

Especialistas indican que no tendría inconvenientes para el consumo

Cocinero tiktokero se llena de elogios por su sencilla receta de granadina casera

“Me gusta llevar ese recuerdo de la infancia, con dulces que están olvidados”, cuenta Eduino Winkler.

ALEJANDRO ÁVILA

“Nos va a ganar la pobreza, hagámosla nosotros mismos”, dice el cocinero sureño Eduino Winkler (38), antes de mostrar su receta de granadina casera en un video que subió a TikTok y que ya tiene más de 2,3 millones de reproducciones (<https://goo.su/C0cjagd>).

Con “500 ml de jugo de granada, un sobre de frutos del bosque y 250 gr de azúcar... se deja 10 minutos hirviendo hasta que se vean burbujas gruesas”, explica en el video. Con una cuchara, verifica la viscosidad y luego lo refrigera durante la noche para conseguir “el elixir”. Ya dispuesto a disfrutar el Dieciocho, saca el vino pipeño, el helado de piña y se prepara un terremoto, coronado con el jarabe rojizo de fabricación casera.

“Partí con una receta más básica, con agua, jugo en polvo de frutos del bosque y reducir. La idea empezó en el tiempo de pandemia, cuando se acabó la granadina de un día para otro y subió de precio”, comenta el cocinero de Victoria, en la región de la Araucanía.

Sin inconvenientes

“Como es el sobre de un producto elaborado, con resolución sanitaria, no tendría inconvenientes para el consumo en general. A excepción



El cocinero sube recetas sencillas a su cuenta @eduino_winkler en Twitter.

para la gente que tiene diabetes”, comenta Ana Karina Peralta, directora del Centro de Inocuidad Alimentaria de la Universidad de Talca. “La granadina, incluso en México, es comercializada en polvo. Tal vez le cambia un poco el sabor, pero se ocupa lo mismo para fabricarla”, agrega la especialista.

Una preparación sencilla

“Es una forma simpática de hacer granadina. Sale más barato que comprar una botella. Con el jugo y el azúcar hizo un jarabe, lo que se llama un siruposo, algo más viscoso”, comenta sobre la receta el profesor José Mario Romero, académico del Departamento de Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química de la Universidad de Chile.

Sin embargo, al ser un producto casero, menciona que es importante conservarlo en un lugar “hermético, en ausencia de luz, humedad y ojalá, con refrigeración. Porque en los alimentos con altas concentraciones de azúcar, esta inhibe el crecimiento microbiano, pero con el tiempo podrían crecer hongos”, agregó el profesor.

Cocinero del recuerdo

Eduino dice que “me gusta llevar ese recuerdo de la infancia, con dulces que están olvidados, como los alfajores con chancaca, de los que tengo una receta familiar publicada. Es la que hacía mi mamá y mi abuelita, me trae muchos recuerdos de solo comentarlo. Si tú logras establecer ese recuerdo emocional cuando la persona prueba un bocado, te marca algo positivo”.

“Crecí en Victoria, aquí le tomé amor al campo”, agrega. “Mi papá, con más de 70 años, aún hace unas huertas maravillosas. Esos ingredientes le llegaban a mi mamá, que era una muy buena cocinera, de ahí viene mi gusto por la cocina”.

Estudió una carrera técnica de cocina en un liceo de Osorno y antes de

terminar ya estaba trabajando. A los 18 años llegó a ser chef en jefe de un local. Tras unos años, se fue a navegar como cocinero de un barco mercante desde Puerto Mont. “Ahí estuve diez años y tuve mucho tiempo para pensar. Entre medio me casé con una amiga de mi hermana que es de Victoria, lo que me trajo de vuelta a esta ciudad.”

Comida en comunidad

“Yo partí en las redes sociales en un grupo que se llama Cocina Chilena, lo recuerdo con mucho cariño por la gente con la que compartimos. Durante la pandemia fue una terapia para todos, hasta la preparación del almuerzo de mi casa lo iba transmitiendo, nos reíamos y era como estar en familia, con muy buena vibra”, comenta sobre sus inicios en internet. Hoy mantiene su comunidad bajo el nombre de @hacedorde.sanguches, en Facebook. Un seudónimo que actualizó para su emprendimiento, ahora llamado “Gastronomía Winkler”, donde ofrece sus recetas al estilo “sureño gourmet”.

Color huesillo

● Eduino regala un consejo para preparar el jugo del mote con huesillo: “Para darle ese color café se utiliza chancaca, pero está súper cara. Aquí un tip: al calentar el azúcar, se pasa de caramelo claro o rubio, a oscuro, luego empiezan a salir unas burbujas. Se conoce como azúcar quemada. Eso se usa como base del jugo y es lo que le da el sabor”.