

COMO CON TODOS = mis sentidos =



Los más conocidos son el ají amarillo al que también se le llama escabeche o ají verde, el aji panca, el aji limo y el rocoto. ¿Conoces otros?

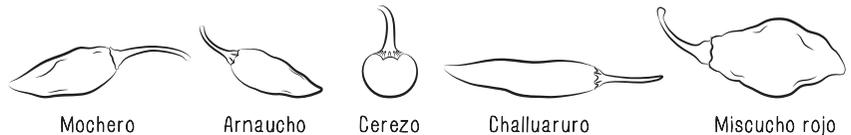


Empieza la temporada de ajíes nativos y tenemos cientos para escoger, explorar y probar. En el Perú se encuentra la mayor diversidad de ajíes cultivados del planeta y la mayor parte se cultiva en huertas o parcelas campesinas.

La mayoría pica, algunos más que otros y esto no depende ni de su tamaño ni de su color. Los ajíes pican porque tienen una sustancia que se llama capsaicina y cuando los comemos nuestro cuerpo aumenta su temperatura y sentimos mucho calor como si algo nos quemara. Y ¿saben que? ¡A la mayoría de humanos nos encanta esa sensación y además nos encantan los sabores de los ajíes!

Recuerda que el picante no es un gusto, como el dulce, el salado, el ácido, el amargo o el umami, sino es una sensación trigeminal, como el astringente o el mentolado.

LES PRESENTAMOS • LOS SUPER AJÍES •



PERO PUEDES USAR
LA FICHA DE EXPLORACIÓN
• con los ajíes que encuentres •



El nivel de picante se mide con la Escala de Scoville -SHU- que va desde el 15 hasta los 16 millones. El ají amarillo tiene 17,000 SHU y el rocoto tiene entre 100000 y 200000 SHU, osea que pica un montón.

★ ¿Puedes hacer una lista de los platos que te gustan y llevan ají?



COMO CON TODOS = mis sentidos =



★ Dibuja y pinta cada ají:

A

B

C

D

E

Nombre: _____
 Tamaño: _____
 Origen: _____
 Color: _____
 Características: _____

Nombre: _____
 Tamaño: _____
 Origen: _____
 Color: _____
 Características: _____

Nombre: _____
 Tamaño: _____
 Origen: _____
 Color: _____
 Características: _____

Nombre: _____
 Tamaño: _____
 Origen: _____
 Color: _____
 Características: _____

Nombre: _____
 Tamaño: _____
 Origen: _____
 Color: _____
 Características: _____

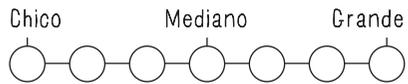
COMO CON TODOS = mis sentidos =



¿Qué características ves en los ajíes?

Liso:	Rugoso:

Redondo:	Alargado:



☆ ¿Qué más puedes describir con tu sentido de la vista?



¿Puedes identificar si están verdes o maduros por su olor?

SÍ NO

☆ ¿A qué huelen?

A _____

B _____

C _____

D _____

E _____



Toca los ajíes, ¿cómo son sus cáscaras?

Lisa:	Rugosa:

Suave:	Dura:

!
¡Ten cuidado, no toques los ajíes si están abiertos o cortados, podrían picarte las manos!



Sacúdelos y escucha, ¿suenan?

SÍ NO

☆ Golpéalos con tus dedos, ¿a qué suenan?

A _____

B _____

C _____

D _____

E _____



Pruébalos, ¿a qué saben?

A _____

B _____

C _____

D _____

E _____



¿Te hace acordar a algo su olor, su sabor, su forma o su sonido?

A _____

B _____

C _____

D _____

E _____

★ ¿Tú, cómo comes los ajíes?

