

CEIP CAMPOLONGO

EQUIPO DE NORMALIZACIÓN LINGÜÍSTICA



UNIDADE DIDÁCTICA
O MAGOSTO

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

SUMARIO

1. XUSTIFICACIÓN
2. ALGÚNS DATOS SOBRE O MAGOSTO
 - 2.1.-O castiñeiro en Galicia
 - 2.2.-Do castiñeiro á castaña
 - 2.3.-A festa do magosto
3. OBXECTIVOS
4. CONTIDOS
5. TEMPORALIZACIÓN
6. PROPOSTA DE ACTIVIDADES
7. METODOLOXÍA
8. AVALIACIÓN
9. ACTIVIDADES POR ETAPAS E CICLOS
 - 6.1.-Actividades Educación Infantil.
 - 6.2.- Actividades Primeiro Ciclo de Primaria.
 - 6.3.- Actividades Segundo Ciclo de Primaria.
 - 6.4.- Actividades Terceiro Ciclo de Primaria.
10. ANEXOS
 - 7.1.- Refróns , ditos adiviñas
 - 7.2.- Cantigas
 - 7.3.- Poemas, lendas, contos
 - 7.4.- Receitas
11. BIBLIOGRAFÍA

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

1.-XUSTIFICACIÓN

O modelo de unidade didáctica que se presenta, ten como finalidade ofrecer á nosa escola un vireiro didáctico-motivador co que enriquece-lo noso labor educativo, para achegar ao ámbito escolar o saber popular e tradicional, suxerindo para elo, actividades e experiencias que favorecen o aproveitamento didáctico dos recursos do contorno.

Para a elaboración deste documento partimos das actividades que se viñan facendo ate de agora, incluíndo ademais novas propostas, para contribuír ao fornecemento das necesidades curriculares e incorporala aos procesos educativos do centro, motivo polo cal queremos mellorar o traballo xa feito, dado que o magosto ofrece un gran potencial aglutinador de diversos elementos culturais por unha banda, por outra o seu carácter de resposta aos currículos das diferentes etapas educativas obrigatorias.

A escola debe abrirse ó contorno próximo fomentando a participación e a colaboración do alumnado en actividades culturais, contribuíndo a aumenta-lo coñecemento sobre o seu patrimonio ó mesmo tempo que, disfrutando, desenvolve unha actitude de curiosidade, aprecio, respecto e sensibilidade ante as manifestacións culturais galegas. Esta apertura ó contorno próximo a través de contactos veciñais, parroquiais, locais,... vai se-la canle que permita achegarnos ó contorno social en xeral.

O traballo na escola debe recoller, pois, os elementos do contorno porque non pode nin debe estar illado do seu contexto.

No marco da cultura popular, O MAGOSTO, e en xeral as festas anuais, teñen un lugar fundamental, constitúen algunhas das manifestacións máis xenuínas da nosa cultura coas que se poden abordar aspectos sociais,económicos,psicolóxicos,musicais, relixiosos,... pois nelas están presentes as crenzas e o sobrenatural, a vida comunitaria e a organización social, os produtos agrarios e a estación, o carácter catártico e de liberación,... A festa anual ten un innegable valor educativo no centro, sendo doado artellar multitude de actividades ó seu redor, xa que constitúe unha fantástica oportunidade para relacionármonos coa comunidade e mesmo incidir nela.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Esta unidade didáctica quere transformarse tamén, nun espazo de encontro e celebración, nun elemento de animación e motivación aberto a comunidade educativa; onde desenvolver experiencias interdisciplinares e acometer os contidos transversais do currículo, sendo un eixo fundamental na educación para o lecer.

2.- ALGÚNS DATOS SOBRE O MAGOSTO.

2.1.-O CASTIÑEIRO EN GALICIA

As raíces etimolóxicas do seu nome, *castiñeiro*, proceden do termo grego "*castanon*" que deriva de Castana, cidade antiga do Ponta, en TURQUÍA. Considérase que é orixinario do sueste de Europa e Asia Menor, aínda que tamén podería ser ventureiro dende tempos antigos na península ibérica, o que confirmaría a esta árbore coma autóctona.

É de supoñer que dende moi cedo esa especie foi aproveitada polo home primitivo, xa aproveitada polo home primitivo, xa que lle fornecería alimentos fáciles de obter, aínda que nos traballos arqueolóxicos, feitos nos castros galegos non se atopou, polo de agora, ningún sinal de que os poboadores empregaran a *castaña* como alimento antes do século I.

Esta situación viuse radicalmente cambiada coa chegada das lexións romanas, que nos tempos de Augusto exercían o seu dominio sobre cántabros e ástures. Durante a romanización perfecciónanse as prácticas agrícolas, dedícanse ó cultivo as terras máis fértiles, e ademais de introducirse novos cultivos lévanse tamén a cabo novas plantacións de árbores útiles como é o caso do castiñeiro. Os romanos eran sabedores do valor alimenticio da castaña e xa dispuñan de boas variedades, que ían plantando nos lugares a medida que os ían conquistando.

Trouxeron as clases froiteiras e as técnicas de cultivo empregadas nos Balcáns ou en Oriente Medio, onde esta especie tiña unha presenza máis continuada. A extensión desta árbore pola península ibérica durante a dominación romana sufriu un cambio no século VIII, coa chegada dos árabes, que supuxo o abandono das terras da meseta e das áreas de montaña.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Co desenvolvemento da Reconquista colonizáronse de novo as terras abandonadas .Tamén hai que ter presente a importancia que tiveron os mosteiros no espallamento do cultivo do castiñeiro. Así en Galicia existen noticias de colonizacións realizadas durante os séculos X e XI polos frades bieitos de Celanova nas que introducen o cultivo do castiñeiro xunto con outros coma ó do viño, en lugares onde aínda non se coñecían.

Foi precisamente o castiñeiro o que fixo posible a mantenza dun elevado número de poboación nas zonas rurais. Ata o descubrimento de América e a introducción da *pataca* e o *millo* en Europa, a dieta dos nosos devanceiros baseábase no "*millo miúdo*" (mijo) e nas *castañas* que eran a base de alimentación en Galicia.

Así como ó americano "*maíz*" chamámoslle *millo* en toda Galicia, nalgunhas bisbarras chamaron ás *patacas* "*castañolas*" ou "*castañas da terra*".

O inicio do cultivo de pataca e millo no século XVIII, e o conseguinte cambio na alimentación, fixo que se tallaran os soutos para as novas plantacións nas boas terras forestais, sobre todo na provincia de Pontevedra.

A fins do século XIX a aparición da enfermidade da tinta causou a morte de moitos castiñeiros.

Poucas árbores prestaron tanto servizo ó home coma o castiñeiro, ademais da súa madeira. O seu froito en tempos pasados, salvou de morrer de fame a moitas poboacións e segue consumíndose polo alto poder alimenticio que encerra.

O castiñeiro foi básico na alimentación galega, e tamén para os carpinteiros. A súa madeira é mala para o lume pero de grande utilidade para outro uso, debido a súa lonxevidade, especialmente na fabricación de mobles, apeiros de labranza, vigas das casas, portas, fiestras, cancelos, cercados e tamén os útiles e apreciados cestos empregados en tan diversas tarefas agrícolas da nosa cultura. Tamén o comen os animais domésticos.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Sen dubidalo é a árbore de máis vitalidade. Hai castiñeiros de centos de anos, con caracocha oca, superando os dous metros de diámetro no tronco e os 20 metros de altura.

2.2.- DO CASTIÑEIRO Á CASTAÑA

O froito do castiñeiro é un aquenio de forma globosa, cunha cuberta chea de espiñas moi punzantes. A semente, A CASTAÑA, é comestible e madura no outono. É a protagonista da festa do Magosto tan estendida nas terras galegas. Cando as castañas comenzan a pingar, e dicir, abren os ourizos e deixan caer o froito e o momento de recollelas co angazo. Logo a árbore atoleirase coa baloira para que caian as que aínda non o fixeron.

A castaña é rica en vitaminas, mesmo asada non perde se riqueza en vitamina C, ten máis cantidade desta vitamina que a maioría das froitas e verduras. Tamén é rica en potasio, ferro, manganeso, cobre, iodo, fósforo e calcio. Poden comerse preparadas de moitas maneiras: como 1 er prato, acompañando outros manxares, en sobremesas...

As castañas foron durante moito tempo unha fonte inestimable de hidratos de carbono, ata que a chegada da pataca foi replazándoa. Aínda se utilizan de moitos xeitos, dánselle o gando ou cébanse os porcos; cómense crúas ou asadas, cocidas ou secas, con chourizos, con ovos ou leite. As que non se consumen lévanse ó canizo para secar.

Os zonchos eran colares ou rosarios de castañas cocidas con casca e atravesadas cun fío, esta é un costume que hoxe en día aínda se mantén.

Na actualidade as castañas galegas expórtanse a moitos países. A sobremesa máis coñecida elaborada con castañas é o Marrón glacé

2.3.-A FESTA DO MAGOSTO

INTRODUCCIÓN

Recibe este nome a festa que se organiza no mes de novembro, especialmente o día de Todos los Santos e o de San Martiño para asar e posteriormente comer as castañas.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

No mes de Novembro, a castaña recupera a importancia que o millo e a pataca lle arrebataron nas lareiras galegas hai varios séculos. Nestes días réndeselle culto, é o Magosto.

O aire das frías noites do 1 e o 11 de novembro levou sempre en Galicia o recendo das castañas asadas. O *Magosto* era o tempo que os galegos reservaban para honra-las colleitas, despois do equinoccio, un costume que nestes últimos anos se intenta recupera.

Proclamada de novo raíña, o queixume da castaña mentres é cociñada convida a compartir con familiares e amigos as horas nocturnas alumeados polas faíscas da lareira e a luz das lapas baixo o ceo raso.

Ó rito que acompaña a noite no lle falta de nada. Festa de mozos e mozas, eles traen o viño tinto novo -o primeiro da colleita do ano-, mentres elas xuntan os froitos.

Para asalas colocase sobre o chan a foupa -agulla de piñeiro, toxo o loureiro- e enriba dispóñense as castañas, que serán cubertas por un novo manto de foupa. Cando está preparado, préndese o lume na capa de abaixo, que será a que sinale o ritmo da celebración, e en canto se apaguen as lapas indicará que as castañas están listas para comer. Con viño -nalgúns sitios adozado con mel-, chourizos e pan remata o succulento menú, e a sobremesa pónena os xogos, os contos de ánimas e monstros e a latricada.

A festa consiste na merenda de castañas regadas con viño novo. Segundo as posibilidades económicas engádense outros alimentos (Como por exemplo: chourizos envoltos en verzas e metidos nas brasas). Soe rematar con cantigas e danza. Existe o costume de tisanarse unhas persoas a outras coa cinza ou borralla. Acostumábase competir cos magostos doutras veciñanzas: a fogueira máis grande, a que ten máis castañas, a que fai máis fume.

Moitas persoas investigadoras coinciden en sinalar tres diferentes tipos de celebracións, referidas estas ás idades: magosto da mocidade, magosto das cativas e cativos e o magosto das persoas de máis idade No da mocidade as mozas eran as que poñían as castañas e os mozos o viño; mozas

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

e mozos tishábanse coas últimas castañas. Rematada a merenda daba comezo a festa de pandeiretas e pandeiro.

Menciónase a simbolización da guerra de sexos, típica tamén doutras festas cíclicas.

O Magosto das nenas e dos nenos céntrase na castaña que adoita ser o elemento máis importante e único alimento. Os nenos non faltarán ó seu divertido costume: collerán un puño de cinza e tisharán as caras uns a outros, chanza que repetirán logo cos adultos. Entre carreiriñas, berros, tonas de castaña, anacos de chourizo, charlas e grolos irá transcorrendo calma unha noite especial que, doutra volta en torno ó lume, tenta irmandar ó galego cuns devanceiros ós que segue unido polo vencello da tradición.

Di o refrán: *"Por san Martiño faise o magosto con castañas asadas e viño ou mosto"*.

Novembro representa, en terras galegas, o tempo do Magosto e o comezo da *temporada da matanza do porco*. Por *San Martiño* celébranse reunións en casas e barrios durante as que se comen castañas asadas acompañadas por chourizos e polo primeiro viño tinto da colleita do ano.

Tradicionalmente, os galegos facían esta festa, na que aparecía tamén o compoñente purificador do lume, para honrar as colleitas. En tempos pasados o banquete remataba con lendas e contos fantásticos relatados polos maiores, e os cativos tishábanse uns a outros a face coa borralla do lume.

A ORIXE DO TERMO

Hai varias teorías sobre a orixe do seu nome: mentres uns coidan que vén do latín *"magus ustus"* algo así co significado *"gran fogueira"*, outros especialistas pensan que **"Magosto"** deriva do latín *"magro"* coa equivalencia de grande, con algo de *"magus"*, *máxico* o *feiticeiro*..

A ORIXE DA FESTA

É unha festa de orixe pagá que logo foi cristianizada, e, como

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

tódalas festas de carácter agrario, pode situarse na Prehistoria, cando o ser humano vai adquirindo consciencia individual e social . É unha festividade relacionada co culto á fecundidade; de aí a súa relación directa co lume, representando ó sol, deus fecundador da terra.

Defínese o Magosto como unha festa ou reunión de varias persoas para asar e comer castañas, xeralmente celebrada na segunda quincena de outubro e primeira de novembro (principalmente os días de Tódolos Santos e o de San Martiño). Cada bisbarra elixe o día de celebración de acordo coa tradición. Na festa do Magosto están presentes tres elementos: aire, lume (no que non se pode cuspir por posuír significación sagrada) e terra .

Trátase tamén dunha comida comunitaria e ritual que reforza os vencellos comunitarios do mundo rural, galego; ten un carácter alegre e de acción de grazas polos froitos recolleitos, así coma de homenaxe ós *castiñeiros* e as *castañas*.

Con posterioridade foi asociada ós santos e defuntos, por iso se festexa o 1 de novembro, por ser unha comida que simboliza a morte do ciclo solar anual. Máis tarde nas terras de Ourense pasou a celebrarse o día 11 de novembro, festividade de San Martiño de Tours, padroeiro da cidade das Burgas. De *Ourense* espallouse por toda Galicia, collendo novos matices, aínda que corre risco de perde-la súa orixinalidade e espontaneidade popular tradicional . Hai dúas datas que son as máis populares para o magosto, tendo connotacións diferentes: a de Tódolos Santos e a de San Martiño.

Respecto da primeira data pódese dicir que esta celebración ía moi unida á do día de defuntos (algunhas autoras e autores relacionan este magosto coas comidas fúnebres).

Fai aproximadamente 400 anos, en Galicia, os pobres (din as lendas) comían as castañas que lles regalaban, co fin de librar do Purgatorio ás ánimas dos

seus seres queridos. Por iso a castaña tivo sempre connotacións funerarias e o Magosto carácter sacro. As castañas simbolizan a alegría e as castañas que rebenten no lume simbolizan a morte. Por iso os magostos fixéronse

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

antigamente nos atrios das igrexas, no día de tódolos Santos (aínda se fai en algunhas parroquias), co fin de facer partícipes ós mortos dunha maneira simbólica.

Isto ten a súa orixe a principios do século VIII, cando o Papa Bonifacio IV fixo construír un templo na honra de Xúpiter e consagrouno á honra da Virxe e ós Santos Mártires, posteriormente convirtiuse este feito nunha celebración para honra de tódolos Santos.

Segundo crenzas antigas a *castaña* era como un símbolo da ánima dos defuntos. Tradicionalmente outono, castaña e defuntos aparecen asociados na festa dos magostos. Enténdese que cada castaña comida é unha alma liberada do purgatorio. Dise tamén que despois da festa as almas viñan a quentarse nas brasas das fogueiras, polo que cumpría deixar algo de castañas para a parroquia dos mortos.

Murguía consideraba a festa do magosto coma un banquete funerario no que a castaña e o viño simbolizarían a morte e a vida. Hoxe en día fanse na eira da casa, nas adegas, nas lareiras das cocinas, pero segue a tradición de facelas no monte ou nun escampado no que o lume non poida facer mal .

Prepárase con certa antelación, poñéndose de acordo para coñecer o que aportará cadaquén, sobre todo castañas e viño, e tamén chourizos e augardente para a queimada. Unha tarde solleira á hora da merenda- cea é ideal para a celebración do magosto.

Despois de xantar, a partir das tres comézase a face-los preparativos. Iníciase a andaina camiño do monte, atopándose con outras familias ou grupos de amigos, búscase o lugar apropiado(escampado, encrucillada, longa laxa de pedra), todos van cantando e facendo leiras. Búscase frouma, palla, tamén acios de morodos que neste tempo están a madurar.

Acéndese o lume, arde, inicialmente tóstase loureiro para que de cheiro e produza ruído, e tamén muñicos de verde para que de columnas de

fume branco mesto. Xa reunidos e amoreada a frouma necesaria precederáse a pica-las castañas para que no rebenten. Espérase que desapareza o lume e fiquen as brasas para espárese-las castañas, controla-lo seu punto.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

OS ELEMENTOS BÁSICOS DO MAGOSTO

Coma elemento básico e imprescindible do magosto citarémo-la *castaña*, nai e filla do *castiñeiro*.

O segundo elemento é o *lume*, con todo o que simboliza, como representación do deus sol dador de vida e elemento purificador. Os Celtas, poboadores tradicionais de terras boscosas facían do lume obxecto sagrado, para as súas celebracións dende o druídico Carnac, na Bretaña francesa ó Finisterre Hispánico.

Outro elemento importante do magosto é o *viño*, que non deixa de se-lo sangue da terra.

Pan de centeo e millo, empanadas, chourizos, patacas (que se soen asar no lume sen depenar), e augardente para a queimada (de novo outra purificación), son suficientes para este día de troula. Ocupa un lugar eminente a leña, outro froito da terra, para facer un bo lume.

O SECADO DAS CASTAÑAS

As castañas sécanse de diferentes maneiras: nunhas partes sécanse ó sol; noutras en fornos, e nalgunhas cúranas ó fume das cociñas. Despois de secas, nunhas partes gardan a cáscara, e noutras móndan e denúdanas non só da cáscara exterior, senón tamén da interior, deixándoas limpas, brancas e curadas.

Para descascalas, nuns sitios enchen un saco húmido e despois apaléano ata que lles saen as cáscaras interior e exterior, que se están ben secas, hanlles saír con facilidade; noutros sitios poñen poucas castañas no saco para collelo logo entre dous homes polos extremos, érgueno ó aire e sacódeno con forza contra un banco que poñen no medio. Terminada esta primeira manobra pásase a limpalas usando unha criba, e outros avéntanas coma o trigo, pero de calquera modo as castañas quedan enteiramente

separadas de cáscara na que están envoltas, e non falta máis que darlle a última man para separar as danadas e feitas anacos das que están enteiras, sas e en estado de conservarse.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

O mes de Novembro é o mes do Magosto, e son dúas as datas máis correntes para a súa celebración: o día 1 de novembro, festa de Tódolos Santos, ou o día 11, *festa de San Martiño*. Este mes de novembro tamén leva o nome deste santo.

Outra data case obrigada para comer castañas é o primeiro de Maio, chamádoselles "MAIOLAS ou MAIAS", e comíanse para "*non desmaiarse o resto do ano*". Tamén se comían as castañas na Coresma cando había o costume de que non se comese carne.

Hai moitos xeitos de comer castañas: castañas asadas, castañas cocidas, caldo de castañas, etc. Para que lles sexa máis cómodo comelas, nalgúns sitios atrávesanas cun fío para poder levalas a modo de colar; chámanse *zonchos*.

3. OBXECTIVOS

3.1.-OBXECTIVO XERAL:

Achegar os nenos/ás ás festas e tradicións máis populares da cultura galega; concretamente ao magosto.

3.2.-OBXECTIVOS DIDÁCTICOS:

- Identificar o magosto como festa tradicional popular galega.
- Abrir a escola ao contorno próximo fomentando a colaboración do alumnado en actividades culturais.
- Recoñecer o vocabulario básico relacionado coa devandita festa.
- Situar cronoloxicamente a festa do magosto na estación do ano correspondente, tendo en conta as súas principais características.
- Identificar os alimentos que degustamos nesta festa.
- Falar sobre o aproveitamento da castaña no pasado e no presente.
- Recompilar receitas de cociña que teñan como protagonista á castaña.

- Memorizar e recitar ditos, poesías e cancións relacionadas co magosto (achegando leña, carozos, castañas, ...)
- Converter a celebración nun elemento de animación e motivación, que a converten nun eixo fundamental da educación para o lecer.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

4. CONTIDOS:

a) CONTIDOS CONCEPTUAIS:

- O magosto como festa tradicional galega.
- A festa do magosto ¿cando se celebra? , ¿cal é o alimento protagonista desta festa?.
- Outros pratos elaborados co devandito alimento.
- As manifestacións culturais:xogos, festas e costumes populares.
- Textos de tradición oral propios do magosto (ditos, poesías, cancións, adiviñanzas, contos,).

b) CONTIDOS PROCEDIMENTALES

- Selección de materiais e produtos necesarios para a celebración desta festa.
- Interese por coñecer o vocabulario básico relacionado co magosto.
- Confección dos típicos colares elaborados con castañas (zonchos).
- Elaboración de cornetes para recoller as castañas.
- Conversación sobre as festas e o modo en que se celebran.
- Recompilación de receitas de cociña relacionadas coa castaña.
- Elaboración do " libro da castaña ".
- Análise de comportamentos axeitados e inadecuados na participación da festa do magosto.

c) CONTIDOS ACTITUDINALES.

