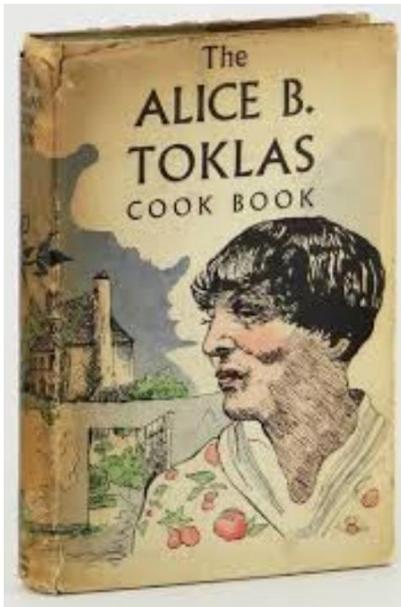




Ricardo Cabrera
Sitio Oficial

Space Cakes para los amantes de la hoja de Siete Puntas

Ricardo Cabrera
Mayo 12, de 2020



En la cultura popular el nombre de *Alice B. Toklas* ha trascendido como la abuela de los pasteles espaciales. contra lo que pudiera pensarse, la elaboración de repostería que incluye Cannabis es tan antigua, que ya era degustada por nuestros antepasados en los lejanos 1800's. Y la historia del uso para fines recreativos se remonta hasta el año 2737 a.c. El emperador chino *Shennog* lo recetaba para el alivio de todos los males. Es posible que no los curara todos, pero lo que sí es seguro es que tendrían experiencias místicas

verdaderamente alucinantes.

En 1930, el cannabis perdió la batalla en los Estados Unidos y se proscribió su uso ya fuera medicinal o recreativo.

La aparición de los *brownies* se dio durante la Exposición Universal en 1893, y fueron considerados postres decadentes y femeninos.

Hoy día, el uso de la mariguana como un ingrediente adicional se puede encontrar ya en algunos libros de cocina. Es común encontrar cafeterías en



Ricardo Cabrera
Sitio Oficial

Ámsterdam, donde el bocadillo de la casa es un *Space Cake*, escanciado con una aromática taza de café.

Gertrude Stein, escritora y novelista norteamericana, defensora de los derechos homosexuales no solo nos legó su arte literario. Su relación con Alice B. Toklas, mujer de amplios vuelos, y con amistades como Henri Matisse, Pablo Picasso o Ernest Hemingway le dio una perspectiva diferente del mundo en el cual vivió. En 1954, ocho años después de la muerte de su compañera Stein, publicó *The Alice B. Toklas Cookbook*. Notorio para la posteridad por presentar su tradicional panecillo cuyo ingrediente primordial en su elaboración era el hachís.

La publicidad donde se ponderaba como la comida del paraíso ayudó a contribuir con la aceptación de esta curiosidad culinaria.

El postre, recomendado como refrigerio, ideal para entretener a las jugadoras de los clubs de bridge, se recomendaba consumirlo con moderación. Si bien, en su receta, el chocolate no jugó un papel preponderante, si lo hicieron los dátiles, higos, nueces y especias como el cilantro, pimienta negra, canela y nuez moscada. Esta variopinta mezcla de ingredientes le confería al extraño panecillo un origen exótico. Finalmente, el ingrediente que aseguraría su inmortalidad el *cannabis sativa*.

Peter Sellers, contribuyó en buena medida a la difusión y reconocimiento de esta *delicatessen* culinaria entre los amantes de la hoja de siete puntas. La aparición de la película de comedia *I Love You, Alice B. Toklas*, fue una especie de homenaje parodia para la posterior elaboración casera de los panecillos espaciales.

Pero basta ya de preámbulos dejen a ustedes el legado de eruditos en el arte culinario místico del famoso *Space Cake*.



