

# El Sabor de mi País

Rocío Coronado #6  
Ana Isabel Reyes Lam #13  
Colegio Monte María  
IV Magisterio Primaria



- El objetivo principal es que a través del cuento los lectores puedan conocer un poco de la gastronomía del país, la cual caracteriza a Guatemala por sus deliciosos platillos y sabores, específicos para cada fecha especial y pertenecientes al país. Así mismo despertar un sentimiento de pertenencia y orgullo de pertenecer a un país tan bello y rico en recursos, cultura, tradiciones, entre otras como los es Guatemala.



# PRÓLOGO

- **A través de esta narración María nos comparte un poco acerca de la gastronomía de su querido país Guatemala, nos da a conocer los platillos que se comen en ciertas fechas festivas y aquellos pertenecientes a cada parte del país. Así mismo podrás observar imágenes de los platillos y en ocasiones algunos de los ingredientes. El objetivo de María es despertar el deseo de que visites Guatemala y pruebes los exquisitos platillos.**

Mi nombre es María, tengo once años, nací en el país mas bello y rico en diversidad del mundo, GUATEMALA, me encanta experimentar, mi clase favorita siempre a sido ciencias, lo que más me gusta son los laboratorios que realizamos. Mi sueño es llegarme a convertir en una científica reconocida como aquellos que marcaron la historia con sus descubrimientos como Newton y Einstein.

Aunque debo confesar que el sitio donde más me gusta experimentar es la cocina de mi abuela, ella es la mejor cocinera del mundo, y no lo digo porque sea mi abuela, puede cocinar cualquier tipo de platillos, pero sin dudar los platillos que mejor le salen son los pertenecientes a Guatemala, es por ello que para las fiestas todos nos reunimos en su casa, aunque a mi me encanta visitarla para que me prepare esos deliciosos platos.

Ahora los invito a conocer solo una pequeña parte de los sabores que caracterizan a Guatemala.



Primero quiero que conozcas un poco acerca de mi HERMOSO país, Guatemala se caracteriza por su multiculturalidad, eso lo podemos notar también en la diversidad de platillos que tenemos. He incluso existen platillos que solo los puedes disfrutar UNA VEZ AL AÑO.

El maíz y el frijol son granos que no faltan en la mesa de los guatemaltecos.





# SEMANA SANTA



Ese día las calles se llenan de colores por las hermosas alfombras y para celebrar esta época, debido a las creencias religiosas nos abstenemos de comer carnes rojas.

Algunos de los platillos típicos son el pescado a la vizcaína y el pescado seco. Los dos son platos salados.



# DÍA DE LA INDEPENDENCIA (15 DE SEPTIEMBRE)





Esté es un día muy especial para nosotros los chapines, en esta fecha todas las familias se reúnen para conmemorar la Independencia de Guatemala comiendo rellenitos, tostadas de frijol, salsa o aguacate, tacos, plataninas, chuchitos, elote loco y muchos más, todos pertenecientes a Guatemala. Aunque no tienes que esperar un año entero para comerla, está comida la puedes encontrar siempre en los mercados o lugares como San Lucas.





# DÍA DE LOS SANTOS (1 DE NOVIEMBRE)

Esta fiesta se celebra cada 1 de noviembre en Guatemala, esta es una ocasión para invitar a toda la familia, para preparar el delicioso platillo llamado “FIAMBRE”. Sus ingredientes y textura se pueden describir como una ensalada, que puede llegar a tener más de 50 ingredientes.

A lo largo de tantos años cada región le ha dado un sabor especial y cada hogar le proporciona el toque que le hace memorable y digno de comerse **SOLAMENTE UNA VEZ AL AÑO.**

Su origen fue la creatividad de las anónimas cocineras guatemaltecas, de quienes se dice que cocinaron este platillo utilizando las sobras que tenían para alimentarse.





HAY DIFERENTES TIPOS DE FIABRE SEGÚN SU SABOR, ENTRE ELLOS SE ENCUENTRAN EL FIABRE DULCE , EL SALADO Y AGRIDULCE.





