



T'irekua úntskuarhu



T'irekua úntskuarhu

La cocina

Textos

Rutilio Morales Zalpa
Néstor Dimas Huacuz

Catarino Custodio Romero
Estanislao Chávez Ramírez
Adela Pablos Madrigal
Bulmaro Rosas Ramos
Maribel Torres García

Coordinación de la colección

Laboratorio de Lengua y Cultura
Frida Villavicencio Zarza
Rosario Peralta Lovera

Editorial

Diseño
Clara María Hernández Barrera

Ilustración
Laura Angélica Peralta Patiño

T'irekua úntskuarhu

La cocina



Laboratorio de Lengua y Cultura

Primera Edición, 2022

DISTRIBUCIÓN GRATUITA, PROHIBIDA SU VENTA.

Se permite la reproducción parcial o total, citando la fuente.

Presentación

Querido niño los pueblos originarios poseemos una riqueza cultural y natural muy importante que se debe preservar. Sin embargo, a pesar de diversos esfuerzos esta riqueza se ha venido perdiendo.

Una parte muy importante de nuestra riqueza cultural es la lengua que heredamos de nuestros padres. En nuestro caso aprendimos a hablar P'urhépecha, pero cada día lo usamos menos.

Tus maestros y tus padres queremos mostrarte nuestra lengua y cultura a través de los pequeños textos que aquí se te presentan, con la finalidad de contribuir en el desarrollo de tus habilidades y destrezas.

Queremos que tus saberes comunitarios se vinculen con el conocimiento llamado científico y que pongas en práctica lo que aprendes en tu casa y en tu familia en relación con lo que aprendes en la escuela con tus maestros.

Para ello hemos preparado con mucho cariño estos libros que hablan de nuestra lengua y nuestra cultura y te muestran aquellos lugares en los que transcurre nuestra vida cotidiana.

Eranharhikua ka arhintskua

Para ver y leer

Etukua jatakua

Etukua jatakua
marhoasinti etukua
kéjtsitatarani t'irekuarhu ka
no nani kueratasinti
t'irekuarhu.



El salero

El salero se arrima en la mesa para la comida, ya que no debe faltar la sal para ponerle a los alimentos que se preparan.

Pijtsitakua

Pijtsitakua úrakuarhisinti
t'irekua kéjtsitani.

lóntki anapucha no
úrasireempti **pijtsitakua**
jimpoka ts'ima
jatsiraminhasireempti ka
uarhiiticha uaxakanhani
k'uírakuarhu
ka achaaticha chkari ma
jimpo.

La mesa

La mesa se utiliza para comer nuestros alimentos. En tiempos pasados no se utilizaban, se servía y se comía sosteniendo el plato en la mano, las mujeres sentadas en un petate y los hombres en un tronco.

Tsúntsu xunhapitiicha

Tsúntsu xunhapitiicha echeriiri
únhasinti Patampani.
Úranhasinti itsimatarani,
kamata atarani ka mátaru
ampe. Jarhastiksï porechi
sántaru sáni k'éрати enkaksï
mámaru ampe úranhajka.

Ollas verdes

Las ollas verdes de barro se hacen en Patamban. Son de distintos tamaños y se utilizan para tomar agua, atole, etc. Se hacen ollas más grandes para diferentes usos.



Manamatarakua

Manamatarakua
ch'kariri únasinti
P'ámatakuarhu ka
úranhasinti k'ékua
úntani itsi o itsukua jinkoni.



El molinillo

El molinillo de madera se hace en la comunidad de Pamatácuaro y se utiliza para preparar chocolate con agua o con leche.

k'arhatañ k'umanchikuarhu



Ari iurhitskiri **k'arhataxati**
k'umanchikuarhu
jimpoka p'inteska sesi jántu
jarhani.

Orhetku anapu k'arhatakua
p'anhikuerispti.

Barriendo la cocina

La señorita está barriendo en la cocina para que esté limpia.
Anteriormente se barría con una escoba hecha de popote.

Echuskuni

**Nana Hilda echuskuxati,
ka t'íreati t'atsini jinkoni.**



Hacer tortillas

Doña hilda está haciendo tortillas para comer con frijoles.

Xúmatakua

Ireta T'urhikuarhu
ánchikuarhinhasinti
xúmatakua úaani enka
k'auasi ampe xúmataranhajka.

El molcajete

En la comunidad de Turícuaro trabajan en la fabricación de molcajetes de piedra porosa y se utilizan para hacer salsa.



Jupaantani

Nanaka sapichu Valeria
jupanhaantaxati
atarakuechani ka
jatsiraantaxati kakakua
jatakuarhu.



Lavando los trastes

La niña Valeria lava los trastes para que estén limpios y acomodarlos en el trastero de la cocina.

T'irekua úntskuarhu



Se terminó de editar en enero de 2022,
a cargo del Laboratorio de Lengua y Cultura.

Coordinación y diseño editorial: Clara María Hernández Barrera
Ilustración: Laura Angélica Peralta Patiño

Se utilizaron las familias tipográficas Montserrat,
en su versión virtual.



T'irekua úntskuarhu