- Curiosidade por coñecer a orixe da festa do magosto.
- Interese por participar nas festas de tradición cultural propias da nosa terra.
- Valorar a importancia de conservar e transmitir o sentido das nosas festas tradicionais.

- Ter actitudes positivas cara as tradicións galegas.
- Tomar conciencia da degradación ambiental: as plantas son seres vivos e hai que protexelos e coidalos.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

4.1.- CONTIDOS TRANSVERSAIS

Educación en valores. Esta unidade en xeral ten un sentido integrador, xa que nela se poden reunir pais, profesorado, alumnado e demais membros da comunidade educativa. Destacar o seu valor, tanto dende o punto de vista persoal como colectivo.

Educación para a paz e a solidariedade: Os comportamentos da devandita unidade didáctica axudan tamén á formulación de comportamentos axeitados e inadecuados nas reunións e festas. E tamén un bo momento para desenvolver cos nenos actitudes de "compartir cos demais" e acoller o diferente.

5. TEMPORALIZACIÓN

A unidade didáctica que 'programamos desenvolverase ao longo dunha quincena cos alumnos do primeiro ciclo de primaria. As distintas sesións de actuación centrarase nas áreas de lingua, coñecemento do medio e expresión artística.

A devandita unidade terá como obxectivo final, a celebración da festa do magosto xunto cos demais compañeiros e membros da comunidade educativa do centro.

6. PROPOSTA DE ACTIVIDADES

- Partindo da narración dun conto alusivo á castaña, explicarlles o significado da festa do magosto e a importancia que tiña noutros tempos como alimento a castaña.
- Reproducir oralmente ditos, poesías, refráns e cancións relacionados co magosto.

- Recompilar poesías relacionadas co magosto para confeccionar con elas "o libro da castaña " con receitas. Para iso necesitaremos ademais das poesías, unha cartolina tamaño A- 4 de cor marrón, que dobraremos pola metade e nela marcaremos a silueta dunha castaña, recortarémola polos bordos e así xa teremos as pastas do libro, para obter as follas interiores faremos o mesmo pero con 3 ou 4 folios.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

En cada un dos folios unha vez cortados copiarán unha poesía. Unha vez que o libro estea completo, facemos un par de buratos na base da castaña para poder pasar un anaco de la que nos permita unir as follas.

- Elaborar o "recetario de dona castaña" con receitas achegadas polas familias dos nosos alumnos.
- Participar en sinxelos xogos de mesa creados polos propios alumnos, as casas dos cales farán referencia ás palabras do vocabulario básico aprendido sobre o tema. Resolver encrucillados, sopas de letras, etc, relacionadas coa unidade didáctica traballada.
- Ensartar castañas ácidas co fin de elaborar os típicos " zonchos " (colares propios do magosto).

7. METODOLOXIA

O Magosto pode levarse á aula empregando diferentes fórmulas metodolóxicas. Obradoiros didácticos, proxectos de traballo, investigación no medio, unidades didácticas,... son algunhas suxestións posibles.

Neste caso, para desenvolver a unidade didáctica, no referente as actividades, presentase unha liña de actuación con varias propostas para cada ciclo, que poden ser variadas e ampliadas, segundo as esixencias do alumnado e profesorado, de acordo cos obxectivos que se propoñan acadar.

Ó inicio das actividades o alumnado explícita a información que posúe sobre o Magosto e comparte estas ideas e crenzas co resto da clase, comparando, debatendo e contrastando as diferentes versións . No decurso deste proceso faise consciente de cales son as súas concepcións e de cales

son as limitacións das mesmas. Apercíbese de que hai información sobre o Magosto que non posúe e de que hai compañeiras e compañeiros que teñen informacións alternativas e ata diferentes ás propias.

Toda esta información previa compilada, anotada e debatida conduce ó alumnado á certeza de que debe investigar para subsana-las dúbidas e para completalos datos que non posúe.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Constátase a necesidade de buscar información para poder celebrar axeitadamente o Magosto. O alumnado, conxuntamente co profesorado, elabora un índice de preguntas (ou un guión) que lle permita contextualizalos aspectos sobre os que vai investigar e moverse con garantías de éxito entre a enorme cantidade de información que pode atopar sobre este tema, aparte da que se lle ofrece neste traballo.

Poñer ó alumnado en relación coa nova información vai supoñe-lo manexo de diferentes fontes, unhas xa coñecidas e outras novas. Para este tema existen fontes como:

As familias . Enciclopedias . Dicionarios da lingua galega . Suplementos de xornais. Refraneiros galegos. Recompilacións de literatura popular. Arquivos dos magostos anteriores celebrados no centro, e de unidades didácticas editadas sobre o Magosto no centro, e por diferentes editoriais e colectivos de profesorado. Internet

8.AVALIACIÓN

A recapitulación, síntese e conclusións son tarefas grupais que permiten á clase reflexionar sobre o aprendido ó redor do Magosto e facer propostas de mellora e profundamento cara á vindeiras celebracións. Tamén se converte nunha tarefa individual de reconstrución de esquemas cognitivos propios.

ACTIVIDADES



EDUCACIÓN INFANTIL

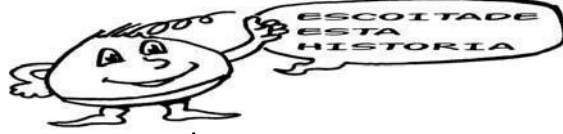
UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Educación Infantil



UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Educación Infantil



Hai moitos anos, moitísimos anos, nun castiñeiro do souto de Outeiro vivía moi feliz a castaña Catarina.

Se sentía moi a gusto metida no seu ourizo, na compañía da súa irmá.

Un día de outono notou tremelica-la súa casa:

-¿Que estará ocorrendo? -Preguntábase amedrentada.

A pachorrenta da súa irmá exclamou:

-¡Que ben! ¿Quen nos estará a bambear?

Curiosas abriron unha fendinha no ourizo, axexaron e decatáronse de que era o vento que cada vez sopraba con máis forza.

Tanto soprou e soprou que remaron no chan.

- ¡¡Ai , ai, ai...!! as miñas costas -Dixo catarina.

- ¡¡Ui , ui, ui...!! que trompada -Queixouse a súa irmá.

Malia estar atordadas polo golpe, escoitaron unhas voces que se achegaban. Era a rapazada da vila que viña na procura de castañas para face-lo magosto:

- ¡Mirade! Este ourizo xa está algo aberto, voulle saca-las castañas...

- ¡Que frío!¿Que será de nós? ¿Cara a onde nos levarán?

Preguntábanse as irmás.

Como os nenos e nenas ían a todo correr polo souto abaixo, Catarina caeu do saco onde a gardaban e foi dar a un burato que había no chan. Alí quedou feliz a cuberta do frío.

Mentres, o resto do grupo chegaba á eira onde había unha foqueira acabada de acender.

- Repartámo-las castañas para picalas -dixo unha nena

- ¿Ou queredes que estouren?

- ¡¡Nooooon...!! -¡¡A picar!! -Respostou o resto.

Despois de picalas, asáronas e coméronas.

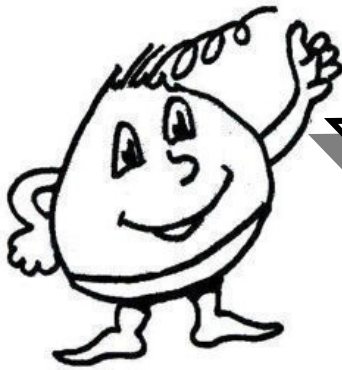
As mans quedáronlles negrísimas, cheas de borralla e decidiron xogar a frega-las caras.

E... ¿que sería de Catarina?..

Pois... veredes... co paso do tempo Catarina converteuse nun fermoso castiñeiro.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Educación Infantil



FALAMOS DO CONTO

1.- Comprensión

- a.- ¿Quen era Catarina? ¿Onde vivía?
- b.- ¿Que lle pasaba? ¿Onde rematou?
- c.- ¿Que facían as nenas e os nenos no souto ?
- d.- ¿Onde quedou Catarina?
- e.- ¿En que se converteu Catarina?

2.- Xogo do simon

- a.- A castaña chamábase Sabela.
- b.- Polas noites cantaba moi leda.
- c.- O vento sopraba e Catarina caeu ao chan.
- d.- O xabarín comeu a Catarina.
- e.- Coas castañas facemos un magosto.

3.- Vocabulario

Varear	Carballo	Grolo
Ourizo	Peto	Soprar
Picar	Souto	Fato
Abalar	Tremelicar	Remexer
Fenda	Ficar	Bakeirar
Murcha	Fozar	Saqueta

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

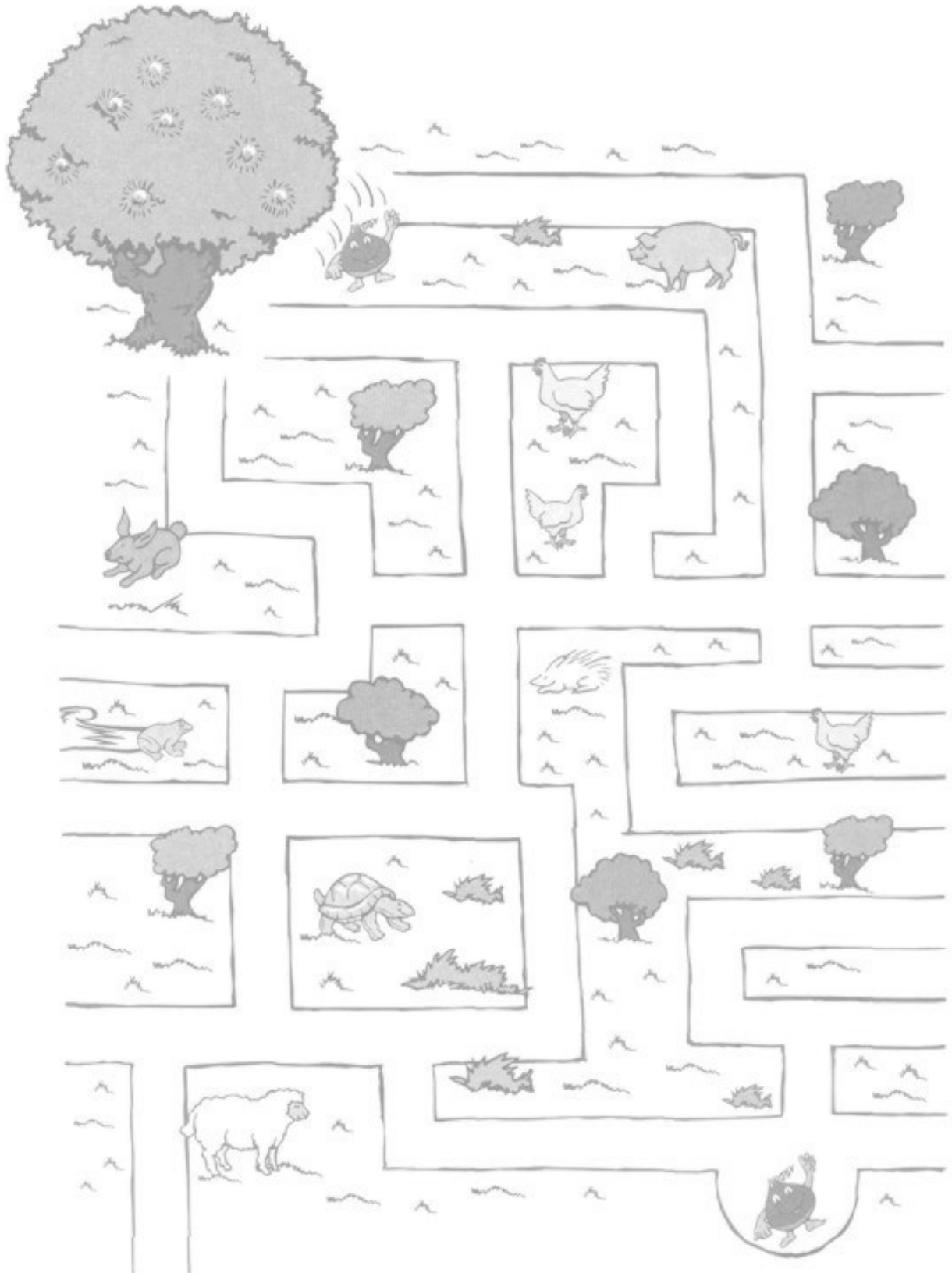
Actividades Educación Infantil



Colorea os debuxos relacionados co magosto.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Educación Infantil



Atopa o camiño dende o castiñeiro ata o burrato. Colorea.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Educación Infantil

Escoita dúas adiviñas. ¿Cal lle vén mellor a historia de Catarina?

Alta estou,
capotiño teño:
vén o vento
e non o deteño.

Ri e fai rir
algunha vez tamén chora
coa cara branca, branca
e o nariz colorado
nun circo canta e canta.

-Movédevos pola clase ó ritmo do tambor:



-Facede ese ritmo agora utilizando partes do corpo (palmas, pitos, ...)

-Mimificade a adiviña:

Alta estou (nas puntas dos pés e levantando os brazos)

Capotiño teño (simulando cos brazos ter unha capota)

vén o vento (soprando)

e non o deteño (indicando coas mans que paren)

-Inventádelle unha melodía e cantádea.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Educación Infantil

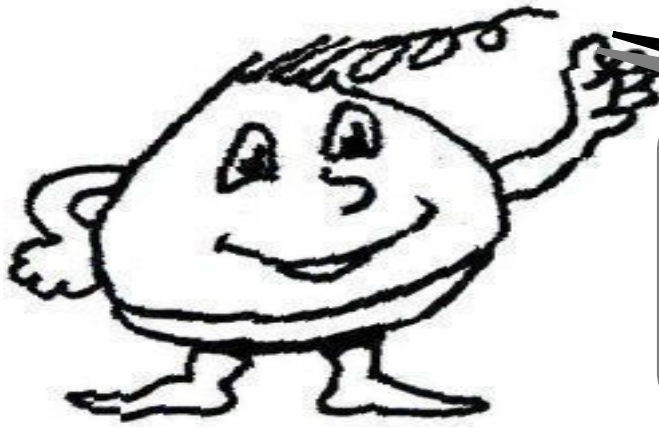


Xogamos coas castañas:

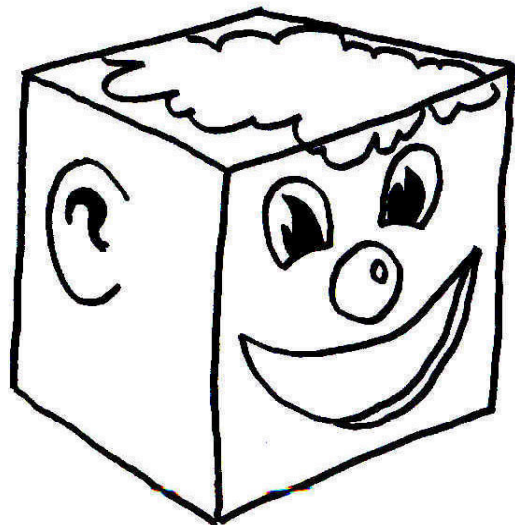
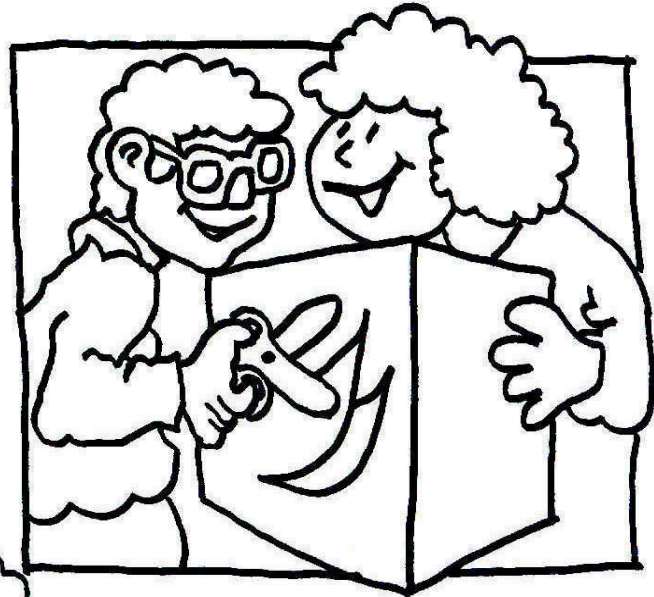
- Facer montóns de 20 castañas contando de unha en unha. Facer conxuntos e poñer o número.
- Facer unha carreira de trocos con castañas.
- Dous grupos de nenos/as. Cada grupo ten que meter nunha caixa durante un minuto tantas máis castañas poida.
- Facer unha fila de un en un. Cando a profesora che diga *Catarina*, dis o nome de quen tes diante. Cando che diga *magosto* dis o nome de quen tes detrás. Cando diga *castañas* todos/as a cambiar de sitio e a facer de novo a fila.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Educación Infantil



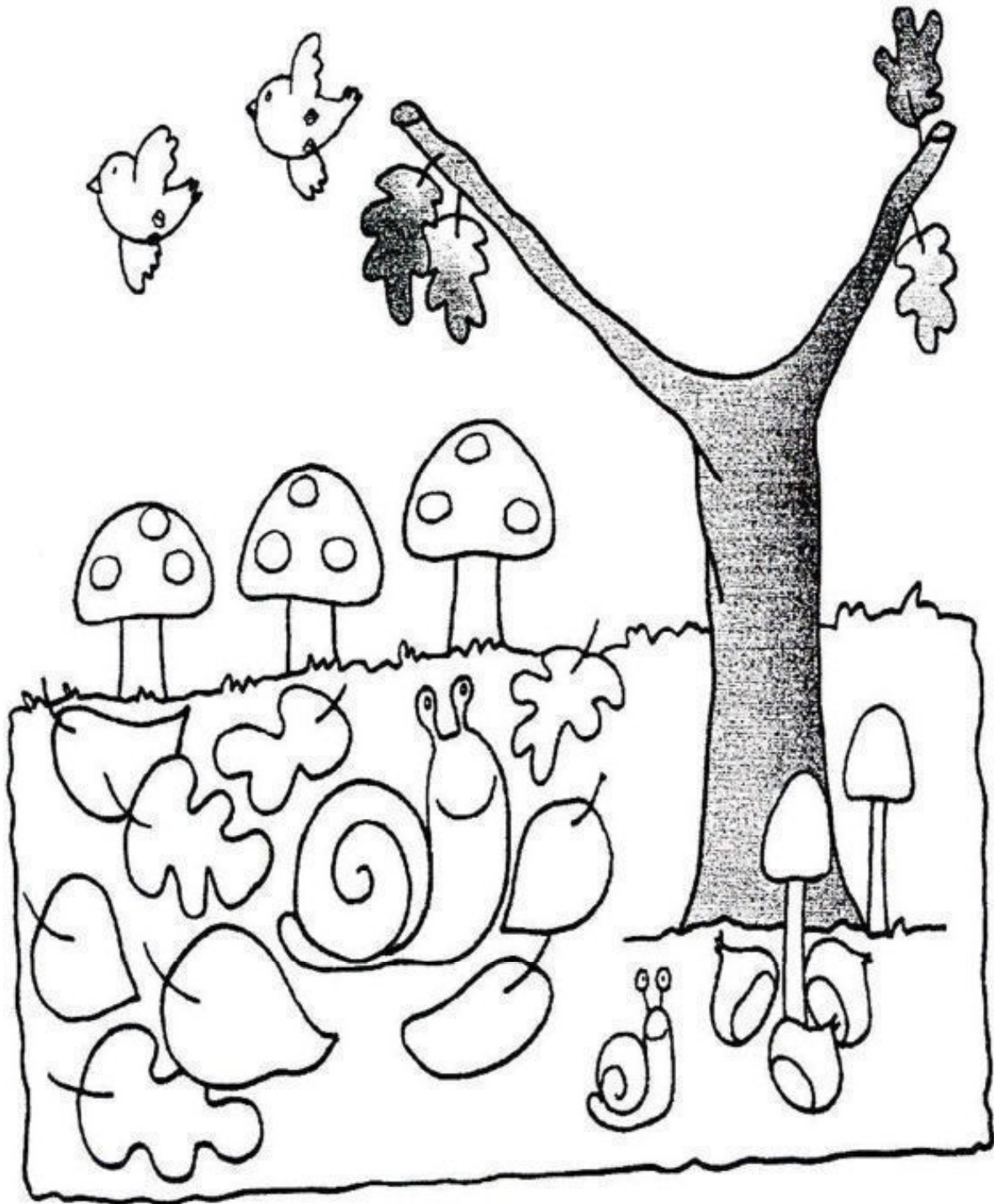
IMOS CONSTRUIR UN
TRAGACASTAÑAS.
PRECISAMOS:
-CAIXA GRANDE
-TESOIRAS
-CORES



Xogamos a ver quen introduce máis castañas no TRAGACASTAÑAS.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Educación Infantil



Pinta este souto.

