

A QUE SABE O GALEGO EN VIMIANZO?



RECEITAS TRADICIONAIS

DICIONARIO DOS SABORES DE VIMIANZO





Un agradecemento especial para todos aqueles vimianceses e vimiancesas que participaron coas súas achegas para o Concurso de receitas tradicionais e mais para o Dicionario dos sabores de Vimianzo, e moi especialmente ás asociacións veciñais do noso concello, ao alumnado do CEIP San Vincenzo e do IES Terra de Soneira e mais ás profesoras participantes neste proxecto.

Manuel Antelo Pazos



Índice

Receitas Tradicionais	_____	páx. 3
Receitas Tradicionais. Categoría Infantil	_____	páx. 20
Dicionario dos Sabores de Vimianzo	_____	páx. 28



RECEITAS TRADICIONAIS



ARROZ EN BRANCO CON TOUCIÑO DE PORCO

INGREDIENTES:

- Arroz
- Verduras da horta (cabaza, cabaciña, pemento verde, pemento vermello, cenoria e allo porro)
- Touciño
- Sal
- Auga
- Pirixel



Florinda Mata, (Pazos)

ELABORACIÓN:

Córtase o touciño ben pequeno, ponse na pota e fríxese ben e bótanse as verduras ben picadas tamén a frixir. Pónselle o arroz e tres partes de auga e déixase cocer cun chisco de sal e un chisco de pirixel.

BISCOITO

INGREDIENTES:

- 12 ovos
- 12 culleradas de azucre
- 12 culleradas de fariña
- Zume de limón



Sara Lavandeira, O Careixo (Salto)

ELABORACIÓN:

Separar as claras das xemas. Bater as claras a punto de neve. Por outro lado hai que bater as xemas ás que lles engadimos o zume dun limón. Engadir o azucre e as claras xa montadas. Mesturar as claras coas xemas e ir engadindo a fariña. Enfornar durante unha hora a 150°.



BOLA DE BROA

INGREDIENTES:

- Auga
- Fariña de millo e algo de centeo
- Un pouco de fermento segundo a cantidade



*Mercedes Pazos Martínez,
(Cures – Cereixo)*

ELABORACIÓN:

Quéntase un pouco de auga e bótaselle un pouco de sal, o fermento, a fariña e vaise amasando. Despois déixase estar ata que aumente a masa e estea escachada por riba, entón métese no forno unha hora aproximadamente ata que estea cocido.

BOLO DE LEITE

INGREDIENTES:

- 2 ovos
- Leite
- Fariña escura de trigo
- Uvas pasas
- Anís
- 2 culleradas de azucre moreno
- ½ sobre de lévedo para ½ quilo de fariña



Otilia Martínez Pérez, (Mouzo - Carnés)

ELABORACIÓN:

Poñemos as uvas pasas 20 minutos en anís. Noutro recipiente botamos os ovos, dúas culleradas de azucre moreno e a fariña escura de trigo. Amásase todo ben e ten que quedar bastante dura e enriba da mesa gramámola uns 7 ou 8 minutos. Enforamos en forno a lume forte uns 30 minutos ou ata que estea cocido mirándoo cunha agulla.



BOLOS DO POTE

INGREDIENTES:

- Auga do caldo
- Fariña de millo
- Sal



María Pérez Leis, (Cures – Cereixo)

ELABORACIÓN:

Amasamos nun recipiente á man a auga do caldo coa fariña de millo e un chisco de sal. Amasamos ata que quede unha masa dura. Despois fanse boliños e botámoslos a cocer na mesma pota que se fixo o caldo uns 20 minutos aproximadamente. Mellor comelos así quentes acompañándoos con panceta ou pernil.

CACHELOS

INGREDIENTES:

- Patacas con pel
- 2 follas de loureiro
- Un pouco de pementa
- 6 allos
- Sardiñas ou xardas
- Aceite de oliva



Carmen Mouzo, (A Esquipa - Cereixo)

ELABORACIÓN:

Cortar as patacas en rodas finas, poñelas a ferver xunto co loureiro. Poñer unha tixola a quentar con aceite e poñer nela os allos picados, un pouco de pemento; cando estea ben quente poñerllo por riba e servir coas sardiñas ou xardas con sal por riba.



CALDEIRADA DE PESCADA

INGREDIENTES:

- Pescada
- Patacas
- Cebolas
- Sal
- Chícharos
- Ovos cocidos

Para o rustrido:

- Aceite
- Allos
- Pemento vermello
- Cebola
- Pemento doce



Matilde Rama, (A Piroga - Bamiro)

ELABORACIÓN:

Nunha tarteira ponse auga con cebola e patacas cortadas redondas e cando estean a medio cocer bótaselle a pescada que sacaremos cando estea cocida. Logo escórreselles a auga ás patacas e empratamos; primeiro poñemos as patacas, logo a pescada, os ovos cortados ao medio, os chícharos, que os tiñamos cocidos á parte, e por último o rustrido. Que aproveite!

CALDO DE MELÓN

INGREDIENTES:

- Melón limpo cortado en cadradiños
- Ervellas
- Garavanzos castellanos
- Carne de porco, tenreira e polo.
- Chourizos
- Ósos de relo



Matilde Rama, (A Piroga – Bamiro)

ELABORACIÓN:

Ponse todo a cocer nunha pota, cando a carne estea cocida sácase e se as ervellas están cocidas e mais os garavanzos engádense as patacas cortadas miúdas e mais os chourizos. Cando estea todo cocido xa o podemos comer pero non hai que esquecer que o caldo de melón é moi lambón!



CALDO DE REPOLO

INGREDIENTES:

- Patacas
- Repolo
- Carne de porco, de becerro e de galiña.
- Fabas
- Unto
- Auga
- Chourizos



Dolores López López, (Cheis - Bamiro)

ELABORACIÓN:

A véspera pos a remollo as fabas. Para o outro día, nunha pota botas a auga, as fabas, toda a carne e o unto. Deixas cocer todo e agardas a que as fabas estean cocidas; entón apartas a carne para un prato e metes as patacas, o repolo e os chourizos na pota. Cando todo estea cocido botas a carne na pota para que cando se coma non estea fría.

