

# PARTIDO DE ATRÁS

Ilustración por Carola Vergara

Nº7 | CONCEPCIÓN, OCTUBRE 2019

¿Qué están haciendo Emiliano y su bisabuelita?

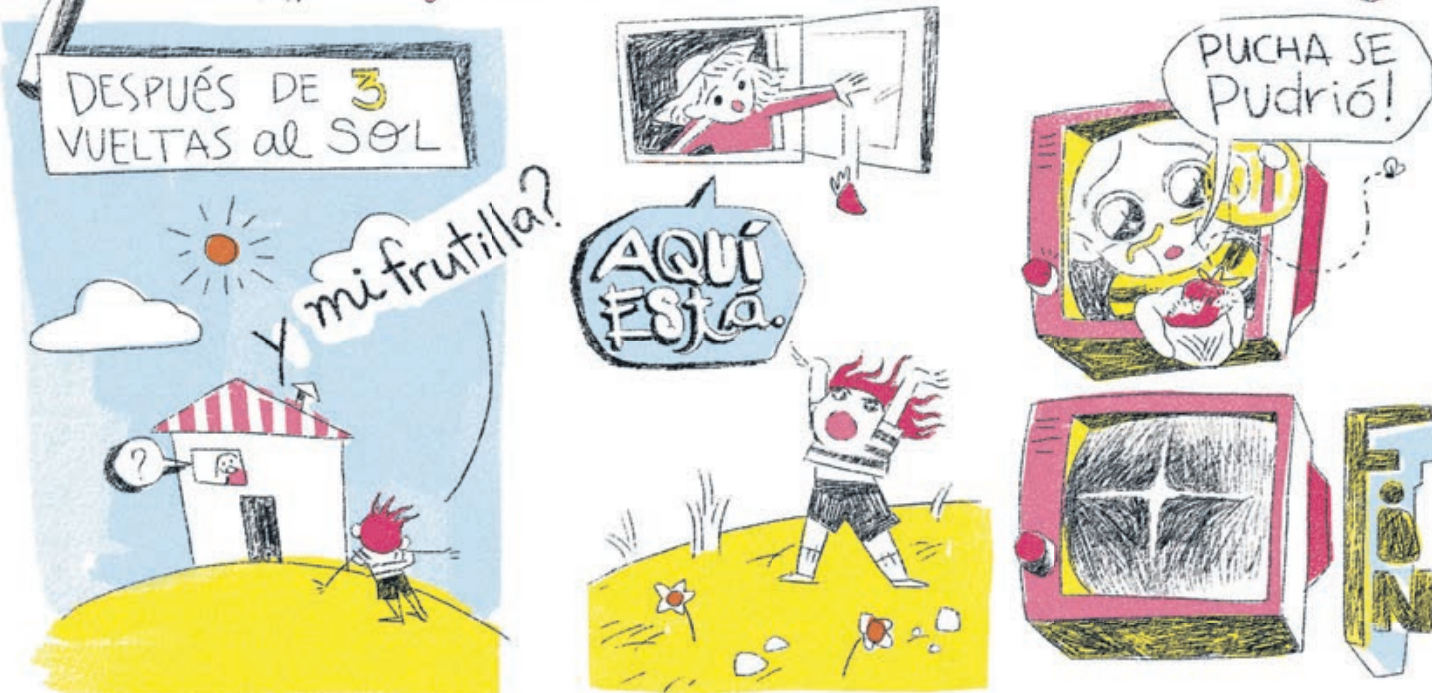
¿Puedes adivinar qué prepararán para el almuerzo?

La bisabuelita esconde algunos tesoros en la despensa, **un frasquito de monedas, caramelos y chocolate** ¿podrías ayudar a Emiliano a encontrarlos?

¿a qué hora se encuentran preparándolo?



# La Tíenodita



Directora: Loreto Aroca  
Ilustradores: Andrea Mahnke, Romina Peña, Andrea Moreno, Carlos Vergara, Paula Martinez, Carola Vergara.  
Escritor: S Niño.  
Diseño y diagramación: Ruben Sillard.  
Colaboradores: Ibi Diaz, Ximena Perone.  
Correo: [contactopatiodeatras@gmail.com](mailto:contactopatiodeatras@gmail.com).

Esta revista está disponible digitalmente en [www.diarioconcepcion.cl](http://www.diarioconcepcion.cl)

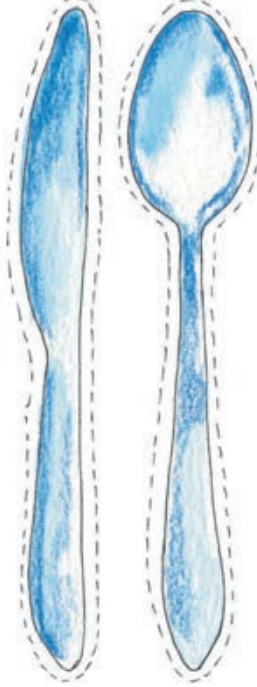
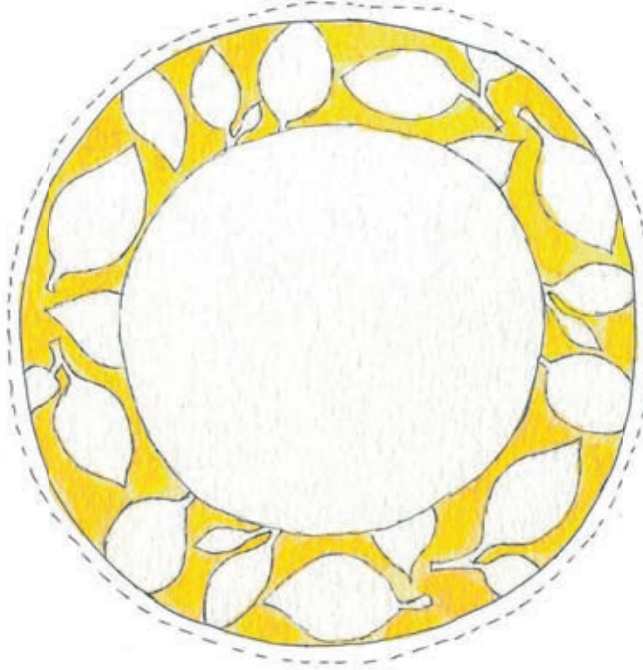
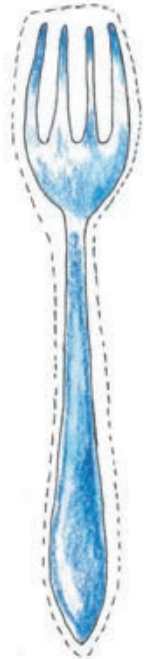
**PATIO DE ATRÁS**

RevistaPatiodeAtras  
PatiodeAtrasrevista

# ¿QUÉ COMERÁS HOY?

Por Andrea Moreno

Recorta los alimentos que mas te gustan,  
pégalos en el plato y tendrás un plato fantástico.



# caleta de AVENTURAS

Por Ximena Perone / Ilustración por Romina Peña

¡Tírate por la loma!,  
ponle cera a la tabla!, eran  
algunos de los gritos que  
solía oír de Guillermo  
cuando nos tirábamos  
en las “chalacas”.

**El Chato**, como le decíamos, era un niño de cabellos dorados, ojos verdosos y de tantas pecas, como estrellas podíamos ver en la oscura noche marina. A sus once años, este hijo de pescadores, lideraba cuanto travesura asomaba en aquellos días de verano en la caleta. Nos íbamos cerro arriba, por los pastos secos, cosa de encontrar la pendiente más rápida y empinada para lanzarnos sin mediar peligro, con el mar de frente y

poniendo freno antes de llegar a los acantilados. La “chalaca”, no era más que un **trozo de tabla**, de aquellos que varaban en la playa, con harta cera o vela derretida y que de esta forma, no oponía resistencia alguna, cuando nos tirábamos loma abajo. **Las risas y los porrazos** son capítulo aparte. Pero de todos los golpes se aprende algo.

Este era **uno de los tantos juegos** que surgían mientras contemplábamos a los botecitos entrando por aquella pequeña y hermosa bahía, cargados de **piures, picorocos, locos, jaivas y erizos**. Era una escena cotidiana, pero también una aventura que nos hacía correr a toda velocidad desde los cerros hacia la orilla para descubrir los tesoros marinos en manos de los pescadores. Aquel primer encuentro **marcó mi admiración por la cocina costera**. Recuerdo que tirábamos los botes con cuerdas para estacionarlos en la arena. Allí comenzaba el desembarco de los **sacos misteriosos** que nos acercaban a las mágicas profundidades oceánicas. En aquella playita habían construido una ramada. Allí, los hombres del mar podían descansar de los quemantes rayos del sol y de una agotadora jornada de pesca. Con unos leños **armaban una pequeña fogata** y sobre ella ponían una parrilla en la que iría una gran

olla vieja y negra pintada por el carbón. Compañera de tantas batallas, tan necesaria para cocinar el caldillo más delicioso que recuerdo, de aquellos veranos en la caleta. Un poco de **apio de mar, chapas o lapas arrancados de su concha, un par de peces de roca como cabrillas, rollizos o los espeluznantes “chalacos”**, un pez de color verde que tenía dos dientes como un ratón y una ventosa en su panza que le permitía adherirse a las rocas para protegerse de sus captores. Estos eran algunos de los ingredientes que junto a un poco de agua de vertiente, se cocinaban a pleno fuego, para saciar los hambrientos estómagos de esos fuertes y morenos hombres que remaban sin parar. Era tan bonito escuchar sus carcajadas, contando las peripecias e historias de alta mar, mientras uno de ellos, **el Fermín**, se preocupaba de revolver el caldillo con una particular cuchara **fruto de la**

**creatividad y la improvisación.**

Recuerdo en sus manos un **palito de madera de unos 20 centímetros** de largo, al que le hacía un corte con su filosa cuchilla plateada. Allí, en ese corte, introducía a presión una gran concha de loco. El resultado, un cucharón!, qué cucharón!. Todo estaba listo para degustar tan sabrosa preparación...en aquella olla habitaban los sabores de nuestro territorio y de nuestra vida silvestre. Un caldillo que acompañado de cuyes o tréboles de roca, se convertía en la **mejor comida de ese día, para esos hombres, niños y niñas...** y para mis recuerdos...días en los que rodábamos cuesta abajo con las rodillas peladas, un porrazo con sabor a realidad, a valorar lo hermoso que es, que después de tantas horas de trabajo en el mar, esas manos cocinaran entre **risas e historias, el mejor alimento para el alma.**



¡La Mamá se quedó dormida y justo se acerca la hora del almuerzo!  
Don Fito y Don Motita quieren ayudar a preparar una rica  
cazuela de pollo, pero no pillan los ingredientes...

