



AÑaskitu

Wawakuna ñawinankupaq

Diciembre 2014

Pusaq chunka suqta yuk N° 86

Suplemento Infantil del Almanaque 2015

¡Ay palomitay, por vos viditay!

Takirikuspa Todos Santos rayminchik watakama ch'usaripun. Carnavalesñataq patanchikpiña karichkan.

Maypi payta nuqa ay palomitay
Munaway nirqani por vos viditay
Jina llullatapis ay palomitay
aysarikurqani por vos viditay.



FOTO: WWW:capinota.wordpress.com



Wallunk'arikuyqa Cochabamba departamentollapi

“Kay takiykunaqa may unaymanta, waynuchus kaspaga t'ika jina phancharinchis.

Nuqapis sipas kaspaña takirikuni, wallunk'arikuni, mamay mana munaqchu, suwarpachikuwaqtaq nispa k'amiriwaq, jinapis atipakuq kani.

Rosca (hacienda) tiempopiqa patrones imata takichiwusunri, saqras karqanku...”

AÑASKITUMAN APACHIMUNKU



P'alta Cueva, Ayopaya: "Kay jina comunidadniy, kayri Unidad Educativa P'alta Cueva, chaypi pukllarisayku, yachachikniyku Adela Choque Flores".



Raqaypampamanta (Mizque): Kayta apachimuyku añaskitupaq, nuqayku Centro de Formación Originaria de Alturasmanta (CEFOA) kayku. Jatun organización kamachik Central Regional Sindical Única Campesinos Indígenas Raqaypampa (CRSUCIR). Musuq kamachiq, tata Marcial kunanqa, Lagunapi payta churarqayku.

Wawapura riqsinakuna



Jach'asola, Tapacarí: Nuqaykuqa mamasniyuwan taller nutricionmanta ruwakuchkaptin rirqayku. Chaypi Institucion CENDA mamasniykuta uñamantapacha chuchuwan wawasta uywanamanta t'ukurichirqa. Uña wawayuq mampis sumaqta mikhunanku tiyan nikurqa.

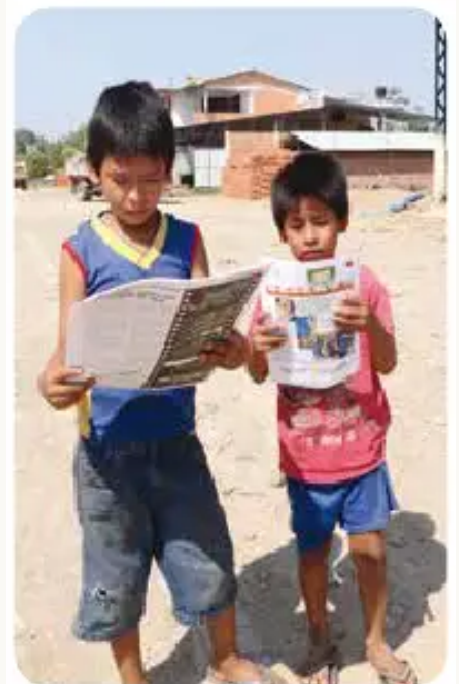
Qhuchipampa, Tapacarí:

5, 6 de octubre intercambio de experiencia ruwakurqa, comunidades Tapacarimanta Norte Potosi comunidadeswan, chaypi kanka mikhunata tukuyniyku mikhurirqayku.



San Gabriel - Villa Tunari, Provincia Chapare:

Mi nombre es Luis Fernando Garrado Marca tengo 9 años. Estoy con mi hermano Alexander Garrado Marca, él tiene 6 años, tanto me ha exigido para comprar el Añaskitu, ahora estamos leyendo.



Plantas Medicinales:

JAMPI QHURAKUNAMANTA

“Nutrición de niños y mujeres de la zona andina” sutiwan CENDA institución internado de Titaqallo, (Tapacarí) uk taller de capacitación wakichirqa, wallpapi unquy rikhuriptin janpiyta yachankupaq. Phichqa chunka wawakuna qharis, warmis suqta watamanta chunka tawayuq watakama karkanku, paykunaqa kay comunidades kanku: Tujsapuquyu, Jach’asola, Lampani, Qulqa Chico, Pucara, Qulqa Grande, Jirunq’uta waq comunidades ima; paykunaq familiasnin wallpasta uywayta qallarisanuku aychata, runtuta mikhunankupaq.



Wallpitas puriykachakuchkanku. Chiri tiempopiqa moquillo qhipankuta qhatiykachanqa.