CALDO DE VIXILIA

INGREDIENTES:

- Raxo e mais miúdos (corazón, riles, etc.) de porco.
- Chourizo
- Un óso de porco salgado
- Garavanzos
- Patacas
- Unha cebola
- Unha cabeza de allo
- Pemento doce e picante
- Sal
- Comiños
- Un pouco de viño branco



Matilde Mira Pérez, Salto (Vimianzo)

ELABORACIÓN:

Pícase a carne miúda e fáiselle unha zorza co pemento doce e un pouco de picante, un pouco de allo picado, sal e un chorro de viño branco; todo isto o día antes. Nunha pota bótase toda a zorza, un óso de porco salgado, unha cebola enteira e unha cabeza de allos tamén enteira e sen pelar, xunto cos garavanzos. Cando todo estea cocido engádenselle unhas patacas picadas miúdas e retiramos a cebola e a cabeza de allo xa cocidas, facendo con elas un refrito cun pouco de aceite e botámoslle uns poucos comiños e un pouco de pemento doce se o precisa. Engadímosllo á pota e cando as patacas estean cocidas o caldo xa está listo para comer.



CALLEIRO DE MILLO (DOCE PARA SOBREMESA OU MERENDA)

INGREDIENTES:

- 3 ovos
- 5 culleradas de azucre
- 400 ml. de leite
- Un chisco de sal
- 1 cullerada de pingo ou talladas de touciño derretidas (eu usei pingo)
- 250gr. de fariña de millo

Opcional:

- Unha cebola cortada en xuliana e dourada na grasa do touciño
- Figos pasos
- Uvas pasas



Sonia Martínez Lema, (Berdoias)

ELABORACIÓN:

Coñezo veciñas da mesma parroquia pero doutro lugar que lle engaden nébodas (menta silvestre que nace aquí) á grasa derretida das talladas. Na miña casa nunca se usou e ademais descoñecía a planta.

Batemos os ovos e logo engadimos os demais ingredientes de un en un batendo sempre ata que temos o moado. Logo untamos un molde de pingo, vertemos o moado e metémelo no forno xa quente durante 40 minutos a 180°C.

Pódese tomar morno ou frío, acompañado de nata e amorodos, chocolate derretido etc. ou ben só. Eu neste caso acompañeino de nata caseira, amorodos do meu invernoiro e mais unhas folliñas de nébodas.

CAROCHOS DE BROA CON LEITE CALLADO

INGREDIENTES:

- Broa
- Leite enteiro (se é caseiro mellor)



Paquita Antelo, (Berdoias)

ELABORACIÓN:

Déixase o leite enteiro fóra da neveira ata que se calle. Despois nunha cunca póusanse os carochos e por riba o leite. Listo para almorzar.



CHULAS

INGREDIENTES:

- 6 ovos
- Unha cullerada de manteiga
- Medio litro de leite
- Lévedo prensado
- Aceite para fritir



Carne Limideiro Caamaño, (Berdoias)

ELABORACIÓN:

Bátense os ovos, engádese o leite morno e a manteiga derretida e o lévedo dilúese cun pouco de auga e pónselle a fariña que leve ata que quede unha masa compacta. Na tixola ponse aceite a quentar ata que as cubra e coa culler vanse poñendo na tixola “volta e volta” ata que estean.

CHULAS

INGREDIENTES:

- 6/8 ovos
- Lévedo de panadeiro disolto en auga morna
- Reladura de limón
- Fariña
- Un chisco de sal
- Azucre
- Aceite de xirasol



*M^a del Carmen Suárez García,
(A Devesa - Bamiro)*

ELABORACIÓN:

Bater os ovos. Disolver un pouco de lévedo de panadeiro en auga morna, un chisco de sal, fariña e reladura de limón. Bater todo ben e despois deixalo levedar cun salvamanteis entre o caharro e o mesado. Fritilas en abundante aceite, sacalas e botarlles por riba azucre glaseado.



CHULAS

INGREDIENTES:

- 3 ovos
- ¼ quilo de fariña
- Auga
- Sal
- Aceite
- Lévedo



Sara Lavandeira, (O Careixo - Salto)

ELABORACIÓN:

Bater os ovos e engadir o lévedo previamente diluído en auga.
Engadir a fariña pouco a pouco e o sal.
Fritir en aceite despois de deixar unha hora a levedar.

EMPANADA DE MAZÁ

INGREDIENTES:

- Mazás tipo golden ou reineta
- 100 gr. aproximadamente de azucre
- 2 ou 3 ovos
- Unha cullerada de manteiga
- Uvas pasas
- Para a masa: un ovo, un vaso de aceite de oliva, un vaso de viño branco e medio quilo de fariña



*Mercedes Pazos Martínez,
(Cures - Cereixo)*

ELABORACIÓN:

Amasamos o ovo, o aceite, o viño e a fariña ata que quede ben a masa. Cando estea ben amasada dividimos unha pouca masa para a base e outra para a tapa e estíranse ben.

Unha vez estirada a base botámoslle as mazás picadas coma patacas para a tortilla e esténdense ben e cubrimos cos ovos e a manteiga todo ben batido. Por riba botámoslle as uvas e mais o azucre. Todo iso tápase coa tapa que fixemos antes e volvémoslle botar por riba o líquido que nos sobrou de ovo, manteiga e azucre e por riba uvas pasas outra vez e métese todo ao forno ata que estea cocido.



EMPANADA DE MILLO CON XOUBAS

INGREDIENTES:

- Fariña de millo e de trigo
- Sardiñas
- Unha lata de anchoas
- Cebolas
- Pementos de lata
- Sal
- Lévedo de panadeiro
- Auga



Carme Fandiño, (O Ceán - Bamiro)

ELABORACIÓN:

Amásase a fariña co lévedo e a auga. Esperar a que levede durante unha hora máis ou menos. Estiramos a masa ben estirada no molde; no medio botámoslle as sardiñas e un rustrido de cebola e pementos morróns de lata e mais as anchoas. Estendemos a tapa de riba e poñémoslla. Metemos ao forno 45 ou 50 minutos ou o que lle faga falla.

EMPANADA DE COGOMELOS E XAMÓN

INGREDIENTES:

- 250 gr. de fariña de trigo (para a masa)
- 250 gr. de fariña de centeo
- Lévedo prensado
- Sal

Para o recheo:

- Aceite de oliva
- Unha cebola grande ou dúas
- Un bote de cogomelos
- Xamón serrano ao gusto
- Pemento



Paquita Antelo Pazos, (Berdoias)

ELABORACIÓN:

Mestúranse as fariñas e un pouco de auga morna. O lévedo desfáise cos dedos e vaíse mesturando coa fariña ata que estea todo ben mesturado, amásase ben e déixase en repouso unha hora para que levede e xa está lista para facer a empanada.

Sofrítese a cebola ata que estea brandiña, logo engádense os cogomelos, todo xunto reméxese ben, pónselle unha cullerada de pemento vermello e déixase que enfríe un pouco. Úntase o molde cun pouco de salsa do recheo. Estírase a masa e cúbrese con este sofrito sen esquecerse de poñer por enriba o xamón; tápase e píntase cun pouco de salsa do sofrito.



