja el volumen de la televisión.

Madre: Si es que nos han enfrentado a todos con todo esto. Nos han hecho adictos.

Hijo: Ya está la conspiranoica.

Madre: De conspiranoica, nada. Antes no había tanta crispación.

Hijo: Ya estamos con las batallitas.

Madre: De batallitas, nada. Y venga, acábate el chocolate.

Hijo: Es que no me apetece.

Madre: O te lo tomas o no sales.

Hijo: Ni que tuviera doce años.

Madre: A veces parece que sí.

Hijo: Es que así, a palo seco...

Madre: Tienes churros y porras.

Hijo: Ya, pero es que no me apetece.

Madre: ¿Lo ves? Eres un exquisito. El señor no quiere ni churros ni porras.

Hijo: Pues no, no quiero. No me gustan ni los churros ni las porras. Todo el día viéndoos comer churros y porras. A ti, a los abuelos, a papá, a los tíos.

Madre: ¿Lo ves?

Hijo: ¿El qué?

Madre: Nada. Que te comas el chocolate o no sales. Y me da igual que tengas veinticinco años. No sales.

Hijo: Pero...

Madre: ¿Y con perronillas?

Hijo: ¿Perronillas?

Madre: Sí. Las ha hecho la tía Pascuala.

Hijo: ¿Pero no se había muerto?

Madre: Ay, hijo, qué bestia eres.

Hijo: No, no quiero perronillas.

Madre: Pues no sales.

Hijo: Un día voy a hacer...

Madre: ¿El qué? ¿Qué vas a hacer?

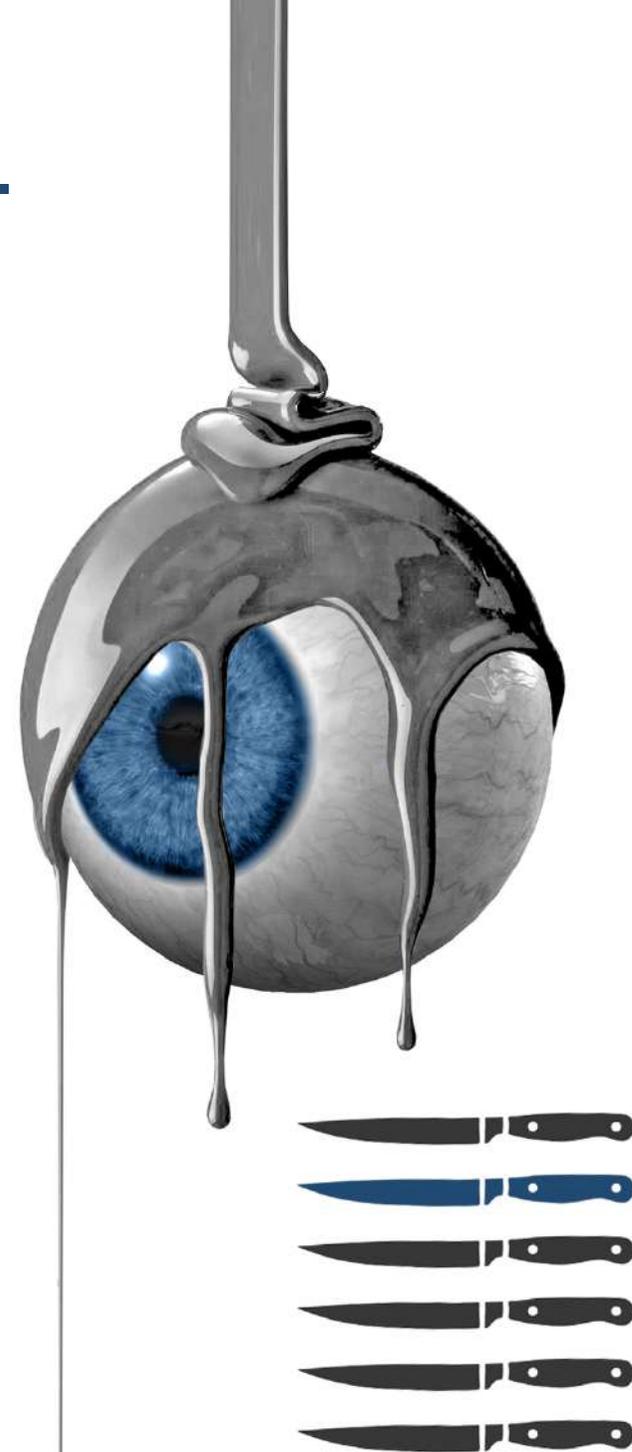
Hijo: Nada, no voy a hacer nada.

Madre: Si ya lo sabía yo. Un afrancesado, eso es lo que tenemos en casa. Un afrancesado. Ya verás cuando se lo diga a tu padre. Pero qué vergüenza. ¿Qué has estado leyendo? ¿Qué has leído? ¿Quién te presta esos libros? Yo te lo diré. Luego dicen que pasan cosas. Pues en esta casa van a pasar. Ya lo creo que van a pasar...

En ese momento, se oye en la televisión a otra presentadora.

Voz Presentadora II: ...Y, entonces, como el marido insistía en pedir picatostes para el gazpacho, su esposa cogió un cuchillo y, al grito de «¡Afrancesado de mierda!», lo apuñaló diecisiete veces hasta que el hombre...

Y, así, la obra seguiría hasta que llegase el padre que, junto con la madre, matara al hijo tirándolo por la ventana.





ERA TAN BUENO...

PATRICIA SÁNCHEZ

La soledad de los mayores. La tristeza del viudo. La depresión generada por esa jubilación forzada al tener que cerrar su tiendita de barrio por no poder asumir las pérdidas provocadas por esa ausencia de lealtad (y de memoria) vecinal disfrazada de competencia feroz en forma de gran superficie. «Era un hombre tan querido en el barrio, era tan bueno...», decían algunos entre lágrimas mientras salían del súper con las bolsas llenas de ofertas 3x2. «Aún no salgo de mi asombro, estoy en shock, qué dolor más grande...» se atrevió a decir sin pizca de vergüenza María Esteban, recordando cómo, de chica, no eran pocas las tardes en las que, obligada por su madre (que mandaba a la niña por evitar mirar a la cara a ese buen tendero que llevaba más de tres meses fiándola), se pasaba a última hora por ese pequeño local y recogía la bolsa de pan duro que Julián les guardaba para que la sopa del día siguiente tuviera picatostes. Y se alejó murmurando algo así como que siempre hay alternativas, *hashtag* salud mental, mientras subía a su Instagram la foto de la maravillosa ensalada César con *croutons* al ajo negro que había cenado anoche en ese nuevo restaurante y que estaba segura de que, gracias a su destreza con los filtros, le supondría un buen puñado de *likes* y un menú gratis en su próxima visita.

LA FOTO

DE ANDRÉS M. NÍGUEZ PARA PICATOSTES

LA RECETA

Si te apetece un par de huevos fritos con picatostes, necesitas dos huevos y los picatostes que desees.

El resto, ya sabes cómo se hace.

¡Buen provecho!



Cuando

tienes que

escribir

y no hay

inspiración,

las palabras son

como picatostes

en una

hoja en blanco.

