

La dulce vida del chocolatero



Mary West en el despacho de la tienda Handmade Village Treats de Lanark, Ontario.

En el Valle de Ottawa se encuentran chocolates tan frescos y dulces que comerlos causa rubor, informa Janice Middleton en *The Citizen*.

"Se trata de una reacción común," insiste el chocolatero Don West que, con su mujer Mary, dirige la tienda Handmade Village Treats, pequeño establecimiento altamente especializado de Lanark, un poblado de 900 habitantes al sudoeste de Ottawa.

Los bombones más populares son las trufas de buen chocolate oscuro, rellenas de una mezcla de una tercera parte de crema dura, otra tercera parte de chocolate mezclado con licor, bien sea Amaretto, Grand Marnier, rum o whiskey de cerezas, y trozos de cereza maraquina.

Según West, el gusto de esta trufa es "tan cremoso y dulce que probablemente nunca haya probado algo similar".

Sin preservativos

Pocos chocolateros osan no utilizar preservativos y usar solamente leche y mantequilla frescas. La razón es su duración. Sin preservativos y utilizando leche y grasas lácteas, el chocolate solamente durará entre ocho y diez semanas, mientras que los chocolates producidos en fábrica, utilizando ingredientes deshidratados, pueden tener una duración de entre seis meses y un año sin perder su calidad.

Pero para ser reconocidos como chocolateros de reputación mundial, éstos deben producir una calidad superior, lo que significa que no se pueden utilizar substitutivos. Según el Sr. West "ningún postre sabe sabroso sin mantequilla" y

su establecimiento sirve a clientes de buen paladar.

Cuando los West y sus cuatro hijas, de 15 a 22 años de edad, se trasladaron a Lanark no tenían intención de hacerse chocolateros. Esto sucedió por casualidad, después de comprar, en 1980, una granja abandonada en la que pretendían abrir un restaurante de "varios tenedores".

Con el fin de pagar más fácilmente la hipoteca, West dividió la casa en cinco establecimientos de artesanía, denominándola la Casa de las Cinco Tiendas. Mantuvo la cocina y el comedor, y decidió abandonar la comida y dedicarse solamente a los postres.

West manifiesta que trabajó más duro en las marmitas de cobre para chocolate que nunca lo hiciera en su tienda anterior, pero que su naturaleza creadora es mucho más recompensadora, manifestando "no puedo abandonarlo, soy como un químico loco que trabaja en combinaciones, trata nuevas mezclas, sabores, etc."

En el invierno de 1981, comenzaron produciendo figurillas de chocolate de épocas pasadas, para lo que invirtieron \$1.500 en moldes de conejos de Pascua, de estaño niquelado. Vendieron estos conejillos en 120 formas y tamaños, bellamente detallados que iban desde casi un metro de altura a pequeños del tamaño del dedo meñique.

"Necesitamos tres semanas para llegar a producir el primer conejillo perfectamente moldeado."

Pero la reacción del público hacia estos conejitos de Pascua, cuyos precios iban de 75 cents a \$38, mereció la pena. "La

gente amaba los recuerdos y recibimos más órdenes de las que podíamos cumplir," manifestó.

Conforme dominaba la técnica, West aumentó su negocio. Además de trufas y conejillos, incluyó 16 tipos diferentes de dulces de chocolate y leche, dos tipos de guirladre de cacahuete, una preparación de palomitas de maíz con caramelo, almendras, nueces y maníes, frutas confitadas, jaleas, y chutneys.

Los West y su ayudante Tim MacDonald están perfeccionando la técnica del chocolate blanco y desarrollando una línea de dulces de carabao que tiene gusto y apariencia similar al chocolate de cacao y se utiliza por las personas alérgicas este último. También venden dulces para diabéticos.

Estudiantes aprenderán computación

Dentro de cinco años, todo alumno de escuela elemental del barrio East York del Toronto Metropolitano recibirá instrucción en el uso de computadoras, en virtud de un programa, el primero de su clase en Canadá, informa la *Canadian Press*.

"Todos los alumnos de la escuela elemental aprenderán el uso de la computadora en temas tradicionales tales como escritura y aritmética, y la preparación de programas sencillos de computación, así como los efectos de la nueva tecnología en la sociedad," manifestó Ian Hose, coordinador audio-visual de la Junta de Educación de East York.

Los estudiantes de secundaria podrán también continuar utilizando computadoras para ciertos temas tradicionales y, en ciertos casos, para estudiar ciencias de la computación, tecnología de computadoras, aplicaciones comerciales de computadoras e instrucción ayudada por computadora.

La Junta que representa a 11.000 alumnos, proporciona una microcomputadora a cada aula y, por lo menos, un laboratorio de computación, con entre 7 y 15 computadoras, a cada escuela.

Las escuelas de Ontario tienen unas 7.000 microcomputadoras de aula, siendo las más activas en Canadá para llevar la computadora al aula.

El gobierno de Alberta completó recientemente un estudio sobre conocimientos de computación en las escuelas elementales y espera preparar un programa para septiembre, que será facultativo, manifestó Sharon Mott, funcionario del Ministerio de Educación de Alberta.