

- Imágenes introductorias.

1. Primera junta nacional de gobierno y Padres de la Patria.

Retrato de la Primera Junta Nacional de Gobierno



Bernardo O'Higgins



Mateo de Toro y Zambrano



Manuel Rodríguez

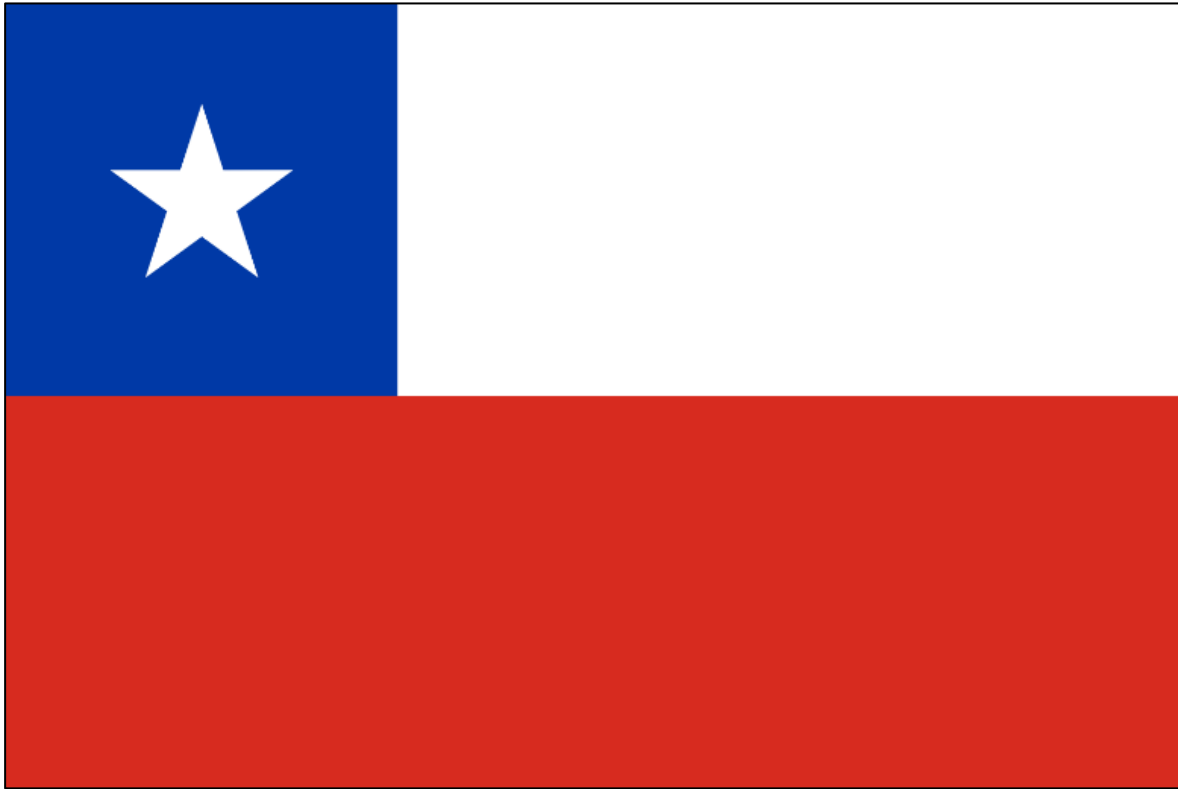


José Miguel Carrera



2. Emblemas patrios.

Bandera de Chile



Escudo de Chile



Copihue



La Cueca



Letra completa de la Canción Nacional Chilena

Primera Estrofa

Ha cesado la lucha sangrienta,
ya es hermano el que ayer invasor,
de tres siglos lavamos la afrenta
combatiendo en el campo de honor.
El que ayer doblegábase esclavo
libre al fin y triunfante se ve,
libertad es la herencia del bravo,
la Victoria se humilla a sus pies.

