



PÁGINAS RECREATIVAS

EL PASADO SE HACE PRESENTE

Nº 19 - Diciembre 2017



Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

PÁGINAS RECREATIVAS

El pasado se hace presente

Nº 19 - Diciembre 2017

Palabras iniciales

Esta nueva edición de Páginas Recreativas está dedicada a reunir recetas para preparar bebidas refrescantes y enfrentar el verano que está por comenzar. Las mismas se extrajeron de la Circular publicada por el Ministerio en 1923.



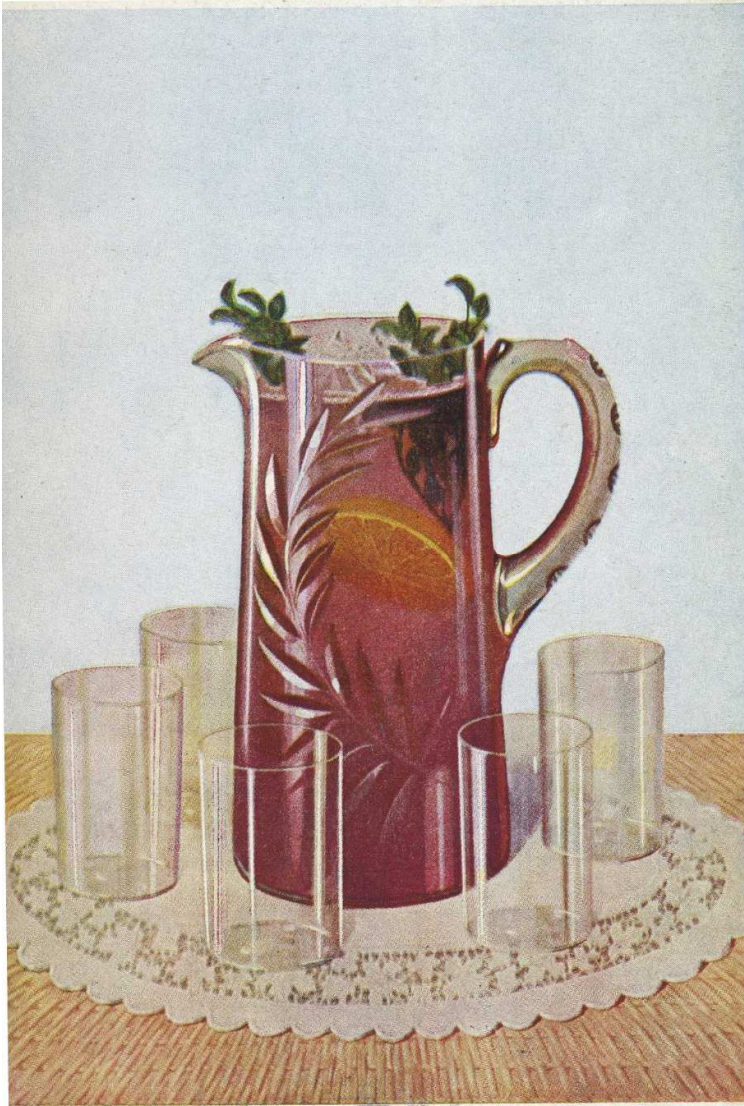
Bebidas refrescantes

Cocteles de zumo de frutas	Pág. 2
Ponches de fruta	Pág. 3



Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

Cocteles y ponches de jugo de frutas



El zumo de limón hace resaltar el sabor y aroma de la fruta, alguna clase de agua efervescente hace la bebida espumante y servida con hielo triturado, el zumo de casi todas las frutas, tanto frescas como conservadas, es aceptado aún por el apetito más hastiado.

Los zumos naturales de fruta comunican a los cocteles de fruta ese aroma concentrado, penetrante y rico que los convierte en una bebida realmente refrescante y

estimulante. Deberán ser más bien ácidos y siempre perfectamente helados. Debido a su concentración se les sirve en poca cantidad, pero con gusto exquisito. Además debe hacerse uso de las copas que se emplean para cocteles de licores.



Los cocteles de fruta, o refrescos de fruta en los cuales se sirven trozos de fruta juntamente con el zumo, son servidos como primer plato o postre en un lunch.

Los ponches de frutas se preparan con zumos de fruta a los cuales se agrega generalmente agua y se hará de ellos uso más generoso que de los cocteles concentrados de frutas.

Un cesto de mimbre es muy apropiado para servir ponches y limonadas al aire libre. Se llenarán los vasos hasta la altura que se desee con hielo en pedacitos, se vierte sobre él la mezcla de zumos de fruta y se agrega a cada vaso, al servirlo el agua efervescente. De esta manera no tiene tiempo de perder la fuerza. Si se abren las botellas y se dejan en reposo, se pierde la efervescencia.

Toda agua gaseosa será agregada a la mezcla en el último momento antes de servir.

Cocteles de zumo de frutas

Para endulzar el zumo de fruta fresca, los cocteles y los ponches se hace uso del jarabe cuya preparación se describe más abajo.