FOLLADO DE MILLO

INGREDIENTES:

- Auga ben quente con sal
- Fariña de millo
- Fermento
- Touciño



Carmen de León Tajés, (Carnés)

ELABORACIÓN:

Botamos auga quente con sal, fariña de millo e o fermento e amasamos ben.

Deixámola que levede unha noite.

Ao día seguinte botamos o touciño picado na tixola e frixímolo ben, cando estea ben pasado botámoslle a masa por riba e cando estea feito por un lado virámolo coma se fose unha tortilla e pasámolo polo outro lado.

FOLLADO GORDO (tamén chamado “torta” nalgunhas zonas ou “patulo”)

INGREDIENTES:

- Ovos
- Fariña
- Auga
- Sal
- Touciño



M^a Carme Suárez Alvite, (Vimianzo)

ELABORACIÓN:

Nun pouco de auga con sal botamos varios ovos (depende da cantidade) e imos engadindo fariña de millo ou de trigo ata facer un amoadado non demasiado gordo nin demasiado brando. Logo, nunha tixola bótanse anaquiños de touciño que imos frixindo pouco a pouco. Cando estean feitos, nese mesmo aceite bótase o amoadado que iremos removendo ata que estea listo polos dous lados.



FOLLADOS CON TALLADAS

INGREDIENTES:

- Touciño
- Fariña de millo
- Aceite
- Auga
- Sal



Carmen Lema Lema, (Cereixo)

ELABORACIÓN:

Primeiro, frítese o touciño e tórstase un pouquiño. Faise a masa con auga e bótaselle a fariña de millo e vaise remexendo ata que quede unha masa non moi gorda. Ponse nunha tixola cun pouco de aceite, bótase nela a masa e no medio, dous ou tres cachiños de touciño en cada follado.

FOLLADOS DE SANGUE OU CEMPOTES

INGREDIENTES:

- Sangue (de cando se mata o porco)
- Fariña
- Sal
- Azucre
- Uvas pasas



Elsa Lema Suárez, (A Piroga - Bamiro)

ELABORACIÓN:

Cando se mata o porco recóllese o sangue e coa mesma masa que se fan as morcillas fanse os follados. Bótase un pouco de aceite na tixola e cun cullerón vaise botando do amoadado feito ao mesturar o sangue, a fariña, o sal, o azucre e as uvas pasas. Dáselle a volta cando estea callado para que se faga polos dous lados.



GUISO DE CARNE CON PATACAS

INGREDIENTES:

- Carne de tenreira
- Patacas
- Allo
- Cebola
- Chícharos
- Cenoria
- Pemento doce
- Aceite
- Sal



Elsa Lema Suárez, (A Piroga - Bamiro)

ELABORACIÓN:

Ponse ao lume unha pota con aceite para quentar e bótaselle o allo e a cebola ben picados. Cando todo estea un pouco pochado engádeselle a carne en anacos deixando que se doure un pouco co pemento. Bótaselle auga para cocer. Logo engádeselle a cenoria, os chícharos e as patacas e déixase que vaia cocendo lentamente.

KEIKE

INGREDIENTES:

- 3 ovos
- Un iogur
- Un vaso de azucre
- Aceite de xirasol
- 3 vasos de fariña
- Un sobre de lévedo
- Reladura dun limón
- 3 culleradas de anís



Juana Lema Leis, (Mouzo- Carnés)

ELABORACIÓN:

Bater todo e meter ao forno media hora aproximadamente. Ao saír botarlle azucre (glaseado ou do normal).



LEITE FRITO

INGREDIENTES:

- Leite
- Fariña de trigo (tamén pode ser de millo)
- Pódenselle botar ovos se se quere
- Canela
- Un anaco de pel de limón
- Aceite
- Azucre



Carme Mouzo, (A Esquipa - Cereixo)

ELABORACIÓN:

Botamos o leite a ferver e méteselle un anaco de pel de limón e mais a canela. Botamos a fariña cando estea algo frío (unhas culleradiñas segundo o leite, 3 ou 4). Remexer todo ata que ferva de novo e cando estea espeso, así coma unhas papas gordas, retirámolo do lume. Despois collemos unha fonte e estírase a masa nela ben estiradiña e métese na neveira cando estea fría; de alí a unha hora collémola e córtase a masa en cadradiños coma onzas de chocolate e vanse pasando por fariña e por ovo e en aceite ben quente frítense. Cando estean ben fritos sácanse para un prato e bótaselles azucre por riba.

PAPAS DE MILLO

INGREDIENTES:

- Fariña de millo branco
- Auga
- Sal
- Leite



Veneranda Pérez Busto, (Cheis - Bamiro)

ELABORACIÓN:

Férvese a auga con leite. Bótaselle unha pouca auga fría para que pare de ferver, bótaselle a fariña e o sal e reméxese con pouco lume durante uns 10 ou 20 minutos. Bótanse no prato e bótaselles por riba leite frío ou nata.



RINCHÓNS

INGREDIENTES:

- As partes máis brandas do porco e que non sirven nin para chourizos apróveitanse para facer rinchóns e o resultado é o pingo que vale para moitas cousas.



Dolores Bujeiro, (Mouzo - Carnés)

ELABORACIÓN:

Picar o touciño, graxas, lardos e peles e poñer na tixola con pouco lume. Segundo vaia derretendo vaise poñendo para un cazolo de barro. Ao final queda a graxa no cazolo e os rinchóns para comer con broa; rico, rico...

O pingo serve para facer as filloas, engraxar os zapatos, o eixo do carro e para moitas outras cousas máis.

ROSCA

INGREDIENTES:

- 4 ovos
- 1 quilo e medio de fariña de trigo aproximadamente
- 8 culleradas de azucre
- Un pouco de sal
- Un vasiño de anís
- Un vaso de aceite de oliva
- Fermento de pan
- 150 gr. de manteiga aproximadamente
- Reladura de limón e de laranxa
- Un vaso de leite



*María Lavandeira Maceiras,
(Reparada - Salto)*

ELABORACIÓN:

Bótase a fariña no mesado nunha pila e fáiselle un burato no medio, dentro deste poñer os ovos, o aceite, a manteiga, a levadura diluída nun vaso de leite, o anís e as reladuras de limón e laranxa. Mesturar todo coas mans e amasar moi ben ata que quede unha bóla de masa homoxénea e esponxosa. Deixar levedar dúas ou tres horas nun lugar morno. Logo darlle a forma de rosca e deixar repousar outros 20 minutos. Meter no forno a 185º durante 40 minutos aproximadamente. Sacala do forno, vernizar por riba con ovo batido e azucre e volver a poñela ao forno uns 10 minutos.



