

RECEITAS DO ENTROIDO

AS FILLOAS

Ingredientes: 5 ovos, 2 litros de leite, 200g de fariña, un cacho de touciño, sal e azucre.

Elaboración: bate os ovos e mestúraos co leite e coa fariña. Engade un chisco de sal. Colle despois o filloeiro ou unha tixola e úntaa con touciño ou graxa de porco. Reparte ben a crema por toda a superficie, intentando que a filloa quede ben finíña. Cando os bordos se despeguen sós, é que xa está dourada por un lado, así que dálle a volta ata que se doure polo outro. Vailles votando azucre por riba a medida que as vaías colocando no prato.



AS ORELLAS

Ingredientes: 1 ovo inteiro, dúas xemas e dúas claras montadas, 1 vaso de leite, medio quilo de fariña, 100g de azucre, 50g de manteiga fundida, unhas pingas de anís e a rela dun limón.

Elaboración: mestura todos os ingredientes nun recipiente ata conseguir unha masa compacta que non se pegue nas mans. Tá-paa e déixaa repousar unha hora. Despois colócaa nunha superficie con fariña e estira a masa o máximo posible. Córtaa en forma de orella de porco e bótaa nunha tixola con abundante aceite quente. Cando estean douradas é que xa están listas. Retíraas a unha fonte e bótalle azucre por riba.



EQUIPO DE BIBLIOTECA
EQUIPO DE DINAMIZACIÓN DA LINGUA GALEGA
EQUIPO DE ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES

ORIXES DO ENTROIDO

Non son certas as orixes destas festas. Uns din que veñen dos celtas, outros que proceden das adoracións aos deuses Baco e Dionisos. O certo é que se celebran en toda Europa dende tempos inmemoriais.



O Entroido baséase en poñer o mundo do revés, cambio de roles e subversión social. Celébrase de moitos xeitos diferentes, pero todos teñen en común o comer, beber e rirse de todo (sobre todo dos temas máis serios e importantes). Por toda Galicia existe gran cantidade de traxes típicos, celebracións, tradicións, toda unha cultura que xira arredor destas festas.

O ENTROIDO EN RIANXO

Os nosos avós recordan con nostalxia aqueles tempos nos que os disfraces do Entroido non se compraban. Aínda están na súa memoria os **choqueiros**.

Vestirse de choqueiro consistía en subir ao faiado e ataviarse con roupas vellas, de xeito que o aspecto quedase ridículo. O fundamental era que non se recoñecese á persoa disfrazada.

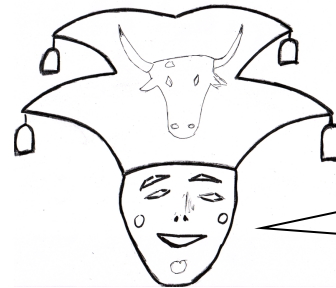


Formábanse grupos de choqueiros pola vila e polas aldeas que ían ás casas de veciños e coñecidos pedindo filloas.

O Entroido despídese aínda hoxe co enterro do Toribiño, ao que se lle realiza unha procesión funeraria chea de falsos lamentos e discursos satíricos e humorísticos. A festa remata coa incineración deste personaxe típico da nosa vila.

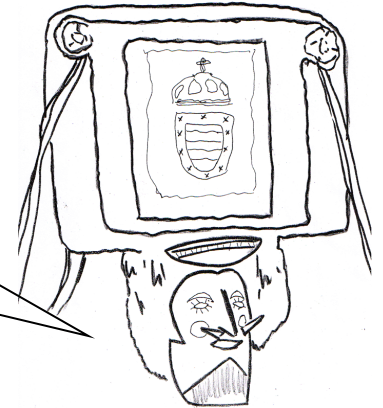
CANTIGAS E REFRÁNS DO ENTROIDO

O Antroido ao tizón,
a Páscoa ao sol.



Día de Entroido ou de Páscoa,
cada capón na súa casa.

Entroido larafuzán,
comíchesme a carne e
deixáchesme o pan.



Adeus martes de Entroido,
adeus, meu amiguiño,
hasta domingo de Pascua
non comerei máis touciño.