Segunda Estrofa

Alza, Chile, sin mancha la frente,
conquistaste tu nombre en la lid,
siempre noble, constante y valiente,
te encontraron los hijos del Cid.
Que tus libres tranquilos coronen,
a las artes, la industria y la paz,
y de triunfos cantares entonen,
que amedrenten al déspota audaz.

Tercera Estrofa

Vuestros nombres, valientes soldados,
que habéis sido de Chile el sostén,
nuestros pechos los llevan grabados,
lo sabrán nuestros hijos también.
Sean ellos el grito de muerte,
que lancemos marchando a lidiar,
y sonando en la boca del fuerte,
hagan siempre al tirano temblar.

Coro

Dulce Patria, recibe los votos,
con que Chile en tus aras juró.
Que o la tumba serás de los
libres,
o el asilo contra la opresión.
que o la tumba serás de los
libres,
o el asilo contra la opresión,
que o la tumba serás de los
libres,
o el asilo contra la opresión,
o el asilo contra la opresión,
o el asilo contra la opresión.

Cuarta Estrofa

Si pretende el cañón extranjero,
nuestros pueblos osado invadir,
desnudemos al punto el acero,
y sepamos vencer o morir.
Con su sangre el altivo araucano,
nos legó por herencia el valor,
y no tiembla la espada en la mano,
defendiendo de Chile el honor.

Quinta Estrofa

Puro, Chile, es tu cielo azulado,
puras brisas te cruzan también,
y tu campo de flores bordado,
es la copia feliz del Edén.
Majestuosa es la blanca
montaña,
que te dio por baluarte el Señor,
y ese mar que tranquilo te baña,
te promete futuro esplendor.

Sexta Estrofa

Esas galas, ¡oh, Patria!, esas flores,
que tapizan tu suelo feraz,
no las pisen jamás invasores,
con tu sombra las cubra la paz.
Nuestros pechos serán tu baluarte,
con tu nombre sabremos vencer,
o tu noble, glorioso estandarte,
nos verá combatiendo caer.

