



Foto: Academia Balanus

Máquina de segar arrastrada por bestias.



Foto: Academia Balanus

La plaza era el centro de la Villa, bulliciosa los domingos y fiestas de guardar siempre después de la *Santa Misa*.

La fiesta oficial era la de la patrona Villa, *Nuestra Señora de la Asunción* el día 15 de agosto; y "*El Cristo*", el 14 de septiembre. Otra fiesta muy celebrada, esta pagana, eran los carnavales.

Como juegos infantiles estaban: *la comba*, *los bolindres*, *pído-la*, etc. Los adultos jugaban en la plaza a la petanca y echaban "*la partida*" en el bar.

Curso de Operaciones de grabación y tratamiento de datos y documentos

Nº 10/0112/12

<http://www.academiabalanus.com/>



GRANADILLA

Vida y Costumbres

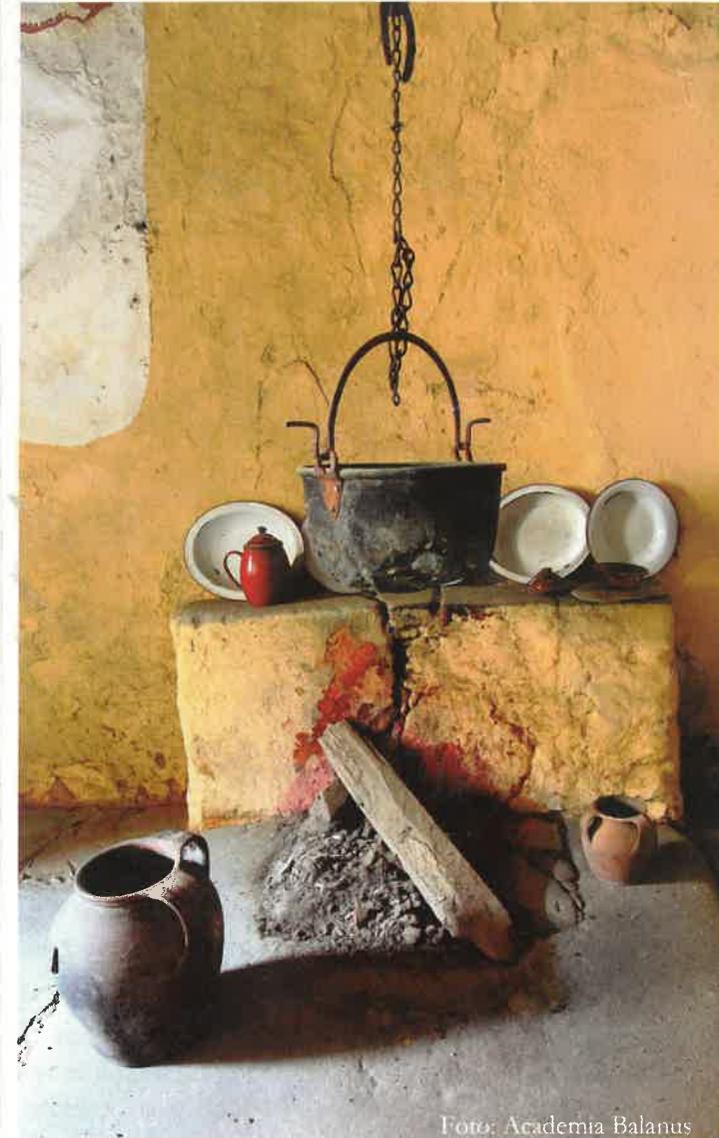


Foto: Academia Balanus



Foto: Academia Balanus



Foto: Academia Balanus



Foto: Academia Balanus

GRANADILLA, vida y costumbres



Foto: Academia Balanus

Renombrada y popular por todo el contorno era la fiesta de la Pascua de la Villa, cuyo atractivo estrella era una espectacular capea; se celebraba en la plaza y para este acontecimiento se cerraban las calles que salían de ella con carros. Al evento acudían los “grandes espadas” de Zarza de Granadilla. No menos importante, ese día, era “el baile” al son de los acordes de músicos lugareños, siendo el moral de esta plaza el único testigo impertérrito del futuro que se avecinaba.

Curioso enfrentamiento entre pueblos vecinos eran “las peleas de toros de tiro de yunta”. Al celebrarse la Romería de Zarza de Granadilla acudían los Granadillanos con sus toros y los enfrentaban; como la mayoría de las veces ganaban los de Granadilla, los labriegos vencidos se defendían diciendo que apretaban más porque estaban mejor alimentados, pues los pastos de la Villa eran más tempranos.

El interior de las casas era el justo e imprescindible para vivir. De habitaciones pequeñas, cuartos oscuros debido a lo reducido de sus ventanas, las cocinas amplias donde se hacía la vida cotidiana al calor de “la lumbre” y los ricos olores del puchero.



Foto: Academia Balanus

Receta para hacer unas **perrunillas** de la época.

Ingredientes:

- ½ kilo de manteca de cerdo.
- ¼ litro de aceite de oliva.
- ½ kilo de azúcar.
- Harina, la que admita hasta que no se pegue en las manos.
- Una naranja, su zumo y su ralladura.
- Aguardiente, igual cantidad que de zumo de naranja o menos, a elección.
- 4 huevos. Apartar dos claras para untar las perrunillas.
- Dos cucharadas soperas de anises.
- Almendras para adornar la perrunilla.

Fuente, <http://www.tiojuan.es/gastronomía/repostería/>