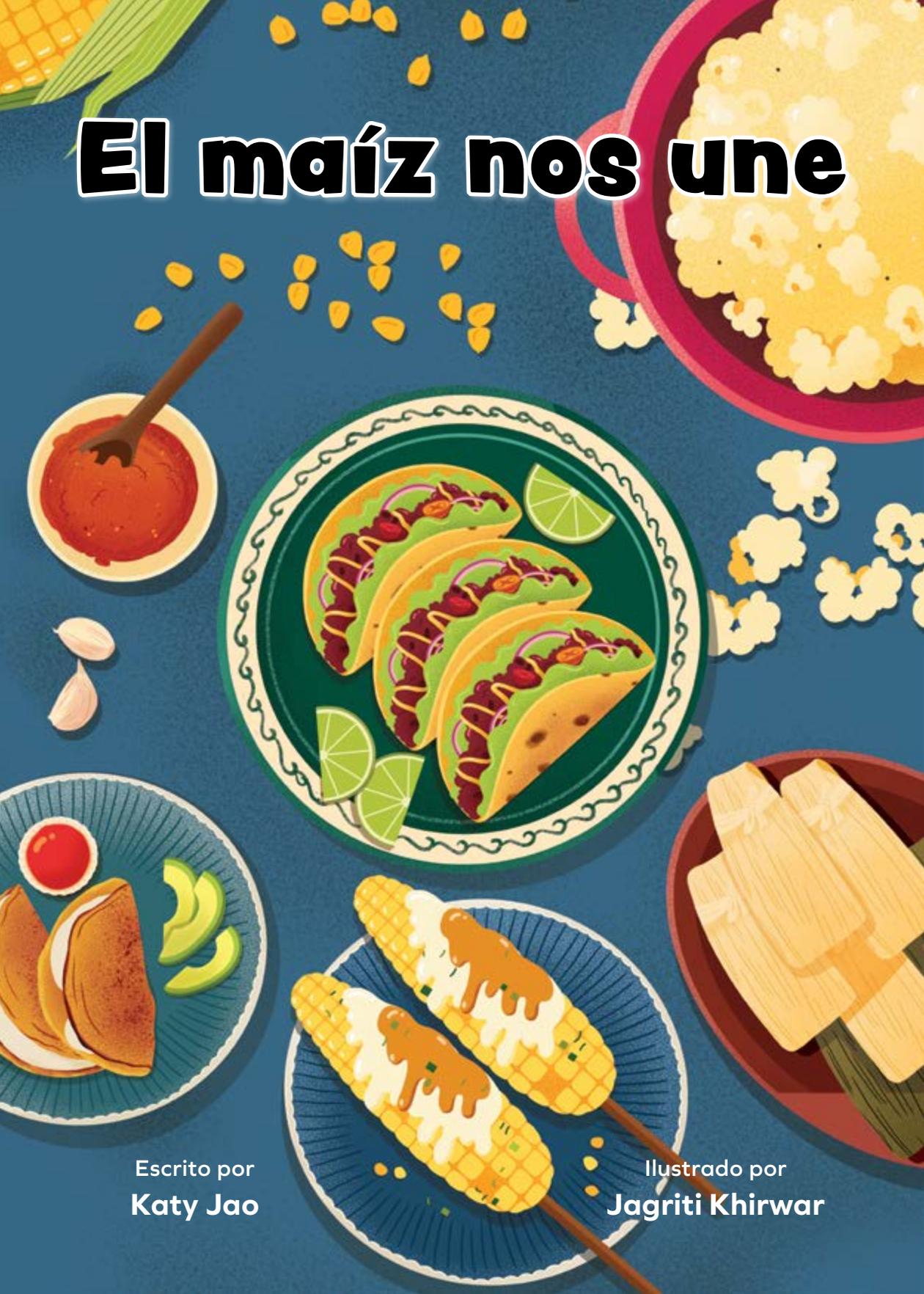


El maíz nos une



Escrito por
Katy Jao

Ilustrado por
Jagriti Khirwar

Kindergarten

Lectoescritura 9

El maíz nos une

Libro de lectura

This file is provided exclusively for use by students and teachers for whom the corresponding materials have been purchased or licensed from Amplify. Any other distribution or reproduction of these materials is forbidden without written permission from Amplify.

ISBN 979-8-88576-102-4

© 2022 Amplify Education, Inc. and its licensors
www.amplify.com

All Rights Reserved.

Core Knowledge Language Arts and CKLA are trademarks of the Core Knowledge Foundation.

Trademarks and trade names are shown in this book strictly for illustrative and educational purposes and are the property of their respective owners. References herein should not be regarded as affecting the validity of said trademarks and trade names.

Illustrations by Jagriti Khirwar

Contenido

El maíz nos une

Lectoescritura 9

Libro de lectura

Este es el maíz.	3
Los colores del maíz	8
Elote, granos y harina	14
Tortillas y tamales	20
Pupusas y elotes locos	26
Arroz con maíz y majarete.	32
Arepas y cachapas	38
Mazamorra y canchita	44
Sopa de choclo y rosquitas	50
Celebramos el maíz	56





palomitas de maíz



Este es el maíz

¿Sabes con qué se hacen
las palomitas?

Si dijiste que se hacen
con maíz, ¡es correcto!

A mí me encantan
las palomitas de maíz.

Muchas cosas ricas están
hechas de maíz.





mazorca



El maíz crece en unas plantas altas.

Las plantas se cultivan en un **terreno** grande.

En el tallo de cada planta crecen las mazorcas.

Cada mazorca tiene muchos granos de maíz.

El maíz existe desde hace muchos años.

Los indígenas de México lo cultivaron por primera vez.

Lo usaron como alimento y en sus festivales.

Poco a poco, el maíz llegó a muchas partes del mundo.





Los colores del maíz

¿De qué color es el maíz?

Si dijiste amarillo o blanco,
¡es correcto!

Además, hay maíz de otros
colores.

Algunos tipos de maíz son
de colores vivos.

¡Vamos a ver!







totopos morados



En algunas partes se cultiva
maíz morado.

Mi familia y yo comemos
totopos morados.



Están hechos de maíz
morado.

Son unos bocaditos fritos.

¡Son mis favoritos!

Además, hay maíz de otros colores.

Hay maíz negro y maíz verde.

Hasta hay maíz de dos o tres colores.

¡Los colores del maíz son fabulosos!





Elote, granos y harina

¿Cómo comemos el maíz?

¡De muchas maneras!

Podemos comer el elote entero.

Podemos comer los granos cocidos.

De ambas maneras, ¡el maíz es rico!





Además, hay comidas hechas con harina de maíz.

Podemos comprar la harina en bolsas.

Algunas personas hacen la harina en casa.

Usan un molino para moler el maíz.

Otras personas usan un **metate**.

Con la harina se hace una masa.

La masa se amasa hasta formar una bola.

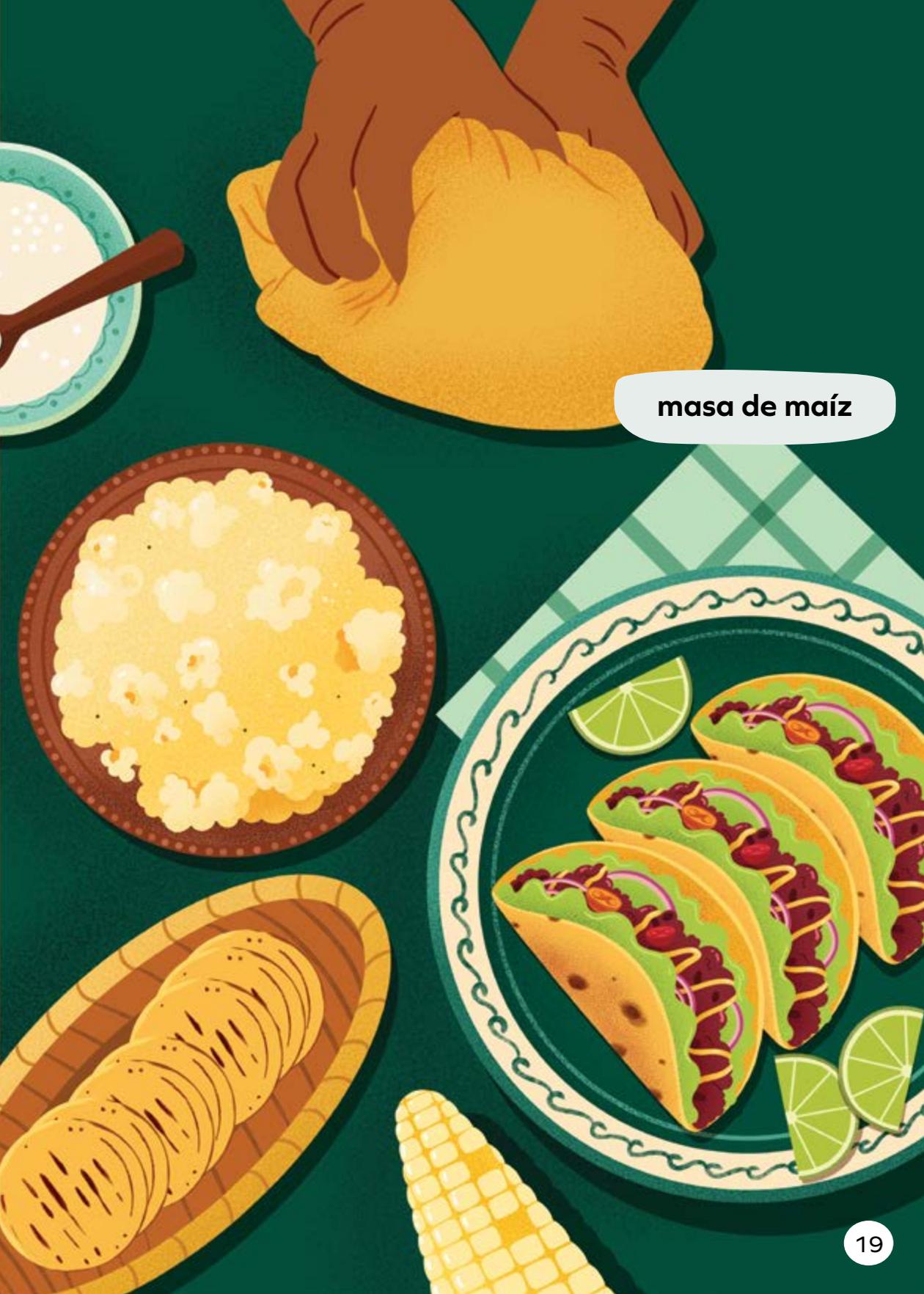
Con la masa se preparan bocaditos y platillos.

Además, hay bebidas y postres de maíz.

¡En muchos países comemos cosas de maíz!

Vamos a ver algunos ejemplos.





masa de maíz

Tortillas y tamales

En mi país, comemos muchas cosas de maíz.

Dos de esas cosas son las tortillas y los tamales.

¿Quieres saber cómo son?

¡Ya lo vas a ver!



MÉXICO







Las tortillas de maíz son
planitas y redondas.

Con las tortillas hacemos tacos.

Además, las tortillas
acompañan las comidas.

¡En mi casa comemos tortillas
todos los días!



Los tamales son como rollos de masa.

Se cocinan dentro de hojas de maíz o de plátano.



Se rellenan con distintas cosas.

Algunos son de carne
o de queso y **jalapeño**.

Además, ¡hay tamales
dulces!



hojas de plátano

Pupusas y elotes locos

En mi país comemos muchas cosas de maíz.

Dos de esas cosas son las pupusas y los elotes locos.

¿No sabes cómo son?

¡Pasa la página y lo verás!



EL SALVADOR





pupusas en la plancha

Las pupusas son como tortillas gorditas.

Se rellenan con queso, frijoles o chicharrón.

Se cocinan en una plancha.

Las comemos con **curtido** y salsa.

¡Son ricas en la mañana, la tarde o la noche!



Los elotes locos son elotes asados.

Se asan en una parrilla con carbón o con leña.

Encima llevan queso rallado y salsas.

¡A los niños nos encantan!



elotes locos



Arroz con maíz y majarete

En mi país comemos muchas cosas de maíz.

Dos de esas cosas son el arroz con maíz y el majarete.

¿Quieres saber cómo son?

¡Sigue leyendo y lo sabrás!

