



Klondike fue el descubrimiento de oro el 17 de agosto de 1896 en un riachuelo llamado Bonanza. Este afortunado suceso se conmemora todos los años a lo largo del Yukón como el Día del Descubrimiento y se celebra el lunes más cercano a esta fecha. Es ocasión de desfiles, manifestaciones deportivas y de tradicionales carreras de lanchas y de balsas. El año pasado las lanchas compitieron como de costumbre en los rápidos del río Yukón, frente a la ciudad. Las carreras de balsas empiezan ocho millas río arriba, siendo la meta la confluencia del Klondike con el Yukón.

Septiembre se convirtió en el mes de la nostalgia a medida que llegaban los antiguos residentes de Dawson, invitados a celebrar el aniversario y a participar en sus actividades. ¡Qué anécdotas y recuerdos no habrá suscitado esta memorable reunión! Los empleados del museo de Dawson tomaron la delantera en los planes para celebrar el aniversario de esta ciudad, en la que el orgullo cívico no tiene nada que ver con su tamaño real. Ayudaron a organizar y a distribuir las proclamas, a vender los medallones conmemorativos de oro y plata, a preparar la exposición del aniversario y participaron en la producción de una muñeca de diseño local cosida a mano por la gente de Dawson. En esta muñeca de mejillas chapeadas y vestido de fiesta se combinó la riqueza típica con la respetabilidad de la historia de la ciudad del oro.

DE NUESTRA COCINA:

PANQUES DE LOS EXPLORADORES

2 huevos
 ½ taza de azúcar
 ½ taza de leche evaporada
 ½ taza de agua
 ½ cucharadita de sal
 1 taza de harina

Ingredientes:

1 cucharadita de nuez moscada
 1 cucharadita de extracto de vainilla
 2 ½ cucharaditas de polvo para hornear

Se baten los huevos; se les agrega el azúcar, la leche y el agua y se vuelve a batir hasta que quede una pasta homogénea. Se agregan los demás ingredientes y se baten hasta que la mezcla quede espumosa. En un sartén ligeramente engrasado se vacía una cucharada sopera de la mezcla. Se voltea el panqué cuando empiezan a formarse burbujas en la pasta.

La manera en que se acostumbra servir estos panqués es cubriéndolos de mantequilla y bañados de miel de maple, miel de maíz o espolvoreados con azúcar morena.

ESTOFADO A LA CHUCK WAGON

750 grs. de bistec de res
 1 cucharada sopera de manteca o aceite.
 2 cucharadas soperas de harina

Ingredientes:

4 tazas de agua hirviendo
 1 hoja de laurel
 sal y pimienta al gusto
 4 papas medianas, cortadas en cuadritos

2 tazas de zanahorias en rebanadas
 2 tazas de manzanas en rebanadas
 12 cebollitas
 2 cucharadas soperas de mantequilla

Se cortan los bisteces en tiras largas, se revuelcan en el harina y se fríen en la manteca o aceite. Se agrega el agua hirviendo, la hoja de laurel, la sal y la pimienta, y se deja cocinar a fuego lento durante 2 horas. Se agregan los demás ingredientes y se deja cocinar a fuego lento durante 1½ - 2 horas más.

PASTEL CONMEMORATIVO DE LOS PIONEROS

Ingredientes:

1 taza de azúcar
 ⅔ taza de mantequilla
 3 huevos, bien batidos
 2 ¼ tazas de harina para pastel
 3 cucharaditas de polvo para hornear
 1 taza de leche
 1 cucharadita de extracto de vainilla
 2 cucharaditas de azúcar
 ¼ taza de almendra pelada
 12 cerezas

Se acreman el azúcar y la mantequilla; se agregan los huevos y la vainilla y se bate bien. Enseguida se agregan el harina y el polvo de hornear alternados con la leche. En un molde para pan, previamente engrasado, se vacía la mezcla. Se espolvorea con azúcar y se decora con las almendras y las cerezas, partidas en mitades. Se hornea durante 15 minutos a 200°C, después 15 minutos a 190°C y los últimos 25 minutos a 175°C.