

SI TE VAS A PERÚ

FICHA ESTUDIANTE – VÍDEO 1

1. Antes de ver el vídeo, anota lo que sabes sobre Perú.

- Platos populares
- Estilos de música
- Lugares de interés
- Otras informaciones
- Historia
- Geografía

2. Mira el vídeo y lee las siguientes afirmaciones. Marca aquellas que son correctas.

- La marinera es un tipo de vestido tradicional.
- Los mercados son un centro de reunión social.
- Los estilos musicales más populares son el rock, la cumbia y la salsa.
- A los peruanos les encanta el picante.
- Los peruanos son muy formales con los desconocidos.
- En los grifos se compra la bebida.
- Es obligatorio colgar la bandera nacional durante medio mes de julio.

3. A continuación, corrige las afirmaciones incorrectas de la actividad anterior.

1. _____
2. _____
3. _____

4. Estos son los platos y productos de la gastronomía peruana que aparecen en el vídeo. Escribe en cada círculo el número correspondiente.



1. Chicha morada
2. Ají
3. Papa
4. Pisco
5. Lomo saltado
6. Ceviche
7. Pollo a la brasa

5. Elige la opción correcta en cada caso

1. Negociar el precio de un producto es...
 - recurrirse.
 - regatear.
 - retomar.
2. Es una lengua nativa del Perú.
 - peruano.
 - quechua.
 - español.
3. La comida Nikkei fusiona la tradición peruana y ...
 - la africana.
 - la japonesa.
 - la china.
4. Tienda de barrio donde hay productos básicos.
 - Bodega.
 - Mercado.
 - Grifo.
5. A los apodos los llaman...
 - chelas.
 - chichas.
 - chapas.
6. ¿Qué es la "yapa"?
 - Algo extra que se da como regalo.
 - La cuenta o tiquet con el gasto.
 - Un postre.

SI TE VAS A PERÚ

FICHA ESTUDIANTE – VÍDEO 1

6. Observa este mapa de las lenguas nativas del Perú. Cada color corresponde a una de las cinco lenguas que tienes a continuación. Lee las afirmaciones sobre cada lengua y ubícalas en el mapa.

1. El quechua y sus variedades ocupan el mayor espacio en el territorio nacional.
2. El aymara se habla en el altiplano, al sur del país.
3. El cashinahua se habla cerca de la frontera con Brasil.
4. El ashaninka está ubicado en el centro del país, entre el quechua y el cashinahua.
5. El ocaina ocupa parte del territorio peruano y parte del ecuatoriano.



7. Lee el texto sobre la comida fusión peruana y responde a las preguntas:

¿De qué país es la tradición gastronómica que más ha influido en la cocina peruana?

¿Cuál es la fama de la comida nikkei?

¿Cuál de las dos comidas fusión es más popular entre los peruanos?

¿Quiénes eran los culíes?

¿A qué se refería, en sus inicios, la palabra “nikkei”?

ASIA EN LOS PLATOS PERUANOS

LA COMIDA CHIFA

En el Perú, la mayor fusión en comidas se ha dado con los chinos, principalmente de la región de Cantón, quienes llegaron al Perú a partir del año 1849. Se los conocía con el nombre de culíes.

A la comida fusión con China se la conoce con el nombre de chifa, y también se llama así a los restaurantes que la venden.

Los chifas aparecen por primera vez en Lima en el año 1920. Es tanta la popularidad que han alcanzado, que hay más cantidad de chifas que de cevicherías (restaurantes donde sirven ceviche y comida marina) y pollerías (restaurantes de pollo a la brasa).

Entre los platos de chifa tenemos el arroz chaufa, la sopa wantán y el tallarín saltado.

LA COMIDA NIKKEI

La fusión de la comida peruana con la japonesa toma el nombre de nikkei a partir de la década de los ochenta, ya que antes se denominaba nikkei solo a los inmigrantes japoneses y a sus descendientes.



Es una de las comidas más sofisticadas y que más se ha desarrollado en los últimos

tiempos. La costumbre de comer bastante pescado y arroz ha favorecido que se fusionen muchas recetas japonesas con los granos y ajíes peruanos.

Entre los platos de fusión japonesa podemos mencionar los ceviches y tiraditos, los makis de diferentes tipos, como el acevichado, o con causa limeña; el inka maki, el tacuchaufa de arroz japonés, el sashimi de atún, el sushi de salmón con salsa criolla, el sudado con kion y sillao, y el famoso pulpo al olivo.

Este último plato es uno de los más tradicionales, se basa en cortes de pulpo bañados con crema de oliva, huevo, limón y aceitunas.

(adaptado de: <https://www.aboutspanol.com/la-comida-fusion-peruana-806759>))