Wawakunaqa may kusiqaq karkanku janpi qhuraswan wakichisqankumanta: “facil kayta ruwayqa, wasiyman chayaytawan, wallpasniyta janpimusaqpacha”. Q’umir qhuraswan janpita wakichiytaqa wawaspaqqa may kusiy, ajinata ruwasapuni paykunaqa yachakunku.



Kay wawaqa carbonta kutachkan.



Ajinata wallpataqa janpina tiyan, nispa ingeniero wawasman yachachisan.

Wallpapi moquillo janpinapaq wakichina

Wallpastaqa runtuta churananpaq uywakunchis, jinapis tukuy laya unquykuna rikhuri. Kunan yacharina moquillopaq janpita wakichiyta.



YAKU: Kimsa litros yaku.



CEBOLLA: Khuskanpaq khuskannin.



EUCALIPTO: Uk maki q’api.



LIMÓN: Uk entero.



ABEJA MISK’I: Uk cuchara.



AJOS: Iskay kiru.

AJINATA WAKICHINA

Kimsa litro yakuta mankaman jich’aykuytawan t’impuchina, uk chuwapi iskay kiru ajosta, khuskanpaq khuchkan cebollata picaytawan t’impusaq mankaman jich’aykuna, t’impuchinallapuni.

Mankata ituqarpaytawan eucalipto laqhista churaykuna pasaykunanpaq, ilayarpachina.

Ilayarquntinpaq chay uk limonta ch’irwaykuna, uk chuchara abeja misk’ita churaykuytawan qaywirpana.

Sut’iyaymanta wallpa corralman pisimanta pisi ukyanankupaq churapuna .



Kikin jallp'a patapi puquch

Estudiantes y profesores de ocho unidades educativas de los municipios Pazña y Antequera organizaron la feria para revalorizar los alimentos propios del lugar y enseñar variados platos y bebidas. Papa, chuño, quinua, amaranto, charque de llama y la típica achacana, entre otros, fueron mostrados en diferentes mesas, preparados por los mismos estudiantes. ¡Veremos qué platos han expuesto...!

AJÍ DE ACHACANA

Ingredientes

- 1 plato de achacana picada.
- ½ kilo de carne de res.
- 1 cebolla grande.
- 3 cucharadas de ají colorado molido y frito.
- 4 papas.
- ½ libra de maíz remojado y cocido.
- ½ libra de chuño remojado, pelado y cocido.
- ½ cucharadita de pimienta molida.
- ¼ cucharadita de comino molido.
- Sal a gusto.

Para la sarza

- 2 cebollas.
- 1 tomate.
- Aceite y sal a gusto.

Preparación

Cocer la achacana en un poco de agua con sal y escurrir.
En un sartén freír la cebolla finamente picada.
Cuando esté transparente, añadir la carne picada y dejarla dorar.
Luego agregar el ají colorado y los condimentos, media taza de agua y cocinar por 10 minutos.
En una olla con media taza de agua agregar la achacana, el preparado de carne, las papas cocidas, y darles un hervor.

Preparación de la sarza

Picar la cebolla en pluma, el tomate en cubos y aderezar con aceite y sal.
Servir el ají de achacana con sarza encima, acompañado de mote y chuño.

(Tomado de www.recetas.com.bo)



Unidad Educativa

“Guillermo Gutiérrez” de Avicaya

Hemos preparado pastel de papa: Hacer cocer papa blanca, tomate, cebolla, pimentón, mantequilla, queso, leche y huevo. Se lo mezcla todo y se pone al horno.



También hemos preparado un ají de chuño, con habas verdes, ají molido, cebolla y charque.

La achacana es un cacto comestible, que no lo cultivamos, crece en la zona andina, en los cerros. La achacana se cosecha en octubre y noviembre.



PASO 1

Se saca la achacana con picota.

PASO 2



Se corta la parte que tiene más espinas.

PASO 3



Se pela c

nikusqanchis may sumaq

Unidad Educativa

“Simón Bolívar”, Totoral

Nosotros hicimos pastel y brochetas de hígado.



Hemos preparado también un refresco de ayrampu, es muy delicioso.

Unidad Educativa

“Juan Orlandini”, 3º grado

Hemos aprendido a preparar empanadas con harina de trigo, cañawa y amaranto.



¡HEMOS RECICLADO! de envases de refresco hemos fabricado mandiles, gorro, polera. U.E.: Simón Bolívar.

PASO 4



como la papa.

Se corta y ya se tiene la achacana lista para cocinar.

Con la achacana se prepara: ají, sopas, empanadas, galletas, queques y otros platos. Como alimento es bueno para los jóvenes, al menos la sopa de achacana. También sirve como medicamento para curar la tos.