ROSQUILLAS

INGREDIENTES:

- 4 ovos
- 4 culleradas de azúcar
- 3 culleradas de manteiga
- Un sobre de lévedo
- Unha copiña de anís
- Fariña (a que precise)



Carme Fidalgo López, (O Careixo - Salto)

ELABORACIÓN:

Bátense os ovos co azucre e a manteiga, o lévedo e a fariña e un chorro de anís. Amásase todo ben e déixase repousar unha hora. Fanse as rosquillas e fritense en aceite de xirasol. Despois pónselles por riba azucre glaseado.

SARDIÑAS COMPOSTAS

INGREDIENTES:

- Sardiñas salgadas
- Aceite
- Cebola
- Tomate
- Pemento doce



Mercedes Pazos, (Cures - Cereixo)

ELABORACIÓN:

Salgar as sardiñas un día antes con sal grosso e cocelas en auga e despois escorrelas ben.

Á parte, facer un rustrido con cebola, tomate e pemento doce e botar todo por riba das sardiñas.



SARDIÑAS LAÑADAS

INGREDIENTES:

- Sardiñas
- Sal



Paquita Antelo Pazos, (Berdoias)

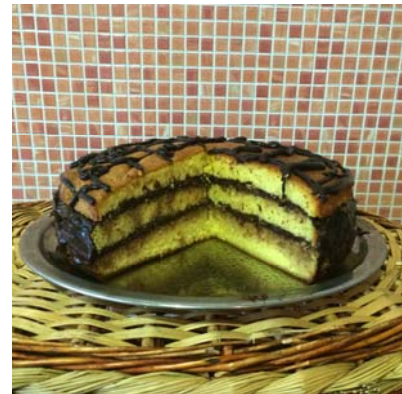
ELABORACIÓN:

Límpanse de tripas e escamas e póñense nun barreño con sal. Están así 3 días, logo lávanse ben de sal e póñense a secar. Logo gárdanse para todo o inverno, como están curadas poden gardarse sen problema pois é un método de salazón para conservar o peixe e a carne. Cómense en caldeirada, empanada ou soas.

TORTA DE BISCOITO CON XEREZ E CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 6 ovos
- 165 gr. de azucre
- 165 gr. de fariña
- 300 gr. de chocolate negro



*M^a del Carmen de León Tajés,
(Mouzo - Carnés)*

ELABORACIÓN:

Bátense os ovos co azucre ata que estean ben batidos. Ponse a fariña e vólvese a bater un pouco. Ponse todo nun molde e métese ao forno ata que estea cocido; déixase arrefriar e despois córtase o biscoito polo medio facendo dúas capas. Salpícase con xerez e cúbrense co chocolate. Por último, xúntanse as dúas capas e xa está a torta para comer.



RECEITAS TRADICIONAIS.

Categoría Infantil



BISCOITO DE IOGUR

INGREDIENTES:

- 1 iogur de limón
- 3 ovos
- 2 vasos de azucre
- 1 sobre de lévedo en po
- Un vaso de aceite de oliva
- Limón relado



Antía Busto Lema, (Salto)

ELABORACIÓN:

Remexer todo e botar no molde untado de manteiga e fariña e enforámolo a 180° durante 30 minutos.

CHULAS

INGREDIENTE:

- Auga
- Ovos
- Sal
- Lévedo



Uxía Romero Suárez, (Vimianzo)

ELABORACIÓN:

Facemos a masa cun pouco de auga, un pouco de sal, ovos e lévedo. Deixamos levedar unhas dúas horas e logo friximos nunha tixola con moito aceite e moi quente. Pódense facer con forma redondeada ou con distintas formas.



DOURADA AO FORNO

INGREDIENTES:

- Dourada
- Allo
- Sal
- Aceite
- Limón
- Azafrán
- Viño branco
- Patacas



Fabio Pose Castiñeira, (Carantoña)

ELABORACIÓN:

Para facer o adobo precisamos tres dentes de allo, sal e aceite. Logo, facémolle un par de cortes atravesados no lombo á dourada, sen que chegue á espiña e introducimos parte do adobo e unhas rodas de limón. Mesturamos o resto do adobo con máis aceite, media culleradiña de azafrán moído e espárexémolo polo peixe. Tamén esprememos por riba un pouco de zume de limón.

Por outra parte, cortamos as patacas en rodas e colocámolas no forno cun pouco de aceite e un pouco de viño branco.

Metemos a bandexa ao forno durante 30 – 40 minutos e a comer!

EMPANADA DE MAZÁ

INGREDIENTES:

- 3 ovos
- Un vaso de auga
- Un chico de sal
- 50 gr. de lévedo
- 300 gr. de fariña
- 6 mazás
- 2 culleradas de azucre



María Lema Lavandeira, (Vimianzo)

ELABORACIÓN:

1. Amasar a fariña, os ovos, o sal, o lévedo e a auga.
2. Deixar fermentar todo unha hora.
3. Relar e quitarlles o corazón ás mazás.
4. Cocer as mazás ao “baño María” co azucre 10 minutos.
5. Estirar a metade da masa na empanadeira e colocar as mazás enriba e por último colocar o resto da masa.
6. Cocer no forno vinte minutos a 180° e ... a comer!



FILLOAS CASEIRAS

INGREDIENTES:

- 4 ovos
- 9 culleradas de fariña de trigo
- Un vaso de auga
- Un vaso de leite
- Unha cullerada de canela
- Un anaco de touciño ou manteiga de vaca
- Mel



Aroa Lema Coscoñas, (Vimianzo)

ELABORACIÓN:

Mestúranse os ovos e a fariña coa canela. Váiselle incorporando logo a auga e o leite ata formar unha pasta lixeira.

Logo ponse a tixola ao lume e úntase con touciño; vértese un cullerón de pasta e fórmase a filloa o máis delgada posible. Cando estea callada dásele a volta para que se doure polo outro lado e ... lista para comer! Sirvensen con mel por riba.

FILLOAS

INGREDIENTES:

- ½ litro de leite
- ½ litro de auga
- 3 ovos
- Un chisco de sal
- ½ quilo de fariña de trigo
- Un anaco de touciño



Manuel Gómez Lema, (Vimianzo)

ELABORACIÓN:

- Bater todos os ingredientes.
- Repousar media hora na neveira.
- Poñer a tixola ao lume e engraxala co touciño.
- Verter un pouco de masa na tixola.
- Darlle a volta para que se faga polo outro lado e... xa está lista para comer!



