

Hoy premian recetas tradicionales con reposteros llegados de todo el país

JURADO SE CHUPARA LOS DEDOS PARA ELEGIR EL MEJOR DULCE

La zambumba, el alfeñique, las tejas, el ranfañote y el "bienmesabe de camote" son algunas de las especialidades de nuestra repostería que se ofrecen en el V Concurso de Dulces Tradicionales organizado por el Museo Nacional de Arqueología e Historia en la plaza Bolívar de Pueblo Libre.

Son más de 50 concursantes que representan a diferentes localidades de nuestro Perú. Así tenemos al conocido dulcero por tradición Víctor Joya, quien representa a la localidad de Chíncha y espera ocupar el primer puesto con el popular sanguito, que es su fuerte, según dijo.

Este concurso se realiza con la finalidad de revalorar la repostería de antaño, "ya que los dulces son elaborados como anteriormente lo hacían nuestras abuelitas, es decir, con productos naturales y no químicos", dijo Miriam Rodríguez, quien concursa con las tejas, representando al departamento de Ica.



El certamen organizado por el Museo Nacional de Arqueología e Historia se desarrolla en la plaza ubicada en el corazón de Pueblo Libre, donde los reposteros ofrecen ya sus mejores dulces.

RECETA IQUEÑA

Explicó que los productos para elaborar este dulce a su estilo son muy cómodos, ya que sólo se necesita manjarblanco, una taza de leche, media taza de azúcar, igual cantidad de agua y una botellita de esencia de vainilla.

"Primero hacemos el caramelo con el azúcar, cuando ya esté listo le agregamos el agua y luego la leche, dejamos que hierva por lo me-

nos media hora e incorporamos el manjarblanco y esperamos que se forme una masa consistente, para luego formar las pequeñas bolitas y si queremos lo bañamos con cocoa diluida", explicó.

ARDUA TAREA DEL JURADO

Será un verdadero dolor de cabeza para el jurado asignado por el museo llegar a elegir un ganador, ya que la mayoría de dulces son re-

presentativos y deliciosos.

Primero se elegirá al primer puesto, en el rubro de "postre rescate", el cual representará al dulce casi olvidado en nuestro país. También se designará al primer plato de gran valor alimenticio y la receta menú de mayor creatividad.

La final será hoy, a partir de las 9 de la mañana hasta las dos de la tarde. (T. Llerena)