PASO 5



¡Ají de achacana listo para servirse!

Phichqa
5

“Mast’aku uqharikapuntaq, wallunk’a chayamuntaq”



FOTO: www.capinota.wordpress.com

Mast’akumanqa aswantaqa wawas purinku. Rezarpanku chantá masasta apakunku. Kay wawasqa Capinotapi

“Escalerata churanapuni”

“Musuq wañuyniyuq familiasqa Todos Santos raymi chayamuptinqa, ñapis jak’uta raytiytawan urpusta, t’anta wawasta ima ruwankupacha. 1 de noviembre p’unchay doce horaspaq ñapis mast’akuta ruwanchikña, kikin chawpi p’unchayta almasqa chayamunku, chayrayku escalerata churana chayninta jurayk’amunanpaq. Almitaqa sayk’usqa chayamun, ch’akiymanta, yarqhaymanta chay tukuyta wakichipuna. Runapis chayamuwanchis, urpusta, t’anta wawasta, tukuy kaqta kulli manachay q’illu aqhítayuyta jaywarina resasqankumanta” nin doña Elvira jaqay Potosi llaqtamanta.

“Wallunk’aqa kay Cochabamba jap’iyllapi”

“Mamaykuqa wallunk’aman rinayku kachkaptin phiñarikuq”

“Wallunk’aqchu riya munasanki?, ¡mana rinkichu!, niytawan phiñarikunku. Nuqaykuri uyarichkayku takidorastaqa, lluqallas wallunk’achichkanku. Pakaymanta ayqirquqpuni kayku. Umm wallunk’apiqa canastillos warkhurayachkan, qullqiyuq, frutasniyuq, t’ikasniyuq may k’achitu. Pitaq wallunk’anqa ninkupacha, nuqataq chinpaykuni, lluqallas kuisqas jamurinku. wallunk’arichiwanku” nista yuyarikun Mama Guillerma Zurita.

Coplas de Todos Santos

Todos Santos chamun ay palomítay,
Wallunk’arinaypaq por vos vídítay,
qhawakuqkunapaq ay palomítay
janp’atu kankíta por vos vídítay.

Calisto calisto ay palomítay
yungayu calisto por vos vídítay,
aysadorniypata ay palomítay
chakin, makin wíst’u por vos vídítay.

Ajina k’achituta mama Isabel Dominguez
tarkiripuwanchis wallunk’arinapaq
takiysituta. Pachi mama Isabel.



Wallunka - Tiataco • FOTO: Ramiro Lizárraga T.

Willarisqayki

Qankunapaq watiq cuentos. Wawas
5º, 6º cursomanta Núcleos Educativos
Challacava, Santa Bárbara, ima
kawsayninkumanta, yachayninkumanta,
tata, mamasninkuwan parlarispa,
Añaskitupaq qillqarirqanku.

REFORZANDO NUESTROS SABERES LOCALES
MUNICIPIO VACAS, ARANI.

Kusi Kusimanta Sik'imiramantawan

Uk wata, paray tiempopi, uk Kusi Kusi wasinta mana sumaqtachu ruwasqa, mana sinchitachu millmitasninta watasqa. Chay wata sinchi para chayamusqa, wasintaqa phirirpasqa. Sinchi llakisqa purikamusqa, chaypiri Sik'imirawan tinkukusqa. Sik'imiraqa mancharikusqa Kusi Kusita rikuytawanqa:

- ¡Kunanqa mikhuwanqachari! nirisqa.

Kusi Kusisqa, Sik'imiraman chinpaykusqa nispa:

– Wasiyta ruwaysiwankimanchu?, willarisqa sinchi para wasinta phirisqanmanta. Sik'imiraqa, kutichisqa:

- Ari, yanapasqayki, jaku wasita ruwamuna. Iskayninku riytawan, watiqmanta sinp'asqanku wasintaqa. Kusi Kusi k'aytuta ruwasqa, Sik'imirataq sumaq sinchita watasqa. Sumaq sinchitapuni watasqanku, watiq sinchi para chamuytawanpis, manaña Kusi Kusisqa wasintaqa phirisqachu. Ajinapiqa Kusi Kusi, Sik'imirawanqa kuisqa karikusqanku.

- ¡Pachi, pachi yanapawasqaykimanta!. Nisqa Kusi Kusisqa.

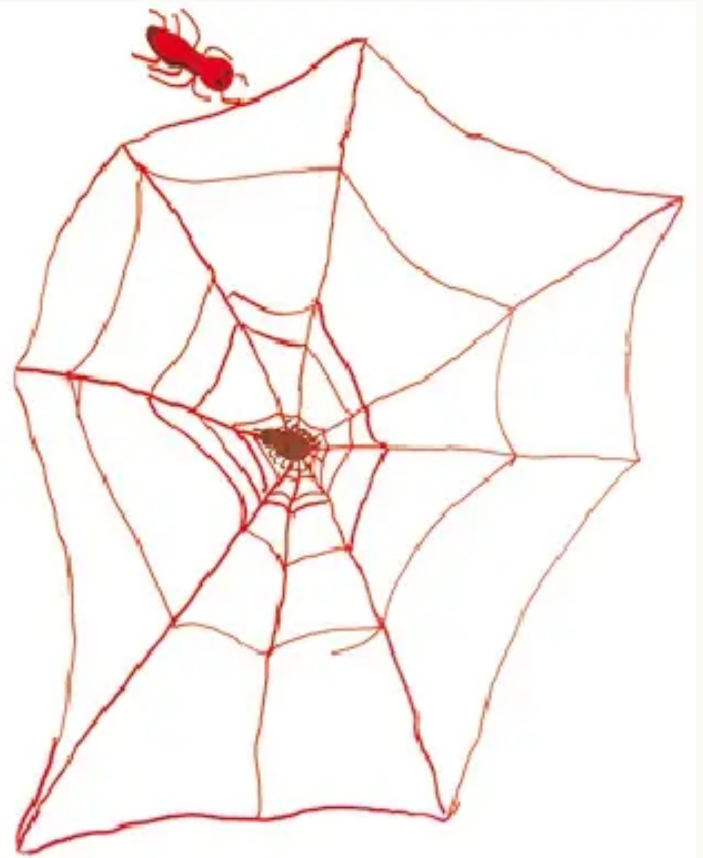
Chaypachamanta Kusi Kusisqa, sinchi para jamunan kaptinqa, wasinta sumaqta ruwan. Chayta runaqa qhawarin, yachananpaq sinchi para jamunanta.ña khuchka kanankumanta llakirikusqanku, sapa uk yanninta ripusqanku.

Jinallapi, Janp'atuqa karu, karuta phinkisqa, runari sumaqta chayta qhawasasqa:

- Kay wataqa, sumaq wata papapaq kanqa, chayrayku

La araña y la hormiga

Dibujo y cuento:
Juan Elvis y Jheyson
González Colque



Dicen que un año, en la época de lluvias, una araña construyó su casa, pero se olvidó de amarrarla bien fuerte. Ese año llovió y llovió muy fuerte, destruyendo por completo su telaraña. La araña triste se fue a caminar, hasta que se encontró con una hormiguita.

La hormiga se ocultó, pensando:

- ¡Me va a comer!

Pero la araña solo le preguntó:

– ¿Hormiga me puedes ayudar?, y le contó su historia de cómo la lluvia había destruido su telaraña. Ya tranquila la hormiguita le respondió:

- Claro que sí, puedo ayudarte. Juntas fueron al lugar donde había construido su casita. Allí hicieron una nueva telaraña. La araña tejiendo y la hormiguita amarrando. La amarraron tan duro, que la lluvia no volvió a destruirla; la araña y la hormiga se quedaron felices.

- ¡Gracias por ayudarme! le dijo la araña.

Desde entonces esta araña y todas las demás, cuando saben que va a venir una lluvia fuerte, aseguran bien su telaraña. Viendo esto, las personas podemos saber si va a llover fuerte.



La semilla dorada

Autora: Nilda Zamataro

En su camita de tierra
descansa la semilla dorada;
algunas gotitas de la lluvia
entraron a despertarla.

El sol se acercó un poquito
y le regaló su calor.

La semilla rompió su traje,
hizo fuerza... y se estiró.
Se asomó muy curiosa
y el mundo descubrió.

Así la semilla dorada
en planta se convirtió.

*Kay jinatapuni k'amirqukuwanku
kastilla simita mana parlayta
yachasqayrayku. Nuqaqa
qhichwallata parlakuni. Kunanqa
kastilla parlayta amañasaq. kay
jarawita (poesía) sumaqta ñawisaq,
chaypipuni kastilla rimayta yachasaq.*

*Atispa, riksispa imaqa kastilla
qallupi sutisninta qillqariy kay
frutaspata. Kastilla rimaytapis
yachakuna kanman.ichari?.*

QHICHWATA YACHARIKUNA

Quechua
Castellano

p

rojo

r

q

blanco

q

plomo

a

a

ch'

negro

i

q'

café

r

Verde

pusaq
8

Uk raqhanawan
qhichwapi junt'achiy,
chay rimaykunata

Publicación con el apoyo de: