

Elgin es un Pueblo Lechero

¿Sabías que Elgin una vez fue famoso por la leche? No solo leche, sino también mantequilla. Más de 6,000 vacas vivían en cientos de granjas alrededor de Elgin. La leche que producían se transportaba por ferrocarril a muchas ciudades, incluyendo Chicago. Gran parte de la leche también se utilizaba en las fábricas de Elgin para hacer mantequilla, leche condensada y queso. Entre 1880 y 1910, Elgin fue la ciudad lechera más grande del Midwest.

¿Has oído hablar de Gail Borden? ¡Así es! La biblioteca pública de Elgin lleva el nombre de Gail Borden, un comerciante de Elgin. Gail Borden inventó una forma de enlatar la leche fresca para que durara más. Se removía casi toda el agua de la leche y se reemplazaba con azúcar. A esto se llamó leche condensada, y aún se puede comprar en el supermercado. La leche condensada es muy espesa y dulce y se puede usar en muchas recetas deliciosas como esta. Visita eaglebrand.com para ver más recetas.



Dulce de Leche con Leche Condensada



Prep 5 m Cook 3 h 5 m Ready in 3 h 40 m

Recipe By: Fioa

"Also simply known as caramel, dulce de leche is loved throughout Latin America. Use this easy dulce de leche to make your favorite treats - from banoffee pie to millionaire's shortbread."

Ingredients

1 (14 ounce) can sweetened condensed milk, label removed

Directions

- 1 Place can of sweetened condensed milk in a saucepan. Pour in enough water to come halfway up the sides of the can; bring to a boil. Reduce heat to medium; cover and cook, adding more water as needed, about 3 hours.
- 2 Transfer can to a bowl of ice water using tongs. Let cool completely before opening, at least 30 minutes.

¿Por qué los granjeros pioneros convertían la leche que les sobraba en mantequilla? Bueno, antes que nada, ¡la mantequilla es deliciosa! Pero la verdadera razón es que los granjeros pioneros no tenían refrigeradores. Sin refrigerador, la leche se echaba a perder en uno o dos días. (¿Alguna vez descubriste un cartón de leche que se quedó fuera del refrigerador?) Pero si conviertes leche en mantequilla, dura meses sin falta de un refrigerador. Convertir la leche en mantequilla es una forma de usar la leche que sobraba.

¿Sabes por qué se les dice dientes de leche a los primeros dientes de los bebés?

Primero, ¡debes saber que no es porque son de leche! Algunos dicen que tiene que ver con el hecho de que cuando al bebé le salen estos dientes, su alimentación básica es la leche. Otros dicen que el término se debe al color de los dientes que es similar al de la leche, es decir, de un blanco más blanco que los dientes de la edad adulta. Y tú, ¿con qué teoría te quedas?



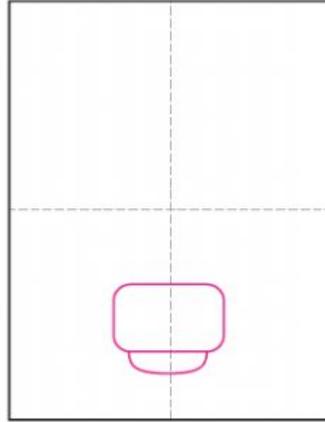
¡Dibujemos una Vaca!

Usa las instrucciones en artprojectsforkids.org para dibujar tu propia vaca.

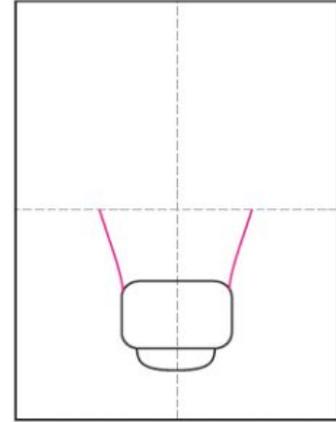
Etiqueta el Museo de Historia de Elgin en los medios sociales para compartir tu proyecto.
¡Vamos a hacer un rebaño de vacas lecheras de Elgin!



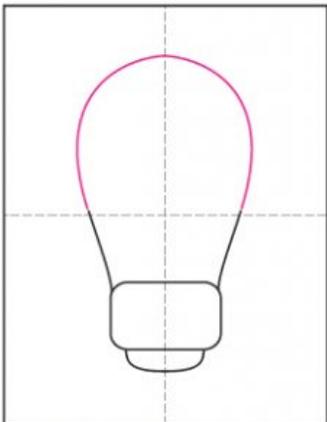
Supplies: Markers, marker paper



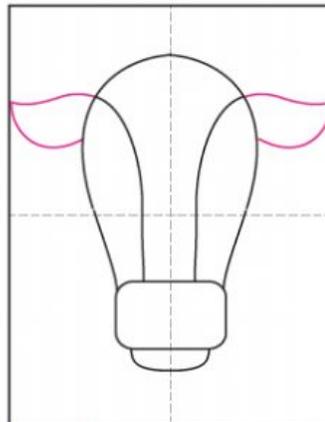
1. Make guide lines. Draw a circle.



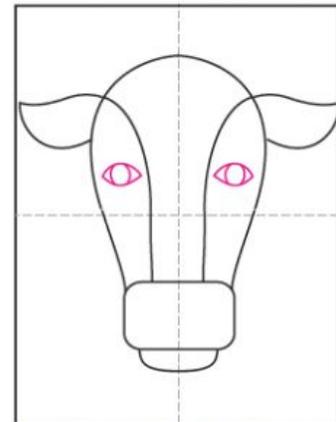
2. Add the body below.



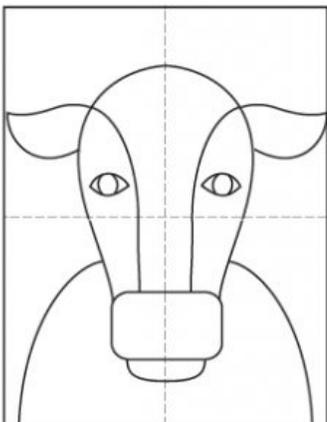
3. Draw the legs.



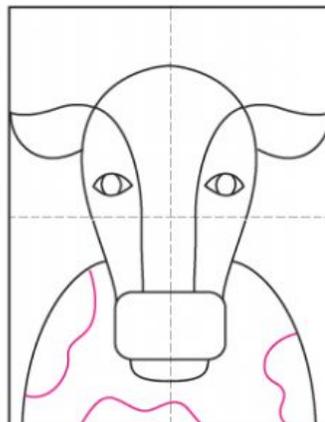
4. Start the mouth.



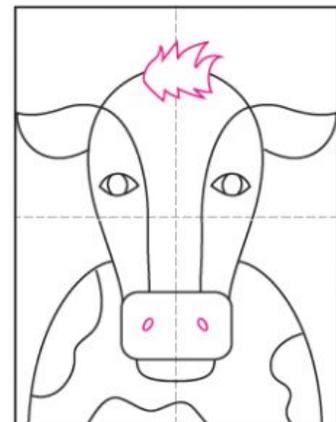
5. Add two circles for eyes.



6. Draw the inside of eyes.



7. Finish the mouth.



8. Add toenails, ears and tail.

© 2007 www.artprojectsforkids.org