

Tema: Instrucciones (Receta)
N° de Audio: 3
Año: 1997
Informante: JB4F
Tipo Textual: Instructivo
Duración: 4:00

1. Bueno se: pone en remojo el: el: maíz y el los poroto(s) el día anterior / des)pué(s) al otro día ya se ponen a hervir / se retira la bolsa y se ponen a hervir / y se le puede: y se le aGREga: al: / y si se quiere se le: con el chanco pero sino carne de VAca que (es) más CRIollo y: lleva zaPALlo que lo hace que se haga bien espesito / o sea que el locro es así y entre los condimentos este: que se le agrega es el cubito de orégano que eso es que TÍpico de las comidas criolla(s) el orégano /
2. Como las empanadas /
3. Como las empaNAdas sí: las empanadas que: que son bien sanjuaninas que es la que se hace con carne moLIda cebolla este: / y también se le agrega orégano muy distinta a los de otras provincias que le agregan pasa alguna que le ponen papa: pero las NUEStras que son las criollas BIEN criollas es así con CARne: molida cebolla y los con el orégano que no le falta a ninguna comida CRIolla /
4. Y la proporción que le ponen a las cebollas cómo es? /
5. Ah! MÁ S O MENO(s) e: la proporción es un kilo de cebolla / y: un POco MÁ S de medio kilo de carne molida / # ajá # / pero es cuestión de GUSTo / #claro# / a mí por ejemplo me gusta MUcho la cebolla /
6. Claro porque hay gente que lo hace con menos cebolla / #sí y:# / la hace con meno(s) proporción /
7. Sí y o sea más carne que: en una proporción de igual cebolla que /# que carne #/ que carne a MÍ como me gusta mucho la cebolla e: / le hago que haya MÁ S cebolla que carne / # ajá # / y la MAsa la masa también e la hago yo nada: de



masa comprada que parece son acartonada(s) este con harina coMÚN: Agua y SAL y GRAsa / # ajá # / este y: bueno digamo(s) a boLlillo con el: bien a la antigua con el: con el boLlillo nada de MÁ:quina nada con el boLlillo / # ajá # / pero como me gusta TANTo hacerla como me gusta TANTo la cocina este / creeRÍA que estoy un poquito PRÁCTica entonces no me resulta una tarea: / agradable hermosa /

8. Claro / [se escucha otra voz atrás]

9. Y de comida dulce se acuerda de algún postre algo: ? /

10. Bueno no soy reposTEra yo soy cociNera cocinera porque: me encanta PEro repostera no así que no le podría dar ninGUna receta de: de postre porque no! / # ajá # / bueno pero sabe lo que SÉ HAcEr y es postre (()) muy criolla es la torta(d)e TRIGo /

11. Ajá cómo es? /

12. Bueno la torta (d)e trigo se pone también el trigo en remojo fíjese / y al otro día se hierve / y se le agrega: este: e: aRROpe / # ajá # / y: cuando YA y se le pone una ramita de canela y cuando YA se le despegas de la PAIlla e: esa: eso que uste(d) ha puesto el trigo con el arroppe / este: / ES que ya esTÁ a PUNto / lo que también se tuesta un poquito de: // e: CÁScara de naRA:nja / entonces se machaca bien en un morTE:ro / se le agrega BIEN molidita la cáscara la naranja este: tostada y molida / y le da un sabor especialÍsimo! después se colocan en PLAtos / y se le pone arriba e: canela molida y se le hace como una capita así que después uste(d) la puede cortar así en porciones como: / u: como si cortara un pedaCito de TORta / # sí # / porque es TORta de TRIGo como si cortara torta de: de harina de haRina / # claro # / y la cocinara al horno / y: es especialista es un postre muy criollo y es riQUÍ:simo que se va perDIE:Ndo! es una lástima porque eso se va perdiendo porque lleva su tiempo y: la gente con el traba:jo y todo eso: / la mujer antes casi no salía a trabajar / # sí # / y ahora es raro la mujer que no traBA:je no sólo en un lado en dos o tres lados / así que hay muchas cosas de las que se va perdiendo TAN nuestras cosas a causa de la falta de tiempo /



VOCES SANJUANINAS

UN CORPUS ORAL DEL ESPAÑOL EN ARGENTINA

13. Claro bueno muchas gracias ///



Facultad de Filosofía,
Humanidades y Artes



Universidad Nacional
de San Juan