



www.loqueleo.com/ec

© 2011, Margarita Barriga Pino

© De esta edición:

2018, Santillana S. A.

Calle de las Higueras 118 y Julio Arellano, Monteserrín

Teléfono: 335 0347

Quito, Ecuador

Av. Víctor Emilio Estrada 626 y Ficus, Urdesa Central

Teléfono: 461 1460

Guayaquil, Ecuador

ISBN: 978-9942-19-744-3

Derechos de autor: 044390

Depósito legal: 005158

Impreso en Ecuador por Imprenta Mariscal

Primera edición en Santillana Ecuador: Febrero 2011

Primera edición en Loquele Ecuador: Marzo 2017

Séptima impresión en Santillana Ecuador: Mayo 2018

Editora: Annamari de Piérola

Ilustraciones: Ricardo Novillo Loaiza

Actividades: Marlon López

Corrección de estilo: María de los Ángeles Boada

Diagramación: Ana Cristina Realpe

Supervisión editorial: María Tamariz

Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser reproducida, ni en todo ni en parte, ni registrada en o transmitida por un sistema de recuperación de información, en ninguna forma ni por ningún medio, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia, o cualquier otro, sin el permiso escrito previo de la editorial.

Muestra
promocional

Prohibida
su venta

Muestra
promocional

Prohibida
su venta

© Santillana

Suspiros

Margarita Barriga Pino



loquele_o



*A Armando,
quien me hizo tener
mis primeros suspiros.*



Índice

Suspiros	11
Mamá	19
Algo	27
Lola	31
Por fin, la noticia	37
Papá	43
Invitación formal	49
Bella	53
Bailando entre nubes	61
El tan esperado viernes	69
Preparándome para el cumpleaños	77
Otro tipo de suspiros	89
Poroto	91
Pastores a Belén	97

El ensayo	105
La presentación	111
Conversación con mamá	115
La fiesta de quince años	121
Biografía	127
Cuaderno de actividades	129



Suspiros

El día lunes por la tarde, entré corriendo a la cocina de mi casa y encontré ahí a mamá, que estaba preparando algo. Me detuve ante ella y vi que en un tazón tenía algo esponjoso y muy blanco; era hermoso, parecía una nube. Nunca antes había visto algo así o tal vez no le había puesto atención. 11

—¿Qué haces, mamá? —le pregunté con curiosidad.

—Suspiros —contestó mamá—. Es tiempo de que empieces a interesarte por la cocina, ya eres grandecita y tienes que aprender a cocinar. Te voy a enseñar cómo se hacen.

Entonces mamá me enseñó la receta en un libro de cocina que usa siempre:



No me acuerdo si leí que también llevaba sal, pimienta y limón, pero seguro que sí, todas las recetas llevan esos ingredientes. La cosa es que mi mente estaba en otro lado, no tenía tiempo de aprender a cocinar en ese momento y traté de explicárselo a mamá.

—Mamá, mamá... tengo que apurarme para ir a la clase de *ballet*...



Pero creo que no me escuchó o es que realmente quería aprovechar mi interés, porque siguió indicándome cómo se preparan los suspiros.

14 —Con las manos limpias, tomas las tres claras de huevo, las separas con mucho cuidado de las yemas, y con el batidor las bates y bates en el mismo sentido y sin parar porque se puede pasmar el proceso.

—¿Pasmarse?, ¿qué es eso?

—Cuando ves que el batido no crece, eso es pasmarse.

—Ahh... Y, ¿cómo me doy cuenta de que todo va bien?

—Cuando veas que empiezan a formarse burbujas es porque está a punto, pero tienes que seguir hasta que adquiriera más consistencia; luego añades una taza de azúcar poco a poco para que espese, sin dejar

de batir. Asegúrate de prender el horno con anterioridad, para que cuando tengas que meterlos esté a la temperatura adecuada y salgan unos suspiros crocantes.

—¿Dónde pongo la mezcla? —le pregunté apurada a mi madre, como para que me viera interesada, pero lo que quería era irme pronto a la clase de *ballet*.

—En un recipiente plano especial para hacer suspiros. Pones el batido haciendo copos y lo metes al horno unos quince minutos...

Entonces me puse a pensar en que lo único que había aprendido de cocina hasta ese momento es que debía tener las manos limpias. «Niña, no hagas eso que te van a salir bichos en el estómago», dice siempre mamá, porque me gusta chuparme los dedos cuando preparan torta y la masa está cruda. «Guácala, no sabía que a los bichos les gus-