Educación Culturas | CO·CREA

TERRITORIOS
de arte, juego y vida
para la primera infancia



ACHICHUCAS ACHICHAY

EN MI TULPA

Yenoconte EDITORIAL

De la autora:

A mi familia, Esteban, Víctor y amigos:
con ustedes el cariño habita en
cada plato compartido.

···— Elizabeth Salas —···

Del ilustrador:

A Eliza, a mi mamá, a mi hermana.
A la lluvia y a Don Conejo.

···— Esteban Delgado Urrego — ···

Educación Culturas | CO·CREA

TERRITORIOS
de arte, juego y vida
para la primera infancia

ACHICHUCAS ACHICHAY

Elizabeth Salas
Coordinadora de Proyecto

Paola Rodríguez
Asesora Pedagógica

Esteban Delgado
Director Creativo

Daniel Urrego
Consultor Gastronómico

Danilo Rodríguez
Ilustrador

David Erira
Diseño Sonoro

Isabella David
Ilustradora

Nelson Ortiz
Producción Musical

Fernando Ramírez
Diseñador Identificador

María Rosero
Vocalista

Fecha de publicación
Septiembre 2026

Editorial

Jenófonte

«Este proyecto contó con el apoyo del Ministerio de Educación Nacional, el Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes, y la Corporación Colombia Crea Talento (CoCrea) en su etapa de desarrollo».