NAVIDAD Y  
AÑO NUEVO

Para darle la bienvenida a un nuevo año los chapines comemos los tradicionales y exquisitos TAMALES. En su mayoría son hechos de masa y algunas veces de arroz y dentro contienen un pedazo de pollo, res o cerdo, depende del gusto del cocinero.

Existen dos tipos de tamales, para aquellos que les encanta el sabor dulce están los “tamales negros” y para aquellos que prefieren lo salado tenemos los “tamales rojos”.

También acompañamos la comida con un delicioso ponche de frutas, el cual está hecho de gran variedad de frutas, las cuales se cocen para luego servir las como una bebida caliente.





EL PLATILLO  
PROPIO DEL  
DEPARTAMENTO DE  
HUEHUETENANGO  
ES...



# POLO EN JOCÓN

La palabra jocón se origina del quiche “jok om” y significa recado verde o cinco verdes, por la inclusión de sus ingredientes originales, como lo son: el miltomate, tomate verde, cebolla con tallo, cilantro y chile pimiento.

De manera que el nombre es dado por los ingredientes que le aportan su bello y sin igual color verde.

Históricamente se conoce que es un platillo representativo del departamento de Huehuetenango, aunque también se consume desde hace mucho tiempo en otros departamentos del occidente de Guatemala





**Pollo en Jocón**





Y la guinda  
del  
pastel...o.o.o

A stack of numerous socks, each with a different vibrant color and geometric pattern. The colors include red, blue, green, yellow, purple, and pink, often with black or white stripes. The socks are stacked horizontally, creating a dense, colorful texture.

# Los Postres

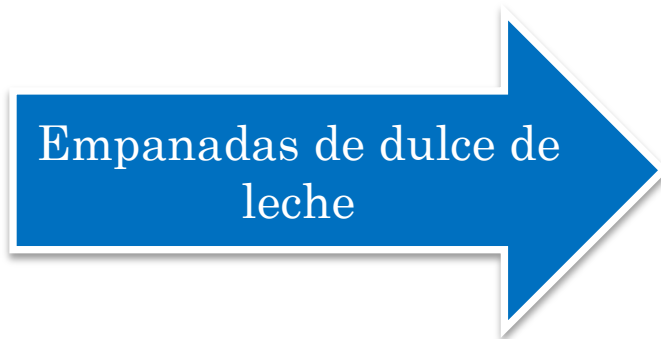
- Me encana ir a la casa de mi abuelita porque siempre me encuentro con algún postre de Guatemala, este es un país con muchos platillos dulces, entre ellos se encuentran:



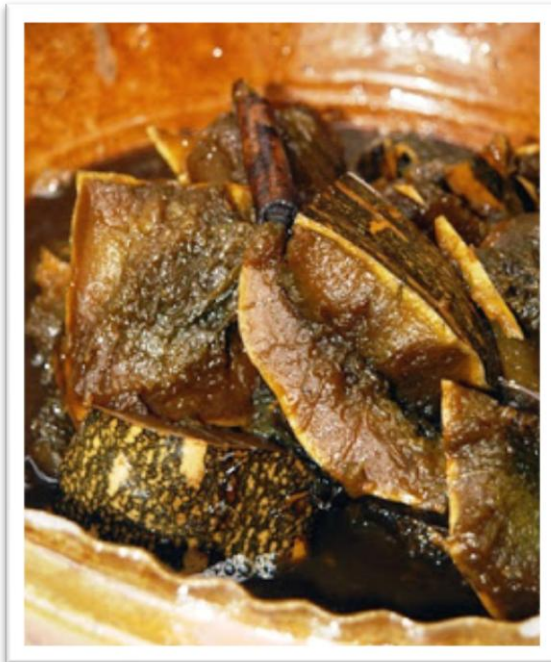
El Pan dulce o de mantequilla

Dulces típicos, entre ellos las canillitas de leche y dulces de tamarindo





Mangos en dulce



Ayote





Rellenitos

Torrejas





Espero que te hayan dado ganas de venir a visitar mi país y probar alguno de los exquisitos platillos que conociste.

Puedo asegurarte que es mucho mejor de como pudiste observar en las imágenes.

Fue un gusto poder conocerte y espero que podamos volver a compartir, me encantaría contarte más acerca de la diversidad de Guatemala, hasta una próxima ocasión.