MUSAS INSUFICIENTES

CARLOS SAN JORGE



NO TIENE TÍTULO PORQUE NO SE ME OCURRÍA NINGUNO MEDIANAMENTE BUENO

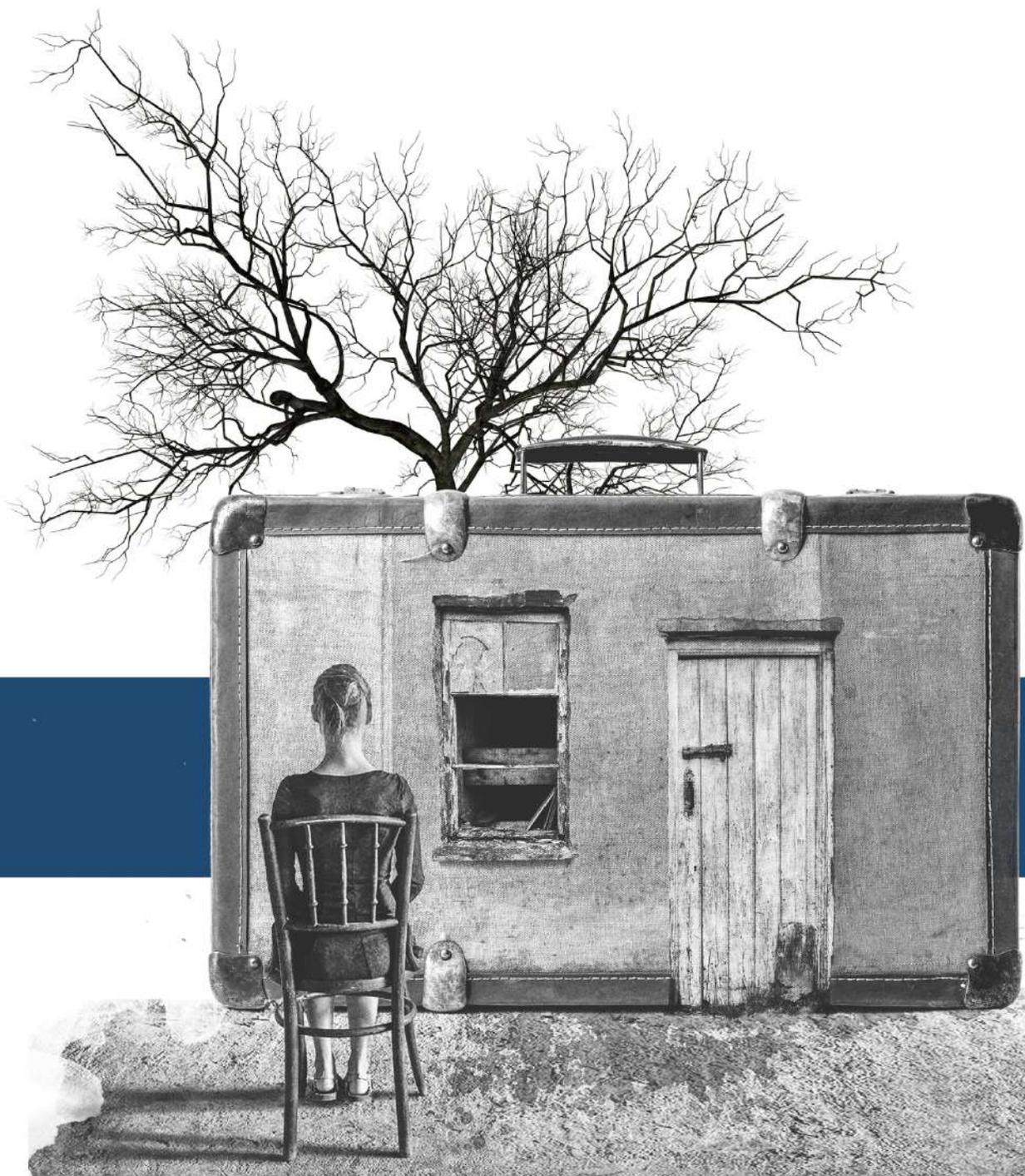
BEATRIZ GORJÓN

El primer impacto fue el olor. Entró directo al cerebro rebuscando en una de las partes más lejanas y olvidadas de mi memoria. Con la primera cucharada cerré los ojos y, exhalando un suspiro, encontré el recuerdo exacto. La suavidad y dulzura del chocolate mezcladas con el crujiente de los picatostes me trasladó años atrás, muchos años atrás. Sentí el calor de la cocina de mi abuela y cómo su mano huesuda revolvía mi pelo de una manera tan vívida que un escalofrío recorrió todo mi cuerpo. Me sentí niño otra vez, inocente, alegre, despreocupado y feliz, sobre todo feliz.

Una voz aguardentosa me sacó de mi ensoñación.

- ¡Mira que pedir eso para tu última cena! Date prisa que el verdugo espera.





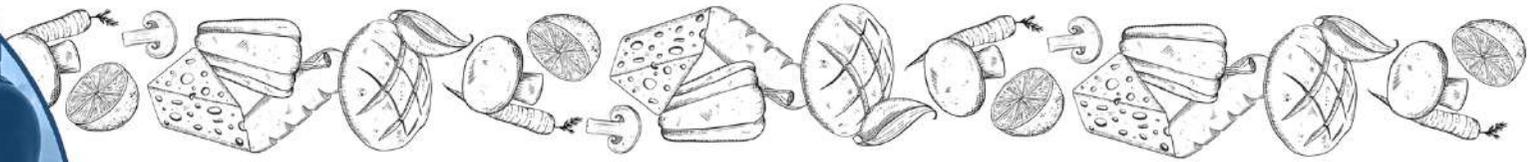
Lo bueno de los inviernos en el pueblo era que, pese al frío, el abuelo siempre se levantaba el primero y hacía un montón de picatostes para mojar en la leche calentita y tener un buen desayuno. Aquello era una delicia.

Nos levantábamos corriendo directos a la salita donde la leña ya ardía y calentaba la estancia, la única en la que podíamos estar sin congelarnos y en la que el brasero siempre estaba a punto debajo de la camilla. Mi abuelo tenía la sartén ya sobre la lumbre e iba echando los trozos de pan para que se tostaran bien. La abuela, que ya había calentado la leche, la servía en aquellas tazas verdes de entonces con el plato a juego.

Recuerdo esos momentos como si fueran hoy mismo. Qué poca importancia le daba entonces y cuánto se echa de menos cuando creces y los abuelos ya no están. Ni su casa. Ni toda la magia que les rodeaba a ellos y a ese pueblo castellano casi pegado a Portugal.

RECUERDOS DE INVIERNO

JARA AIZPURUA



UN PLAN DE PRODUCCIÓN DELICIOSAMENTE CREATIVO PARA UNA SOPA CON PICATOSTES

Hoy vamos a adentrarnos en el emocionante y, casi siempre, loco mundo de la producción. «¿Por qué una sopa?», te preguntas. ¡Porque puede ser un espectáculo en sí misma! En las grandes producciones teatrales, una hoja de ruta sólida es imprescindible para el éxito. Y en la producción de una sopa, esa hoja de ruta se traduce en la receta que dicta cómo se desarrollará la trama culinaria.

Paso 1: La idea

En el corazón de cualquier producción yace una idea innovadora, así que lo primero que necesitamos es un planteamiento brillante. Imagina esta sopa como un espectáculo teatral. ¿Tendrá una base cremosa o más bien ligera? ¿Será una sopa de tomate con picatostes que protagonice una historia italiana? ¿Empezará con un salteado de cebolla y ajo como escena de apertura? ¿O quizás un suave hervor que preparará el terreno para la gran tragicomedia de las zanahorias? ¡Las posibilidades son infinitas! Define a qué quieres que sepa tu sopa para poder elaborar una receta consistente.

Paso 2: Elenco de Ingredientes

Una vez que tengas tu idea, es hora de reunir a los ingredientes estrella: los actores principales de tu sopa. ¿Quiénes serán los tomates maduros y jugosos? ¿Qué papel jugarán las cebollas caramelizadas? ¡Y no olvidemos a los picatostes! Los cómicos de reparto que añadirán ese toque crujiente... Eso sí, hay que asegurarse de que el elenco queda bien mezclado y sin grumos para garantizar un resultado bien sabroso. Los egos siempre acaban amargando la sopa.

Paso 3: Puesta en escena

La puesta en escena se refleja en la elección de los utensilios y recipientes que proporcionan el telón de fondo necesario para el espectáculo culinario. La elección de la olla o la cacerola es como decidir el escenario o la escenografía para tu sopa. Asegúrate de que jueguen a favor de los ingredientes para que puedan moverse y brillar en su papel, cautivando a los comensales.

Paso 4: La cocción

Cada ingrediente debe ser preparado con esmero. Corta, pica y mezcla con cariño. Un picatoste mal partido podría arruinar todo el espectáculo.

En la cocción es donde todo cobra vida, no tengas prisa. Deja que los sabores se mezclen y se desarrollen como una trama bien tejida. Cocina a fuego lento para construir la tensión y luego aumenta el calor para el emocionante clímax.

Paso 7: La presentación

Sirve tu sopa con picatostes en un plato bonito, como si estuvieras en una alfombra roja. Los temblores son normales en esta fase. Templa los nervios y confía en el trabajo realizado hasta ahora. ¡Ojo! Recuerda que estamos haciendo una sopa y no una operación a corazón abierto. Nadie ha muerto por una mala sopa. En el peor de los casos, causarás, como mucho, alguna indigestión. En tal caso, tendrás que modificar las cantidades y volver a intentarlo. Como en todo, la práctica hace al maestro.

Paso 8 La degustación

Ahora viene la parte más importante: reúne a tu audiencia (sobre todo a tus amigos y familiares) y disfruta de los aplausos que, seguro, recibirás por tu espectáculo culinario. ¡Brindemos por una sopa bien hecha!



LA OBRA

DE PEDRO VEZ LUQUE PARA PICATOSTES

pedro vez luque
2023



LA
VISCERA
Magazine