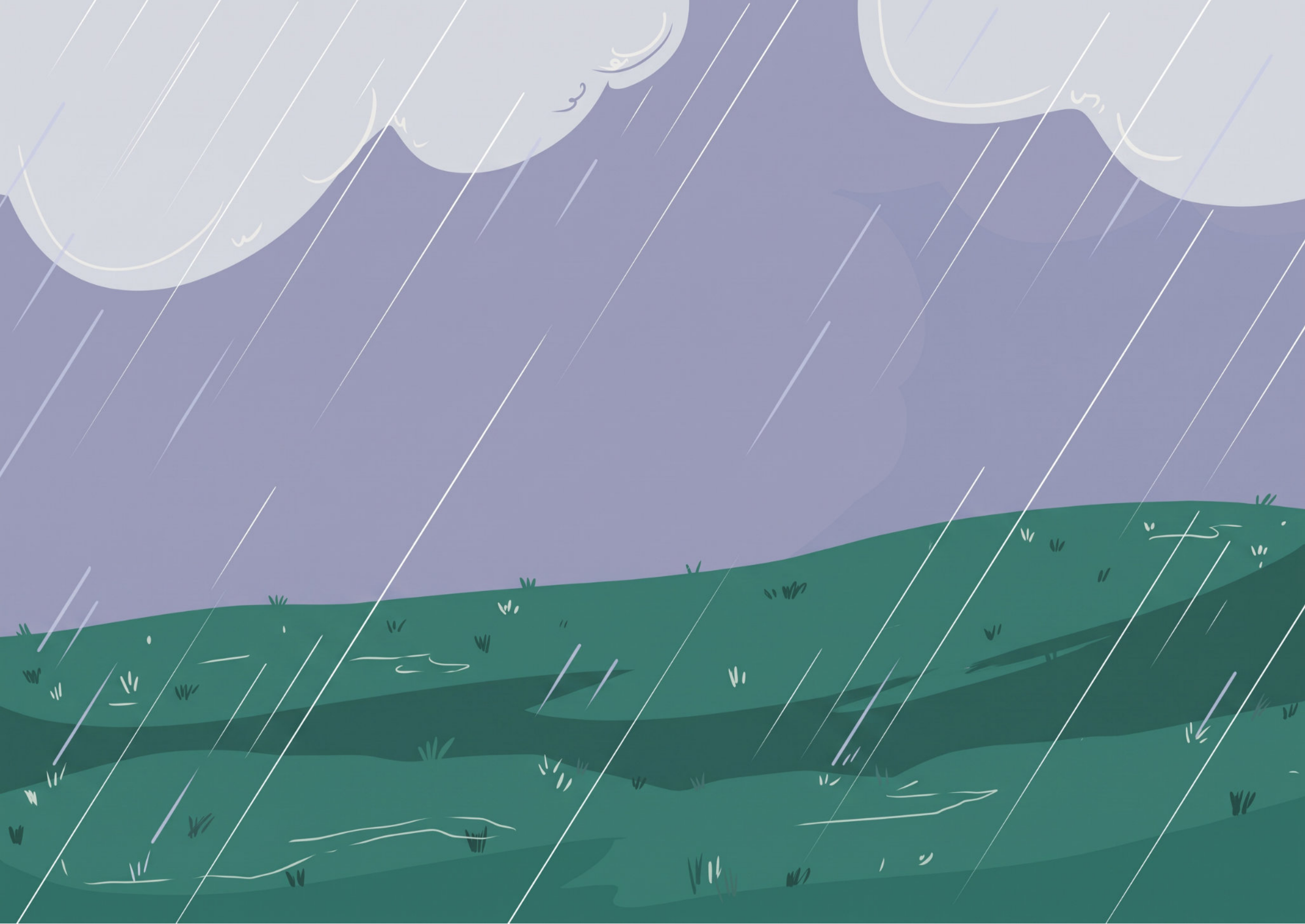
ACHICHUCAS ACHICHAY

EN MI TULPA

AUTORA
ELIZABETH SALAS

ILUSTRADOR
ESTEBAN DELGADO URREGO

Jenófonte EDITORIAL



INDICE

ACHICHAY, EN MI TULPA 08
CANCIONERO 24
RECETARIO 26

ESTA
HISTORIA
EMPIEZA EN
ALBANIA

EN UNA CASA
SOBRE EL CERRO
CANTORES

...

AL PIE DE LA TULPA, PADRES E HIJOS COMPARTEN FANTÁSTICAS HISTORIAS

ANTONIO ME CONTÓ QUE EN SU ESCUELA EL CHUTÚN ANDA MAL-HUMORADO.

SÍ, ESE **CHUTÚN** SE PONE DE MAL GENIO CUANDO HABLAMOS DE LA COMIDA DE NUESTRA CASA.

Y EN MEDIO DEL HUMO, LA FIGURA DEL CHUTÚN SE FUE FORMANDO

ANTONIO, NO SE SIENTA MAL. EL CHUTÚN HABLA ASÍ PORQUE SOLO COME MECATO, ANDA MALGENIADO.

LO VOY A INVITAR A COMER PAPITAS CHORREADAS, ASÍ SE LE QUITA LO SALAO.

ENTRE LOS BRAZOS DE MAMÁ, LOS TEMORES SE IBAN ESFUMANDO

ENTONCES, SE PREPARARON PARA LA VISITA DEL CHUTÚN

1 LAVAR Y COCINAR LAS PAPITAS.

2 AÑADIR UN POQUITO DE LECHE, Y QUESO EN CUBITOS.

3 DERRETIR LA MANTEQUILLA Y SOFREÍR LA CEBOLLA.

4 RETIRAR LAS PAPAS CUANDO LAS VEAS ABIERTICAS.

5 SERVIR LAS PAPITAS CALIENTES CON LA SALSA DE QUESO.

DE VUELTA EN LA TULPA DE LA CASA...

TRAJE A SUS AMIGOS PARA QUE PRUEBEN LA RECETA.

CLARA

YAIDER

DANIELA

EL QUESO ES DE MIS VAQUITAS, Y LAS PAPAS SON DE MI HUERTA.

¡QUÉ DELICIOSAS! CON ESTO SEGURO SE LE QUITA EL MAL GENIO A ESE CHUTÚN.

AL CALOR DE LAS PAPAS CON QUESO, EL FRÍO DE LA MONTAÑA SE IBA PERDIENDO

VENÍ CHUTÚN
VENÍ A BAILAR
QUE EN ESTA TILPA
SE VIENE A GOZAR

Y ANTONIO LOS ANIMABA,
AFINANDO SU GUITARRA

¡VE ESE CHUTÚN TROM-PUDO!

EL INVITADO ESPERADO, DE REPENTE HIZO SU ENTRADA

Y PARA ALEGRARLO, LE COMPARTIERON SU RECETA

DELICIOSO

SE COME EN LA HUERTA EL MÁS PRECIOSO MANJAR

PAPAS CON QUESO HECHAS CON AFECTO

EN EL CERRO CANTORES SE VIVE CON FELICIDAD

PRUEBEN MIS AMIGOS PRUEBEN EL APRECIO

DE REPENTE, EL INVITADO
SE SINTIÓ AVERGONZADO

PERO LA LLUVIA CAÍA TAMBIÉN DE FELICIDAD, NO HABÍA NADA QUE LAMENTAR

EN EL CERRO CANTORES SE VIVE CON FELICIDAD

LOS PÁJAROS CANTAN

LAS NUBES NOS ABRAZAN



BAILANDO EN LA LLUVIA



VUELVE CUANDO QUIERAS

ERES

¡¡BIENVENIDO

A MI ALDANA!!

BIENVENIDO A

MI HOGAR

FIN

CANCIONERO

RIMAS DE ALEGRÍA Y SABOR

La experiencia de nuestra serie de libros es integral y responde a la curiosidad de nuestros queridos lectores. Es por ello que creamos canciones y poemas que hablan de nuestros protagonistas, de nuestros alimentos y herencias compartidas. Puedes pausar la lectura o quizás abrir espacios de canto con tus amigos lectores.

Vení Chutún, vení a bailar,
que aquí en la tulpa se sabe gozar,
probá mis papas, no te quedes con las ganas
son de mi huerta, bendecidas por nuestros taitas.

En el cerro Cantores se vive con felicidad,
los pájaros cantan, las nubes nos abrazan,
bailando en la lluvia, nos vamos a abrigar,
bienvenidos a mi Aldana, bienvenidos a mi hogar.

Letras: Elizabeth Salas
Musicalización: David Erira
Vocalista: María de los Ángeles Rosero
Producción: Nelson Santiago Ortiz

Escanea este código **QR** para escuchar esta canción y muchas más!

RECETARIO

Sabemos la importancia que reside cada vez que nos encontramos y un espacio como la cocina propicia que la palabra surja, que las memorias sean transmitidas y que la alegría se convierta en el ingrediente principal de nuestras comidas. Es por esto, que compartimos contigo cuatro recetas con las que vas a saborear cada rincón de nuestro país: la selva, el mar, los páramos y nuestras cordilleras.

Escanea este código **QR** para conocer muchas recetas más!

PAPAS CON QUESO

INGREDIENTES:

- 1 kg de papas pastusas o nativas de la región, bien seleccionadas
- 300 g de queso fresco campesino (de preferencia recién cuajado con leche fresca)
- 1 taza de leche entera
- 2 tallos de cebolla larga picada finamente
- 1 cucharada de mantequilla campesina
- Sal al gusto

¿Y SI NO ENCUENTRO PAPAS PASTUSAS?

No te preocupes, puedes reemplazar estas deliciosas papas nativas por papas amarillas o criollas, o plátanos verdes para preparar unos ricos tostones, acompañados con la salsa que se propone en esta receta. También te invitamos a probar recetas similares como lapingachos o tortillas de papa rellenas de queso, papas rellenas de queso campesino, puré de papa gratinado con queso o una humeante sopa de papas con queso fundido.

¡MANOS A LA OLLA!

1. La base de la montaña: Lava muy bien las papas. Cocínalas con su cáscara en una olla con agua y sal (si es sobre el fuego de una tulpa de leña, el sabor ahumado será inigualable) hasta que estén completamente suaves al pincharlas con un tenedor.

2. El guiso de la unión: Mientras las papas se cocinan, derrite la mantequilla en una sartén y sofríe la cebolla larga hasta que esté dorada. Vierte la taza de leche y deja que hierva a fuego bajo.

3. El queso derretido: Desmenuza o corta en cubos el queso campesino fresco y agrégalo a la leche con cebolla, revolviendo suavemente hasta que el queso empiece a fundirse y forme una salsa espesa y reconfortante.

4. El encuentro: Pela las papas calientes (o déjalas con cáscara si lo prefieres), córtalas a la mitad y báñalas con la salsa de queso caliente antes de sentarte junto al fuego.

Educación Culturas | CO·CREA

TERRITORIOS
de arte, juego y vida
para la primera infancia







¿Quieres conocer más a nuestros Guaguas?

Escanea este código **QR** para leer más aventuras de:

CLARA, DANIELA, YAIDER y El CHUTÚN, en la serie de cuentos:

ACHICHUCAS ACHICHAT

Jenoconte EDITORIAL