



GASEOSAS CONDOR, el sabor de los Opitas

Las gaseosas "Kola y Limonada Cóndor," son símbolos huilenses desde hace 56 años y acompañantes ideales de los bizcochos de achira del Huila.

Esta empresa de gaseosas inicialmente se llamó Gaseosas Royal. Su primera planta en el Huila, fue instalada en el municipio de Campoalegre y posteriormente se trasladó a Neiva y se transformó en Cóndor en el año 1954.

Su principal público son los sectores populares, los campesinos y los adultos. Cóndor siempre está presente en los bazares y fiestas de los pueblos, esa es su mayor fortaleza.



ELABORADO POR: FRANKLIN DIAZ- HUGO DANIEL ORTIZ
UNIVERSIDAD ANTONIO NARIÑO
EDITADO POR: RUBEN DARIO ROJAS V.
DISEÑO: CARLOS DANIEL MENDEZ
TRADUCCION: UNIVERSIDAD UNAD - NEIVA

Zurumba

Y OTRAS BEBIDAS TIPICAS

abc

Lo mejor del Huila para el Mundo
de la A a la Z

FASCICULO No. 20

Las bebidas que encontramos a continuación obedecen a tradiciones indígenas que dejaron el legado a los huilenses, como el caso de la CHICHA. Posteriormente los campesinos por el uso de las tierras y de las hierbas introdujeron LA MISTELA, a la par que la panela como alimento fundamental en la dieta de los huilenses dio lugar también a la ZURUMBA, como una bebida del diario de los opitas. Estas son, entre otras, las bebidas que por tradición se utilizan para acompañar las comidas típicas de la región en sus diferentes presentaciones, frías o caliente y alcohólicas para la celebración de festividades.



LA ZURUMBA

Teniendo de presente que el Huila se encuentra dentro de la región andina y se da el cultivo de la caña de azúcar, hace presencia la zurumba, como bebida popular y tradicional en la región.

La panela es azúcar integral de caña. Considerada el azúcar más puro porque se obtiene a partir de la evaporación del jugo de caña o el llamado guarapo de caña y la posterior cristalización de la sacarosa. Este azúcar no es sometido a ningún refinado o procesado, por lo que conserva todo su valor nutritivo, es decir las vitaminas y minerales presentes en la caña de azúcar.

Dicho lo anterior, la zurumba es una bebida a base de panela que se puede consumir caliente o fría, según la ocasión.

Ingredientes:

Panela
Agua
Limones

Preparación:

Se deja deshacer la panela en agua, se agrega limón y se sirve, si se va a consumir fría. Ya si se quiere consumir caliente, se pone a cocinar la panela con agua, se sirve y se le agrega limón al gusto.



THE ZURUMBA

The following drinks are due to Indian traditions which were inherited by people from Huila. That is the case of the Chicha. Later, countrymen started to grow herbal plants and they introduced the Mistela and the Panela at the same time. They and a later drink called Zurumba became part of the daily food from Huila. The former drinks are traditionally part of typical dishes. They can be served in different ways: cold or hot, with alcohol in different festivities.

EL BOXEADOR

Ingredientes:

Leche
Brandy
Vino dulce
Cocoa
Azúcar
Huevos
Papaya
Banano

Preparación:

Esta bebida, resultado del ingenio de las clases populares de Neiva, tiene fama de reconstituyente. A la leche hervida se adiciona una copa de brandy, otra de vino dulce, una cucharadita de cocoa, azúcar al gusto, un huevo con cáscara, una tajada de papaya y un banano. Se bate en la licuadora con hielo y se sirve inmediatamente.



Ingredientes

Panela
Limón
Canela clavos
Nuez moscada
Harina

Preparación

Se cocinan dos libras de panela en diez tazas de agua y se aromatiza con ralladura de cáscara de limón, canela, clavos y nuez moscada. Se disuelve una libra de harina en tres tazas de agua y, a través de un colador, se agrega lentamente al agua de panela en ebullición, sin dejar de revolver para que no se pegue. Se deja reposar y para obtener un óptimo sabor se deja fermentar durante dos o tres días. Se conserva en la nevera y se sirve mezclándola con agua.

LA ALOJA

Aloja

Ingredients

Panela (brown sugar loaf)
Lemon , Cinnamon , Walnut
flour

Preparation

Put two pounds of panela in ten cups of water. Add some grated lemon skin to flavor it, some cloves and walnut. Dissolve a pound of flour in three cups of water. Once the panela boils, sieve it . Stir it in order the panela no to. Let it cool. To have a nice flavored drink. For two or three days. Remember to keep it into the refrigerator. It can be served with water. Some water can be added before severving it.