FILLOAS

INGREDIENTES:

- 4 ovos
- Unha cullerada de sal
- Auga morna
- Fariña
- Anís
- Reladura dun limón



Uxía Alborés Canosa, (Carantoña)

ELABORACIÓN:

Para comezar, batemos os ovos, logo engadimos auga morna xunto coa cullerada de sal.

Mesturamos todo e pouco a pouco imos botando a fariña e mesturamos ata darnos conta de que a masa está un pouquiño máis consistente. Para rematar, engadimos un chorriño de anís e a reladura de limón.

ORELLAS

INGREDIENTES:

- 6 ovos
- 6 vasos de fariña
- Manteiga
- ½ de leite morno
- ½ vaso de anís
- Un sobre de lévedo en po
- Zume dun limón
- Sal



Antía Andrade Pérez, (Vimianzo)

ELABORACIÓN:

Primeiro mesturamos a fariña co lévedo e engadímoslle os ovos, a manteiga derretida e amasamos un pouco. Logo botámoslle o leite, o anís e o limón e seguimos amasando ata que a masa se despegue das mans. Deixamos repousar a masa unha hora.

Por último, facemos boliñas de masa pequenas e estíramolas co rolete, cortámolas e fritimos na tixola con bastante aceite. Podémoslles facer a forma de orella cun garfo; cando estean douradas polos dous lados, quítanse para un prato e botámoslles azucre en po por riba.



POLBO Á FEIRA

INGREDIENTES:

- Un polbo dun quilo aproximadamente
- Un tapón de botella de cortiza
- 20 gr. de sal gordo
- 20 gr. de pemento picante
- Un vaso de aceite de oliva



Sabela Gil Pose, (Reparada - Salto)

ELABORACIÓN:

Poñer unha pota ao lume cun tapón de botella de cortiza e mais o polbo a cocer durante corenta minutos; despois quítase e ponse a enfriar. Córtase co coitelo (ollo co coitelo!) e coas tesoiras cortamos o polbo en talladas. A continuación bótase o sal e despois o pemento (ollo non botarlle moito!) Despois ponse o aceite de oliva e ... a comer!

ROSQUILLAS CASEIRAS

INGREDIENTES:

- 1 ovo
- 4 culleradas de aceite
- 4 culleradas de leite
- 3 culleradas de anís
- 4 culleradas de azucre
- 1 sobre de lévedo en po
- Fariña (a que precise)



Borja Canosa Suárez, (Berdoias)

ELABORACIÓN:

Poñemos o ovo nun recipiente e batémolo, despois poñemos o resto dos ingredientes e por último a fariña. Amasamos ben e deixamos repousar durante 20 minutos. Por último, poñemos abundante aceite nunha tixola e ao final botámoslles azucre glaseado.



ROSQUILLAS

INGREDIENTES:

- 250 gr. de fariña de trigo
- 150 gr. de fariña de maicena
- 75 gr. de azucre
- 7 culleradas de leite
- 5 culleradas de aceite
- 2 ovos
- ½ limón relado
- Un sobre de lévedo
- Unha copa de anís



*Juan Martínez Carballo, (As Pasantes -
Vimianzo)*

ELABORACIÓN:

1. Meter os ingredientes nun recipiente e mesturar.
2. Amasar todo e deixalo repousar unha hora.
3. Elaborar as rosquillas e fritir nunha tixola con abundante aceite.
4. Meter nunha bandexa e salferir con abundante azucre.
5. A comer!

TORTA DE MAZÁ

INGREDIENTES:

- 6 mazás
- Masa quebrada
- 3 ovos
- 2 culleradas de auga
- 225 gr. de azucre
- 240 gr. de leite
- 110 gr. de fariña
- Marmelada de albaricoque



Raúl Iglesias Caamaño, (Berdoias)

ELABORACIÓN:

Lavar e pelar as mazás e cortamos tres en anaquiños. Prequentamos o forno a 180º, estiramos a masa e metémola no molde.

Poñemos nun bol os ovos, as mazás cortadas, o azucre, a fariña e o leite e triturámolo. Poñemos a mestura no molde e por enriba as tres mazás cortadas en láminas.

Coa axuda dun pincel, pintamos as mazás coa marmelada e metemos ao forno durante unha hora a 180º.



TORTA DE QUEIXO

INGREDIENTES:

- 6 ovos
- 8 queixiños
- 2 iogures naturais
- 2 vasos de azucre
- 4 vasos de leite
- 1 sobre de lévedo en po
- 500 ml. de nata líquida



Laura Martínez Mato, (Cambeda)

ELABORACIÓN:

Mesturar todos os ingredientes co batedor e poñelos nun molde que xa temos preparado e untado con aceite e fariña. Poñelo no forno quente a 180º unha hora. Cando estea cocido deixar arrefriar e poñer na neveira.



DICIONARIO DOS SABORES DE VIMIANZO



A

- 1) Acirizado: Comida que se acedou. *Evaristo Suárez, Tines*
- 2) Albaroque: Festa que se fai ao final dun traballo. *David Villaverde Ameijeiras, Vimianzo*
- 3) Alsadeiro: Moble aberto que se colga na parede para gardar pratos e vasos. Alzadeiro. *José Manuel Agustín Castiñeira, Carantoña*
- 4) Alzadeiro: Lugar onde se colocaba a louza (pratos, vasos, bandexas...). *Alberto Andújar Paz, Castrelo*
- 5) Artesa: Caixa de madeira con patas para amasar o pan e ás veces tamén se gardaba nel unha vez cocido. *Álvaro Quintáns García, Vimianzo*
- 6) Asáida: Cando a broa saía agre por ter demasiado fermento. *Carme Limideiro Caamaño, Berdoias*

B

- 7) Balocas: Patacas. *Fabio Carreira Regueira, Baíñas*
- 8) Baño: Recipiente grande onde se gardaba o porco salgado. *Adrián Pereira Fernández, Vimianzo*
- 9) Barragán: Cazola grande de barro para facer de comer. *Daniel Arias Ferreiro, Vimianzo*
- 10) Barutar: Separar a fariña gorda da fina co baruto. *Borja Duarte Quintáns, Baíñas*
- 11) Baruto: Empregábase para preparar a fariña e tela máis fina. É redondo, de madeira, con arames finos polo medio unidos. *David Blanco Varela, Vimianzo*
- 12) Bica de millo: Torta caseira feita con ovos, fariña de millo, manteiga e azucre. *Jesús Manuel Romero, Vimianzo*
- 13) Bolas de fariña de millo: Pan con masa de millo. *David Blanco Varela, Vimianzo*