★ ¿Pican? Marca con x:

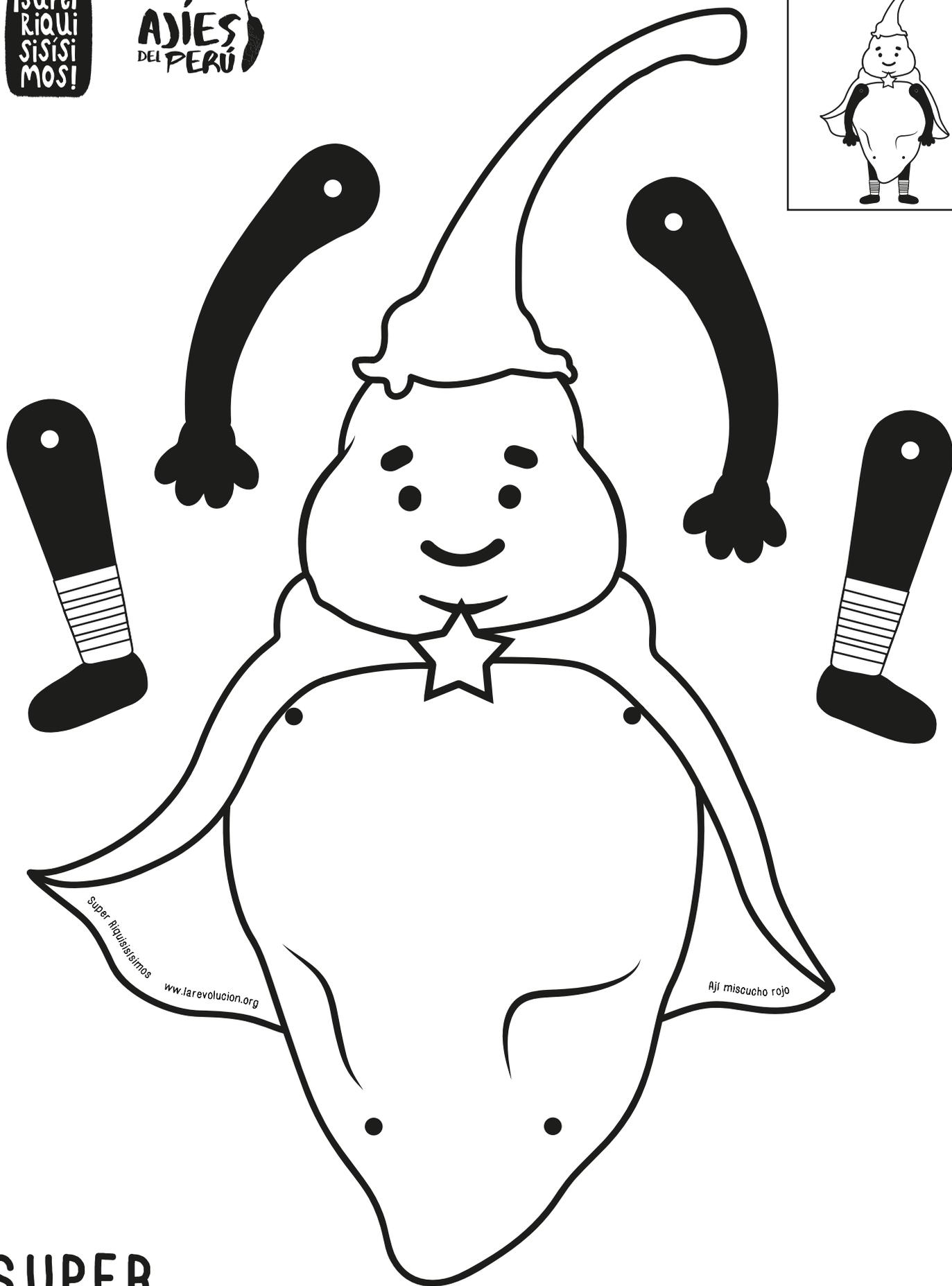
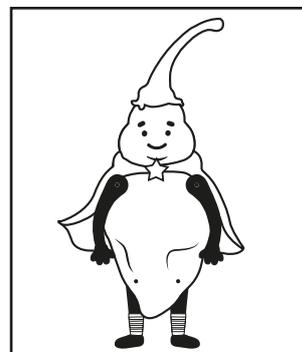
A. B. C.

D. E.



¡SUPER
Riqui
sisisi
mos!

AJÍES
DEL PERÚ



Super Riquisimos
www.larevolucion.org

Aji miscucho rojo

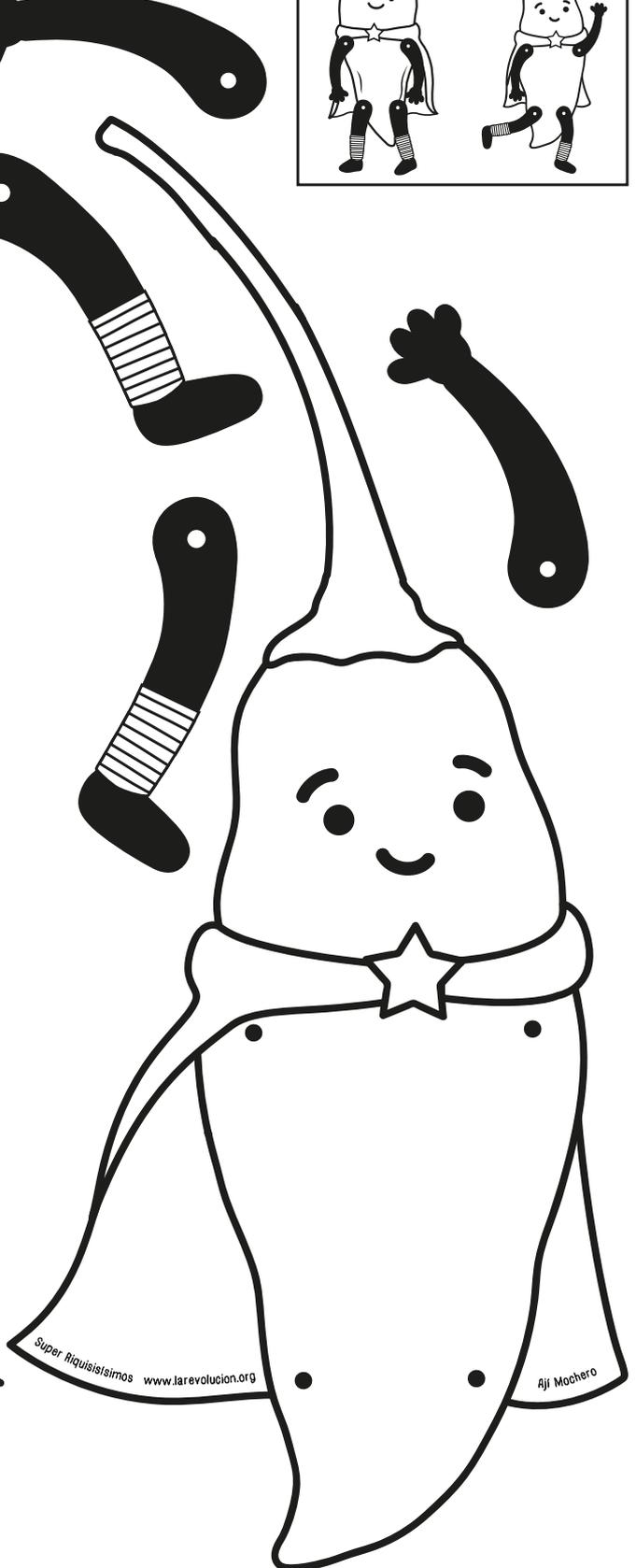
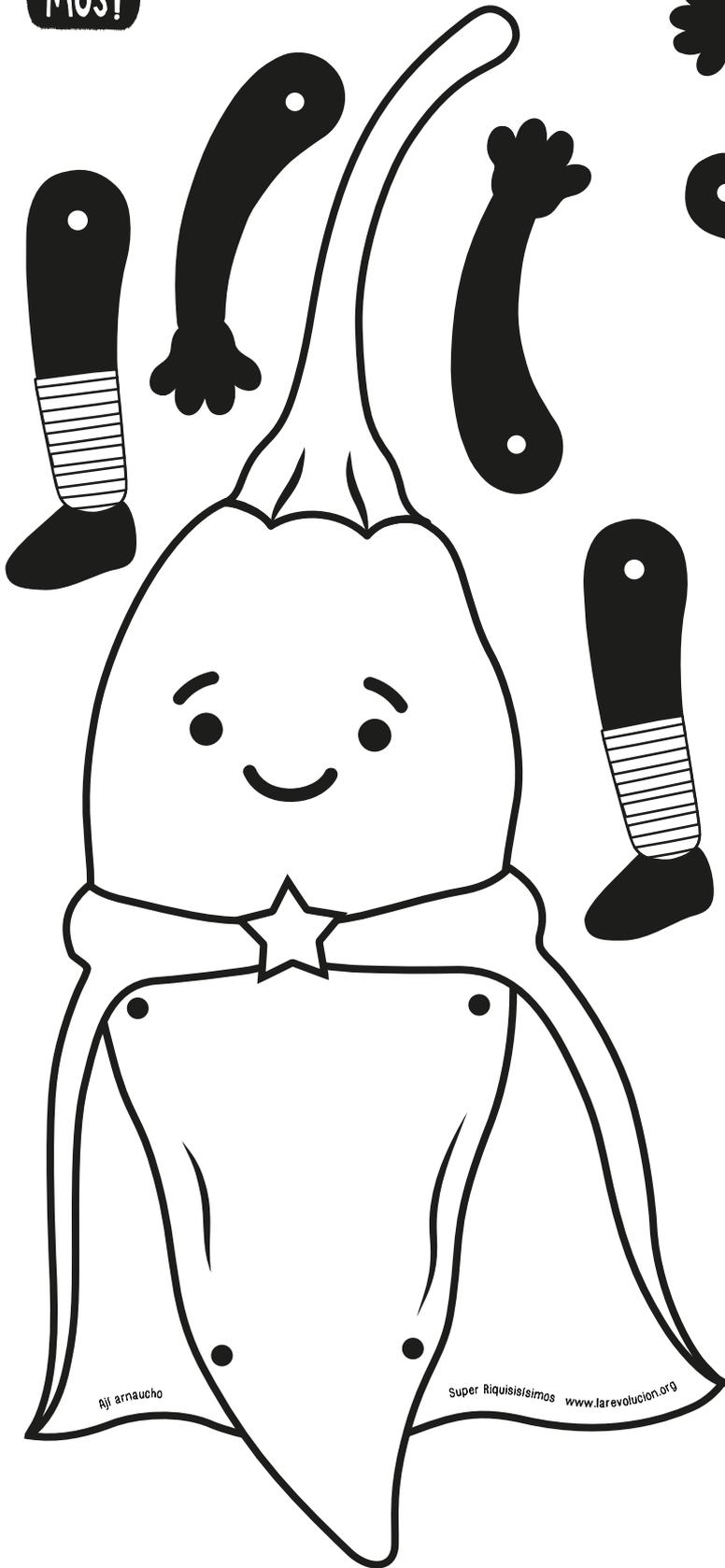
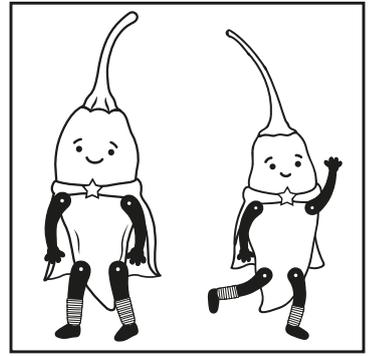
**SUPER
AJÍES** ★
Miscucho rojo



*Te recomendamos broches mariposa para tu móvil

¡SUPER
Riqui
Sisisi
MOS!

AJÍES
DEL PERÚ



SUPER
AJÍES ★

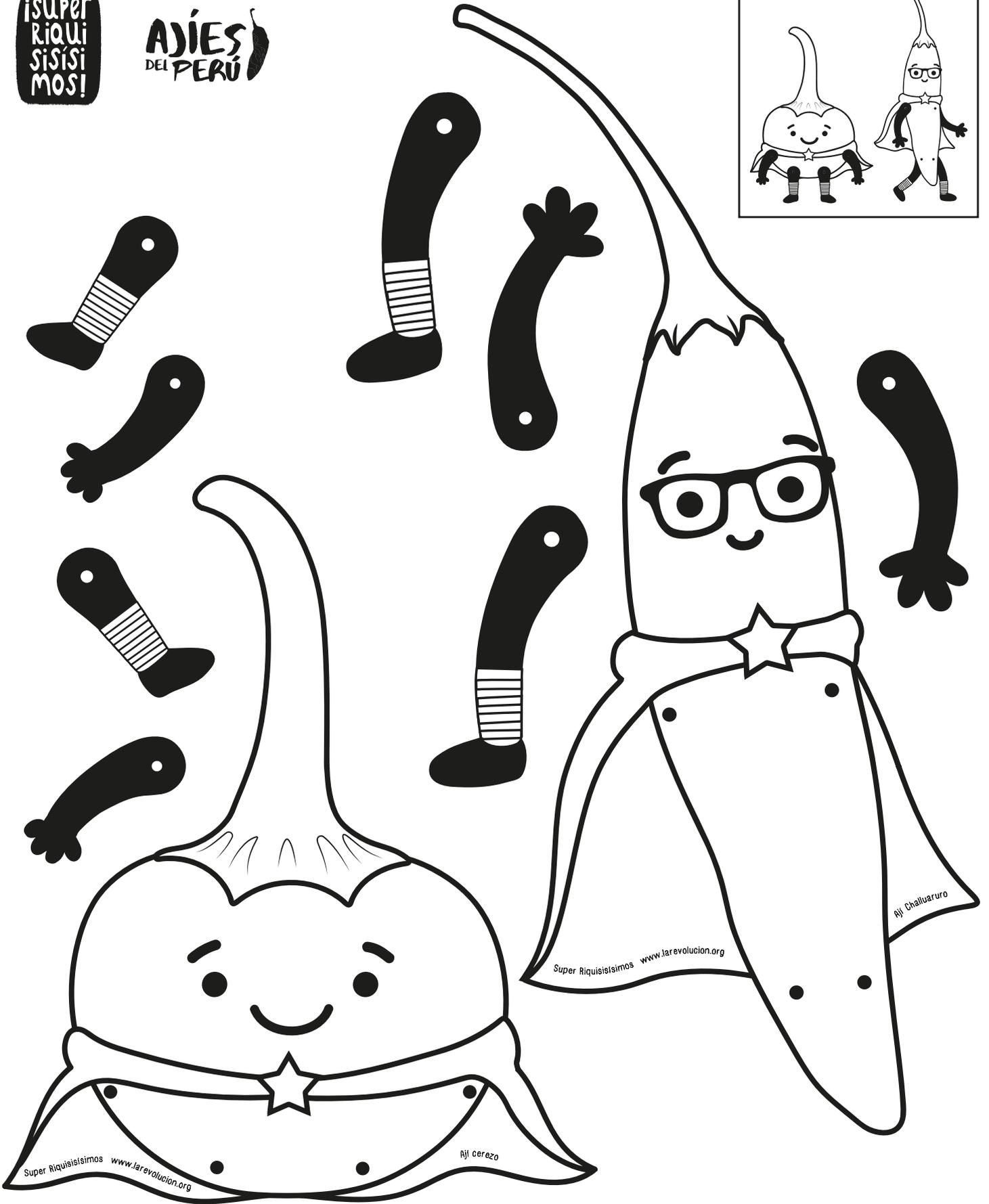
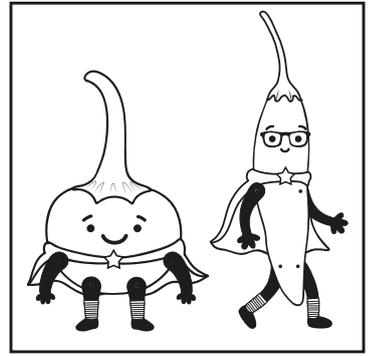
Arnaucho y Mochero



*Te recomendamos broches mariposa para tu móvil

¡SUPER
RIQUI
SISISI
MOS!

AJÍES
DEL PERÚ



SUPER
AJÍES ★

Cerezo y Challuaruro



*Te recomendamos broches mariposa para tu móvil