

Nacatamales NICARAGUA



CAM | Ispettorica Divin Salvatore

First Salesian activity | *Prima attività salesiana* – 1911, Granada
National patron | *Patrono nazionale* – Saint Dominic | *San Domenico*

👤👤 **PREP TIME** 20 MINS | 🕒 **COOK TIME** 4 HRS | 🕒+👤 **TOTAL TIME** 4 HRS 20 MINS | 👤👤 **PREPARAZIONE** 20 MINUTI | 🕒 **COTTURA** 4 ORE | 🕒+👤 **TOTALE** 4 ORE 20 MINUTI



Nacatamale is minced pork, tomatoes and rice filling wrapped in plantain leaves and steamed.

Il **Nacatamale** è un ripieno di carne di maiale, pomodori e riso avvolto in foglie di platano e cotto al vapore.

INGREDIENTS | for 20 nacatamales

- 500 g maize flour
- 125 g lard
- 3 bitter oranges (juice only)
- salt to taste
- 500 g minced pork
- 150 g rice
- Annatto to taste
- 2 potatoes
- 1 pepper
- 2 tomatoes
- 2 onions
- mint to taste
- green olives to taste
- 2 chillies

INGREDIENTI | per 20 nacatamales

- 500 g farina di mais
- 125 g strutto
- 3 arance amare (solo succo)
- q.b. sale
- 500 g carne macinata di maiale
- 150 g riso
- q.b. annatto
- 2 patate
- 1 peperone
- 2 pomodori
- 2 cipolle
- q.b. menta
- q.b. olive verdi
- 2 peperoncini

DID YOU KNOW THAT

- Nicaragua is known as **Land of lakes and volcanoes**.
- The country is also home to four World Heritage Sites declared by **UNESCO**, these being the Ruins of León Viejo, León Cathedral, the language and culture of the Garifuna people and El Güegüense theatrical play.
- The cuisine of the country is a fusion of recipes based on corn and coconut. There are around **2,000 dishes** each town having its own dish, drink, and dessert; some of the best known are the gallopinto, nacatamal, vigorón.

PREPARATION

1. Prepare the banana or plantain leaves. Remove the ridge from the leaves, cut them into 30x30 cm squares and wash them under warm running water. Process the leaves in batches in the microwave for 1.5 to 2 minutes, it helps to make the leaf more pliable.
2. Prepare the masa by combining the cornflour with the lard, orange juice, salt, and water, just enough to make the mixture smooth and soft.
3. In a frying pan, cook the meat with the annatto. Adjust the salt.

RELIGION

A 2019 survey showed that the proportion of evangelical Protestants in Nicaragua is increasing, while the proportion of Catholics is decreasing. The survey found that, of Nicaragua's 7 million people, Catholics made up 43% of the population, evangelical Protestants 41% and unaffiliated believers 14%. The remaining 2% were Jehovah's Witnesses, the Church of Jesus Christ of Latter-day Saints, the Moravian Lutheran Church, Jews, Muslims, and non-believers.

4. Rinse the rice.
5. Place the banana or plantain leaves in a cross and proceed with the stuffing in this order: masa + meat + rice + chilli + onion + tomato + potatoes + peppers + mint + olives. Tie with kitchen string.
6. Steam for 4 to 5 hours and turn halfway through cooking.

SALESIANS IN NICARAGUA

The Salesians in Nicaragua are active in three places on the axis between the lakes Xolotlán and Cocibolca: in the capital **Managua** and in **Masaya**, where SDB Salesians are in the communities; and in **Granada**, the place of the first Salesian presence in the country, where the Salesian work is currently led by lay people. These works consist of **schools of various types**, parishes or public churches and various centres for cooperators and other members of the Salesian family.

Bon appetite!



Buon appetito!

LO SAI CHE

- Il Nicaragua è conosciuto come la **Terra dei laghi e dei vulcani**.
- Il Paese ospita anche quattro siti dichiarati Patrimonio dell'Umanità dall'**UNESCO**: le rovine di León Viejo, la Cattedrale di León, la lingua e la cultura del popolo Garifuna e lo spettacolo teatrale El Güegüense.
- La cucina del Paese è una fusione di ricette a base di mais e cocco. Esistono circa **2.000 piatti**, ogni città ha il suo piatto, la sua bevanda e il suo dessert; alcuni dei più noti sono il gallopinto, il nacatamal, il vigorón.

PREPARAZIONE

1. Prepare le foglie di banana o platano. Rimuovete la cresta dalle foglie, tagliatele in quadrati di 30x30 cm e lavatele sotto l'acqua corrente tiepida. Lavorate in lotti nel microonde le foglie per 1,5 o 2 minuti, aiuta a rendere la foglia più flessibile.
2. Prepare la masa unendo la farina di mais allo strutto, al succo di arancia, al sale e all'acqua, quanto basta per rendere il composto omogeneo e morbido.
3. In una padella cuocete la carne con l'annatto. Regolare di sale.

RELIGIONE

Un sondaggio del 2019 ha mostrato che la percentuale di protestanti evangelici in Nicaragua sta aumentando, mentre quella dei cattolici sta diminuendo. L'indagine ha rilevato che dei 7 milioni di abitanti del Nicaragua, i cattolici rappresentano il 43% della popolazione, i protestanti evangelici il 41% e i credenti non affiliati il 14%. Il restante 2% è costituito da Testimoni di Geova, Chiesa di Gesù Cristo dei Santi degli Ultimi Giorni, Chiesa luterana morava, ebrei, musulmani e non credenti.

4. Sciacquate il riso.
5. Posizionate le foglie di banana o di platano a croce e procedete con la farcitura in questo ordine: masa + carne + riso + peperoncino + cipolla + pomodoro + patate + peperoni + menta + olive. Legate con lo spago da cucina.
6. Cuocete a vapore per 4 o 5 ore, e girate a metà cottura.

SALESIANI IN NICARAGUA

I salesiani in Nicaragua sono attivi in tre località sull'asse tra i laghi Xolotlán e Cocibolca: ci sono comunità salesiane nella capitale **Managua** e a **Masaya**, mentre a **Granada**, luogo della prima presenza salesiana nel Paese, l'opera salesiana è attualmente guidata da laici. Queste opere consistono in **scuole di vario tipo**, parrocchie o chiese pubbliche e centri per cooperatori e altri membri della famiglia salesiana.