Nuestro Himno Nacional

3. Platos típicos de Chile.

Empanada



Humita



Anticucho



Cazuela



Pebre



Porotos Granados



Mote con Huesillo



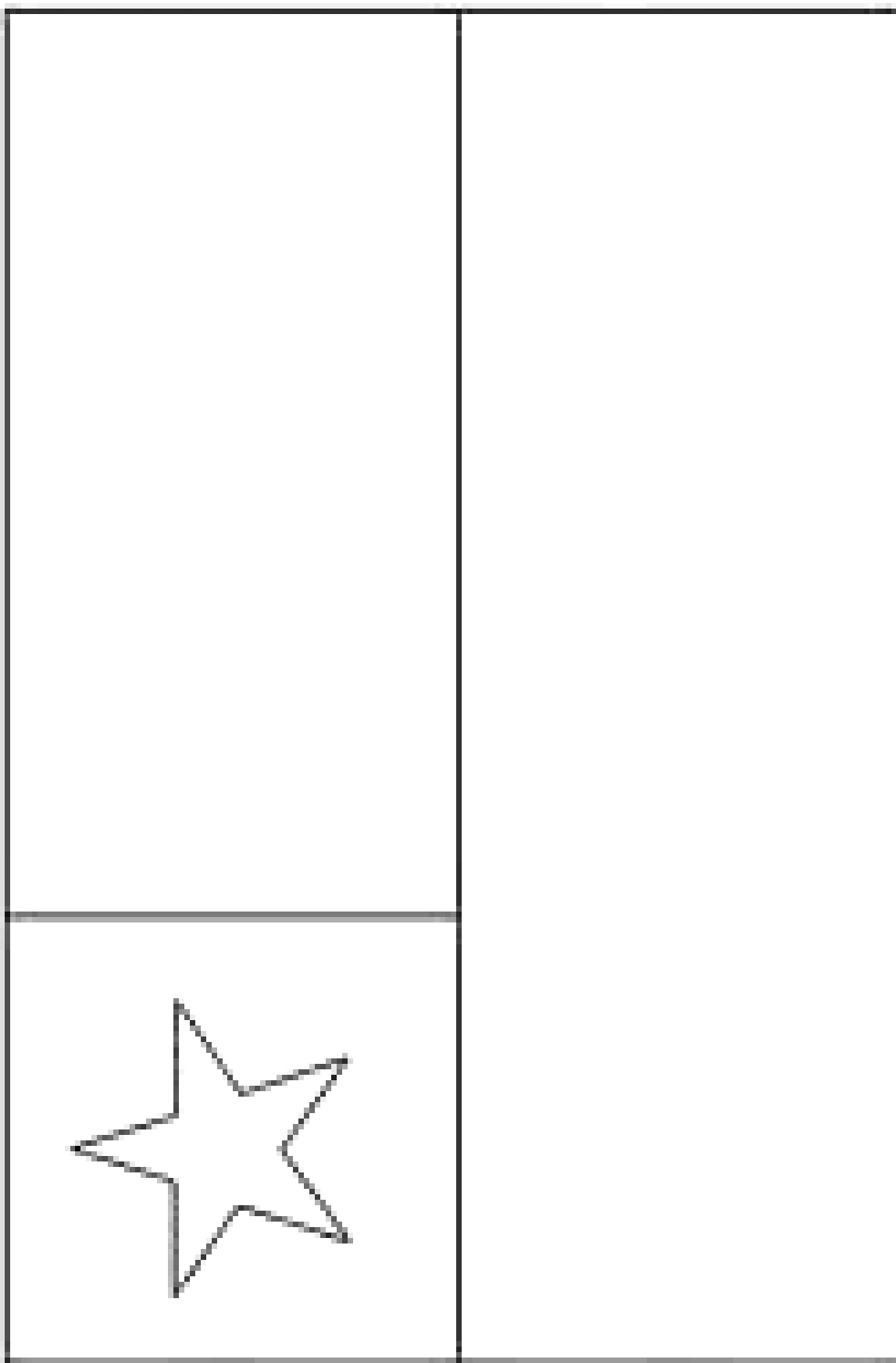
Chicha

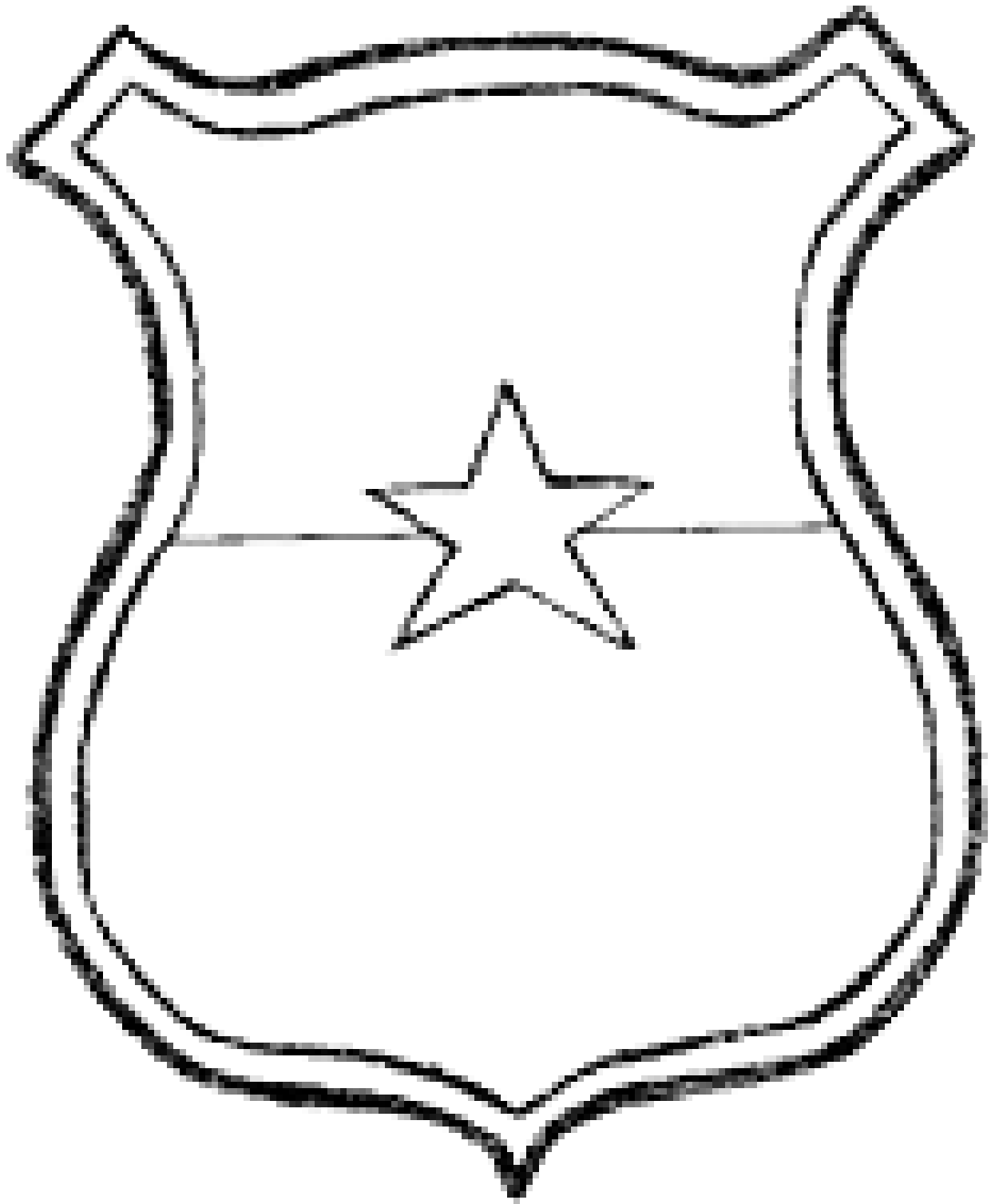


Anexo: Imagen de encumbrar un volantín.



- Anexo: Imagen de emblemas patrios.







- Anexo: Imagen de juego de “La Rana”



Empanadas de Pino

Ingredientes:

Para el relleno: 1/2 kilo de carne molida, 2 cebollas grandes picadas en cubos chicos, 10 aceitunas, 3 huevos duros y sal.

Para la masa: 1 kilo de harina sin polvos, ½ litro de agua tibia, 1 cucharadita de sal, 90 gramos de manteca vegetal derretida tibia y 2 yemas de huevo para pintar la masa (opcional).

Preparación:

Para el pino: Calentar en una olla grande el aceite, sofreír la cebolla hasta que esté dorada. Agregar la carne, incorporar bien y dejar cocinar a fuego medio hasta que la cebolla esté suave. Dejar enfriar y refrigerar.

Para la masa: Precalentar el horno a 180C.

Poner la harina en un bowl y hacer un orificio al centro

- Añadir con cuidado la manteca derretida y el agua

- Revolver con ayuda de una cuchara o tenedor

- Amasar con las manos hasta obtener una masa suave y elástica

- Separar la masa en 10 porciones y cubrir con un paño húmedo.

- Trabajar cada porción individualmente, uslereando hasta conseguir una masa fina y circular.

- Rellenar con 2 cucharadas de pino, un cuarto de huevo duro, una aceituna

- Cerrar untando con agua el borde, presionar firmemente y hacer los dobleces.

- Pincelar con un batido de yema antes de llevar al horno (opcional).

- Hornear por 30-35 minutos hasta que estén doradas.

