

Chkò ɛnà íyi yànoḱ

Comida y bebidas tradicionales

Objetivo general:

Reconocer cómo se prepara el chamùli chkà/michilá (atol de banano maduro).

Objetivos específicos:

- Conocer los tipos de chamùli (banano maduro), los ingredientes y los utensilios que se usan para hacer chamùli chkà/michilá.
- Identificar la secuencia de pasos seguida para hacer chamùli chkà/michilá.

Kanè kéwe

Primer trabajo

Dióköl saú.
Observe la imagen



¿Is i wòa/wòat dör?
¿De qué color es?

¿Chamùli wése i dir?
¿Qué tipo de banano es?

Kanè èt. Chamùli wése è tso' chamùli chkà yònóie.

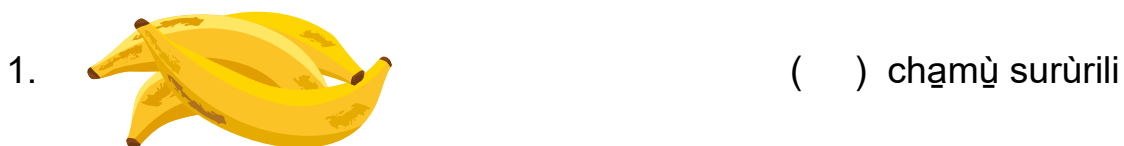
Actividad 1. Tipos de banano que se usan para hacer michilá.

Se' ká kị se' wạ chamùli tso' chamùli chkà yawóie, i kiè kalóm, chamù surùri ẹnạ mậsa.

En nuestro territorio, hay distintos tipos de banano para hacer michilá: kalómli 'plátano maduro', chamù surùrili 'banano blanco maduro' y mậsali 'banano primitivo maduro'.

Dióköl sạụ ẹnạ chamùli kiè kítule e' wòió.

Observe las imágenes y asócielas con los nombres de los tipos de banano maduro.



¿Ì kụẹkị chamùli sụnạ e' yawẹkẹ bua'ie yònóie?

¿Por qué los tipos de banano maduro vistos son los mejores para hacer michilá?

Kanè böt. ¿Wès chamùli chkà yawèke?

Actividad 2. ¿Cómo se prepara el michilá?

1. Chamùli bua' bua' apàskuèke.
Se lavan los mejores bananos maduros.



2. Chamùli wòtkèke/wòtchèke.
Se pelan los bananos maduros.



3. I ièkèkà ù a.
Se echan en una olla.



4. Di' tèkèkà wè' i a.
Se agrega suficiente agua.



5. I amèkà bö' kị.
Se coloca (la olla) en el fuego.

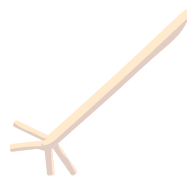


6. Mịkà i alina, e'tạ i ñátkèke/
ñátchèke kúshki wa.
Cuando está cocinado, májelo con un molinillo.



Kanè mañàt. I dióköl saú. ¿Íyi wé/wéne wa chamùli chkà kanèwèke?

Actividad 3. Observe las imágenes. ¿Con cuáles objetos se prepara el michilá?



Kanè tkél. Wès chamùli chkà yawè e' wòió i ajkà enà i dióköl.

Actividad 4. Asocie los pasos escritos para preparar michilá con las imágenes.

1.



() I ièkəkà ù a.

2.



() Mìkà i alinà, e'tà i ñátkèke/ ñátchèke kúshki wa.

3.



() I amèkà bö' kì.

4.



() Chamùli bua' bua' apàskuèke.

5.



() Di' tèkəkà wè' i a.

6.



() Chamùli wòtkèke/wòtchèke.

Kanè skél. Íyi sé ièmikà chamùli chkà a mìk i tso' ìa bámbà e'ta.

Actividad 5. Estos ingredientes se pueden agregar al michilá cuando aún está caliente.

dikó chkà - coco - bàka tsúdiò - kàl jkuò

Íyi tèrmikà o íyi ièrmikà chamùli chkà a e' ajkà shtó.

Escriba el nombre de los ingredientes (sólidos o líquidos) que se pueden añadir al michilá.



Kanè téröl. Ujté íse kúwà: bö', chamùli, màsali, kúshki, alók, ù, iókkà.

Actividad 6. Encuentre las palabras: bö', chamùli, màsali, kúshki, alók, ù, iókkà.

t	s	è	n	k	a	l	ó	k	u
k	á	n	y	é	s	h	ò	ú	l
ò	c	h	a	m	ù	l	i	b	à
w	a'	ñ	ì	è	r	m	í	ë	t
ó	r	m	à	k	ú	s	h	k	i
p	ë'	à	t	l	ì	b	u	y	a'
i	k	s	a'	ù	t	k	a	w	l
s	t	a	b	l	ù	w	i'	p	o
n	ö	l	ë'	i	ó	k	k	a	t
a	m	i	j	k	o	b	ö'	ñ	e

Kənè kúl. Be' tò çamùli chkà moú yawè ù a.

Actividad 7. Pruebe preparar michilá en casa.



Universidad de Costa Rica
 Vicerrectoría de Acción Social
 Escuela de Filología, Lingüística y Literatura
 ED-3675 "Coconstrucción de propuestas y recursos didácticos para la enseñanza-
 aprendizaje de la lengua bribri"

Chkò ɛnɔ́ iyi yànoḱ. Secuencia didáctica

Secuencia didáctica base/Autores: Elsa Hernández López, Carlos Jackson López y Jeikel Peñaranda Sáenz

Revisión del material: Elsa Hernández López, Carlos Jackson López, Jeikel Peñaranda Sáenz, Abel Pereira y Andalesio Pereira López

Asesoría lingüístico-cultural: Alí García Segura

Edición: Luis Serrato Pineda

Coordinación por parte de la Dirección Regional Sula': Justo Avelino Torres Layan

Ilustraciones, diseño gráfico y diagramación: Carina Elizondo Valverde

Colaboradores del proyecto: Patricia Guillén Solano y Carlos Sánchez Avendaño

Coordinación del proyecto: Luis Serrato Pineda

2025

Material de distribución gratuita
 La creación y publicación de este material fue posible gracias al financiamiento de la
 Vicerrectoría de Acción Social de la Universidad de Costa Rica



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

VAS

Vicerrectoría
de Acción Social

EFL

Escuela de
**Filología, Lingüística y
Literatura**

