

ELABORACIÓN DE PALMITOS ENCURTIDOS

ITDG

**SOLUCIONES PRÁCTICAS
PARA LA POBREZA**

Papi Autusa Jintiamu Wajuk Najanmainaita Iju Egkeamu Aidau / Elaboración
de **palmitos encurtidos** / Hilario Rosales, Roaldo; Zanabria Vizcarra,
Patricio.-- Lima: ITDG, 2001.
12 p.; ilus.

MANUALES / PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS / RECURSOS NATURALES /
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS / PE: San Martín / *palmae*

447.2 / H53

Código de clasificación SATIS / Descriptores OCDE

ISBN 9972 47 072 3

Hecho el depósito legal N° 2001-2488

© 2000, **Intermediate Technology Development Group, ITDG-Perú**

Av. Jorge Chávez 275, Miraflores

Casilla postal: 18-0620

Lima 18, Perú

Teléfonos: 444-7055, 446-7324, 447-5127

Fax: 446-6621

E-mail: postmaster@itdg.org.pe

<http://www.itdg.org.pe>

Autores: Roaldo Hilario, Patricio Zanabria

Revisión: Jorge Elliot Blas

Traducción: Marcelino Majuash

Producción: Pilar Coloma

Corrección de estilo: Diana Cornejo

Artes: Víctor Mendiivil

Impresión: Ali Arte Gráfico S.R.L.

Impreso en Perú, agosto del 2001

IWAINAMU

Juju iwainamuk tujamui: kuitamkami shiig takasmi ijuntuja ikamia numi mayunmaya aidau, apu ITDG maya, apu OAAM awajuni apujijai takasaje juju papin atsumjamun ujakpakti tusamuun numi temashnum aidau kajimatkishmi pegkejan yaimpanunui ii aidaubin nuigtushkam ii uchiji takasti aidaun.

Juju papi jintinjamui iju jigkaji juutan, kuitamka anatan besekai jinkaji tusa, inagnamunum jintinjamui wajuk inagmainaita iina patajijai, nuigtushkam wajuk sujumainaita nuna tikich yaakta-maya awajun, apach aidaush, kuwichik jutan.

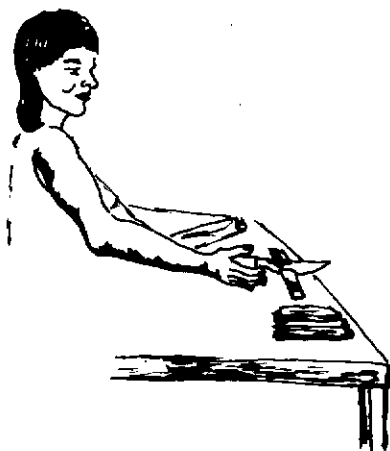
See tajime ashi awajun Bajo Naranjillo batsatutinmin aidaubin min takasugme jutijai wainkajime wakegagme unuimag-tasajum kuitamkatasam ikamia ajak aidau kuichik jumain aina nunu numi aidau ajatsuk.

Presentación

*El proyecto **Conservación y manejo comunitario de bosques tropicales en el Alto Mayo**, que ITDG viene desarrollando en colaboración con la Organización Aguaruna del Alto Mayo (OAAM), publica este manual con el propósito de ayudar a la diversificación en el uso de las palmeras: shimpi, achu, tuntu-an, kugku, yayu (sinamillo, aguaje, pona, sinami, huasaí).*

Este manual contiene recomendaciones para una preparación sencilla de palmitos o chontas encurtidas, que sirvan para el autoconsumo y como alternativa de venta en otras comunidades y pueblos mestizos.

Agradecemos a toda la comunidad nativa de Bajo Naranjillo, en especial a las mujeres, que mostraron interés en aprender a conservar sus bosques, reforestar y capacitarse en la preparación de chontas encurtidas.



