**Acceso (acceso.ku.edu)**

Unidad 5, Almanaque

Las pupusas y la reinserción en El Salvador

A PREPARAR UNAS RICAS PUPUSAS.

00:01

Mujer 1: ¡Hola mi querida familia de youtube! Aquí

00:03

les venimos con un nuevo vídeo. Y este

00:06

vídeo ¿de qué se trata?

00:09

Mujer 2: vamos a echar una pupusas salvadoreñas. Mujer 1: ¿nos puede

00:15

enseñar los ingredientes? Mujer 2: aquí están:

00:19

el frijolito y el quesito. Mujer 1: aquí está el

00:24

frijolito y el quesito y la masa,

00:26

que son los ingredientes principales, ¿verdad?

00:32

Mujer 2: ¡Aja! y después va el repollo y la

00:36

salsa. Mujer 1: o sea, el curtido y la salsa.

00:42

Mujer 2: ¡así es que hoy vamos a hacer una ricas

00:46

pupusas! Mujer 1: unas pupusas salvadoreñas

00:50

hechas por tía Blanca. Y ahí podemos ver

00:55

que ya puso a

00:59

a calentar el comal.

01:03

Ahí está en comalito.

01:04

Mujer 2: como pueden ver

01:09

no tengo manteca; vamos a untar aceite

01:12

Mujer 1: bueno, vamos a usar el aceite. Miren, ahí

01:15

está, podemos ver que ya está calentando

01:19

el comalito,

01:22

y les vamos a ir enseñando el curtido,

01:26

después la salsa,

01:29

después comiendo las ricas pupusas.

01:33

Y como sabemos el frijol

01:36

para las pupusas es como que uno va a ser los

01:40

frijoles fritos. Mujer 2: si, pero lleva tiempo

01:43

para que enfurezcan.

01:47

Este...

01:51

los frijolitos pues llevan consomé,

01:54

aceite, sazón, apio, cebolla,

02:02

chile y todo eso.

02:04

Se le muele.

02:17

Mujer 1: Ahora nos estamos moviendo mucho porque tenía

02:19

la princesita.

02:22

Y como estábamos diciendo,

02:25

los frijolitos: el

02:28

procedimiento no lo grabamos, porque... ¿por qué?

02:34

Mujer 2: porque no estaban aquí ustedes. Por eso pero si ya les voy a

02:42

decir. Porque a mí me

02:45

gusta hacer las cosas un poco despacio, ¿verdad?

02:47

porque cuesta. Pero

02:50

esto nada más, para hacerlos, para

02:54

que queden duros tienen que licuarlos

02:55

pero no echarle mucha sopa. Mujer 1: como

02:58

preguntaban la vez pasada, que

03:00

si se puede licuar en la licuadora. Mujer 2: sí

03:03

se puede pero se van cambiando las cosas,

03:04

no echarle muchas hojas para que endurezca

03:07

y se hace un día antes para que el fríjol

03:10

vaya secando. Mujer 1: y otra cosa, que se lleva al

03:15

molino pero, como en otras partes

03:18

no hay molino, lo pueden hacer de

03:21

frijoles que venden ya preparados, sólo

03:24

para calentar, ¿verdad? Mujer 2: sólo se le hace el

03:27

preparativo. Le echa

03:28

los ingredientes si lo quiere más

03:31

sabroso. Mujer 2: y también la vez pasada

03:35

decía que explicáramos, cuál quesillo

03:38

eres el que ocupo para las pupusas, cuál queso.

03:41

El queso aquí, nosotros lo

03:43

conocemos como quesillo. No sé en otras

03:46

partes cómo le pueden decir.

03:49

Mujer 1: Que es…este…¿cómo le llaman?

03:56

porque un nombre pero no

04:00

me acuerdo. Tal vez en el transcurso que

04:02

voy a estar haciendo me acuerdo, porque

04:06

este quesillo, no tan fácil se sale.

04:09

¿verdad?

04:11

así que

04:14

es bueno. Nosotros aquí por quesillo,

04:16

dondequiera que vayamos le decimos

04:18

quesillo para pupusas y pues ya,

04:21

ya nos venden.

04:26

Ahí estamos viendo y aquí como decíamos,

04:30

aquí está la masita, que sin estas tres

04:32

cosas no se puede,

04:35

no se puede hacer las

04:37

pupusas y falta frijol no se puede hacer,

04:40

sólo de queso.

04:43

y si no está el queso y el frijol y la masa no se

04:46

puede hacer nada. Así que son las tres

04:49

cosas,

04:50

las tres cosas principales para las

04:53

pupusas.

04:56

[Música]

04:57

Mira ahí cómo las va haciendo

05:01

así que

05:03

vamos a acercar un poquito más.

05:07

Esto es fácil de hacerlo, usted lo puede

05:10

hacer rápido.

05:13

Usted lo puede ser rápido, si sus

05:15

niños le piden o si su esposo le pide unas

05:18

pupusas puede hacerlo rápido. Es como

05:22

también me decía otra suscriptora la vez

05:24

pasada que,

05:27

si podía utilizar harina, más seca.

05:31

Mujer 1: Se puede. Lo único es, que se deja un

05:34

poco...no se deja muy dura para que...

05:39

para que no queden tiesas.

05:42

Porque tiene que quedar un poco...

05:48

Vamos a ver. Vamos a

05:50

echar la primera, a ver si ya está

05:52

caliente. Mujer 2: ahí está, la elaboración de las

05:55

rellenitas.

05:59

Ahora en día, hay pupusas de pollo, de

06:04

mora, de papelillo, de ayote. Mujer 1: de chorizo

06:12

Mujer 2: de chorizo yo no he visto. Mujer 1: Donde vamos a

06:14

veces a comer

06:19

ya hay de chorizo, pero no las he probado.

06:21

Mujer 2: hay también pupusas locas, pupusas

06:25

jalapeña, pupusas de ajo,

06:30

de pescado...

06:34

de pescado y la revuelta, ¿verdad?

06:39

Que la revuelta lleva chicharrón,

06:42

quesillo y frijol.

06:44

Aunque fíjese que una vez,

06:46

compramos con Alex revuelta pero

06:50

yo creo que esa era loca, no

06:52

revuelta porque llevaba quesillo,

06:55

frijol, chicharrón, pollo, ayote:

07:01

era loca.

07:03

Porque le pusieron pupusa loca. Mujer 1: Le echan de todo. Mujer 2: La

07:08

pupusa de jalapeño,

07:10

esa sí que..!

07:13

Mujer 1: Que día estaba comiendo una muchacha, y ya

07:15

ni veía el camino, donde iba a caminar.

07:19

Sentía que echaba Mujer 2: huevos

07:21

Mujer 1: humo, por todos lados. Y le digo -“¿por qué pidió eso?”

07:24

-“es que cuando vine a pensarlo, ya lo

07:26

había pedido” -“¡Ay, no! pero primera y última

07:28

que come” Y a los mexicanos les gustan el

07:31

picante, ¿verdad? Mujer 2: Sí, a ellos si les encanta el

07:35

chile.

07:37

Hacen una salsa de puros chiles.

07:44

Ahí estamos viendo las elaboraciones de las

07:46

pupusas y la negra ya viene a comprar las

07:49

primeras. Mujer 1: ¡si me descuido! [ríe] Mujer 2: Mira, ahí está un

07:54

hijito de la negra.

07:58

Estaba una suscriptora que quería verlo pero,

08:01

pues en el canal anterior sí

08:05

subimos el vídeo, porque yo sé que

08:07

muchos lo vieron. Sólo estuvo por casi 24

08:12

horas no más el vídeo, pues después

08:14

nos bloquearon el canal.

08:17

La mayoría sí lo vieron, porque

08:22

ya llevaba como 1500 vistas este vídeo y

08:27

pues lamentablemente la suscriptora que

08:29

lo había pedido no lo logró ver. Mujer 1: no lo

08:31

logró ver. Mujer 2: No, porque ella ve los vídeos

08:33

sólo en las noches después que

08:35

llega de trabajar.

08:38

Y no es que los regalamos chiquitos; no, ya

08:42

tenían dos meses quince días tenían ya.

08:49

Mujer 1: ya comían, ya bebían. Mujer 2: ya ellos ni pasaban ya con la negra

08:53

por eso los empezamos a regalar

08:57

y también que pues... fueron regalados.

09:07

Miren ahí cómo están haciendo las pupusas.

09:10

Fácil, fácil, paso.

09:14

Dijo una suscriptora “¡ay mis

09:16

queridas hermanas!Ustedes dicen “fácil

09:18

porque pueden” pero para mí esto es imposible.”

09:21

Fue para las empanada y que

09:26

dice que ya sentía que por hora de

09:29

encender, tiraba la toalla.

09:32

Mujer 1: Le pasó lo de cuando nosotros hicimos la sopa de pasta:

09:40

ya casi tirábamos la toalla.

09:44

Mujer 2: Miren, allá ya van 3. Aquí vamos a enfocar otra vez

09:52

y la Blanquita está haciendo el 8 latín.

09:59

Es el chocolate.

10:03

Hay quienes que se equivocan y no dicen

10:05

chocolate sino *cocholate.* Es como cuando uno

10:08

dice *caparacho.* Por decir carapacho.

10:17

Miren, si usted lo quiere con más

10:20

frijol, échele más frijol, que si lo quiere

10:23

con más queso, échele más queso.

10:26

Mujer 1: Lo único que cuesta, es como

10:28

la masa. Mujer 2: Queda más gruesa. Mujer 1: y la masa es más

10:31

poquita la que se le pone pa´ que no

10:33

queden muy masudas, no se le puede

10:36

echar demasiado porque se raja.

10:41

A mí no me gusta muy masudas

10:44

con mucha masa,

10:46

sino que me gustan mejor que queden con

10:49

poco, con menos masa, para que le sientan el sabor.

10:54

Y miren, ya están saliendo bien chula. Mujer 2: ¡Riquísima!

11:02

miren ese poquito de aceite se echa para

11:05

que no se pegue la masa en la mano

11:11

nos vale hasta donde está

11:15

y hasta la otra pues

11:19

así de que aquí estamos queridos

11:22

suscriptores echando unas ricas fucus y

11:24

estás así que nos vamos a ver en el

11:27

segundo en la segunda parte del vídeo ya

11:30

cuando empecemos ya cuando tengamos unos

11:33

20 primeros

11:37

así que nos vemos en la segunda parte

11:40

del vídeo bendiciones a todos

11:44

yo juego realizando

This work is licensed under a   
[Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).Creative Commons License