## ¿Quieres ayudar a encontrarlos en esta sopa de letras?

Por Carlos Vergara

Donde estará el:

1. Zapallo
2. Zanahoria
3. Ajo
4. Pimentón
5. Pechuga
6. Papas

Miauuu no pilló el:

7. Cilantro
8. Cebolla
9. Choclo
10. Sal
11. Merkén
12. Trutro



# LOS PANADEROS DEL REINO

Por S Niño / Ilustración por Andrea Mahnke

Érase una vez un reino no tan lejano, donde se daba muy bien el trigo y que, por lo mismo, era famoso por el pan que allí se preparaba.

En la capital de este país, cada madrugada se podía ver a los mejores panaderos del mundo correr a encender el horno de sus panaderías, para que muy temprano sus habitantes pudieran tener el mejor desayuno.

¡Ay! Y en cuanto a variedades, este cuento no daría abasto para enumerarlas. En este lugar se hacían enormes y esponjosos panes de cáscara dorada, otros bollos redondos con sabores de queso, de almendras y hasta de caramelo. Por supuesto se hacían también panes largos, panes con forma de triángulo y, si lo pedías en tu panadería con anticipación y llevabas tu foto, hasta hacían un pan con tu retrato.

Simplemente, increíble.

En esta ciudad vivía un panadero muy sencillo, apenas tenía un horno pequeño. Este hombre, llamado Bastián, tenía un hijo que todos los días, al llegar de la escuela, lo ayudaba. Se llamaba, Ulises y a él le encantaba jugar con la harina cuando no lo estaban mirando.

A veces, ¡dejaba todo el lugar empolvado! Pero Ulises siempre se preocupaba de ordenar después, porque era muy cuidadoso.

Un día en que Ulises estaba amasando con su papá, tocaron a la puerta.

Era un guardia del palacio, que requería la inmediata presencia del panadero ante el rey. El motivo, explicó muy brevemente el soldado, era

importantísimo, y por lo mismo urgente: el rey había recibido visita de un importante condado vecino, y querían agasajar a los invitados con lo mejor del país.

O sea, había que preparar una estupenda once.

Bastián dejó a Ulises a cargo del horno y enfiló al palacio real, con todas las ganas de sorprender a los convidados.

Cuando llegó, vio a los mejores panaderos de la ciudad, que estaban preparando sus recetas.

Eso sí, se dio cuenta de que el ambiente no era muy de fiesta.

El Rey estaba enojado, porque los panaderos, a pesar de hacer sus mejores esfuerzos, no lograban complacer a los invitados.

Ni los enormes y esponjosos panes de cáscara dorada, ni los bollos redondos con sabor a queso, almendras o caramelo parecían gustarle al conde y su hija.

Cuando llegó el turno de Bastián, se preocupó mucho.

Pensó, la verdad, que tenía una difícil tarea frente a él.

- ¿Qué hago?, se preguntó.

Entonces recordó a Ulises, que seguramente ya se había desocupado con la horneada que lo dejó preparando en casa. Y lo mandó a llamar.

“Si tengo que hacer el mejor pan del reino”, le dijo al soberano, “entonces necesito al mejor ayudante que haya en la ciudad. Necesito a Ulises”, le contó.

El Rey mandó prontamente a buscar al ayudante que, tal como pensaba su padre, había ya acabado de hornear la masa que tenían en casa.

Lo que pasó después se convirtió en una leyenda en este reino. Porque Bastián y Ulises prepararon juntos una masa muy delicada, esperaron que reposara y cuando salió del horno, deleitaron a todos los comensales.

¡El conde y su hija pidieron repetición!

Los demás panaderos, que estaban un poco celosos, le preguntaron a ambos cuál era su secreto, dónde estaba la particularidad de su receta.

“Es que hay cosas que hay que hacer acompañado para que salgan bien”, respondió, muy seguro, Ulises.



# Papas Chilotas

Chiloé es una isla en el sur, y es conocida por tener papas de muchas formas, tamaños y colores.

Aquí te mostramos algunas:

Por Paula Martínez

## PAPAS MICHUNE



negra Roja Blanca





¿Cuál será la mascota de la cocina?

te fijaste que en la cocina existen dos obras de arte? ¿puedes identificarlas?

¿cuáles utensilios de cocina reconoces? ¿para qué sirven?

Con el apoyo de

**Diario  
Concepción**