

LAS RECETAS DE LA ABUELA ¡Y LOS CAMBIOS FÍSICOS Y QUÍMICOS!



Mañana vienen 2 compañeras y un compañero de clase a estudiar a casa. Tenemos que preparar el tema “cambios físicos y químicos” y elaborar un póster científico...no es tarea fácil. Por eso voy a esperarlos con algo rico para merendar. Además, por lo que tengo entendido cocinar tiene algo que ver con el tema en cuestión... ¿no?

Como no podía ser de otra manera recurrí a la abuela. Le pedí que me fuera seleccionando algunas recetas sencillas porque a la salida del liceo pasaría a buscarlas.



De tarde cuando pasé a recogerlas, me estaba esperando con varios recetarios desplegados en la mesa de la cocina. —Así elegimos juntas las recetas— me dijo.

— ¡Ay abuela! ¡Qué viejos estos libros!—le comenté al verlos.

— ¡Claro! Los tengo desde que me casé hace ya más de 50 años— me respondió.

—Y nunca me han fallado—agregó.

— ¿Sabes de qué año es este libro?—le pregunté señalando “Sugestiones Royal”.

Como ella no lo recordaba y yo soy bastante curiosa, me puse a buscar en Internet con el celular.

¿Y a qué no saben que averigüé?... ¡fue editado en el año 1947!

¡Toda una reliquia este librito!

— ¡Cuántos cosas han cambiado en el mundo desde 1947 hasta hoy! —pensé para mis adentros.

Y sin embargo este libro que tiene más de 60 años sigue estando en la alacena de la abuela... ¡y lo sigue usando!

Luego de un rato de buscar y leer varias recetas, me decidí por una sencilla y fácil de hacer, sobre todo para mí, que no tengo nada de experiencia en la cocina.

La receta

Ingredientes

2 tazas de harina
4 cucharadas de Polvo de hornear
1 cucharadita de sal fina
5/6 cucharadas de queso rallado
70g de manteca
2/3 taza de leche

- ✓ En un recipiente se mezclan la harina, el polvo de hornear, la sal y el queso rallado.
- ✓ Se corta la manteca en trozos pequeños y se deshace bien con un tenedor y/o con ayuda de las manos hasta obtener un “arenado”.
- ✓ Se agrega la leche de a poco y se amasa ligeramente hasta obtener una masa suave y fácil de estirar.
- ✓ Se estira la masa de aprox. 2cm de espesor y se cortan los scones con un cortapastas redondo.
- ✓ Se colocan en una asadera ligeramente enmantecada y se cocinan en horno caliente durante 12 minutos.



Cuando regresé a mi casa por la tarde me puse a hacer los scones siguiendo la receta que había elegido.

¡Cuál no sería mi sorpresa y mi disgusto al comprobar que no crecían!... — ¿Qué habré hecho mal?— me pregunté.

Repasando paso a paso la receta, me di cuenta de que me había olvidado de agregar a la mezcla, nada menos que el polvo de hornear, un ingrediente clave para que la masa crezca. Es que justo cuando los estaba haciendo me llamó una amiga al celular y me distraje.

¿Qué crees que hice?...