Dulce de coyol

Generado por IA — Nueva Escuela Mexicana Digital

Flashcards

PREGUNTA

¿Qué es el dulce de coyol?

RESPUESTA

Es un postre tradicional elaborado con los frutos de la palma de coyol o taberna, cocidos y sumergidos en una miel hecha con piloncillo, clavo de olor y canela.

PREGUNTA

¿De qué color es la piel de los frutos de coyol?

RESPUESTA

La piel de los frutos de coyol es de color amarillo.

PREGUNTA

¿Qué características tienen los frutos de coyol?

RESPUESTA

Tienen forma ovalada, piel amarilla y características similares al coco.

PREGUNTA

¿Cómo se prepara el dulce de coyol?

RESPUESTA

Primero se hierven los frutos, se les retira la cáscara y luego se sumergen en una miel hecha con agua, piloncillo, clavo de olor y canela.

PREGUNTA

¿Qué ingredientes se usan para hacer la miel del dulce de coyol?

RESPUESTA

Agua, piloncillo, clavo de olor y canela.

PREGUNTA

¿Qué sucede con la cáscara de los coyoles después de hervirlos?

RESPUESTA

La cáscara adquiere un tono oscuro después de la cocción.

PREGUNTA

¿En qué estados de México es originario el dulce de coyol?

RESPUESTA

Es originario de Tabasco, Chiapas y Veracruz.

PREGUNTA

¿Cómo se describe el aspecto del dulce de coyol preparado?

RESPUESTA

Los coyoles preparados tienen un aspecto brillante y caramelizado.

PREGUNTA

¿De qué planta provienen los frutos de coyol?

RESPUESTA

Provienen de la palma de coyol o taberna.

PREGUNTA

¿Qué colores predominan en la presentación visual del dulce de coyol?

RESPUESTA

El fondo es azul claro con detalles gráficos en tonos azules.

Resumen: El Dulce de Coyol: Un Postre Tradicional Mexicano

Nivel: primaria

- El dulce de coyol se elabora con los frutos de la palma de coyol, que tienen forma ovalada, piel amarilla y características similares al coco.
- La preparación incluye hervir los frutos, retirarles la cáscara y sumergirlos en una miel hecha con agua, piloncillo, clavo de olor y canela.
- Este postre es originario de los estados mexicanos de Tabasco, Chiapas y Veracruz.
- Los coyoles caramelizados tienen un aspecto brillante y se presentan en recipientes decorativos.

Mapa Conceptual

Dulce de coyol

Descripción del fruto

Fruto de la palma de coyol o taberna | Forma ovalada | Piel amarilla | Características similares al coco

Preparación

Hervir los coyoles | Retirar la cáscara (oscura tras la cocción) | Sumergir en miel | Miel hecha con agua, piloncillo, clavo de olor y canela

Origen

Tabasco | Chiapas | Veracruz

Aspecto visual

Brillante y caramelizado

Presentación en recipientes

Fondo azul claro con detalles decorativos