LA MARAVILLOSA HISTORIA DE LOS BASTONES DE CARAMELO

Desde que era muy pequeña recuerdo las navidades como la época más dulce del año. Numerosos y diferentes tipos de dulces se elaboran a lo largo y ancho del mundo, pero los que más me gustan son los bastones de caramelo. A pesar de que parecen simples, su forma es bonita, sus sabores increíbles y los colores preciosos.

Son dulces de caramelo duro, y tradicionalmente son de color blanco con barras rojas. El sabor tradicional es el de menta o canela, pero actualmente existen cientos de sabores diferentes como fresa, naranja, lima, melón, sandia, limón, cereza, regaliz… combinados con diversos colores.

Puesto que es un dulce cuyo origen es desconocido, no se sabe en qué fecha se creó el primer bastón de caramelo ni de qué país proviene. Se cree que fue elaborada por primera vez en Europa en el siglo XV, pero no se sabe con seguridad.

La teoría que más me gusta sobre la creación de este delicioso dulce es la que narra la historia donde un creyente de una iglesia de Alemania creó estos ricos caramelos con la forma de su báculo o bastón para dárselos a los niños que acudían a su iglesia.

Asimismo, cuentan que los caramelos no siempre tuvieron los típicos colores rojo y blanco. Se cree que inicialmente sólo eran blancos, pero que cuando los adornaron tuvieron muchísima mejor acogida que en un solo color.

Si quieres preparar estos bastones de caramelo en tu casa, puedes hacerlo fácilmente. Tan solo necesitas seguir los siguientes ingredientes:

- 200 gramos de azúcar
- Azucar glass
- Jarabe de maíz
- 250 ml de agua
- 1 cucharadita de aceite con sabor a menta
- 4 cucharadas de extracto de vainilla
- Colorante rojo o del color que quieras.

© The Learning Patio—Dos Idiomas

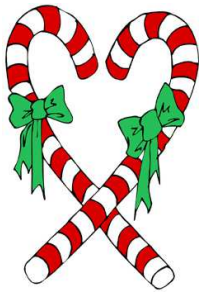
Pasos a seguir:

1. Calienta el azúcar, el jarabe de maíz y el agua a fuego suave. Remueve constantemente para que no se quede pegado.
2. Apaga el fuego y añade el aceite de menta y el extracto e vainilla. Sigue removiendo hasta formar una pasta.
3. Coloca la pasta en una bandeja para horno y espolvorea con azúcar glass.
4. Separa parte de esa pasta en un cuenco. Añade unas gotas del colorante del color que hayas elegido.
5. Moldea tiras con la pasta obtenida para formar los palos de los bastones.
6. Precalienta el horno. Una vez esté caliente (no muy fuerte) introduce la bandeja en el horno unos minutos.
7. Saca la bandeja del horno con cuidado y sin quemarte da forma a los bastones con los dos colores (entrelaza la masa de color con la masa blanca)
8. Deja que se enfríen y se sequen.
9. Disfruta de tus bastones de caramelo.

Si por el contrario no quieres cocinar tus propios bastones de caramelo, siempre puedes ir a la tienda y comprarlos. Puedes adquirirlos en paquetes de una docena o de manera individual.

Tan sólo ten en cuenta que a pesar de que es rico comerlos, hay que concienciarse de que es un dulce y que contiene mucho azúcar. Es por eso por lo que no hay que abusar de este tipo de dulces si quieres tener unos dientes fuertes y sanos.

Me voy a la cocina a preparar mis bastones. Esta vez los haré de menta y chocolate. Llevaré uno a cada compañero de clase. ¡Feliz Navidad!



© The Learning Patio—Dos Idiomas