**Anentaintusa diimain
itugkaya egkemainaita
eep, urtalisa aidau**

- **nijamu**
- **pakamu**
- **tsupiamu**

Acondicionar la chonta y las
verduras:

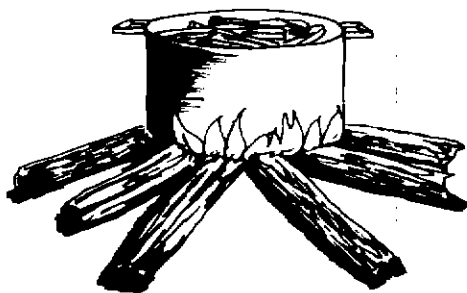
- Se lavan
- Se pelan
- Se cortan o trozan

Tsamaya

Se hierven o escaldan

Importante:

(Las chontas no se hier-
ven)



Chujin apigtama najanku

- En otra olla se hierve el agua, el vinagre blanco y los condimentos

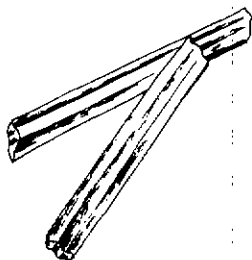


Jijunum aibau eep, chujin pegkeg atitusa

- Luego se llenan los frascos con la chonta, las verduras y el vinagre hervido con los condimentos

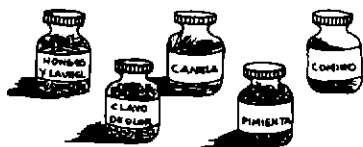
PACHIMAU AIDAU

- iju
- **eep aidau:** sanuria, biik, kuripur, sepuya, piminta, jima, tikich aidau
- chujum puju aidau
- wee-kachi
- asukar
- **ukugkutai aidau:** piminta, kuminu, tawaip (numi saepe), ajinu mutu, kugkuin, laurel, esem



Ingredientes

- palmito o chonta
- **verduras:** zanahoria, arvejas, coliflor, vainitas, cebollas, pimientos, ajíes y otros
- vinagre blanco
- sal
- azúcar
- **condimentos:** pimienta, comino, clavo de olor, ajinomoto, canela, laurel, hongos



INAGKU TAKATAI

- inagtai
- kijin dekapatai
- patasa takatai
- yumi shikatai
- egkea nijatai
- uya
- kuchi
- machit
- numi neje tsupitai
- tsatsamtai
- shikika umutai
- tsapa
- tsupitai
- jaanch ujgmantai
- jiju chimpitai aidau

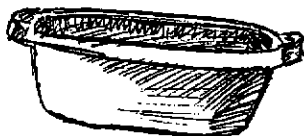
EQUIPOS Y MATERIALES

- *Cocina*
- *Balanza*
- *Mesa de trabajo*
- *Baldes de plástico*
- *Tinas de lavado*
- *Ollas*
- *Cuchillos*
- *Machete*
- *Tabla de picar*
- *Coladores*
- *Jarras*
- *Tazones*
- *Cortadores*
- *Paños*
- *Fracos de vidrio*

EQUIPOS Y MATERIALES



Baldes de plástico



Tinas de lavado



Balanza



Cortadores

Cuchillos



Tabla de picar



Tazones



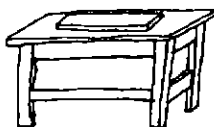
Jarras



Coladores



Mesa de trabajo



Ollas

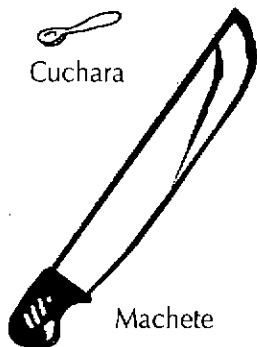


Frascos de vidrio



Cuchara

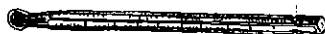
Cocina



Machete



Paños



Termómetro

WAJUK DEKAYA NAJANMAINAITA IJU, EEP EGKEAMU

PASOS PARA HACER ENCURTIDOS CON PALMITOS O CHONTA



Eteja dekaparnu eep, urtarisajai
Seleccionar y pesar la chonta y las verduras.

Ukubau jju aidau

- Una vez llenados los envases se hierven a baño maría



papi anujtamu

- Finalmente se sellan y etiquetan

Ijubau

Almacenado

