

# Mushuk Muyu



## Nivel Básico



Clases interactivas de kichwa

## Capítulo 13



## Mikunakuna

Los alimentos

## Mikunakuna

Kichwa	Castellano
tutamanta mikuna	desayuno
chawpi puncha mikuna	almuerzo
chishimanta mikuna	merienda/cena
aycha	 carne
kachi	 sal
haku	 harina
purutu	 fréjol

makinchu



queso

mishki haku



azúcar

tanta



pan

yaku wira



aceite

yaku



agua

ñuñu



leche

chuchi aycha



pollo

challwa



pescado

papa



papa

palta



aguacate

sara



maíz

Mishki muyukuna	Frutas
chiwilla	 <p data-bbox="1054 685 1123 719">piña</p>
palanta	 <p data-bbox="1034 1037 1142 1070">plátano</p>
chilina	 <p data-bbox="1034 1411 1142 1444">naranja</p>
chiwallkan	 <p data-bbox="1034 1895 1142 1928">babaco</p>



## El maíz

En la serranía ecuatoriana la fuente principal de nutrición es el maíz. Considerado como un regalo de Dios, con este alimento se pueden preparar sopas, panes, dulces y bebidas, como por ejemplo, la chicha.

De la importancia del maíz viene la adoración a la naturaleza, especialmente en el tiempo de cosecha. La fiesta más representativa es el Equinoccio, es la fiesta de producción del maíz y el nacimiento de un nuevo producto.

La pacha mama produce su fruto como la mujer engendra a un niño. Por otro lado, el solsticio es la fiesta para los hombres, considerado el trabajo fuerte que se necesita para producir el maíz.



## La chicha

La chicha es una bebida tradicional de la cultura indígena elaborada con maíz.\* El proceso de elaboración es el siguiente: primero lo dejamos germinar, luego lo secamos y después hacemos harina. Una vez terminado este proceso ponemos la harina en agua y posteriormente cocinamos durante tres horas con panela. Dejamos fermentar y finalmente añadimos hierbas medicinales para que tenga mejor sabor y para que no haga daño al estómago.

En el pasado el chicha era utilizada para la celebración de rituales importantes. Con la llegada de los españoles esto cambió y se la empezó a consumir como alcohol común.

De todas maneras, es una bebida tradicional que forma una parte importante de la cultura indígena, en particular durante las fiestas.

\* En otras zonas de Ecuador las comunidades usan diferentes tipos de plantas para hacer la chicha, por ejemplo: yuca, quínoa, cebado y chonta.

## Ruraykuna

### Ejercicios

**Kichwapi kay tapuykunata kutichiy.**

Contesta las preguntas en kichwa.

¿Cuál es tu fruta favorita? \_\_\_\_\_

¿Cuál es tu verdura favorita? \_\_\_\_\_

¿Qué comes en la mañana? \_\_\_\_\_

¿Qué comes en la noche? \_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



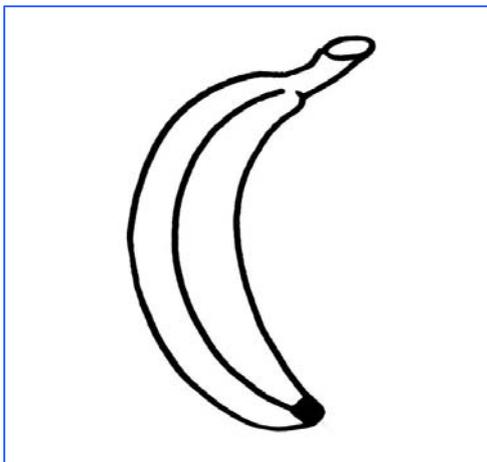
\_\_\_\_\_



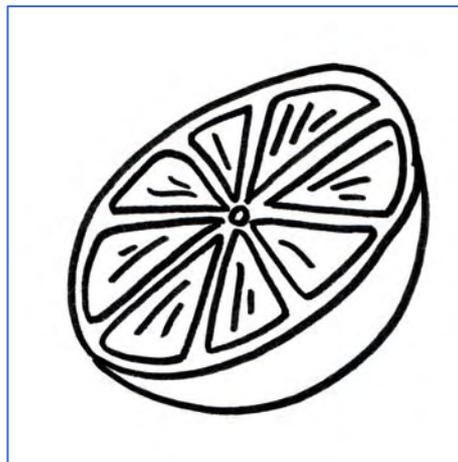
\_\_\_\_\_

**Mikunakunapa shutita killkashpa tullpuy.**

Escribe los nombres de los siguientes alimentos, y coloréalos.



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_

**Kay hatun yachaypi tiyashka mikunakunapa shutiwan kampak munashka mikunata shuyushpa kichwapi shutichiy.**

Utilizando la lista de alimentos en este capítulo, dibuja tu comida favorita y escribe los nombres de los alimentos en kichwa:

