

“DE L’HORT ESCOLAR A L’HORTA DE LLEIDA”



Sessions de formació - Agenda 21 Escolar de Lleida
Regidoria de l’Hàbitat Urbà, Rural i la Sostenibilitat
23 de febrer de 2017

De l'hort escolar a l'Horta de Lleida (1)

Al voltant dels conreus i les varietats

- Quins són els conreus d'una zona? Per què són aquests i no uns altres?
- Què són les varietats d'un conreu i per què n'hi ha?
- Augmenten o disminueixen el nombre de varietats? Per què?
- Què són les varietats tradicionals o locals?
- Les varietats tradicionals de l'Horta de Lleida
- Com triem les varietats del nostre hort?
- Com podem fer un recull de llavors?
- Com podem seleccionar les nostres llavors?

- Quins són els conreus d'una zona? Per què són aquests i no uns altres?
- Què són les varietats d'un conreu i per què n'hi ha?
- Augmenten o disminueixen el nombre de varietats? Per què?

Anem al mercat, i/o al supermercat!



LES NOSTRES VARIETATS DE POMA



Golden



Fuji



Royal Gala



Granny Smith



Què hi ha al meu hort?



- Origen dels aliments que ara tenim al nostre hort
- Quins han arribat d'altres llocs? Com han arribat? Per què s'han conreat aquí?
- Recollir totes les troballes en un mapa.

Horts del món



- Quins aliments hi ha als horts d'algun país (o continent)?
- Els podem trobar comercialitzats aquí?
- Podem conrear-ne algun al nostre hort?
- Té aquí algun “parent”?



**Seguir cultius
al llarg del curs
escolar
(i varietats)**

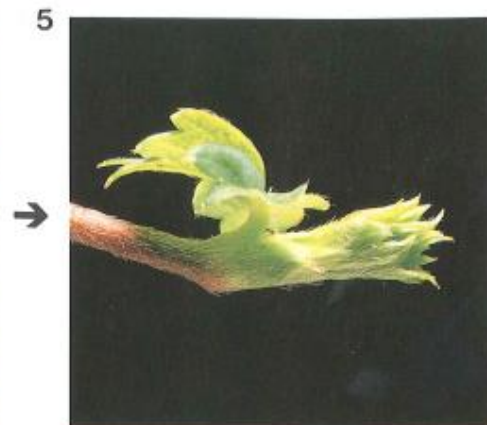
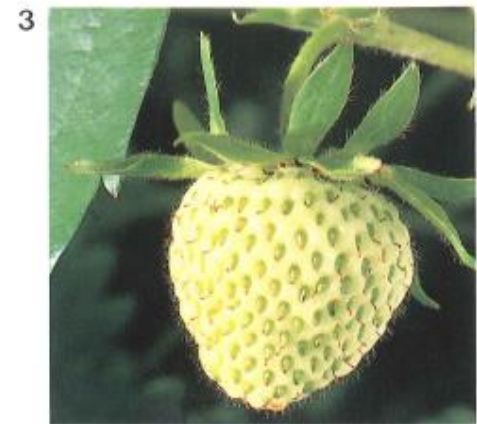
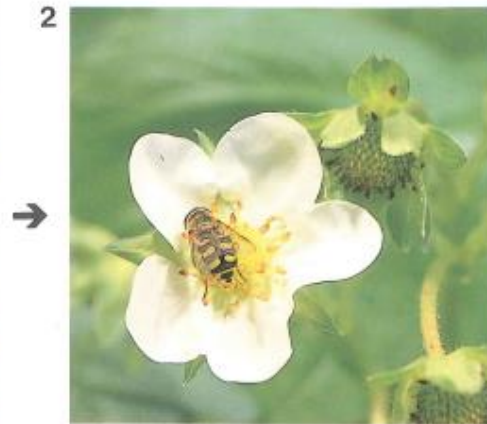
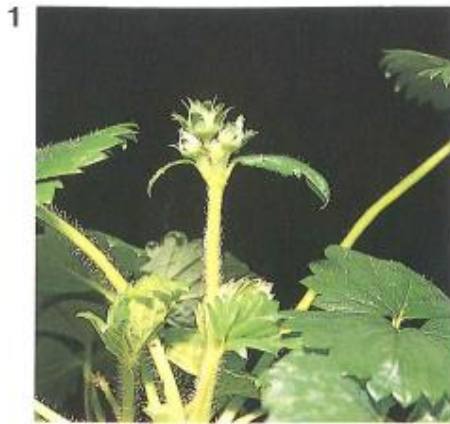


Col·lecció Cicle Vital (La maduixa)

Recordes com creix una maduixera?

Mira de explicar el procés amb les teves pròpies paraules.

Les fotografies et poden servir d'ajuda.

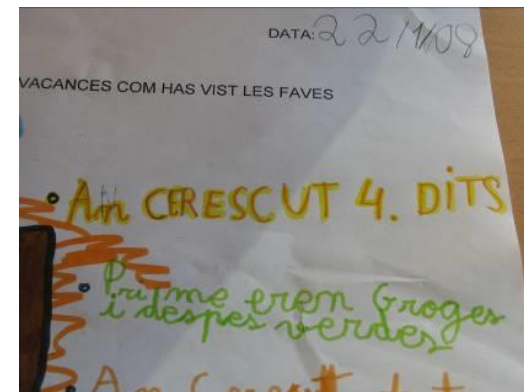


Coneixes algun jardí on hi hagi maduixeres?
Compta el nombre d'estolons que surten d'una planta

COM CREIX UNA PLANTA?



- Formulació i comprovació d'hipòtesis
- Observació i registre d'informació
 - Escrit
 - Dibuix
 - Fotografia,...
- Extracció de conclusions



¿Com podríem comprovar que la planta necessita tot això?: podem aplicar un disseny experimental clàssic

- ¿què volem saber?: formulació de la pregunta investigable.
- ¿quines hipòtesis/prediccions tenim?
- ¿què farem per trobar una resposta?
 - ¿què canviarem?: escollir una variable independent i decidir com la canviem
 - ¿què mesurarem?: escollir una variable dependent (el que mesurarem o observarem)
 - ¿què no podem canviar?: mantenir controlades les altres variables
- ¿com organitzarem les dades obtingudes a l'experiment? (taules, gràfiques, dibuixos, etc.)
- ¿quina resposta podem donar?: la resposta es pot donar com a simple resultat (afegint el seu límit de validesa) o com a interpretació (=explicació causal)
- ¿quines noves preguntes puc formular?

¿Com podríem comprovar que la planta necessita?

- aplicant un disseny experimental amb control de variables.

Pregunta: Les plantes, necessiten aigua per créixer?

Disseny experimental

Què canviarem?	A algunes plantes els posarem aigua i a altres no.
Què mesurarem o observarem?	Si la planta creix. Mesurarem la longitud i el gruix de la tija.
Què no podem modificar?	El tipus de planta. Que totes dues tinguin adob Que estiguin al mateix lloc (=temperatura, =llum)

Hipòtesi: Si la planta necessita aigua per créixer, aleshores les que no tinguin aigua no creixeran

Taula de resultats

	Plantes amb aigua	Plantes sense aigua
Dia 1	10cm	10cm
Dia 10	12cm	11cm
Dia 20	15cm	pansida

Resposta: Les plantes sense aigua no han crescut i s'han pansit, de manera que podem concloure que la planta necessita aigua per créixer.

Noves preguntes: Què fa l'aigua dins la planta? Per on entra? Per on surt? Com es mou per dins la planta?

- Comunicació de resultats
- Difusió del treball realitzat



FULLES
DEL
NOSTRE
HORT

SORTIDES
AL



El blog de l'hort: Un curculionid a l'hort ! - Microsoft Internet Explorer provided by PAERIA

http://elblogdelhort.blogspot.com.es/2012/10/un-curculionid-lhort.html

Archivo Edición Ver Favoritos Herramientas Ayuda

Google blog de hort sant jordi lleida

Favoritos Sitios sugeridos Hotmail gratuito Guía de canales Inicio de Internet Lo mejor del Web Microsoft Windows Update Galería de Web Slices e-News de La Paeria - Soste...

El blog de l'hort: Un curculionid a l'hort !


Crear un blog Acceder

El blog de l'hort

dijous 4 d'octubre de 2012

Un curculionid a l'hort !

L'Alex M de tercer ha descobert un estrany **insecte** passejant pel nostre hort...Com podeu veure a la fotografia el seu cap s'allarga i sembla un bec. A la punta hi ha la **boca** i les **antenes**. Després de buscar informació hem descobert que és un **curculionid**. Aquests **coleòpters** s'alimenten de vegetals i per això són una plaga pels cultius perquè poden menjar-se les arrels, parts de la flor... Només s'alimenten de vegetals.



Relloige català

Dos quarts de cinc

3/4

Hora: Off comunicació digital

Total de visualitzacions de pàgina:

4,592

Cercar en aquest bloc

Translate

Arxiu del bloc

- 2012 (52)
- octubre (6)
- Reunió de dimoniets...
- Castanyes i castanyes...

Inicio ENVIAT A2... Bandeja de... Intranet de... El blog de l'... VARIETATS... L'hort a l'aula Microsoft P... ES 100% 16:30

EL NOSTRE HORT

Aula A

TREBALL A L'AULA

la germinació amb un TETRAFLIXA



Prova-hor

CALENDA RI

L'hort Escolar Exològic

Tardor - Hivern

Salvadors

Leguminoses i Crucíferes

Compostes i Quenopodiàcies

Verdals i altres Liliàcies

INFORMACIONS NOTÍCIES

Informació i Notícies

LLENGUA i HORT

TREBALL DE CAMP



EL CURRÍCULUM ÉS A TOT ARREU!



Recollida d'informació de padrins, pagesos, viveristes, consumidors...



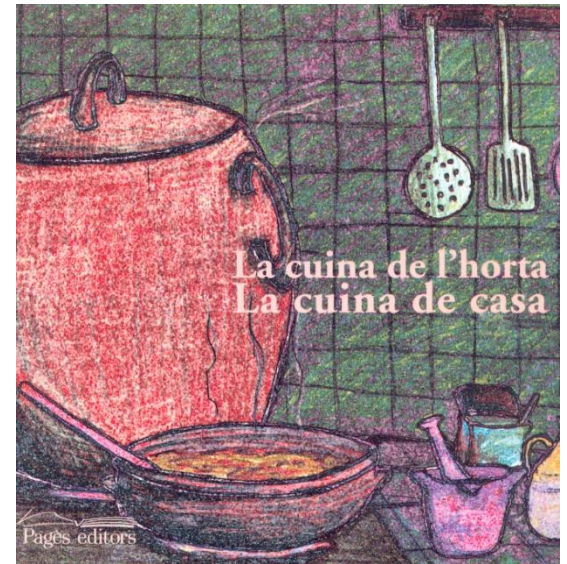
- Entrevistes
- Reportatges
- Calendaris de pagès
- Dites, refranys,...

Alimentació i cuina

- Propietats nutritives
- Grups d'aliments
- Com cuinar...
- Recull de receptes

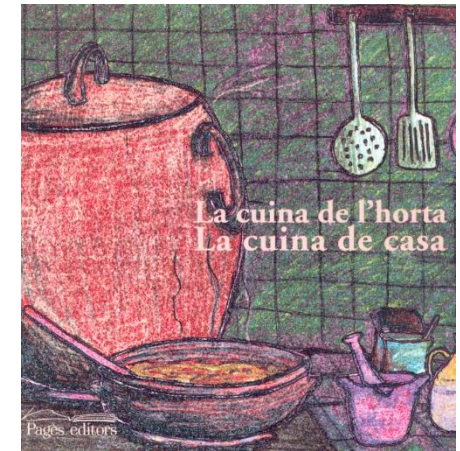


A la cuina, es trien les “pinyetes” que, amb les fulles properes més tendres, caracteritzen aquest plat. Un cop triades, es renten i es bullen lleugerament. Saltat amb una mica de cansalada, és un plat senzill, però delicat i exquisit.



"La cuina de l'Horta, la cuina de casa"

Editat per Pagès editors i promogut per la regidoria de Serveis Personals i Salut Pública, recull 80 receptes de plats tradicionals de Lleida a partir de les receptes casolanes de les dones de les associacions de l'Horta de Lleida

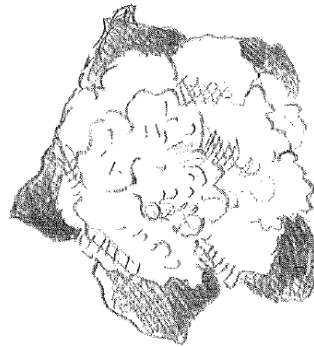


COLS, COLIFLORS, BRÒQUILS...

LA COL ÉS LA GRAN hortalissa de l'hivern. Un cop collida, conserveu-la en lloc fresc i sec. És l'estrella de la conserva lactofermentada. Amb la denominació de «choucrouste», la col fermentada té una gran tradició a països com Alemanya.

LA COLIFLOR es pot fer en vinagre. Agafeu les branques més petites i boniques. Seguiu la recepta dels cogombres en vinagre.

SUGGERIMENTS PER A LA CUINA. El trinxat de col i patata, amb rosta de cansalada, és un plat ideal. És molt bona la coliflor amb beixamel, gratinada al forn. Les coliflors accepten molt bé la nou moscada. Proveu de fer crema de coliflor amb nou moscada. Té un gust molt destacat. Les cols de Brussel·les les podeu fer partides pel mig i arrebossades amb farina i cervesa. A més, combinen molt bé amb castanyes, ametlles o altres fruits secs.



El valor nutritiu de les conserves sol ser una mica inferior al dels seus components en fresc.

Cordill

“De l'hort al rebost”

Receptes per a fer conserves amb els productes de l'hort

Text i dibuixos:
Sol Cots

Cuinem les nostres verdures



Hermínia Rodríguez Gisbert • Rosa Maria Teixell Aguilà



AJUNTAMENT DE REUS
EDUCACIÓ I FORMACIÓ






METODOLOGIA



NOM DEL PLAT	CURS	MES	VERDURA	ALTRES INGREDIENTS	COCCIÓ
<p>Amanida d'enciams de colors amb animalets de rave</p> 	3r (A)	novembre	enciams variats, raves	oli, sal, orenga, olives	NO
<p>ELABORACIÓ: Variat de diferents enciams, amanit i decorat amb raves i olives. Els raves els tallarem en forma de ratoll. A la part de sobre hi farem dos talls en els quals hi introduïrem dues rodanxes de rave que seran les orelles. Tirarem un polsim d'orenga. DIFICULTAT: SENZILLA</p>					
<p>Flor d'espínacs amb raves i julivert</p> 	3r (B)	desembre	espínacs, raves, julivert	oli, sal, parmesà	NO
<p>ELABORACIÓ: Escamparem les fulles d'espínacs al plat com a pètals, la part del centre de la flor serà un conjunt de raves tallats a rodanxes. El julivert serà la tija. Hi tirarem pel damunt un polsim de parmesà i oli. DIFICULTAT SENZILLA</p>					
<p>Ninot de neu i arbre de Nadal</p> 	5è (A)	gener	col-i-flor, bròquil, pastanagues	oli, sal, salsa de tomaca	bullit
<p>ELABORACIÓ: Bullim per separat el bròquil i la col-i-flor. Distribuïrem a la safata el bròquil en forma d'arbre de Nadal i la col-i-flor de ninot de neu. Aquest el decorarem amb una bufanda de salsa de tomàquet, uns ulls i un nas de pastanaga, i botons amb bròquil. L'arbre el decorarem amb rodones de salsa de tomàquet. DIFICULTAT MITJANA.</p>					



METODOLOGIA

NOM DEL PLAT	CURS	MES	VERDURA	ALTRES INGREDIENTS	COCCIÓ
<p>Eriçó de purés</p> 	4t (A)	febrer	pèsols, pastanagues	oli, sal, puré de patata, llet, mantega	bullit
<p>ELABORACIÓ: Un cop preparat un puré de patata espès, li donarem forma d'eriçó i el col·locarem damunt d'un fons de puré de pèsols que hauré bullit prèviament i triturat. Decorarem l'eriçó amb la pastanaga tallada en forma de palets per simular les punxes. Aquesta pot ser crua o bullida. DIFICULTAT MITJANA.</p>					
<p>Tren de farcellets de col</p> 	6è (A)	març	pastanagues, col, ceba tendra	sal, maionesa	bullit
<p>ELABORACIÓ: Bullirem fulles de col de mida mitjana, les deixarem refredar i les farem amb pastanaga i ceba tendra tot tallat en juliana i barrejat amb una mica de maionesa. Ho embolicarem i a la safata ho distribuïrem en forma de tren. Les rodes seran rodonetes de pastanaga. Enganxarem els vagons amb palets de pastanaga. DIFICULTAT ALTA.</p>					
<p>Motlle de favetes</p> 	4t (B)	abril	faves, alls, enciam	oli, sal, menta	bullit, saltejat
<p>ELABORACIÓ: Bullirem les favetes i les passarem una mica per la paella juntament amb els allets trinxats, hi posarem unes fulles de menta. Un cop sofregit ho col·locarem dintre de motlles de formes preferiblement divertides: d'estrella, de flor... Decorarem la safata amb un llit de fulles d'enciam morat. DIFICULTAT MITJANA.</p>					

METODOLOGIA

NOM DEL PLAT	CURS	MES	VERDURA	ALTRES INGREDIENTS	COCCIÓ
<p>Truita de carxofes</p> 	5è (B)	maig	carxofes	oli, sal, ous	fregit
<p>ELABORACIÓ: Pelarem les carxofes, les tallarem finetes, les fregirem, batrem els ous, ho ajuntarem tot i farem la truita. DIFICULTAT ALTA</p>					
<p>Aranya d'ou</p> 	6è (B)	juny	bajoques, pèsols, pastanagues	oli, sal, ous	bullit
<p>ELABORACIÓ: Bullirem per separat els pèsols, les bajoques i les pastanagues, i en un cassó bullirem l'ou. Cobrirem el fons de la safata, preferentment rodona, amb els pèsols, tallarem la pastanaga en tretes i la col·locarem en forma de teranyina. Amb l'ou i les bajoques formarem una aranya. DIFICULTAT ALTA.</p>					



Col·lecció de llavors – ESC Enric Farreny, curs 1314

FAMÍLIA	ESPÈCIE	TIPUS DE REPRODUCCIÓ	FLORACIÓ	DISTÀNCIA AILLAMENT (Metres)	VIABILITAT GERMINATIVA (Anys)	QUANTITAT LLAVOR A GUARDAR	RECOLLECCIÓ	OBSERVACIONS
CUCURBITÀCIES	Cogombre	Entomòfila	Annual	800 a 1600	6-7	Recollir un mínim de 12 fruits i barrejar les llavors	Es poden fermentar (24h). Netejar i secar. Netejar i secar. Netejar i secar.	Familia de fàcil creuament entre flors similars, ex. Cogombre-meló. Però cogombre-carabaça NO.
	Carabassa i Carbassó	Entomòfila	Annual	800 a 1500	6-7			
	Síndria	Entomòfila	Annual	1000	6			
	Meló	Autògama	Annual	500 a 1000	5 a 10			
LLEGUMINOSES	Mongetes	Autògama	Annual	MA:800 MB:50	3-4		2 setmanes de secatge. Juny/Juliol, quan la tavella és seca. Juny/Juliol, quan la tavella sona. Quan la tavella sona.	Si s'han creuat es veu fàcilment en la pell de la grana. Les faves es creuen.
	Faves	Aut./Ento.	Annual	300 a 1000	4 a 10			
	Pèsols	Autògama	Annual	100	3			
	Cigrons Llenties Soja	Autògama Autògama Autògama	Annual Annual Annual					
SOLANÀCIES	Pebrots	Ento./Auto.	Annual	50 a 600	2 a 5		Fruits ben madurs. Fruits més propers al terra, Es pot fermentar. Fruits ben madurs.	Agafar només fruits representatius de la varietat.
	Tomàquets	Autògama	Annual	25	4-5			
	Albergínia	Ento./Auto.	Annual	50 a 100	5-6			
QUENOPODIÀCIES	Remolatxa	Anem/Ento	Bianual	1000 a 3000	6 a 10	Més de 30 individus.	Deixar una sola branca. Llavors marrons i dures.	Es creuen amb molta facilitat.
	Bleda	Anemòfila	Bianual	1000 a 3000	4 a 6			
	Espinac	Anemòfila	Annual	1000 a 3000	4 a 7			
COMPOSTES	Enciam	Autògama	Annual	2 a 10	3 a 6		Flors blanques amb plomissol.	Es poden arribar a creuar amb altres varietats d'enciams. Deixar 1 espiga. Llavor negre, comte que cauen ràpid. Tallar la tija i penjar de cap per avall.
	Escarola Endívia Carxofa	Autògama Ento/Auto Mult.veget/ Entomòfila	Bianual Bianual	20 a 100 800	3 a 8 8 5 a 10			

FAMÍLIA	ESPÈCIE	TIPUS DE REPRODUCCIÓ	FLORACIÓ	DISTÀNCIA AILLAMENT (Metres)	VIABILITAT GERMINATI VA (Anys)	QUANTITAT LLAVOR A GUARDAR	RECOL LECCIÓ	OBSERVACIONS
CRUCÍFERES	Cols	Entomòfila	Bianual	800 a 1500	4 a 7	Més de 30 individus.	Recollir de 6 plantes. Quan la grana és marró.	Deixar 1 tija per a baines. Llavor fosca, tallar la tija i cap per avall. Tendeixen a desgranar-se. La <i>ricula</i> no es creua amb altres <i>Brassica</i> . El ravanet i el rave es poden creuar entre ells però no amb d'altres <i>Brassica</i> .
	C.Bruseles	Entomòfila	Bianual	800 a 1500	4-5			
	Coliflor/ Bròquil	Entomòfila	Bianual	800 a 1500	4 a 7			
	Rave	Entomòfila	Annual	800 a 1000	4 a 7			
	Nap "Berza" "Colinap"	Ento/Auto Entomòfila Anemòfila	Bianual Bianual Bianual	1000 1500 1000	4-5 4-5			
UMBEL LÍFERES	Pastanaga	Entomòfila	Bianual	1000 a 1600	3 a 10	Més de 30 individus.	Llavors gris-marrons Setembre	Enbossar les tiges i secar-les cap per aball.
	Api	Autò/Ento	Bianual	800	5 a 8			
	Juliverd	Entomòfila	Bianual	500 a 1000	2 a 7			
	Xiribia	Entomòfila	Bianual	500 a 1500	1			
LILIÀCIES	Porro	Entomòfila	Bianual	1000 a 1500	2 a 3	Molts individus	Les llavors estan madures quan la tija està seca. Són de color negre.	Enbossar i cap per avall.
	Ceba	Entomòfila	Bianual	800 a 1000	2-5			
GRAMINIES	Blat de moro	Anem/Ento	Annual	1000 a 2000	2 a 8	Molts individus.		

Libres recomanats:

- "Cómo obtener tus propias semillas" (Manual para agricultores ecológicos). *Josep Roselló i Oltra*. Editorial: La Fertilidad de la Tierra.
- "Guía para la recolección de semillas de los vegetales más comunes" *Red de semillas de Euskadi*. Gernika.
- "Guía para el recolector de semillas" de *Jeremy Cherfas*.
- "Llibre dels secrets de l'Agricultura, la Casa rústica i Pastoral" de *Miquel Agustí*. Editorial Altafulla.
- "The Seed Saber's Handbook" *Fanton, Michel and Jude*. 1993
- "Cosecha robada" de *Vandana Shiva*. Editorial Paidós.