Jinicuil: el fruto del sureste mexicano

Generado por IA — Nueva Escuela Mexicana Digital

Flashcards

PREGUNTA

¿Qué es el jinicuil?

RESPUESTA

Es un fruto característico del sureste de México, con una vaina verde que puede medir más de 30 cm y semillas rodeadas de una pulpa blanca y dulce.

PREGUNTA

¿En qué estados de México crece el jinicuil?

RESPUESTA

Crece en Tabasco, Veracruz y Oaxaca.

PREGUNTA

¿Cómo es la pulpa del jinicuil?

RESPUESTA

Es blanca, dulce y tiene una textura aterciopelada similar al algodón.

PREGUNTA

¿Cómo se puede consumir el jinicuil?

RESPUESTA

Se puede comer fresco, cocido en agua con sal o molido para rellenar tacos y enchiladas.

PREGUNTA

¿De dónde proviene el nombre 'jinicuil'?

RESPUESTA

Proviene del náhuatl 'xonecuili', que significa 'pie torcido'.

PREGUNTA

¿Qué longitud puede alcanzar la vaina del jinicuil?

RESPUESTA

Puede medir más de 30 cm.

PREGUNTA

¿Qué partes del jinicuil se destacan en su descripción?

RESPUESTA

La vaina verde, las semillas ovaladas y la pulpa blanca y dulce.

PREGUNTA

¿Qué usos culinarios tiene el jinicuil?

RESPUESTA

Se utiliza fresco, cocido con sal o molido para preparar rellenos y enchiladas.

Resumen: Jinicuil: Un Fruto Dulce y Tradicional del Sureste Mexicano

Nivel: primaria

- El jinicuil es un fruto originario de los estados de Tabasco, Veracruz y Oaxaca, en México.
- Tiene una vaina verde que puede medir más de 30 cm y contiene semillas ovaladas rodeadas de una pulpa blanca y dulce, similar al algodón.
- Se puede consumir fresco, cocido con sal o molido para preparar rellenos y enchiladas.
- El nombre 'jinicuil' proviene del náhuatl 'xonecuili', que significa 'pie torcido'.
- Es un alimento tradicional que forma parte de la riqueza cultural y gastronómica del sureste mexicano.

Mapa Conceptual

Jinicuil: el fruto del sureste mexicano

Descripción del fruto

Vaina verde de más de 30 cm | Semillas ovaladas | Pulpa blanca, dulce y aterciopelada

Regiones donde crece

Tabasco | Veracruz | Oaxaca

Formas de consumo

Fresco | Cocido con sal | Molido para rellenar tacos y enchiladas

Origen del nombre

Proviene del náhuatl | Significa 'pie torcido'

Diseño del cartel

Mapa de México con regiones señaladas | Ilustraciones del fruto | Enfoque didáctico y colorido