

Asignatura: Vocacional	
Docente: Evelyn Maturana C.	Curso: Laboral 3 E
Objetivo de Aprendizaje: Conocer <i>sopas típicas</i> de Chile	
Contenido: receta típica chilena	
Habilidad: Elaborar diferentes sopas típicas chilenas.	
Semana N°: 24 miércoles 23 de septiembre	

Horario Semanal					
Tiempo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
9:00 - 10:00	Aprendizaje Empresa Profesora Evelyn	Matemáticas Profesora Evelyn	Vocacional Jefe taller Camila	Lenguaje Profesora Evelyn	Social Profesora Evelyn

Nos encontramos en el mes de la patria y abordaremos una elaboración muy característica de nuestras tradiciones que son las sopas chilenas, tan cotizadas los días de frío, cuando estamos trasnochados o simplemente queremos una rica sopa.

Pero... ¿qué es una sopa?

La **sopa** es una preparación culinaria que consiste en un líquido con sustancia y sabor. En algunos casos posee ingredientes sólidos de pequeño tamaño sumergidos en su volumen. Una de sus características principales es que se ingiere con cuchara. Si no tuviera ingredientes sólidos (vegetales o productos cárnicos), se considera un caldo alimenticio, base de todas las sopas. Si se clarifica, será un consomé. La sopa suele proceder de una preparación culinaria con evaporación, como es el cocido, o mediante retención de vapores: estofado. Tradicionalmente, se puede espesar añadiendo al final de la cocción pan o cereales, como el arroz, fideos, frijoles o pasta menuda. Si no tiene caldo se considera sopa seca.

Se suele servir generalmente al inicio de cada comida. La primera clasificación suele hacerse en función de la temperatura de servir, es decir, en sopas frías o sopas calientes.

Algo de historia de la sopa...

Es muy posible que en las primeras preparaciones culinarias humanas fueran remojados en agua con ingredientes culinarios molidos: algo similar a gachas o migas. Las sopas de pan fueron muy probablemente un alimento básico de las diversas culturas culinarias mediterráneas y europeas en general.

La palabra sopa —al igual que sus cognados sop, soup en inglés, soupe en francés, zuppa en italiano— procede del germánico occidental supp (en alemán antiguo "soffa", en anglosajón "sopp") que se refería a una rebanada de pan cortada en trozos sobre la que se vertía un caldo. Fue posteriormente latinizada en suppa, en torno a los años 500 d. C., conservando su sentido original. A lo largo de la Edad Media pasó a definir a la vez los trozos de pan que se cortaban para remojar en un caldo, y el mismo caldo o líquido que se espesaba con pan.

Características de una sopa

Las sopas toman su nombre de los ingredientes empleados, con propiedades nutricionales y saporíferas características: sopa de pescado, sopa juliana, sopa de espárragos, etc. Suelen incorporar productos locales que están al alcance de la mayoría, como en el caldo del pan, de diversas gastronomías como la que se prepara con carnes, plátanos, patatas, vegetales y ajos, pero sin fideos.

Aunque los ingredientes vegetales se cuecen a menudo en agua, cualquier alimento propenso a ser cocido para crear un caldo puede ser empleado para la sopa, como el pollo, el cerdo, la vaca, el buey (Sopa de rabo de buey), el marisco, el pescado, el jamón y los huesos de vacuno. Los condimentos empleados con frecuencia son la sal, la pimienta, el pimentón (o paprika), el perejil y toda clase de especias.

Algunas sopas pueden tener como ingrediente común el pan, que se añade en el momento del consumo, generalmente preparado en rebanadas de no demasiado grosor. Es el caso de la sopa de cebolla francesa y de la sopa de ajo española.

Existen otros ingredientes igualmente indicados para espesar este tipo de plato, como los fideos, las *estrellitas* o las *letras*, todos ellos hechos con pasta de harina y a veces huevo, y el arroz. Las cocinas del Sureste Asiático y las cocinas asiáticas incluyen una gran variedad de sopas de fideos con diferentes tipos de caldos de pescado, mariscos y carnes, así como diversos tipos de fideos según los países, siendo estos un elemento diferenciador de la cocina de occidente frente a la cocina de oriente.

En algunas sopas, se añade huevo duro picado al final de la cocción, como en la sopa de picadillo andaluza. Se puede también añadir el huevo en crudo a media cocción a fin de que se cueza escalfado en el caldo, como en la sopa de ajo.

Según su densidad


Las sopas se suelen clasificar tradicionalmente en dos grandes bloques, según su densidad:

- Sopas claras o livianas: son las más líquidas, en las que el caldo determina el sabor. En esta categoría entran los consomés.
- Sopas ligadas o cremas en estas sopas, se trituran los ingredientes cocidos (generalmente verduras) en puré y se ligan con nata. Una tercera categoría podría englobar los cocidos, potajes (con legumbres) y un sinfín de sopas en las que los ingredientes se sirven en el caldo.

Según su temperatura

Se pueden también distinguir las sopas por la temperatura a la que se sirven, distinguiéndose entre sopas calientes y frías, servidas por debajo de la temperatura ambiente.

1) Anota el nombre de cada una de estas ricas sopas chilenas y también sus principales ingredientes. Observa las pistas...

Imagen	Nombre	Ingredientes principales
	<p>A J _ _ _ _ _</p>	
	<p>P _ _ _ _ U _ _ _ _</p>	
	<p>_ _ _ Z U _ _ _ _</p>	
	<p>_ _ _ _ _ L L O</p>	

	<p>___ _ _ B O _ _ _ _ _ _</p>	
	<p>C A L _ _ _ D E P A _ _ _ _</p>	
	<p>S O _ _ _ D E M A R _ _ _ _ _</p>	
	<p>_ _ P A D E _ _ T A S D E P _ L L _</p>	