- 14) Bolas de lar: Era pan que se cocía nas ascuas enrolado nunha verza. *Brais Touriñán Caamaño, Vimianzo*
- 15) Bolas sacadizas: Bolas que se facían antes de cocer a broa, da mesma masa e metíanse ao forno antes de meter a broa botándolles unha verza de repolo por baixo. *Carmen Rodríguez Suárez, Bamiro*
- 16) Bolas: Bola feita de fariña cocida na cazola. *Begoña Fidalgo Franco, Baíñas*
- 17) Bolos do pote: Uns bolos feitos con fariña de millo amasados con auga de caldo e que se cocen no caldo. *Mª Carmen Suárez Alvite, Vimianzo*
- 18) Brevas: Figos que maduran no verán. *Lucía Miranda Rojo, Salto*
- 19) Broa majenta: Broa mal levedada. *Evaristo Suárez, Tines*
- 20) Broa: Faise con fariña de millo, engadindo fermento e logo cócese no forno de leña. *Mª Carmen Suárez Alvite, Vimianzo*

C

- 21) Cachelos con sardiñas salgadas: Patacas cocidas coa pel e cortadas en rebandas e cocidas coas sardiñas. *Dolores Bujeiro, Carnés*
- 22) Cachelos: Patacas cocidas coa pel. *Diana Mª Rodríguez Montero, Carantoña*
- 23) Cachilla: Utensilio da cociña para cortar a carne. *Alberto Miranda Santos, Salto*
- 24) Cachuca: Cabeza do porco. *David Roget Blanco, Vimianzo*
- 25) Caldeirada: Comida cocida que se prepara con peixe, patacas e allada. *Mariña Miñones Martínez, Vimianzo*
- 26) Caldeiro do polbo: É unha perola de cobre con unha asa. *Álvaro Quintáns García, Vimianzo*



- 27) Caldo de melón: Caldo con cabaza. *Martín Pose Vázquez, Vimianzo*
- 28) Caldo de riola: Caldo feito con vísceras de porco (corazón, riles, pulmóns, etc.). *David Blanco Varela, Vimianzo*
- 29) Caldo lavado: Que non leva carne ou está escaso dela. *Sonia Martínez Lema, Berdoias*
- 30) Calleiro recheo: O estómago do porco recheo de fariña de millo, anaquiños de touciño e uvas pasas. *David Roget Blanco, Vimianzo*
- 31) Calleiro: O estómago dun animal. *David Villaverde Ameijeiras, Vimianzo*
- 32) Caña: Alcol resultante da destilación do viño. *Guillermo del Moral, Vimianzo*
- 33) Carochos: Almorzo ou merenda feita coa parte dura da broa e poñiaselle nata ou leite. *Adrián Pereira Fernández, Vimianzo*
- 34) Carolos: É a tapa de riba da broa. *Carmen Rodríguez Suárez, Bamiro*
- 35) Castañas de ourizo: Castañas. *Evaristo Suárez, Tines*
- 36) Castañas: Chámaselles así ás patacas. *Evaristo Suárez, Tines*
- 37) Cebar: Engordar rapidamente o porco. *Ángel Senra Lema, Vimianzo*
- 38) Cempotes: Follados que se fan coa masa das morcillas. *Elsa Lema Suárez, Bamiro*
- 39) Chacina: Freba do porco. *Veneranda Pérez Busto, Bamiro*
- 40) Chulas: Doce que se fai na tixola e que leva ovos. *Marcos Domínguez Rey, Baíñas*
- 41) Chulas: Masa feita na tixola con forma redondeada, que se fan con fariña de trigo, ovos e auga (despois de amasar). *Jesús Manuel Romero, Vimianzo*
- 42) Churros de millo leiteiro: Espiga de millo aínda verde asada no lume. *Dolores Bujeiro, Carnés*
- 43) Churros de millo: Cortábanse as espigas do millo sen lograr (de aí o nome) cravándoas nun pau e poñíanse nas ascuas para asar e despois a comer! *Elsa Lema Suárez, Bamiro*
- 44) Cirigüelas: Variedade de ameixas. *Evaristo Suárez, Tines*
- 45) Codia: Parte dura do pan de broa. *David Villaverde Ameijeiras, Vimianzo*
- 46) Collóns de fraile: Variedade de ameixa. *Evaristo Suárez, Tines*
- 47) Comesto: Participio do verbo comer. *David Villaverde Ameijeiras, Vimianzo*
- 48) Cribo: Coiro ordeadamente furado e fixo nun aro de madeira. *Paula Espasandín Veciño, Vimianzo*
- 49) Croca: Cabeza do porco. Cacheira. *Evaristo Suárez, Tines*
- 50) Cucha: Broa mal levedada. *Evaristo Suárez, Tines*
- 51) Cunca: Recipiente de barro ou de louza para comer o caldo. *Álvaro Quintáns García, Vimianzo*
- 52) Cusiña: Habitación da casa onde se cociña. *Alberto Miranda Santos, Salto*
- D**
- 53) Damaxoana: Recipiente de cristal, ás veces cuberto de varas de vimbio que se usaba para gardar o viño. *Daniel Arias Ferreiro, Vimianzo*
- 54) Debullar: Separar o gran do cadolo de millo. *Jonathan González Santos, Dumbría*
- E**
- 55) Enchido: Embutido. *Laura Ramos Santos, Vimianzo*
- 56) Ensulla: O unto do porco salgado e enrolado. *David Roget Blanco, Vimianzo*
- 57) Entrevelada: Touciño con vetas de freba. *Evaristo Suárez, Tines*
- 58) Ervella: Chícharo ou faba. *Sonia Martínez Lema, Berdoias*



- 59) Ervellas: Fabas. *Brais Touriñán Caamaño, Vimianzo*
- 60) Escallos: Variedade de maceira. Patrón da maceira. *Evaristo Suárez, Tines*
- 61) Espenicar: Apartar as partes comestibles das non comestibles. *Borja Duarte Quintáns, Baíñas*
- 62) Espeteiro: Eran os estraños paus que se colgaban da parede e neles colgaban utensilios como poden ser as culleres. *Alberto Andújar Paz, Castrelo*
- 63) Estrepia: Ferro que se coloca debaixo das potas para que non caian. *Diana M^a Rodríguez Montero, Carantoña*

