

Asociación Amas de Casa

Gastronomía Tradicional

Se fundó nuestra Asociación en el mes de Noviembre de 1994, contando al año de su constitución con setenta y cinco socias. Como todo grupo humano, ha tenido sus altibajos; las épocas de mayor actividad se han ido alternando con otras de menos. Esto es comprensible pues todas tenemos obligaciones que atender, y aunque es mucha la ilusión por hacer cosas en nuestro pueblo, en ocasiones no es posible dedicar más tiempo del que disponemos.

A pesar de ello se han realizado actividades de todo tipo en nuestra corta historia como asociación, que en sus inicios contó con la inestimable ayuda del Ayuntamiento de Chóvar, quien nos regaló los muebles para utilizarlos en el local cedido por la Caja Rural. Las cuotas de las asociadas, las rifas y la venta de lotería, han hecho posible que fuéramos afianzándonos en nuestro empeño.

Los fines de la asociación son múltiples y muy variados, fundamentalmente tratamos de fomentar la convivencia entre las asociadas compartiendo preocupaciones e inquietudes, y con el resto de las mujeres del pueblo o veraneantes. Para conseguirlo hemos realizado cursillos, viajes y comidas de convivencia.

Pero no acaba en estas actividades comentadas, nuestra razón de ser como grupo social, además pretendemos defender los derechos de las Amas de Casa y consumidores frente a posibles irregularidades que pudieran darse contra los mismos en el terreno del consumo, también canalizar las reclamaciones que pudieran haber, investigando, denunciando e instando la corrección de situaciones anómalas y reparación de los daños causados si los hubiere.

Sin embargo, queremos iniciar esta nueva etapa, bajo la presidencia de Consuelo Ganau, intentando retomar aquellas actividades que más

interés han suscitado entre nuestras asociadas, por supuesto las reuniones de confraternización, los cursillos, charlas, estudios, etc., que nos ayuden a mejorar nuestra formación en todos los sentidos.

Así que ya sabeis, a juntarse y a participar, porque como dice el refrán : "un grano no hace granero pero ayuda a su compañero". Y para aportar algo de sustancia a todo esto, os ofrecemos algunos de nuestros platos tradicionales, ya que alguien tendrá que hablar de la comida en Chóvar, nos ofrecemos gustosas a hacerlo.

SOPA DE ERA

Se denomina así porque se solía tomar en la era durante la trilla.

200 gr. de pan duro. 1 cebolla mediana. 2 huevos. 1 chorradica de aceite de oliva. 1 litro de agua. Sal.

Cortamos el pan a rebanaditas muy pequeñas.

Pelamos la cebolla, la lavamos y la troceamos.

En una cazuela calentamos el aceite y doramos la cebolla.

Agregamos el pan y le damos unas vueltas.

Añadimos el agua y la sal y tapamos la cazuela, dejando cocer la sopa unos 10 minutos.

Batimos los huevos y los agregamos a la sopa removiendo hasta que se cuajen.

COL RULLA FRITA

También se conoce como grumo.

1 col rulla. 100 grs. de bacalao seco. 4 dientes de ajo. Aceite de oliva para freír. Agua. Sal.

Pelamos y troceamos la col, poniéndola a hervir en una cazuela con agua. Cuando está hervida, se saca y se escurre.

Calentamos el aceite en una sartén.

Lavamos y astillamos el bacalao y le damos unas vueltas en la sartén, así como los ajos partidos.

Cuando está dorado añadimos la col, dejando que se rehogue a fuego lento.

ESCABECHE

Se trata de una comida que solía realizarse en el campo cuando se recogía la cosecha de olivas.

1 sardina de bota por persona. 4 patatas. 2 cebollas. 2 manojos de berzas. 4 dientes de ajo. Perejil. 1 cucharadica de pimiento colorao. Un cuarto de aceite. Dos hojas de laurel. Una pizca de canela molida. Medio vaso de agua. Sal.

Limpiamos las sardinas.

Pelamos y cortamos a rodajas las patatas y las cebollas.

Limpiamos y troceamos las berzas.

Picamos el ajo y el perejil.

En una cazuela horno vamos colocando los ingredientes a capas de la siguiente forma:

1.- Una capa de berzas y cebolla.

2.- Una capa de patatas.

3.- Una capa de picadillo de ajo y perejil.

4.- Las sardinas con el laurel.

5.- Una capa de berzas y cebolla.

6.- Una capa de patatas.

7.- Una capa de picadillo de ajo y perejil.

Una vez finalizadas las capas, espolvoreamos la canela y el pimiento colorao. Rociamos con el aceite, agregamos el agua y una pizca de sal. Cubrimos la cazuela con un papel de estraza y se lleva al horno.

FREDURA

250 grs. de bacalao. 1 calabacín. 1 cebolla mediana. 1 Kilo de tomates maduros. 1 tacica de aceite de oliva.

La víspera ponemos el bacalao a remojo.

Pelamos y picamos la cebolla y el tomate.

Pelamos y troceamos el calabacín.

En una sartén calentamos el aceite, pasamos el bacalao por harina y lo doramos. Retiramos el bacalao de la sartén y agregamos la cebolla y la calabaza. Cuando está dorada, añadimos el tomate y dejamos cocer a fuego lento. Cuando está disminuido, ponemos de nuevo el bacalao frito y le damos unas vueltas.

SEQUILLOS

1 docena de huevos. 1 libra de aceite de oliva (360 gr. Aprox). 500 gr. De az'car florete. Harina,

la que admita.

Se separan siete claras y se reservan para hacer el careo.

El resto de los huevos se batan. Añadimos el aceite y la harina que admita, trabajando bien la masa. Hacemos barritas o sequillos. Los cocemos al horno.

Las siete claras se batan a punto de bizcocho. Se añade az'car del florete hasta obtener el careo, con el que cubren los sequillos cocidos. Primero por un lado y luego por el otro, secándolos al sol.

HIGAS EN CONFIN

Reciben este nombre por el molde en el que se prensan.

Higas secas. Sal. Agua.

Abrimos los higos.

En el molde vamos colocando capas de higos rociadas de agua y sal. Cuando el molde está lleno, se prensa y se deja secar.

BORREGOS

Son buñuelo de higa, conocidas en la comarca de la Plana como figues albadades.

Higas secas. Harina. Levadura. Agua. Aceite de oliva.

Preparamos una pasta ligera con harina, levadura y agua.

Abrimos los higos. Los pasamos por la pasta y los freímos en abundante aceite.



Saludo de la Asociación de Jubilados

Un elogio a las Señoras

-AMABLE BELTRAN -

Hoy día de la madre
es un día señalado
con estas guapas mujeres
celebrando en hermandad
1.º domingo de Mayo.

Queridas y bellas damas
salsa y sabor de la vida
vuestra presencia nos honra
por eso sois obsequiadas
con rosas de bienvenida

Sois mas fuertes que nosotros
para aguantar el dolor
lo demostrais al parir
y al dar el pecho cambiáis
sufrimiento por amor

Cuatro personas en una
y sois las cuatro a la vez
hija, madre esposa abuela
y amais de las cuatro formas
siendo la misma mujer

Sois productoras de amor
produciendo amores fijos
y por mucho que finjais
jamás a nadie amareis
como amais a vuestros hijos

Como ministras de hacienda
nadie os podrá superar
ajustais el presupuesto
llegais al final de mes
y aun conseguis ahorrar

El hombre sin la mujer
somos a la izquierda un cero
y la mujer sin el hombre
es la que falta el paraguas
cuando cae el aguacero

Estamos de enhorabuena
los que tenemos mujer

nosotros somos los amos
pero ellas el capataz
que dice lo que hay que hacer

Mucho elogio a las señoras
y poco a los caballeros
que en respetarlas y amarlas
y en traer un duro a casa
fuimos siempre los primeros

Ya se acabaron las prisas
para todas las presentes
aparquemos los dolores
que es la cosa más urgente

Rogamos a la Rosica
que nos proteja y de luz
para llegar a otro año
y celebrar esta fiesta
con mucha o mejor salud.