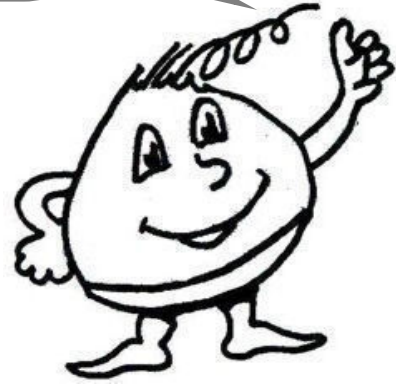
UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Educación Infantil

Colocámo-las cadeiras en ringleira unha detrás doutra e sentamos nelas. Unha persoa de nós será a directora, elixida cun xogo de sortes.

(Por exemplo : "Unha castaña caída unha , dúas, tres, saída")

**IMOS XOGAR
AO XOGO DA
CASTAÑA**

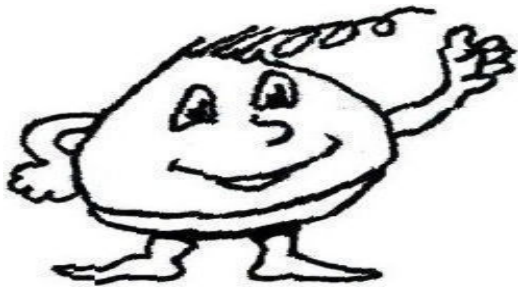


REGRAS:

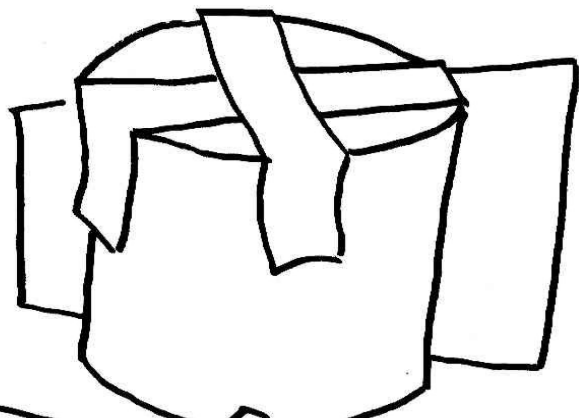
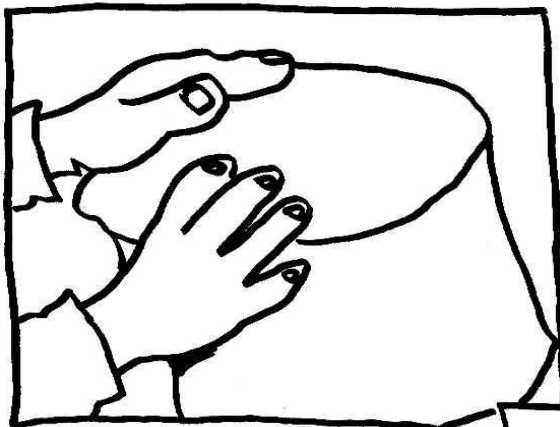
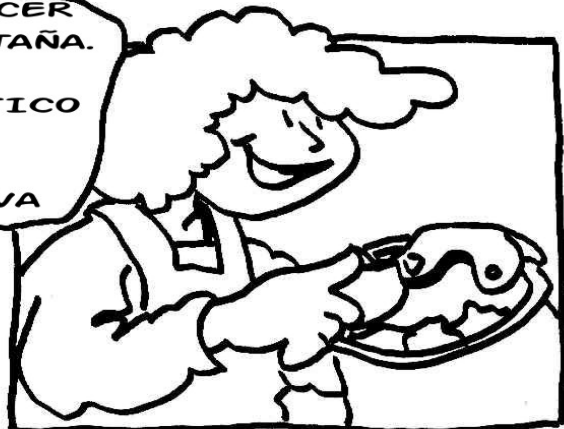
- Cando quen dirixe che diga: ¡CATARINA! Dira-lo nome da persoa que está diante.
- Se che din ¡MAGOSTO! Dira-lo nome da persoa que está detrás.
- O escoitar ¡CASTAÑA! Tódalas persoas deberán cambiarse de sitio.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Educación Infantil



AGORA IMOS FACER
UNHA MARACASTAÑA.
PRECISAMOS:
-UN BOTE PLÁSTICO
-CASTAÑAS
-CARTOLINAS
-CINTA ADHESIVA

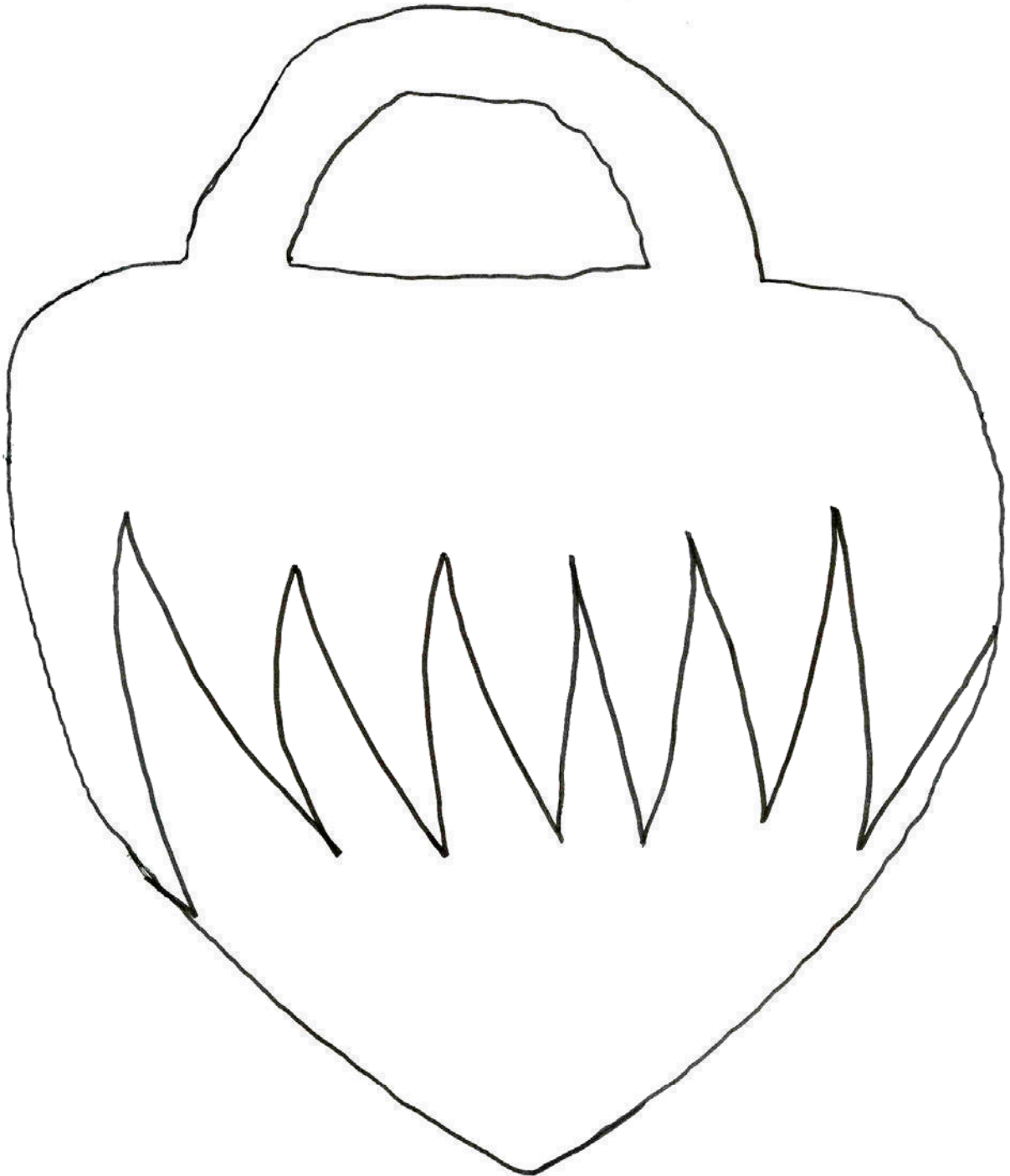


Botámoslle as castañas dentro e acompañamos as cantigas coa vosa MARACASTAÑA.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

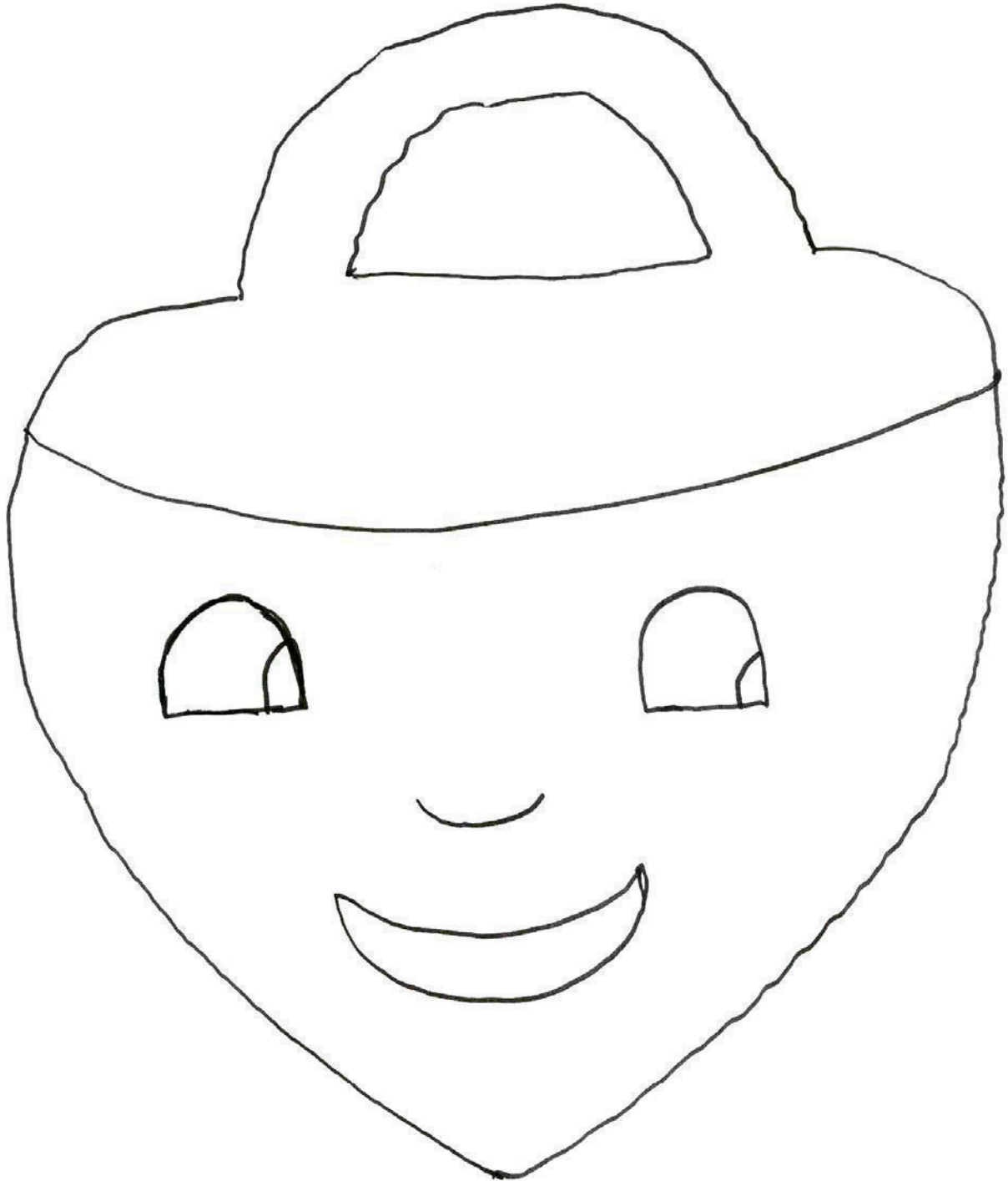
Actividades Educación Infantil

- Colorea, pica ou recorta este debuxo amais o que ven na outra folia.
- Despois pega as dúas partes deixando unha abertura para bota-las castañas.
- Xa tes o teu CESTO para o MAGOSTO.

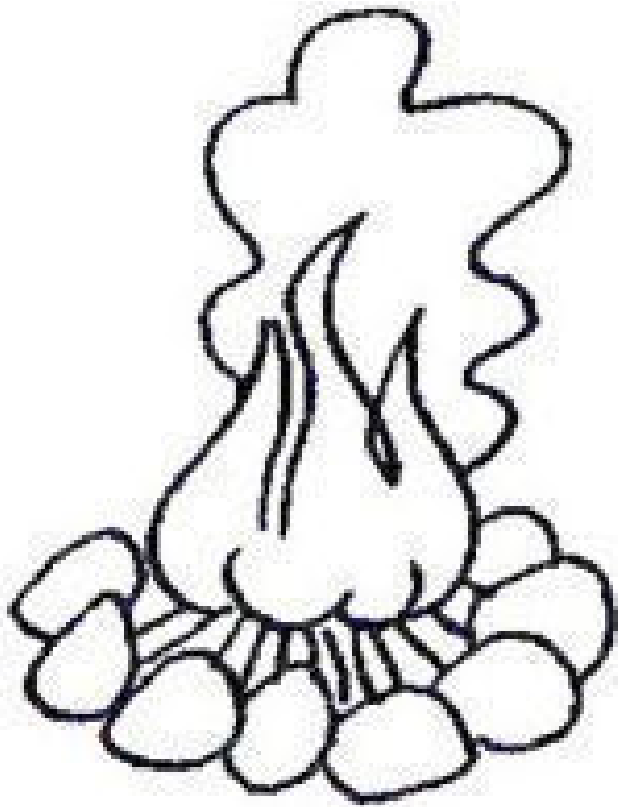


UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

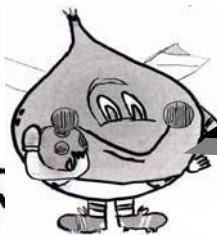
Actividades Educación Infantil



ATIVIDADES



PRIMEIRO CICLO



A CASTAÑA QUE ESTOUPOU COA RISA

Un día, xa fai anos, ían de camiño unha brasa de carbón, unha palla e unha castaña. Chegaron á beira dun río e non sabían como facer para atravesalo.

A castaña que era moi lista propuxo o seguinte: como a palla pode flotar na auga, eu montareite enriba dela e nadando levárame á outra beira. Despois volverá a levarte a ti, dixo falando cara a brasa.

Como a idea lles pareceu ben as dúas, así se fixo. Primeiro a palla levou a castaña e despois volveu pola brasa. Pero cando estaban no medio do río, a palla sentiu que se estaba queimando coa calor da brasa e, de súpeto fixo un movemento brusco e dunha sacudida botouna a auga.

Cando a castaña veu isto, deulle un ataque de risa, ríase tanto de ve-la brasa mollada, ríase con tanta forza que estoupou. A palla quedou na beira de río toda chamuscada. A brasa chegou máis tarde, tan molladiña que se apagou.

Estaban as dúas incomodadas coa castaña porque se estaba a rir mentres elas o pasaban mal, pero cando se decataron que coa risa lle rebentara a tona e que estaba descascada, sentiron magoa dela e foron buscar un xastre para que a remendase e lle recosese o burato.

O xastre só tiña un anaco de tea máis claro que o da tona da castaña e tivo que amañala poñéndolle un anaco de esa cor. Por iso agora andan tódalas castañas cun pedaciño de tona que parece un pouco máis claro.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Primeiro Cíelo

PREGUNTAS SOBRE O CONTO

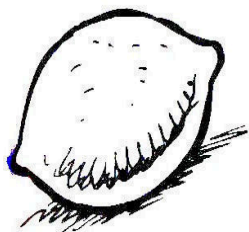
1-¿Quen ía camiñando coa castaña?

2-¿Ónde íase montala castaña?

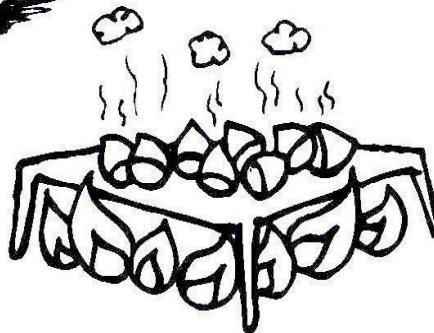
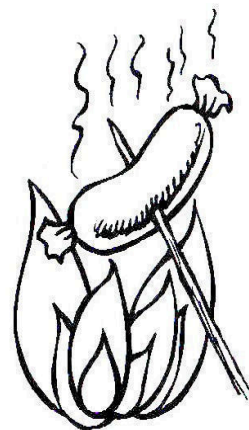
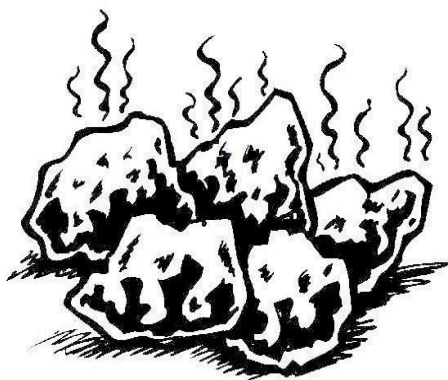
3-¿A quen levou primeiro a palla?

4-¿Qué pasou cando a palla levaba á brasa? ¿Que lle pasou a castaña cando viu isto?

5-¿A quen foron a buscar para axudar á castaña?
¿Que lle puxo o xastre?



Coloreade as cousas que teñan cheiro
semellante ao chamusco.



UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Primeiro Ciclo



APRENDEMOS UNA CANTIGA TRADICIONAL

- Rimámo-la cantiga con instrumentos corporais.
- Cantámo-la xogando con intensidade.
- Marcámo-lo pulso da canción con claves.
- Marcámo-lo acento con triángulos.
- Dividímo-la clase en dous grupos, un marca o pulso, outro o acento, e cantan.
- Colocámonos en círculo e movémonos ó ritmo da música .

Allegro



Non chas que-ro, non chas que-ro, la ra la



la cas-ta-ñas do teu Ma-gos-to la ra la la. Non chas



que-ro, non chas que-ro la ra la la que me chei ran ó cha-



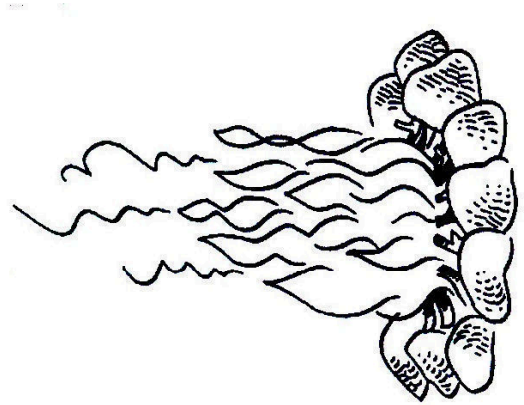
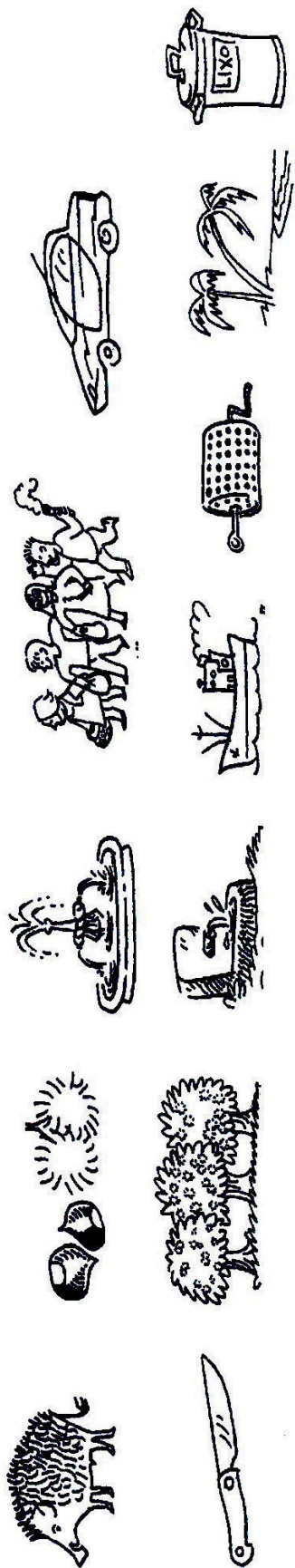
mus-co la ra la la la la la la la la la



la ta ta ta ta ta ta ta ta ta ta

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Primeiro Ciclo

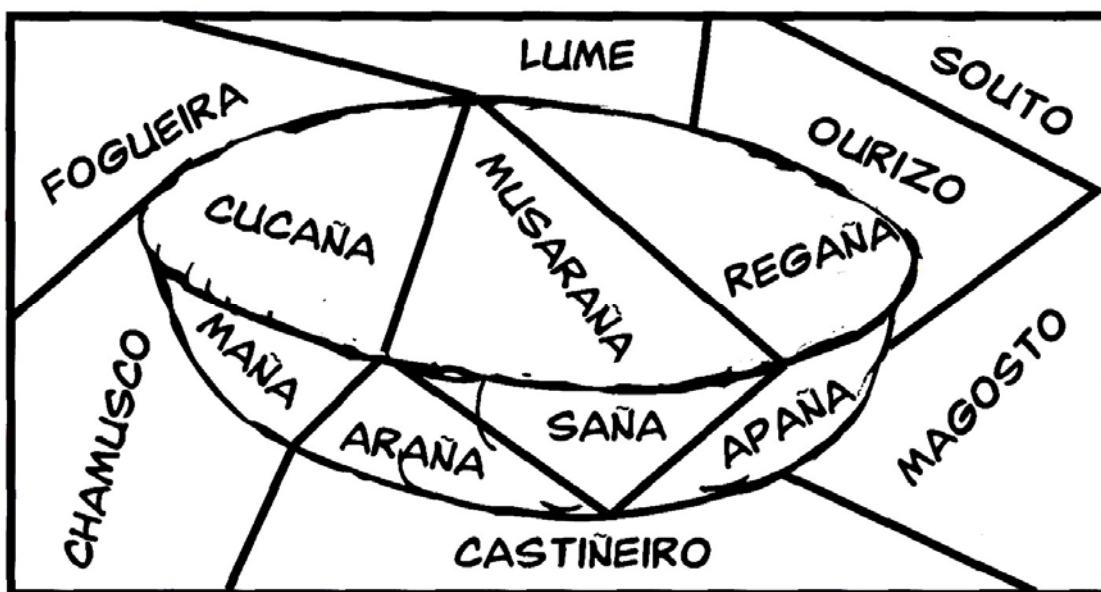


Imos fazer o magosto. Ca ves que só hai lume. E lixe as cousas que faltan.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Primeiro Ciclo

- Atopa as palabras que rimen con castaña e coloréas de marrón.



