



NOMBRE DEL ALUMNO:

JIMENA MALDONADO MARÍN.

NOMBRE DEL PROFESOR: MARÍA DE LOS ÁNGELES VENEGAS
CASTRO.

NOMBRE DEL TRABAJO: SUPER NOTA.

MATERIA: BIOQUÍMICA.

GRADO: 3

GRUPO: "A"

FECHA: 20 DE MAYO DEL 2023

PASIÓN POR EDUCAR

Huesos.

La gastronomía chiapaneca es la que refleja gran parte de nuestra “magia” como estado, ya que, esta muestra nuestra cultura y mestizaje en ella. Sabemos muchos de nuestros municipios se han convertido en un exponente de nuestras raíces gastronómicas para el país.

Aunque con el paso del tiempo nuestras recetas y gastronomía se ha ido modificando, estamos seguros que siempre va a tener la misma base, aunque se modifique como ya antes mencione su sabor y esencia van a seguir permaneciendo. Nuestra gastronomía no solo es rica en sabor sino también en nutrientes y muchas de nuestras recetas son muy completas a nivel nutricional.

“Chiapas es un estado muy diverso, a cada kilómetro puedes encontrarte con un entorno y cultura completamente diferente, es por eso que no es de sorprender que existan diferentes platillos, dentro de la gran variedad de estilos de cocina en el estado, sobresale una por encima de las demás: la gastronomía comiteca.” Soy-Chiapas-gastronomía comiteca.

Ahora bien, uno de los platillos emblemáticos de Comitán son los chamorros o como son conocidos huesos, el origen de esta receta si bien no tiene como tal una historia nos puede constar que se dieron a conocer en la ahora famosa cenaduría “Tío Jul”, si bien se puede decir que el Tío Jul “inventó” los chamorros, no se sabes si esto es verídico, pero se puede asegurar que este personaje los hizo reconocidos como ya antes mencionamos. *“Tío Jul fue un personaje mítico. Llegó a Comitán y nos hizo conocer lo que acá no era común. Ofreció los huesos (ya dije que son los clásicos chamorros), y los comitecos, siempre ingeniosos, dijeron que esos huesos eran huesos de tío Jul.”* areni-ya. blogspot.

Una de las razones por la cual esta emblemática receta sea, muy famosa y consumida es por su inigualable sabor, esta receta tiene un sabor agridulce, ya que, se acompaña de pickles y una salsa que es algo dulce, pero a la vez agridulce, esto convierte a la receta en un sabor inolvidable. Por el lado nutricional podemos darnos cuenta que este platillo es bastante completo, es decir contiene casi todos los grupos del plato del buen comer.

El lugar en donde esta receta se consume es en el estado de Comitán de Domínguez. Es una pequeña localidad de Chiapas, este platillo se puede encontrar en las diferentes cenadurías que

se dedican a preparar platillos típicos de nuestro estado. El municipio de Comitán cuenta con muchos lugares en donde este platillo se puede degustar, así como el antes mencionado Tío Jul, el foquito, sabores de Comitán, entre muchos otros.

El municipio se localiza en los límites del Altiplano Central y de la Depresión Central. Limita al norte con los municipios de Amatenango del Valle y de Chanal, al este con Las Margaritas y La Independencia, al sur con La Trinitaria y Tzimol y al oeste con Socoltenango y Las Rosas. La zona urbana está creciendo sobre suelo del Cuaternario y roca sedimentaria del Cretácico, en lomerío con llanuras, meseta escalonada con lomerío y sierra.

Hablemos un poco sobre la elaboración de este platillo y cuáles son los ingredientes requeridos. Para empezar, para la preparación de los chamorros, necesitaremos:

- 1 kg. Chamorro de cerdo.
- 8 pza. de pimienta grande y chica.
- 3 dientes de ajo.
- ½ Cebolla.
- 6 pza. de laurel, sal y agua.

Los chamorros se lavan bien y se pone con lo anterior mencionado en una olla exprés a cocer. Ahora bien, para los picles necesitamos:

- 6 pza. de zanahoria.
- 1 pza. de Cebolla.
- 2 pza. de chile jalapeño.
- 12 pza. pimienta chica y grande.
- 2 pza. Orégano, tomillo.
- Un pedazo de canela.
- 1 pisca y azúcar.
- 4 cucharadas de vinagre.
- 2 tza. de agua.
- Sal (la necesaria).

Para la salsa agridulce:

- 2 chiles guajillo.
- 2 chiles ancho.
- 1/2 taza de vinagre
- 1/2 taza de azúcar.
- 1 rama de tomillo.
- 2 dientes de ajo.
- Pimienta.
- Sal.

Esta receta es relativamente fácil en su elaboración y es una de las tantas recetas que nos representa como municipio, por el sabor que tiene.

BIBLIOGRAFIA.

(Alejandro Molona, miércoles, 23 de agosto del 2017).

(TuriMex, 2018).

(Sector Gob, 2021)