

Lucía y las tabletas de Doña Carmen

¿Por qué se llaman «tabletas de cidra» si se hacen con toronja? Lucía lo descubre con su abuelo y conoce a Doña Carmen Peña de Falcón, la señora que hizo famoso este dulce en Timotes.

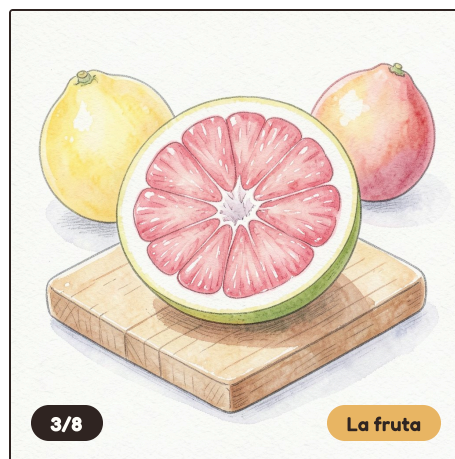
Basada en la crónica nº 4 del Cronicario Cultural, «Las tabletas de cidra o conservas de toronja», de Jesús María Espinoza Marín, Cronista Oficial del municipio Miranda.



Al principio se hacía con cidra. Cuando la cidra escaseó, usaron toronjas.



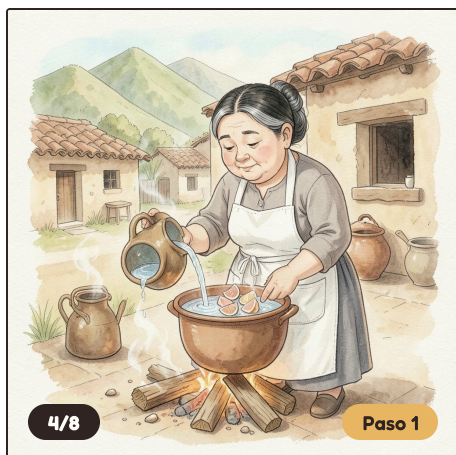
Doña Carmen Peña de Falcón aprendió a hacer el dulce con Doña Josefita de Franco, que le enseñó sus secretos.



La toronja tiene tres partes: la cáscara verde o amarilla (**flavedo**), la parte blanca (**albedo** o mesocarpio) y los gajos jugosos. ¡La estrella del dulce es la parte blanca!



¡La parte que yo siempre dejo en el plato!



Primero se oreaba y se compactaba con un poquito de cal. Luego se cocinaba, cambiándole el agua varias veces para quitarle lo agrio.



Después, a fuego lento, se le mezclaba azúcar blanca y clavos de olor, hasta lograr el punto exacto.



Ya fría, se cortaba en trozos y se rociaba con azúcar blanca. Doña Carmen se tomaba su tiempo: cuidaba que cada tableta quedara perfecta.



7/8

Frente a la plaza

Las bandejas se vendían frente a la plaza Bolívar, en la bodega «Las Quince Letras» y en la panadería «Los Frailejones», a precios solidarios.



¡Yo me hubiera comido una bandeja entera!



8/8

Hoy

Hoy las prepara Ramona Briceño, que creció en la casa de Doña Carmen y aprendió todo el proceso.



Conocerlas y disfrutarlas en familia: así es un timotero de verdad.

Para la escuela

Después de leer la historieta, responde con tus palabras. Luego colorea a Lucía y a su abuelo.

1. ¿Por qué se llaman «tabletas de cidra» aunque se hagan con toronja?

2. ¿Qué parte de la toronja es la estrella del dulce?

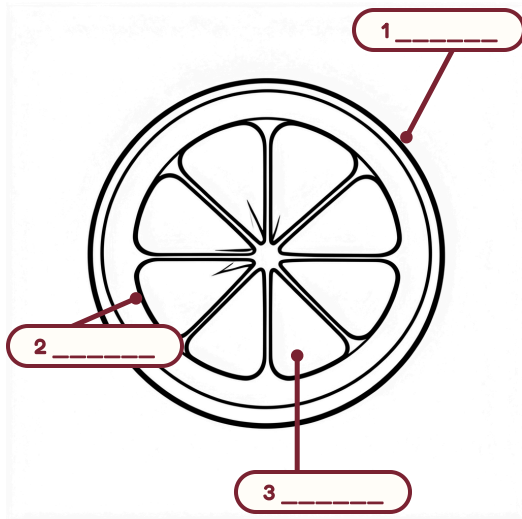
3. ¿Quién le enseñó a Doña Carmen los secretos del dulce?

4. ¿En qué dos negocios frente a la plaza se vendían las tabletas?

5. ¿Qué dulce o comida tradicional prepara tu familia? ¿Quién lo enseñó?

Las partes de la toronja

Escribe en cada número el nombre de la parte. Usa estas palabras:



gajos · flavedo (la cáscara) · albedo (la parte blanca)

Así las hacía Doña Carmen

1. Se separa la parte blanca de la toronja y se orea.
2. Se compacta con un poquito de cal.
3. Se cocina cambiándole el agua varias veces, hasta quitarle lo agrio.
4. Se sigue cocinando a fuego lento con azúcar blanca y clavos de olor, hasta el punto.
5. Se deja enfriar, se corta en tabletas y se rocía con azúcar blanca.

La cal y el fuego son trabajo de adultos. Si la hacen en casa, que un adulto la prepare y tú ayudes a rociar el azúcar.

