

- Imágenes introductorias.

1. Paisajes y fauna de la zona sur de Chile.

Chiloé



Volcán Villarica



Pucón



Huilo Huilo



Torres del Paine



Salto del Petrohue



Huemul



Pudú



Chungungo



Monito de Monte



Zorro Chilote



Delfín Chileno



2. Pueblos originarios de la zona sur de Chile.

Mapuches



Alacalufe



Yágan



Huilliches



3. Bailes y vestimenta de la zona sur de Chile.

El Costillar



La Pericona



El Chocolate



Zamba Refalosa



La Sirilla

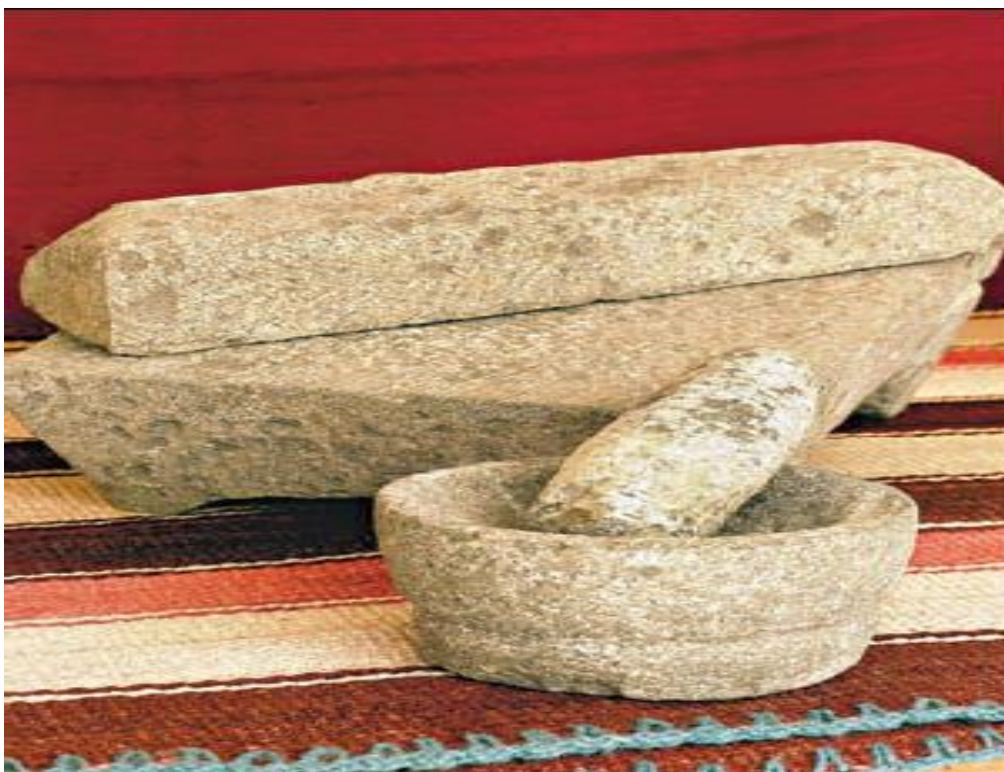


La Trastrasera



4. Artesanía y juegos de la zona sur de Chile.

Mortero de Piedra



Adornos de Crin



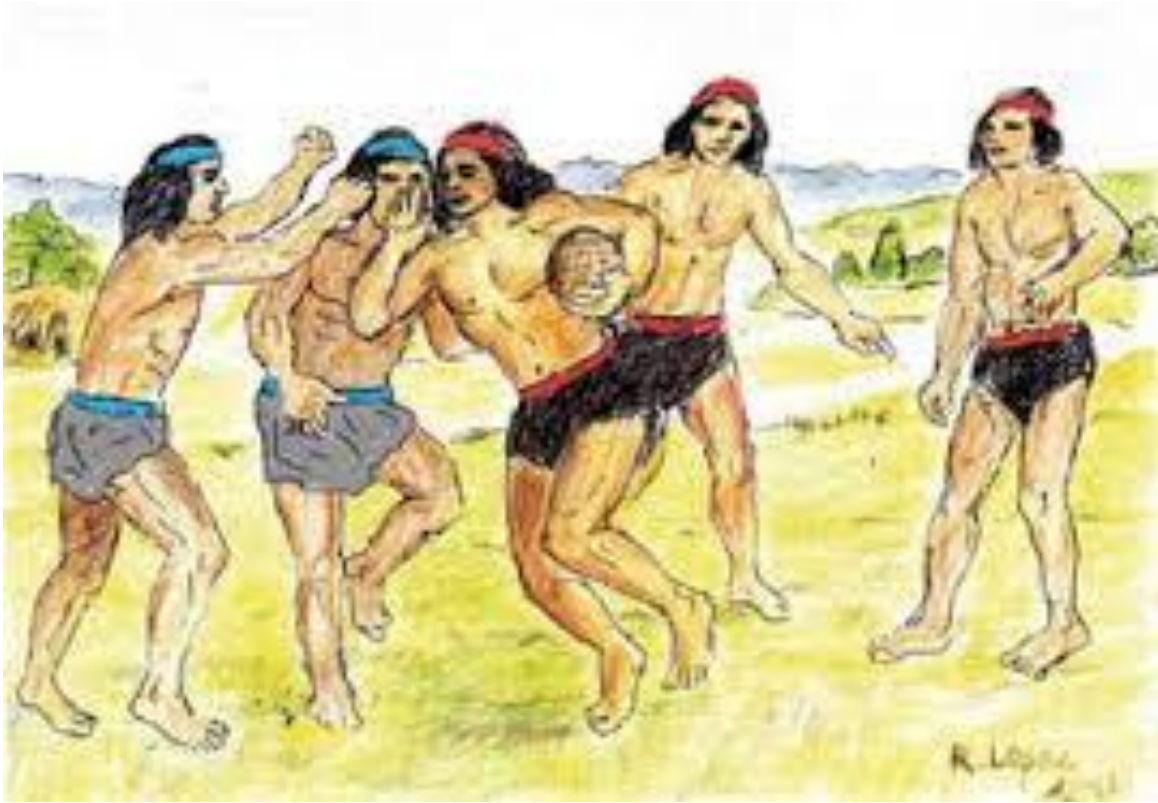
Orfebrería Mapuche



La Chueca



Pillmatun

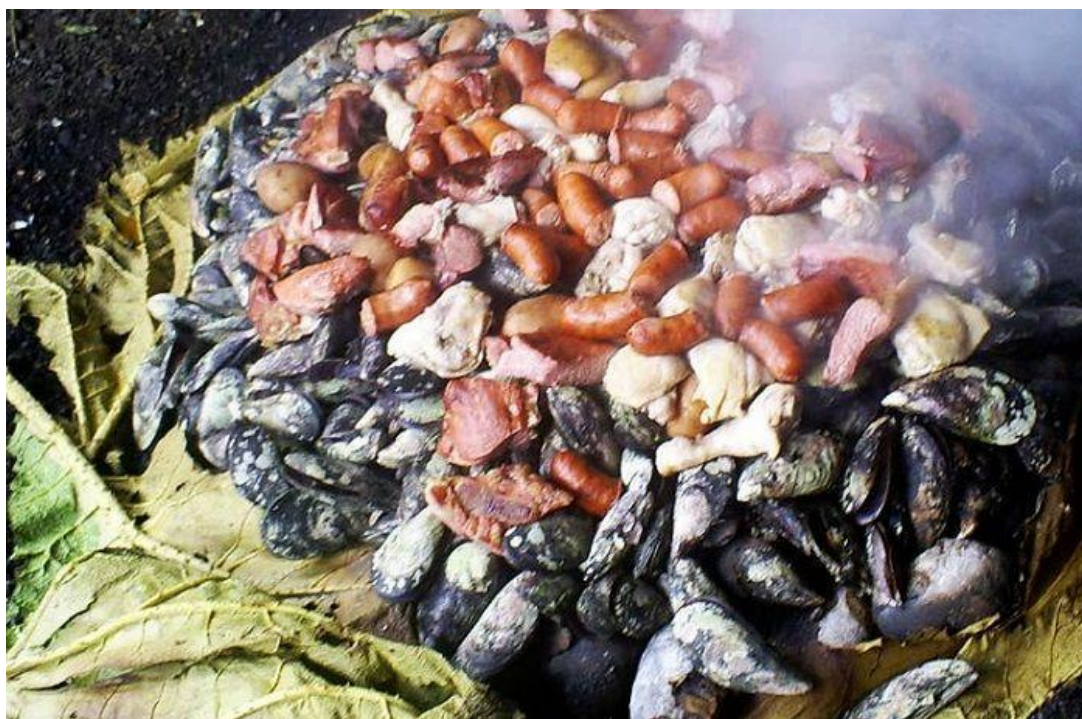


Allimlin



5. Comida típica de la zona sur de Chile.

Curanto



Chapalele



Pantrucas



Sopaipillas pasadas



Pastel de Jaiba



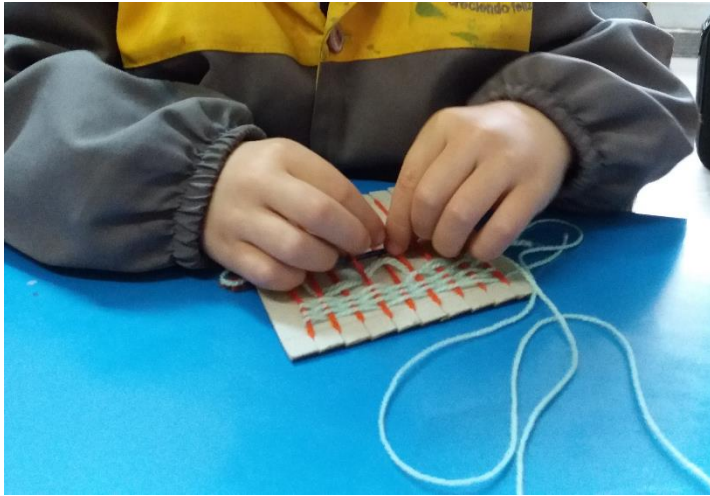
Caldillo de Congrio



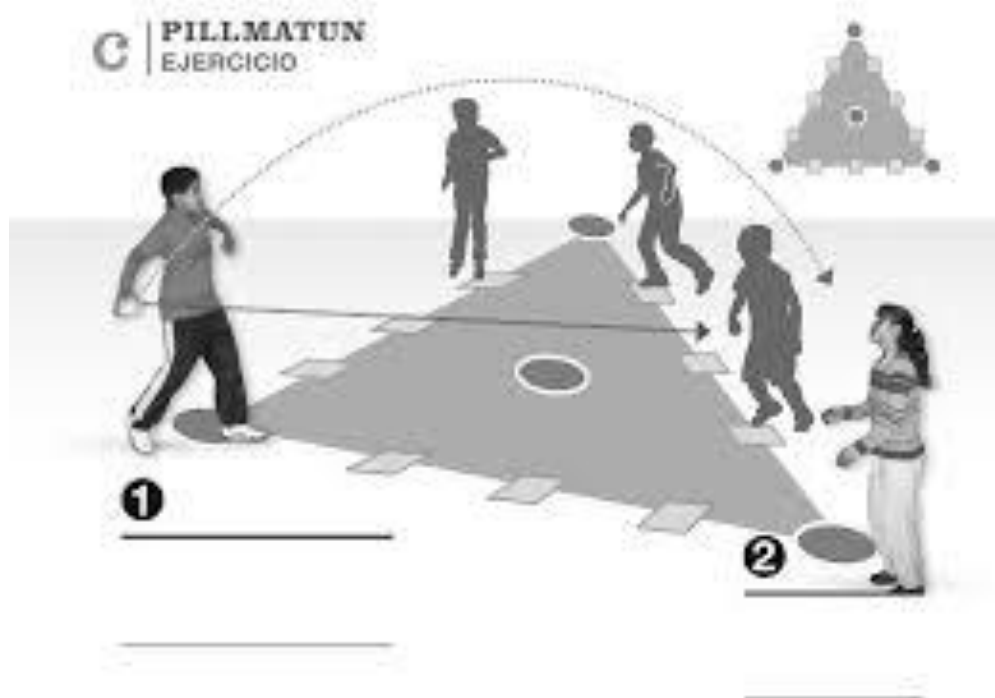
- Anexo: Imagen del juego "La Chueca".



- Anexo: Imagen de telar.



- Anexo: Imagen del juego "Pillmatun".



- Anexo: Imagen del juego "Allimllin".



Sopaipillas Pasadas



Ingredientes:

3 1/2 tazas de harina, 1 cucharadita de polvos de hornear, 1 cucharadita de sal, 1/4 de kilo de zapallo, 3 cucharadas de manteca, aceite para freír, chancaca, cascara de naranja, palitos de canela y agua.

Preparación:

- Juntar la harina, los polvos de hornear y la sal en un bol. Mientras tanto cocer el zapallo hasta que esté sumamente blando para luego pasarlo por cedazo (colador) y así agregarlo a la mezcla de la harina, luego se adjunta la manteca derretida. Formar una masa lisa que no se pegue en las manos.

- Enseguida con la ayuda de un uslero estirar la masa y cortarlas en círculos.

- Calentar el sartén con el aceite y freír brevemente las sopaipillas.

- Estilarlas en papel absorbente.

- Disolver la chancaca en una olla con un poquito de agua, agregar un trozo de cáscara de naranja y unos palos de canela. Debe quedar una consistencia espesa.

- Colocar las sopaipillas en la chancaca por unos minutos y luego servir las en un plato hondo.

