

La imagen de la Virgen es obra del Daimieleño Juan D'Opazo.

Cofradía de María Desolada Reina de los Mártires (Del Silencio)

Es la más joven de nuestras cofradías, se fundó en mil novecientos cincuenta, conmemora la vuelta del calvario de la Santísima Virgen, tiene carácter provincial desde 1960.

Pasos:

- a) El calvario.
- b) El Cristo de la buena muerte.
- c) La Virgen María Desolada, obra de José Rabasa Pérez.

Esta procesión cierra la Semana Santa Daimieleña, aunque nos falta la procesión del Resucitado ¿para cuándo?

PEDRO DIAZ SALAZAR

Dulces manchegos de Semana Santa

ROSCA UTRERA (de la zona de Albacete)

Masa: 4 huevos, 8 cucharadas de leche, la cuarta parte de una cucharadita de bicarbonato, harina la que pida y 4 cucharadas de miel.

En una cazuela se ponen los cuatro huevos completos y se baten muy bien durante un rato; luego se agrega la leche y el bicarbonato y por último la harina. Con ello se hace una masa.

Cuando dicha masa haya adquirido consistencia, se extiende con el rollo, se corta en tiras como de un centímetro de anchas y éstas en trocitos que se freirán en aceite muy caliente.

En una sartén se pone la miel al fuego dejándola hervir hasta que esté a punto de caramelo, momento en que se le agregarán todos los trocitos de masas fritos, dándose vueltas hasta que se empapen bien.

Luego se pone todo en una fuente y se procede a darle la forma que se desee, pero debe cuidarse de que las manos estén mojadas en agua para evitar quemarse.

Pág. 238, N.º 1, 1961

Autora: Mercedes Herminguez de Luna

BARQUILLOS:

(Se necesitan para hacerlos unos trozos de caña de unos 10 centímetros).

Hágase una masa con un poco de vino, doble cantidad de aceite, zumo de naranja, anís dulce

y la harina necesaria para que no quede la masa dura. Se extiende ésta con el rodillo, formando una capa muy fina. Se corta en trozos suficientes para envolver cada trocito de caña, adaptándolos a ellos con la mano. Una vez hecho esto se fríen en bastante cantidad de aceite, se dejan escurrir y enfriar y, una vez quitadas las cañas, se espolvorean con azúcar y canela.

Pág. 208, N.º 2, 1961

Autora: Juanita Sobrino Márquez

NUEGADOS:

Cañamones, Miel, Anises finos.

Se tuestan los cañamones al horno; una vez tostados se echan en una sartén, mezclándose los bien con la miel, y al fuego hasta que se forma una pasta que se verterá sobre una mesa de mármol enharinada en evitación de que se pegue. Antes de enfriarse dicha pasta y después de haber sido extendida de forma muy fina sobre el mármol (debe dejarse al grueso de un centímetro o centímetro y medio), se espolvoreará con los anises. A continuación se corta en forma de cuadraditos y se sirve.

Pág. 184, N.º 3, 1961

Autora: Josefina Ortega Fernández del Moral

De la Revista "La Mancha" editada en Daimiel en los años 60.