



Lenguaaje

Ejercicio

Clasifica los siguientes elementos de la tradición oral, según consideres en regiones, nacionales o universales

- ① La caja de Pandora, Bochica, El hombre carimán, Yuca, Cupido, La Pachamama, Travers, Lechona, Cuy Asado, La Madremonte, La ciguapa.
- ② Investiga y copia cinco recetas, cada una propia de una región y de donde proceden
- ③ Conversa con tus padres o abuelos acerca de su tradición oral y escríbelas
- ④ Crea una copla que recoja algunos aspectos propios de tu región de origen
- ⑤ Consulta y copia un Mito o Una leyenda que más te guste y acompañaala con un dibujo

Solución

① RTA/

Regionales	Nacionales	Universales
Yuca	Bochica	Caja de pandora
Regional	El hombre Cariman	Cupido
Cuy Asado	La Pachamama	Travers
	Madremonte	
	La ciguapa	

② RTA/

Ajiaco (Colombia)

Región Condisamerica

0:20

Preparación

1:30

Cocción



Ingredientes

- 3 Gajos de Cebolla larga
- 1 Ramo de Cilantro
- 2 pollos medianos, despresados (4-5 libras)
- 18 tazas de agua
- 2 Cubos de caldo de Gallina
- 1-1/2 libras de papa sabanera, pelada y partida en rodajas no muy gruesas
- 1 libra de papa criolla gruesa, pelada

2 libras de papa pastusa o paramuna, pelada y partida en rodajas gruesas

1-1/2 de hojas de guasca fresca

5 Mazorcas tiernas, medianas, partidas en 3 trozos cada una.

Preparación

- 1 En una olla grande coloque la cebolla, el cilantro y el pollo con el agua. Lleve a la estufa y cocine hasta que el pollo comience a ablandar. Retire a menudo la espuma que se forma por encima.
- 2 Saque de la olla el cilantro y la cebolla, añada los cubos de caldo y pimienta al gusto. Adicione la papa sabanera, continúe la cocción a fuego medio durante 30 minutos. Cuando el pollo esté blanco, sáque de la olla, déjelo enfriar, desmenúcelo y guarde.
- 3 Agregue la papa criolla y la pastusa, verifique la sazón. Siga cociendo hasta que las papas estén blandas, entonces adicione las hojas de guasca y mazorcas. Cocine durante 15 minutos. Añada el pollo desmenuzado y cocine de 5 a 10 minutos más.
- 4 Sirva bien caliente, y aparte presenta crema de leche fresca, alpacañas y ají, para que los comensales se sirvan a su gusto.

Nota: Esta receta es quizás la más clásica, sin embargo, existen algunas variaciones ampliamente aceptadas. Hay quienes le ponen arveja fresca y la añaden al tiempo con la papa criolla, también hay quien prepara el caldo con carne de costilla o morillo. En otras recetas se utiliza 1 taza de leche como parte líquida.

CAZUELA de MARISCOS

Región Plato típico de la Región Caribe, en especial Cartagena, Barranquilla y Santa Marta.



Ingredientes

- 1/2 libra de calamares
- 1/2 libra de camarones
- 1/2 libra de almejas sin concha.
- 1/2 libra de Filetes o postas de pescada.
- 5 cucharadas de aceite
- 1 Cebolla cabeza mediana, finamente picada
- 3 dientes de ajo, finamente picados

- 1 Pimiento verde o Rojo, finamente picado
- 1 Palo de apio, limpio y finamente picado
- 1 sobre de sopa marisquera
- 1/2 taza de vino blanco (Opcional)
- 2 cucharaditas de crema de leche (Opcional)
- 1/2 Cucharadita de pimienta
- 1/2 Cucharadita de sal

Preparación

- ① Limpie muy bien todos los mariscos. Cocine los calamares en una olla a presión, y cuente 40 minutos desde que empieza a pitir. Escórralos y guarde el líquido en que los cocino.
- ② Caliente el aceite en una olla grande, sofría la cebolla y el ajo hasta que empiecen a dorar, añada el pimentón y el apio, fría hasta que ablanden. Añada la sal, la pimienta, los calamares picados, las almejas y el pescado sofría 3 min.
- ③ Agregue la sopa disuelta en 3 tazas de agua y 2 tazas del líquido de la cocción de los calamares. Revuelva bien, reduzca el fuego y cocine 20 minutos. Adicione los camarones en la concha. Cocine 10 minutos más. Verifique la sazón, añada el vino y la crema, deje saltar el hervor y sirva bien caliente.

DUICE DE GUAYABA

Región = Orinoquia



Ingredientes

Guayabas Maduras

Azúcar

Preparación

- ① Se pelan las Guayabas las cuales deben estar bien maduras.
- ② Se ponen a cocinar con azúcar y se deja espesar.

Nota: Se puede conservar en la nevera durante varios días.

CREMA DE Copoazú

Región Amazónica



Ingredientes

Fruta copoazú (Es una fruta similar a un cacao).

Crema de leche.

Leche Condensada.

Preparación

Se saca la pulpa de la fruta y se mezcla con la crema de leche y leche condensada da como resultado uno de los postres artesanales más deliciosos y exóticos de Colombia.

