La receta del talo

☺ **Ingredientes (4 personas):**

Harina de maíz (350 grs.)
Agua (250 ml.)
Sal

☺ **Pasos a seguir:**

Pon la harina en un recipiente o artesa. Haz un hueco en el centro y añade una pizca de sal. Calienta el agua en un cazo y añádela poco a poco. Amasa a mano hasta que quede una masa compacta y homogénea, que no se pegue a las manos. Después, cúbrela con un trapo húmedo y deja reposar la masa durante 30 minutos. Haz bolitas con la masa y extiéndelas hasta que quede una torta fina. Calienta la plancha y cocina la torta por los dos lados, hasta que se doren.



¿Sabías que...?

☺ **Pequeño diccionario.**

En euskera la palabra *talo* tiene dos significados. El primero es para la torta de maíz plana y redonda. El segundo se utiliza como adjetivo para referirse a una persona regordeta y chaparra.

Talo-burdina. Es la pala (de hierro) con mango que se utiliza para manejar los talos.

Talo-ohol. Es la tabla redonda de madera en la que se da forma al talo.

Talogile. Es el nombre que recibe la persona que hace los talos.

☺ Hay un **dicho popular** en euskera que muestra lo habitual de comer talo y más concretamente, relleno de queso. Dice así: **Talo beroak gazta du jaki; hori edonork daki** (El talo caliente pide queso; cualquiera sabe eso).

Ferrería de El Pobal

El Pobaleko burdinola
Ferrería de El Pobal

B° El Pobal s/n
48550 Muskiz
Teléfono: 629 27 15 16
Correo: info@elpobal.com

Ferrería de El Pobal

Taller de talo



Aprende a elaborar el talo con métodos tradicionales, utilizando las instalaciones de nuestro Museo.

¡Conocerás aspectos curiosos de este alimento tan nuestro!

www.bizkaia.net/elpobal

Historia del talo

- El talo es un tipo de pan **tradicional del País Vasco**, que se hace con harina de maíz. Su aspecto recuerda a las tortitas que se elaboran en América Central.



- El maíz procede de **América**, como la patata, el tomate, la alubia, el pimiento o el cacao. Por eso era conocido también como la **"borona de Indias"**.
- El maíz se introdujo en el País Vasco en el **siglo XVI** y su cultivo tuvo mucho éxito porque se adaptaba a estas tierras mejor que otros cereales (mijo, avena, centeno...).
- Hasta el siglo XIX, el **pan más habitual** en los caseríos fue el talo, que se consumía todos los días.
- Hoy en día el talo se elabora en ocasiones especiales, como en la **Feria de Santo Tomás**.

Nuestro molino hidráulico

Pescante o grúa para levantar las piedras

Tolva donde se deposita el grano de maíz

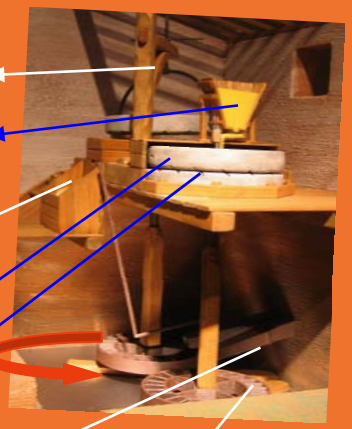
Aska para almacenar la harina

Piedra móvil o volandera

Piedra fija o durmiente

Cañón por donde entra el agua del canal

Rodete que hace girar la piedra superior



El talo como alimento



En la elaboración del talo no se añaden levaduras.
La harina de maíz no tiene gluten, por eso las personas celíacas pueden comer talo.
El talo puede rellenarse con txistorra, tocino, queso, chocolate o con cualquier otra cosa que te guste.

Curiosidades del maíz

- En los molinos se obtienen dos tipos de harina de maíz diferentes: la **harina fina** para las personas y el "**triturado**" para los animales.
- Con la harina del maíz, además del talo, se elaboraba pan de borona y **morokil**, gachas de harina que solían comerse con leche.
- En los molinos de Encartaciones se han triturado distintos tipos de maíz: como el **avinao** (de color rojo), **casero** (el de grano más grande), el **maíz mijo** (que daba más harina pero de peor calidad), "**diente de perro**" (para pienso de animales), o el **maíz plata** (importado de Argentina).

