

¿CÓMO HACER MAZAMORRA?

INGREDIENTES

- 1 taza y media de maíz blanco pisado o partido
- 2 tazas de leche
- 6 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de miel
- 4 tazas de agua

PASO A PASO

1. En una cacerola sumerjan el maíz pisado en agua y déjenlo toda una noche.
2. Al otro día coloquen esa cacerola a fuego lento y cocínenla durante una hora. Pidan ayuda a una persona mayor.
3. Agréguele la leche y el azúcar.
4. Revuelvan con cuchara de madera durante media hora más.
5. Dejen que se enfríe y agréguele, mientras revuelven, una cucharada de miel.

¿CÓMO USA NUESTRO CUERPO LA MAZAMORRA?

Si nos comemos una porción de mazamorra tendremos mucha energía para movernos y realizar todo tipo de actividades, como por ejemplo, correr, pensar, jugar...

Esta comida nos proporciona también una pequeña cantidad de materiales que sirven para crecer.

Por ejemplo, la leche de la mazamorra ayuda a que crezcan nuestros huesos y nuestros músculos se desarrollen.



RECUERDEN
QUE DEBEN LAVARSE
BIEN LAS MANOS ANTES DE
PREPARAR CUALQUIER
COMIDA. TAMBIÉN DEBEN
USAR UTENSILIOS
LIMPIOS.

En la época colonial, la mazamorra era un alimento muy común. Las mazamorreras eran vendedoras ambulantes que recorrían las calles de las ciudades. Vendían la mazamorra en pequeños jarros de lata. Mientras las mazamorreras caminaban, cantando su pregón, le leche se sacudía. ¡Parece que esto le daba a la mazamorra un sabor riquísimo!

MAZAMORRA DORADA,
PARA LA NIÑA MIMADA,
MAZAMORRA CALIENTE,
PARA LA ABUELA SIN DIENTES.



NO TODOS LO DECIMOS IGUAL

La mazamorra ya existía antes de que llegaran los españoles. Los pueblos originarios la llamaban "Motalsa" o "Ishkupcha". Al parecer, proviene de la cultura quechua.

En muchos lugares de Latinoamérica se dice "mazamorra", pero en Salta se la llama api. En Corrientes y Misiones la llaman caguiyi.

NO TODAS LAS MAZAMORRAS SON IGUALES

Esta pasta de maíz llamada mazamorra, api, motalsa o caguiyi, tiene muchas recetas diferentes. En distintas provincias argentinas le suelen agregar o sacar ingredientes:

- Algunos le ponen sal.
- Otros le agregan canela, como al arroz con leche.
- Otros no le agregan miel. Entonces la mazamorra es menos dulce.

Incluso en algunas provincias el api no se hace con maíz sino con zapallo. Api significa que algo se tritura, se ablanda y se espesa.

LOS CAMINOS DEL MAÍZ

¡Mmmm! ¿A quién no le gusta un choclo calentito para morder? En la Argentina comemos mucho choclo: solito, con manteca y sal; en tartas, en humita, en forma de tamal, en ensalada....

Los choclos son los frutos del maíz, una planta que se conoce hace muchísimos años y es muy importante en América latina.

Con el maíz también se hace polenta, aceite, almidón...

LA RUTA DE LA VERDULERÍA



- Los choclos se retiran de la planta.



- Los choclos se envasan para ser transportados



- Los choclos se venden en la verdulería



LA RUTA DE LA INDUSTRIA

- Los choclos se retiran de la planta y siguen una ruta distinta.

FLORES

FRUTO O CHOCLO

RAIZ



- En la planta industrial, los choclos se seleccionan. Algunos se usan y otros no.

SELECCIÓN



LIMPIEZA



- En la planta procesadora los choclos se lavan.

DESGRANADO



- Los granos son separados del resto del choclo.

PRECOCCIÓN



- Los granos de maíz se cocinan rápidamente.

LLENADO Y AGREGADO DE LÍQUIDO



- Los granos de maíz son enlatados. Se les agrega agua y sal.

EXTRACCIÓN DE AIRE Y SELLADO



TRATAMIENTO TÉRMICO



- Las latas se cierran bien y se calientan a temperaturas muy altas.

- Las latas de choclo llegan a los mercados con información para el consumidor.



¿SABÍAS QUE LOS MAYAS CREÍAN QUE EL HOMBRE HABÍA NACIDO DEL MAÍZ? IMAGÍNA TE QUÉ IMPORTANTE SERÍA PARA ESE PUEBLO ESTE ALIMENTO! ¿CONOCÉS OTRAS LEYENDAS SOBRE EL MAÍZ?

LA RUTA DEL MAÍZ COMO MATERIA PRIMA DE OTROS ALIMENTOS



- Los choclos se retiran de la planta y siguen una ruta distinta.



- Cada choclo se desgrana.



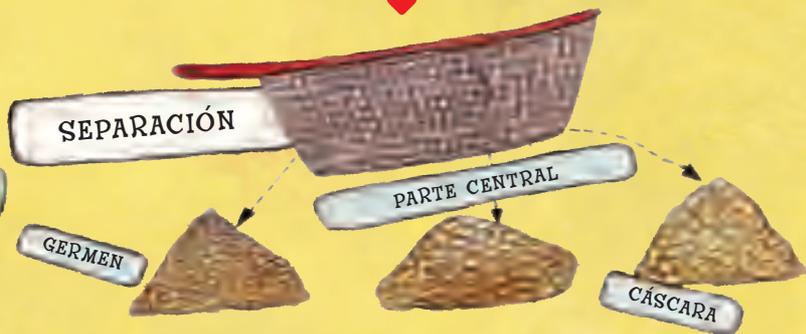
- Los granos de maíz se guardan en los silos.



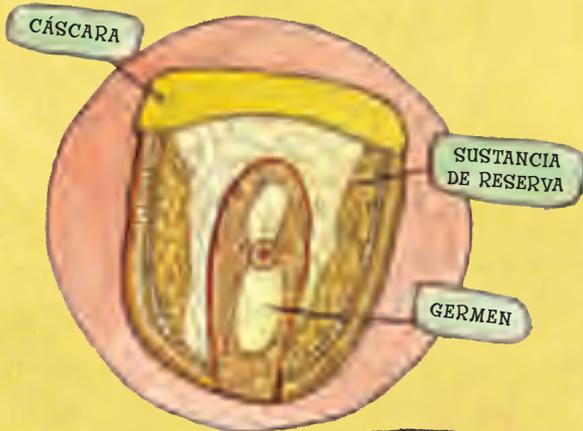
- Los granos son lavados.



- Los granos se muelen en una máquina.



- Los granos molidos se filtran para separar las distintas partes.



¿SABÍAS QUE DEL GRANO DE MAÍZ SE OBTIENEN TANTOS PRODUCTOS DIFERENTES?



LUEGO DE ATRAVESAR DISTINTOS PROCESOS Y CAMBIOS, OBTENEMOS DE LOS GRANOS DE MAÍZ OTROS PRODUCTOS.