Dulce de Marañón

Región Amazónica sobre todo en el departamento de Guaviare



Ingredientes

Fruta de Marañón.

Azúcar o Panela.

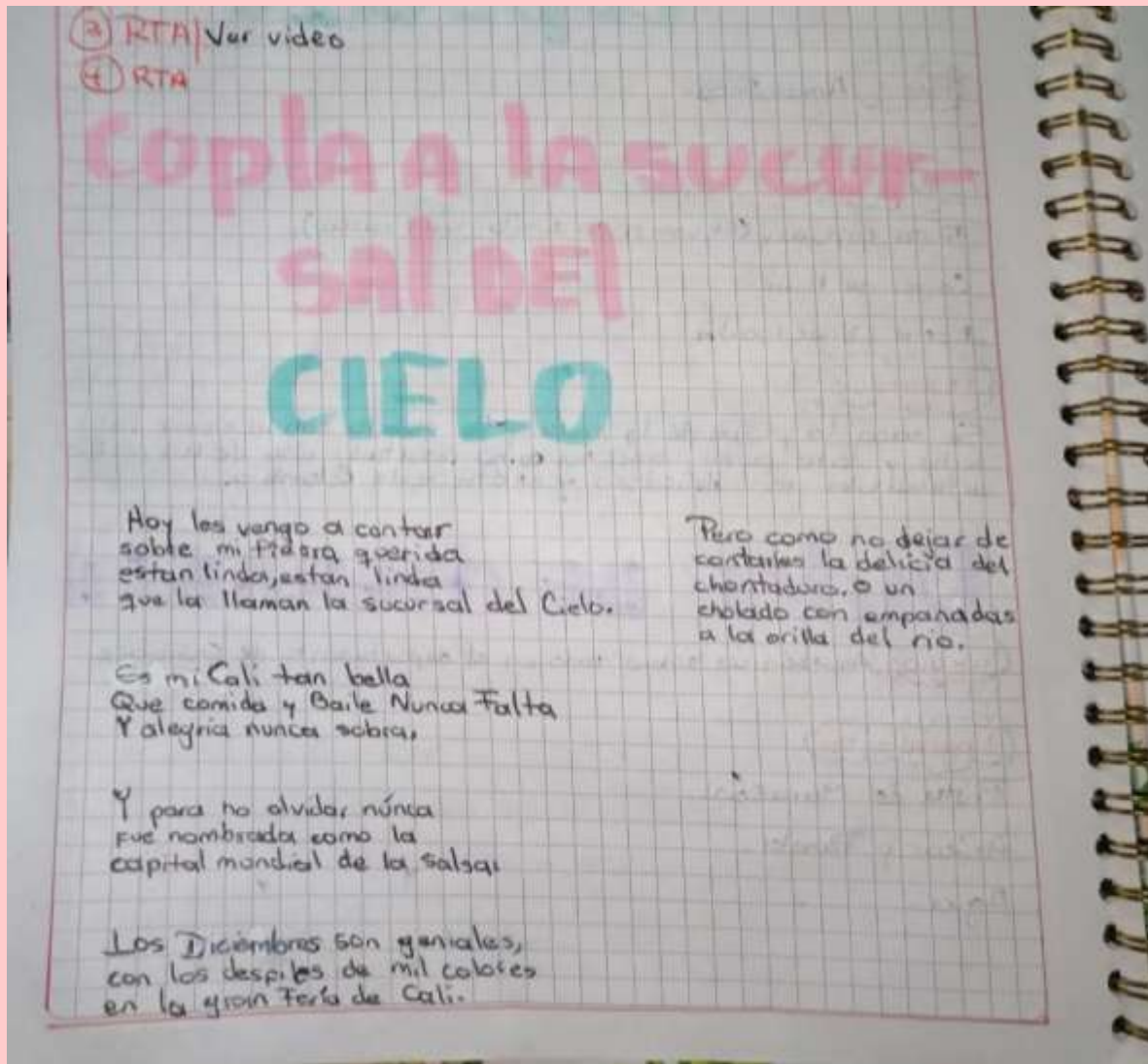
Agua.

Preparación

Se hace un pure con la fruta hervida en agua con azúcar o panela.

Se sirve frío y tiene una consistencia parecida al caramelo.

Link del punto 3. <https://youtu.be/mxQYsEfKzcw>



5- Leyenda con su dibujo.

El hombre Caimán

Esta es la historia de un pescador mujeriego a quien le gustaba espiar a las bañistas desnudas junto el río Magdalena. Para evitar ser descubierto, el hombre fue en busca de un brujo hasta la quebrada para que le diera una pocima roja que lo convirtiera en Caimán y otra blanca que lo volviera a convertir en humano. En una ocasión, el amigo que lo acompañaba y le ponía la pocima blanca se asustó ante la aparición de un verdadero caimán y lo derramó, salpicándole solo la cabeza al pescador, con lo que este quedó con cuerpo de Caimán y cabeza de hombre y desde entonces empezó a ser el terror de las mujeres, quienes no volvieron a bañarse en el río. El hombre entristecido se dejó arrastrar por el río hasta Boca de Ceniza, donde aún intentan cazarlo otros pescadores.

Leyenda Popular

