

## 1. Paisajes y fauna de la zona norte de Chile.

Salar de Atacama



Valle de la Luna



Morro de Arica



La Portada de Antofagasta



Río Loa



Valle del Elqui





**Alpaca**



**Llama**



**Flamenco**



**Chinchilla**



**Quirquincho**



**Lobo Marino de un Pelo**





## 2. Pueblos originarios de la zona norte de Chile.

Aymaras



Quechuas



Collas



Atacameños o Lickanantai



Diaguitas



### 3. Bailes y vestimenta de la zona norte de Chile.

**Carnavalito**



**El Torito**



**El Huachitorito**



**Cueca Nortina**



**El Cachimbo**



**La Diablada**





#### 4. Artesanía y juegos de la zona norte de Chile.

Mantas tejidas en telar y Canastas de Mimbre



Vasijas de Cerámica Diaguita



Carrera de Saco



El Emboque



Los Gatos



5. Comida típica de la zona norte de Chile.

Calapurca



Picante de Guata



Chairo



Guatia



Chumbeque



Papayas con Crema





- Anexo: Imagen de carrera de sacos.



- Anexo: Emboque hecho con material de desecho y arte.





- Anexo: Juego de los gatos.





- Anexo: Receta postre Nortino.

## El Chumbeque

### **Ingredientes:**

650 gr de harina - 200 ml de aceite caliente - 170 ml de agua caliente – 15 gr de sal - 250 gr de azúcar - 60 ml de agua - 20 ml de jugo de limón.

### **Preparación:**

- Colocar en un bol la harina, sal y formar una corona para agregar el aceite caliente, revolver la masa para integrar el aceite, agregar el agua caliente y mezclar todo hasta obtener una masa blanda y homogénea.
- Mantequillar la bandeja del horno y estirar la masa hasta cubrir toda la superficie con la ayuda de un uslero de un espesor de 4 milímetros aproximadamente. Luego pinchar bastante la masa con un tenedor para evitar que ésta de hinche.
- Llevar las bandejas al horno pre-calentado a 180 °C y cocinar durante unos 10 a 15 minutos o hasta que estén ligeramente doradas.
- Mientras se hornea la masa, en una olla mediana colocar el azúcar, el jugo de limón y el agua fría llevando a ebullición a fuego medio-alto revolviendo hasta disolver el azúcar, reducir el calor y cocinar a fuego medio hasta que espese ligeramente, retirar y reservar al calor.
- Una vez que esté lista la masa del chumbeque, se corta en tiras de 7 cm de ancho, luego bañar con almíbar y juntar de 3 capas. Dejar reposar y enfriar. Finalmente cortar en pequeños rectángulos.

