

Hoy: tarta fría de galletas y fruta en su jugo

Con una fundadora que a los 3 años recibió la semilla de la vocación eucarística y se pasaba los recreos en la capilla, las esclavas del Santísimo Sacramento han consagrado su vida a la Eucaristía

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

José Calderero de Aldecoa / @jcalderero
Madrid

«Entre pucheros anda el Señor», reza el título de esta sección gastroespiritual que también podría ser el lema de vida de las esclavas del Santísimo Sacramento y de la Inmaculada. Ellas, sin embargo, han consagrado su existencia a un único alimento, al mejor de todos: la Eucaristía. «Según las constituciones de la orden nuestra vida tiene que ser eucarística, imitando la vida de Jesús, tanto interior como exteriormente», explica Domitila García, superiora de la comunidad que habita el monasterio que tienen en Gerona.

En la práctica, estas religiosas contemplativas se dedican al oficio divino, al rezo del santo rosario, a la Misa, a la oración mental «y también hacemos dos horas diarias de adoración ante el Santísimo, aunque a veces nos toca más si hay alguna hermana que está enferma». Una de las horas oficiales tiene que ser durante el día y la otra, necesariamente, por la noche. «A esta última se le da un matiz especial de reparación», subraya la religiosa.

Todo surgió del dolor de amor que el Señor inspiró a la fundadora, María Rosario del Espíritu Santo. «Sufría por que los hombres dejáramos solo a Cristo, habiéndose quedado Él con nosotros en la Eucaristía», asegura la superiora. Y esto le ocurría ya desde muy pequeña. Ella misma reveló en una ocasión que a los 3 años Dios le sembró en su corazón la semilla de la vocación eucarística. A los 10 años, el día de su Primera Comunión, por influencia de san Manuel González, «obsesionó su espíritu el ver los sagrarios abandonados». Y a los 13 tomó la firme resolución de hacerse religiosa para adorar noche y día al Señor. «Le gustaba mucho irse en los recreos a la capilla



FOTOS: RELIGIOSAS ESCLAVAS DEL SANTÍSIMO SACRAMENTO Y DE LA INMACULADA DE GERONA

La receta

INGREDIENTES

- 500 mililitros de nata para montar
- Una lata grande de fruta en su jugo
- Cuatro cucharadas de azúcar
- 20 gramos de gelatina neutra
- Una base de tarta. Se puede comprar o preparar mezclando galletas María con mantequilla.

PREPARACIÓN

Hidratamos la gelatina diez minutos en agua fría. Escurrimos bien y añadimos una cucharada de agua caliente o un poco del jugo de la fruta caliente para que se derrita. Mezclamos todos los ingredientes en la licuadora, incluyendo la gelatina. Colocamos la base de tarta en el molde y añadimos la mezcla. Dejamos enfriar al menos cuatro horas.

← Se puede cubrir con cualquier fruta, pero a la comunidad le gusta el melocotón.

↑ Son nueve hermanas, pero una está enferma y otra está en la adoración.

del colegio», pero las monjas «un día le dijeron que no, que en el recreo lo que tenía que hacer era irse a jugar». Así que «cogió a sus amigas y se las llevó a jugar, pero en una parte del patio en la que había una ventana que daba directamente a la capilla. «Aquí estamos jugando, pero estamos cerca del Señor. Es como si le estuviéramos acompañando», revela Domitila, que tan solo lleva un año como superiora.

De igual forma, la comunidad de Gerona, formada por nueve hermanas –«aunque nunca estamos todas juntas, salvo cuando estamos en la iglesia, porque siempre hay una que está en su turno de adoración»–, también dedican todo su día al Señor, incluido el trabajo manual, como hacía la fundadora desde pequeña. «Nosotras nos dedicamos a los ornamentos litúrgicos», aunque «últimamente han bajado mucho los encargos. Yo creo que es por la crisis de fe y porque ahora los materiales duran mucho más», concluye Domitila García, que este año cumple medio siglo como religiosa de la congregación. El aniversario es una buena ocasión, y más ahora que nos encontramos en verano, para preparar este postre que nos presentan las esclavas del Santísimo Sacramento y que está recogido en el libro de recetas de la comunidad con el nombre: «Tarta fría muy rica». ●