

JIBASANAJAN, LAYRATS MA, HANŠAPINIU

HAGAMOS Y COMAMOS CHUÑO



I- CUNAMÁS LURANAJÉ, CH'UÑO CH'OGETJÁ ?

SE ELIGE UN LUGAR PLANO Y DURO. SE EXTIENDE UNA PAJILLA LLAMADA "SICUYA" ES SUAVE, SE HACE EN FORMA DE MULTICANCHA. LUEGO SE VACEAN LAS PAPAS, EXTENDIDA BIEN PAREJO Y LUEGO SE LE ECHA AGUA EN ARRIERO DE MANO ROCIANDO COMO REGADERA, DOS A TRES VECES EN TRES TARDES Y SE CONGELA EN LA NOCHE DE LOS MESES DE MARZO Y JUNIO.

A LOS CUATROS DIAS SE FORMAN EN LAS PAPAS AMPOLLAS Y LUEGO SE PISOTEAN SACANDOLE LOS OLLEJOS Y REVENTANDO LAS AMPOLLAS.

SE DEJA HASTA QUE ESTEN SECAS Y LUEGO SE RECOGE EN MONTONES PARA ECHAR AL COSTAL Y EL CHUÑO ESTA LISTO.



Se elige un lugar duro y plano.



2



3



4



5



6



7



8

II- CH'UÑO MA, HANATAYJÁ



SE REMOJA EL CHUÑO DE UN CAYA PARA OTRO CON MUCHA AGUA.



UNA VEZ MOJADO Y BIEN BLANDITO, SE SACA APRETANDO CON LAS DOS MANOS PARA ESCURRIR EL AGUA AMARGA DEL CHUÑO.



SE CAMBIA EL AGUA SACANDO DE LA MISMA MANERA EN TRES AGUAS.



EL CHUÑO ESTA LISTO PARA COCINAR.

III CH'UÑO MA, HAPJATAN PU'TE

Se cuece en cinco litros de agua, una vez que hierva el agua se le echa 1/2 kilo de chuño que hierva por 25 minutos. Luego se escurrir el agua. Se agregan papas cocidas, huevos, aceites, olivos. Se le pone carne blanda en presas. Se puede comer con quinoa.



5 LITROS DE AGUA



1/2 KILO DE CHUÑO



HERVIR 25 MINUTOS



ESCURRIR EL AGUA



AGREGAR

CORTE AQUÍ

IV PENSEMOS TODOS JUNTOS Y RESPONDAMOS EN GRUPO

1) ¿cuántas veces a la semana come chuño?

2) ¿Por qué las abuelas comían el chuño?

3) ¿conoce otras formas de comer chuño?

4) ¿Por qué la gente de la ciudad no come chuño?

5) ¿Participan los niños en la elaboración del chuño?

Boletín 12

EN EL PROXIMO BOLETIN VEREMOS VARIAS RECETAS DE COMIDAS ANDINAS