



# Artesanía alimentaria y recetas

Saber de:

**Juliana Merino Bermejo**

Mozoncillo  
Segovia

Recogido por:  
Beatriz González Yuste  
(ISMUR)

Abril de 2015

# Arrope de calabaza

FICHA DE CONOCIMIENTOS  
Y SABERES



## INGREDIENTES

- ✓ Mosto de la primera destilación, está más clarito (la medida es un litro de mosto por un kilo de calabaza o melón).
- ✓ Calabaza especial de arrope o melón (muy duro, de forma que aún no tiene pepitas).
- ✓ Cal matada (75 gr. por kilo de calabaza o melón).

## MATERIALES

- ✓ Cuchillo.
- ✓ Cazuelas.
- ✓ Espumadera (para quitar la espuma).
- ✓ Platos / recipientes (para dejar los trozos de melón o calabaza).
- ✓ Pucheros de barro o tarros de cristal (para almacenarlo).
- ✓ Tela (para tapar los pucheros).
- ✓ Cucharón (para echar algo de caldo por encima).

## ELABORACIÓN

1. Hacemos tajadas a la calabaza o al melón, quitándole la corteza y las pipas, si tuviera.
2. Dejamos toda una noche, como mínimo, las tajadas de la calabaza o del melón metidas en agua de cal.
3. Transcurrido ese tiempo, lavamos bien los trozos bajo el agua del grifo.
4. Cogemos el mosto de la primera destilación y lo cocemos espumándolo (quitamos la espuma que es la que contiene las impurezas). Lo cocemos varias horas, hasta que reduzca más o menos a la mitad.
5. Una vez que ha mermado el mosto, añadimos la calabaza o el melón al que anteriormente hemos hecho tajadas, y lo dejamos cocer, primero más fuerte y después más lento, durante unas dos horas, hasta que coja color.
6. Lo guardamos en pucheros de barro, tapándolo con una tela. Para poder conservarlo tiempo tenemos que echar un poco del caldo resultante por encima, para que no cree moho.

## CURIOSIDADES

Antiguamente, en los pueblos de Segovia, casi todas las familias tenían majuelos para elaborar vino de cosecha propio que les duraba durante todo el año.

Las vendimias eran un acontecimiento para pasarlo bien: se comían patatas con carne en el campo, por la noche cocido y después había baile.

Si algún mozo en época de vendimia veía pasar a una moza por la calle, salía tras ella con un racimo de uvas para darla un "lagorejo", que consistía en restregarle el racimo por la cara.

