



ARCHIVE COPY
Do NOT WRITE

SECTOR AGRARIO
INIPA
CIPA IX - CAJAMARCA

*Serie: Tecnología Lechera y Queso
(Versión bilingüe)*



**RURASHUN
YURAQ KISUTA**
(QUESO TIPO BLANCO)

PREPARADO POR

Ing. Elizabeth Alderson
Especialista en Tecnología Lechera y Quesos

Jorgeli Chuquilín
Técnico en Quesos

PRODAC – CIPA IX CAJAMARCA

CIPA Cajamarca – Jirón Arequipa 336 – Teléf. 3237
CIPA (PRODAC), Granja, Baños del Inca. Teléf. No. 7

Edición en castellano: Marzo 1982

Traducción al Quechua Cajamarquino
y Castellano Campesino:

Por: Cruz Landa Quito

Asesor Lingüístico:
Dr. David Coombs

Ministerio de Educación
Instituto Lingüístico de Verano
Casilla 2492, Lima 100

Primera edición bilingüe : Agosto 1982

Estos Boletines son producidos por el Programa de
Cooperación Técnica Peruano-Británica

IMALAYA KISUTA RINCHIQ RURAQ?

Kanmi suq kisu. "Yuraq Kisu" shutin. Chay laya kisuqam ancha frisku. Ancha mishkipis.

Wayrallam kay laya kisutaqa atinchiq turayta. Manam trabajuschu rurananchiqpaq.

Lichita kwajananchiq manam kwajutaqa munanchiqchu. Limonwanlla manaqa binagriwanlla ruranchiq kay laya kisutaqa.

Achka kisu kay laya lloqshin. Manam achka lichitachu gastanchiq suq kiluta rurananchiq. Suq kiluyuq kisuta rurananchiq, 6 (soqta) litrustalla manaqa 7 (qantfis) litrus lichitalla munanchiq.

¿QUE CLASE DE QUESO VAMOS A HACER?

Hay un queso que se llama "queso blanco". Esta clase de queso es fresco y muy rico. Esta clase de queso podemos hacer muy rápido. No es difícil hacerlo.

No necesitamos cuajo para cuajar la leche. Esta clase de queso hacemos sólo con limón o con vinagre.

Haciéndolo en esta forma, sale mucho queso. No gastamos mucha leche para hacer un kilo. Podemos hacer un kilo de queso de seis o siete litros de leche.

AKU RURAQ YURAQ KISUTA QALLARISHPA KAYSHINA:

VAMOS A HACER EL QUESO BLANCO, EMPEZANDO ASI:

1. Lichita malliy yatrananchiq mishki kaptinqa. Manam balinchi puchqushqa lichi rurananchiqpaq kisuta.



1. Prueba la leche para saber si es rica para queso. La leche vinagrada no vale para queso.

2. Suq litrupi midishpa, wichushun lichita mangaman qoñuchinanchiq. Alli qoñuchishun lichita yaqa timbunambaq, yaqa pululiyaptin. Cuidawkish timbunman.



2. Midiendo la leche en un litro, vamos a echarlo en una olla para calentarlo. Vamos a calentarlo hasta estar casi hervida. (Hasta que empiece a formar espuma).

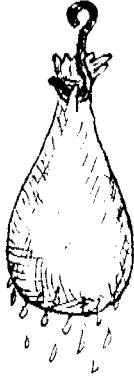


3. Chaymandaqa limunda qapishpa, midishpa suq mikushqanchiq kucharapi, wichushun lichiman yaqa kimsa kucharata kada litruman wichushun limundaqa. Mana limun kaptin kimsa kucharata binagrita wichushun kada litruman. Achka lichi kaptin, atinchiq wichuyta midyu litru limunda 20 litrus lichiman. Mana limun kaptinqa, midyu litru binagrita wichushun.

3. Después, exprimiendo y midiendo el limón en una cuchara de comer, vamos a echarlo a la leche. Vamos a echar casi tres cucharadas de limón a cada litro de leche. Si no hay limón echemos vinagre (la misma cantidad). Cuando tenemos mucha leche, podemos echar medio litro de limón (o vinagre) a veinte litros de leche.

4. Qallariptin lichi kwajaytaqa, shuyanchiq suq allin ratituta (15 minutusta) alli kwajanambaq. Mana kwajaptin, mas limunda wichushun alli kwajanangaman.

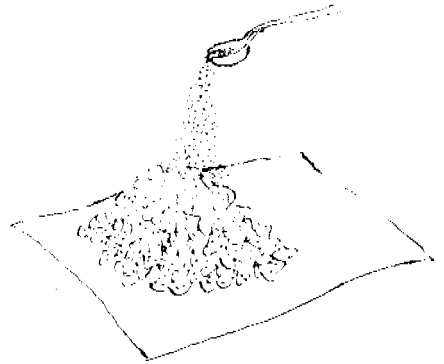
4. Cuando la leche empieza a cuajar, esperamos 15 minutos para que cuaje bien. Si no cuaja echamos más limón (o vinagre) hasta que cuaje bien.



5. Alli kwajaptinga, warkushun kwajashqa lichita suq mayllashqa ratrapapi yakun shuqokanambaq. **Ishkay** urata dijashun alli shuqokanambaq.

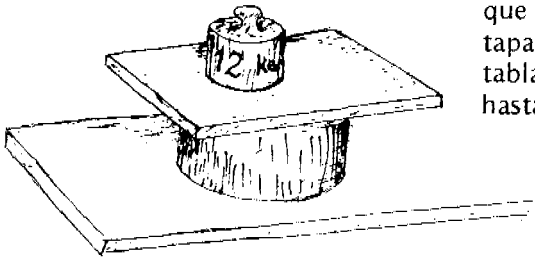
5. Cuando la leche ha cuajado bien, colguemos en un trapo limpio para que escurra el agua. Lo dejamos dos horas hasta que se haya escurrido bien.

6. Ratrapamanda rakishpa, katfita wichushun. Munashpa, kutashpa wichunchiq ajusta, kuminusta, manaqa sibullata. Manaqapis kulantruta wichunchiq. Chayshina atinchiq yapayta munashqanchiq mishkichangunata, ancha mishki kisu kanambaq. Kayshina allichashpa, chayllapi atinchiq mikuyta, piru mas shumagta munashpa allichaytaqa, chapay kay suq ladunda.

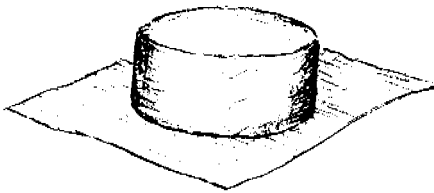


6. Después de sacarlo del trapo, echamos la sal según el gusto. Si queremos podemos moler ajos, comino, cebolla o culantro, agregando cualquier sabor que nos guste con queso. Si queremos, podemos comerlo ahorita, pero si queremos prepararlo más bonito, leamos la última página.

7. Shumaqta rurananchiq, suq muldiman wichunchiq. Llapchashun suq tablitawan. Tablitapa sawambi suq chungusta rurashun llapchanambaq. Chayshina dijashun qayakaman.



7. Para que lo hagamos más bonito, hay que echarlo a un molde. Después lo tapamos con una tabla. Encima de la tabla ponemos un chungo. Lo dejamos hasta el día siguiente.



8. Chaymandaqa allimanda aku muldimanda surquq suq ancha shumaq kisuta.
8. Después, con cuidado, sacamos del molde un queso bonito.

Maya ! Aku mikuq ! Pitiwayri noqapis mikunaypaq !

A ver, ivamos a comerlo ! ¡Dame un pedacito también !