-Tendo en conta o debuxo que che saíu, completa esta frase:

" A castaña non lle gustaba o cheiro a chamusco e fuxiu agachándose nun

-Elixindo palabras que rimen do debuxo podedes facer refráns coma este:

"A castaña
ten unha maña,
que se vai con quen a apaña"

-Memoriza-lo refrán e dicilo:

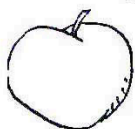
- Moi rápido
- Lento
- Facendo cambios de intensidade de piano a forte e viceversa.
- A distintos ritmos.

-Dividímo-la clase en 2 grupos. O primeiro grupo empezará o refrán e cando rematen de dicir "maña" o segundo grupo comezará a dici-lo refrán. Os dous grupos continuarán dicindo o refrán ata que se lles dea o sinal de parar (Facendo un recitado en CANON).

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Primeiro Ciclo

• Une con frechas



maceira

souto



carballo

pomar



piñeiro

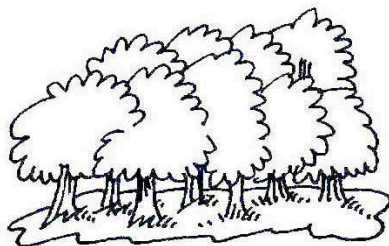
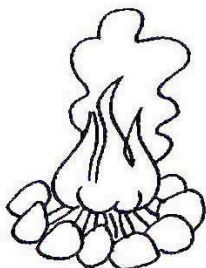
carballeira



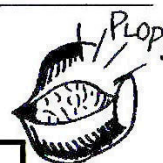
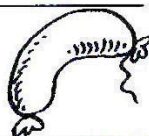
castiñeiro

piñeiral

• Pon o nome e colorea



• Busca na Topa de
letras os nomes que
corresponden a estes
debuxos



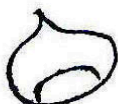
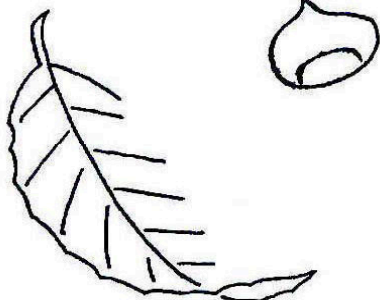
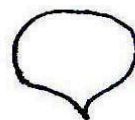
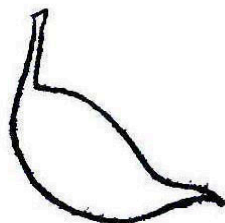
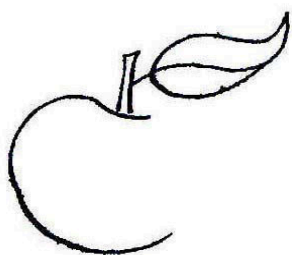
d	k	j	k	f	l	s	m	q
f	e	s	t	o	u	p	a	r
u	u	t	x	l	m	s	g	l
d	t	i	s	l	e	r	o	g
s	r	l	z	a	d	r	s	r
f	t	l	z	s	f	t	t	t
c	h	o	u	r	i	z	o	x



UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Primeiro Ciclo

- Le, recita e canta. Logo podes completar e colorear o debuxo



O Magosto

Plaf, plaf, plaf, plaf
Caen follas a modíño;

plaf, plaf, plaf, plaf,

pinga, pinga, pinga sen parar.



Noces e castañas

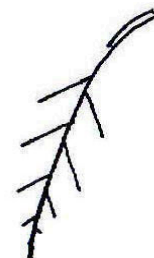
crac, crac, crac,

tap, tap, tap.

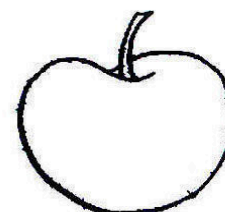
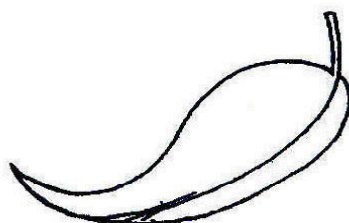
Cogumelos e mazás

chup, chup, chup,

ñam, ñam, ñam



Marta Sopena



UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Primeiro Ciclo

• Que é un bosque? _____

• Imos facer unha saída polo bosque.

Fixate moito, xa que despois debes cubrir esta ficha.

¿Como se chama o lugar onde fuches? _____

¿Cando fuches? _____

¿Que tempo ía? _____

¿En qué estación estamos? _____

¿Fixácheste nas cores? _____

¿Que animais atopaches? _____

¿Que plantas e árbores viches? _____

¿Que ruidos escoitaches? _____

¿Que olores recoñeciches? _____

• Debuxa o que viches no bosque

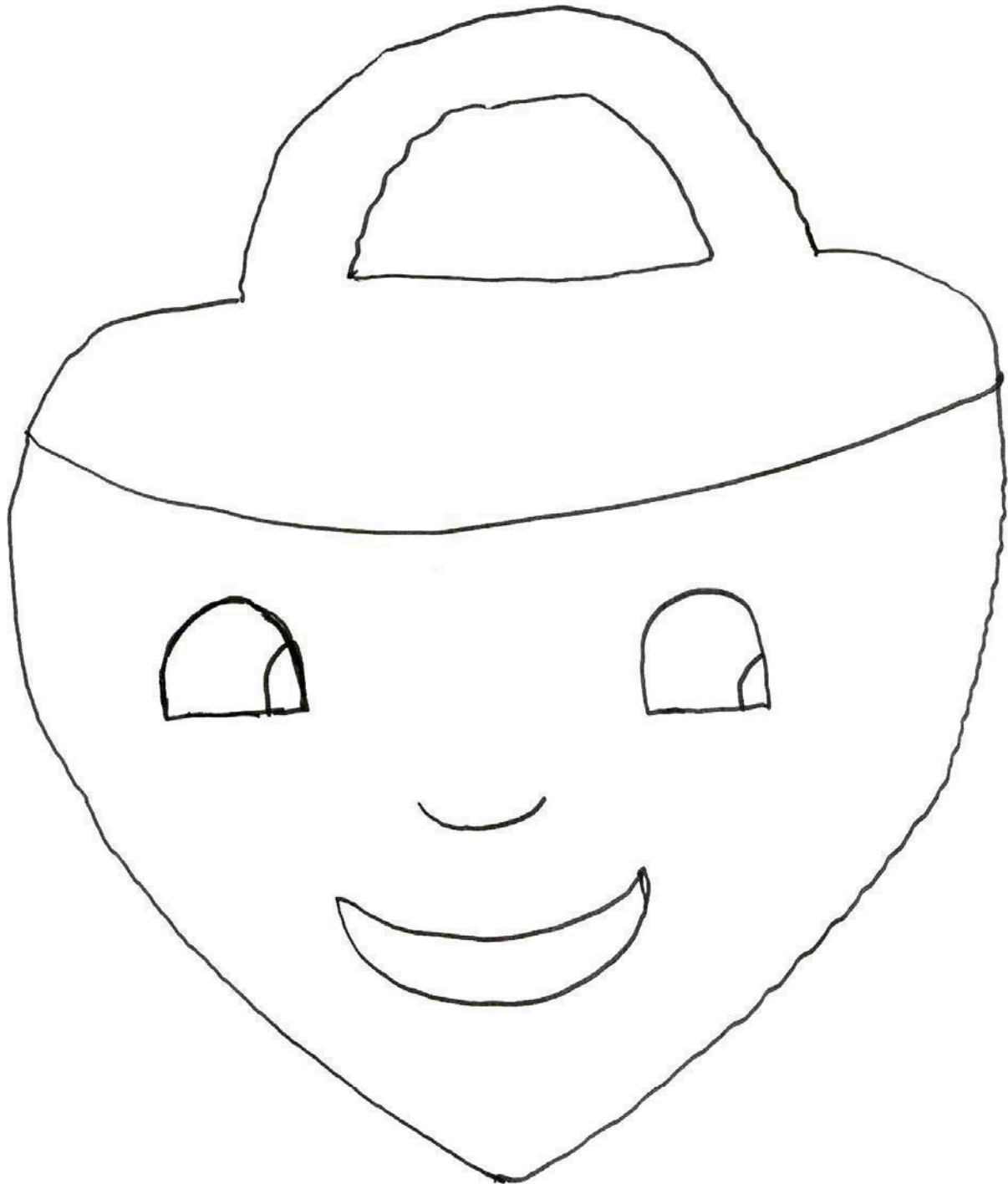


• Pola outra cara da folla debuxa un ourizo e unha castaña. Pega tamén unha folla dun castiñeiro e un calco da súa cortiza.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

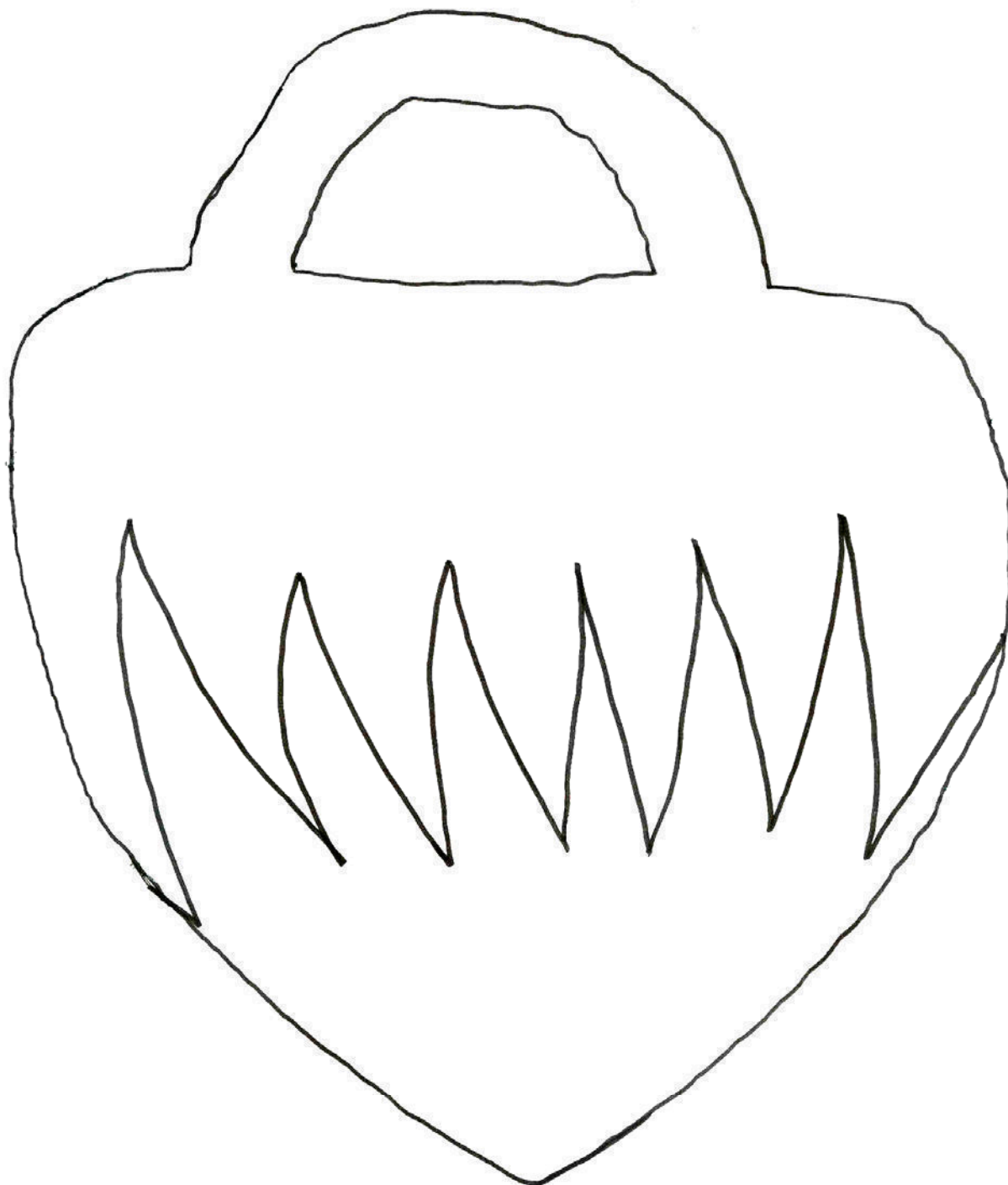
Actividades Primeiro Ciclo

- Colorea, pica ou recorta este debuxo amais o que ven na outra folha.
- Despois pega as dúas partes deixando unha abertura para bota-las castañas.
- Xa tes o teu CESTO para o MAGOSTO.



UNIDADE DIDÁTICA : O MAGOSTO

Actividades Primeiro Ciclo



ACTIVIDADES



SEGUNDO CICLO



¿ DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Segundo Ciclo

FACEMOS UN MAGOSTO

Os rapaces e rapazas da aldea de Varcia decidiron facer un magosto. Un sábado, despois de xantar, colleron tres latas baleiras e fixéronlle uns buratos no cu.

-O mellor sitio para facer o magosto é o souto de Verducido, -dixo Ana, metendo as latas nun saco-: Hai moitos castiñeiros e teremos castañas de abondo.

-Boa falta han facer, que somos moitos -dixo Antón-. Olaia e Alonso xa están preparando as bebidas, así que é mellor ir marchando cara alí.

Cando chegaron ao souto buscaron castañas, abrindo cos pés os ourizos que había no chan, mentres que Ana e Marco ían acendendo a fogueira e poñendo unhas pedras arredor para que non plantase lume por fóra. De alí a pouco xa tiñan moitas castañas, que xuntaron enriba dunhas follas secas. Puxéronse todos a picalas para que non estoupasen.

-¿Quen é o parvo que colleu as mirradas tamén? -dixo Sabela toda enfocinada-

Moitas non serven e hai que tirar con elas.

-Deixade algunhas castañas sen picar, para que salten.

-Iso, a ver se lle dan nun ollo a un- dixo Inés sorrindo-. Aquí veñen coa bebida.

Polo camiño arriba viñan Olaia e Afonso falando e rindo. Artur preguntou:

-¿E logo Antón non ven?

-Agora ven, que foi á casa da tía cun recado da nai.

De seguido puxeron as latas cheas de castañas enriba das brasas. Mentres non asaban, os rapaces e rapazas pasaban o tempo tirándose ourizos baleiros e facendo falcatruadas.

Axiña chegou Antón traendo algúns chou rizados para asar tamén.

Despois todos se sentaron para comer as castañas e os chourizos. Algunhas castañas saltaron das latas e unha deulle a Sabela no nariz. Marco colleu unha que estaba chamuscada e pintoulle a Uxía un redondel na cara. Ela foi correndo tras del, tirándolle ourizos do chan. Pero a cousa non foi a máis.

Puxéronse a cantar cantigas, levando o ritmo coas latas e con paus. Como xa empezaba a anoitecer, botaron terra nas brasas e recolleron as latas e as botellas. Despois baixaron para casa contando chistes. Artur díxolle polo baixo a Inés:

-Paseino moi ben. Deberíamos facer cousas destas tódalas semanas.

-Non tanta présa -respondeu Inés -.Xa chegará o Nadal e o Entroido.



UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Segundo Ciclo

CONTESTA

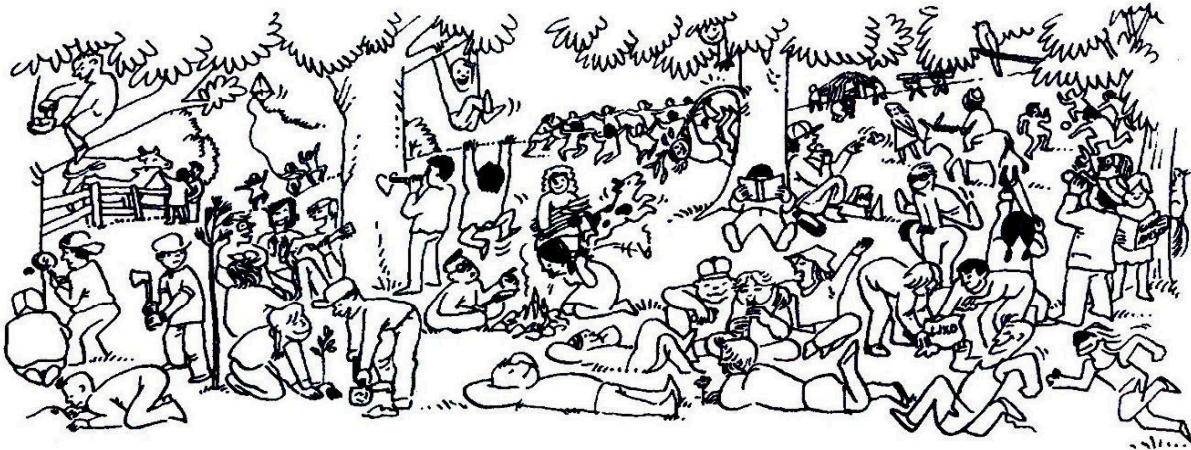
- ¿Onde foron facer o magosto os nenos e nenas de Varcia?

- ¿Por que elixiron ese lugar?

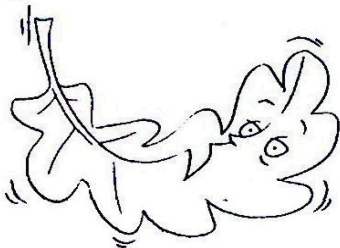
- ¿Como sería o lugar que elixirías ti para facer o magosto?



- Neste debuxo hai 7 actitudes contrarias ao cuidado da natureza. Táchaas.



- Imaxina que te convirtes nunha folla. Pasou o verán e o tempo de estar co teu pai, que é o carballo. Cóntanos como será a túa vida a partir de hoxe.





UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Segundo Ciclo

- Os nosos amigos e amigas do conto tiveron que compartir os traballos para, entre todos, poder facer unha bonita festa. Escribe as cousas que tiveron que facer: _____



- ¿En que labores queres participar ti cando fagades o magosto? _____

- ¿Que fixeron os nenos de Varcia para deixar limpo o souto no que celebraron o magosto? _____

- ¿Que cres que fixeron despois co lixo? _____



- ¿Farías ti o mesmo?. ¿Por que é necesario manter limpa a natureza? _____



UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Segundo Ciclo

CASTAÑAS , CASTAÑAS

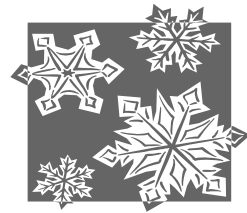
+ N° 1 "CASTAÑAS, CASTAÑAS AS PODES TOMAR,"



+ N° 2 "NUN GRAN CUCURUCHO PARA MERENDAR"



+ N° 3 E N° 6 "¡QUENTIÑAS, QUENTIÑAS!"

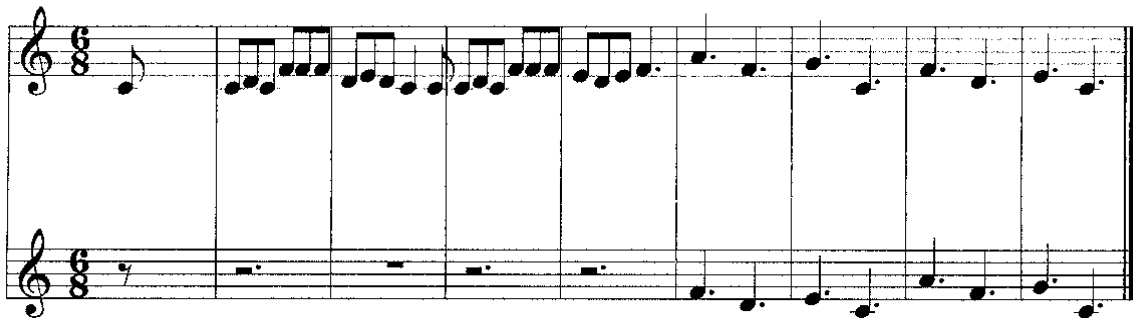


+N° 4 "O MES DE NOVEMBRO CASTAÑAS NOS DA,"

+N° 5 "TOSTADAS ASADAS QUE RICAS ESTÁN"



CASTAÑAS, CASTAÑAS





UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Segundo Ciclo

A XENTE VAI DE MAGOSTO

1 VERZAS	15 16 BORRALLA CASTAÑA	14 CASTAÑA	13 CASTAÑA	12 LEÑA 11 CHOURIZO
2 CASTIÑEIRO	17 CASTIÑEIRO 18 VERZAS	CASTAÑA 19	FOGUEIRA 20	10 CASTAÑA
3 OURIZO 4 CASTAÑA	5 CASTIÑEIRO	6 CASTAÑA	7 MISTO	9 8 CASTAÑA CESTA

REGRAS DO XOGO.

- O nº de persoas que poden xogar será tantas como fichas distintas haxa.
- Útiles: 1 dado, fichas e un papel para anotar "AS CASTAÑAS "
- Tírase o dado e percórrense tantos recadros como indiquen o número.
- Cada vez que caíamos na casa da castaña o xogador anota "5 QUILOS" no seu papel.
- Se cae nun castiñeiro debe volver ao souto , pero non perde os kg de castañas que gañou e segue a partida.
- Se cae no "MISTO" ou na "LEÑA" se vai dereita á cacharela.
- Gaña quen consiga máis kg de castañas polo camiño (dende o souto ata a fogueira), cando a primeira persoa chegue á fogueira.



UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Segundo Ciclo

- Une con frechas as palabras que teñen un significado semellante.

Medrar

Cheo

Crece

Carreiro

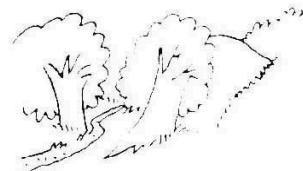
Aumentar

Acugulado

Cargado

Corredoira

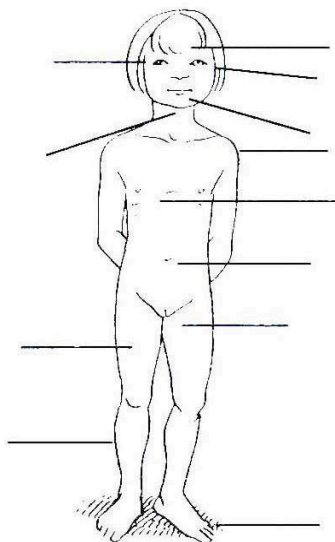
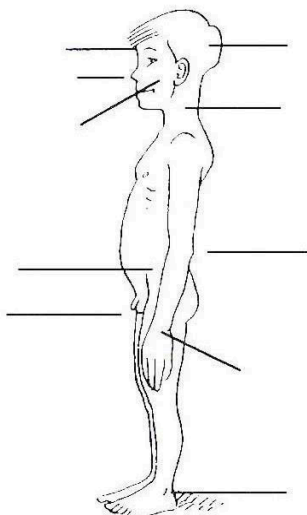
Camiño



- No conto aparecen as seguintes palabras: cu, pés, ollo, nariz, cara.

Telas que atopar e suliñar.

- Ponlle os nomes que corresponden ás partes do corpo destes debuxos



- Le con atención este texto:

"Os nenos que vivían en Verducido pensaron en facer un magosto no que ían beber e comer castañas no monte. Alí xogaron, riron e cantaron cantigas"

- Fai como no exemplo:

Cantar cantigas

Vivir _____

Pensar _____

Beber _____

Comer _____

Xogar _____

Rir _____





VIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Segundo Ciclo

- As castañas son un alimento moi san e moi rico; pódense preparar de diferentes maneiras. Aquí che vai unha receita para que a prepares e a disfrutes

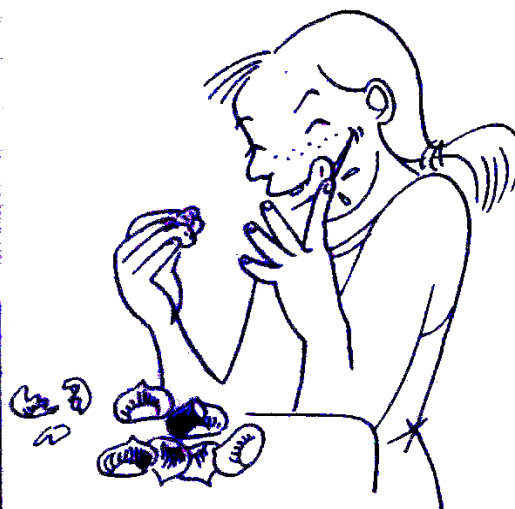
Puré de castañas

Ingredientes: Castañas, leite, sucre.

*Primeiro cocemos as castañas en auga.
Despois sacámoslle a pela e esmagámolas,
engadíndolle unha culleriña de sucre.
Mesturámolas con leite frío.
E xa as podemos comer.*



- Busca outras receitas e escribeas aquí:



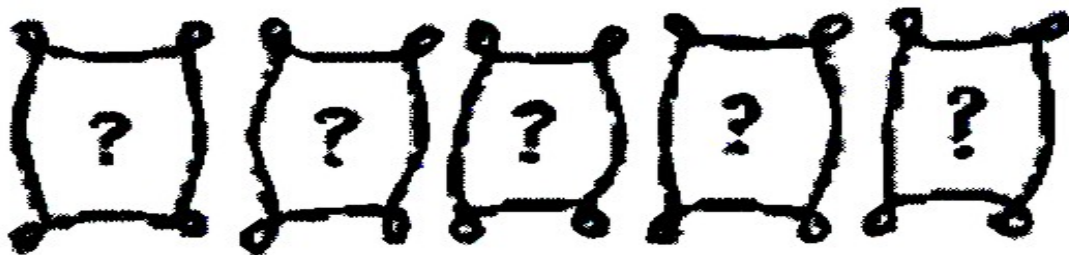
UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Segundo Ciclo

Encontra cinco palabras relacionadas coa festa do magosto, que celebramos esta semana.

S	L	X	L	U	M	I	A	O	I	Q	C	I
C	N	O	V	E	M	B	R	O	E	A	J	U
Z	I	U	P	K	L	S	R	S	S	O	T	R
M	A	G	O	S	T	O	M	T	M	Z	O	X
E	Z	U	Z	M	N	T	A	R	S	O	A	U
R	O	X	I	P	B	Ñ	M	G	D	L	V	F
M	S	C	R	O	A	J	O	M	I	L	X	F
B	M	D	U	V	D	H	T	Q	L	I	F	G
A	I	X	O	R	I	E	Ñ	I	T	S	A	C

Un saco de castañas costa 35 euros. Cada quilogramo costa 7 euros.
¿Cantos quilos levan cinco sacos?



SOLUCIÓN.....



UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Segundo Ciclo

- En Galicia hai moitos ditos, refráns, cantigas... que falan das castañas, dos castiñeiros, dos soutos...

Aquí tes algúns por se os queres aprender.

Recitado:

*A castaña no ourizo
eu ben sei o que fai
se é que está verde, madura
se é que está madura, cai.*

Cantiga:

*A castaña no ourizo
eu ben sei o que ela fai:
de pequeniña medra,
despois de madura cae.*

Refrán:

*Castaña que está no camiño
é do veciño*

Adiviña:

*Altos pais
peludas nais
fillos con peles
Adiviña se queres*



- Agora le a burla e a mentira seguintes, e cos compañeiros e compañeiras trata de inventar ti outras.

Burla:

¿Como te chamas?

Come castañas.

Eu as como,

e tí as apañas

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____



Mentira:

O carballo dá castañas,

o castiñeiro cereixas,

o pexegueiro da horta

está cargado de ameixas.

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____



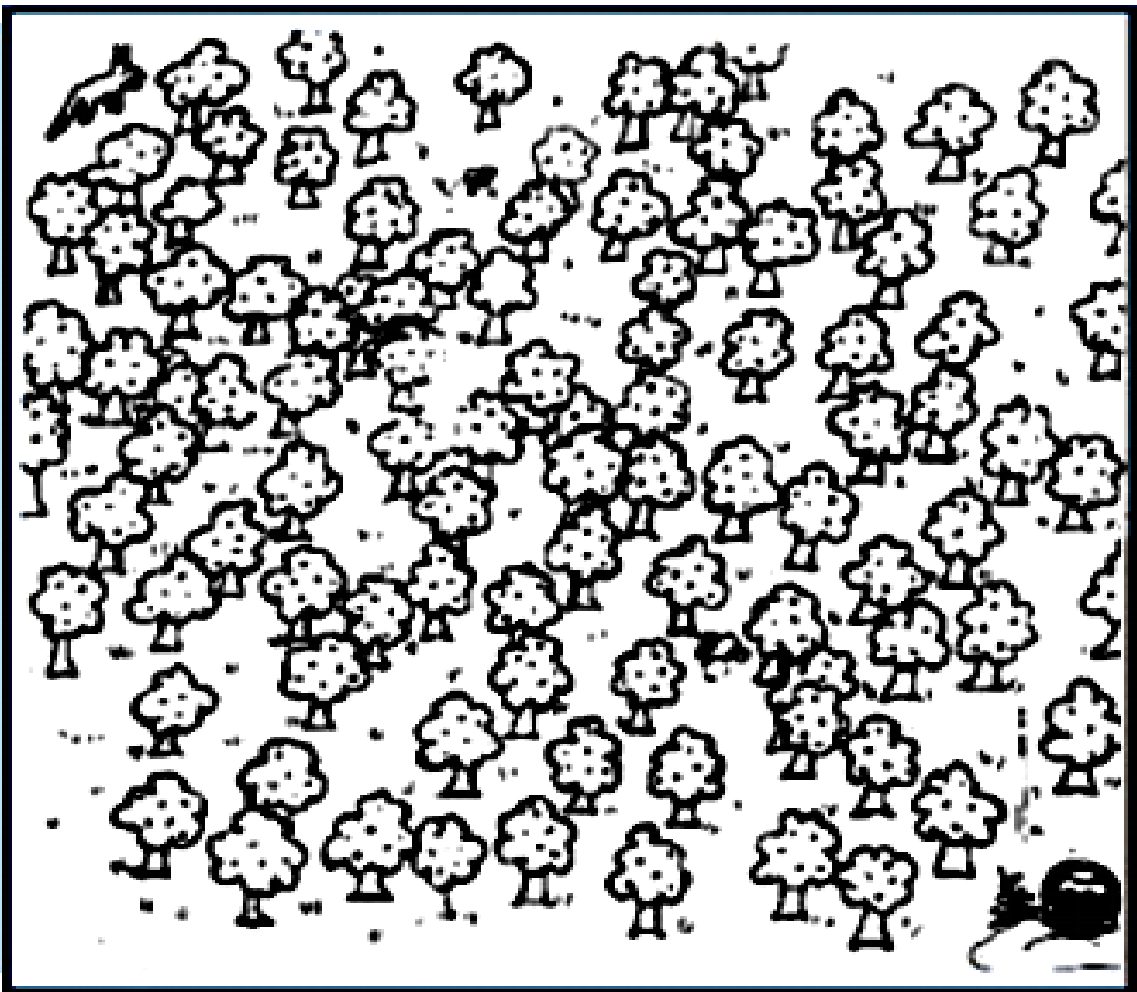
UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Segundo Ciclo

Isto que ves é un **SOUTO**, por onde andan Carapuchiña e o lobo.

Fíxate ben no debuxo e responde as seguintes preguntas:

- 1) Sinala un camiño que poida percorrer o lobo para chegar a cesta de Carapuchiña (que ten castañas asadas que recenden por todo o bosque).
- 2) Busca os castiñeiros que non deron froitos este ano e píntaos de verde.
- 3) Localiza e rodea cun círculo a Carapuchiña (que se agocha nalgún lugar do bosque).



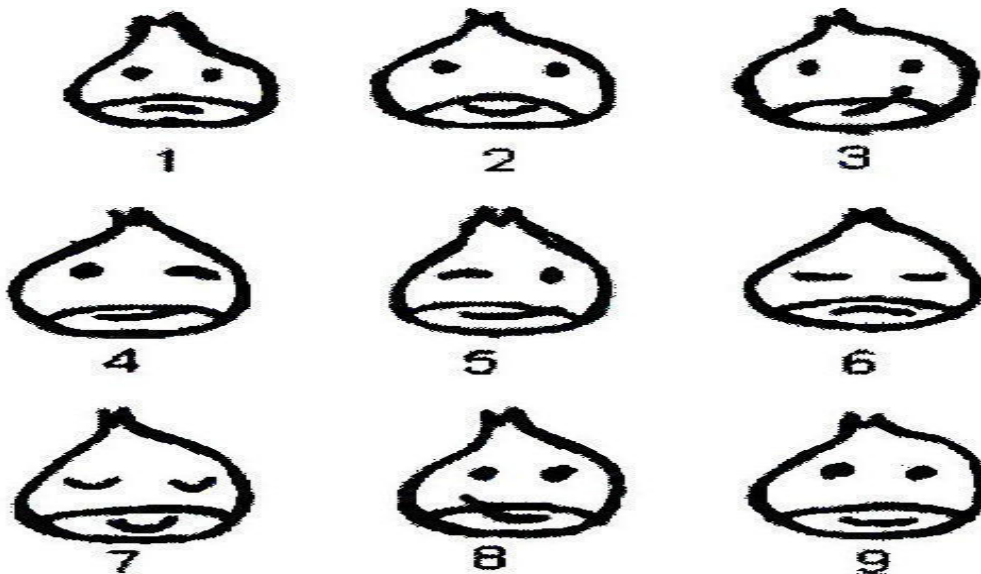


UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Segundo Ciclo

¿Cal destas castañas é zurda?

A número.....



BINGO DE PALABRAS

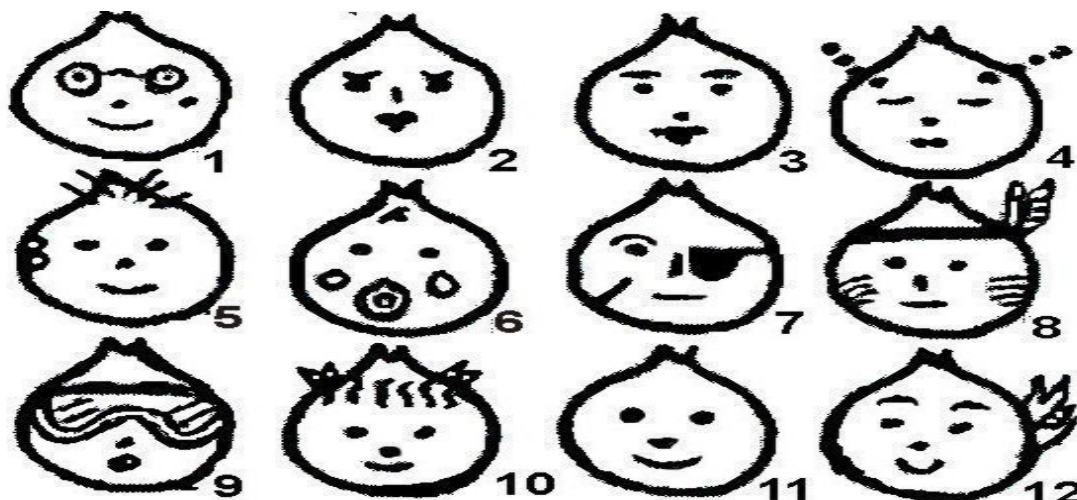
Repárteselle a cada neno/a unha tarxetiña como esta, deberá elixir seis palabras entre as seguintes e escribilas na tarxeta: *ourizo, candea, castiro, soutar, souto, sequeiro, zoncho, petelo, ouriceira, caracocha*. Nunha bolsa ou caixa estarán as definicións desas palabras, cada vez que se vaia sacando unha, quen teña a palabra que lle corresponda riscaraa. Quem primeiro risque toda a tarxeta berrará ¡BINGO!



UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Segundo Ciclo

AS DOCE CASTAÑAS



Observa estas doce castañas e responde as seguintes preguntas:

-¿Que número ten a castaña que aprobou o exame?

-¿Que número ten a castaña "touro sentado" ?
.....

-¿Cal delas está fora da lei?

-¿A cal lle faltan 17 anos para ser maior de idade?

-¿Cal delas está estivo toda a noite de marcha?
.....

-¿Cal delas é pai de familia?
.....



UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Segundo Ciclo

CONTOS-SOBRE

Divídese a clase en grupos de catro persoas, cada grupo ten sobres numerados do 1 ó 4 (repártese un para cada persoa), Cada sobre contén fragmentos de catro contos populares sobre o Magosto. O xogo consiste en que cada grupo debe completa-los catro contos sen falar e colaborando, de xeito que cada persoa do grupo teña o seu.

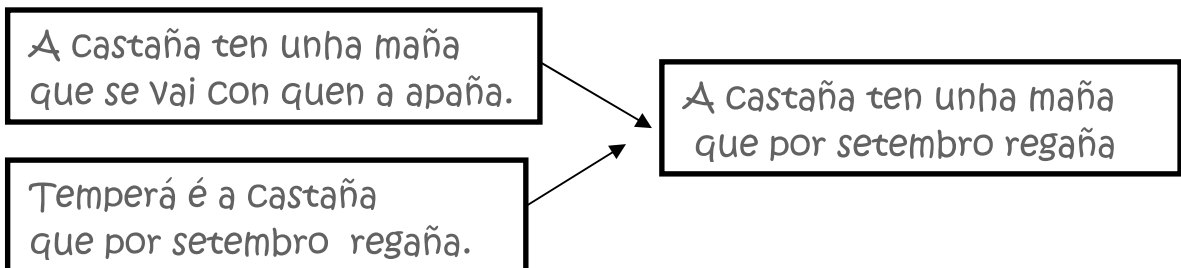
ESTE REFRÁN FALA DUN XOGO TÍPICO DA ÉPOCA DO MAGOSTO:

Polo San Martiño
buxainas ao camiño.

Recollede outros xogos populares deste tempo e facede un ficheiro coas regras e Variantes.

REFRANEIRO TOLO

Escolmar refráns relacionados co Magosto e intercambia-los finais.
Exemplo:



COLOCA AS VOGAIS QUE VOARON

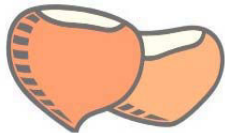
C_ND__
C_ST_Ñ__R

__R_C__R
C_N_C__R

ACTIVIDADES



TERCEIRO CICLO



UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Terceiro Ciclo

O MAGOSTO

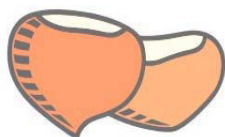
O magosto é unha festa de orixe pagán, que logo foi cristianizada, e, como tódalas festas de carácter agrario, pode situarse na Prehistoria, cando o ser humano vai adquirindo consciencia individual e social. É unha festividade relacionada co culto á fecundidade; de aí a súa relación directa co lume, representando ó so, deus fecundador da terra.

Trátase tamén dunha comida comunitaria e ritual, que reforza os vencellos comunitarios do mundo rural galego; ten carácter alegre e de acción de grazas polos froitos recolleitos, así coma de homenaxe ós castiñeiros e as castañas.

Con posterioridade foi asociada ós santos e defuntos, por iso se festexa o 1 de novembro, por ser unha comida que simboliza a morte do ciclo solar anual. Máis tarde, nas terras de Ourense pasou a celebrarse o 11 de novembro, festividade de San Martiño de Tours, padroeiro da cidade das Burgas.

O magosto, hoxe en día, faise na eira da casa, nas adegas, nas lareiras das cocinas, pero segue a tradición de facerse no monte ou nun escampado no que o lume non poida facer mal. Prepárase con certa antelación, poñéndose de acordo para coñecer o que aportará cadaquén, sobre todo castañas e viño, e tamén chourizos e augardente. Despois de cantar, comézase a face-los preparativos. Iníciase a andaina camiño do monte, atopándose outras familias ou amigos, búscase o lugar apropiado (escampado, encrucillado, longa laxa de pedra), todos cantando e Facendo Leiras. Búscase frouma, palla e tamén acios de amorodos que estean a madurar.

Acéndese o lume. Se pican as castañas para que non rebenten. Espérase a que desapareza o lume e fiquen as brasas para espaxe-las castañas, e despois hai que controla-lo seu punto.



UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

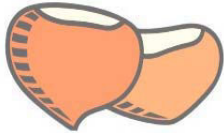
Actividades Terceiro Ciclo

CONTESTA:

- 1.-¿Cal é a orixe do magosto?
-
- 2.-¿Con que culto está relacionado?
-
- 3.-¿Por que se celebra ás veces o 1 de novembro?¿E o 11 de novembro?
-
- 4.-¿Sabes que se fai en San Martiño?
-
- 5.-¿Por que se lle chama a Ourense a cidade das Burgas?
-
- 6.-¿Que tipo de leñas se fan polo magosto?
-

Sopa de letras. Busca-las sete palabras relacionadas co Magosto:

M	A	G	O	S	T	O	M	N	B
A	D	Q	P	E	P	Q	U	I	V
G	E	U	E	Z	O	N	C	H	O
G	F	Ñ	T	R	U	U	Ñ	P	Z
Q	G	A	E	M	N	Ñ	O	C	V
I	B	U	L	L	O	Q	T	A	N
L	H	S	O	U	T	A	R	S	M
L	L	A	L	L	R	I	A	T	A
Ñ	L	A	L	A	E	A	E	A	E
O	Q	A	Q	U	P	A	S	Ñ	T
P	E	A	G	O	P	I	T	A	I
Q	A	O	E	R	T	T	I	T	A
R	F	S	T	R	R	D	Q	R	U



UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Terceiro Ciclo

A CASTAÑA E A ALIMENTACIÓN

A castaña foi durante séculos un dos cultivos principais da nutrición humana. Os factores que contribuíron, á súa decadencia foron a introdución da pataca no noso continente e o mal da tinta.

