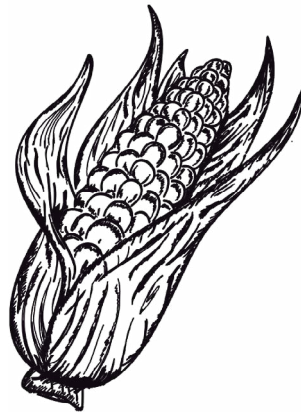
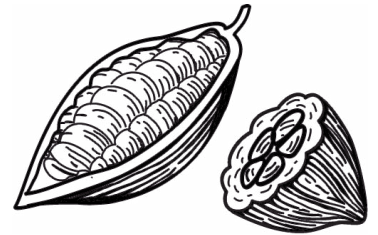




EL JITOMATE



EL MAÍZ



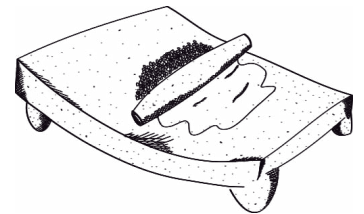
EL CACAO



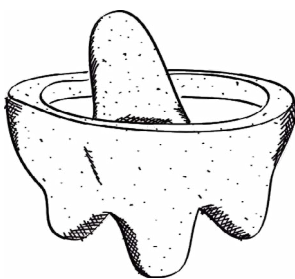
LA CEBOLLA



LA MILPA



EL METATE



EL MOLCAJETE



EL ATOLE



LOS TAMALES

Se utiliza para
hacer chocolate
y nos ayuda
a combatir
las tristezas.



Sirve para
moler de
manera
artesanal.



Hay de dulce,
de chile y de
manteca.



Dicen los
mayas que
los hombres
fuimos
formados
con él.



Aquí crecen los
alimentos más
importantes
de la cocina
mexicana.



Caliente,
de maíz
y lleva frutas
de nuestros
bosques.



Es rojo,
redondo
y tiene
vitamina K.



Nos hace
llorar cuando
la cocinamos.

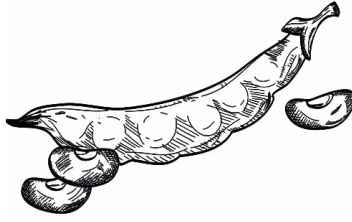


Las abuelas
hacen aquí
sus salsas.





LA CALABAZA



EL FRIJOL



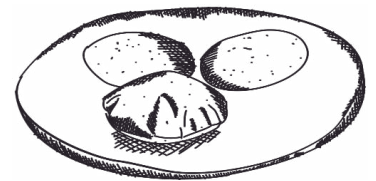
LOS CHILES



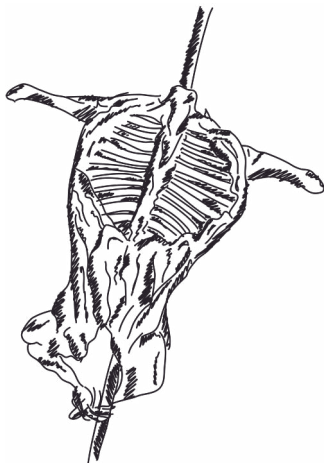
EL AMARANTO



LOS QUELITES



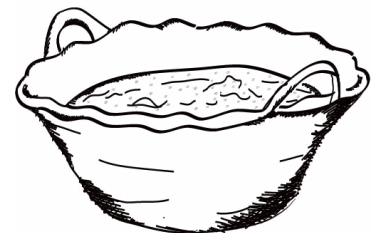
EL COMAL



EL CABRITO



EL MAGUEY



EL MOLE

Yo soy...
Picante pero
sabroso



La tortilla sabe
mejor cuando
la calentamos
en...



Se come
en los más
importantes
festejos
familiares.



Nos da
proteína,
hierro, y sabe
rico en los
sopes.



Son nutritivos,
sabrosos y
nadie los
valora.



De él se obtienen
textiles, pulque,
mixiote, forraje,
tequila y mezcal.



Es verde y se
come dulce
y salada.



La comida
del futuro que
nos dieron
los antiguos
mexicanos.



Sabe mejor
cuando lo
cocinan
despacito.





LA JÍCARA



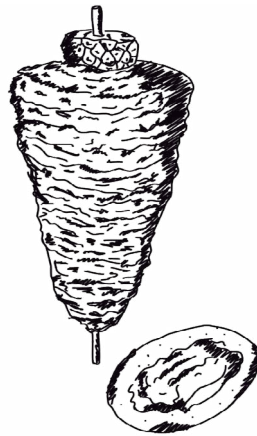
LA OLLA



LA CAZUELA



LAS TORTILLAS



EL TACO



EL AJO



LA COCINERA



EL CAMPESINO



EL ARADO

Todo lo que
se arrastra,
camina, corre
o vuela va a...



A quien
lo come ni la
víbora ni los
mosquitos lo
pican.



Ayuda con
el sembrado.



Aquí los
frijoles se
cocinan
más rico.



De lengua
me como
un...



Sin él no
tendríamos
qué comer.



Es ecológica
y nos sirve
para tomar
chocolate.

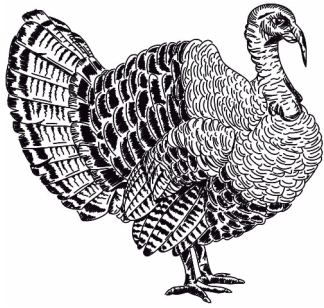


Hechas a mano
saben mejor.

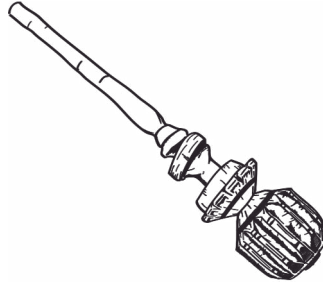


Lo aprendió
de sus abuelas
y conserva
nuestras
tradiciones
alimentarias.





EL GUAJOLOTE



EL MOLINILLO



LA VAINILLA



**LA ABEJA
MELIPONA**



EL AGUACATE



LOS TOMATES



EL NOPAL



**LOS TACOS
DE CANASTA**



EL PILONCILLO

Le da un
aroma
delicioso
a nuestros
postres.



Son redondos,
verdes y
pequeños.



Viene de la
caña de azúcar.



Se inventó en
México y sirve
para batir y
producir la
mejor espuma.



Agua pasa
por mi casa,
cate de mi
corazón...



Siempre llegan
en una bici.



Es un ave
muy grande.



Poliniza los
bosques y
nos da miel
que cura.

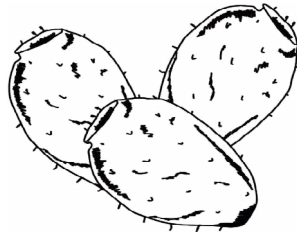


Si no lo
agarras con
cuidado,
te puedes
espinar.





EL CAFÉ



LAS TUNAS

Son amigas
del nopal.



Es el mejor
para el frío.