LA COLADA DE CACHACO O PLATANO

Ingredientes

Cachaco (variedad de plátano)
Canela y clavo al gusto
Azúcar
Leche

Preparación:

Se cocinan los ingredientes por 20 minutos, se deja enfriar y se consume.



EL GUARRUZ

Ingredientes:

1 libra de arroz
Panela
Hojas de naranjo agrio

Preparación:

Se remoja una libra de arroz por dos horas, luego se cocina agregándole dos o tres hojas de naranjo agrio al primer hervor y trozos de panela al gusto, se revuelve con cagüinga (cuchara de palo) y en tinaja de barro. Se puede servir en plato hondo como acompañamiento de carne asada o se puede disolver en agua fresca y utilizarlo como bebida, aquí se le puede agregar canela, clavo, limonaria o nuez moscada para saborizar.



The guarruz

Ingredients:

A pound of rice
Bitter orange leaves.

Preparation:

Put a pound of rice for two hours. Once it boils, add three bitter orange leaves and small pieces of panela. Mix it with a wood spoon in an earthenware jar. It can be served in a depth plate with roast beef. Some water can be added and make from it a cool drink. Cinnamon, clove, limoaria or walnut can be used to flavor it.

EL MASATO

Es otra de las típicas y deliciosas bebidas huilenses, ideal a cualquier hora del día y excelente complemento de pasabocas en cualquier ocasión.

Preparada de manera artesanal y casera, se consigue fácilmente en cualquier cafetería o tienda de comidas.

Ingredientes:

1 libra de harina de trigo o de arroz
canela y clavo al gusto



Preparación:

Se cocinan los ingredientes, se deja reposar y se coloca en un recipiente herméticamente sellado de un día para otro. También se le puede agregar piña. Se sirve a temperatura ambiente o con hielo.



THE MISTELA

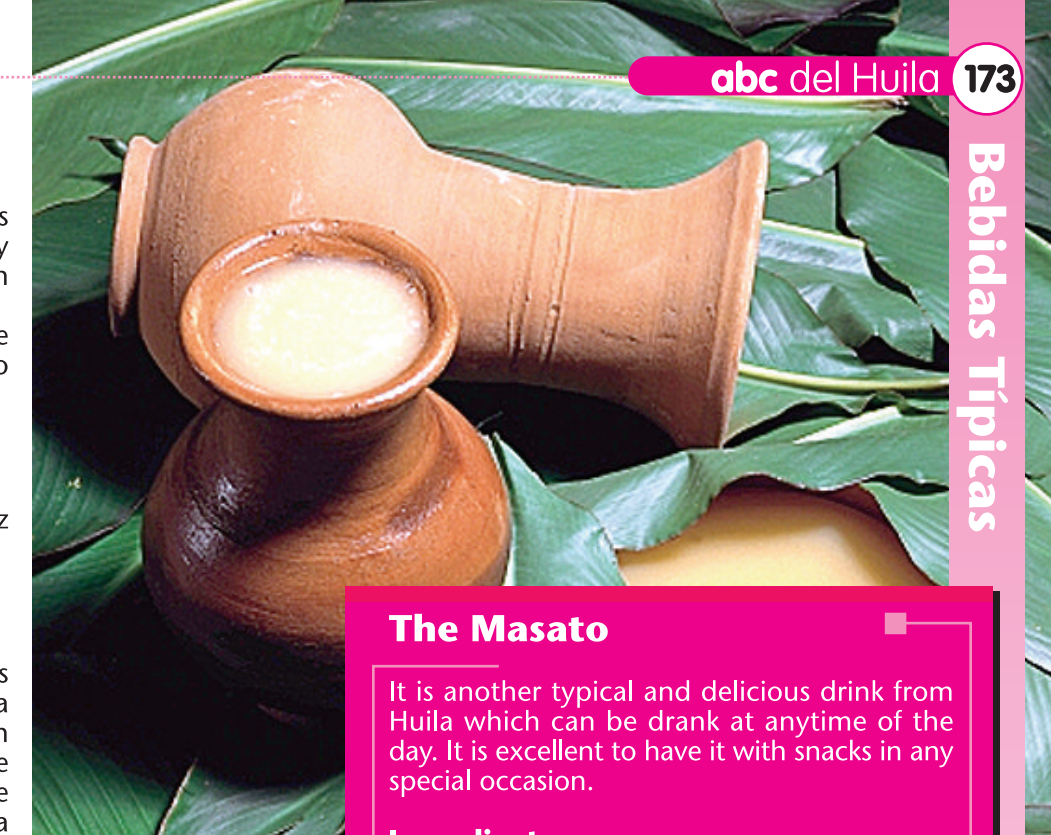
It is a typical and exquisite drink made of herbal alcohol.

