

Tembi'u ñande mba'etéva mbo'ehao táva Luquepe



Los alumnos del séptimo grado presentaron un rico tallarín ñande mba'éva con salsa roja y carne vacuna.

Alumnos, docentes de diferentes niveles y padres se ingeniaron para cocinar exquisitos platos, propiciando el encuentro y participación mediante un karuguasu, desarrollado este viernes en forma totalmente gratuita.

El nivel inicial (preescolar), a cargo de la profesora Diana González, preparó un rico mandi'o chyryry con queso y huevos.



Un succulento ipokue kumanda elaborado por padres y docente del segundo grado.

El grupo del primer grado, a cargo de la docente Zunilda Centuri3n, elabor3 chipa guasu y arroz queso.

Segundo grado, liderado por la profesora Patricia Romero, cocin3 ipokue kumanda (pata con poroto), y puchero con mandioca con ensaladas.



Soyo con tortilla el menú preparado por el tercer grado, comandado por la profesora Raquel Valiente.

Tercer grado, a cargo de la profesora Raquel Valiente, cocinó soyo con totilla y verdeos.

Los chicos del sexto grado, a cargo de la Lic. Zunilda Centurión, elaboraron so'o apu'a y salsa con polenta, además exquisitos postres (arroz con leche, budín, dulce de mamón, maní con miel, torta de miel y kagüyjy).



Los estudiantes saborearon distintos platos.

La Dirección de la Escuela San Luis Gonzaga, encabezada por la Lic. Perla Romero, preparó kure chyryry al disco, kure akangüe a la parrilla, y pato chyryry a la olla.

La lista sigue con los alumnos del Tercer Ciclo: Séptimo grado, a cargo de la profesora Norma Escalona, cocinaron un rico menú del tradicional tallarín ñande mba'éva con mandioca.



El kuré chyryry al disco cocinado por la dirección de la institución.

Del Octavo grado, liderado por la profesora Verónica Monges, prepararon mbeju y vorí vorí.

El equipo de noveno grado, comandado por la profesora Sara Gaona, hizo un mandi'ó guisado y el infaltable tereré rupa (empanada de mandioca).

Los alumnos también prepararon jugos naturales a base de frutilla y otras frutas de estación.

La docente Jorgelina Genes, profesora de Trabajo y Tecnología, preparó sopa paraguaya al tatakua.



Mandi'ó guisado acaparó la atención.

Objetivo general

Comprender la importancia de valorar nuestras costumbres y tradiciones, a través de la preparación de las comidas típicas del Paraguay, relacionadas con el folklore y las tradiciones de las familias paraguayas.

A través de este proyecto se busca propiciar espacios donde la comunidad educativa conozca vivencias y experimentar la manera de preparación de diversos platos típicos de nuestro país.



Técnicas de la Supervisión – Región 11/68 y docentes de la Escuela San Luis Gonzaga.

Las técnicas del Nivel Inicial, Elsa Benítez, y de Escolar Básica Esmilce Armóa, participaron del proyecto educativo institucional Paraguay tembi'ú teete, en el marco del Día del Folklore (tavarandu ára) y del Idioma Guaraní (Ava ñe'e ára).



Mandi'o chyryry y mandi'o labrado a cargo del prescolar.