NOMBRE:_____ FECHA: _____/____/____

MAESTRO(A):_____ GRADO:_____ GRUPO:_____

ESCUELA:_____

Ojo al Charqui

Ese rico plato de charquicán, que a veces comes en tu casa o en la escuela, es de origen mapuche: charqui – kan.

En efecto, los mapuches preparaban un rico plato típico llamado charquicán, que contenía charqui, papas, zapallo, choclos y diversas otras verduras. Por la cantidad de ingredientes, también le decían revoltillo.

El charqui es carne sin hueso, salada y secada al sol. Que ellos preparaban para guardar y poder comerla en invierno, cuando había menos alimentos. Para esto, utilizaban carne de llamas o guanacos, pero en la medida en que dichos animales se hacían escasos, comenzaron a usar caballos viejos, que ya no le eran útiles.

Actualmente, aun se fabrica charqui, aunque en cantidad más pequeñas, y empleando para ello carne de vacuno o caballo.

Por su fuerte sabor y por ser uno de los ingredientes importante y muy sabroso para preparar ricas comidas, el charqui siempre fue muy apetecido. Quienes disponían de el debían estar muy atentos para que nadie se lo llevara. De ahí que tenían que poner "Ojo al Charqui".

Hoy en día, "Ojo al Charqui", se usa como expresión para indicar que debemos cuidar algo que queremos disfrutar más adelante, o simplemente frente a algo que puede representar un peligro o una amenaza.

Preguntas

1) ¿Cuál es el origen de ese plato?
   R:

2) ¿Qué ingredientes lleva?
R:

3) ¿Cómo era preparada la carne?
R:

4) ¿Por qué la guardaban para el invierno?
R:

5) ¿Aun se come Charqui?
R:

6) ¿Qué significa Ojo al Charqui?
R: