

Deslizándose: Diviértase descendiendo en neumático por una colina de 40 pies de alto en Goodenow Grove Nature Preserve, en Goodenow Road, Crete Township, el domingo, 14 de feb. de 6 a 10 p.m. Alquiler \$1, se requiere identificación válida. Para información, llame al (708) 946-2216.

DOMINGO, 7 DE FEBRERO DE 2010



12

LIFE & MORE

VIDA Y MÁS

Recuerdos de cocina

Exhibición nos transporta hasta la década de 1950

POR DEBORAH PANKEY
Para Reflejos

Los restaurantes de comida rápida, el helado que se compra en la tienda, los gabinetes de cocina.

Antes de la Segunda Guerra Mundial esas cosas no formaban parte de la experiencia norteamericana, pero luego de la guerra se convirtieron en componentes queridos en el escenario culinario.

Esos artículos y otros son explorados como parte de la exhibición "Food in the Atomic Age" (Comida en la era atómica) que se presenta en el Discovery Museum del Condado de Lake en Wauconda.

La exhibición tiene como objetivo que los visitantes piensen acerca de la tecnología utilizada para producir alimentos y la modernización de la cocina que ocurrieron luego de finalizada la guerra, dice la educadora del museo, Seleena Kuester.

El pequeño espacio incluye un pedacito de una cocina de la década de 1950 - con vasos y envases para guardar harina hechos de aluminio, libros de cocina Good Housekeeping y vestidos al estilo de June Cleaver - y un mostrador de cafetería de los años 50 con taburetes rojos y un menú que anuncia una chuleta "T-bone" por \$4.80 y martinis a 60 centavos. Una variedad de tarjetas postales promueve de todo, desde McDonald's y Tastee Freez hasta Eggo Waffles.

"Yo creo que los visitantes tienen una experiencia directa o recuerdan que sus padres o abuelos las tuvieron", dijo Kuester. "Todo el mundo puede relacionarse con ella a algún nivel".

Los visitantes pueden recordar el refrigerador que tenía un diminuto compartimiento para el congelador y los gabinetes con manijas de cromo. La historiadora culinaria Barbara Kuck, quien recientemente ofreció una charla en el museo, ayuda a poner las cosas en contexto.

"Después de la guerra, vimos la expansión de los complejos de vivienda y las cocinas modernas con gabinetes integrados", dijo ella. "Antes, las casas tenían gabinetes Hoosier; todo lo que se necesitaba estaba al



FOTOS: BOB CHWEDYK

SELEENA KUESTER, educadora del museo, demuestra la cocina de la década de 1950 que es parte de la exhibición "Food in the Atomic Age" del Discovery Museum del Condado de Lake.

MUSEUM EDUCATOR Seleena Kuester shows off the 1950s kitchen that's part of the Food in the Atomic Age display at the Lake County Discovery Museum.

alcance de los dedos. El primer refrigerador se usaba para los alimentos congelados, no para mantenerlos fríos durante una o dos o más semanas".

Kuck dice que, hoy día, continuamos cosechando los beneficios de los adelantos industriales de la era atómica.

Usamos diariamente hornos microondas (originalmente conocidos como horno de radar), también comemos fresas congeladas en seco (desarrolladas por un programa espacial), comemos "casseroles" o cazuelas (popularizadas por las sopas instantáneas) y disfrutamos de helado premium en casa (gracias a los congeladores más grandes).

Para solteros For singles

Baile y conozca a otros en la fiesta de San Valentín para solteros más grande del mundo. Se venderán bebidas alcohólicas. Sábado, 13 de feb. a las 8 p.m. en el Hyatt Regency Woodfield, 1800 E. Golf Road, Schaumburg. La admisión es gratis. (847) 604-3446 o thunderbirdssingles.com.

Dance and get to know others at the "World's Largest Valentine's Singles Party." There will be cash bars. 8 p.m. Saturday, Feb. 13, at the Hyatt Regency Woodfield, 1800 E. Golf Road, Schaumburg. Free admission. (847) 604-3446 or thunderbirdssingles.com.



Reminiscing about kitchens

Drive-in restaurants, store-bought ice cream, kitchen cabinets.

Before World War II those things weren't part of the American experience, but after the war ended they became beloved components of the culinary landscape. Those items and others are explored as part of Food in the Atomic Age, an exhibit at the Lake County Discovery Museum in Wauconda.

The exhibit aims to get visitors thinking about the technology of producing food and the modernization of the kitchen that followed the end of the war, says museum educator Seleena Kuester.

The small space includes a bit of a 1950s kitchen, and a '50s-style diner counter with shiny red stools and a menu listing T-bone steaks for \$4.80 and martinis for 60 cents.

Visitors may reminisce about the refrigerator with the tiny freezer compartment and the chrome-handled cabinets, and culinary historian Barbara Kuck, who recently lectured at the museum, helps put the items into context.

"After the war, we saw the expansion of tract housing and modern kitchens with built-in cabinets," she said. "Before, homes had Hoosier cabinets; everything you needed was at your fingertips. The first fridge was used to hold frozen foods, not to keep them frozen for a week or two or more."

Kuck says today we continue to reap the benefits of industrial breakthroughs of the atomic age.

We use microwave ovens (originally called radar ranges) daily, snack on freeze-dried strawberries (developed for the space program), enjoy casseroles (popularized by instant soups) and scoop premium ice cream at home (thanks to larger freezers).

FOOD IN THE ATOMIC AGE (COMIDA EN LA ERA ATOMICA)

DÓNDE: Discovery Museum del Condado de Lake, 27277 N. Forest Preserve Road, Wauconda

INFORMACIÓN: (847) 968-3400, lcfpd.org

HORARIO: domingo 1 to 4:30 p.m., lunes a sábado de las 10 a.m. a las 4:30 p.m. hasta el 21 de feb.