A castaña é rica en vitaminas, mesmo asada non perde a súa riqueza en vitamina C, ten máis cantidade desta que a maioría de froitas e verduras. Tamén contén riqueza de potasio, ferro, manganeso, cobre, iodo, fósforo e calcio.

En Galicia aínda se conservan varias receitas culinarias con elas. Poden comerse preparadas de moitos xeitos: como primeiro prato, acompañando a outros manxares, en postres,...

Na actualidade as castañas galegas expórtanse a moitos países. O postre máis coñecido a nivel internacional é o "marrón glacé".

-Buscade máis datos sobre a castaña como mantenza:

- ¿En que consiste o mal da tinta?
- ¿Onde se sitúa a castaña na roda alimentaria?
- ¿Que ocorrería se unha persoa se alimentase só con castañas durante un tempo?
- ¿Que receitas sobre as castañas hai no voso contorno? Elaborade un receitairo .
- ¿Onde se gardaban as castañas?
- ¿A que países se exportan?
- Como se celebra o Magosto noutras bisbarras.
- Distribución actual das zonas de maior produción de castaña de Galicia.
- Produtos que hai á venda relacionados coas castañas.
- Mencións en xornais e revistas sobre o Magosto e elementos relacionados.
- Útiles, enseres e dependencias relacionados co Magosto e coa recollida da castaña (posteriormente pódese facer unha exposición fotográfica ou cos obxectos).



UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Terceiro Cíelo

XOGO DO DICCIONARIO

O alumnado en grupos tentará defini-las seguintes palabras relacionadas co Magosto sen usa-lo dicionario, de xeito que se semellen o máis posible ás definicións que aparecen nel: **PETELA**, **BULLÓ**, **REGAÑAR**. Estas definicións mesturaranse xunto coas reais, iranse lendo dunha nunha e o alumnado votará as que crea acertadas. Verificaranse posteriormente os acertos usando o dicionario.

CADA OVELLA COA SÚA PARELLA

Cada ovella coa súa parella. Distribuirase a clase en dous grupos, un terá as frases feitas e o outro os seus significados. Irán camiñando pola clase e tentará cadaquén busca-la súa parella, cando crean tela atopado xuntaranse nun recanto da clase. Exemplos:

Saír dun souto e meterse noutro

Auga de castañas

Empeorar

Darlle ó petelo

Chuvieira

Baduar

- **BUSCANDO PALABRAS. O ALUMNADO DEBERÁ SELECCIONAR ENTRE AS PALABRAS DO RECADRO AS QUE CORRESPONDAN A CADA DEFINICIÓN:**

Saca-las castañas dos ourizos

Lugar no que se poñen os ourizos das castañas para secar

Souto pequeno

Soutar

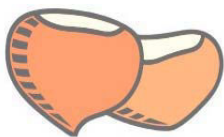
Petelar

Petelería

Sequeiro

Soutullo

Soutelo



UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

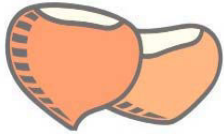
Actividades Terceiro Ciclo

Escrebe unha receita dun postre que se poida elaborar con castañas
(entre outras cousas).

INGREDIENTES	FORMA DE PREPARACIÓN

MURAL DE RECEITAS CON CASTAÑAS

Colócase un mural dividido en tres apartados coas lendas 1º prato, 2º prato e sobremesa. Cadaquén pegará a súa receita segundo o tipo ó que pertenza. Cando estea cheo engadirase unha táboa de dobre entrada onde as persoas que as lean poidan puntualas do 1 ó 5 a medida que as vaian facendo e probando.



UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Terceiro Cíelo

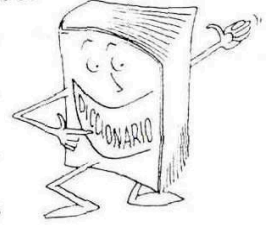
- Busca no dicionario o significado das palabras e expresións seguintes:

Baleiro: _____

Enfuciñado: _____

Falcatruada: _____

Mirradas: _____



- Na columna da esquerda tes unha morea de palabras feitas coas letras M A G O S T O . Con estas palabras poderás completar o texto.

- Mago - soa
- só - motos - o
- goma - ato
- osa - oso - os
- gasto - as
- aso - gusto
- gamo - gotas
- toga - aos
- sota - gas
- amos - taso
- mato - sogá
- gato - a - tos

"Un día xuntáronse _ rei _____, o cabaleiro e a _____ cos animais do bosque. O moucho viña __ coa súa _____ posta na cabeza. __ coches e _____ facían moito ruído. Tan grave era a situación que o _____ rebentaba coa _____ e os choros do _____ cubrían de _____ o chan. Un _____ traía a _____ e moi enfadado dicía: "Eu metía na cadea _____ deses aparellos. Por pouco me _____ co _____". Pero o moucho coa súa sabiduría sentenciou: "non é do noso _____ isto que está pasando. Fagamos unha comida e de seguro que se convencerán. Eu axiña _____ algunha cousa para comer e coa calculadora _____ cal é o _____ que teremos para arranxar o bosque. Cando cheguen, mentres a _____ os atende ela _____, vós rodeádelos e eu _____ eses vehículos cunha _____ por se non atende _ razóns.



UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Terceiro Ciclo

- Isto é unha regueifa (ou coplas cantadas ao desafío). Apréndeas e inventa ti outras novas.





UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Terceiro Cíelo

- 1.-Con cada estrofa debuxa nun papel ou cartolina (A4 ou A3) unha viñeta alusiva ao que se di.
- 2.-Colorea as viñetas co texto debaixo e pégaas ordenadas nun panel.
- 3.-Cántase co ritmo e entoación de cantar de cego, acompañando coa vestimenta e a vara para sinalar no panel as escenas.

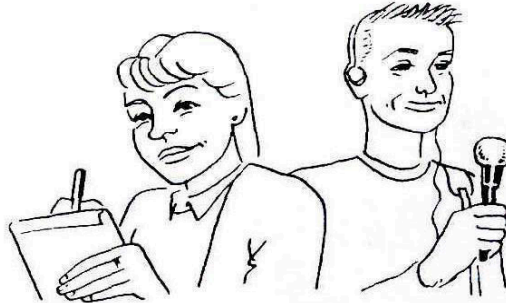




UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

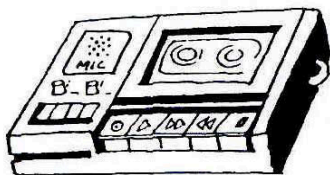
Actividades Terceiro Cíelo

- O magosto é un tempo sobre o que abundan ditos, cantigas, refráns, adiviñas...
Fai unha colleita de todas estas cousas no lugar onde vives e escribe aquí algunha.



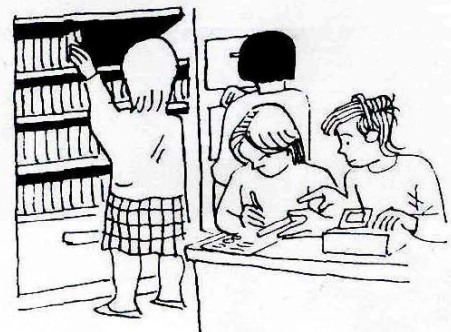


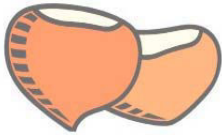




- Entre todos e todas vós facede un caderno onde apareza todo o que recollestes da cultura popular. Distribuídeo despois entre a xente da vosa comarca.

- Tamén podeades crear un arquivo de gravacións realizadas aos vosos maiores.





UNIDADE DIDÁTICA : O MAGOSTO

Actividades Terceiro Cíelo

CANTIGAS DO MAGOSTO 2007

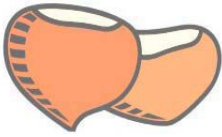
➤ INTRO

Musical score for the introduction. The top staff is labeled 'FRAUTA' and the bottom staff is labeled 'PIANO'. The key signature has one sharp (F#) and the time signature is 2/4. The music consists of a melodic line for the voice and a rhythmic accompaniment for the piano.

➤ DESENROLO

Musical score for the first part of the song. The top staff is labeled 'VOZ / FRAUTA'. Below it are two lines of lyrics:
1. Ho-xe es ta-mos moi con-ten- tos ----- xa te- mos to-do dis-pos-----to-----
2. Pra co- me-re- las cas- ta- ñas ----- na fes- ti- ña do ma- gos-----to-----
Below the lyrics are three staves for accompaniment: 'BANDEIRO', 'BANDEIRO', and 'GANZÁS'. The music is in 2/4 time with a key signature of one sharp.

Musical score for the second part of the song. The top staff is labeled 'VOZ / FRAUTA'. Below it are two lines of lyrics:
1. xa che- ga-ron os gai- tei-ros pra to- ca-re- las fo- lia-das-----
2. es- co- men-za pa- ra to-dos as fes- ti- ñas fá- bu- la-das-----
The lyrics are divided into two sections: '1ª vez' and '2ª vez'. Below the lyrics are three staves for accompaniment: 'BANDEIRO', 'BANDEIRO', and 'GANZÁS'. The music is in 2/4 time with a key signature of one sharp.



UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Terceiro Cíelo

➤ LETRAS DAS COPLAS

Hoxe estamos moi contentos
xa temos todo disposto
para come-las Castañas
na festiña do Magosto.

Xa chegaron os gaiteiros
pra toca-las foliadas
escomeza para todos
a festiña fabulada.

Hai magosto en Campolongo
Choutan os rapaces ledos
xa se escoitan asubíos
repenican os gaiteiros.

Entre risas e cantigas
as gaitas están soando
e os rapaciños de sexto
as copliñas entoando.

É o Magosto dos nenos
que celebramos na escola
xa temos todo disposto
pra face-la merendola.

Preparade os cucuruchos
para enche-os de castañas
non sexa que haxa pampos
que se queden sen probaras.

Procurade uns vasiños
para botarlle a bebida
agardando o voso turno
coa presa ben collida.

Comede pois e bebede
haxa troula e distracción
enchede ben os bandullos
que empezámo-lo follón.

Agora que estamos fartos
de comer e de beber
xa escomezan as pintadas
veña todos a correr.

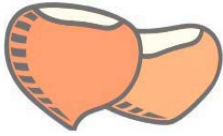
Xa están os raparigos
preparados pra tishar
veñen cheos de rescaldos
para nos emborrallar.

Todo é risa e fantasía
moita troula e ilusión
aos nenos de Campolongo
gústalles a diversión.

Castañas e lambetadas
rapaciños e paixón
tardes douradas de Outono
chamas, cinsas, resplandor.

Xa se foi morrendo o lume
xa se arredaron as chamas
vaise apagando a fogueira
con adeuses e lembranzas.

Coa festa rematando
teremos que recoller
o Magosto deste ano
foinos de moito pracer.



UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Terceiro Cíelo

Arguiñano cociñou un flan con estes ingredientes:

INGREDIENTES	PREZOS
-1,5 kg. de castañas cocidas.	-1,5 kg. de castañas: 2 euros.
-500 ml. de nata líquida.	-1 l. de leite: 1 euro.
-500 gr. de azucre.	-1 kg. de azucre: 1, 5 euros.
-6 ovos.	-1 dúcia de ovos : 2,70 euros.
-500 ml. de leite.	-1 l. de nata líquida: 4 euros.

¿Canto custou elaborar o flan?

O flan custou.....

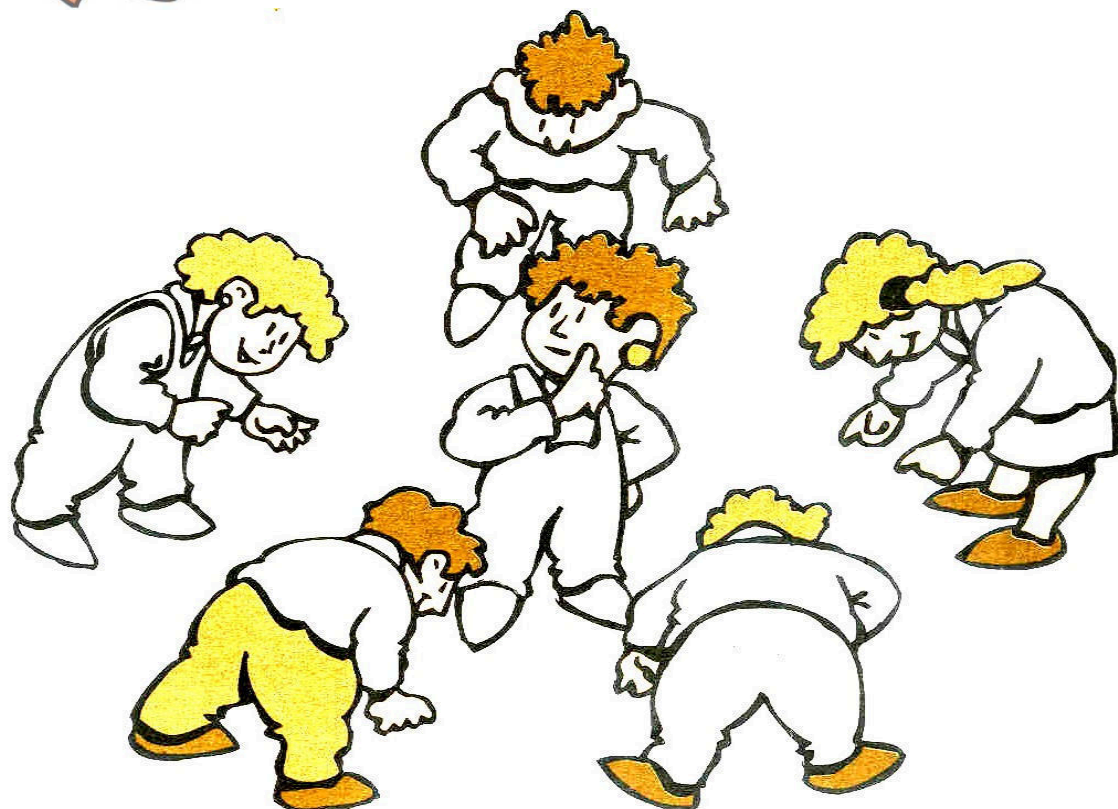
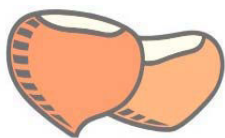
¿Estaría bo?.....

Dúas dúcias de castañas e catro medias dúcias máis, menos oito medias dúcias, ¿cantas medias dúcias serán?.

SOLUCIÓN

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Terceiro Ciclo



Xogo : "O ZONCHO QUE NON SE VE"

Os nenos e as nenas fan unha roda (colar) de xeito que se vexan perfectamente unhas persoas ás outras. Unha persoa sae da roda para non decatarse dos acordos (deberán dicir quen fai de zoncho invisible). As nenas e os nenos do colar deberán seguir as ordes xestuais do zoncho invisible e a persoa que saíu da roda tentará adiviñar quen é o zoncho invisible.

As Ordes que pode da-lo zoncho invisible son:

- Apañar castañas -----dobrase cara ó chan
- Picar castañas -----facer que se pica
- Cocer castañas -----facer que se meten na pota
- Face-lo colar -----facer que se enfiar as aguilas
- Come-los zonchos -----xestualiza-lo xesto de comer

Cando adiviñe quen é o zoncho invisible pasará á roda e elixirase outra persoa que saia.



UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Actividades Terceiro Cíelo

LIBRO VIAXEIRO.

Con varios folios, cartolina e cores facemos un libro e adornamos portada e contraportada con motivos do Magosto. Na primeira folla redactamos colectivamente a presentación do libro que viaxará á casa do alumnado, onde conxuntamente coa súa familia irá escribindo as adiviñas, refráns, cantigas, ditos populares e contos que se relacionen con esta festa. Cando estea rematado ilustrárase na clase entre as nenas e os nenos.

Eu son o libro viaxeiro da clase de ...

Eu son o libro viaxeiro da clase de ... Viaxo polas vosas casas buscando adiviñas, refráns, ... ata estar ben cheo.

CONTÁDEME UN CONTO

PODES ELIXIR UN DESTES PRINCIPIOS:

- 1.-Había unha vez unha castaña que estaba moi aburrida no seu ourizo. De súpeto, un forte vento soprou e soprou. Entón ela...*
- 2.-Érase que se era unha fermosa castaña de cor marrón moi brillante, grande e vaidosa. Un día, como ía tan estirada sempre, o cruza-la rúa...*
- 3.-A familia Castaña Temperá tiña ganas de facer unha festa rachada. Puxéronse a organizala e decidiron que o máis divertido sería...*
- 4.-Castaña Pílonga era unha castaña que ía tódolos días a coidar a unha tía súa que tiña o pel picado porque case que a pillan para un magosto. Un día...*
- 5.-O rei das castañas estaba moi preocupado por unha filla súa que estaba tan pechada en si mesma, que non daba saído do ourizo. Un día decidiu convocar a tódalas castañas para resolver este problema*

AGORA ESCRIBE O TITULO DO TEU CONTO:

O COMEZO DO PARRAFO ANTERIOR QUE ELIXICHES

E SEGUE NAS PÁXINAS SEGUINTE

ANEXOS

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Refráns , ditos adiviñas

- Polo San Martiño, buxainas ao camiño.
- Polo San Martiño vai vè-lo tzu soutiño.
- A castaña ten unha maña, que se vai con quen a apaña.
- A castaña que está no camiño, é do vzeiño.
- A castaña quere: no agosto arder e no setembro beber.
- O día de San Martiño, asa castañas e proba o tzu viño.
- Con castañas asadas e sardiñas salgadas non hai ruín viño.
- Ano de moito ourizo, non fagas canizo.
- Sempre o pzor porco atopou a mellor castaña.
- Castañas, noces e viño fan as delicias do San Martiño.
- A quen nada tiña e herdou, boa castaña lle estalou.
- Castañas no Nada! Saben ben e pártense mal.
- Fíate nas castañas asa das, que, se estoupan, sairanche á cara.
- Tempzá é a castaña que por setembro regaña.
- En xaneiro, mellor carballo que castiñeiro.
- Se o mes de agosto vén claro, bo magosto e bo nabo, se vén nubrado, pouca castaña e o nabo furado.
- Pipiros no outono, suba no magosto.
- A chuvia no agosto, non trae bo mosto, nin bo magosto, nin bo entrecosto.
- Cando no castiñeiro vises candea, leva o carneiro á ovella.
- Sotardzi, de mala lei, nunca de pan me fartei, nin de pan nin de castañas, Sotardzi de malas mañas.
- A castaña e o "besugo" en febreiro non ten "zugo".
- Despois da Pascua hai tres cousas que perden sazón: os chourizos, as castañas e a confesión.
- O que come non asa castañas.
- Se estoupan as castañas é que a calor as rebenta.
- O que non sabe mañas, non asa castañas.
- Polo castiñeiro, o corpo pide o larreiro.
- Polo soto non corras detrás doutro.
- Polo San Martiño faise o magosto, con castañas asadas e viño ou mosto.
- En alleo soto un pan ou outro.
- Saír dun soto e meterse noutro.
- Bo día de zonchos.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Refráns , ditos adiviñas

- Esa chuvia é auga de castañas.
- ¡Toma castaña!
- Fixo un bo magosto/Fixo o magosta (=obtivo moita ganancia)
- "Eu nacín dentro dun bexzo, onde ninguén tocar ousaba: quen puña a mau non tornaba...

