

Dulces criollos en Semana Santa, herencia y tradición viva en los falconianos

Disfrutar del delicioso majarete de maíz cariaco, del dulce de lechosa, de plátano y de los sabrosos buñuelos es una de las tradiciones más esperada en los días santos. En este 2020, en medio de la cuarentena, los falconianos demostraron que mantienen el entusiasmo de preparar los dulces criollos para compartir en familia.

El majarete de la abuela Luisa

En el occidente del estado, Melixangela Zavala cuenta junto a su mamá, Carmen Gómez, cómo siguen la tradición de la abuela Luisa Rosa Gómez, quien la transmitió de generación en generación.

Su receta para el majarete es muy sencilla: Hervimos el maíz cariaco por 40 minutos, lo dejamos refrescar, lo molemos, y a esa masa molida le agregamos agua y amasamos. El líquido blanco que desprende se cuela, preferiblemente es un paño o colador finito.



Lo que se descarta es lo que llaman el nepe. “Ese lo molemos otra vez, y el agua que ya se había colado se la agregamos a la nueva masa molida y continuamos colando. Esto queda como una leche, se le agrega sal, leche de vaca, se lleva a la candela y se revuelve constantemente. Cuando ya está bastante espeso como una crema, bien cocido, se apaga y se coloca en los envases y se deja refrescar. Lo acompañamos con dulce de leche cortada”.



Los buñuelos de la chef Marielba



En Coro, la chef Marielba Rosendo confiesa que el gusto por la dulcería criolla de ésta época lo heredó de su madre, quien en Semana Santa siempre estaba entusiasmada, preparándolos para compartir entre familiares y amigos. “Y hoy que ya ella no está en este plano, yo decidí continuar con la tradición y de igual forma transmitirla a mis hijas. Son recetas muy básicas, de preparación sencilla, con ingredientes accesibles para todos. Eso sí, hecho con muchísimo gusto y cariño. El amor que le pones a cada postre, creo que es el secreto para alcanzar la perfección en ellos”.

Masa

Ingredientes:

- 600 gramos de puré de yuca
- 160 gramos de queso blanco y rallado.

Almíbar

Ingredientes:

- $\frac{3}{4}$ de panela de papelón
- 1 $\frac{1}{2}$ Taza de agua
- 6 clavos de olor
- 6 granos de pimienta dulce
- 1 ramita de canela

Preparación:

1. Pelar
y hervir la yuca hasta que esté tierna
2. Triturar
la yuca hasta obtener una consistencia de puré firme
3. Agregar
el queso rallado al puré de yuca
4. Armar
los buñuelos del tamaño y forma deseada
5. Freír
en abundante aceite caliente.

Almíbar

1. En una olla colocar $\frac{1}{2}$ panela de papelón (si lo rallas será más fácil) y el agua.
2. Agregar la canela, los clavos de olor, la pimienta dulce (malagueta)
3. Llevar a fuego medio hasta tener una reducción espesa, con consistencia de almíbar.
Retira del fuego y deja enfriar.
4. Una vez frío el almíbar baña los buñuelos con él y listo, a degustar.



Dulces de lechosa verde y de plátano

Otros dulces típicos que se pueden disfrutar en esta temporada son el de lechosa verde y el de plátano.

Johenglis Chirinos, del municipio

Mauroa, contó que en su familia acompañan el majarete con dulce de plátano, uno de sus favoritos. Ella es amante el plátano maduro y éste junto al azúcar y un toque sal, son la base de su cocción.

En cuanto al dulce de lechosa, en

Dabajuro Ángela Bracho recuerda que desde su juventud ella hace este dulce. Para ella representa tradición y unión familiar, sobre todo en estos momentos.

Lo primero que hace es lavar bien

la lechosa, cortarla en trozos y agregar un poco de agua. La lleva a fuego lento, mientras agrega azúcar y cocina hasta que esté a punto de caramelo. En ese momento coloca canela y clavitos y apaga la hornilla. Lo deja reposar y cuando esté frío lo sirve.

Todas coinciden en que además de

estas deliciosas recetas, el amor de Dios, la familia y ayudar al prójimo son lo más importante para endulzar la vida.

Dulce Piña CNP 18457

