

Curso: Cultura e idioma Maya Garífuna o Xinca

Docente: Oralia Josefa Mejía Tiriquiz

Grado: Segundo Básico

Sección: D

Gastronomía maya

Los mayas son conocidos como los “hombres del maíz.” El maíz era la base de la comida maya. Era usado para hacer las tortillas, los tamales, y el atole.

Además del maíz los mayas cultivaban el frijol, la calabaza, el chile, la yuca y otras legumbres.

Los mayas practicaban la agricultura de milpa. Milpa significa para cortar los bosques e incendiar los troncos como fertilizante.

Con esta técnica los mayas cultivaban una variedad de legumbres, frutos, hierbas, y especias para comer.

Para la comida principal los mayas comían tortillas, huevos, frijoles, un poco de carne si era disponible, quizá unas verduras y chocolate si la familia pudiera costearlo. La última comida del día consiste en tortillas, frijoles y chocolate o atole.

INSTRUCCIONES: converse con su familia sobre el tema, después escoja 3 de los elementos de la gastronomía maya más importantes y realice un trifoliar a mano en hoja tamaño oficio. (como se trabajó con las culturas guatemaltecas). No olvide copiar el tema en el cuaderno.

Aspectos a calificar:

Creatividad= 4 puntos

Información = 3 puntos

Presentación= 3 puntos

Total 10 puntos

Se entrega de regreso a clase.

Nombre del elemento: ejemplo El frijol	Nombre de otro elemento	Otro elemento
<p>Definición: definición del frijol</p> <p>Como lo preparan: en sopa, tuyuyos, etc.....</p> <p>Dibujo</p>	<p>Definición</p> <p>Como lo preparan:</p> <p>Dibujo</p>	<p>Definición</p> <p>Como lo preparan:</p> <p>Dibujo</p>