



Mi Universidad

Ensayo

Nombre del Alumno: América Nahil Espinosa Cruz y Jazmín Bernabé Galicia

Nombre del tema: "Origen e Historia del Chimbo"

Parcial: I

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre del profesor: María de los Ángeles Venegas

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 3

ORIGEN E HISTORIA DEL CHIMBO:

Muchos dicen que el “chimbo” fue creado en una cultura zoque, este dulce lo podemos encontrar en todo Chiapas, pero es más común encontrarlo en lugares como Comitán, Tuxtla Gutiérrez, y San Cristóbal de las casas, por lo general este dulce es acompañado de otro clásico, como lo es el café, ambos son de gran apreciación cultural, el chimbo comenzó como un postre casero como cualquier otro que podemos elaborar en casa, pero por su gran sabor, hay quienes incluso elaboran este postre para ser vendido. Este dulce esta hecho a base de un pan conocido como “marquesote” que es remojado en un almíbar, debido a las propiedades que tiene el chimbo permite absorber muy fácilmente el almíbar ya que la consistencia del marquesote, es muy suave y porosa, gracias a eso el chimbo recibe otro nombre y también lo podemos encontrar por el nombre de “mamon”, el almíbar con el que es remojado se elabora con azúcar, agua, canela, y anís estrella.

Este famoso dulce es muy dado en las fiestas religiosas, pero también podemos encontrarlos en alguna panadería, algún puesto de dulces regionales e incluso lo podemos encontrar por las calles con vendedores ambulantes, por eso mismo, es muy fácil encontrar este dulce y probar su delicioso sabor, otra manera de probar este delicioso postre, es en paletas heladas Y HASTA EN FRAPPES!!!.

Dentro de la gastronomía los postres no pueden faltar, y en este caso el chimbo chiapaneco, es un exquisito postre, jugoso, acaramelado y de un peculiar color amarillo, es un dulce muy típico en el estado de Chiapas y que tiene un gran valor cultural para los chiapanecos, es muy común encontrarlo en mercados, se colocan en las entradas con grandes canastos de variedad de dulces como el higo, nuégado, turulete, caramelo y sin faltar el famosísimo chimbo, aunque también podemos encontrarlo en restaurantes, claro, con un precio mas elevado.



¿En dónde es más frecuente su consumo?

Algunos piensan que el chimbo tiene su origen en San Cristóbal de las Casas y Comitán, aunque también está ampliamente presente en Tuxtla Gutiérrez. El marquesote es popular en el centro y sur del México ya que su preparación es sencilla. Otro de los nombres con los que se le conoce es “mamón” ya que gracias a su porosidad puede absorber líquidos como la leche o café fácilmente.

El marquesote o mamón suele ser ofrecido durante las fiestas religiosas, además de tener una buena presencia en las panaderías. Puede ser horneado en latas de sardinas o atún, lo cual facilita su preparación y transporte.

Pero sin duda los lugares donde es más frecuente la venta y el consumo de este dulce típico es San Cristóbal de las Casas, Chiapa de Corzo y Comitán de Domínguez.

Ingredientes para preparar el pan chimbo:

- 8 huevos (debes separar las claras de las yemas).
- 100 gramos de azúcar si vas a usarlo para el “chimbo” o 200 gramos si lo usas como pan dulce.
- 220 gramos de harina de trigo.
- 15 gramos de polvo para hornear.
- 100 gramos de mantequilla derretida.



Para el sirope:

600 gramos de azúcar

4 estrellas de anís

2 ramas de canela



Nota: evita que la capa de pan de no más de 5 centímetros de profundidad, escoge un molde adecuado para ello. Engrasa el recipiente y enharina. El horno debe estar precalentado a 174 grados centígrados.

Preparación:

1. Bate las claras a punto de turrón e incorpora las yemas una por una sin dejar de batir. Incorpora lentamente la mitad del azúcar.
2. Cierne la harina y el polvo para hornear e incorpóralos en el huevo poco a poco. Agrega el resto del azúcar y procura que la masa se mantenga esponjosa.
3. Incorpora la mantequilla en una porción de la masa lentamente. Junta las dos porciones de masa.
4. Pon la mezcla en el molde y hornea 20 minutos. La corteza deberá estar firme y tener un color apenas dorado.
5. Enfría el pan completamente y córtalo en forma de rombos.
6. Prepara la miel con azúcar anís y canela en un litro de agua al fuego. Recuerda que puedes sustituir los ingredientes del sirope según tu gusto.
7. Cuando la miel esté reducida a la mitad sácala del fuego y déjala enfriar.
8. Remoja los marquesotes en la miel para que se transforme en chimbo.



BIBLIOGRAFIA:

<https://mexicotravelchannel.com.mx/estados/20210225/chimbo-dulce-chiapaneco-alegrara-corazon/> Por Javier Arroyo Pineda- 25/02/2021 para México Travel Channel

<https://mxcity.mx/2021/04/chimbo-el-suculento-postre-chiapaneco-que-puedes-hacer-en-casa/> Por MXCITY guía insider

<https://www.mexicodesconocido.com.mx/chimbo-un-delicioso-dulce-chiapaneco.html#:~:text=Algunos%20piensan%20que%20el%20chimbo,que%20su%20preparaci%C3%B3n%20es%20sencilla.>

Por Rodrigo Ocoseda, para la revista digital “México Desconocido”