

Por la autora de *Las mujeres de la casa de las lilas*

Las rosas olvidadas

MARTHA HALL KELLY



Guía
de lectura



MAEVA

MARTHA HALL KELLY

Las rosas olvidadas

Guía de lectura



MAEVA

Nota de la autora

Queridos lectores:

El día que terminé *Las mujeres de la casa de las lilas*, comencé a investigar y a escribir mi segunda novela: *Las rosas olvidadas*. Para dar vida a esta historia, viajé a Rusia y exploré todos sus rincones, desde los palacios del zar hasta las zonas rurales. También visité Long Island, en Nueva York, y eché una ojeada a través de los setos que, en la elegante calle de Gin Lane, en Southampton, esconden las famosas fincas y casas de campo de estilo Shingle. Por último, en Francia descubrí un encantador y poco conocido barrio ruso de París, que cayó en el olvido hace tiempo.

Al igual que *Las mujeres de la casa de las lilas*, mi novela *Las rosas olvidadas* está basada en hechos reales y cuenta una historia desgarradora de amor y pérdida que, en mi opinión, es muy relevante hoy en día: una saga de inmigrantes desesperados, un mundo en pleno caos y tres mujeres fuertes que son llevadas al límite, pero que están decididas a sobrevivir.

Hay muchos elementos de *Las rosas olvidadas* sobre los que se puede debatir durante un club de lectura, como, por ejemplo, el vínculo inquebrantable entre hermanas; o la forma en la que las madres influyen en las decisiones de las protagonistas. Pero también te puedes preguntar, ¿qué es mejor: no tener nunca nada de valor o ver cómo te quitan y destruyen todo lo que posees? Para ayudar a fomentar el debate y añadir una pizca de diversión a la próxima reunión de tu club de lectura, aquí encontrarás recetas de postres y bebidas inspiradas en el libro, una lista de reproducción y fotos de las figuras históricas en las que me inspiré para muchos de los personajes.

Me encantaría saber qué tal os lo pasáis en el club de lectura. ¡Así que compartid vuestras fotos y opiniones conmigo en las redes sociales!

Que disfrutéis,

Martha Hall Kelly

Preguntas para el debate

1. En *Las rosas olvidadas* conocemos a tres heroínas muy diferentes: Eliza, Sofya y Varinka. ¿Con quién te identificaste más y por qué?
2. Las relaciones madre-hija desempeñan un papel fundamental en *Las rosas olvidadas*. ¿Cómo influyen estas relaciones en las vidas de Eliza, Sofya y Varinka? Compara a la madre de Eliza con la de Varinka. ¿Eran buenas madres? ¿En qué sentido? ¿Cómo afectó emocionalmente a Sofya y a Luba la figura de su madrastra, Agnessa? El legado de su madre siempre jugó un papel en sus vidas, ¿de qué manera?
3. Caroline Ferriday, la protagonista de *Las mujeres de la casa de las lilas*, es una adolescente en *Las rosas olvidadas*. La relación de Eliza con su hija Caroline en la vida real evoluciona a lo largo del libro. ¿Qué te gustó y qué no de su representación en la novela?
4. Luba, cuyo nombre significa *amor*, es un personaje central en *Las rosas olvidadas*. ¿La consideras un personaje importante de la historia? Qué te parece la decisión de la autora de abrir y cerrar la novela con Luba?
5. Sofya tuvo que tomar algunas decisiones inimaginables en la novela: dejar a su familia, y luego a su hijo, para intentar salvarlos. ¿Qué te parecieron sus decisiones? ¿Estás de acuerdo con ellas? ¿Por qué?
6. Varinka y Tarás tienen una relación complicada. ¿Te pareció convincente? ¿Crees que ella quería de verdad a Max? ¿Por qué? ¿Te sorprendió el giro final?
7. ¿Cómo te sentiste cuando Eliza tuvo una segunda oportunidad en el amor con Merrill? ¿Te creíste su amistad y luego su relación amorosa?

8. ¿Qué te pareció el reencuentro entre Sofya y Cook? ¿Cómo te imaginas que evoluciona su relación tras el final de la novela?
9. ¿Hay alguna escena en particular de *Las rosas olvidadas* que se te haya quedado grabada? ¿Qué es lo que nunca olvidarás de esta novela?
10. ¿Has aprendido algo nuevo sobre el periodo histórico en el que se desarrolla *Las rosas olvidadas*? ¿Vas a leer más (ficción o no ficción) sobre la Revolución rusa?

Fotografías de la época



Eliza Ferriday



Eliza Ferriday y Caroline de pequeña



A la izquierda, Anna Výrubova,
amiga de la zarina



Julia Marlowe, amiga de Eliza
y mentora de Caroline



El actor E. H. Sothorn,
marido de Julia Marlowe



La zarina Alexandra Feodorovna
junto a su esposo



El zar Nicolás II de Rusia



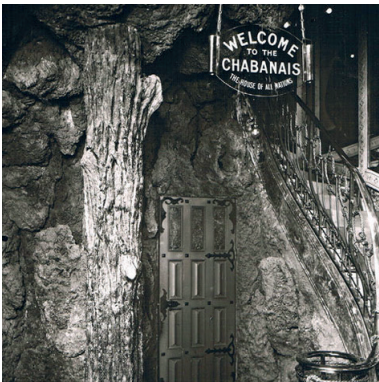
La familia real rusa



Tatiana Romanov con su bulldog francés, Ortipo, y su hermana Anastasia



La princesa Julia Dent Kantakuzin, amiga de Eliza



Burdel Le Chabonais



La condesa Edith Sollohub, inspiración para Sofya Stréshneva

Postres y cócteles para tu club de lectura

GALLETAS CRUJIENTES DE BUTTERSCOTCH

La receta de los Woolsey favorita de Sofya.