A stylized map of the Dominican Republic is shown in a light green color against a teal background. The map is surrounded by white wavy lines representing water. The text "REPÚBLICA DOMINICANA" is centered on the map in a bold, dark green font. In the bottom right corner, there is a small white circle containing the number "33".

**REPÚBLICA
DOMINICANA**





El arroz con maíz es fácil de hacer.

Se mezcla el arroz cocido con granos de maíz.

A la gente de mi país le gusta mucho.

Es popular en muchos lugares.

¡En mi casa hacen una olla gigante de arroz!



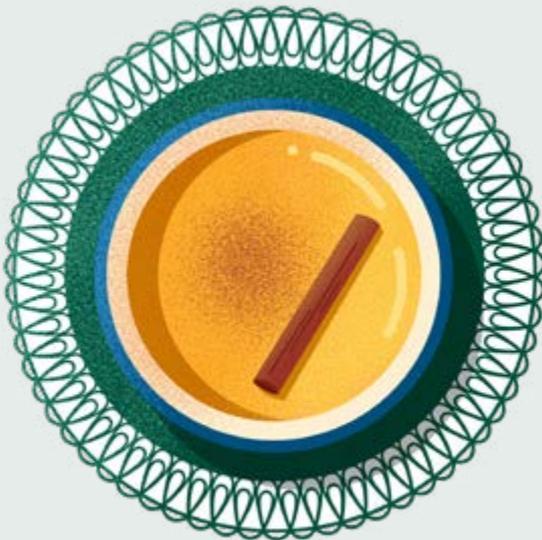
El majarete es un postre.

Se hace con crema de maíz.

Tiene azúcar y **canela**.

Es una rica golosina.

¡A mis amigos y a mí nos gusta mucho!



majarete con canela



Arepas y cachapas

En mi país comemos muchas cosas de maíz.

Dos de esas cosas son las arepas y las cachapas.

¡Vamos a ver cómo se preparan!



VENEZUELA





arepas sin relleno

arepas rellenas

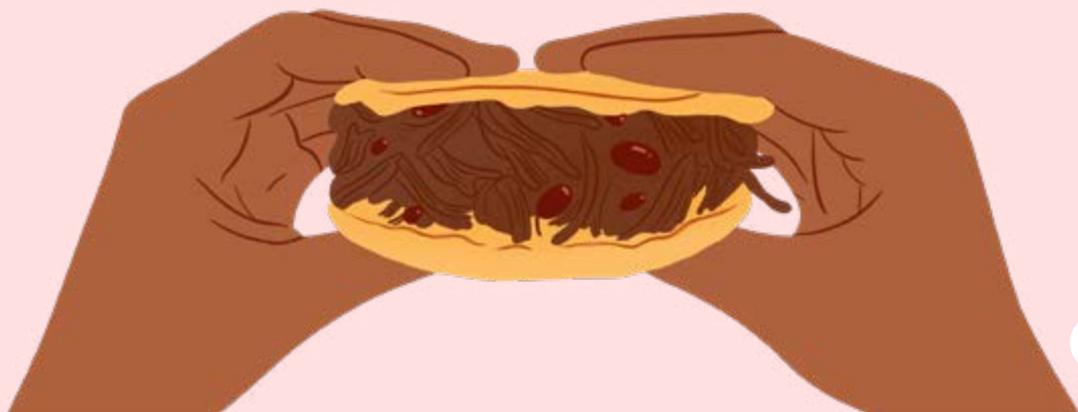
Las arepas son unas masitas redondas.

Se hacen con harina de maíz.

Las comemos solas o rellenas.

Podemos comerlas como bocaditos.

A veces, ¡son una comida completa!





Las cachapas son como tortitas de maíz.

Se hacen con granos de maíz molidos.

El maíz molido se bate con otras cosas.

Las cachapas se asan en un sartén.

¡Son sabrosas con bastante queso!





Mazamorra y canchita

En mi país comemos muchas cosas de maíz.

Dos de esas cosas son la mazamorra morada y la canchita.

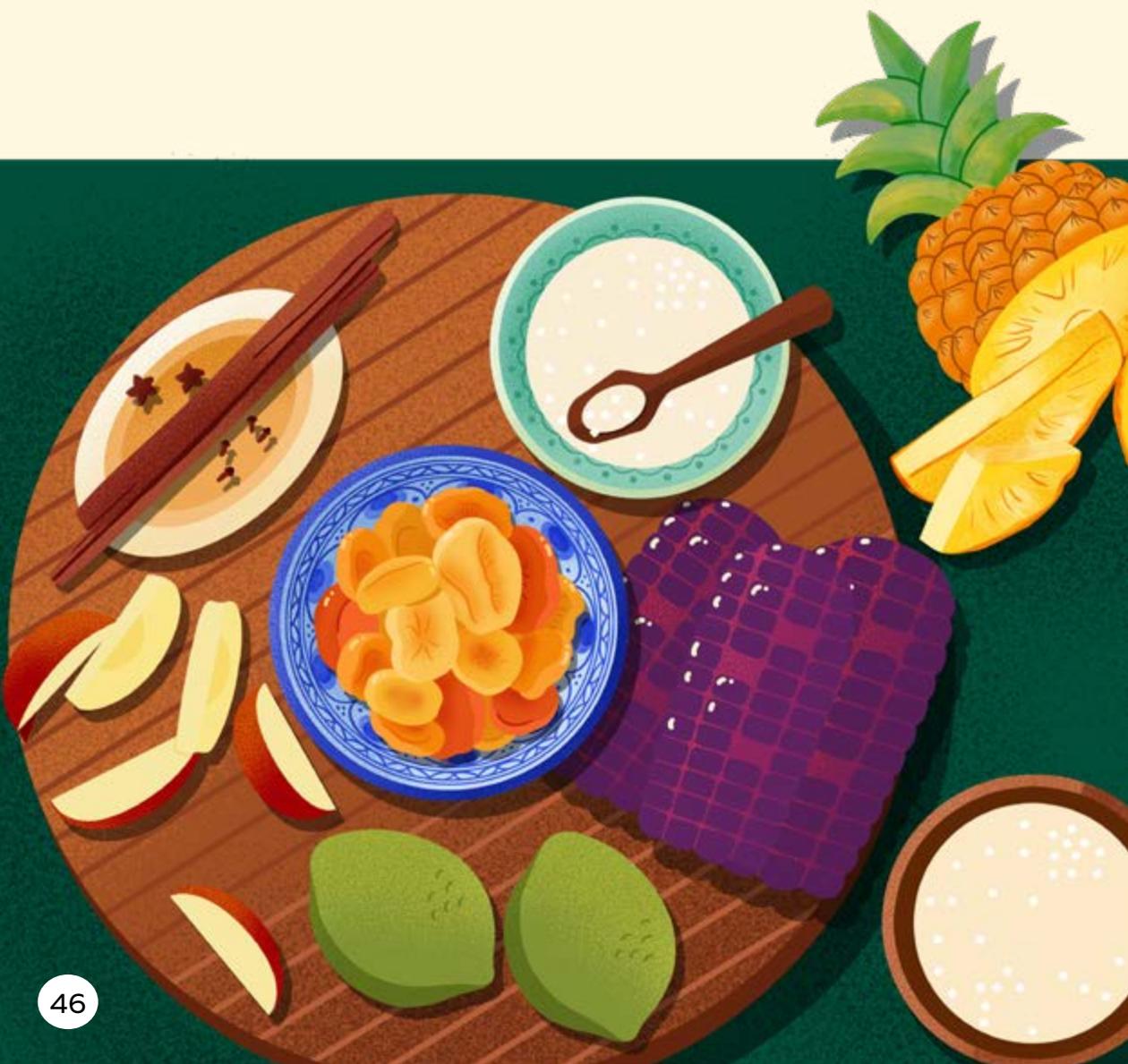
¡Vamos a ver cómo son estas comidas!



PERÚ

La mazamorra morada
es un postre.

Se hace con maíz morado
y azúcar.



Lleva frutas y **canela**.

¡Es un postre perfecto para las visitas!





La canchita es maíz tostado.

Es saladito y crocante.

Lo venden en muchas partes.

Es un rico bocadito.

Además, se sirve con otras
comidas.



ceviche con canchita

Sopa de choclo y rosquitas

En mi país comemos muchas cosas de maíz.

