

¿La mejor cerveza?: 'La que te guste más'

Jessica Meza

La boda del Príncipe Luis I de Baviera y la Princesa Therese de Saxonia-Hildburghausen el 12 de octubre de 1810 marcó el inicio del que se convertiría en uno de los festivales más importantes a nivel mundial: el Oktoberfest.

En la historia se recuerda el enlace nupcial como una gran fiesta en torno a la cerveza, y así sigue siendo. En la actualidad, miles de personas asisten anualmente a rendirle tributo al "pan líquido" que, de acuerdo a la ley de la pureza alemana, sólo debe estar hecha a base de agua, lúpulo y malta de cebada. Si tiene algo más no es cerveza, sino bebida de cerveza.

Modesto Alanís von der Meden, presidente del Deutscher Klub 2000, A.C., destaca que la idea que se estableció en la Ciudad es muy similar a la de Múnich, pero sin alcanzar –todavía– el poder denominarlo el "Festival de la Ciudad de Monterrey".

"Queremos que sea un festival más grande, que se festeje a la Ciudad entera y no sólo a su cerveza. Además, sería muy bueno que asistieran más personas y no sólo los amigos, los descendientes de alemanes o los seguidores de la cerveza", dice.

El esfuerzo del Deutscher Klub 2000, A.C. ha sido grande, pero están conscientes de que faltan cosas por hacer para lograr un mejor posicionamiento.

En Monterrey, la presencia alemana organizada en un club llegó a los 102 años; sin embargo, desde hace 10 se conformó el presidio por don Modesto.

"(El Club) primero comenzó como algo al estilo Casino Monterrey, después cambió sin perder la tradición de reunirnos a convivir en torno a la cerveza y la comida alemana", recuerda. "Dicen que la cerveza engorda, pero lo que hace es despertar el apetito y por eso comemos más".

Ante la pregunta de "¿cuál es su cerveza favorita?", la respuesta sorprende.

"Yo tengo mis cervezas favoritas, pero no puedo decir un nombre en específico. Recomiendo comer con cerveza que se lleve con el tipo de comida. Si es italiana, buscar una cerveza italiana. Además, como dice un compadre: '¿Cuál es la mujer más bella del mundo?'... La que te guste más", expresa.

SU TAREA: HEREDAR LA TRADICIÓN

Cuando era niño, en la casa de don Modesto no se fomentó mucho la cultura, incluso su abuelo



▶ Durante 30 años, Modesto Alanís von der Meden ha viajado a Múnich para estar en el Oktoberfest; una prueba de ello es su colección de tarros.

¿Por qué en tarro?

Por tradición, la cerveza se bebe en tarro; sin embargo, hoy es común verla en vaso, copa o, simplemente, directo de la botella.

Modesto Alanís von der Meden, presidente del Deutscher Klub 2000, A.C., explica que el tarro es lo ideal cuando la cerveza se está bebiendo en un ambiente informal, en especial porque está hecho con el objetivo de mantener fría la bebida.

"Cuando se está en una cena elegante o con mucha formalidad no se ve bien tener en la mesa el gran tarro", dice.

En cuanto al material del que están hechos, destaca, el ideal es la cerámica, porque cumple mejor con la función de mantener la temperatura, pero por los costos el vidrio se ha hecho más popular y comercial.

¡No te lo pierdas!

El Oktoberfest Monterrey 2009 festejará este fin de semana con servicios de comida y cena, de acuerdo a este programa:

HOY

- ▶ Cena de las 20:00 a 23:00 horas
- ▶ Salón Vista Hermosa (*) del Hotel Sheraton Four Points, Galerías Monterrey

MAÑANA

- ▶ Servicio de comida alemana en el restaurante Sierra Madre Brewing Co., Galerías Monterrey
- ▶ De las 14:00 a las 16:00 horas

- ▶ Cena de las 20:00 a 23:00 horas
- ▶ Salón Vista Hermosa (*) del Hotel Sheraton Four Points, Galerías Monterrey

(*) Evento del Deutscher Klub 2000, A.C. Se requiere adquirir pase de admisión con anterioridad en el restaurante alemán Bier Stube al teléfono 8356-7675, o en los restaurantes Sierra Madre Brewing Co., a los teléfonos 8378-6001 y 8348-4826. El costo por persona en la cena es de 500 pesos, más IVA si requiere factura.

y su madre ya no hablaban el alemán, pero la sangre llama.

"En los años 60 había conocido a unos alemanes en los Scouts y nos hicimos amigos, pero fue hasta 1970 cuando viajé por primera vez a Alemania", recuerda. "En Hannover, conocí el concepto que después se puso en los primeros Bier Haus. Fue muy bueno conocer los auténticos pueblos alemanes, no sólo los feos y malos que pintan algunas películas. Yo puedo afirmar que los alemanes son muy corteses y quieren mucho a México".

Su afición por el Oktoberfest ha llevado a don Modesto a viajar desde hace 30 años al festival de Múnich, y como prueba atesora los tarros conmemorativos.

"En el Oktoberfest de Monterrey seguimos la misma tradición, y desde que comenzó, hace 10 años, tenemos nuestro tarro conmemorativo", comenta.

Pero a diferencia de sus padres y abuelos, don Modesto ha hecho todo lo contrario con los suyos.

Desde que tuvo su primer contacto con Alemania ha ido incrementando su conocimiento en la cultura e idioma para sembrar la semilla en sus cinco hijos.

"No sé si ellos harán lo mismo que yo, ellos ya no alcanzaron el apellido, pero si les preguntan un tercer (apellido) dicen 'von der Meden'", señala. "Yo creo que les gusta, sobre todo a los dos más chicos, y han aprendido y eso me hace sentir muy bien".

Lo que sí tiene seguro don Modesto es que las personas que actualmente se acercan a conocer un poco de Alemania se enamoran de ella y seguirán su labor.

SÚPER TIRA

Para hacer sus compras

Carnes frías

- () chorizo
- () jamón
- () jamón ahumado
- () jamón de pavo
- () jamón serrano
- () lomo canadiense
- () mortadela
- () pastel pimiento
- () paté
- () queso de puerco
- () salami
- () salchichas
- () tocino

Lácteos y huevo

- () crema
- () queso
- () leche entera
- () leche descremada
- () leche evaporada
- () leche condensada
- () mantequilla
- () margarina
- () queso amarillo
- () cottage
- () manchego
- () Oaxaca
- () panela
- () yogur

Carnes

- () bistec
- () cortadillo
- () deshebrada
- () hígado de res
- () molida
- () sirión
- () t-bone
- () chuleta de ternera
- () chuleta de puerco
- () pierna de puerco
- () pollo
- () milanesa de pollo

Pescados y mariscos

- () atún
- () almeja
- () bagre
- () calamares
- () camarón
- () cangrejo
- () cazón
- () guachinango
- () jaiba
- () langosta
- () ostiones
- () pulpo
- () robalo
- () salmón
- () surimi

Fruta

- () aguacate
- () chabacano
- () ciruela
- () durazno
- () fresa
- () guayaba
- () granada
- () jamaica
- () jicama
- () kiwi
- () limón
- () mango
- () manzana
- () melón
- () naranja
- () papaya
- () pera
- () piña
- () plátano
- () plátano macho
- () sandía
- () toronja
- () zarzamoras

Verduras

- () acelgas
- () ajo
- () alcachofa
- () apio
- () berros
- () betabel
- () brócoli
- () calabacita italiana
- () calabacita japonesa
- () cebolla cambray
- () cebolla de rabo
- () cilantro
- () col
- () coliflor
- () champiñones
- () chayote
- () chicharos
- () chile ancho
- () chile de árbol
- () chile guajillo
- () chile jalapeño
- () chile mulato

- () chile pasilla
- () chile pimiento
- () chile piquín
- () chile poblano
- () chile serrano
- () ejote
- () elote
- () epazote
- () espinacas
- () flor de calabaza
- () tomate bola
- () tomate saladita
- () tomate o fresadilla
- () tuillacoche
- () lechuga
- () nabo
- () nopalitos
- () papa
- () pepino
- () perejil
- () rábano
- () zanahoria

Pan y cereales

- () bagels
- () boillito
- () pan de caja
- () pan de dulce
- () pan integral
- () pan francés
- () pan molido
- () pan tostado
- () margarita
- () galletas saladas
- () galletas dulces
- () avena
- () granola
- () salvado
- () hojuelas de maíz
- () tortillas de maíz
- () tortillas de harina

Aceites y harinas

- () aceite vegetal
- () aceite de oliva
- () manteca vegetal
- () manteca de puerco
- () harina de arroz
- () harina de hot cakes
- () harina integral
- () harina de maíz
- () harina para pastel
- () harina de trigo
- () maicena
- () bicarbonato
- () polvo para hornear

Sopas y granos

- () alubias
- () arroz blanco
- () arroz integral
- () coditos
- () fideos
- () instantánea
- () tallarín
- () espagueti
- () frijol
- () garbanzos
- () habas
- () lentejas

Especias y condimentos

- () achiote
- () albahaca
- () almendras
- () azafrán
- () canela
- () clavo
- () comino
- () jengibre
- () nuez moscada
- () pimienta
- () sal de ajo
- () sal de cebolla
- () salsa inglesa
- () salsa de soya
- () sazónadora
- () vainilla

Latería

- () atún
- () elotes
- () espárragos
- () champiñones
- () chiles jalapeños
- () chiles chipotles
- () chilorio
- () chicharos
- () frijoles
- () jamón endiablado
- () pimiento morrón
- () puré de tomate
- () sardinas
- () verduras mixtas

Varios

- () ate
- () azúcar
- () azúcar glass

- () bebidas en polvo
- () café
- () cajeta
- () dulces
- () flan
- () gelatina
- () helado
- () hiello
- () mermelada
- () miel de abeja
- () miel de maple
- () sal
- () té
- () aderezo de ensalada
- () consomé granulado
- () mayonesa
- () mole
- () mostaza
- () salsa catsup
- () salsa picante
- () verduras precocidas
- () vinagre de manzana
- () vinagre de vino
- () vinagre balsámico
- () focos
- () pilas
- () destapacaños

Botanas y bebidas

- () cacahuates
- () chicharrones
- () dip
- () fritos
- () papitas
- () pepinillos
- () pistaches
- () agua embotellada
- () agua mineral
- () agua quina
- () brandy
- () cerveza
- () coñac
- () jerez
- () refrescos
- () ron
- () sangrita
- () tequila
- () vino blanco
- () vino tinto
- () vino rosado
- () vodka
- () whisky

Cocina

- () bolsos para basura
- () bolsos de plástico
- () cerillos
- () filtros para cafetera
- () limpiador de estufa
- () horno
- () paillitos
- () papel aluminio
- () papel encerado
- () platos desechables
- () servilletas
- () telas de limpieza
- () toallas absorbentes

Aseo personal

- () cepillo dental
- () cotonetes
- () crema
- () champú
- () acondicionador
- () desodorante
- () enjuague bucal
- () grasa para calzado
- () jabón de tocador
- () pañuelos desechables
- () papel sanitario
- () pasta dental
- () rastrillos/hojas de afeitar
- () spray/gel/mousse
- () toallas sanitarias

De comida rápida a 'platos chic'



BK Quiché (Fancy Croissan'wich & Biscuit) por Fancy Fast Food

2 porciones

- ▶ 1 Burger King Croissan'wich con jamón, hash browns y café
- ▶ 1 Burger King Biscuit con jamón, huevo y queso, hash browns y jugo de naranja
- ▶ Agua (la necesaria)

PREPARACIÓN:

Desensamblar los dos sándwiches: huevo, pan y jamón. El queso probablemente esté derretido o pegado en el pan o el jamón, pero está bien.

Partir el bisquet y el croissant en pequeños pedazos para ponerlos en el procesador de comida. Agregar

unos dos cucharadas de agua embotellada y batir. Pronto se convertirá en una sustancia pastosa. Moldear esta masa en dos pequeños moldes para quichés.

Luego, colocar los huevos en el procesador de comida y añadir el jamón y las hash browns cortadas. Licuar y, después, rellenar los moldes.

Hornear por 10 minutos en un horno precalentado a 180 grados centígrados o hasta que la masa tome un color amarillo marrón.

Dejar enfriar los quichés. Servir acompañados del café en una taza elegante y el jugo de naranja en una copa de vino.

Fuente: www.fancyfastfood.com/search/BK-Quiche

▶ Transforman hamburguesas, papas hash brown y croissants con huevo en comidas gourmet

Andrea Menchaca

Quien creía que la comida rápida podía saber bien, pero no podía ser gourmet, estaba equivocado.

La página de internet **Fancy Fast Food** muestra cómo esos combos que se piden para comer en la oficina, en el aeropuerto o en la carretera, realmente pueden tener otra apetecible y deliciosa presentación.

Bajo el lema "Sí, sigue siendo malo para ti, pero ve qué bien se puede ver", **Fancy Fast Food** muestra en sus fotografías el cambio extremo que puede realizarse con los alimentos de los populares restaurantes de comida rápida.

Sin agregar ningún ingrediente más, el cocinero saca de sus cajas de cartón las hamburguesas, pizzas y pollos fritos para convertirlos en apetitosos y elaborados platillos dignos de ser servidos en una vajilla de cerámica.

Las recetas muestran cómo el pollo, las papas y el repollo de Kentucky Fried Chicken se pueden convertir en una deliciosa sopa; cómo una pizza de vegetales puede terminar en chow mein; o cómo de un pollo frito, un arroz y un wrap se hace sushi.

De cada platillo muestran la fotografía final e incluyen la lista y la foto de los productos que hay que comprar en el restaurante de comida rápida. Cada receta se presenta con instrucciones sencillas, describiendo cada paso del proceso con su respectiva fotografía.

La mayoría de las obras culinarias son ideadas por **Fancy Fast Food**; sin embargo, invitan a la gente a que mande sus ideas por correo electrónico. Incluso puedes seguir el sitio, fancyfastfood.com, por Twitter y Facebook.

"Recuerda las reglas: no se permite utilizar otros ingredientes adicionales que no sean simples adornos (de todos modos no necesariamente se comen), y no se permite usar Photoshop más que para ajustes menores de acentuación o corrección de color", señalan en el original sitio de internet.

Fancy Fast Food fue creado por Erik Trinidad, un viajero freelance con especial curiosidad por las comidas exóticas, quien ha viajado por los siete continentes y ha escrito artículos para medios, como el New York Post, Chicago Tribune y National Geographic Traveler.

Este escritor, quien reside en Nueva York, también tiene el curioso sitio de internet *insanewiches.com*, con el lema de "Insane sandwich fun" ("Loca diversión por el sándwich", en español), en donde presenta fotografías de sándwiches preparados de forma absurda y burlesca.

He aquí una receta publicada en este sitio, que podrás elaborar.