

'íquísica 'esaríca  
Recetas



Huichol y Español

## 2 Pan

- 1 taza de leche
- 2 cucharadas de azúcar o panocha
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharada de manteca
- 1 taza de agua
- 1 cucharada de levadura para pan
- 2 cucharadas de agua
- 6 tazas de harina

Calientase la leche al punto de hervir, no más. Añadanse el azúcar, la sal, y la manteca. Revuélvase todo hasta que esté disuelto. Añádase la taza de agua. Póngase a un lado hasta que esté casi frío. Disuélvase la levadura en las dos cucharadas de agua. Añádase a la otra. Añádase la harina poco a poco. Revuélvase bien. Amásese en una tabla enharinada hasta que quede liso afuera. Ocupará como media hora para hacer eso. Déjese levantar hasta que haya dos veces más de masa. Otra vez amásese poquito. Hágase o bolillos o dos panes grandes. Déjese levantar hasta que se levante siendo dos veces más grande otra vez. Pónganse en una hoja de lata engrasada. Métase al horno muy caliente media hora para los bolillos o tres cuartos de hora para los panes grandes.

pa

xeitasayári rési  
 'ataxevíme 'itiyári hasucári,  
 xíca caheváni sacáca hepáina  
 húta 'itiyári 'úna  
 háica 'itiyári viyá  
 xeitasayári ha  
 háica 'itiyári pa cuxanariyáme  
 'ataxevíme 'itiyári ha  
 'ataxevíme tasayári harína

'esíva queneutacuáníya rési. queneunítia  
 hasucári 'únatá viyátá. queneumúina  
 miyiniñici, ha queneunítia xeitasayári.  
 queneuhayéva pixéere. quenivaçumuiná pa  
 cuxanariyáme 'ataxevíme 'itiyári ha.  
 queneunítia 'iyá. queneunítia harína  
 'axicái. queneumúina. quenanutipína  
 haruvániti canayeimíci mérie húra.  
 queneuhayéva pitapisáre vaicáva. hutaríeca  
 'esíva quenanutipína. queneutitapúri  
 hipámetá 'ési pepéme 'e yeyéume.  
 pitipipísari ya píreutere hutaríeca.  
 quenecuyesaní xatipárisie manayiyámasie.  
 queneutamana huxunutá xicámetá mérie húra  
 'esi mipépe, hutateviyári minutuyári 'e  
 miyéyeu.

Pan de maíz

- 2 tazas de masa
- 2 cucharadas de manteca
- 1 blanquillo
- 1 taza de leche agria
- 2 cucharaditas de carbonato
- 1 cucharadita de sal

Reyuélvanse bien la masa y la manteca. Añádase el blanquillo y revuélvase bien. Añádanse la leche, el carbonato, y la sal, y revuélvanse bien. Métase en una casuela engrasada al horno muy caliente una hora.

'icú payári

húta tasayári tíxi  
 'ataxevíme 'itiyári viyá  
 xéime tavári  
 húta 'itiyári carivunátu  
 xei'itiyári 'úna  
 xeitasayári rési hasináme

queneumúina tíxi viyátá. queneunîtia  
 tavari. queneumúina. queneunîtia rési  
 carivunátutá 'únatá. queneumúina.  
 quenanucuvieça caşuverasíe.  
 queneutamáná huxunatá xicametá  
 xehurayári.

Galletas de panocha

Media taza de manteca  
 2 pedazos de panocha molida  
 1 blanquillo  
 cuarta taza de agua  
 2 tazas de harina  
 poquita sal  
 poquito clavo de olor molido  
 poquita canela molida  
 1 cucharadita de carbonato

Revuélvase bien la manteca y la panocha. Añádase el blanquillo y revuélvase bien. Añádase el agua y revuélvase bien. Ciérranse juntos la harina, la sal, el clavo de olor, la canela, y el carbonato. Añádase todo y revuélvase bien. Póngase la masa por cucharadas en una hoja de lata engrasada. Métase al horno medio caliente 10 minutos.

sacáca cayetayári

merie tasayári viyá  
 xeitasayári sacáca mitixiyári  
 xeime tavári  
 'ixiápa 'aricáme ha tasayári  
 huta tasayári harína  
 'esíva 'una  
 'esíva cirapúxi mitixiyári  
 'esíva canera mitixiyári  
 xei'itiyári carivunátu

queneumúina viyá sacácatá. queneunítia  
 tavári. queneumúina. queneunítia ha.  
 queneumuina. queneucaséca harína  
 'unatá cirapúxita canerata carivunátutá.  
 náime queneunítia. queneumúina.  
 quenanicumanatíyécáni xatiparisíe  
 manaviyamasíe. queneutamaná huxúnutá  
 'esíva xicámetá tamámata minutuyári.

Galletas de leche agria

1 blanquillo

1 taza de azúcar o panocha  
molida

tercera parte de taza de manteca

media taza de leche agria

1 cucharadita de carbonato

poquita canela molida

2 tazas de harina

Bátase el blanquillo. Añádanse el azúcar, la leche, y la manteca. Revuélvanse bien. Ciérnense juntos el carbonato, la canela, y la harina. Añádanse y revuélvanse bien. Póngase la masa por cucharadas en una hoja de lata engrasada. Métase al horno medio caliente 10 minutos.



rēsi hasināme cayetayári

xeime tavári

xeitasayári haicáci 'ixíapa

'i'iiyácame hasucári. xíca

caheváni sacáca mitixiyári

mérie tasayári rēsi hasināme

xei'itiyári carivunātu

'esíva canēra mitixiyári

húta tasayári harína

vaicáva queneumúina tavári. queneunítia

hasucári rēsitá viyátá. queneumúina.

queneucaséca carivunātu canératá

harínatá. queneunítia. queneumúina.

quenanucumanatíyéicani xatiparisíe

manavivamasíe. queneutamaná huxúnutá

'esíva xicámetá tamámata minutuyári.

Rompopo

2 blanquillos

2 cucharadas de azúcar o panocha  
poquita sal

1 taza y media de leche

Bátanse los blanquillos. Añádanse el azúcar y la sal. Añádase la leche poco a poco, revolviéndolo siempre. Guézase al baño-maría hasta que se quede pegado a la cuchara. Es suficiente para cuatro platos.

hámui macacá

hutáme tavári

'ataxevíme 'itiyári hasucári. xíca  
caheváni sacáca mītxiyári

'esíva 'úna

xeitasayári mérie tasayáritá rési

vaicáva queneumúina tavári. 'axícái

queneunítia rési. queneumúina.

queneu'ésa xáritá. quenemuinámi

xicarí cuvevéreni 'itísíe tásiari

cuaxicá. náuca xaciyári canayexírímici  
míci.

**Instituto Lingüístico de Verano**  
**en cooperación con**  
**La Dirección General de Asuntos Indígenas**  
**de la**  
**Secretaría de Educación Pública**

**México, D.F.**

**April 1953**

**50 e.**