



ANEXO I - DECLARACION Nº 060 /015.-

DESCRIPCIÓN:

“EMPANADAS DE CARNE, PLATO TIPICO DE ALUMINE”.

Receta Darma Melo

Ingredientes para 40 unidades aproximadamente:

- 1 Kilo de carne molida especial (máquina Manual o Eléctrica).
- Grasa Bovina.
- Condimentos: sal, pimentón, ají molido c/n.
- Cebolla común 1 kilogramo.
- Huevos caseros de gallina 8 huevos.
- Harina de trigo 000 1 kilogramo.
- Sal gruesa.
- Agua Caliente.



PROCEDIMIENTO

Pelar las cebollas y picarlas en una procesadora, luego se coloca la olla a calentar con grasa, cuando esta se derrite se agrega la cebolla picada, a fuego medio.

Revolver hasta que la cebolla este de color transparente, luego se incorporan los condimentos sal, pimentón y ají molido.

Agregar la carne molida y seguir revolviendo con una cuchara de madera hasta terminar la cocción.

Una vez que el preparado esté listo se coloca en una fuente para enfriar.

Por último incorporar los huevos previamente cocidos, picados bien chiquitos.

Preparación de la Masa:

Mientras se enfría el relleno se arma la masa.

Colocar en un recipiente la harina, hacer un hueco, agregar el agua caliente con sal, luego un poco de grasa caliente y se van uniendo los ingredientes hasta formar una masa homogénea.

Envolver la misma en un nylon, dejarla descansar de 10 a 15 minutos y volver a amasar nuevamente.

Dividir la masa en pequeños bollos, los que serán estirados inicialmente con un palo de amasar, para disminuir el tamaño, y pasarlo por la pastalinda, desde el número 1 hasta el 5.

Entre cada pasada agregarle harina para que esta no se pegue.

Luego rellenar las empanadas y hacer el repulgue a gusto.

Freír las empanadas en una olla de hierro al fuego, la grasa no deberá estar muy caliente ya que puede arrebatarlas.

FUNDAMENTOS

Mi nombre es Darma del Carmen Melo nací el 22 de Julio de 1.948 en el Paraje Pulmari, hija de Gerardo Ernesto Melo, nacido en Vilcunco y de Nilda del Carmen Arias, nacida en Ruca Choroy, soy la segunda hija de 8 hermanos.



////...- Corresponde a Anexo Declaración N° 060/015.-

Viví hasta los 19 años en Pulmari, donde crecí y asistí a la Escuela N° 113, nuestra crianza fue muy difícil, eran tiempos de mucho sacrificio ya que los inviernos eran muy largos, no había negocios y estábamos alejados de la zona más poblada.

Por esos años la única que cocinaba en casa era mi madre, las empanadas las hacía para ocasiones especiales como Fiestas de Navidad, Fin de Año y Cumpleaños.

Después de unos años y ya casada comencé a incursionar en la cocina, lo hacía con mucho amor para mis 5 hijos y mi marido.

Encontré en la cocina una pasión y un recurso económico que ayudaba a afrontar los gastos de la familia y el hogar, ya que aun no tenía un trabajo estable, para lo cual comencé a vender pan casero cocinado en horno de barro y empanadas, lo hacía con mucho esfuerzo ya que no tenía las comodidades que tenemos ahora.

Felizmente pude conseguir un trabajo en la Escuela Núcleo, EMER N° 1 siendo en ese momento el Director el Señor Alaniz en el año 1.981, el cual solo consistía en la elaboración del pan para el desayuno, almuerzo y merienda para los alumnos. Luego me incorporaron como auxiliar de servicio en mi querida Escuela 52, siendo su Directora en ese momento la Señora Norma Bustos donde trabajé 30 años.

Durante ese lapso de tiempo permanecí en la cocina, en donde pude cocinar para varias generaciones de alumnos y docentes, los cuales a pesar del paso de los años aun recuerdan con cariño. Disfrutaba el momento de preparar almuerzos, panes y dulces caseros de manzana, rosa mosqueta, peras, dulce de leche.

En otras oportunidades y ya jubilada con mis hijas pude participar de la venta de empanadas, en los puestos de comidas para la Fiesta del Pehuén.

Por todo lo mencionado anteriormente quise participar de este concurso porque considero que mis empanadas pueden ser la "Empanada del Centenario de Alumine", porque en ellas se concentra el amor y el sacrificio de una vida colmada de recuerdos en el que mis hijos, marido y nietos las han disfrutado, y quisiera que más personas las conozcan y disfruten.

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE ALUMINE, EN SESIÓN ORDINARIA A LOS DIECINUEVE DIAS DEL MES DE AGOSTO DEL AÑO DOS MIL QUINCE. SEGÚN CONSTA EN ACTA N° 1912/15.-