

# Recetarios digitales le invitan a poner en práctica la gastronomía tradicional costarricense de Semana Santa

29 de Marzo 2023 | Costa Rica | Consecutivo 062

El Ministerio de Cultura y Juventud le invita a visitar su página web [www.mcj.go.cr](http://www.mcj.go.cr), y acceder a la Biblioteca Digital, donde podrá encontrar una serie de recetarios de gastronomía tradicional, entre los que figuran recetas típicas de Semana Santa, que forman parte de la recopilación realizada por el Centro de Patrimonio Cultural mediante su certamen de cocina tradicional.



ar en el sitio [www.mcj.go.cr](http://www.mcj.go.cr)

**San José, 29 de marzo de 2023.** El Ministerio de Cultura y Juventud le invita a visitar su página web [www.mcj.go.cr](http://www.mcj.go.cr), y acceder a la [Biblioteca Digital](#), donde podrá encontrar una serie de recetarios de gastronomía tradicional, entre los que figuran recetas típicas de Semana Santa, que forman parte de la recopilación realizada por el Centro de Patrimonio Cultural mediante su certamen de cocina tradicional.

La miel y las empanaditas de chiverre, el arroz con leche, el pan casero, el tamal asado, el arroz con mariscos, la sopa de bacalao, la ensalada rusa, la chicha de maíz, el escabeche y muchos otros platillos más, forman parte de estos recetarios, que cuentan con platillos de todo el territorio nacional, y que nunca faltan en las mesas costarricenses durante la Semana Santa.

Según datos de la publicación “[Sabores y aromas de la mesa tica en Semana Santa](#)”, escrito por la nutricionista-gerontóloga Patricia Sedó Masís, de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica, entre los platillos más tradicionales se encuentran mieles, encurtidos, guisos a base de hojas y flores, hojas amargas y palmitos, tamales mudos (de solo masa) o rellenos con frijol, picadillo de mostaza, chicasquil o papa, rosquillas, bizcocho, platillos hechos de mariscos, con los cuales se celebran estas fechas religiosas.



“Muchas de estas preparaciones se elaboran únicamente para esta época, con lo cual reviste importancia su estudio como tradición alimentaria focalizada en un momento del año, vinculado con manifestaciones religiosas seguidas por una mayoría, indistintamente si profesan el catolicismo. Las diversas prácticas alimentarias se adoptaron, y surgieron nuevas a partir del conocimiento heredado, las cuales se disfrutaban durante el tiempo de celebración que comprende marzo y abril”, indica la publicación.

El Centro de Patrimonio Cultural, instancia del Ministerio de Cultura y Juventud, inició en 2001 el “Certamen de Comidas y Bebidas Tradicionales”, y con ello, el registro preliminar de una de las manifestaciones culturales que más recuerdos evocan en los costarricenses: la cocina tradicional; incluida, por supuesto, la tradición gastronómica de Semana Santa.

“Actualmente, el país cuenta con más de mil recetas, entre platos fuertes, panes, postres y bebidas, producto del registro realizado, mediante los certámenes de cocina tradicional. Todas las recetas fueron aportadas por los asistentes a dichas actividades, en donde, como requisito de participación se debía presentar el platillo con que se participaba, para su respectiva evaluación por parte de un jurado calificador, y, posteriormente, adjuntar por escrito la receta tradicional”, explicó Paola Salazar, jefa de la Unidad de Patrimonio Cultural Inmaterial del Centro de Patrimonio.

Consulte y descargue todos los recetarios en el sitio: [www.mcj.go.cr](http://www.mcj.go.cr)

**Producción – Unidad de Comunicación - MCJ / Consecutivo 062 / FEM / 29-03-2023**

Fuente: <https://www.mcj.go.cr/sala-de-prensa/noticias/recetarios-digitales-le-invitan-poner-en-practica-la-gastronomia>