Ingredients:

1. A bottle of aguardiente
2. A pound of sugar
3. 5 cups of water
4. A bunch of mejora, siempreviva and yerbabuena herbs.
5. A chip of cinnamon
6. A spoon of lemon juice.

Preparation:

Put the herbs in the aguardiente for 30 days, until it starts to color and scent. You can expose to the sun for one or two days. Mix it with water, sugar, lemon and aguardiente. Serve it and keep it airtightly. You can also prepare it with limoncillo, blackberries, tangerine, orange bitter rid/skin or rosemary. It can be served cool or in a normal temperature.



The Masato

It is another typical and delicious drink from Huila which can be drank at anytime of the day. It is excellent to have it with snacks in any special occasion.

Ingredients:

A pound of or wheat flour rice.
Cinnamon and clove....

Preparación:

Cook the ingredients. Let it cool and put it in a pot. Cover it airtightly for a day. You can also add pineapple. It can be served cool or in a normal temperature.

LA MISTELA

Uno de los mejores logros en bebidas tradicionales es la mistela, una bebida a base de alcohol con hierbas.

Ingredientes:

- 1 botella de aguardiente
- 1 libra de azúcar
- 5 tazas de agua
- 1 ramillete de hierbas de mejorana, siempreviva y yerbabuena
- 1 astilla de canela
- 1 cucharada de jugo de limón

Preparación:

Se colocan las hierbas en el aguardiente durante 30 días hasta que las hierbas suelten color y aroma. Si se quiere se puede exponer durante uno o dos días al sol. Se prepara un almíbar con el agua, el azúcar y el limón, se mezcla con el aguardiente y se sirve, o se guarda bien tapado.

También se prepara con limoncillo, moras, cáscaras de mandarina o de naranja agria, hojas de naranjo, romero, etc.

Se sirve a temperatura ambiente o fría.



Corn's Chicha

It is a traditional indian drink from precolombian period. This is low alcoholic drink that is made by fermenting corn.

Ingredients:

A pound of cooked or threshed yellow corn
5 pounds of panela (brown sugar loaf)

Preparation:

Cook corn until it gets bland. Mix it with a wooden spoon. Let it cool and then add panela. Put it in a earthenware jar. Cover it airtightly and keep it closed for 9 days.

It is recommended to expose it to the sun. Before serving it, pour lots of water and mix it.

LA CHICHA DE MAIZ

Esta bebida obedece a la más antigua tradición indígena. Corresponde a la época precolombina. Los antepasados la declaraban como una bebida afrodisíaca. Es una bebida alcohólica con bajos grados, derivada de la fermentación del maíz

Ingredientes:

1 libra de maíz cocido amarillo o trillado
5 libras de panela

Preparación:

Se cocina el maíz hasta que esté blando, se revuelve con cuchara de madera, se deja enfriar y se le agrega la panela. Se coloca en tinaja de barro, se tapa herméticamente y se deja durante nueve días. Se recomienda exponer un día al sol. Para servir, se agrega abundante agua, se mezcla y se sirve el claro.



LA SEVILLANA



Es una deliciosa y nutritiva bebida típica del Huila, con mayor incidencia en los municipios de Palermo, Hobo, Yaguará y Neiva, especialmente.

Ingredientes:

5 botellas de leche
Clavo, nuez moscada y canela al gusto
100 gramos de harina de achira
7 huevos
Colorante

Preparación:

Se cocinan los ingredientes por cinco minutos, se revuelven con cuchara de madera por cinco minutos, se deja enfriar, al servir se mezcla y se le aplica una copa de brandy y una de esencia de vainilla.

Sevillana

It is a delicious and nourishing drink from Huila- It is from the towns of Palermo, Hobo, Yaguará and Neiva, originally.

Ingredients:

5 bottles of milk.
Clove, walnut and cinnamon
100 grams of Achira flour (a kind of wheat flour)
7 eggs - Coloring

Preparation:

Cook the ingredients for five minutes. Mix them with a wooden spoon. Let it cool. Before serving it pour some brandy and vanilla essence and mix it.