

Infografía del pulque



Este domingo 5 de Febrero se celebra el Día Nacional del Pulque, una bebida de origen prehispánico extradía del maguey. Entre los mitos y realidades, a la fecha es una de las bebidas más consumidas en pueblos y comunidades, al menos en el Estado de México. En la época prehispánica, el pulque sólo era bebido por la gente sabia, la nobleza y los ancianos, además de los destinados al sacrificio. La embriaguez con pulque era mal vista y se penaba.

Es una bebida 100 por ciento mexicana, viscosa y de olor extraño, está es la principal causa por la que la gente se niega a probarlo. Su producción y consumo se da principalmente en estados del centro de México, como Tlaxcala, Estado de México, Hidalgo, Ciudad de México, Puebla, Morelos, Querétaro, Guanajuato, Guerrero, Michoacán, Oaxaca, San Luis Potosí, Jalisco, y Veracruz.

#Mitos y #Realidades del #Pulque

Se dice que está debida es fermentada con heces fecales, sin embargo, es una total mentira, pues la bebida es reposada en barro.

A la fecha, los miles de productores en todo el país han podido hacer curados desde su ingenio, creatividad y toque culinario, principalmente a base de frutas y verduras

El pulque, además de ser diurético, tiene un alto contenido en hierro, minerales, fósforo, calcio y vitamina C. Sus propiedades medicinales apuntan a el recubrimiento de la flora intestinal y suplemento alimenticio.



