

ACHICHUCAS ACHICHAT EN EL MAR



De la autora:

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

...— Elizabeth Salas —...

De la ilustradora:

A los pequeños soñadores que
le dan color a esta historia.

...— Isabella David —...



Elizabeth Salas
Coordinadora de Proyecto

Esteban Delgado
Director Creativo

Danilo Rodríguez
Ilustrador

Isabella David
Ilustradora

Fernando Ramírez
Diseñador Identificador

Fecha de publicación
Septiembre 2026

Paola Rodríguez
Asesora Pedagógica

Daniel Urrego
Consultor Gastronómico

David Erira
Diseño Sonoro

Nelson Ortiz
Producción Musical

María Rosero
Vocalista

Editorial

Jenöfönte

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 ACHICHAT EN EL MAR

AUTORA
ELIZABETH SALAS

ILUSTRADORA
ISABELLA DAVID CHECA

Jenöfönte
EDITORIAL



ÍNDICE

ACHICHUCAS EN EL MAR

10

CANCIONERO

28

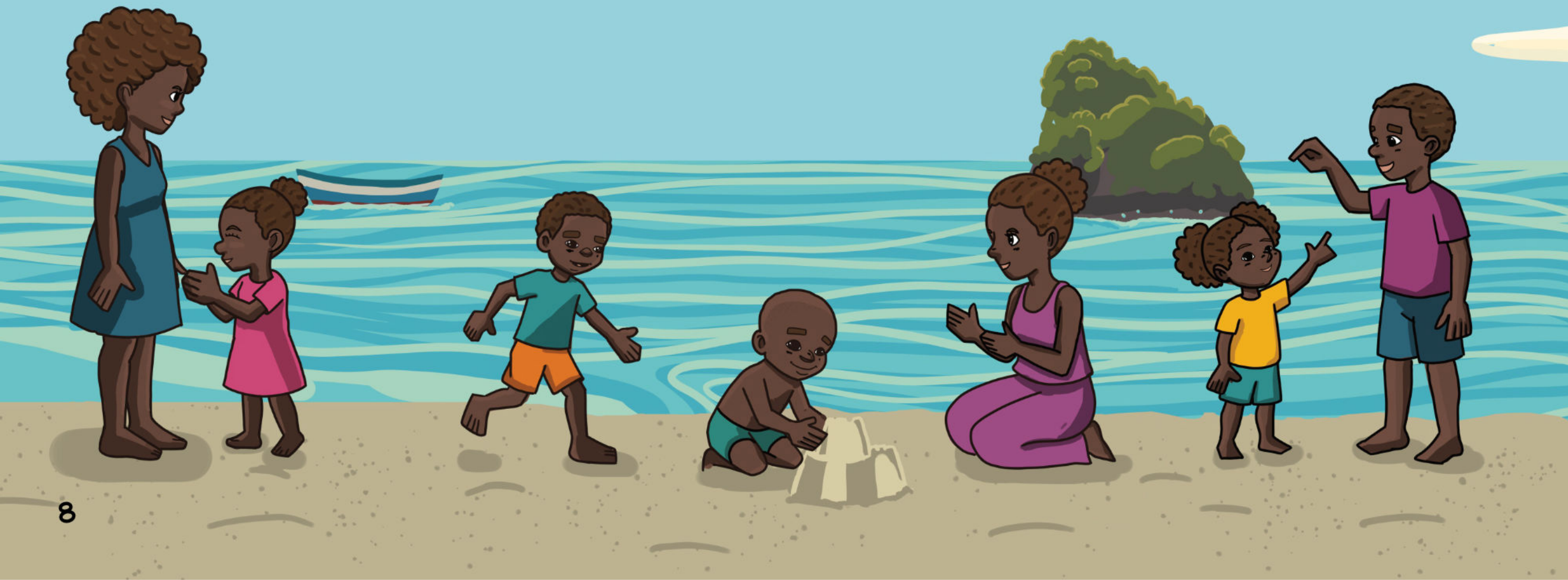
RECETARIO

30



EN TUMACO,

DONDE SE DISFRUTA DEL SOL Y EL MAR.




**RING
RING**



**HA TERMINADO UN DÍA DE
CLASES PARA CLARA**



Y LLEGANDO A SU CASA...

¡MMM
DESDE
ACASOTE
SE HUELE
LA COMIDA
DE MI
MAMÁ!

A comic book illustration featuring two women and a child. The woman on the left has dark skin, wears a yellow patterned headwrap, a yellow top, and yellow hoop earrings. She holds a wooden staff. The woman on the right has dark skin, wears a teal patterned headwrap, a purple top, and yellow hoop earrings. She also holds a wooden staff. Between them is the back of a child's head with very large, dark, curly hair. They are standing in front of a wooden structure with a teal doorway. A speech bubble from the woman on the left asks about school, and a speech bubble from the woman on the right asks about the child's return.

HOLA
CLARITA,
¿CÓMO LE
FUE EN EL
COLEGIO?

¡HOLA
TÍA! ME
FUE BIEN...
VEA, ¿QUÉ
NOS
TRAJERON?

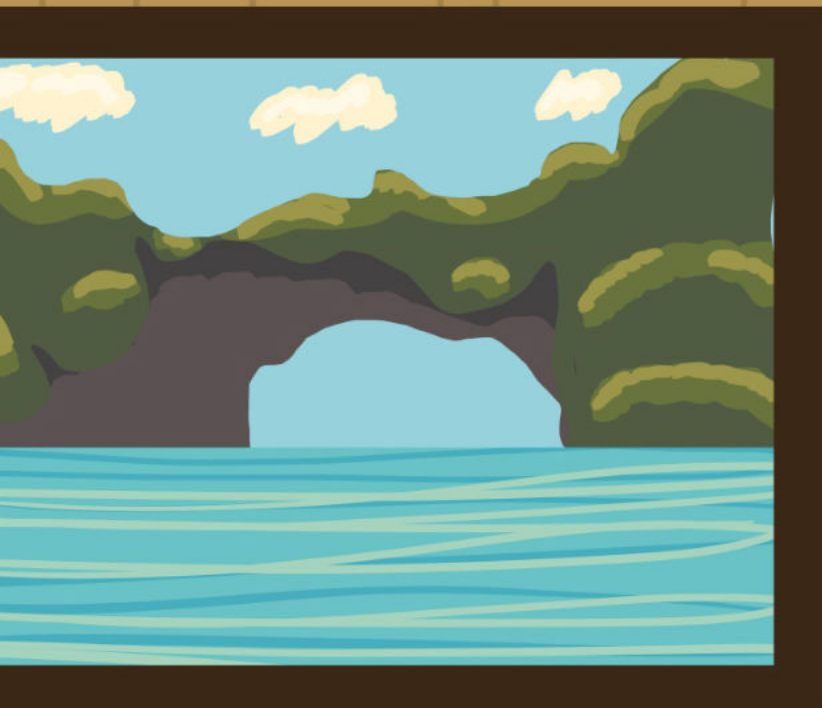
LA ESPERABA UNA GRAN SORPRESA.

¡YA
VERÁ
MIJA,
YA
VERÁ!





¡MAMÁ,
MAMÁ,
YA LLEGUÉ
DE LA
ESCUELA!



MAMÁ,
¿QUÉ
DEJARON
LAS
TÍAS?

TRAJERON
FRUTOS
FRESCOS
DEL
MANGLAR.





**MAMÁ,
AL COLEGIO
LLEGÓ EL CHUTÚN.
¡TONTITO ESE!, DICE QUE
LA ÚNICA COMIDA
RICA ES LA DE
PAQUETE.
PERO...**

**...
MIS AMIGOS
Y YO DECIMOS
QUE NO ES VERDAD
¡SE LO VAMOS A
DEMOSTRAR!**

**CLARA RECORDÓ ALGO
QUE ESTABA PASANDO
EN SU ESCUELA**





CON LOS
FRUTOS QUE
TRAJERON
YANIRA Y
LUZ MARINA,
ESE CHUTÚN
AHORA VA
A SABER
LO QUE
ES RICO Y
NUTRITIVO.

UNA SOLUCIÓN A SUS PROBLEMAS

¡MIJA!
PREPAREMOS
ENCOCADO.



¡QUE
RICO!



LA CEBOLLA



PARA
EMPEZAR



PA'
CONTINUAR

¡ENCOCADO DE PIANGUA!

LA PIANGUA



PA' COCINAR



OÁ

PA' Q'
SE 'ILUMINE'
EL



LECHE
DE COCO

PIMENTONES



PARA
"GUISAR"



EN LA ESCUELA, AL DÍA SIGUIENTE...

¡DANIELA,
YAIDER,
ANTONIO,
LOS
ENCONTRÉ!

¡MMM
QUE
RICO
HUELE!





¡ERA EL TESORO DEL MAR!

¡TU
LONCHERA
ES MÁGICA!





SUEÑAN QUE LAS OLAS
LOS LLEVAN DE LA
MANO

Oí OA



EL ENCOCADO
DE MI MAMÁ



AHORA
ENTRE
AROMAS Y
SABORES

TODOS
ESTABAN
BAJO EL SOL,
LAS OLAS Y EL MAR



OA



Oí



DE VUELTA EN LA ESCUELA...

¿Y ESTA
ROPA TAN
FRESQUITA?

¿EN
SERIO?

¡TE
LUCE!



OÍ, OÁ...
EL RICO
ENCOCADO DE
MI MAMÁ...

OÍ, OÁ...