Dos de esas cosas son la sopa de choclo y las rosquitas.

¿Quieres saber cómo se hacen?

¡Pasa la página!

A stylized map of South America is shown on a light tan background. The country of Bolivia is highlighted in a vibrant green color. The word "BOLIVIA" is printed in bold, dark blue, uppercase letters across the center of the green area. To the left of the map, a blue area represents the ocean, with white wavy lines indicating water. In the bottom left corner, a cartoon illustration of a young boy with dark hair, wearing a yellow long-sleeved shirt with dark horizontal stripes on the sleeves, is pointing his right index finger towards the map of Bolivia.

BOLIVIA



sopa de choclo



La sopa de choclo se hace con granos de maíz.

Se cocina con caldo de carne y verduras.

Se sirve en un **plato hondo**.

¡Es perfecta para los días helados!



Las rosquitas son bocaditos
de maíz.

Llevan harina de maíz, leche
y queso.

Se hacen al horno.



¡Es hora de comer estos
ricos bocaditos!



Celebramos el maíz

Viste que en muchos países comemos maíz.

Comemos platillos y postres de maíz. Tomamos bebidas y sopas de maíz.

Algunas de esas cosas las venden aquí.

En Estados Unidos, ¡también celebramos el maíz!



ESTADOS UNIDOS



En las calles y plazas hay ventas de comidas.

Podemos comer tacos y pupusas.

Podemos comer elotes y arepas.

Podemos comer palomitas.

¡Podemos comer muchas cosas de maíz!

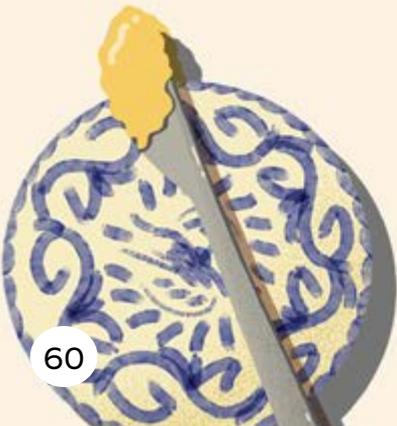
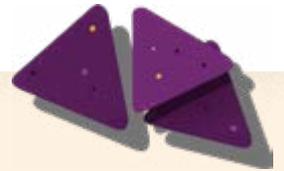


Quizá por donde vives venden cosas de maíz.

Quizá en tu casa hacen comidas con maíz.

El maíz y muchas cosas más nos unen.

¡Eso me hace feliz!





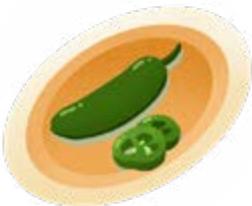
Glosario ilustrado



canela—ingrediente que le da un sabor y olor especial a postres y bebidas (capítulo 6, p. 36, capítulo 8, p.47)



curtido—verduras picadas mezcladas con vinagre y otros ingredientes (capítulo 5, p. 29)



jalapeño—tipo de chile que se usa para darle sabor picante a muchos platillos mexicanos y de otros países (capítulo 4, p. 25)



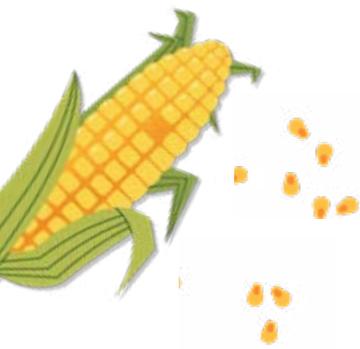
metate—piedra sobre la que se muele el maíz y otros granos (capítulo 3, p. 17)



plato hondo—recipiente redondo y profundo para servir y comer alimentos (capítulo 9, p. 53)



terreno—espacio de tierra que se usa para cultivar alimentos (capítulo 1, p. 5)



Katy Jao

Crecí en Houston, Texas. Uno de mis recuerdos favoritos de Houston es la diversidad de la comida que allí disfrutaba. Mi familia es de Taiwán, y la visitaba cada verano. Mis mejores recuerdos de

Taiwán incluyen saborear la comida en los mercados nocturnos y aprender a cocinar platillos tradicionales con mis abuelos.

