

Boletín Informativo del ICLC



Instituto de Cultura
y Lengua Costarricense

EL GRANIZADO O EL COPO

Los granizados son helados de hielo raspado con sirope y su preparación es bastante sencilla. La marqueta de hielo, el sirope y la leche son los componentes básicos.



Para hacer un copo se utiliza una máquina manual (similar a un cepillo de hierro) para raspar el hielo. Se coloca el hielo raspado en un vaso y se le agrega el sirope de cola o del sabor que el cliente prefiera. Hay sirope con sabor a limón, naranja, chicle, zarza y el tradicional que es el de cola.

El copo se cubre con leche condensada y leche en polvo. En la ciudad de Puntarenas también le agregan helados de crema y lo convierten en el famoso "churchil".



Los granizados son generalmente comercializados en carritos ambulantes y a sus vendedores se les llama "coperos", porque en Costa Rica al granizado también se le llama "copo".

A los coperos generalmente se les ve estacionados en alguna esquina del mercado central y a veces van jalando su carreta por las calles. Ellos son expertos en quitar ese antojo de mediodía o de un domingo en la mañana, a la salida de la misa.

Los coperos ambulantes han ido desapareciendo, y es una verdadera lástima porque muchos de ellos lograron mantener a sus familias gracias a la venta de copos.



Ya sabe... cuando escuche por la calle:

"copos con buena leche", no deje de comprar un rico granizado para que lo disfrute y se deleite.



ICLC en Alajuela, Costa Rica
www.iclc.ws