Adiviñas

Está en MES e non en TRES. Repítome tres veces en CASTAÑA. Son a primeira letra de GUSTO. Son a última letra da frase anterior. Quezo non medio de FESTA. Aparezo non SOUTO e desaparezo en SOUBO. Son a letra que se repite en OUTONO. (Magosto)

Ten pelexo como a sentei, e é moi boa para comer; chega polo mes de Santos, e todo ou ano a tés. (Castaña)

Ten pelexo coma a xente e é moi boa para comer; chega polo mes de Santos e todo o ano o tés. (A castaña)

Alto vivo, se me mira a xente e río, quezo sen dentes. (O ourizo)

Unha cousa que se cría no aire e no aire se mantén, cando ri fica sen canto ten . (O ourizo e a castaña)

Alto nacín, no alto me vexo; por unha risada perdín a bicada. (Ourizo)

Alto está barbas ten, ri e guinda o que contén. (Ourizo)

Alto estou, color de ou ro teño, por unha risada perdo o que contéño. (Ourizo)

En alto nacín, entre a terra e o ceo; e se algunha vez me río téñocho todo perdido. (O ourizo da castaña)

Que cousa, cousiña é, para adiviñar é, que pica por fóra e dá gusto por dentro. (O ourizo e maila castaña)

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Refráns , ditos adiviñas

Arriba piquete, no garamallete; pegoulle a risada e cazulle a bicada.
(O ourizo)

No aire se ería no aire se ten; bota unha risada e perde canto ten.
(O ourizo)

No alto estou, de ouro vestido, por unha regaña perdín os meus fillos.
(O ourizo)

Altos país, peludas nais, fillos con pelos; adiviña se queres.
(Castiñeiros, ourizos, castañas)

Altos país, capeludas nais, fillos furafolgos; adiviña ti, se podés.
(Castiñeiros, ourizos, castañas)

Alto xingete, ruín caballete; por unha risada perdzu canto gañaba.
(Ourizo)

Altos castelos bois amargos, auga fermosa e cadela rabiosa.
(Castiñeiros, ourizos, e castañas)

Unha señora moi ensenhorada, deu unha risada e quedou sen nada.
(Ourizo)

Alto me vexo no meu capelexo por unha risada perdín a miña anada.
(Ourizo)

Alto me vin, no meu cascarin; tirzi unha risada e todo perdín.
(O ourizo)

Alto pimpín, ruín cabalziro, pégalle a risada e solta o diñziro. (O ourizo)

Alto me vexo no meu ca pa rexo, pau vexo vir e non podo fuxir. (Castaña no ourizo)

Alto me vexo no meu capelexo, nai capeluda, fillos pirinalgos, atina ti, se sabés. (O ourizo)

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Refráns , ditos adiviñas

Alto me vexo, no meu piliqueixo; véñenme roubar e non podo escapar.(Castaña)

Alto me vin, baixo me vexo, e aló arriba quedoume o plexo. (Castaña)

Alto pimpín, ruín cabalziro; rómpelle a bolsa e cáelle o diñeiro.
(O ourizo)

Alto me vexo no meu berberzcho, por unha risada perdín a anada.
(Ourizo)

Alto me pi no, rin cabalziro; pégalle a risa e cáelle o diñeiro. (O ourizo e as castañas)

Pínguene Pínguene estaba pingando, Fínguene Fínguene estaba fungando; se Pínguene Pínguene non pingaba, Fínguene Fínguene non rxfungaba. (A castaña e o cocho d'abaixo do castiñeiro)

Alto me vin e a boca abrín; baixo me vexo e aló me queda. o meu telderexo. (Castaña)

Alto, Martín Cabalziro, rompemme a bolsa e perdín o diñeiro. (O ourizo e a castaña)

Alta estou, ben soa me teño, por unha ollada perdo o que teño.
(Ourizo)

Son branca e non son de papel, son verde e non son limón, son vermella e non son sangue, son negra e non son carbón. (A castaña)

Altos país, pludas nais, as fillas crían folzes, adivíñao se podés. (O ourizo da castaña)

Alto vivo, míramme a xente e se río, fico sen dente. (O ourizo)

Unha cousiña, cousa: criada no souto, enxoita na casa e comese sen taxa. (A castaña)

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Refráns , ditos adiviñas

Criouse no alto dunha poliña púxose cor de ouro e, por unha risada, perdeu o que tiña. (O ourizo e maila castaña)

Alta estou, caperuzos teño, vexo vir os mouros e non me defendo. (A castaña)

Na cima me vexo, no meu zarandexo, fachas vexo vir e non podo fuxir. (A castaña)

Alta estou, capotiño teño; ven o vento e non o deteño. (A castaña e mailo o ourizo)

No monte nace, no monte se erla e coa risada que lle pegou, perdeu todo o que gañou. (O ourizo)

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Cantigas Campolongo

Hai magosto en Campolongo
hai barullo e trangallada
choutan os rapaces ledos
na festiña fabulada.

Os rapaciños da escola
xa prenderon a fogueteira
con ramallos e con leña
traídas da carballreira.

Alegrácese o roxo lume
volta o bulicio á memoria,
nace o lume do Magosto
brincan os nenos na escola

Mañá leda, mañá leda
mañaneira recordada
nenos e nenas saltando
e comendo nas castañas.

Son as cousas do Magosto
e tamén da rapazada
son as festas da escola
e das castañas asadas.

Escóitámo-los gaiteiros
mentres asan as castañas
son os vosos compañeiros
os que fan soar as gaitas.

Sempre retorcendo o fol
Erguida sempre a cabeza
Da moito gusto escoitalos
Mentres tocan unha peza.

Entre risas e algaradas
As gaitas están tocando
E os nenos de Campolongo
Polo campo trouzando

Tamén cantamos cantigas
entre risas e algaradas
son as letras dos nenos
coas letriñas moi rimadas.

Magosteiros , magosteiras
Non comades mais castañas
Rematade coa bebida
Que comezan as pintadas.

Alá vai a rapazada
dando choutos sen parar
veñen checos de rescaldos
para nos emborrallar.

Teñen os bandullos fartos
e despois de merendar
tocan os enredos serios
veña todos a tisanar.

Días dourados de Outono
fogo, einsa, resplendor
Son as cousas do Magosto
Co misterio e a paixón .

Todo é risa e fantasía
Moita troula e ilusión
maxias do noso Magosto
Outono manso de sol.

A mañá pinta dourada
xa parou a diversión
a festa vai rematando
con bicos péchase o sol.

Coa fogueteira apagando
e coas gaitas entoando
dicimos con agarimo
¡Bo proveito e ata o ano!
Cantigas magosto 06

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Cantigas Campolongo

Hoxe estamos moi contentos
xa temos todo disposto
para comê-las castañas
na festiña do Magosto.

Xa chegaron os gaitzeiros
pra toca-las foliadas
e comeza para todos
a festiña fabulada.

Hai magosto en Campolongo
Choutan os rapacez ledos
xa se escoitan asubíos
repenican os gaitzeiros.

Entre risas e cantigas
as gaitas están soando
e os rapaciños de sexto
as copriñas entoando.

É o Magosto dos nenos
que celebramos na escola
xa temos todo disposto
pra facer-la mizendola.

Preparade os cucuruchos
para enchelos de castañas
non sexa que haxa pamos
que se queden sen probaras.

Procurade uns vasiños
para botarlle a bebida
agardando o voso turno
coa presa ben collida.

Comede pois e bebede
haxa troula e distracción
enchede ben os bandullos
que empezámo-lo follón.

Agora que estamos fartos
de comer e de beber
xa comezan as pintadas
veña todos a correr.

Xa están os raparigos
preparados pra tisanar
veñen cheos de rescaldos
para nos emborrallar.

Todo é risa e fantasía
moita troula e ilusión
aos nenos de Campolongo
gústalles a diversión.

Castañas e lambetadas
rapaciños e paixón
tardes douradas de Outono
chamas, einsas, resplendor.

Xa se foi morrendo o lume
xa se arredaron as chamas
vaise apagando a foguzira
con aduses e lembranzas.

Coa festa rematando
teremos que recoller
o Magosto deste ano
foinos de moito pracer.

Campolongo 2-11- 07

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Cantigas Populares

Nos soutos enteiros
lanuxes castiñeiros
de froitos cargados
e soños dourados

La sopra ou vento
i chegou ou momento!
Cun amplo sorriso
Rifa ou ourizo

Ven Santos chuvioso
Con moitos magostos
i ás ricas castañas
quentiñas asadas!

Co negro tizón
i vaia diversión!
Tiznaréche a cara
i despois a lavalá!

E festa faremos
grandes e pequenos.
Arredor do lume
Estouros e fume.

Con ricos magostos
E contos fermosos
i Feliz San Martiño!
Farto e entretido.

A castaña non ourizo
Eu ven che sei ou que fai
Se é que está verde, madura
E estas madura, cae.

Entre cidades e cortés
me desexan ver crecida,
e as mulleres preguizosas
comigo gañan a vida".

Polo San Martiño
faiz ou magosto
con castañas asadas
e viño ou mosto

"Alto foi meu nascimento
de donezla recollida;
cando ia para me rir,
tal foi a queda que dei
que a casa non máis voltei".

"A aldeza de Palavza,
de lonxe parece vila,
ten corredoira na entrada,
e un souto sen saída".

"Altetes, altetes
con seus carrapetes;
con o riso que lle deu,
todo se perdeu"

"Acabáronse as castañas,
secáronse os castiñeiro,
acabáronse as rapazas;
quedan os mozos solteiros

"Teño un castiñeiro alto,
no troneo ten mil enredos,
tampouco os enamorados
poden te-los ollos quados".

"Ábreme a porta, Marica,
que che quero dar castañas;
-Eu a porta non cha abro,
que ben sei as tuas mañas".

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Cantigas Populares

Canta a rula, canta a rula,
canta a rula naquel soto;
Probiño daquel que espera
polo que está na man doutro".

"Esta aldeíña de Cambré,
moito viva que na honra,
de mañá, por entre o soto,
en busca da boa sombra".

"Dáseme tanto por ti,
como si nunca te vira!
Iencólgate nun castaño
coas pernas para riba!".

"Espídetz, castiñeiro,
das derradeiras castañas,
como me despido eu
de xogar coas rapazas".

"Vólvez, Xuana, Vólvez, Xuana,
que has de atopar unha boa
castaña;
vólvez, mi niña, vólvez a vir,
moito no soto habzmos de rir"

"Castañas asadas
e viño con mel;
e a miña señora
de trás do tonel".

" Miña nai, doime a barriga,
Miña filla, confesión.
As castañas que comieh
êde qué castiñeiro son?"

"As castañas ben se comen,
o viño vaiz bebendo;
o cariño vai entrando
e a honra vaiz perdendo..."

"Naquela banda do río,
ten meu pai un castiñeiro;
bota castañas no outono,
uvas no mes de xanero".

"Aquel vello castiñeiro,
esquecendo a súa cañota,
ergue os brazos rexoubziro;
ouez do vento e puntziro,
e quere bailar a jota".

Miña Virxe da Lanzada
bota castañas abaixo,
anque non teño mantelo
collerzinas no refaixo.

San Martiño de Salzedo
ten un anel na man,
que llo mandou de regalo
San Andrés de Lourizán.

Non chas quero, non chas quero,
castañas do teu magosto,
non chas quero, non chas quero,
que me chziran ó chamusco.

O adro do San Martiño
ten vintecinco zescalziras
para subir e baixar
tádalas namoradeiras.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Cantigas Populares

Meu santiño San Martiño
ique lle foron levantar!
que tiña un home morto
debaxo do seu altar.

Meu santiño San Martiño
botou pola porta fóra
en manguiñas de camisa
tocando nunha viola.

Santo que estás no canizo
bota castañas abaixo,
que anque non teño mandil
apáñochas no rxaixo.

A castaña no ourizo
quixo rir e rrgañou
cazo do castiñeiro en baixo
imira que chasco levou!

Acabáronse as vendimas
e veñen as esfolladas
para comer coas mozas
catro castañas asadas.

Acabáronse as castañas,
sxearon os castiñeiros;
acabáronse as rapazas,
quedan os mozos solteiros.

Has de cantar,
que che hei de dar zonechos;
has de cantar,
que che hei de dar moitos.

Rosalía de Castro

A feira de Monterroso
tenche moitos arredores,
terra de moitos "castaños"
¡Vivan os sacudidores!

Namorçime na castaña
namorçime no ourizo
namorçime en ti, nena
porque cantabas moi ben;
agora morro de fame,
o cantar non me mantén.

Namorçime da castaña
namorçime do ourizo,
namorçime de ti, nena
porque te-lo pexo rizo.

Eu ben vin estar o euco
enriba dun castiñeiro
cunha subela na man
aprendendo a zapatzeiro.

As castañas son castañas,
os ourizos son ourizos,
os ollos da túa cara
para min son dous feitizos.

Castiñeiro sen polóns
que castañas pode dar;
mozo solteiro sen dentes
que moza pode atopar.

Bugallos nun castiñeiro
foi cousa que nunca vin;
gabácheste que te quixen
e eu nunca te pretendín.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Cántigas Populares

Castiñeiro, dás castañas,
que eu che vexo candzas;
ó te ver falar con outro
sáltame o sangue nas veas.

Castiñeiro sen ourizos
castañas non pode dar,
rapaza que non ten gracia
¿que amoros pode tomar?

Híxichg de da-las castañas
se arde o castiñeiro.
Meniña, se has de ser miña
dámeg un biquiño primreiro.
Ai, la. ..

A castaña no ourizo
quixo rir e rabzou
cazu do castiñeiro abaixo
mira que pago levou.
A castaña sabe ben
o viño vaizg bebendo
o cariño vai entrando
a honra vaizg perdendo.

"Cántigas populares"
Schubert, D. / Santamarina, A.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Poemas, lendas, contos

"Castaños de Dormzá,
os do corpo ben comprido,
de graciosa estatura,
dobrados e ben seguidos:
iouh! Castaños somellantes
ós celtas nosos antigos;
a quen as pedras demostran
amor, con abrazo amigo:
os arrebatados ventos
do mes bréumoso e frío
de Xanzero, entre vós fungan
dando doentes suspiros:
e o musgo dos vosos gallos,
ermos e desgornceidos,
ó impulso das duras ráfagas
vai lonxe caer rompido" ...

Eduardo Pondal

..."¿Queeredes castañas
dos meus castiñeiros?...
Cantádemz un maio
Sin bruxas nin demos;
Un maio sin segas,
Usuras nin preitos,
Sin quintas nin portas,
Nin foros, nin cregos."

Curros Enríquez

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Poemas, lendas, contos

Este poema, empregado como xogo de nenos, foi recollido por Marcial Valladares.

"Debaixo dun castiñeiro
pasando unha galiña
cazu de garado ourizo
e un golpe lle deu na crista,
bota a correr a galiña
e dille de presa ao galo:
-Fuxa, señor galo, fuxa,
que cae o ceo en anacos.
-Quén llo dixo, ña galiña?
-Sentin un na coroniña.
Apréta o galo a correr
e, cō raposo encarando:
-Fuxa, -dille,- señor Pedro,
que cae o ceo en anacos.
- Quén llo dixo, señor galo?
-Dixo a señora galiña.
-Quén llo dixo, ña galiña?
-Sentin un na coroniña.
Bota o raposo a correr
e, atopando o can ao paso:
-Fuxa, -dille,- señor can,
que cae o ceo en anacos.
-Quém llo dís, señor raposo?
-Dixomo o señor galo.
-Quén llo dixo, señor galo?
-Dixo a señora galiña.
-Quén llo dixo, ña galiña?
-Sentin un na coroniña.
Bótase o can a correr
e cō lobo tropeizando:
-Fuxa, -dille,- señor lobo,
que cae o ceo en anacos."

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Poemas, lendas, contos

ODA A CASTAÑA

Terra sementada de boas castañas
que fan para os homes xantarzs honrados.
engordan o gando e traen bos cartos da banda dos sacos
castañas pilongas das mzigas e trasnos
castiñeirinos que estades no souto
fogar de festiñas e de namorados

Lumz limpador de erros sociais
que a boa castaña teña a sona
que moitos lle sacan;
que siga vivindo, en soutos e campos;
que os castiñeiros erguen o seu carto nos meses do ano
e os seus ourizos pinchan dabondo, durante moitos anos
e fagan do outono o mellor tempo do ano

Que nas noites pzechas con broa, con viño e cantigas
leven a esperanza á vida da terra
fadas, mzigas, trasnos, deuses da vida e da fecundidade
Que o noso MAGOSTO faga pasa-la fame
que a nosa castaña sexa bendita, amada e
sobre todo.....amada **Mario Gallego Rei**

E tamén algunha lenda

Din contos populares toscanos que o castiñeiro ten os mesmos poderes benéficos e máxicos co carballo. Aínda que a súa sombra da mala sorte. Ó cortarzs a árbore sae o demo que pode quitarlle a vida se non se lle entrega un fillo ou filla. As castañas son consideradas coma froitos funerarios, cómense a vespereira do Día dos Defuntos ou deixánsse para que os mortos as coman durante a noite. Tamén temos moitas semellanzas coa tradición venzeiana de comelas o día de San Martiño. As mulleres pobres acodían baixo das fiestras dos ricos a cantar unha longa canción chea de louvanzas e bos desexos, que remataba coa petición das castañas. Estas mulleres representaban ás ánimas do purgatorio.

É tamén coñecido o feito de que pisar unha castaña, ó irzs polo monte, fai que a persoa non teña nunca amorzs. É posible que iso sexa pola súa forma de corazón.

Soñar con castañas crúas, é aviso de ter que facer algo urxente. De seren cocidas, é que a persoa é moi débil de carácter. Se son asadas, é un aviso de precaución.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Poemas, lendas, contos

CONTO

Eu son unha castaña, grande ou pequena, pilonga ou non; dunha cor entre o negro e o castaño que chama moito a atención. Nestes días andanse a buscar para que lles conte a miña historia, e a das miñas irmás, por iso estou aquí, ídela a ler agora mesmo.

Desde hai moitos anos as miñas antergas foron chegando das Américas, cando non nos coñecían en Galicia, vimos en axuda do pan de centeo, do trigo e tamén do millo do de millo de pan que os vossos devanceiros non tiveran unhas collitas tan ruíns.

Coma tódolos demais froitos nazo, medro e morro cando ti te alimentas da miña carne, pero non remato coma os outros alimentos que tedes na casa, a pera, a mazan, a laranxa, etc..... ¡Non! Nazo pendurada dunha arbor que lle chaman castiñeiro e que se atopa nos soutos. Polo verán vesme coma una pequena e fermosa flor, e de nome pónenme candea. Pouco a pouco, do mesmo xeito que fas ti, medro dentro dunha casaña, que ten por nome ourizo, este fogar ten uns gardas que me protexen mentres son pequena e pican a xente que non ten paciencia a que teña o tempo. Vivimos xuntas dúas ou tres castañas e iso leva tempo para que nosa nai, o castiñeiro, poida prepara-lo xantar que chega para o noso medrar. Na nosa familia tamén temos irmás que non se levan ben co resto da familia, poñémoslle de alcume “As Carabulceas”, claro que moitas veces, coñecemos coma “castañas das meigas”; Irzcontral, esquecíasevos dicir que a miña casaña ten dúas habitacións, son as Billotas.

¡Xa nos queres ver!, faltábache o tempo, acouga un chiseo e non teñas tanta presa, tempo ó tempo, non varres moito que van caer ó chan algunhas castañas que non están a punto, terás modo de comelas con ledicia, iten sentidiño!, de certo que nin deixades que fagámo-la despedida da nosa nai, dos nosos irmáns e irmás do soto. Pero, xa vou en camiño, na cestiñas, bolsa ou no peto dos nenos, os meus amigos. Ollo, cando abra-lo ourizo, os meus gardas vanse opoñer coas súas espadas, máis vale maña que forza. Logo, gárdanme nun cesto moi chisquiño no que o aire entra para que ningunha castaña podrecea, alí volvín a atopar moitas das miñas compañiras de soto, icanto falamos das nosas cousas!

Limpiñas e brillantes acougamos na cociña, mentres agardámo-lo noso fermoso destino; e verdade outra vez quedamos en pequenas cantidades, pois chegou a tía Lucía e levou algunhas das nosas compañiras para merendar coa súa familia.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Poemas, lendas, contos

Un xoves, o neno da casa, o Carliños, chegou alporizado da escola, non era para menos; estaban a preparar una festa importante: o magosto. Todas nós estábamos ledas, tamén é o día máis festeiro para as castañas, na súa corta vida, andamos tan contentas e agarimosas que case brincamos na bolsa que Carliños nos levou á escola. Alí atopamos un verdadeiro mundo de castañas chegadas de diferentes parroquias e ata doutras provincias, aínda vin algunha outra do meu soto. Faláxiras gramos todas, moito platicamos arredor da nosa idade, das nosas nais as árbores, da paisaxe onde se situaba o soto, do sol, da choiva, de tantas e tantas cousas que bulían no noso maxín que agora non me podo lembrar. Do que estou segura é de que tiña posto o traxe novo, a Tona, o máis estarricado posible, itaña que estar fachendosa!. Os nenos, xa era outro cantar, ledos coa nós dunha bñira para outra da escola trasfegando con paus para o lume, cantando, bñendo laranxada, e por fin viñeron por nós, levarannos con moito aqñ; co mesmo agarimo do cando collen un xoguete o día de reis. Eu sentín un fondo agradecemento para aqueles nenos e nenas que tanto coidaban de mñ e, feliz cando puiden descansar no bandullo de Carliños, agardando a recollida das castañas no outono do ano vindero en calquera soto da vosa parroquia.

Mario Gallgo Rei

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Receitas

CALDO DE CASTAÑAS (I):

INGREDIENTES: Castañas secas, 1 cebola ou allo porro , unha taza de leite ,unha pouca fariña, Patacas (opcional).

PREPARACIÓN: Bótanse as castañas secas e o allo porro ou a cebola nunha pota con auga fervendo e déixase cocer todo ata que estea pasado. Seguidamente engádense unha taza de leite e unha cullerada de fariña para que espese, sálase e espérase ata que a fariña estea cocida. Se se quere pódense botar patacas a cocer coas castañas, cando un erxa oportuno, dependendo do tempo que tarden en pasarse.

CALDO DE CASTAÑAS (II):

INGREDIENTES: Castañas secas ,touciño, chourizo, fabas , patacas.

PREPARACIÓN: Ponse auga ó lume e bótaslle un pouco de touciño picado, un chourizo e un puñado de fabas. Cando ferva todo bótanse as castañas secas e déixase cocer todo un bo anaco ata que xa case estea. Engádense as patacas e deixamos que coza todo xunto ata que estea ó noso gosto.

CALDO DE CASTAÑAS:

INGREDIENTES:1 quilo e medio de castañas, 1 cebola, 1 dente de allo, 4 culleradas de cebola moi picada, 1 culleriña de vinagre, 1 vaso de aceite, 1 anaco de touciño, media orella de porco.

