

UN DÍA EN CASA DE MI ABUELA A DISFRUTAR DE LOS SABORES Y OLORES DE SU COCINA.



Un día en casa de mi abuela es el paraíso. Desde temprano escucho ruidos en la cocina; exprime, mezcla, bate... ¡no sé cómo puede hacer tantas cosas a la vez!

Cuando me levanto tengo el desayuno listo: jugo de naranja recién exprimido y colado, café con leche, scones de queso recién horneados y tostadas con manteca y mermelada casera... ¡todo un festín!

Sus scones son una verdadera delicia... voy a tener que aprender a hacerlos.

El olor del café es increíble... claro, ella no usa café instantáneo, le gusta solo el que se hace en la cafetera.



—¿Sabías abuela que al colar el jugo de naranja y al filtrar el café estás separando fases?

—¿Fase? No sé lo que significa. Si me lo enseñaron en algún momento ya lo olvidé. Claro, hace tanto tiempo ya...

—Mmm... cómo te lo explico de forma sencilla para que lo entiendas... a ver... el café molido es una fase y el líquido oscuro que bebemos es otra fase porque sus propiedades son diferentes. La textura, el color, el estado físico, la densidad... ¿Entendiste abuela?

—Y... la verdad que no mucho. Otro día con más tiempo me lo explicas de nuevo.

No he terminado con el desayuno y ya me está hablando del almuerzo; el menú que me propone para hoy es milanesas con ensalada rusa, ensalada de lechuga, tomate y zanahorias ralladas.

Mientras ella prepara la mayonesa casera yo me pongo a lavar los tomates, pelar papas y zanahorias y luego pongo en remojo la lechuga.

Para la lechuga la abuela me recomienda especialmente poner en la piletta, una cucharadita de solución de hipoclorito de sodio por cada litro de agua. No entiendo... ¿por qué tengo que agregar desinfectante al agua potable si ya tiene cloro?

Ni bien termina con la mayonesa, se pone a preparar una vinagreta para la ensalada de lechuga y tomate, para lo cual mezcla sal, vinagre y aceite; una mezcla un poco extraña porque en realidad la sal, el aceite y el vinagre quedan separados por más que revuelva y revuelva...

—¡Ay! ¡Qué desastre! Se cayeron los frascos que estaban destapados y se mezcló la pimienta molida, la sal gruesa y la sal fina...

—No te preocupes abuela... yo sé cómo separar esa mezcla. Con un colador que utilizo como tamiz, papel de cocina para filtrar, una cuchara y un par de recipientes me arreglo.

—¿De verdad? ¡Una genia mi nieta!

Lo que más me gusta de todo es el postre. Hoy prepararemos—porque yo colaboro—gelatina de frutilla con merengue batido, que se hace con claras de huevo y azúcar. Un postre sano y nutritivo, aunque mi madre dice que la gelatina tiene colorantes artificiales y que no se debe comer el merengue crudo ni la mayonesa casera porque los huevos pueden estar contaminados con salmonella.