

La Pupusera - El Salvador

Danza

Traditional

Chor

La pu - pu - ser - a jun-to.al co-mal ha - ce pu - pu-sas de chi - cha-rron, tam-bien de que-so de buen sa
Bom bom bom bom bom bom bombom bom bom bombom bom bom bom bom bom bom bom bom bom bom

6
bor, hay! lo - ro con chi - le y de fri -jol y po-ne siem - pre jun-to.al co - mal, de ca - fe
bom bom bom bom bom bom bom bom bom y po-ne siem - pre jun-to.al co - mal, de ca - fe

11
ne - groun gran ja - rron, Pu - pu - sas ri - cas del sal - va - dor a dos por cin - co a tres y.a seis.
ne - groun gran ja - rron, Bom bom bom bom bom bom bombom bom bom bom bom

Die Pupusa - Köchin mit der Comal-Pfanne
macht Pupusas mit Fleisch
auch mit Käse schmeckt es gut.
mit Loroco (Gewürz) und Chilibohnen.

und setzt immer mit der Comal-Pfanne
einen grosse Tasse schwarzen Kaffee auf.
Die reichen Purpugas von Salvador
es sind zwei, drei, fünf bis sechs.

Pupusas sind runde, gefüllte Maistortillas, die auf einer Plancha-Grillplatte gebraten werden.
Als Beilage gibt es Weisskohlsalat (*Curtido*) und eine würzige Tomatensauce.
In El Salvador, dem Heimatland der Pupusas, ist ein Leben ohne Pupusas nicht vorstellbar.
Deshalb gibt es Pupusas an jeder Ecke und zu jeder Tages- und Nachtzeit zu kaufen.
Aufgrund der grossen Beliebtheit des Nationalgerichts wurde 2005 sogar
ein gesetzlich verankerter Feiertag eingerichtet (*El Día Nacional de las Pupusas*).