INGREDIENTES:

- 350 g de harina
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1 cucharadita de sal (si utilizas mantequilla sin sal)
- 250 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 250 g de azúcar blanco
- 50 g de azúcar moreno
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 huevo
- 300 g de pepitas de butterscotch*

* Como alternativa, puedes usar pepitas de caramelo o tofes picados en pequeños cuadraditos.

ELABORACIÓN:

1. Precalienta el horno a 190 °C.
2. Mezcla la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una crema ligera y esponjosa.
3. Añade el huevo y la vainilla, y mézclalos bien. Añade la harina, el bicarbonato y la sal.
4. Cuando todo esté bien mezclado, incorpora los 300 g de pepitas de butterscotch, mézclalas con las manos y prepara una bandeja de horno con papel vegetal.
5. Dales forma a las galletas haciendo bolas con una cuchara colmada de masa (aproximadamente 12 bolas por bandeja).
6. Aplana cada galleta con la base de un vaso. Si las galletas se pegan, moja el vaso con agua, se despegarán enseguida.
7. Déjalas tan finitas como puedas. Esta masa es seca, no es nada pegajosa, pero sí lo suficientemente húmeda como para hacer unas galletas planas perfectas.
8. Hornea las galletas a 190 °C, entre 9 y 11 minutos, hasta que se doren. Déjalas enfriar sobre el papel vegetal.

ROSAS DE MERENGUE

¡Preciosas y fáciles de hacer!

INGREDIENTES:

- 4 claras de huevo
- 150 g de azúcar glas
- Media cucharadita de agua de rosas
- Unas gotas de colorante rosa (opcional)

ELABORACIÓN:

1. Precalienta el horno a 90 °C.
2. Con una batidora eléctrica, bate las claras a velocidad alta hasta montarlas a punto de nieve.
3. Añade poco a poco el azúcar, sin dejar de batir. La mezcla debe quedar muy espesa y brillante.
4. Mezcla el agua de rosas y 1 o 2 gotitas de colorante (opcional) en un bol pequeño y añade el equivalente a una taza de merengue. Mézclalo todo con la ayuda de una espátula y con movimientos envolventes de arriba abajo.
5. Vierte esta mezcla sobre el resto del merengue y mézclalo de nuevo con la espátula, con movimientos suaves, hasta que el color se distribuya de forma uniforme.
6. Usa una manga pastelera para dar forma a los merengues sobre una bandeja de horno forrada de papel vegetal, y hornéalos durante aproximadamente 1 hora y media, o hasta que estén muy secos y se despeguen del papel fácilmente.



WHITE RUSSIAN

A este cóctel no le faltan calorías, ¡pero está buenísimo y siempre será mi favorito!

INGREDIENTES:

- 60 ml de vodka
- 30 ml de Kahlúa*
- Nata líquida



ELABORACIÓN:

1. Pon hielo en un vaso Old Fashioned y añade el vodka y el Kahlúa.
2. Añade una buena cantidad de nata y mézclalo todo.

* Puedes usar otro tipo de licor de café.

FRENCH 75

Este elegante cóctel data de la Primera Guerra Mundial y fue creado en el New York Bar de París (que luego pasó a llamarse Harry's New York Bar). El champán le da un toque festivo de lo más francés.

INGREDIENTES:

- 60 ml de ginebra
- 20 ml de zumo de limón
- 20 ml de jarabe de azúcar
- 60 ml de champán
- Corteza de limón para adornar

ELABORACIÓN:

1. Pon la ginebra, el zumo de limón y el jarabe en una coctelera.
2. Llena la coctelera de hielo y agítala con fuerza hasta que esté fría por fuera (unos 20 segundos).
3. Cuela el cóctel con un colador Hawthorne o de gusanillo (también puedes usar una espumadera) y viértelo en una copa de champán.
4. Llena el resto de la copa con el champán y adorna con la corteza de limón.



Lista de reproducción inspirada en la novela

1. «The Chain», de Ingrid Michaelson.

Esta canción me recuerda a Sofya y a Afon, su marido.

2. Llegada de Tonya y Yuri a Varykino, de la banda sonora de *Doctor Zhivago* (David Lean, 1965), compuesta por Maurice Jarre.

Toda la banda sonora me ayudó a dar vida a las escenas que se desarrollan en Rusia, y la parte central de la pieza me produce una sensación muy positiva de la Rusia de la época.

3. «Baby Now That I've Found You», de Allison Kraus.

Fantástica canción sobre un amor amargo, que creo que resume bastante bien la relación entre Eliza y Merrill.

4. «Les Choristes», de Bruno Coulais.

Me encanta cómo esta canción evoca escenas francesas.

5. «It's Raining Men», de The Weather Girls.

La mejor canción para crear una escena desenfadada.

6. «The Sun», de Parov Stelar.

Esta es una canción muy optimista, me ayudó a llevar a Sofya a París.

7. «Time Lapse», de Michael Nyman.

Me obsesioné con esta canción después de ver la exposición «Heavenly Bodies» en el Met (Museo Metropolitano de Arte de Nueva York). A mí me recuerda a la Rusia ancestral.