

1. Lee con atención y haz un resumen del texto
2. Elabora un cuestionario de 10 preguntas con sus respuestas
3. Elabora una sopa de letras con por lo menos 20 palabras que encuentres importantes de la lectura, ésta debe estar contestada resaltando las palabras que elegiste.

Maíz palomero

El maíz palomero es de origen 100% mexicano, siendo el centro de origen de la palomita de maíz y del maíz en general. La primera evidencia de su uso data del 2700 a.C. en la cueva de Coxcatlán, Puebla. Los antiguos mexicanos lo consumían en su forma reventada antes de que se desarrollaran las tortillas o los tamales, utilizándolo tanto en la alimentación como en ceremonias religiosas.

Evidencia arqueológica

México:

Se han encontrado los restos más antiguos de maíz palomero primitivo en las cuevas de Coxcatlán, Puebla, con una antigüedad de aproximadamente 2700 a.C.

Otras partes de América:

También se han encontrado granos y mazorcas de este tipo de maíz en tumbas y cuevas en otras regiones, como en el norte de Perú y lo que hoy es Nuevo México.

Historia y uso prehispánico

Alimento y ceremonial:

Los antiguos mexicanos, incluyendo a los aztecas, no solo consumían las palomitas, sino que las usaban para adornar tocados, collares y estatuas de sus dioses, así como en ofrendas.

Antes de otros derivados:

Se considera que las palomitas fueron una de las primeras formas de consumir maíz, incluso antes que las tortillas, tamales y tostadas.

Variedades y cultura actual

Diversas razas:

Existen múltiples razas de maíz palomero en México, como el toluqueño, chapalote y arrocillo, aunque muchas están en peligro de extinción.

Tradiciones:

Algunas comunidades, como las de Ixtlahuaca en el Estado de México, continúan utilizando el maíz palomero para adornar sus iglesias en festividades como el 12 de diciembre.

Puxinú:

En Chiapas todavía se prepara el puxinú, un dulce tradicional que se elabora con maíz tostado y reventado, mezclado con miel de piloncillo