

'íquísica 'esaríca
Recetas



Huichol y Español

2 Pan

- 1 taza de leche
- 2 cucharadas de azúcar o panocha
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharada de manteca
- 1 taza de agua
- 1 cucharada de levadura para pan
- 2 cucharadas de agua
- 6 tazas de harina

Calientase la leche al punto de hervir, no más. Añádanse el azúcar, la sal, y la manteca. Revuélvase todo hasta que esté disuelto. Añádase la taza de agua. Póngase a un lado hasta que esté casi frio. Disuelve la leyadura en las dos cucharadas de agua. Añádase a la otra. Añádase la harina poco a poco. Revuélvase bien. Amásese en una tabla enharinada hasta que quede liso afuera. Ocupará como media hora para hacer eso. Déjese levantar hasta que haya dos veces más de masa. Otra vez amásese poquito. Hágase o bolillos o dos panes grandes. Déjese levantar hasta que se levante siendo dos veces más grande otra vez. Pónganse en una hoja de lata engrasada. Métase al horno muy caliente media hora para los bolillos o tres cuartos de hora para los panes grandes.

p a

xeitasayári rési

'ataxevíme 'itiyári hasucári,

xica cahevani sacáca hepáina

húta 'itiyári 'una

haica 'itiyári viyá

xeitasayari ha

haica 'itiyári pa cuxanariyáme

'ataxevíme 'itiyári ha

'ataxevíme tasayári harína

'esíva queneutacuáníya rési. queneunítia
hasucári 'unatá viyatá. queneumúina
miyiníníci. ha queneunfitia xeitasayári.
queneuhayéva pixére. quenivacumuina pa
cuxanariyáme 'ataxevíme 'itiyári ha.

queneunfitia 'iyá. queneunítia harína

'axicáj. queneumúina. quenanutipína
haruvaniti canayeimíci merie hura.

queneuhayéva pitapísare vaicáva. hutaríeca

'esíva quenanutipína. queneutitapuri

hipámeta 'esi pepeme 'e yeyeume.

pitipípisári ya pireutére hutaríeca.

quenecuyesaní xatíparisie manavyámasie.

queneutamana huxunuta xicámetá merie hura

'esi mipépe, hutateviyári minutuyári 'e

miyéyeu.

Pan de maíz

2 tazas de masa

2 cucharadas de manteca

1 blanquillo

1 taza de leche agria

2 cucharaditas de carbonato

1 cucharadita de sal

Revuélvanse bien la masa y la manteca. Añádase el blanquillo y revuélvase bien. Añadanse la leche, el carbonato, y la sal, y revuélvanse bien. Métase en una casuela engrasada al horno muy caliente una hora.

'icú payári

huta tasayári tíxi
 'ataxevíme 'itiyári viyá
 xéime tavári
 huta 'itiyári carivunátu
 xei'itiyári 'úna
 xeitasayári rési hasináme

queneumúina tíxi viyátá. queneunítia
 tavari. queneumúina. queneunítia rési
 carivunátutá 'únatá. queneumúina.
 quenanucuvieça cašuverasie.
 queneutamaná huxunatá xícametá
 xehurayári.

Galletas de panocha

Media taza de manteca

2 pedazos de panocha molida

1 blanquillo

cuarta taza de aqua

2 tazas de harina

poquita sal

poquito clavo de olor molido

poquita canela molida

1 cucharadita de carbonato

Revuélvanse bien la manteca y la panocha. Añádase el blanquillo y revuélvase bien. Añádase el agua y revuélvase bien. Ciérnanse juntos la harina, la sal, el clavo de olor, la canela, y el carbonato. Añádase todo y revuélvase bien. Póngase la masa por cucharadas en una hoja de lata engrasada. Métase al horno medio caliente 10 minutos.

sacáca cayetayári

merie tasayári viyá
 xeitasayári sacáca miñixiyári
 xeime tavári
 'ixíapa 'aricáme ha tasayári
 húta tasayári harína
 'esíva 'una
 'esíva cirapúxi miñixiyári
 'esíva canéra miñixiyári
 xei'itiyári carívunátu

queneumúina viyá sacácatá. queneunítia
 tavári. queneumúina. queneunítia ha.
 queneumuina. queneucaséca harína
 'unatá cirapuxitá canérata carívunátutá.
 náime queneunítia. queneumúina.
 quenanucumanatiyéicani xatíparisie
 manaviyamasie. queñutamaná huxúnutá
 'esíva xicámetá tamamata minutuyári.

Galletas de leche agria

1 blanquillo

1 taza de azúcar o panocha
molida

tercera parte de taza de manteca
media taza de leche agria

1 cucharadita de carbonato
poquita canela molida

2 tazas de harina

Bátase el blanquillo. Añádanse el azúcar, la leche, y la manteca. Revuélvanse bien. Ciérnanse juntos el carbonato, la canela, y la harina. Añádanse y revuélvanse bien. Póngase la masa por cucharadas en una hoja de lata engrasada. Métase al horno medio caliente 10 minutos.

r̄esi hasináme cayetayári

xeime tavari

xeitasayári haicáci' ixíapa

'i'iyyácame hasucári. xīca

caheváni sacaça mītixiyári

mérie tasayári rési hasináme

xei'itiyári carivunátu

'esíva canéra mītixiyári

húta tasayári harína

vaicáva queneumúina tavári. queneunítia
 hasucári résitá viyátá. queneumúina.
 queneucaséca carivunátu canérata
 harínata. queneunítia. queneumúina.
 quenanucumanatiyéicani xatiparisie
 manavivamasie. queneutamaná huxúnutá
 'esíva xicámetá tamámata minutuyári.

Rompope

2 blanquillos

2 cucharadas de azúcar o panocha
poquita sal

1 taza y media de leche

Bátanse los blanquillos. Añádanse el azúcar y la sal. Añádase la leche poco a poco, revolviéndolo siempre. Guézase al baño-maría hasta que se quede pegado a la cuchara. Es suficiente para cuatro platos.

hámui macacá

hutáme tavári

'ataxevíme 'itiyári hasucári. xīca
caheyáni sacáca miñixiyári

'esíva 'una

xeitasayári mérie tasayáritá rési

vaïcáva queneumúina tavári. 'axicái

queneunfítia rési. queneumúina.

queneu'esa xárita. quenemuinámi

xícarí cuveyereni 'iti'sié tásíari

cuaxicá. náuca xaciýári canayexírimíci
míci.

Instituto Lingüístico de Verano
en cooperación con
La Dirección General de Asuntos Indígenas
de la
Secretaría de Educación Pública

México, D.F.

April 1953

50 e.