

PAUTA: GASTRONOMÍA TRADICIONAL MAPUCHE.

La alimentación tradicional mapuche -que se conserva principalmente en las zonas rurales [campesinas]-, se prepara con los productos agrícolas cultivados en la zona sur: trigo, varios tipos de papas y arvejas, habas, ajos, cebollas, ají y maíz. También se continúa practicando la recolección. Por ejemplo, se recogen hierbas como las nalcas, el yuyo o el nabo, que es su raíz y que se come como ensalada o en sopas. En determinadas épocas del año, se recogen gran variedad de hongos que se consumen cocidos, en caldo o acompañados con papas. Entre los hongos, son muy apreciados [valorados] los digüeñes que crecen en los robles.

(Fuente: Guía de la Cultura Mapuche, Consejo de la Cultura de Chile, Adaptación)

1. Identifica los alimentos típicos de la cocina mapuche que presentamos en las siguientes fotos.



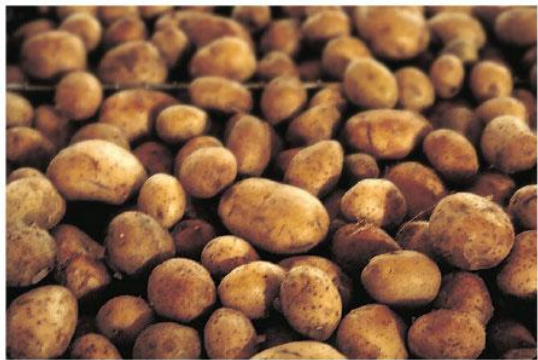
Foto por thebittenword.com

Nombre: **NABO**



Foto por xerofito, flickr.com/photos/xerofito

Nombre: **DIGÜEÑES**



Nombre: **PAPA**



Foto por Deenee at the German Wikipedia

Nombre: **ARVEJA**



Por José M. Sánchez de Toro.

Nombre: **CEBOLLA**



Por Jeremy Keith from Brighton & Hove

Nombre: **CHOCLO**

2. Imagina que rico plato de comida puedes hacer con estos ingredientes y escribe la receta:

A sheet of yellow lined paper with a red margin line on the left side. The paper is held at the top center by two orange pushpins. The paper is set against a light blue background with a dashed border.

Elaborado por: Ministerio de Educación, Chile