

Número de inventario: G-3

Denominación: Zurra

Otras denominaciones:

Nivel de protección: -

Ingredientes y elaboración:

- 4 litros de vino blanco
- 400 gramos de azúcar
- Ralladura de limón
- Una manzana hecha trozos
- ½ litro de agua

En un lebrillo, se deshace el azúcar en agua, se añade la ralladura de limón. Posteriormente se añade el vino mientras se remueve la mezcla, por último, se añade la manzana. En algunas ocasiones, se añade también melocotón.

Patrimonio relacionado:

Se elabora en la celebración de los Mayos y otras reuniones familiares.

Documentación gráfica:



(1) Grupo de hortelanos bebiendo zurra. Año 1948



(2) Elaboración zurra. Año 2020

Observaciones:

Se utilizaba como refresco, de manera que, se bebía en las bodas y otras reuniones familiares. También se hacía cuando los hortelanos se reunían para merendar.

Informante / fuentes:

- Informante: M^a Ángeles Saiz Escudero (2020)
- Fotografías: M^a Ángeles Saiz Escudero (1) y Mario Temprado (2).