



Fecha publicación: 31/05/2009

NOTAS SOBRE HELADOS

HELADO O NIEVE DE GARRAFA, MÉXICO

Continuamos con las notas sobre helados típicos de diversas regiones.

En México hay diversos productos típicos relacionados con helados, que comenzaremos a explicar en esta serie de notas.

En la presente, veremos las "nieves" de garrafa, una forma típica y digamos bastante básica de hacer helados, por el tipo de tecnología que se utiliza.

Esto debido al tipo de máquina y la forma de enfriar que se utilizan, bastante similares a las utilizadas en Europa hace más de 4 siglos.

La máquina de garrafa consta de un tonel o recipiente de madera que es el contador principal, allí se agrega agua, hielo y sal. Con esta mezcla refrigerante se proporciona el frío para comenzar a congelar la mezcla que va precisamente en una garrafa o recipiente de acero y se bate a mano.

No vamos a extendernos mucho en la explicación de cómo se hace, pues gracias a la tecnología y los servicios de Youtube podemos mostrar videos de cómo están elaborando el helado o nieve.

Cabe destacar que la misma máquina que se usa para elaborar el helado puede ser utilizada para el despacho del producto.

La elaboración sin duda conlleva bastante trabajo manual, lo que no implica que no se puedan armar negocios a cierta escala, ya que conocemos a varios heladeros que tienen sucursales de sus negocios.

Evidentemente el helado suele tener cierta tendencia a estar un tanto cristalizado (comparado con otros productos elaborados con alta tecnología) pero tienen el encanto de tradicional.



Heladería en un mercado en Oaxaca.

Punto de ventas en Tlaquepaque, Jalisco



Máquinas sin uso, se ve el tonel y el cilindro de acero con tapa (garrafa)

Autor: Sergio Mantello
Mundohelado Argentina
www.mundohelado.com.ar