Jarabe de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de agua

Colóquese los ingredientes en una cacerola, revuélvase hasta que el azúcar se ha disuelto y hágase hervir suavemente sin revolver, durante ocho minutos. Viértase en una jarra de vidrio, póngase a un lado y úsese cuando sea necesario. Este jarabe es mejor que el azúcar para endulzar las limonadas y naranjadas comunes y se le usa en muchos ponches y cocteles. Si se lo emplea con frecuencia, conviene preparar mayor cantidad.

Coctel de cerezas -I-

¼ de taza de jarabe de marrasquino

¼ de taza de jarabe de naranjas

2 cucharadas soperas de jugo de naranja

1 cucharada soperas de miel de abeja o azúcar

1 cucharada soperas de zumo de limón

½ taza de agua gaseosa (soda)



Tómese el jarabe de marrasquino de un frasco de cereza al marrasquino, agréguese al zumo de naranja, de limón y la miel. Agréguese el agua gaseosa. Mézclase bien en una coctelera y viértase sobre hielo en trocitos en cuatro copas de coctel. Aderécese con una rebanada de cereza al marrasquino en el fondo y otra sobre el borde de cada copa.

Coctel de cerezas -II-

4 cucharadas soperas de zumo de naranja

3 cucharadas soperas de zumo de limón

4 cucharadas soperas de zumo de ginger ale

4 cucharadas soperas de zumo de jarabe de cerezas



Tómese el jarabe de cerezas de un frasco de cerezas en conserva o úsese jugo de cerezas frescas. Agréguese los ingredientes remanentes y mézclese el todo perfectamente en una coctelera. Póngase hielo en trocitos en cuatro copas y viértase en ellas la mezcla y sírvase enseguida.

Coctel de jengibre

6 cucharadas soperas de jarabe de jengibre

2 cucharadas soperas de zumo de naranja

2 cucharadas soperas de zumo de limón

Unos granitos de sal

1/3 de taza de agua gaseosa

Hielo triturado



Tómese el jarabe de jengibre de un frasco de jengibre en almíbar, agréguese los ingredientes remanentes y mézclese el todo perfectamente en una coctelera. Colóquese hielo en trocitos en cuatro copas, viértase en ellos la mezcla y sírvase enseguida.

Naranjada helada

Hojas frescas de menta

Zumo de naranjas

Azúcar



Colóquense unas hojas frescas de menta longitudinalmente, a distancias iguales en unos vasos de frappé, preferentemente cuatro en cada vaso. Lléñense los vasos hasta las tres cuartas partes con hielo finamente triturado, después de lo cual se les llena con zumo de naranja, endulzado a gusto. Colóquense los vasos sobre pequeños platos con servilletas y acompáñese cada uno con una cucharita.

Coctel de menta

2 cucharadas soperas de hojas de menta picadas
3 cucharadas soperas de jarabe de azúcar
2 cucharadas soperas de zumo de limón
1 cucharada soperas de zumo de naranja
½ taza de agua soda



Se cubren hojas de menta con jarabe de azúcar, dejándolas en reposo durante media hora o más. Agréguese los zumos de fruta y el agua soda. Mézclase todo perfectamente en una coctelera. Colóquese hielo en trocitos en cuatro copas, póngase en ellas la mezcla y sírvase enseguida.

Coctel de ciruelas

11 ciruelas
¾ de taza de agua fría
1/3 de taza de azúcar
2 cucharadas soperas de zumo de limón
Unos granitos de sal
½ taza de agua soda
Hielo en trocitos



Lávense las ciruelas, pónganse a macerar durante varias horas en el agua fría, agréguese el azúcar, hiérvase diez minutos, cuélese y póngase a enfriar. A las seis cucharadas soperas del jarabe así obtenido se agrega el zumo de limón, la sal y el agua soda. Mézclense perfectamente en una coctelera. Colóquese hielo triturado en cuatro copas, viértase en ellas la mezcla y sírvase en seguida. El resto del jarabe de ciruela puede utilizarse para postre o como salsa.

Coctel de frutilla

¼ de taza de jugo de uva
¼ de taza de jugo de frutillas frescas
1 cucharada sopera de zumo de limón
2 cucharadas sopera de miel de abeja
1 cucharada de azúcar
½ taza de agua soda



Mézclense los ingredientes perfectamente en una coctelera. Colóquese hielo en cuatro copas, viértase en ellas la mezcla y sírvase en seguida.

Coctel de jugo de uva

2 cucharadas soperas de almíbar
¼ de taza de zumo de naranja
1/3 de taza de jugo blanco de uva
1/3 de taza de agua soda
Hielo en trocitos



Mézclense los ingredientes perfectamente en una coctelera. Colóquese hielo en trocitos en cuatro vasitos, viértase en ellos la mezcla y sírvase enseguida.

PONCHES DE FRUTAS

Ponche de ananás

¼ de taza de zumo de limón

½ taza de zumo de naranja

½ taza de jarabe de azúcar

1 taza de jarabe de ananás

2 tazas de agua helada



Mézclense los ingredientes, empleando el almíbar de un frasco o lata de ananás en conserva y cuélese sobre un trozo de hielo. Sírvase en vasos altos y estrechos que se han granizado sumergiendo sus bordes rápidamente en zumo de limón y después en azúcar cristalizado. Colóquese una pequeña rebanada de ananás en conserva en la parte superior lo mismo que una ramita de menta; agréguese una guinda o frutilla grande y sírvase. Cantidad: 4 vasos; o 12 copas de ponche.

Ponche de sidra

Mézclense dos tazas de azúcar con media taza de zumo claro de limón, agréguese a esto una cantidad igual a una cuarta parte de jugo de uva y una cuarta parte de sidra dulce. Agítese bien, viértase en una jarra llena hasta la mitad de hielo en trozos. Cuando la mezcla está bien helada, sírvase en vasos. Cantidad: 9 vasos.



Ponche colonial

½ taza de zumo de naranja

1 taza de sidra

¼ de taza de zumo de limón

1 taza de jugo blanco de uva

½ taza de azúcar



Mézclense los zumos de fruta, la sidra y el azúcar; revuélvase el todo y viértase sobre un trozo grande de hielo. Cantidad: 8 vasos grandes, 24 copas de ponche.

Ponche de frutas con crema batida

¾ de taza de azúcar en pancitos

1 limón

1 naranja

½ litro de jugo de uva

3 cucharadas soperas de zumo de limón

¹/₃ de taza de jugo de naranja

1 taza de pulpa fresca de ananás con el jugo

4 ramitas de menta fresca

Unos granitos de sal

Un poquito de nuez moscada rallada

Hielo en trocitos

½ litro de agua soda

Crema batida



Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

Fróntense los trozos de azúcar contra el limón y la naranja, para impregnarlos con esencia; agréguese a ellos el jugo de uva, de limón y de naranja, la pulpa de ananás con el jugo, la menta, la sal y la nuez moscada. Cúbrase y déjese reposar el todo en la heladera durante una hora par que se sazone. Viértase sobre hielo en vasos altos, agréguese soda y sírvase con crema de leche batida colocada encima. Se adereza con hojitas de menta.

Naranjada de ginger ale

Zumo de 3 naranjas

1 taza de azúcar

2 botellas de ginger ale



Al zumo de naranja se agrega el azúcar y el ginger ale; sírvase muy frío.

Limonada de menta

1 manojo de menta fresca

Zumo de cinco limones

½ taza de agua

½ litro de jugo de uva

1 litro de ginger ale



Lávese un manojo de ramas de menta fresca debajo de la canilla, sepárense las hojas y resérvense las puntas de las ramas para aderezo. Colóquense las hojas de menta a macerar con el zumo de limón, azúcar y agua. Déjese reposar durante 30 minutos, cuélese y agréguese el jugo de uva y el ginger ale. Viértase sobre un bloque grande de hielo y sírvase en vasos con las hojitas de menta de reserva y unas rebanaditas de limón. Cantidad: 7 ½ vasos



Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

Limónada de ginger ale

4 limones

½ litro de ginger ale

¾ litro de agua

1 taza de azúcar



Colóquese un pequeño bloque de hielo en una jarra. Con el zumo de los 4 limones se mezcla una taza de azúcar; tres cuartos de litro de agua y medio litro de ginger ale. Viértase el todo en la jarra y agítese bien. Déjese reposar durante algunos minutos antes de servir.

Ponche de jengibre

1 taza de zumo de naranja

½ taza de zumo de limón

1/3 de taza de jengibre en conserva

½ taza de azúcar

1 litro de agua fría



Picar finamente el jengibre. Asegúrese el agua y el azúcar y hágase hervir durante 15 minutos. Agréguese los jugos de fruta, enfríese, cuélese y dilúyase con hielo en pedacitos.



Ponche de té

4 cucharaditas de té Ceylán

1 litro de agua hirviendo

5 cucharadas de sopa de azúcar

Zumo de 3 limones

3 tazas de jugo de uva



Viértase el agua hirviendo sobre el té, cúbrase herméticamente, déjese reposar durante 5 minutos y cuélese. Cuando está frío, viértase sobre un bloque de hielo en una ponchera, agréguese el azúcar, el zumo de limón y el jugo helado de uva. Aderécese agregándole pequeños trozos de frutas (cuadritos), bayas u hojas de menta.

Bibliografía Consultada

Ministerio de Agricultura. Bebidas refrescantes a base de jugos de frutas. Buenos Aires, 1923. (Circular n° 12, 1 enero 1923).



Palabras finales



Aprovechamos la oportunidad para agradecerles a todos nuestros fieles lectores y desearles unas Felices Fiestas.

Recuerden que pueden sumarse a nuestra comunidad en Pinterest. Nos volvemos a encontrar en la próxima entrega.

¡Muchas gracias!

Centro de Documentación e Información/Biblioteca

Ministerio de Agroindustria de la Nación

Av. Paseo Colón 982- PB- Of.: 59 -

Tel: (54 11) 4349-2462/2463

(1063) Capital Federal- República Argentina

<http://www.pinterest.com/agroindustriaar/>

Recopilación realizada por: Lic. Leticia Paula Dobrecky



Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación