

Estado de Puebla.

Toponimia

El nombre del estado se debe a su capital, Heroica Puebla de Zaragoza, fundada por los españoles el 16 de abril de 1531 con el nombre de Puebla de los Ángeles. Aunque posteriormente fue elevada al rango de ciudad, se le siguió llamando Puebla hasta la actualidad.[2] La leyenda dice que los ángeles bajaron en sueños a Julián Garcés, primer obispo de Tlaxcala, y le señalaron el lugar donde había de fundar la nueva población española en el valle Poblano-Tlaxcalteca. En recuerdo de ello, el escudo concedido por Carlos V a la ciudad consiste en una iglesia de cinco torres sostenida por dos ángeles.

Al concluir la Guerra de Independencia, Puebla fue una de las provincias del Primer Imperio Mexicano. Al promulgarse la Constitución de 1824, la provincia se convirtió en Estado Libre y Soberano de Puebla, que es su nombre oficial.





Catedral de Puebla.

Cultura de Puebla

Identidad de un Pueblo.

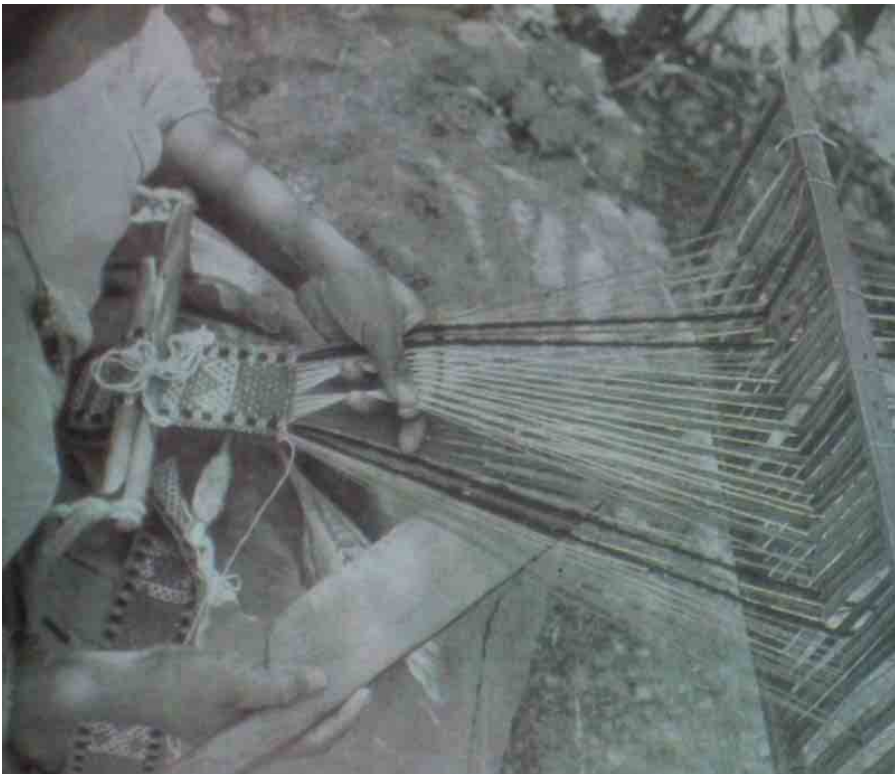
En poblaciones de la sierra norte, aun se conservan algunas de las culturas prehispánicas.



Mujeres Poblanas, visten el tradicional quechquemitl.



Nahuas, de la Sierra Norte de Puebla.



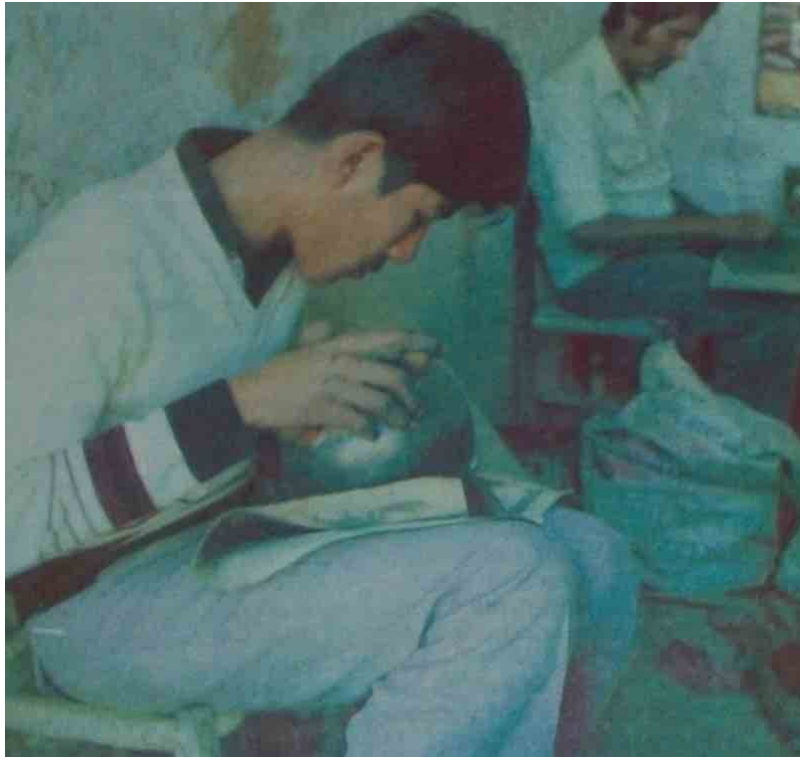
El telar de cintura, instrumento para la elaboración de sus vestimentas.

Festibales con mascararas en Atlixcayotl



Mascararas con caras angelicales y mascararas con feroces gestos de animales.

Creatividad y Artesanías.



Artesanos Trabajando.



Platos Policromos.



Artesanías, frutas de Ónix.

Ónix es una piedra liza utilizada en un principio por las culturas prehispánicas para hacer puntas de lanza y dagas, en el valle del norte de Puebla y mayor parte del estado de Tlaxcala, también es utilizado para hacer figuras de amuleto. Como medallones, estatuillas de animales, etc.

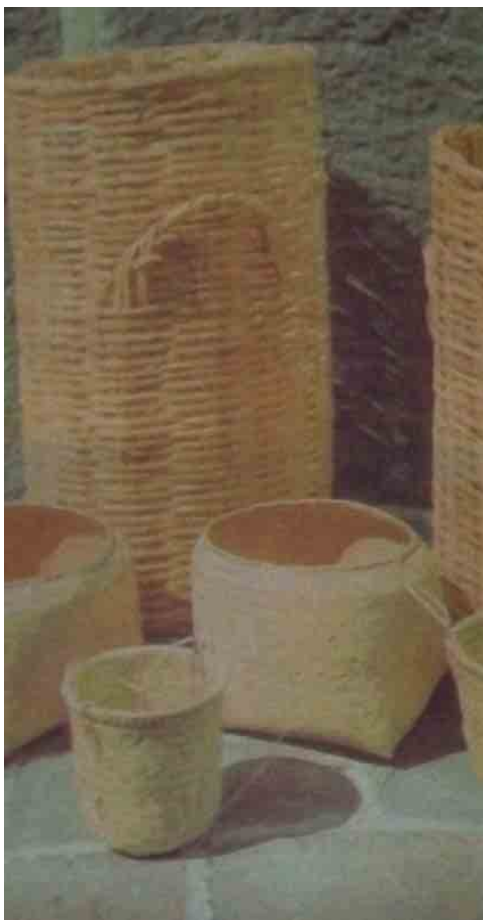


Cerámica de Acatlán, Puebla.



Vasijas de barro.

Utilizadas para almacenar líquidos.



Cestos de Mimbre.

Los cestos de mimbre, son utilizados para almacenar alimentos como Tortillas de Maíz, Pan y Frutas.



Ollas de barro de boca ancha.



Máscaras de tigre hechas en madera.

Estas mascararas, no solo se utilizan como artesanía para decoración, sino que también en algunas de las celebraciones, se utilizan como accesorio para realizar las danzas locales.

Arte Culinario.



Mole Poblano.

El mole poblano, sin lugar a dudas, un mole que es representativo del arte culinario de Puebla.

Nacido en el convento de Santa Rosa, allá por el siglo XVII, los conventos fueron importantes en la creación y evolución de la cocina poblana.



Pipián.

En el caso del pipián, un fruto de la calabaza, pero también un preparado de chile, masa y condimentos (o especias)

Se agrega a la masa del tamal de cerdo, para darle mejor sabor.



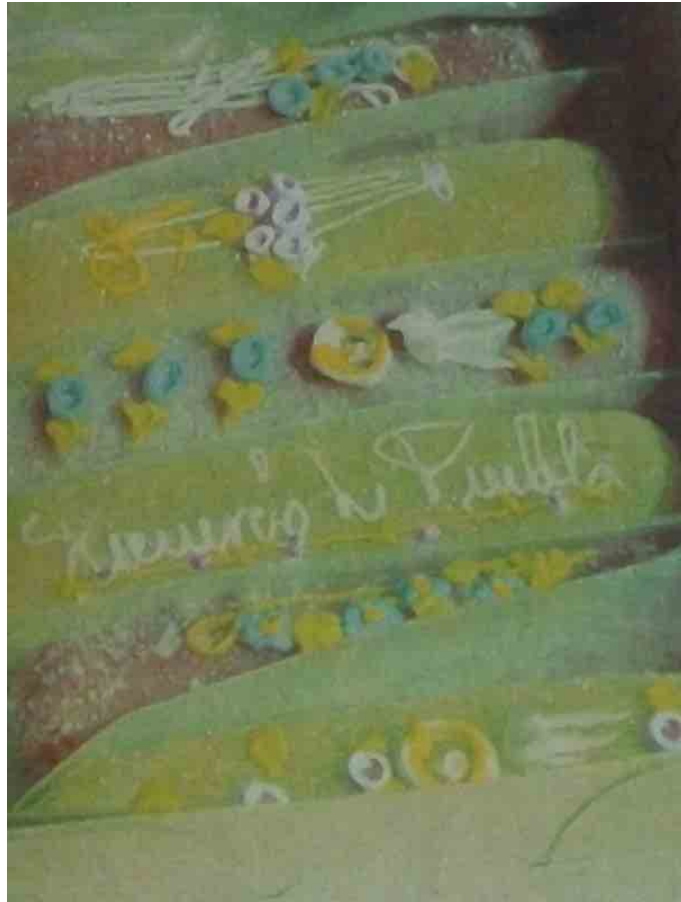
Exquisitas Frutas Cristalizadas.



Dulces de Leche.



Frutas en Conserva.



Camotes de Santa Clara, decorados con azúcar en forma de flores y líneas.



Esquites.

Los Esquites son granos de maíz tierno, fritos con especias, se les agrega mayonesa y chile en polvo.
La forma más sofisticada de comer elotes.





Tepache.

Elaborado de a base de jugo fermentado de Piña.



Tacos.

Tortillas de Harina de Trigo y de Maíz, envuelven carne picada con condimentos.

Las famosas CEMITAS de Puebla, con una reputación como el Mole Poblano y los Camotes de Santa Clara.

Si visitas Puebla, no puedes irte sin probar: El mole poblano, los camotes y las cemitas.



Cemita de carne hecha milanesa.