Lo que más me gustó de escribir *El maíz nos une* fue investigar y aprender más sobre el maíz. El maíz ya era uno de mis alimentos favoritos, pero pude aprender más sobre las variedades y las diversas recetas existentes en todo el mundo.

Mi parte favorita de este libro son los niños que aparecen en cada capítulo. Estos personajes están inspirados en personas que forman parte de mi vida y fue un privilegio poder reconocerlos y honrarlos.





Jagriti Khirwar

Soy originaria de la India. Tengo muy buenos recuerdos de la comida con la que crecí allí.

Disfruté mucho haciendo las ilustraciones de *El maíz nos une*. Me encantó aprender sobre los tipos y variedades de alimentos para luego ilustrarlos. ¡Fue muy divertido! Esta encomienda también trajo consigo algunos desafíos. Lograr que la comida se viera auténtica y apetecible fue un gran reto.

¿Sabías que cada región del mundo tiene su propia y singular forma de cocinar los alimentos? ¡Te animo a que pruebes diferentes tipos de cocina y descubras cuál te gusta más!



Core Knowledge Language Arts

Amplify

Senior Vice President and General Manager, K-8 Humanities

LaShon Ormond

Chief Product Officer

Alexandra Walsh

Chief Academic Officer

Susan Lambert

Content and Editorial

Elizabeth Wade, PhD, Vice President, Editorial

Genya Devoe, Executive Director

María Oralia Martínez, Associate Director

Patricia Erno, Associate Director

Baria Jennings, EdD, Senior Content Developer

Sean McBride, Content and Instructional Specialist

Christina Cox, Managing Editor

Product and Project Management

Amber Ely, Director, Product

Elisabeth Hartman, Associate Product Manager

Melissa Cherian, Executive Director, Strategic Projects

Catherine Alexander, Associate Director,
Project Management

Stephanie Koleda, Senior Project Manager

Leslie Johnson, Director, Commercial Operations

Zara Chaudhury, Project Manager

Patricia Beam Portney, Project Coordinator

Tamara Morris, Project Coordinator

Design and Production

Tory Novikova, Senior Director, Product Design

Erin O'Donnell, Senior Product Design Manager

Contributors

Content and Editorial

Laia Cortes, Bilingual Content Designer

Ana Mercedes Falcón, Copy Editor and Translator

Ana Killackey, Copy Editor and Translator

Jorge Limón, Copy Editor and Translator

Sofía Pereson, Copy Editor and Translator

Brycé Pesce, Bilingual Content Designer

Melissa Saldaña, Bilingual Content Designer

Lyna Ward, Bilingual Content Designer

Mabel Zardus, Senior Bilingual Content Designer

Product and Project Management

Reyna Hensley, Project Manager

Carolina Paz-Giraldo, Project Manager

Art, Design, and Production

Raghav Arumugam, Illustrator

Derick Brooks, Illustrator

Olioli Buika, Illustrator

Ami Cai, Illustrator

Alanna Conway, Illustrator

Stuart Dalgo, Production Designer

Lucas De Oliveira, Production Designer

Rodrigo García, Senior Visual Designer

Isabel Hetrick, Illustrator

Ana Hinojosa, Illustrator

Ian Horst, Production Design Manager

Jagriti Khirwar, Illustrator

Janelly Rodriguez, Illustrator

Francesca Mahaney, Illustrator

Amber Marquez, Image Researcher and Illustrator

Jocelyn Martinez,

Image Researcher and Illustrator

Emily Mendoza, Illustrator

Islenia Millien, Illustrator

Melisa Osorio Bonifaz, Art Director

Emma Pokorny, Illustrator

Dominique Ramsey, Illustrator

Meghana Reddy, Illustrator

Janelly Rodriguez, Illustrator

Jules Zuckerberg, Illustrator

Editorial Development and Production Services

Aparicio Publishing

Amplify Caminos

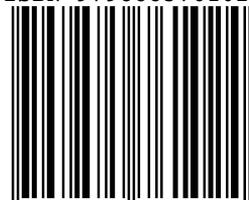


Amplify Caminos

Kindergarten | Lectoescritura 9

Libro de lectura | El maíz nos une
ckla.amplify.com

ISBN 9798885761024



9 798885 761024