



Organización
de las Naciones Unidas
para la Educación,
la Ciencia y la Cultura



Cátedra UNESCO
Tecnologías de apoyo para
la Inclusión Educativa



REVISTA

JUVENTUD Y CIENCIA SOLIDARIA:

En el camino de la investigación

DELICIOSO MANJAR DE LECHE

Rosa Breatriz Tamay Puli



Rosa Breatriz Tamay Puli, tengo 17 años estudio en la Unidad Educativa Huayrapungo de la comunidad Huayrapungo del cantón Cañar. Estoy en el segundo año de Bachillerato, especialidad Industrialización de productos alimenticios. Mis pasatiempos son escuchar música, bailar, dibujar, tejer a mano y leer. Mi plato favorito es el arroz con menestra. Me gusta tener amigos que me acepten como soy.

Resumen

En este artículo se explica cuáles son los ingredientes para pequeñas y grandes cantidades de leche y los pasos para la preparación del manjar de leche y su envasado. Esto como resultado de las prácticas del laboratorio, a las cuales estamos asistiendo presencialmente junto con mi docente y mis compañeros.

El resultado final es un delicioso manjar de leche realizado con todas las medidas de salubridad y de bioseguridad; además, se pretende que todos los lectores puedan seguir y replicar esta receta en cada una de sus casas. .

Palabras clave: experiencia, colaboración, manjar, preparación

Explicación del tema

El manjar o dulce de leche forma parte del Patrimonio Cultural Alimentario y Gastronómico de la Argentina. El 11 de octubre se festeja el Día Mundial del Manjar de Leche [1]. Este producto es uno de los derivados más importantes y comunes de la leche que se realizan en muchas partes del mundo, siendo Argentina uno de los principales países productores [2].

Según cuenta la historia muchos países se disputan su origen a través de diversas historias, leyendas y anécdotas, lo que sí se puede asegurar es que es un dulce bastante antiguo [2] y [3].

En muchos países de la región consumen el manjar de manera directa o lo utilizan como una parte de otros dulces, por ejemplo, en Argentina es utilizado como relleno de los alfajores; en Ecuador es el relleno de muchos dulces como las donas [2].

A continuación, se hallan los ingredientes y pasos de la receta para obtener el manjar de leche.

Ingredientes

(Figura 1)

1. Leche, ingrediente principal
2. Bicarbonato de sodio
3. Azúcar

Preparación

Poner a hervir más o menos 20 litros de leche en una paila, no en una olla porque no se evapora, cuando ya esté por hervir se agrega el bicarbonato, dependiendo de los litros de leche, es decir, si trabajamos con 2 litros de leche agregamos 2 g de bicarbonato y el azúcar la misma porción que el bicarbonato. (Figura 2)

Para una familia pequeña se recomienda utilizar 1 litro de leche, 1 kg de bicarbonato y 1 g de azúcar, para la elaboración de este dulce.

Mientras todos los ingredientes se encuentren hirviendo, debemos hacer movimientos circulares a la preparación, pero solo al lado derecho, hasta que el manjar esté listo.

Para ver si el manjar está listo se debe colocar una gota de manjar en un vaso con agua fría, si la gota de manjar llega al fondo del vaso quiere decir que el manjar ya está listo.

Una vez terminado el proceso de la cocción, el siguiente paso es envasarlo, para esto el manjar debe encontrarse a unos 50 a 55 °C, debido, que a esta temperatura existe un fácil flujo y deslizamiento del dulce. Envasar a una temperatura superior se presentaría el inconveniente de que se producirían vapores dentro

del envase, llegando a condensar la tapa lo que puede promover la aparición de hongos.



Figura 1. Ingredientes

Fuente: Autora



Figura 2. Preparación del manjar

Fuente: Autora

Conclusiones

Como se puede ver en los antecedentes, ingredientes y preparación, el manjar de leche es un producto muy nutritivo y se lo debe consumir. La leche contiene vitaminas y minerales, y al hacer este manjar de forma casera no se le agrega ningún colorante artificial.

En esta ocasión se utilizaron veinte litros de leche como parte de una práctica de laboratorio, además, el lugar en donde residio es una de las zonas más lecheras del país.

Los envases y trastos utilizados deben estar completamente limpios y que todo el proceso se lo debe hacer en un lugar adecuado y libre de contaminantes.

Agradecimientos

Quiero agradecer a la Universidad Politécnica Salesiana por dejarme participar una vez más en la Revista *Juventud y Ciencia Solidaria*.

Referencias

- [1] Lifestyle. (2019). *Cuál es la historia del dulce de leche*. Obtenido de shorturl.at/bclnI
- [2] Todo dulce de leche. (2018). *Origen del dulce de leche. Su historia*. Recuperado de shorturl.at/rtBGU
- [3] A. Llorente. (2016). Dulce de leche, manjar, arequipe o cajeta: ¿de dónde viene el popular dulce? Extraído de shorturl.at/imvHZ