

Ñà'a ñà kuchú-ò vexíná jí'in ìvì resétá Utilidades de la cocina y dos recetas

Tù'un Ntá'ví ña nuu Sa Mátxí Ntè'è
Mixteco de San Martín Durazos



Carmen Hernández Martínez,
Julia Fine, Sandra Auderset & Eric W. Campbell
Segunda edición, Noviembre 2021



funded by  ARCADIA



Vexíná

Cocina



éstúfá
estufa



kìsi
olla



sártèèn
sartén



yuchì
cuchillo



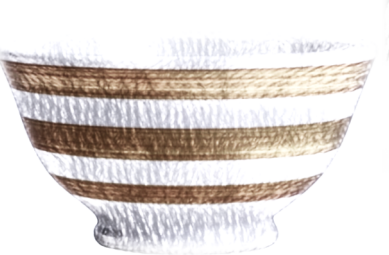
trínchí
tenedor



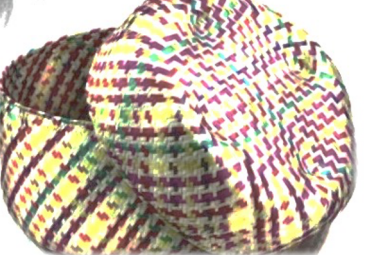
kúchárá
cuchara



kò'ò
plato



kò'ò kúnú
plato hondo



ntò'ò shítà
tenate



kò'ò sháshì
molcajete



yì sháshì
mano de molcajete



túbó
rodillo



vásó
vaso



járra
jarro



nùù kásún paàn
tostadora

Ntàki

Receta de Pozole

Taa súvà'-ò ntàkí kuniñó'-ó kukii ñà'a nùni, kaka, kùñu ntùxí, txìkuíí, nìi, ya'à, áxítxí jí'in tù-ntóvá ntòò.

Cuándo hacemos necesitamos lo que es maíz seco, cal, pollo, agua, sal, chile, aceite y hierba santa.



nùni
maíz seco



kaka
cal



kùñu ntùxí
carne de pollo



txìkuíí
agua



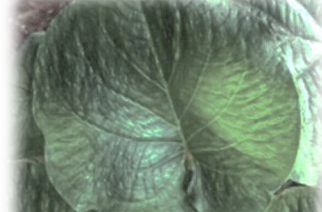
nìi
sal



ya'à
chile



áxítxí
aceite



tùntova ntòò
hierba santa

1. Shina ñú'ú chika-ò txìkuíí ini kisi.

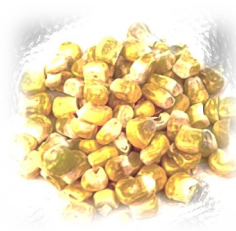
Primero echamos agua en la olla.



txìkuíí
agua

2. Taa taa ìntxi'i chikà-ò nùnì jí'in kaka ta saka-nó-ñà.

Y entonces echamos maíz seco y cal y lo mezclamos.



nùnì
maíz seco



kaka
cal

3. Chinó-ó kisi nùnì éstúfá. Kitxi-àn iin kò'va ìxì mínútó an sava órá taa taa ntxi'i nta'v-ò éstúfá.

Ponemos la olla sobre la estufa. Debe hervir más o menos diez minutos o media hora y después apagamos la estufa.



kisi
olla



éstúfá
estufa

4. Ntikatx-ó nùnì chíí tí kòó kuyá'á-ñà taa ntikatx-o-ñà távà na koxo-òn ntxikuíí sòò-àn.

Lavamos el maíz porque si no, se amarilla y lo lavamos para que se quite toda su cáscara.

5. Chikàà tiki-ó-ñà ini míí kisi.

Lo ponemos en la olla otra vez.



nùnì
maíz

6. Taa ntachino-ó kisi nùù éstúfá taa chikà-ò txìkuìí lo'o áxítxí jí'in nìi taa ntatùùn tiki-un éstúfá.

Volvemos a poner la olla sobre la estufa y echamos un poquito de agua, aceite y sal y volvemos a prender la estufa otra vez.



txìkuìí
agua



áxítxí
aceite



nìi
sal

7. Taa sáá jààn sántoko-ó-ña ìkò'va ùnà órá an ìkò'va ìxì órá távà na kítxì-àn suu ta'an ìvì órá ntxé'-ó-ña távà na ñà'a untxi'i txìkuìí-àn.

Y después lo dejamos aproximadamente ocho o diez horas para que se hierva, pero lo checamos cada dos horas para que no se acabe el agua.

8. Chikà-ò ntùxí ini kisi távà na kitxi-rì jí'in míi ntàkí távà na koo àsi ntàkí-ó

Echamos el pollo en la olla para que se hierva con el pozole para que se quede sabroso nuestro pozole.



kùñu ntùxí
carne de pollo

9. Kítxì-àn ìkò'va sava órá ìkò'va ìvì shikò-un mínútó taa xàà xùvà'a ntuxí tav-ò-rí.

Se hierva más o menos media hora, más o menos cuarenta minutos y ya está listo el pollo y lo sacamos.

10. Tavi-ó ya'à nùù xòò távà súvà'-ó txiyá'á ñà kuéntá míi ntàkí.

Asamos el chile en un comal para preparar la salsa para el pozole.



ya'à
chile

11. Taa chinuu síi-o inkà sártéèn nùù éstúfá ta chika-ò lo'ò áxítxí taa sákasu-ó txiyá'á kuéntá ñà ntàkí.

Y ponemos un otro sartén aparte en la estufa y echamos un poco de aceite y freímos la salsa para el pozole.



sártéèn
sartén

12. Taa taa xàà yoó lístó-àn chikà-ò tù-ntóvá ntòò nùù ntàkí.

Y cuándo ya está listo agregamos hierba santa al pozole.



tùntova ntòò
hierba santa

Txiyá'á

Receta de salsa

Taa súvà'-ò txiyá'á kúniñú'-ó ña kí ya'à, txinana, sévóyá, txikomi, txikuíí jí'in nìi.
Cuando hacemos salsa vamos a necesitar chile, tomate, cebolla, ajo, agua y sal.



ya'à
chile



txinana
tomate



sévóyá
cebolla



txikomi
ajo



txikuíí
agua



nìi
sal

1. Shina ñú'ú chikà-ò txìkomi sévóyá jí'in nìi.

Primero metemos ajo, cebolla y sal.



sévóyá
cebolla



txìkomi
ajo



nìi
sal

2. Taa kixa'-ò kàshì-ò ñàkán.

Y comenzaremos a machacar esto.



kò'ò sháshì
molcajete

3. Taa taa xàà ìshashi-va-o-ña taa sààn jààn chikà-ò ya'à ta kixa'á kashi tiki-ò.

Y cuando ya lo hemos machucado bien, entonces le agregamos el chile y comenzamos a machucar otra vez.



ya'à
chile

4. Taa taa xàà ikúntxì'ì và'a ya'à taa sààn jààn chikà-ò txìnana ta kashi tiki-ó.

Y cuando ya está bien machucado el chile, entonces lo agregamos el tomate.



txìnana
tomate

5. Taa taa xàà itàshì và'a txìnana taa sààn jààn chikà-ò lo'o txìkuif.

Y cuando ya está bien machacado el tomate, entonces lo echamos un poco de agua.



txìkuif
agua

6. Taa sààn jààn kòtòntòs-ò tí kúmanì lo'o-va nìi sáchikà-ò lo'o-va suu tí kòò sààn jààn uchikàà-v-ò-ña.

Y entonces la probamos, si falta un poco de sal le ponemos más, pero si no ya no lo agregamos.



nìi
sal