

Taller de Dulces Regionales

Fecha: 8 marzo 2008

Lugar: Tatón

Capacitadoras: Ana María Aguirre
Mercedes Carrizo (Mecha)

Organiza: Equipo Oeste BePe- Fiambalá

Asistentes

Dorila de Bordón (Medanitos)
Jesús Contreras (Bepe)
Joaquina (Medanitos)
Úsqueda Mercedes (Medanitos)
Mirta Rasguido (Medanitos)
María Bordón (Medanitos)
José Luís Quiroga(13 años) (Medanitos)
Mercedes Heredia (Tatón)
Juana González (Tatón)
Margarita Heredia (Medanitos)
Cintia Belén Carrizo (8 años) (Medanitos)
Margarita Chayle (Medanitos)
Nani Salinas (Antinaco)
Mauricio Ruiz (Bepe)
Juan Carlos Araya (Antinaco)
Luis Carrizo (13 años) (Medanitos)
Martina Rivas (Bepe)
Aidé de Sosa(Tatón)
Ana Maria Aguirre (Belén)
Manuel Aguirre (Bepe)
Bernarda Morales (Tatón)
Valeria Caro (Chuquisaca)
Susana Ancatruz (Chuquisaca)
Eduardo Morales (Tatón)



Inicio de Jornada:

Lo primero que debemos tener en cuenta, son las buenas prácticas de higiene, compartidas y leídas a partir de la Cartilla nº1: higiene personal, higiene de las herramientas que se van a usar, de las materia primas (frutas y verduras), del lugar donde se va a trabajar, no trabajar en lugares cercanos a basurales y/o agua estancada, matadero, baños, higienizar las manos (uñas cortas, limpias, sin anillos, el cabello recogido y cubierto) por la presencia de gérmenes o microorganismos que llegan a los dulces (productos) comprometiendo el estado saludable de éstos y su conservación

Después tenemos que esterilizar los frascos. Primero se deben lavar bien. Frascos y tapas se ponen a hervir durante 15 minutos. El acido cítrico le da brillo a los frascos, por eso cuando uno pone a hervir los frasco se puede agregar un poquito de acido cítrico. Estos se ponen más brillosos. Se retiran y se colocan dados vuelta sobre un repasador limpio. Están en condiciones para ser usados.

Y estamos listos/listas para comenzar.

Dulce	Ingredientes	Preparación	
Zapallo	Zapallo, azúcar, cal, agua, limón <u>Proporciones:</u> para 5 kg de zapallo es necesario 5 kg de azúcar en 5 lts de agua	Se realiza en 3 días: 1er dia: Lavar el zapallo - pelarlo - cortar en cubos – pesar para calcular el azúcar a emplear – encalado – lavar los cubos de zapallo tantas veces que sea necesario hasta quedar sin cal. Preparación del almíbar: agrego a 5 lts de agua 2,5 Kg. de azúcar + jugo de limón, dejar hervir por 15 min. Luego agrego 5 kg de cubos de zapallo dejando hervir por otros 15 min, pasado el tiempo saco el zapallo del almíbar y dejo reposar por 1 día. 2do día: Hervir el almíbar por 15 min agregando 2,5 Kg. de azúcar restante, luego colocar los cubos de zapallo dejando hervir otros 15 min y retirar estos del almíbar, dejar reposar por 1 día. 3er día: Hervir el almíbar junto con los cubos de zapallo durante 15 min y envasar. Colocar los cubos escurridos en el frasco y luego agregar el almíbar. Cerrar y esterilizar.	<u>Encalado:</u> Colocar en 5 lts de agua 1 kg de cal, colocar los cubos de zapallo y dejar durante 20 a 30 min aprox., hasta lograr cubos con consistencia.

Membrillo	<p>Membrillo, azúcar, limón.</p> <p>Herramienta: Pulpador (separa cáscara de la pulpa)</p> <p><u>Proporciones:</u> para 1 Kg. de pulpa se emplea 900 gr. de azúcar mas 2 limones</p>	<p>Lavar el membrillo – separar la semilla – cortar en trozos medianos sacando partes dañadas – lavar nuevamente – hervir hasta que se ablande la pulpa- pasar por el pulpador – pesar la pulpa para calcular el azúcar – hervir la pulpa agregando el azúcar lentamente en etapas para evitar que se queme- agregar el jugo de limón – cocinar hasta lograr los 65º brix, o cuando el dulce se despegue de la olla, o probando el punto de cocción con el vaso con agua – envasar. Cerrar y esterilizar.</p>	<p><u>Punto de cocción:</u> en un vaso con agua agregar una gota de dulce llegando esta hasta el fondo del vaso sin disolverse.</p>
Jalea de membrillo	<p>Membrillos, azúcar, agua</p> <p><u>Proporciones:</u> para 1lt de agua agregar 500 gr. de azúcar.</p>	<p>El agua donde se hirvió los membrillos se cuela para sacar restos de pulpa – medir la cantidad de agua para calcular cantidad de azúcar a emplear – hervir agregando azúcar por partes - mezclar en forma constante - esta listo cuando se logra un liquido espeso – envasar. Cerrar y esterilizar.</p>	
Dulce de Durazno	<p>Durazno, azúcar, limón o acido cítrico</p> <p><u>Proporciones:</u> para 1 Kg. de durazno agregar 700 gr. de azúcar</p>	<p>Lavar los Duraznos – pelarlos – cortarlos – pesarlos para calcular el azúcar a emplear – hervir estos sin agua – agregar lentamente y en etapas el azúcar para evitar que se queme – junto con esta agregar el jugo de limón o acido cítrico – hervir hasta lograr los 65 º brix, o el dulce se despegue de la olla, o probando el punto de cocción con el vaso con agua – envasar. Cerrar y esterilizar.</p>	<p>Concejo: el agregado de limón proporciona sabor y color al dulce.</p>
Higo en almíbar	<p>Frutos de higos, azúcar</p> <p><u>Proporciones:</u> Para 1 kg. De higo se emplea 500 gr. de azúcar</p>	<p>Selección de higos verdes o maduros – lavarlos – cortarlos en cruz o pincharlos – pesar para calcular el azúcar a emplear – proceder igual que zapallos en almíbar. Envasar, cerrar y esterilizar.</p>	

Pasos obligatorios para la calidad del producto	Proceso
Esterilización de frascos	Calentar el agua en recipiente donde ubicaremos los frascos (olla) – antes del hervor poner los frascos destapados procurando que queden cubiertos de agua – una vez iniciado el hervor esperar 15 min – concluido el tiempo sacar los frascos del agua ubicándolos boca abajo para que escurra el agua – una vez escurrida el agua y enfriados están listos para ser usados
Envasado	En los frascos esterilizados colocar el dulce – cerrar teniendo en cuenta los 3 giros de la tapa (siempre usar tapas nuevas) – llevar los frascos llenos y tapados a baño maría – retirar del baño maría colocando los frascos en forma invertida para lograr esterilizar la tapa con el calor del dulce – dejar enfriar.
Baño María	Calentar agua en un recipiente donde podamos ubicar los frascos (ejemplo: olla) – antes del hervor colocar los frascos llenos y bien tapados en el recipiente con agua, procurando que esta llegue a cubrir los mismos – iniciado el hervor esperar 5 min y recién retirar los frascos del agua – colocar estos boca abajo para esterilizar la tapa – dejar enfriar



¿Qué aprendimos?: a esto lo elaboramos todos juntos:

<i>Revisamos lo que hacíamos</i>	<i>Reafirmamos lo aprendido</i>
• El azúcar se agregaba toda de una sola vez.	• En la preparación de los dulces el agregado del azúcar tiene que ser cuando la pulpa este caliente y en varias etapas para que el dulce tenga mejor sabor, color y no se pegue el azúcar.
• Se usaba cualquier olla	• En ollas enlosadas se pega el dulce.
• Creíamos que la Paila de cobre era lo mejor.	• No se debe cocinar los dulces en Paila de cobre.
• No teníamos en cuenta algunas medidas de higiene: re usábamos las tapas, no usábamos pañuelos en la cabeza, no esterilizábamos los frascos.	• Es importante esterilizar los frascos, usar tapas nuevas, mantener la higiene personal, de las herramientas que se van a usar, de la materia prima (frutas y verduras), del lugar donde se va a trabajar.
• No teníamos en cuenta la cercanía de basurales, corrales, agua estancada.	• No trabajar en lugares cercanos a basurales, agua estancada, matadero, baños, higienizar las manos (uñas cortas, limpias, sin anillos, el cabello recogido y cubierto) por la presencia de gérmenes o microorganismos que llegan a los dulces (productos) comprometiendo el estado saludable de estos y su conservación.
• Elaborábamos los dulces cansadas, enfermas, de mal humor, con poco tiempo, a las apuradas.	• No elaborar los dulces entando enfermos. • EL secreto del dulce esta en siempre hacerlo con muchas ganas.
• No teníamos en cuenta el buen etiquetado y la venta era al poco tiempo de elaborados.	• Para la comercialización: es preferible esperar 1 mes de envasado para ver si esta apto para vender (producto sano), en ese momento lo etiquetamos.
• No sabíamos porqué el durazno se ponía oscuro cuando lo dejábamos a medio preparado de un día para otro	• No es bueno dejar el durazno pelado de un día para otro sin haber agregado limón o ácido cítrico por que este se oxida
• No sabíamos la importancia del limón y ácido cítrico en la preparación de dulces.	• Agregar limón y/o ácido cítrico en todas las preparaciones dulces.