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: Ese plato es de origen Mapuche.

2) ¿Qué ingredientes lleva?

R: Los ingredientes son: charqui, papa, zapallo, choclos, y diversas verduras.

3) ¿Cómo era preparada la carne?

R: El charqui es carne sin hueso y se coloca sal y se seca al sol.

4) ¿Por qué la guardaban para el invierno?

R: Porque era la época con menos alimentos.

5) ¿Aun se come Charqui?

R: Es poco pero se hacen cantidades pequeñas mas si lo comen.

6) ¿Qué significa Ojo al Charqui?

R: Se usa como expresión para indicar que debemos cuidar algo que queremos disfrutar mas adelante.