CON EL
SABOR DE
TUMACO

SE
PUEDE
SOÑAR

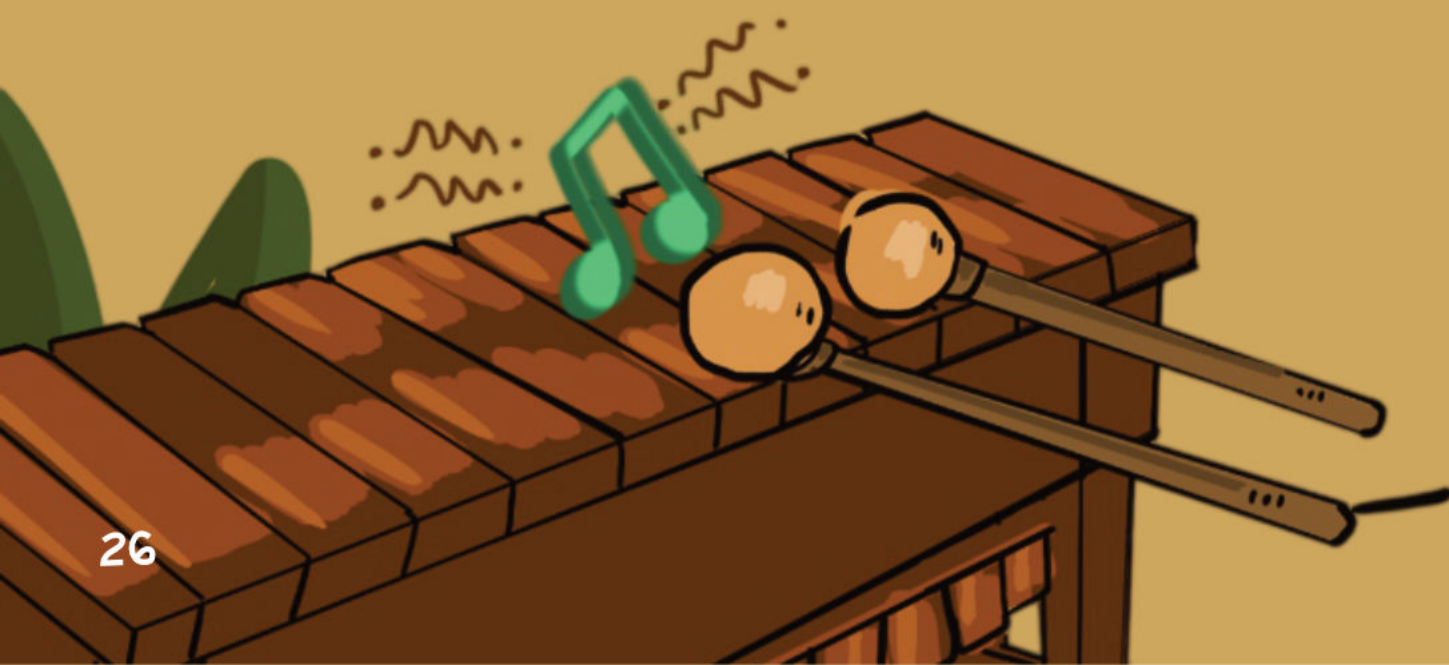
FIN



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.



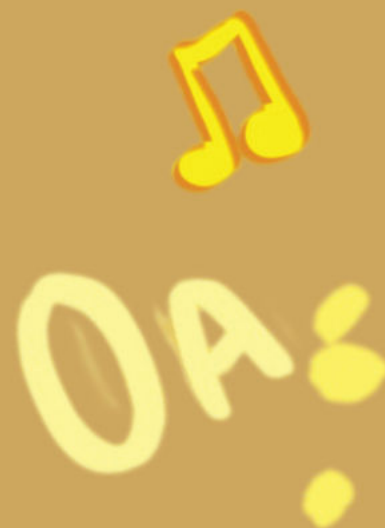
Oí, oá, al agua la piangua pa' cocinar,
Oí, oá, la cebolla y el ajo, para empezar,
Oí, oá, también pimentones para guisar,
Oí, oá, con leche de coco, para que se ilumine el 'coco',
Oí, oá, quien prueba encocado,
sueña que las olas lo llevan de la mano,
Oí, oá... el rico encocado de mi mamá,
Oí, oá, con el sabor de Tumaco se puede soñar.

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!

ENCONCADO DE PIANGUA

INGREDIENTES:

- 500 g de piangua fresca (desconchada y bien lavada)
- 2 cocos secos grandes (para extraer la primera y segunda leche)
- 1 cebolla cabezona picada finamente
- 2 cebollas largas picadas
- 2 pimentones (rojo y verde) picados en cubos pequeños
- 4 hojas de chillangua (el cilantro cimarrón de la región)
- 2 hojas de chirarán (albahaca silvestre)
- 2 dientes de ajo machacados
- 1 cucharadita de achiote en polvo o en aceite
- Sal y pimienta al gusto

¿Y SI NO ENCUENTRO PIANGUA?

Puedes optar por buscar proteína que reemplace la deliciosa piangua, por ejemplo: camarones, mariscos y preparar la misma receta. También puedes aventurarte y preparar otros platos como empanadas de camarón encocado, cazuela de mariscos con camarones, arroz marinero con coco o una crema o sopa de camarón con leche de coco.

¡MANOS A LA OLLA!

1. El secreto del coco: Ralla los cocos. Exprime el bagazo con muy poca agua tibia para obtener un vaso de "leche espesa" (primera leche) y reserva. Vuelve a exprimir el bagazo con más agua para obtener la "leche clara" (segunda leche).

2. El refrito tradicional: En una sartén grande, calienta el achiote y sofríe las cebollas, los pimentones y el ajo hasta que estén tiernos y fragantes.

3. El canto y la cocción: Agrega la piangua al sofrito junto con las hojas de chillangua y chirarán picadas. Vierte la leche clara de coco. Cocina a fuego medio durante unos 15 o 20 minutos hasta que la piangua esté suave.

4. El toque final de amor: Añade la leche espesa de coco. Baja el fuego y deja reducir la salsa hasta que quede cremosa, rectificando la sal. Sírvelo caliente, ideal para empacar en la lonchera y ablandar el corazón de cualquier Chutún.

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 EI CHUTÚN, en la serie
de cuentos:

ACHICHUCAS
ACHICHAY