

# CHICHÉN ITZÁ



PUEBLOS MÁGICOS



# CHICHÉN ITZÁ

## MARAVILLA DEL MUNDO MODERNO

La ciudad fue declarada patrimonio mundial de la humanidad por la UNESCO en 1988 y el castillo de Kukulcán maravilla del nuevo mundo en 2007.

Etimológicamente, Chi-ch'en Itzá significa "la ciudad al borde del pozo de los Itzáes".

La ciudad completa llegó a abarcar 25 km<sup>2</sup>. El centro religioso, cultural y administrativo abarcaba unos 6 km<sup>2</sup>.



## RÉCORD DE VISITANTES

Esta antigua ciudad maya recibe más de 2,500,000 visitantes al año

# LO MÁS DESTACADO



## CENOTE SAGRADO

Su diámetro de norte a sur es de 50 metros, y de este a oeste, 61 metros. El espejo de agua se encuentra a 22 metros del suelo y tiene una profundidad de 13.5 metros. Como parte del culto ofrecido al dios del agua, se hicieron ofrendas ceremoniales arrojando objetos preciosos al pozo.

## OBSERVATORIO

También conocido como "El Caracol", es una de las pocas estructuras circulares construidas por los mayas, y se cree que se utilizó para observaciones astronómicas. Esta construido por 3 edificios superpuestos y tiene una altura total de 23 metros.



## TEMPLO DE LOS GUERREROS

Es una estructura de 12 metros de alto y 40 metros de ancho donde se pueden observar relieves de guerreros, águilas y jaguares devorando corazones humanos. Está conformado de 4 plataformas rodeadas de 200 columnas, todas talladas con imágenes de guerreros toltecas.

## EL GRAN JUEGO DE PELOTA

La cancha de Chichén Itzá es la más grande de todas en Mesoamérica, con 120 metros de largo y 30 de ancho. Sus plataformas se levantan alcanzando 8 metros de alto y 95 metros de largo. Existe un fenómeno acústico singular en este campo: si uno habla en el templo del extremo sur, la voz se puede escuchar en el extremo opuesto, ya que el sonido reverbera a lo largo de las paredes del templo norte.



## CASTILLO DE KUKULKÁN

Uno de los ejemplos más altos y notables de la arquitectura maya. Tiene una base rectangular de 55.5 metros de ancho y una altura de 24 metros. Cuenta con 4 escaleras de 91 escalones cada una, más 1 último escalón que lleva al templo superior, dando un total de 365 escalones, uno por cada día del año. Su fachada principal tiene dos columnas que representan serpientes con fauces abiertas.

En 1997, las universidades de Minnesota y San Francisco realizaron estudios en la zona descubriendo un cenote oculto bajo El Castillo. En 2015, el Instituto de Geofísica de la Universidad Nacional Autónoma de México realizó resonancias magnéticas que le permitieron representar gráficamente el cenote, oculto ocho metros bajo la pirámide. En 2017, el equipo de investigación del Gran Acuífero Maya inició exploraciones en cuevas cercanas para encontrar una entrada a este cuerpo de agua. Sin embargo, la entrada estaba bloqueada por piedras probablemente colocadas intencionalmente. Se cree que este cenote se mantuvo oculto porque representaba el centro del mundo.

## EL DESCENSO DE KUKULKÁN

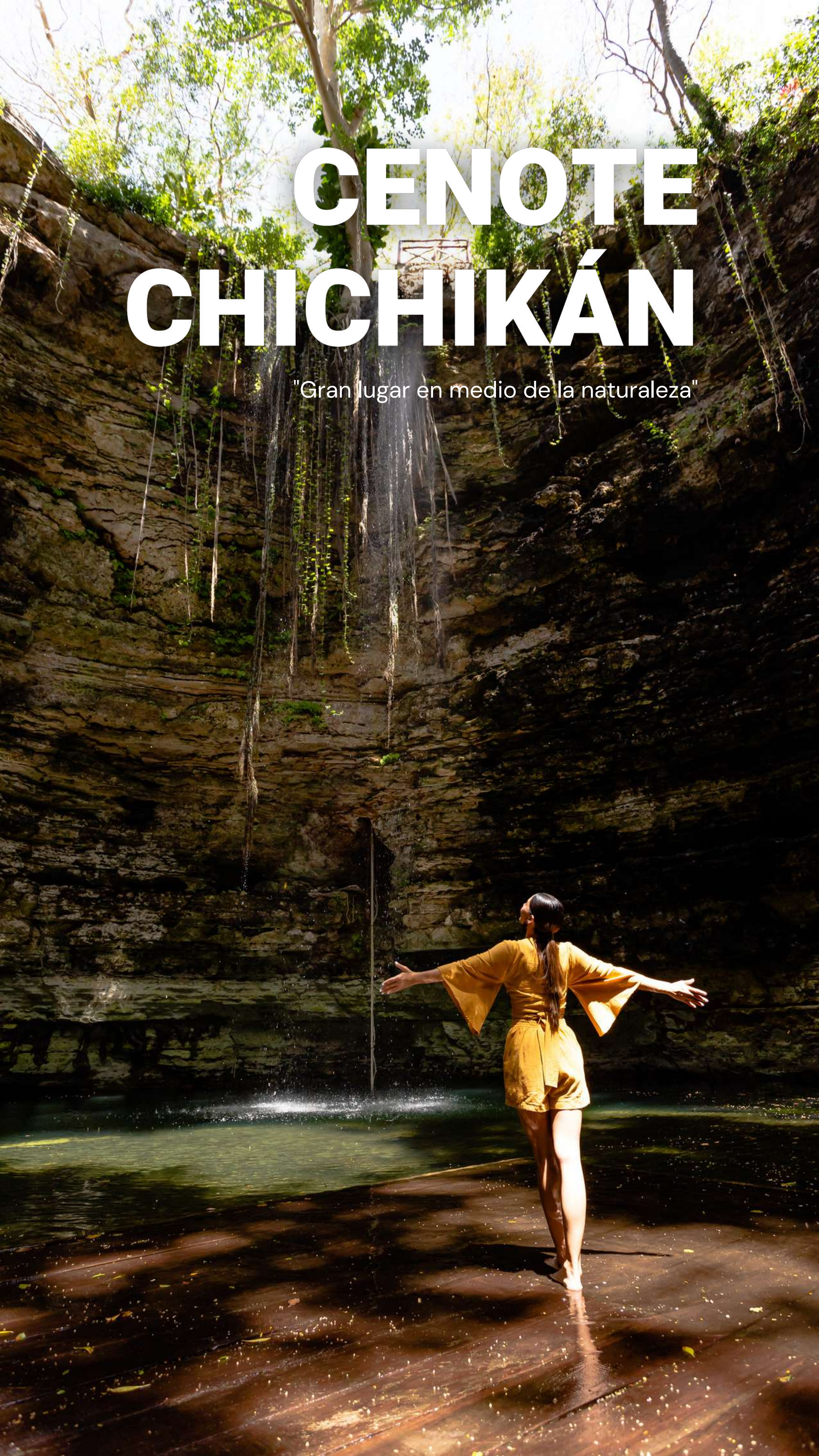
Durante el equinoccio de primavera, miles de visitantes se reúnen para presenciar los fenómenos de la luz natural y los movimientos de las sombras. Especialmente la serpiente que desciende paso a paso en la pirámide de El Castillo. El efecto de sombra que crearon los mayas, muestra una serpiente de 120 pies de longitud que baja arrastrándose hasta unirse a una enorme cabeza de serpiente al final de la escalera. Esta es una muestra de lo asombrosa y exacta que es la astronomía maya, su impresionante arquitectura y sus increíbles conocimientos de geometría.



Kukulkán descendiendo El Castillo

# CENOTE CHICHIKÁN

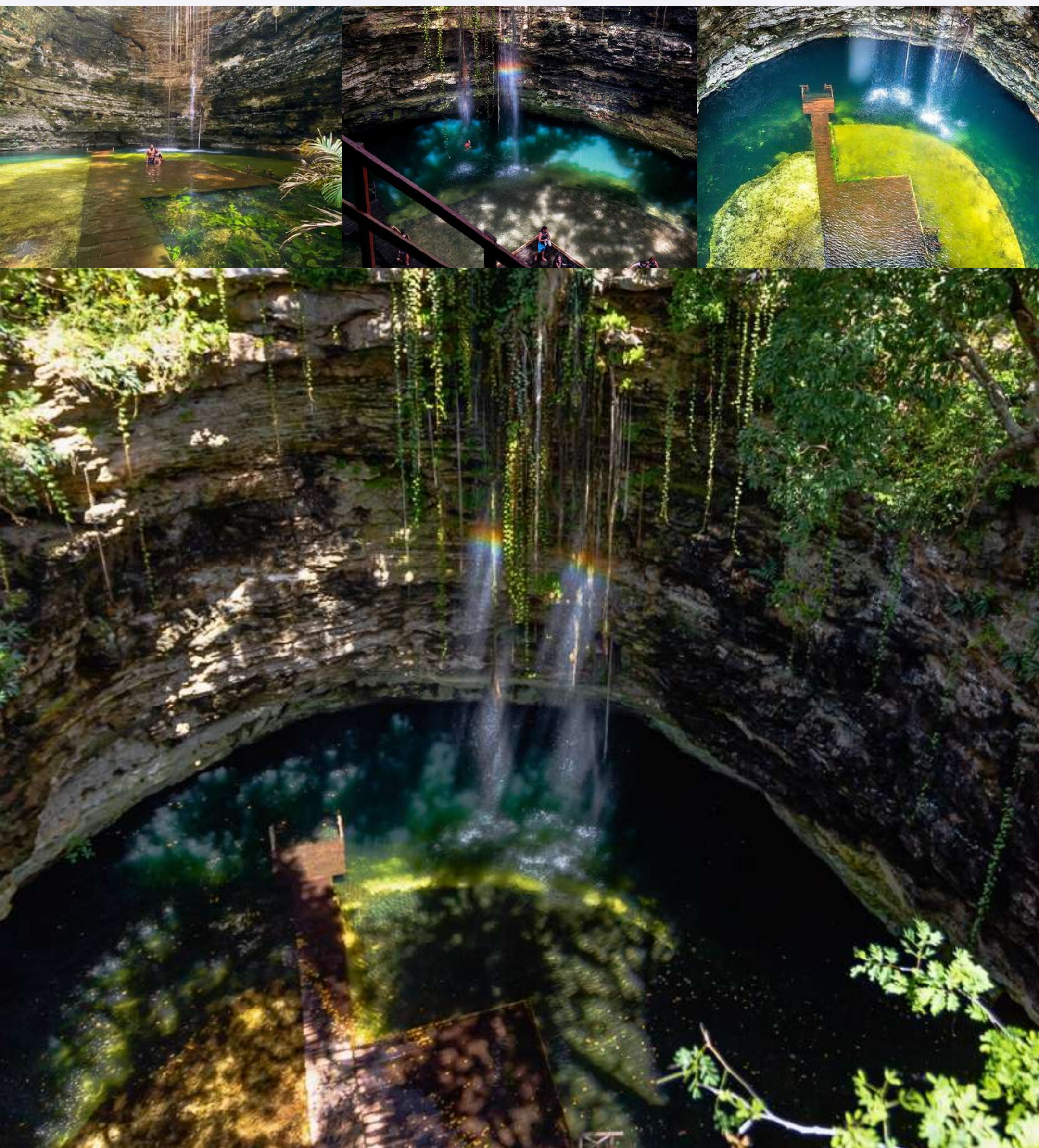
"Gran lugar en medio de la naturaleza"



Déjese sorprender por este increíble cenote abierto rodeado de paredes de piedra caliza.

Para llegar a él, tendrás que descender 24 metros bajo el nivel del suelo con la ayuda de sus escaleras de madera. Su profundidad máxima es de 8 metros, pero podrás explorarlo fácilmente gracias a su isla central por la que podrás pasear, hacer fotos y acceder fácilmente al agua.

La guinda de este lugar que añade un toque aún más mágico es la cascada y el hermoso arco iris que crea. ¡No dejes de capturarlo en tus fotos!



# MAYAN CUISINE





# BASES CULINARIAS

La cocina típica yucateca es una mezcla de ingredientes utilizados por los antiguos mayas (siendo el principal el maíz) y sabores traídos por los españoles durante la Colonia. Sus condimentos y especias más usados son la pepita de calabaza, el orégano, la cebolla morada, la naranja agria, el chile dulce, la lima, el tomate, el achiote, el chile xcat, el chile habanero, el chile max y el cilantro. Yucatán fue conocido como "la tierra del faisán y del venado" por utilizar estas especies como ingredientes principales en sus platillos. Actualmente, han sido sustituidos por carne de cerdo y pavo.

# TÉCNICAS

## CHAK, CHAKBIL O CHAKBIJ

Este procedimiento consiste en cocer o sancochar los alimentos en agua sazónada con algunos condimentos, que pueden ser sal, pimienta, ajo y orégano. También se le llama ts'anchak, que significa *cocido en agua con poco condimento*, derivado de ts'am (remojar), y chak (cocer en agua).

## POOK

Tostar

## CHUK

Asar sobre brazas encendidas o carbón.

## MUKTA'AN

Cocer bajo cenizas.

## BUTS'BIL

Ahumar



## PIBIL

Se forma un hoyo en la tierra a manera de horno (a este horno se le llama pib) para luego llenar la base de brasas de leña. Sobre estas, se ubican planchas de piedra que se calientan y enseguida la carne que va a cocinarse.

# PLATILLOS REPRESENTATIVOS



## COCHINITA PIBIL

Preparación con carne de puerco marinado con naranja agria, pasta de achiote rojo, pimienta negra, comino, canela y clavos de olor. La carne se sirve en tacos o torta y se acompaña con salsa de chile habanero.

## FRIJOL CON PUERCO

Este caldo con carne de puerco en trozos, se cocina junto a frijoles, cebolla y epazote. Se le acompaña con cebolla, cilantro y rábano picado, además de una salsa preparada con jitomates asados y chile habanero (chiltomate).

## RELLENO NEGRO

Su principal proteína es el pavo o pollo. Es un caldo con peculiar color oscuro cuya base es una pasta de chiles, cebolla, clavos de olor, comino, pimienta negra y ajo llamada "recado negro".

## SOPA DE LIMA

Los ingredientes de este caldo se fríen con manteca de cerdo para obtener un sabor único. Al cocinarse se le agregan los condimentos y lo más importante, rodajas de lima que le da un toque cítrico. La sopa se sirve con tiras de tortilla fritas y pollo.

## LOMITOS

La carne del lomo de cerdo se corta en cubos pequeños (de ahí su nombre) y se guisa con chile de árbol, jitomate y otras especias. Suele servirse con huevo duro en trocitos y puede comerse como guiso, en tacos o tortas.

## QUESO RELLENO

Se toma un queso edam o "de bola" como se le conoce en Yucatán, se le quita la tapa y se le escarba el centro para poder rellenarlo con un picadillo muy similar al relleno de pavo. Se rebana y se sirve con una salsa llamada *kol* preparada con caldo de pollo u otra proteína, harina, cebolla, chile y azafrán.

## TAMALES

La base de éste platillo es la masa (maíz molido), se le puede rellenar de diferentes guisos o revolver la masa con hojas de chaya, espelón (frijol) u otros ingredientes. El tamal es envuelto en hoja de plátano y se cocina al vapor, horneados o en el pib (horno de tierra).

# COCHINITA PIBIL

Este platillo es el más representativo del estado de Yucatán y también uno de los más representativos de la gastronomía mexicana gracias a su historia y orígenes que siguen vigentes hasta el día de hoy.

La cochinita solía prepararse en el pib (horno de tierra) con carne de venado, faisán, pavo de monte o pecarí (mamíferos muy parecidos al cerdo). Durante la conquista, la carne fue sustituida por cerdo, y con el tiempo también se modificó la manera de cocinarla.

El característico color naranja de este platillo se debe al achiote, este condimento proviene de un fruto que al madurar le salen unas semillas rojas con las que se crea una pasta condimentada.

Puedes disfrutar de este manjar preparado en tacos o torta, siempre acompañado de cebolla morada y chile habanero picado con limón.



# BEBIDAS

## XTABENTÚN

Es un licor de sabor y aroma dulce producido a partir de miel de abejas alimentadas con la flor xtabentún, que comparte características similares al anís. Se bebe como digestivo, puede servirse solo o con hielo.

## BALCHÉ

Este licor fue usado desde tiempos ancestrales como bebida ceremonial. Es elaborado con el néctar de la flor Balché, corteza del mismo árbol, miel melipona, canela y anís.

## AGUA DE CHAYA

Esta refrescante bebida se prepara con una de las plantas más importantes de la gastronomía yucateca que además de su sabor, cuenta con beneficios para la salud.

