

Entre pucheros también anda el Señor

Quesitos *de* almendra

Ingredientes

Para unas 50 unidades:

- Medio kilo de almendras
- Medio kilo de azúcar

Preparación

Una vez quitada la cáscara y la piel de las almendras, se pican o muelen hasta que queden granos pequeños –sin llegar a ser polvo–, y se mezclan con el azúcar durante 15 minutos, hasta que quede una masa homogénea.

Después se divide la masa en bolitas y a continuación se hacen los quesitos. Las religiosas los hacen en moldes tallados artesanalmente en madera. En casa, se pueden aplastar con un tenedor o darles otras formas.

Se colocan en bandejas y se cuecen en el horno a temperatura máxima. En casa, se pueden hacer a 250°, habiendo precalentado el horno previamente. Cuando están dorados por una parte se le da la vuelta para dorarlos por la otra.

Fotos: Monasterio de Jesús María del Socorro



Monasterio de Jesús María del Socorro. Monjas Mínimas de San Francisco de Paula de Archidona (Málaga)

Cristina Sánchez Aguilar
@csanchezaguilar

Los quesitos de almendra son de los dulces más demandados en el pequeño torno de este monasterio, un antiguo palacete que los condes de Ureña regalaron a la congregación de Mínimas allá por el año 1551. «Aunque son de la familia del mazapán, los superan en calidad», asegura sor María Francisca, superiora de la comunidad de 13 monjas llegadas de España, Perú y Kenia.

Favoritas de los Reyes Católicos...

Fundada en la localidad de Andújar por san Francisco de Paula en 1495, la rama femenina de la Orden de los Mínimos gozó de grandes favores en sus primeros tiempos; especialmente por parte de los Reyes Católicos, tan agradecidos al santo por animarles en la conquista de Málaga, en 1487. «Los reyes se iban a rendir, pero san Francisco les alentó a que continuasen la batalla. Finalmente ganaron la ciudad, y en agradecimiento, Isabel y Fernando entregaron a la orden varias tierras y una ermita, que hoy es el santuario de la Virgen de la Victoria», explica la madre. La cercanía de los monarcas a la congregación religiosa provocó que otros nobles hicieran lo propio. «Así fue como los condes de Ureña quisieron tener en todos sus territorios monasterios de padres y monjas».

... con vocación de humildad

Llevar la vocación indeleble hasta en el nombre. La Orden de Mínimos y Mínimas se llamó así porque el santo quería que sus religiosos se considerasen a sí mismos como los más pequeños de todos. «Nuestro carisma se basa en la conversión continua», añade la superiora. Para san Francisco de Paula (1416-1507), esta conversión al Evangelio «era lo único que podía solucionar los grandes problemas» de la época. «De hecho, él se retiró a un eremitorio para vivir en oración y penitencia».

Cinco siglos después, sus religiosas conservan los votos de este santo del Renacimiento. «Durante toda la vida hacemos el voto cuaresmal. Cada día, internamente, trabajamos en esa conversión a los valores del Evangelio. Como signo externo, vivimos en abstinencia de carne, leche y huevos». A no ser, eso sí, «que lo dispense el médico por enfermedad», añade sor María Francisca. La superiora, madrileña de origen, entró con 15 años en el convento gracias a una tía suya, ahora hermana de comunidad.

La más joven ahora es una religiosa de 26 años llegada de Kenia. «Nos conoció a través de una hermana que está en Barcelona, y a través de un obispo keniano vinieron varias religiosas». Lo mismo ocurre con Perú, donde la orden regenta una hogar de acogida. «Chicas de allí conocieron el carisma y se unieron a nosotras».

Futura beata

Ahora la comunidad está revolucionada, porque por fin pueden volver a abrir el proceso de beatificación de sor María del Socorro, fallecida en 1814. Natural del mismo Archidona, fue enfermera, portera y tornera del convento, y tuvo inspiraciones de Dios y revelaciones en sueños. «Era una mujer verdaderamente san-

ta. Pocos años después de su fallecimiento se inició el proceso, pero con la desamortización se paró, y no hemos vuelto a tener medios para reiniciarlo».

Hasta hace un año, cuando «de forma providencial pudimos publicar todos sus escritos. Nos estamos entusiasmando, porque mucha gente está consiguiendo gracias a través de ella».

El pequeño monasterio de Archidona es muy querido por los vecinos del pueblo. «Como vivimos gracias a los dulces –www.minimasarchidona.org– mucha gente pasa por el torno y aprovecha para contarnos sus problemas. Se sienten escuchados y atendidos, y nosotros nos tomamos muy en serio las necesidades de nuestros hermanos».

Sor María Francisca es tajante: «No estamos aquí para vivir de forma egoísta, sino para que nuestro sacrificio redunde en beneficio de toda la humanidad».

