PERSONAL SOCIAL

NUESTROS PLATOS TÍPICOS DEL PERÙ

¿A quién no le gusta comer un rico cebiche, un rocoto relleno o unos riquísimos alfajores?

¡Hummmm! ¡Qué rica es la comida peruana!

Pero lo interesante es que nuestra comida no sólo es apreciada aquí en el Perú. ¡Ella también es considerada una de las más originales y sabrosas en el mundo! Por eso nuestros platos típicos son un motivo para sentirnos orgullosos.

Estos ricos platillos se preparan con ingredientes propios del Perú, como el maíz, la carne de alpaca, la papa y muchos otros. También contienen otros ingredientes traídos por los españoles, como la aceituna, el limón, el chancho, la gallina, etc.

Nuestra comida es tan variada que muchos conocedores afirman que no existe una cocina peruana, sino "diversas cocinas peruanas" y proponen que se hable, por ejemplo, de una cocina costeña en donde encontramos platos como el delicioso shámbar, típico de Trujillo, que es una sopa de trigo con carne de cerdo y menestras, el seco de carnero que se come en el norte, el ají de gallina, y por supuesto, el cebiche, que se come en toda la costa. Si hablamos de una cocina serrana, debemos citar a la pachamanca, en primer lugar.

Arequipa se luce con el rocoto relleno y la ocopa arequipeña; y Huancayo nos regala su deliciosa papa a la huancaína.

Finalmente, en la cocina amazónica encontramos los apetitosos juanes (masa de arroz con trozos de gallina cocida envuelta en hojas de bijao o plátano) y el delicioso tacacho con cecina.

Verdaderamente no hay como nuestra cocina para rendirle una fiesta al paladar.

Rocoto relleno

Seco de cabrito

Tacacho con cecina

LIVEWORKSHEETS

Ahora practicamos:

1. Une cada palabra con su lugar de origen.

Seco de cabrito	Arequipa
Ají de gallina	Lima
Shámbar	Huancayo
Papa a la huancaína	Piura
Ocopa	Trujillo

2. Escribe el nombre de dos platos típicos de tu región.

- .....
- .....

3. ¿Por qué crees que la comida peruana es tan variada?

.....

4. Has una lista de 5 postres peruanos que conozcas en tu región.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

LIVEWORKSHEETS

5. Pregunta en casa cómo se hace el postre o la comida que más te guste y escribe la receta. Sigue estos pasos:

- Anota ordenadamente la lista de productos que necesitas para elaborar el plato; es decir todos los ingredientes.

- Escribe paso a paso la preparación, o sea lo que se tiene que hacer con los ingredientes.

- Copia la receta con una ficha como esta.

Ingredientes:

.....

.....

.....

Preparación:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

LIVEWORKSHEETS