Los *brownies* preferidos de la abuelita

Preparación de la Mantequilla espacial

Ingredientes

agua (suficiente para poner la marihuana en remojo)

250 gr. de mantequilla

70 a 120 gr. de hojas (o en su defecto,

6 a 10 gr. de cogollo). Como siempre,

ten presente que estas cantidades son orientativas y dependen mucho de la potencia de la marihuana que uses. Mejor prueba poco a poco.



- El primer paso es limpiar y picar bien la marihuana y, sobre todo, quitarle la clorofila. Para esto necesitamos poner agua en la cazuela y ponerla a calentar, pero sin que hierva. ¡El THC no se disuelve en agua tibia, por lo que no hay motivos para temer! Insistimos en la importancia de este paso porque el sabor a clorofila es, francamente, desagradable, y te a va a ensombrecer el sabor de los platos.
- Luego de 15 minutos, apaga el fuego, retira el agua y escurre la marihuana al máximo, intentando que no le quede nada de agua.
- Necesitarás colocar algo en el fondo de la cazuela (bien pueden ser un par de cubiertos) donde apoyar el frasco para que no toque el fondo caliente del recipiente directamente y se queme.
- Ahora, coge el frasco y pon la marihuana dentro. Agrégale también la mantequilla, pero no te preocupes si no entra toda, a medida que se derrita tendrás más espacio



Ricardo Cabrera
Sitio Oficial

- Vuelve a poner agua en la cazuela y ponla al fuego. La temperatura ideal es casi en el punto de hervor, cuando el agua empieza a tener pequeñas burbujitas, bien pequeñas. ¡Pero ojo!, no debe pasar de este punto porque si hierve se estropeará el THC.
- Ahora, tienes que dejar la preparación en el fuego durante varias horas. Verás que la mantequilla se va derritiendo poco a poco y adquiriendo el esperado color verdoso. Puedes ir revolviendo de vez en cuando.
- Luego de unas 5 a 6 horas, retira la preparación del fuego y tira el agua. Este tiempo es el óptimo, aunque hay mucha gente que dice que con 1 hora le resulta suficiente.
- Coge el contenido del frasco y cuélalo. Los filtros para la leche valen, los de café son ideales para esto, ya que no permitirán que pasen impurezas. Para hacerlo más sencillo puedes ajustar el filtro a la tapa del bote con una bandita elástica. Solo una precaución: ve con cuidado porque debes encontrar el punto medio entre exprimir lo más posible, pero evitar que se rompa el filtro.
- Una vez hayas colado la mantequilla, pon la preparación en la nevera durante algunas horas, 6 aproximadamente, para que se endurezca.

Para la preparación de los panecillos hoy día basta con comprar la harina ya preparada y mezclar con la mantequilla artesanal.

Pero si prefieres el método tradicional entonces, aquí tienes la antigua receta.

Ingredientes:

150 gr de chocolate en polvo

90 gr de mantequilla de marihuana



Ricardo Cabrera
Sitio Oficial

1 taza de azúcar

1 cucharada de esencia de vainilla

1/2 taza de harina

4 huevos

70 gr de nueces en trocitos pequeños

Modo de preparación:

- Antes de empezar tendrás que tener lista 24 horas antes la mantequilla de marihuana
- Con la mantequilla ya lista, lo primero es disolver el chocolate junto con la mantequilla al baño María.
- Mientras, bate los huevos y añade el azúcar y la vainilla. Cuando esté bien mezclado, añade la harina y vuelve a remover bien.
- A continuación, añade a la mezcla la mantequilla y el chocolate y remuévelo todo bien hasta que quede una textura suave y sin grumos.
- Por último, añade las nueces y acaba de mezclar todo bien.
- Ahora cubre un recipiente apto para horno con papel vegetal, y echa la mezcla.
- Decora por encima con las virutas de chocolate.
- Mételo al horno a unos 150°C durante 40 minutos aproximadamente. Es conveniente que se vaya comprobando cuando está listo para que no se queme. Puedes utilizar un palillo metiéndolo en el centro del pastel y si sale limpio significa que ya está listo.
- Cuando se enfríe, ya estará listo para comer. 



Ricardo Cabrera
Sitio Oficial