

CHILE / PUEBLOS

Receta: Muday, la bebida mapuche

El Ciudadano · 22 de junio de 2015

Aprende a preparar el delicioso brebaje de este pueblo originario, que durante estos días celebran un nuevo año dentro de su calendario





Foto: sara-lasrecetasdemimadre.blogspot.com

Muday es una bebida o jugo de Trigo Natural, sus ingredientes son:

3 Kilos de Trigo
9 Litros de Agua
½ Kilo de miel
Un molino para moler el trigo
1 Menkuwe(Cantaro) u otro recipiente

Preparación:

Se lava el trigo con agua fría, se cuece durante 1 hora, posteriormente se cuela en un colador y se recibe el agua donde se cosió el trigo en un jarro.

El trigo cosido se muele en un el molino o una piedra para moler, luego se junta el agua o jugo donde se cosió el trigo con los 9 litros de agua y se calienta a fuego lento durante 10 minutos se revuelve y se le incorpora la miel lentamente.

Finalmente se deja reposar una noche y al día siguiente se sirve helado en vasos, es un jugo natural y nutritivo, que no contiene alcohol, si se deja varios días reposar llega a fermentar.

Fuente: <http://mapuches-urbanos.tripod.com/>

https://www.youtube.com/watch?v=x_m50N5s4XU

Canal: [Mipataloca](#)

Fuente: [El Ciudadano](#)