F

- 64) Fabas do riñón: Fabas grandes. *Evaristo Suárez, Tines*
- 65) Fabas lobas: Fabas bravas. *Evaristo Suárez, Tines*
- 66) Fajía: Festa que se facía ao final dunha colleita. Faguía. *David Villaverde Ameijeiras, Vimianzo*
- 67) Fariña do ollo: Fariña fina. *Evaristo Suárez, Tines*
- 68) Fatóns: Variedade de ameixas. *Evaristo Suárez, Tines*
- 69) Fatóns: Variedade de froita con pedra. *Uxía Andrade Formoso, Pasarela*
- 70) Fermento: Masa moi léveda que se utiliza para amasar o pan. *Lucía Miranda Rojo, Salto*
- 71) Ferrada: Recipiente de cobre con mango de ferro empregado para sacar auga dos pozos, dos potes... *Balbina Rodríguez Caamaño, Baíñas*
- 72) Filloas á pedra: Fanse con auga, ovos e sal e cocíñanse nunha pedra especial. *Diego Vázquez Blanco, Baíñas*
- 73) Filloas do leite calostro: Filloas feitas co primeiro leite da vaca recén parida. *M^a del Carmen Suárez, Bamiro*

- 74) Filloeira: Pedra cuadrangular que serve para facer filloas. *Begoña Fidalgo Franco, Baíñas*
- 75) Follado: Fanse na tixola con amoadado feito con fariña, ovos e auga. Poden ser máis gordos ou delgados como as filloas. *Jesús Manuel Romero, Vimianzo*
- 76) Follados de ruda: Engádense follas de ruda e usábanse para o catarro. *Brais Touriñán Caamaño, Vimianzo*
- 77) Follados de sangue: Doce grosso que se fai con sangue. *Ainhoa Landeira Oanes, Carantoña*
- 78) Follados gordos: Unha torta de masa. *Elsa Lema Suárez, Bamiro*
- 79) Follados: Filloas gordas. *Mario Regueira Lema, Treos*
- 80) Freba: Carne de porco sen graxa. *Andrea Pérez Romero, Vimianzo*
- 81) Fresqueira: Oco na parede ao norte da vivenda para conservar alimentos. *Evaristo Suárez, Tines*

G

- 82) Gamalleira: Pau no que se colgaban os chourizos para que secasen. *Jonathan González Santos, Dumbría*
- 83) Garfo: Instrumento de dous ou máis dentes, co cal se apañan e levan á boca anacos de comida. *Lara Carril Rodríguez, Vimianzo*
- 84) Jamalleira: Soporte pequeno onde antes se facía a comida na lareira. Gamalleira. *Carlos Caamaño Díaz, Dumbría*
- 85) Graxa da ola: Manteiga do porco. *M^a del Carmen Suárez, Bamiro*
- 86) Grellada: Cocinado ao forno ou á grella. *Alba Monterroso Trillo, Vimianzo*
- 87) Grelos: Follas centrais do nabo. *Mario Regueira Lema, Treos*

L



- 88) Lardo: Touciño. *Veneranda Pérez Busto, Bamiro*
- 89) Lareira: Lugar onde se acende o lume. *Mario Regueira Lema, Treos*
- 90) Lévodo: Cando as comidas se estropean polo calor ou esquecemento de non ferverlas. *Paquita Antelo Pazos, Berdoias*
- 91) Louza: Pratos, vasos, garfos, etc. *Guillermo del Moral, Vimianzo*

M

- 92) Manteiga: Nata do leite batida. *María Moreira Pose, Vimianzo*
- 93) Melón: Cultívase durante certo tempo. Ten forma ovalada e utilízase para facer o caldo de melón. *Marcos Domínguez Rey, Baíñas*
- 94) Mesa de alzar: Mesa que estaba suxeita á parede. *Héctor García Quiñones, Vimianzo*
- 95) Miolo: Sesos de porco ou cocho. *Mª del Carmen Suárez, Bamiro*
- 96) Moadado: Masa feita para facer filloas, follados, etc. *Evaristo Suárez, Tines*
- 97) Mollo: Preparado pastoso a base de aceite que acompaña un prato ou serve para cociñalo. *Mª del Mar Miñones Martínez, Vimianzo*
- 98) Mondar: Quitar a pel, cáscara ou envoltura de algo. *Balbina Rodríguez Caamaño, Baíñas*
- 99) Morcilla: Sal, tripas de porco rechea de froitos doces e pemento. *Iván Fernández Trillo, Baíñas*
- 100) Morcillo de porco: Facíase co sangue do porco con piñóns e pasas. *Álvaro Quintáns García, Vimianzo*
- 101) Morno: Entre frío e quente, “temperado”. *Sonia Martínez Lema, Berdoias*
- 102) Muíño: Sirve para esmagar o gran e convertelo en fariña. *Jonathan González Santos, Dumbría*

- 103) Mundo: Moído fino do millo, trigo, centeo, etc. *Sonia Martínez Lema, Berdoias*

N

- 104) Nébeda: Menta. *Evaristo Suárez, Tines*

O

- 105) Ola: Recipiente redondo xeralmente con asas. *Daniel Arias Ferreiro, Vimianzo*
- 106) Oleo: A fariña máis nobre e fina do millo. *Sonia Martínez Lema, Berdoias*
- 107) Orellas: Doce típico do Entroido. *Ainhoa Landeira Oanes, Carantoña*
- 108) Orxo: Cebada. *Evaristo Suárez, Tines*

P

- 109) Pan de reis: Faise con fariña de centeo, auga, canela anís, noces, figos, sal e azucre. *Brais Touriñán Caamaño, Vimianzo*
- 110) Papa la verza: Caldo de verza con fariña. *Paquita Antelo Pazos, Berdoias*
- 111) Papa na verza: Papas que se facían no caldo do día anterior para almorzar. *Mª del Carmen Suárez García, Bamiro*
- 112) Papas de arroz: Sobremesa feita con arroz e auga. *Noa Pichel Paz, Castrelo*
- 113) Papas de millo: Auga á que se lle vai engadindo fariña de millo ata deixar espesar un pouco e ir cocendo con pouco lume. *Mª Carmen Suárez Alvite, Vimianzo*
- 114) Papas de trigo: Papas feitas con leite e fariña de trigo. *Ainhoa Landeira Oanes, Carantoña*
- 115) Pataca: Castañas, pedras. *Sandra Ramos Moledo, Cambeda*
- 116) Patudos: Luras. *Sandra Ramos Moledo, Cambeda*
- 117) Peneira: Rede de metal fixa nun aro de madeira que se usa para separar a fariña do relón.



