

LA CUAJADA TRADICIONAL DE OLMOS



Este producto artesanal, elaborado tradicionalmente con leche de cabra, forma parte de la identidad gastronómica del distrito de Olmos y representa el esfuerzo y conocimiento de las familias productoras.

SABOR, TRADICIÓN E IDENTIDAD QUE SE CONSERVA DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN

En los campos de Olmos todavía hay sabores que no necesitan presentación. Uno de ellos es la cuajada tradicional, un producto elaborado artesanalmente con leche fresca de cabra, cuyo conocimiento ha sido transmitido de generación en generación.

Su importancia para la población olmana es tal que, en honor a esta tradicional preparación, un caserío del distrito lleva el nombre de La Cuajada, como muestra del arraigo que este producto tiene en la vida, la cultura y las costumbres de las familias olmanas.



PREPARACIÓN

La elaboración comienza con la crianza y el ordeño de las cabras y continúa con un proceso artesanal en el que la experiencia familiar juega un papel fundamental:

Se cuele la leche fresca recién ordeñada utilizando una tela limpia o lienzo fino de tocuyo para retirar cualquier impureza. conduce la leche a una olla y caliéntala a fuego lento hasta alcanzar una temperatura tibia (aproximadamente 35 °C a 38 °C). A continuación se agrega el cuajo a la leche para iniciar el proceso de coagulación. Una vez que la leche ha coagulado, se corta y se extrae el suero para obtener la masa de la cuajada. Se Retira todo el suero de la masa para lograr una textura seca y consistente. Posterior se amasa la masa en un recipiente hasta obtener una textura suave y refinada; luego agregar sal al gusto para darle el sabor característico. Finalmente dar forma a la cuajada de manera manual, moldeándola hasta obtener la presentación y tamaño deseado. La cuajada está lista para degustar, conservando su sabor tradicional y elaboración artesanal.

IMPORTANCIA PARA LAS FAMILIAS RURALES DE OLMOS

La cuajada es reconocida por su textura suave y sabor característico, y está estrechamente vinculada a la actividad caprina de las zonas rurales de Olmos, donde constituye también una fuente de sustento para las familias dedicadas a esta actividad.

Detrás de cada porción de cuajada existe una historia de trabajo, especialmente de las productoras que mantienen técnicas aprendidas en sus hogares y transmitidas de madres a hijas.

VALOR CULTURAL Y RECONOCIMIENTO

Esta tradición gastronómica ha comenzado a recibir mayor atención como parte de la riqueza cultural y productiva del distrito. Durante las celebraciones por aniversario de la Fundación Española de Olmos y la edición del Festival del Limón y la Agroexportación, la cuajada tradicional mantiene un espacio de reconocimiento, contribuyendo a visibilizar un producto que forma parte de la identidad local.

