

HABLE CON ELLA

Género: Drama
Dirección: Pedro Almodóvar
Año de Producción: 2001
País de Origen: España
Intérpretes: Javier Cámara, Rosario Flores, Darío Grandinetti, Leonor Watling.

Con esta película, Almodóvar ha ganado por primera vez un oscar para el cine español en la categoría de mejor guión original.

Un guión el de Hable Con Ella en el que los personajes no hablan por hablar, sino que cada diálogo, cada frase, tiene profundidad y belleza; alrededor del tema de la soledad, que lleva al aislamiento y crece y crece hasta la locura: "Ha abrazado a muy poca gente en mi vida." "No hay nada tan triste como separarnos de alguien a quien aún queremos". "Tengo que acostumbrarme a estar sola...".

A través de las vidas de los personajes, vuelven temas que se repiten en las películas de Almodóvar; como el mundo de los toros, la cuestión de la libertad sexual, mujeres abandonadas por maridos o amantes, madres que están solas con sus hijos. Y el amor como pasión y frustración.



Tortas de Torrubia

INGREDIENTES PARA LA MASA DE CUATRO TORTAS:

- Cuatro huevos
- Un cuarto de litro de aceite
- Medio kilo de azúcar
- Medio litro de leche
- Cuatro gaseosas de papel (o levadura, cuatro cucharas rasas de café)
- Un kilo de harina más o menos hasta espesar la masa dejándola cremosa

Se baten bien los huevos y se van añadiendo el resto de los ingredientes hasta formar una pasta cremosa bien batida. Hay que dejarlo reposar al menos media hora y precalentar el horno. Después a 170 grados hasta que sube y se dora. Se puede adornar con merengue, azúcar, mermelada, chocolate, etc.

El molde tiene que ser bajo y recubierto de papel para poder desmoldarse fácilmente.

Buen provecho.

Fili vuelve de nuevo, desde su casa en Torrubia, donde nos invitó una noche a compartir con ella el proceso de elaboración de las tortas de Torrubia. Se hacían, junto con otros dulces, durante las fiestas de este pueblo antiguamente en el horno de leña que todos los pueblos tenían y que, poco a poco, se van restaurando en muchos de ellos. Se reunían las mujeres en él, con la masa ya hecha, y después cada una a su casa con lo que había horneado. Nos cuenta que sólo se hacía en las fiestas porque la economía no daba para más.

En Molina de Aragón

Lo Tradicional

- ✻ Alimentos artesanales
- ✻ Regalos rústicos
- ✻ Vinos y aceites selectos

Rondalla Santa Cecilia s/n
Tel. 949 832 427 Molina de Aragón
Abierto fines de semana y festivos.

CAFETERIA
PASTELERIA

El Marolongo

ESPECIALIDAD EN TARTAS
Y PATAS DE VACA

Pº de los Adarves, 28 - Tel. 949 830 119
Molina de Aragón (GU)