## AGUA DE FRUTAS

Diferentes frutas típicas de la región son usadas para crear aguas frescas que ayudan a aliviar el calor. Algunas de las frutas más usadas son la pitahaya, el tamarindo, la guanábana y el limón.

# DULCES

## MANJAR BLANCO

Este postre de procedencia española originalmente se trataba de un platillo salado. Se trata de una natilla elaborada con leche de coco, arroz, maicena, azúcar y canela.

## DULCE DE YUCA O CALABAZA

Algunas frutas y tubérculos (como la yuca y el camote) se cocinan con canela y piloncillo para hacer este delicioso postre.

## CREMA DE COCO

Puede disfrutarse sola o usarse para rellenar otros postres.

## MARQUESITA

¡El postre más representativo de Yucatán! Fueron creadas por el dueño de una heladería después de darse cuenta que sus ventas bajaban durante el invierno, así nació este tipo de crepa que combina lo dulce del barquillo de los helados con lo salado del queso de bola. En la actualidad se le agregan otros ingredientes como frutas y mermeladas o cajeta.



MARQUESITA



CREMA DE COCO



DULCE DE YUCA



Relleno negro



Xtabentún



Agua de chaya



Sopa de lima



Tamal Pib



Balché



Agua de pitahaya



Queso relleno

# VALLADOLID

La capital del Oriente Maya

Asentada en el oriente de Yucatán, fue escenario de rebeliones y luchas entre conquistadores y conquistados. Este lugar fue un importante centro político y religioso.



# PRINCIPALES ATRACTIVOS

## IGLESIA DE SAN SERVACIO

Construida en 1545 y demolida en 1705 a raíz de su profanación en el llamado "Crimen de los Alcaldes". Fue reconstruida en 1706 como hoy la contemplamos, solo que esta vez se le dio una nueva orientación, la iglesia está dirigida hacia el norte y no al poniente, como la mayoría de los templos de la época colonial que miran a Roma.

## EX CONVENTO DE SAN BERNARDINO DE SIENA

Es uno de los complejos coloniales más antiguos e importantes del estado. Fue fundado hacia 1552, el segundo construido en Latinoamérica.

## PARQUE CENTRAL

Su acogedor parque principal ofrece la sombra de sus laureles a propios y extraños y por las tardes los pájaros llenan con sus trinos el ambiente, anunciando el final del día. Este lugar es ideal para una caminata tranquila mientras degustas alguna de las delicias que ofrecen como las marquesitas, helados, churros, esquites y más.



Fuente de la mestiza, parque central

# IZAMAL

LA CIUDAD DE LAS 3 CULTURAS



Izamal es una hermosa ciudad colonial fundada sobre los vestigios de una antigua ciudad maya. A este lugar se le conoce como "La Ciudad de las Tres Culturas" pues en ella se combinan rasgos de su pasado prehispánico, del período colonial y de la época actual.



Debe su nombre a un personaje de origen mítico y de singular sabiduría asumido como instructor, maestro y sacerdote de los mayas llamado Itzamná o Zamná que significa "Rocío que desciende del cielo".

En este lugar fueron erigidas siete pirámides y aunque los españoles respetaron algunos templos, utilizaron piedras de los antiguos edificios para dar vida a las nuevas construcciones.

El convento de San Antonio de Padua es una de las edificaciones más importantes y majestuosas de Mesoamérica. Su atrio, de planta rectangular, con 75 arcos, ocupa una extensión de terreno de 7,806.43 m<sup>2</sup>, poco más de la mitad del total del predio, lo que lo ubica como el atrio cerrado más grande de América y el segundo atrio cerrado más grande del mundo después de la Plaza de San Pedro, en el Vaticano.

## VISITA DEL PAPA JUAN PABLO II

En 1993 el papa Juan Pablo II visitó Yucatán y se reunió con seis mil personas en Izamal, entre ellos grupos indígenas.

"¡Qué Dios bendiga México! ¡Qué Dios bendiga a todos los hijos e hijas de esta amada nación! Alabado sea Jesucristo"

-Despedida de Juan Pablo II





Gracias por elegir México para vivir momentos inolvidables con tu familia y amigos.

Estamos felices de haberte acompañado en tu viaje y esperamos haya sido tan placentero como lo fue para nosotros.

Si te gustó nuestro servicio ayudanos compartiendo tu experiencia.



*Gracias*