fodesa
Fomentando el desarrollo andino
Y protegiendo el medio ambiente

REDAR PERU

EXPERIENCIA: “Kayamishky” alimento milenario, desde la zona altoandina de Junín

Por Anny Cozar

II Foro Electrónico: Conocimiento Ancestral Andino para el Buen Vivir o el Sumaq Kausay

Nuestra experiencia se ubica en HUACAN, caserío que pertenece al Distrito de San Pedro de Cajas, Provincia de Tarma, Departamento de Junín en Perú, sobre 4000 msnm.

Los pobladores se dedican a la siembra de papas, oca, mashua, y maca, asimismo a la crianza de ovejas y llamas.

La OCA es un tubérculo andino de 8000 años de antigüedad, se cultiva entre los 2800 a 4000 msnm.

Existen más de 50 variedades.

COSECHA

La OCA es cosechada entre los meses de Mayo-Junio

SELECCION

La selección de la OCA lo hacen las mujeres, los separan según el uso, "cayash" de color amarillo es la apropiada para la Kaya.

CONGELAMIENTO

La OCA es tendida al aire libre para que le pueda caer la helada durante una noche, luego se prensa con piedras, para retirar la parte líquida.

PROCESO DE REMOJO

La oca prensada con bastante paja seca y piedras grandes

Se sumerge en agua corriente durante 30 a 40 días, en capas sucesivas de paja y oca, para que el almidón se lave y concentre.

PRENSADO

Luego es retirada, para ser prensada con piedras grandes.

El propósito es retirar todo el agua y la acidez que se forma durante el remojado.

SECADO

Luego del prensado, se seca al sol tendiéndolo sobre paja seca

FINALMENTE OBTENEMOS LA KAYA

USO DE LA CAYA

La Kaya dura entre 3-4 años, se usa en mazamorras, dulces, sopas. Es un producto local muy fino la Kayamishky o Dulce de Kaya que se prepara con chancaca