- Balbina Rodríguez Caamaño, Baíñas*
- 118) Peneirar: Separar a fariña boa da mala. *Ramiro Martínez Mato, Cambeda*
- 119) Peras de manteca: Variedade de pera. *Evaristo Suárez, Tines*
- 120) Peras de San Xoán: Variedade de pera. *Evaristo Suárez, Tines*
- 121) Peros: Froito do espiño branco, patrón da pereira. *Evaristo Suárez, Tines*
- 122) Perumeira: Pedra que se utiliza para cociñar na lareira. *Laura Ramos Santos, Salto*
- 123) Pinque: Graxa para cociñar que se obtiña derretendo o touciño do porco. *Noa Rodríguez Canosa, Vimianzo*
- 124) Polbo á feira: Molusco de oito patas sen cuncha, cocido e preparado con aceite, pemento e sal. *Mª del Mar Miñones Martínez, Vimianzo*
- 125) Pote da gramalleira: Pota grande con tres pés que vale para facer comida caldosa. *Laura Ramos Santos, Salto*
- 126) Pote de tres pés: Recipiente de ferro que abaixo tiña un “tres pés” e nel cociñábase o caldo e outros alimentos. *Álvaro Quintáns García, Vimianzo*
- 127) Pote: Recipiente feito de barro que serve para cociñar. *Begoña Fidalgo Franco, Baíñas*
- 128) Pote: Recipiente moi empregado nas cociñas tradicionais para cociñar. *Balbina Rodríguez Caamaño, Baíñas*
- 129) Pranar: Pelar patacas ou outros froitos con tona. *Balbina Rodríguez Caamaño, Baíñas*
- 130) Prebe: Lambetada. *Veneranda Pérez Busto, Bamiro*
- 131) Prender o lume: Acender o lume. *Guillermo del Moral, Vimianzo*

Q

- 132) Queimada: Bebida feita con augardente e que é tímica de

Galicia. *Mª del Mar Miñones Martínez, Vimianzo*

R

- 133) Rabizas: Follas dos nabos. *Alba Monterroso Trillo, Vimianzo*
- 134) Rascar as castañas: Dise de pelar as patacas. *Rosa Mª Sánchez Martínez, Salto*
- 135) Rascar as patacas: Quitarlles a tona ás patacas cun coitelo. *Sonia Martínez Lema, Berdoias*
- 136) Reigotos: Son as patacas que quedaban nas leiras desde que as apañan. Iso facían os pobres que non tiñan moitas leiras. *Mª del Carmen Lema Lema, Cereixo*
- 137) Relo: Espiñazo; espiña dorsal de calquera animal. *Evaristo Suárez, Tines*
- 138) Relón: Farelo. Casca do gran despois de moída e separada da fariña. *Sonia Martínez Lema, Berdoias*
- 139) Relón: Salvado de millo. *Evaristo Suárez, Tines*
- 140) Repinaldo: Variedade de mazá. *Evaristo Suárez, Tines*
- 141) Reseso: Que se endureceu polo tempo e xa non está fresco. *Mariña Miñones Martínez, Vimianzo*
- 142) Rinchóns de porco: É o lardo coas graxas máis brandas e del sae o pingo. *Dolores Bujero, Carnés*
- 143) Rinchóns: Fritir ou cocer a carne do porco ata que saia a graxa. *Angel Senra Lema, Vimianzo*
- 144) Risóns: Anacos grandes de touciño de porco que se friten até diluír a graxa e quedar só as frebas do porco. *Rinchóns. David Roget Blanco, Vimianzo*
- 145) Robaliza: Peixe de mar. *Guillermo del Moral, Vimianzo*
- 146) Rustrido: Salsa feita con aceite, cabola, allo e pemento. *Mario Regueira Lema, Treos*



147) Rumeiro: Herba da cociña para darlle olor e sabor á comida. *Alberto Miranda Santos, Salto*

S

148) Salgadoiro: Recipiente onde se salga a carne. *Mario Regueira Lema, Treos*

149) Salgadoiro: Onde se salgaba a carne de porco. *José Manuel Agustín Castiñeira, Carantoña*

150) Salmuira: Era cando se salgaba a carne e o sal se ía convertendo en auga, esa auga é a salmuira. *Elsa Lema Suárez, Bamiro*

151) Sella: Recipiente que se usaba para transportar e conter a auga. *Ramiro Martínez Mato, Cambeda*

152) Serpe de mar: Peixe (congro). *Sandra Ramos Moledo, Cambeda*

153) Solombo: Parte do porco ou da vaca. *Guillermo del Moral, Vimianzo*

154) Sopas de cabalo cansado: Viño quente, azucre, manteiga con sopas de fariña de trigo, bola ou molete. *Veneranda Pérez, Bamiro*

T

155) Tallada: Carne de porco salgada. *Dylan Fandiño Ramos, Baíñas*

156) Tallo: Banco de madeira onde se poñía o porco para a matanza. *David Roget Blanco, Vimianzo*

157) Tello: Cadrado de ferro con patas que vale para cociñar filloas. *Diego Vázquez Blanco, Baíñas*

158) Tempero: Condimentos, sal, loureiro, pirixel... *Alba Monterroso Trillo, Vimianzo*

159) Tenla: Utensilio que se utilizaba antes para mover a masa da broa do pan. *Nerea Plaza Fernández, Vimianzo*

160) Testóns: Filloas pero máis grosas. *Uxía Andrade Formoso, Pasarela*

161) Tiralla: Recipiente de madeira ou pedra que se utilizaba para gardar a carne salgada. *Saladoiro. Nerea Plaza Fernández, Vimianzo*

162) Tixola: Utensilio de cociña empregado para fritir xeralmente en aceite ou manteiga. *Paula Espasandín Veciño, Vimianzo*

163) Tixolo: Tixola grande que se usa para asar castañas. *Martín Pose Vázquez, Vimianzo*

164) Tona: Nata. *Guillermo del Moral, Vimianzo*

165) Tonar as patacas: Dise de pelar as patacas. *Rosa M^a Sánchez Martínez, Salto*

166) Torrado: Cando as comidas se pegan no fondo da pota. *Paquita Antelo Pazos, Berdoias*

167) Torta: Pan de forno e moi baixa. *Marcos Esperante Varela, Vimianzo*

168) Trepia: Soporte para potas con forma triangular, *Yessica Duarte Mato, Vimianzo*

U

169) Unto: Graxa do porco para o caldo. *David Villaverde Ameijeiras, Vimianzo*

V

170) Varredoiro: Cepillo que se utilizaba para varrer o forno. *Nerea Plaza Fernández, Vimianzo*

171) Vianda: Son as patacas, as fabas, etc. que se lle botan ao caldo. *Carmen Rodríguez Suárez, Bamiro*

X

172) Xenlla: Recipiente de madeira para carrexar a auga. *Álvaro Quintáns García, Vimianzo*

A QUE SABE O
GALEGO
EN VIMIANZO?



ORGANIZA:



SUBVENCIONAN:

