

# TALLERES

MARU TOLEDO



*Maru Toledo*

Maru abre el taller con una breve presentación del proyecto de Mujeres del Maíz y una explicación teórica del tema elegido. Posteriormente se hace una demostración en la cual los asistentes participan de manera activa, guiados por las Mujeres del Maíz. Se habla sobre los platillos a presentar, historia, adaptaciones y anécdotas. Se incluye una degustación.



## CHILES Y SALSAS DE MOLCAJETE

Explicación sobre el origen de las piedras de moler.  
Exposición de 6 variedades de piedras de moler.  
Introducción a las minas de Basalto.  
Molienda de la masa de maíz en metate.  
Preparación de 6 chiles y salsa de molcajete.



## COCINA PREHISPÁNICA, EL EPICENTRO EN JALISCO

La laguna de Magdalena como sitio idóneo.  
Chinampas, la obra de ingeniería que hizo crecer.  
Ergonomía de las piedras de moler.  
Tipos de granos de maíz y el uso específico en la comida.  
Preparación de 3 platillos prehispánicos y una bebida ancestral de Jalisco.



## NIXTAMALIZACIÓN

Explicación de nixtamalización.  
Sabores naturales para el nixtamal.  
Preparación de 4 variedades de nixtamal.  
Preparación de 3 recetas con maíz.



# CLASE-EXPERIENCIA DEL ATOLE AL MOLE

Se hace un viaje para conocer los moles a través de los siglos, conociendo la historia y contexto de cada uno de los moles a degustar.

- Atole de azafrán
- Chileatole con pollo deshebrado
- Tesmole verde
- Enchilada con mole de tortilla
- Cerdo con adobo y cebolla muerta
- Mole de frutas