

LOS MEJORES ROSCÓNES DE REYES

PERSONAJES:

- **JEFA DE COCINA: Alicia.** Se hace entender hablando muy alto, asegurándose de que todo el mundo entiende sus órdenes. Quiere que todo salga bien y no puede permitir que la cadena de trabajo se rompa. Todos los CHEFS confían en ella.
- **CHEF DE LOS INGREDIENTES: Jara.** Será una CHEF muy organizada y muy pendiente de las medidas exactas de los alimentos, no se le puede escapar ni un gramo para que la receta quede perfecta.
- **CHEF DE LA MASA: Darío.** Será un CHEF fortachón, el más fuerte de los CHEFS, está muy entrenado por el esfuerzo de hacer kilos y kilos de masa todos los días.
- **CHEF DE LA DECORACIÓN: Adriana.** Será una CHEF muy creativa, con aire de artista, de pintora. Hay que dar a la CHEF su tiempo para inspirarse y crear la decoración.
- **CHEF DE LOS OLORES Y DEL SABOR: Mía.** Será una CHEF muy apasionada, si los roscones están ricos saltará y brincará, si los roscones están malos, llorará desesperadamente.

(Se abre el telón y aparece el escenario vacío. Se escucha TRACK 1)

(Entra a toda prisa, se muestra preocupada dando vueltas por el escenario. LA JEFA DE COCINA se coloca en el lateral izquierdo del escenario. Muestra signos de preocupación)

(Baja música)

JEFA DE COCINA: *(Se limpia el sudor de la frente)* Mañana es la Noche de Reyes y se acaba de estropear la máquina que prepara los Roscones de la Pastelería Real. Tendré que llamar a los grandes CHEFS para que consigan la mejor receta. Menudo problema.

TRACK 2 CHEFS

(Alzando la voz, llamando) ¡CHEF DE LOS INGREDIENTES!

(Entra LA CHEF DE LOS INGREDIENTES con una calculadora en la mano)

CHEF DE LOS INGREDIENTES: Aquí estoy. Los ingredientes para un buen Roscón de Reyes son: harina, leche, azúcar, naranja y azahar, todo en su justa medida. *(Hace gesto de medida)*

(Suena música) (La CHEF DE LOS INGREDIENTES se pone a calcular, poner, sacar ingredientes, mientras la JEFA DE COCINA supervisa)

JEFA DE COCINA: *(En voz alta)* ¡CHEF DE LA MASA!

(Entra el CHEF DE LA MASA) (Baja Música)

CHEF DE LA MASA: *(Hace gesto de marcar músculos)* Con estos músculos no hay masa que se me resista. Soy el mejor mezclando ingredientes.

(Suena música) (El CHEF DE LA MASA comienza a hacer gesto de amasar)

JEFA DE COCINA: *(En voz alta)* ¡CHEF DE LA DECORACIÓN!

(Entra LA CHEF DE LA DECORACIÓN) (Baja música)

CHEF DE LA DECORACIÓN: *(Con aire artístico, casi cantando)* Para que el Roscón quede bonito, hay que llenarlo de frutas de colores y mucha almendra rallada. Este Roscón será una obra maestra.

(Suena música) (La CHEF DE LA DECORACIÓN comienza a "pintar" el roscón)

JEFA DE COCINA: *(En voz alta)* ¡CHEF DE LOS OLORES Y LOS SABORES!

(Entra EL CHEF DE LOS OLORES) (Baja música)

CHEF DE LOS OLORES Y LOS SABORES: *(Con tono muy alegre)* Soy la mejor probadora de Roscones, si está malo lloro *(hace gesto de llorar)* y si esta bueno salto de alegría *(salta de alegría)*

(Suena música y LA CHEF DE LOS OLORES Y SABORES hace como si comiera un pedazo de roscón. Como esta bueno comienza a sonreír y a saltar de alegría)

(Con la música sonando vemos a todos los chefs haciendo su trabajo) (Baja música)

CHEF DE LOS INGREDIENTES: Yo ya tengo las medidas perfectas de cada ingrediente.

CHEF DE LA MASA: Yo acabo de conseguir la mejor masa del mundo.

CHEF DE LA DECORACIÓN: Yo os digo que será el Roscón más bonito que hayáis visto nunca.

CHEF DE LOS SABORES Y LOS OLORES: Este será el Roscón de Reyes con el mejor sabor del mundo.

(En ese momento se escucha una campana de aviso, todos los CHEFS Y LA JEFA DE COCINA se colocan muy firmes mirando al frente)

VOZ EN OFF DE MUJER: Atención JEFA DE COCINA Y CHEFS, EL REY MAGO MELCHOR quiere decirnos algo.

VOZ EN OFF REY MAGO MELCHOR: Querida JEFA DE COCINA y queridos CHEFS. Me presento, soy EL REY MAGO MELCHOR. Ya sabéis que nuestra máquina de hacer Roscones se ha roto y que necesitamos de vuestra ayuda para conseguir hacer este famoso postre navideño ¿verdad?

TODOS/AS: Sí REY MELCHOR.

REY MELCHOR: Pues ya que tenéis la fórmula del mejor Roscón, ahora vamos a por el pedido. Hay mucho trabajo que hacer. ¿Estáis preparados?

(Entran los cuatro ayudantes de cocina y se colocan uno al lado de cada CHEF)

TODOS LOS AYUDANTES: Sí REY MELCHOR.

REY MELCHOR: Pues adelante equipo completo. *(Suena música rápida)* Necesito 100 Roscones rellenos de rica nata.

TODOS/AS: ¡Oído cocina!

(Todos los chefs hacen su trabajo al ritmo de la música. JEFA DE COCINA dirige)

REY MELCHOR: Ahora necesitamos 200 Roscones rellenos de trufa.

TODOS/AS: ¡Oído cocina!

(Todos los chefs hacen su trabajo al ritmo de la música. JEFA DE COCINA dirige)

REY MELCHOR: Y por último necesito 50 Roscones sin azúcar.

TODOS/AS: ¡Oído cocina!

(Todos los chefs hacen su trabajo al ritmo de la música. JEFA DE COCINA dirige)

REY MELCHOR: ¡Equipo de cocina, misión cumplida!

(Todos/as aplauden contentos/as)

REY MELCHOR: Felicidades por vuestra maestría. Me voy para empezar a preparar los regalos y vosotros podéis marcharos a descansar, debéis estar agotados. Felices Reyes amigas y amigos.

(Todos le dicen adiós) (Sigue música)

CHEF DE LOS INGREDIENTES: (Al público) Se despide la CHEF DE LOS INGREDIENTES.

(Sale muy contento)

CHEF DE LA MASA: (Al público) Se despide la CHEF DE LA MASA.

(Sale muy contento)

CHEF DE LA DECORACIÓN: (Al público) Se despide LA CHEF DE LA DECORACIÓN.

(Sale muy contento)

CHEF DE LOS SABORES Y DE LOS OLORES: (Al público) Se despide EL CHEF DE LOS SABORES Y DE LOS OLORES.

(Sale muy contento)

JEFA DE COCINA: Se despide la JEFA DE COCINA de las Cocinas Reales. Que comáis mucho Roscón de Reyes estas Navidades.

(Sale JEFA DE COCINA, baja música y cierra telón)