



MAP
MUSEO DE ARTE POPULAR

ESTE VERANO...

**Conoce México y
sus artesanías
desde casa**



map_mexico



Museo Arte
Popular



Museo Arte
Popular
Mexico



map_mexico



Comida Tradicional Mexicana

Desde el norte con su carne asada, hasta el sureste con su cochinita pibil, la República Mexicana tiene platillos excelentes que no solo disfrutamos, si no también son reconocidos en el mundo.

¿Sabías que en 2010 la UNESCO reconoció como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad la comida mexicana?

Lo hizo a través de un documento llamado “La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva – El paradigma de Michoacán-” argumentando que era un modelo cultural completo que incluía actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitario.



Esto significa que en todo el mundo se reconoce la tradición desde el cultivo, la cosecha y finalmente la preparación de los alimentos. Una práctica que, a través de sus sabores y la complejidad de los ingredientes, expresa la identidad de los pueblos.

¿Crees que detrás de los platillos existe arte? ¡Descubramos el arte popular en la preparación de alimentos mexicanos!

Actividad

Utensilios de cocina.

Busca en tu cocina con ayuda de tu mamá, cinco utensilios que no estén elaborados de plástico o metal y que sirvan para hacer comida o presentar los alimentos.

Escríbelos en las siguientes líneas

1.- _____

2.- _____

3.- _____

4.- _____

5.- _____

En el pasado, igual que en la actualidad, los pobladores utilizaban los materiales que tenían a su alcance para elaborar objetos que les ayudarán a satisfacer sus necesidades básicas, entre ellas, la preparación de alimentos.

Los artesanos y artesanas aún acostumbran tomar de la naturaleza materiales como el barro, la madera, la piedra e incluso fibras de las plantas para elaborar utensilios para esta tarea.

El tamal más grande de México

Su nombre no es tamalote, no se le parece ni un poco; se llama zacahuil y es un platillo que se prepara en la zona que de la Huasteca que abarca a diferentes comunidades de los estados de San Luis Potosí, Veracruz e Hidalgo. Generalmente, son las mujeres quienes lo preparan.

La receta es prácticamente la misma en las tres entidades: masa quebrada, manteca de cerdo, chile chino, cascabel y carne de cerdo o guajolote. La masa se envuelve en hojas de plátano y se cuece bajo tierra con leña y piedras calientes. Para lograr que quede listo, su cocción puede durar de 10 a 12 horas.

El zacahuil más grande que se haya documentado media ¡¡¡ 5 metros!!! ¿Te imaginas? Dicen que dependiendo del tamaño de la familia será el zacahuil ¿Cuántos son en tu familia?



Jugosos pero sabrosos

Dice el dicho “todo lo que se arrastra, camina, corre y vuela, va a la cazuela” y en el estado de Hidalgo, sí que se lo toman muy enserio.

“Los escamoles” son huevecillos de hormiga. ¡Sí, de hormiga! Se cosechan de marzo a mayo en nidos que se encuentran debajo de los magueyes, nopaleras o árboles de pirul. Es un platillo difícil de conseguir ya que las hormigas escamoleras son agresivas y pican, ¡y no tan bien como salsa!

Se comen fritos con mantequilla y epazote, en mixiote, en mole, con huevo o simplemente en un taco. Su presentación en una charolla de barro es estupenda, ¿no te parece?

¿Pregúntale a tus padres o abuelos si las han comido y si los picaron?



No sabe nadar y se ahoga

En el estado de Jalisco lo tradicional lleva el nombre de torta ahogada. Este platillo no es muy complejo, pero es delicioso. Se elaboran con un pan conocido como "bigote" o "bigote salado", que es característico de la región, cuya consistencia es mucho más dura que la del bolillo; esto le permite ser sumergido en distintas salsas sin que pierda su consistencia. Antes de ser remojado se rellena de carnitas y se remoja en salsa de chile de árbol yahualica (este árbol es originario de Jalisco), tomate y especias, que según dicen se prepara en una cazuela de barro y se sirve en un plato del mismo material. Sin duda, es un platillo imperdible de Guadalajara.



Actividad

Relaciona las columnas, une los ingredientes con el platillo y el estado al que pertenecen:

Hoja de plátano

Hidalgo

Torta ahogada

Chile yahualica

San Luis Potosí

Escamoles

Epazote

Jalisco

Zacahuil

Ya aprendiste sobre algunos platillos de México, su elaboración y los utensilios necesarios para su preparación, ahora, te presentamos la licuadora antigua. ¿Cómo? ¡No nos digas que no lo conoces!, se trata del molcajete

Se utiliza para triturar o martajar alimentos, como granos, especias y vegetales destinados a la preparación de salsas y otros platillos.

Esta elaborado de piedra volcánica, aunque también podemos encontrarlos de barro y maderas duras. La piedra contiene hierro y magnesio, minerales que también se encuentran en la sal, esto hace que los alimentos sean más sabrosos, ya que se sazonan de manera natural.



Actividad

Ahora te toca a ti seguir con la costumbre de la cocina tradicional y la mejor manera de poner en práctica tus habilidades es haciendo una salsa verde o roja. Puedes combinar jitomate y tomate en su elaboración. Anota los ingredientes, procedimiento y toma varias fotos. Puedes pedirle ayuda a tu mamá o abuelita. ¡Ojalá tengas un molcajete para elaborarla!
¡Manos a la obra!

Ingredientes

Procedimiento



Comida Tradicional Mexicana

Comparte en nuestra redes tus fotos, ingredientes y el procedimiento de tu sala. ¡Pasanos el secreto para acompañar unos ricos tacos de suadero!

Hoy aprendimos que la comida mexicana va más allá de hablar sobre sus ingredientes, ya que el arte popular nos acompaña en su elaboración. La comida no solo nutre, además une a las familias mexicanas. Las abuelas y mamás y también algunos papás nos enseñan los secretos para hacer platillos deliciosos, que se comparten de generación en generación.

Te esperamos el siguiente martes, para Conocer México y su artesanía desde casa. Recuerda salir de casa sólo si es necesario. Pronto estaremos listos para que nos visites.

En la página del museo www.map.cdmx.gob.mx podrás consultar costos, horarios, exposiciones temporales y carteleras de actividades que organizamos para tí.*

(*) Toda actividad será confirmada y realizada, dependiendo de las instrucciones que den las instancias oficiales nacionales o locales.

