

Chile Simojovel

Generado por IA — Nueva Escuela Mexicana Digital

Flashcards

PREGUNTA

¿De dónde es originario el Chile Simojovel?

RESPUESTA

Es originario de Simojovel, Chiapas, México.

PREGUNTA

¿Cómo es la forma del Chile Simojovel?

RESPUESTA

Es pequeño y tiene una forma generalmente redonda u ovalada.

PREGUNTA

¿Qué colores presenta el Chile Simojovel en sus diferentes etapas de maduración?

RESPUESTA

Cuando está verde, tiene un color verde brillante; al madurar, adquiere un tono rojo.

PREGUNTA

¿Cómo se caracteriza el sabor y aroma del Chile Simojovel?

RESPUESTA

Tiene un picor intenso y un aroma marcado.

PREGUNTA

¿Cuáles son los principales usos culinarios del Chile Simojovel?

RESPUESTA

Se utiliza para preparar salsas y condimentos, y puede consumirse fresco, seco, molido, en encurtidos o como chile en polvo.

PREGUNTA

¿Qué elemento cultural resalta el Chile Simojovel?

RESPUESTA

Resalta la importancia cultural y gastronómica de la región de Simojovel, Chiapas.

PREGUNTA

¿Qué tipo de platillos acompaña el Chile Simojovel en la cocina chiapaneca?

RESPUESTA

Acompaña diferentes platillos como salsas, condimentos y encurtidos.

PREGUNTA

¿Qué diseño tiene la ficha informativa sobre el Chile Simojovel?

RESPUESTA

Tiene un fondo verde con detalles decorativos en tonos rojos y verdes,

flores y hojas, evocando un estilo artesanal y natural.

Resumen: Chile Simojovel: Un Ingrediente Tradicional de Chiapas

Nivel: secundaria

- El Chile Simojovel es originario de Simojovel, Chiapas, y destaca por su importancia cultural y gastronómica.
- Tiene una forma pequeña y redonda u ovalada, con un color verde brillante que se torna rojo al madurar.
- Se caracteriza por su picor intenso y su aroma marcado, lo que lo hace ideal para la cocina tradicional.
- Es utilizado en salsas, condimentos, encurtidos y como chile en polvo para acompañar diversos platillos.
- Puede consumirse en diferentes presentaciones: fresco, seco o molido.

Mapa Conceptual

Chile Simojovel

Descripción

Ingrediente tradicional de Simojovel, Chiapas

Fondo verde con detalles decorativos (flores y hojas)

Estilo artesanal y natural

Imagen de chiles rojos

Características

Forma: pequeña, redonda u ovalada

Color: verde brillante (inmaduro), rojo (maduro)

Picor intenso

Aroma marcado

Usos culinarios

Preparación de salsas y condimentos

Consumo fresco, seco o molido

Uso en encurtidos

Chile en polvo para acompañar platillos

Importancia cultural

Ingrediente representativo de la cocina chiapaneca

Resalta la tradición gastronómica de la región