



*Federación Castellano-Manchega
de Asociaciones de Folklore*

TALLER DE GASTRONOMIA: GRAÑONES DE MADRIDEJOS

En el año 1.150, el rey Alfonso VII y la reina Dña. Leonor, donaron el castillo de Consuegra y su territorio a la Orden del Hospital de San Juan de Jerusalén, comenzando ésta la repoblación de esta zona con gentes astur-leonesas, dándose la Carta Puebla y el fuero de Consuegra a todos los lugares nuevos y a los ya existentes. De este modo, el 1 de enero de 1.238 nace el actual poblado de Madridejos, habiendo sido hasta entonces uno de los 14 pueblos que dependían de Consuegra. En gratitud a este hecho, hicieron el voto de comer trigo cocido (grañones) todos los días 1 de enero, en memoria de la comida del día del repartimiento.

En la actualidad, este postre es accesible a cualquier persona pero antiguamente no todo el mundo tenía posibilidades de tener trigo, con lo que era tradición que los más pequeños fueran pidiendo de casa en casa las vísperas del día 1 donde les daban saquillos y les echaban una taza o un vaso de trigo para poder comer este postre tan típico e incluso se cuenta, que en las casas que se podía, todos los habitantes de la misma comían grañones ya que se guardaba una parte para los animales.

Es un postre muy laborioso, pues toda la mañana del día 31 de diciembre está cociendo el trigo blanco con la cáscara de la naranja, castañas pilongas, muñequilla (trozo de tela o gasa con anís en grano para que suelte el sabor), hierbaluisa y canela en rama. Se suele comer caliente y se le echa azúcar, miel o arropo (mosto que se cuece y se queda como una especie de caramelo).

Ingredientes para 8 personas:

- 250 gramos de trigo o según lo que se quiera hacer de cantidad
- Agua hasta que cubran bien
- 1/2 cáscara de naranja y otra 1/2 de limón
- Una barrita de canela en rama
- Unos granos de anís
- Castañas pilongas
- Azúcar o miel al gusto

Se echa el trigo en agua unas 24 horas; después de ese tiempo, se lava bien con agua nueva y después se pone a cocer entre 3 y 4 horas (después de hervir) a fuego lento en un recipiente abierto un poco para que no se salgan, hasta que estén los granos reventados y bien cocidos, se echan también las castañas pilongas para que se pongan blandas. Ya hervido se retira del fuego, y al servirlos se les echa azúcar o miel al gusto. Se pueden tomar calientes o fríos, según cada cual aunque al ser calientes se diluye mejor el azúcar o la miel.



*Federación Castellano-Manchega
de Asociaciones de Folklore*

Este taller correrá a cargo de la Asociación Cultural Coros y Danzas Prado Santa Ana de Madridejos y lo veremos con enlace a YouTube a la hora programada.

Así mismo, hacemos un llamamiento para que nos enviéis vídeos o fotografías del resultado de este peculiar postre para subirlos a nuestras redes. Podéis indicar vuestro nombre y el de vuestra localidad y enviarlo a jornadas@fedefolkcm.com