

Colada morada

L'Equador

Thelma Estrella Benavides

Ingredients (per a 1 litre de colada, per a 4 persones)

60 g de farina de blat de moro morat
150 g de polpa congelada de *naranjilla* (també es diu lulo)
150 g de polpa congelada de móra
200 g de pinya tallada a trossets
200 g de maduixes tallades a trossets
150 g de barreja de fruits del bosc (móra, gerds, groselles i nabius)
100 g de nabius frescos
200 g de sucre morè o l'equivalent, o al gust. Si es fa servir panela (tros de sucre de canya sense refinar), es dissol amb les espècies aromàtiques
1 branca de canyella
2 claus o clavells d'espècia
3 pebres d'olor (dolça)
La pell d'una taronja

Preparació

En una cassola poseu 600 ml d'aigua a bullir amb els ingredients que li donaran l'aroma (la branca de canyella, el clau i el pebre d'olor). Quan la preparació faci 20 minuts que bull, afegiu la pell de la taronja i deixeu-ho bullir 5 minuts més. Passeu-ho pel colador i descarteu les restes de: canyella, claus, pebre d'olor i la pell de la taronja. En aquesta mateixa aigua que ja està aromatitzada, poseu-hi la panela, els nabius i la barreja de fruits del bosc i bulliu uns 20 minuts més, perquè la fruita s'estovi.



Una vegada que els nabius i les fruites del bosc s'hagin cuit, passeu-ho pel colador, per no trobar-nos restes de llavors a la beguda. Reserveu aquesta barreja en una cassola.

Seguidament bateu les polpes de móra i naranjilla en 300 ml d'aigua. Si teniu batidora de mà, heu de deixar que les polpes es descongelin,

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera
Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpnl.cat – Web: <http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera <https://www.facebook.com/slcesparreguera>
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller <https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris> <http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>

perquè es puguin batre bé (amb una hora de descongelació n'hi ha prou). Afegiu-ho a la barreja de fruits del bosc. Ara és el moment de diluir en un got d'aigua freda (200 ml) la farina morada perquè no faci grumolls; afegiu-la a la barreja anterior. Deixeu-ho bullir 10 minuts, remenant constantment, perquè la farina no s'enganxi. Finalment afegiu-hi la pinya i la maduixa a trossets.

Aquesta beguda es pot prendre freda o calenta i s'acompanya de *guaguas de pan* (vegeu les Informacions culturals).

Informacions culturals

El 2 de novembre és el dia dels difunts i se celebra aquest dia amb un dinar especial. Dins dels menjars que se serveixen i que es podrien classificar com a postres tenim la colada morada i les *guaguas de pan* (que són una mena de brioixos tipus suís, decorats amb sucre glacé i amb forma de nadó).

Les colades són begudes resultants de la cocció de farines (de blat de moro generalment) o cereals (per exemple, civada) amb fruites i sucre, que s'aromatitzen amb diferents espècies i algunes herbes. Tenen diversos noms segons el país. A Mèxic es diuen *atoles*, a Colòmbia són *champus*, al Perú es coneixen com *chicha morada*. N'hi ha referències del seu consum des de temps prehistòrics. És més habitual el seu consum a la serra equatoriana. Algunes comunitats la prenen al cementiri on van a visitar els seus éssers estimats que han mort.

A la recepta original hi ha diverses espècies que no és habitual trobar-les a Catalunya. D'altra banda, les quantitats a preparar són molt més grans, perquè és un menjar que es comparteix amb tota la família i amb els veïns.



Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera
Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpnl.cat – Web: <http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera <https://www.facebook.com/slcesparreguera>
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller <https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris> <http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>