PREPARACIÓN: Móndanse as castañas e pónense a cocer en auga con sal ata que ferman. Escórrense e pélanse. En auga abundante e limpa bátanse a cebola, o dente de allo, o anaco de touciño, a orella e as castañas peladas. Déixase cocer durante unhas horas ata que estea ben cocido, e engádense un rustrido feito co aceite e a cebola picada, cunhas gotas de vinagre, para que lle dea sabor.

O porco pódese comer despois do caldo cunhas patacas cocidas ou tallalo e comelo coas castañas. No líquido do caldo facer unhas sopas con pan, botando nunha cunca que conteña anacos de pan frito, o caldo fervendo.

Nota: O porco debe desalgarse en auga con anterioridade. Se se quere facer con castañas pilongas hai que deixalas en remollo dende a noite anterior.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Receitas

SOPA DE CASTAÑAS:

INGREDIENTES: 500 g. de castañas, 1 litro e medio de leite, 50 g. de manteiga, medio limón, auga, sal e pementa.

PREPARACIÓN: Móndanse as castañas, colócanse nunha tarteira, cóbranse con auga e engádesse a polpa de medio limón. Ponse a cazola no lume e cando empree a ferver a cachón, báixase e déixase cocer moderadamente unha media hora. Escórrase, quítase a segunda pel e colócase nunha cazola que conteña medio litro de leite quente. Sazónase co sal e a pementa e déixase cocer-las castañas de novo. Faise un puré moi fino cun batedor ou pasado por baruto, claréase co litro de leite e compróbase que estea ben de sal. Se queda un pouco solto, espésase cunha culler de maizena. Engádesse a manteiga, bátase, quenta se ó baño maría ata o momento de servilo. Sírvesse nunha sopeira con cadradiños de pan frito.

PURÉ DE CASTAÑAS: (1)

INGREDIENTES: Castañas, leite, anís (fiuncho), sal.

PREPARACIÓN: Cócese as castañas con sal e fiuncho. Sacáse-lle a auga e pásanse polo pasapuré. Bótase leite ata que fique un puré fino e cócese uns minutos a lume baixo.

PURÉ DE CASTAÑAS (2)

INGREDIENTES: castañas, leite, manteiga, sal e azucre..

PREPARACIÓN: Mondar as castañas e poñelas a cocer con leite ata que estean tenras. Sacaríles a auga e pasalas polo pasapuré, antes de que arrefrién engadiríles unha cullerada de manteiga fresca, sal e unha cullerada de azucre.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Receitas

AREZAS CON CASTAÑAS:

INGREDIENTES: Arezas, castañas, cebolas, allo, perexil, azafrán, ovos cocidos, cogomelos, limón.

PREPARACIÓN: Dóuranse as arezas con cebolas cortadas, allos, perexil / e azafrán. Sácanselle-los miúdos e bótanse no morteiro. A parte cócese castañas, ovos, cogomelos, unha cebola e perexil. Esmágasse todo no morteiro e rénehense as arezas con este picado. Déixanse cocer un anaco na salsa primzira:

AGUANETAS CON CASTAÑAS:

INGREDIENTES: Unha aguanza por persoa, trufas, cogomelos, castañas, anís (fiúneho), sal.

PREPARACIÓN: Para esta receita son melloras as castañas collidas no mes de setembro, cando a castaña de fóra aínda está branca. Despois de ben limpa a ave, cócese a modiño. Despois sácanselle os ósos grandes e mestúrase a carne cun guisado de trufas e cogomelos. Sérvese con castañas cocidas con fiúneho e sal.

PERDICES CON CASTAÑAS:

INGREDIENTES: Dúas perdices, castañas, cogomelos, mantexiga, cebolas pequenas, 1 vaso de viño, pementa, sal, tomiño.

PREPARACIÓN: Pártense en anacos as perdices e dóuranse coa mantexiga. Despois bátanse as ceboliñas para douralas tamén. Logo engádesse algo de caldo, viño, os cogomelos, as castañas asadas e mondadas, o tomiño, sal e pementa. Déixase cocer un pouco a lume frouxo.

PARRULO CON CASTAÑAS:

INGREDIENTES: 1 parrulo, mantexiga de porco, puré de patacas, unha cebola, unha libra de castañas.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Receitas

PREPARACIÓN: Límpase ben o parrulo e despois de salgado por dentro e por fóra, úntase coa mantexiga. Ponse nun prato de torno coas patas cara arriba e báñase con medio cuartillo de auga. De aquí a unha hora dáselle a volta bañándoo co seu propio zumo, e déixase no torno ata que estea tenro, vertendo a súa salsa a miúdo. Cando estea ben dourado, dispónse nun prato con puré de patacas e castañas cocidas regadas co zumo do parrulo.

PAVO RECHEO CON CASTAÑAS

INGREDIENTES: 1 pavo de 3 Kg, 800 gr. de salchichas de porco, 1 Kg de castañas, 1 litro de caldo de carne, unha cunca de almorzo de aceite, 4 culleradas de mantexiga de porco, ½ copina de xerez seco e sal.

PREPARACIÓN: Limpar o pavo e queimar os seus peliños. Preparar as castañas cortándoas en anacos e dándolles un refogo rápido no aceite, despois coceransse en auga con sal. Unha vez cocidas e peladas, picalas uníndoas ás salchichas (tamén refogadas) e cortalas en anacos.

Dar sal por dentro e por fóra do pavo e enchér co conxunto castañas-salchichas, atándoo ou coséndoo para que non se saia o recheo.

Fregar con parte da mantexiga, deixando o seu resto na fonte do forno e envolver a ave en papel de aluminio, metendo a fonte a asar ao forno e botándolle o xerez.

Tardará de 2 a 2:30 horas en facerse, vixiándoa e dándolle a volta de cando en vez.

Antes de rematar de asar quitar o papel para que se doure un pouco, enchér co seu zumo, trincar e servir co seu recheo e o seu zumo.

CREMA DE POLO E CASTAÑAS:

INGREDIENTES: Medio quilo de castañas, mantexiga de vaca, medio litro de aceite, apio, medio polo, sal, cebola, cravo, fiúneho.

PREPARACIÓN: Primeiro ferveuse o polo coa cebola, o apio, o cravo e o sal. Cóase o caldo e gárdase. pártese o polo e pásase polo pasapuré. A parte cócese as castañas, móndanse e pásanse tamén polo pasapuré. Xúntanse o puré de castañas e o de polo nunha tartxira e regase co caldo de polo. Despois bótase a mantexiga e o leite. Ferveuse durante uns minutos, remexendo sempre. No cabo bótaselle o sal que pida.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Receitas

POLO RECHEO CON CASTAÑAS:

INGREDIENTES: 1 polo de dous quilos, media libra de carne de porco, unha libra de castañas, fariña, manteiga, pementa, limón, sal.

PREPARACIÓN: Límpase o polo e báñase con limón e sal. Untase con manteiga e un pouco de pementa. Á parte faise un picado de carne de porco, castañas cocidas mondadas e esmagadas, o caldo, algo de pementa e unha culler de fariña. Con este picado rechease o polo, coséndoo de seguido para metzelo no forno. Sírvese con castañas cocidas entejas.

LEBRE CON CASTAÑAS:

INGREDIENTES: 1 lebre, manteiga de vaca, dúas cebolas, un vaso de caldo, un vaso de viña, cogomelos, castañas, unha mañiza de herbas aromáticas, sal e pementa.

PREPARACIÓN: pártese a lebre en anacos e pásase lixeiramente pala tixola en manteiga de vaca. Colócase nunha cazola coas cebolas en anacos, o caldo, o viña, os cogomelos partidos, a pementa, o sal, as herbas aromáticas e as castañas, que xa estarán asadas de antes. Déixase cozer a lume frouxo.

CAPÓN ASADO CON CASTAÑAS:

INGREDIENTES: 1 capón, 100 g. de manteiga de porco, 4 dentes de allo, 2 limóns, 2 mazás peladas, 12 ameixas pasas, 12 castañas peladas, 1 vasiño de coñac, 500 g. de puré de castañas, 1 vaso de nata, sal.

PREPARACIÓN: Límpase o capón, e adóbase cos allos picados, o sal e o zumo dun limón. Enchease coas mazás, as ameixas pasas e as castañas. Untase de manteiga de porco e enriba colócase anaquiños da súa propia graxa, e métese a forno forte. Hai que darlle voltas para que se dourar por todos os lados. Cando estea case que feito régase co coñac e o zumo do outro limón. Nun cazo colocámo-lo puré de castañas ó baño maría, batémolo cun batedor durante dez minutos e incorporámo-lle a nata

Servímo-lo capón adornado co puré.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Receitas

CAPÓN O ESPETO:

INGREDIENTES: 1 capón, 1 vasiño de vinagre, 2 limón (zumex), 1 vaso de auga, 500 g. de castañas, auga para cocelas, 1 rama de fiuncho, sal de apio, sal.

PREPARACIÓN: Límpase O capón, espétase e colócase sobre a brasa, dámoslle voltas ata que empree a levantar vinchas.

Mestúrase medio vaso de auga, O vinagre, sal e sal de apio e con axuda dun pinez úntase O capón, e séguese dando voltas.

Cando esta seco, vólvese a humedecer co outro medio vaso de auga mesturada co zumex de limón, e así varias veces ata que esta tenro.

Móndanse as castañas e cócese coa rama de fiuncho, sérvense acompañando ó capón.

COELLO CON CASTAÑAS

INGREDIENTES: 2 coellos, ½ Kg de castañas, 250 gr de xamón, 2 dentes de allo, unha cebola, 2 cenorias, unha copa de coñac, unha copa de xerez seco, azafrán en rama, caldo, maizena, sal e aceite.

PREPARACIÓN: Limpar, torar e salgar o coello. Nunha cazola con aceite, engadir o coello torado e os dentes de allo picados. Deixar dourar o coello e logo engadir o xamón torado en tacos moi pequenos, a cebola, as cenorias e o azafrán, todo ben picado con anterioridade.

Mantex lume baixo para que se coza lentamente..

Engadir o coñac, o xerez, o caldo e un pouco de maizena para que espese a salsa. Deixar cocer todo xunto durante 40 minutos. Nunha cazola aparte deixar cocer as castañas;

unha vez as feitas, pelar. Unha vez case rematada a cocción, engadir as castañas peladas e cocidas

COSTELAS DE PORCO CON CASTAÑAS

INGREDIENTES: 3/4 kg. de castañas, 1/2 kg. de costelas, 50 gr. de mantexiga, 1 taza de caldo, Sal e aceite.

PREPARACIÓN: Adóbense as costelas con aceite e sal, métense no forno e vense regando co caldo. Cócese as castañas, escórrense e pélanse. Dáselles unha volta na tixola coa mantexiga. Cando as costelas estean asadas acompañanse coas castañas.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Receitas

RAXO DE PORCO CON CASTAÑAS:

INGREDIENTES: Cinta de raxo, mantexiga, sal, allo moído, 1 copa de coñac, castañas.

PREPARACIÓN: Asase ó forno, untándoo con mantexiga, e sazonándoo con sal e un pouco de allo moído. De cando en vez régase coa súa propia salsa. Cando esta tostado descórrese a graxa e cóbrase cunha copa de coñac. As castañas pélanse, pero respetando a monda interna. Unha vez cocidas, descórrese a auga e móndanse. O raxo cortado en talladas, colócase nunha fonte, rodado polas castañas cocidas enteras; por riba bótaselle o zumo do raxo. En vez de castañas enteras, poderíase facer puré baténdoas cun pouco de leite, mantexiga e algo de sal.

COSTELAR DE PORCO CON CASTAÑAS:

INGREDIENTES: 1 quilo e medio de costelar de porco, 750 g. de castañas, 1 vaso de caldo, 50 g. de mantexiga, 1 culleriña de sal, media culleriña de lourreiro moído, media culleriña de tomiño, un cuarto de culleriña de pementa, 4 culleradas de aceite, - auga e sal para cocer-las castañas.

PREPARACIÓN: Mestúrase o aceite co sal, o lourreiro, o tomiño e a pementa. Con este adobo úntase o costelar de porco e métese no forno quente colocando a grella sobre a bandeja do forno, na que botarémolo vasiño de caldo. Así ó asarse o costelar solta o zumo sobre o caldo, e con esta salsa regámase de cando en vez para que quede tenro. Pélanse as castañas e pónense a cocer en auga fervendo con sal, unha media hora, procurando que non se desfangan. Escórrense, quítaselle-la segunda pel, e refóganse na tixola coa mantexiga. Nunha fonte colocámo-lo costelar adornado coas castañas. A salsa sérvese en salegira.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Receitas

XABARIL CON CASTAÑAS:

INGREDIENTES: 1 quilo de xabaril, 1 quilo de castañas mondadas, 2 cebollas, 1 litro de viño tinto, 3 dentes de alho, 1 rama de fiúncho, 1 rama de romero, 2 follas de loureiro, 1 rama de tomiño, 1 rama de perexil, 4 g. de pementa, 50 g. de mantexiga de vaca, 4 cravos, 1 culler de fariña, 1 vaso de aceite, sal.

PREPARACIÓN: Córtase en anacos a carne de xabaril, pónse nun recipiente co viño tinto, o alho, o fiúncho, o romero, o loureiro, o tomiño, o perexil, a pementa, o cravo e o sal. Déixase neste adobo nun lugar fresco durante 48 horas. O día da cocción quéntase o aceite nunha cazola de barro e dóurase nel a cebolla picada. Engádense os anacos de xabaril ben escorridos, dáselles varias voltas, sazónase con sal e pementa, engádense a metade do líquido do adobo deixando que coza a lume lento durante 3 cuartos de hora. Entón bótanse na cazola as castañas mondadas, que continuarán cocendo durante 1 hora. Escórranse os anacos de xabaril e as castañas. Nun recipiente á parte espésase a salsa coa fariña e a mantexiga de vaca, deixando que cozan uns cinco minutos. Vértense de novo sobre o xabaril colocado no centro dunha cazola rodeado das castañas.

CASTAÑAS ANISADAS:

INGREDIENTES: Castañas, sal, anises, mantexiga, azucre, canela.

PREPARACIÓN: pélanse as castañas (a pel interior sae doadamente deixando unhas horas as castañas en auga) e cócese en auga con sal e anises. Despois refóganse e colócanse nun pote cun pouco de auga, azucre e canela, ata que se forme un xarope espeso. Sécense e xa están listas para servir.

CASTAÑAS EN XAROPe:

INGREDIENTES: Castañas, xarope, sal.

PREPARACIÓN: Despois de peladas as castañas póñense a cocer en auga e sal. Mentres se vai facendo un xarope frouxo, pouco espeso. Cando están case cocidas, bótanse as castañas no xarope e déixase que as empape. Sírvense frías.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Receitas

CONFITURA DE CASTAÑAS:

INGREDIENTES: 1 quilo de castañas, 1 limón, 1 cuarto de litro de auga, 750 g. de azucre, 2 g. de eremor tártaro.

PREPARACIÓN: Móndanse as castañas e colócanse nunha tarteira coa polpa dun limón e cóbranse de auga.

Achégase o lume e cando rompan a ferver, báixase a chama e déixanse coecer moi lentamente ata que se desprendan a pel. Retíranse de tres en tres e pélanse, pónense nun xarope feito co azucre ~ a auga, ó que se lle engadirán os 2 gramos de eremor tártaro. Déixanse coecer moderadamente 10 minutos e envásanse en tarros de cristal ou barro.

BISCOITO DE CASTAÑAS:

INGREDIENTES: 150 g. de fariña, 125 g. de azucre, 4 ovos, 100 g. de castañas en po, 50 g. de mantexiga líquida, 1 cullerada de auga, 1 cullerada de zela de limón, 1 cullerada de lévedo en po, cuarto litro de crema pasteleira, 500 g. de puré de castañas, 50 g. de mantexiga.

PREPARACIÓN: Bátense os ovos co azucre e a zela de limón e cando estean apunto de zelevo engádesse a fariña mesturada coas castañas en po e o lévedo, e por último a mantexiga líquida. Vértase nunha placa engraxada con mantexiga e ponse a forno moderado de 12 a 15 minutos. Mestúrase a crema pasteleira fría co puré de castañas e a mantexiga ata que se forme unha crema moi fina. pártase o biscoito pola metade e róznechesse coa crema. Sérvese nunha fonte alongada sobre panos de mesa.

MERENGADA DE CASTAÑAS:

INGREDIENTES: 400 g. de castañas pilongas, 200 g. de chocolate, 2 culleradas de mel 4 ovos, 2 culleradas de azucre moído.

INGREDIENTES: As castañas pilongas pónense en remollo durante 24 horas. Lávanse e móndanse. Machucadas pásanse polo pasapuré. Bótase-lle-lo mel, o chocolate esmiuzado e o azucre, poñendoas de seguida ó lume lento suave, sen dexar de removelas para que non espezen. Bótanse nunha compoteira e cando a crema está fría cóbrase cunha merengada feita coas claras de ovos postas a punto de neve e as dúas culleradas de azucre moído. Se se quere pódese meter uns minutos ó forno para doura-lo merengue.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Receitas

TORTA DE CASTAÑAS:

INGREDIENTES: Un quilo de castañas, 300 g. de chocolate, 200 g. de ~ azucre, 200 g. de manteiga, améndoas, abelás ou noces reladas, anís (fiúncho), lourziro.

PREPARACIÓN: Mándanse as castañas e *cáccense* con anís e lourziro. Despois mándase a pel interior. Esmáganse cun garfo e bátase a manteiga sen derreter. Cando esta ben mestura- do engádesse o resto do chocolate e as améndoas. Bátase nun molde e ponse no conxelador ata que endureza. Cando esta dura, tírase do molde e adórnase.

TARTA DE CASTAÑAS CON CREMA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES: 500 gr. de castañas, masa para forrar, 50 gr. de chocolate, 2 ovos, 500 gr. de azucre.

PREPARACIÓN: Faer unha crema pastelzira incorporando o chocolate e as castañas cocidas e desfeitas, reservando algunhas para o adorno. Todo isto bótase nun molde cuberto de pasta brisé ou follado. Méztese no forno ata que a pasta esta cocida

CASTAÑAS COCIDAS CON LEITE

INGREDIENTES: castañas, leite, azucre e mel.

PREPARACIÓN: Mórdanse as castañas e dáselles un fervor en auga para poder quitar doadamente a pel interior. A continuación cóccense en leite con azucre.

Sérvense quentes, acompañadas de mel do país.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Receitas

CASTAÑAS EN OURIZO

INGREDIENTES: 1 Kg. de castañas, 100 gr. de chocolate, 100 gr. de mantexa, azucre, canela, 50 gr. de améndoas, abzáas ou nocés.

PREPARACIÓN: cócese as castañas en auga con sal. Despois de cocidas e antes de que arrefrién méstúranse coa mantexa, o chocolate rólado, a canela e o azucre. Cando está feita unha masa fina, colócase nunha fonte a xeito de ourizo, de forma redondeada e alongada.

As améndoas, nocés ou abzáas, mondadas e partidas, vense colocando por todo o pastel.

CROQUETAS DE CASTAÑAS

INGREDIENTES: 1 Kg de castañas, ¼ litro de leite, 150 gr de azucre, 100 gr de azucre móido, 50 gr de mantexa, 3 ovos, 100 gr de pan rólado, esencia de vainilla ou anís, 100 gr de mantexa de porco, aceite.

PREPARACIÓN: Mondar as castañas botalas nunha cazola, cubrilas de auga e poñelas a lume vivo; cando a pel se desprenda con facilidade pelámolas.

Botalas en leite con vainilla e cocelas ata que se evapore o leite. Pasar polo pasapupé a devandita mestura e botalo na cazola engadindo a mantexa.

Trabállase coa espátula e engádeselle o azucre. Incorporanse os ovos dun nun.

Co puré de castañas morno fórmanse as croquetas, pasándose polo azucre móido, rebozándose en ovo e pan rólado.

Fritense en mantexa de porco con aceite (a partes iguais). Cando estean douradas escórrense e sérvense.

FLAN DE CASTAÑAS

INGREDIENTES: 500 gr. de castañas, 2 vasos dos de auga chzos de leite, 1 tubiño de vainilla en po, 250 gr. de azucre e 4 ovos.

PREPARACIÓN: quitar a pel grosa das castañas e poñelas a cocer en auga para poder quitar a segunda pel. Unha vez peladas cocéranse de novo co contida dun vaso de leite, un pouco de azucre e a vainilla, pasándoseas

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Receitas

cando estean desbotas por unha peneira, para o que se engadirá, se o necesitasen, un pouco máis de leite.

Mesturar a pasta de castañas con catro xemas e os 100 gr. de azucre, revolvendo moito e por último coas claras dos ovos batidas a punto de neve, cocendo o conxunto a baño María nun molde untado de caramelo. Probar cunha agulla cando estea cocido, deixándoo arrefriar antes de desmoldalo.

MOUSSE DE CASTAÑAS E CHOCOLATE

INGREDIENTES: ½ Kg de castañas, 200 gr. de nata líquida, ½ comprimido de chocolate de facer, 25 gr. de mantexa, 2 culleradas de azucre e unha culleriña de café soluble.

PREPARACIÓN: Quita o pelexo das castañas e cócesse en auga fervendo, ata que se desprendan doadamente a pel fina que as cobre. Délanse e límpanse ben e déixanse ferver de novo ata que estean tenras.

Pásanse polo chinés e resérvase o puré.

A continuación fódese ao baño María o chocolate disolto en 2 ou 3 culleradas de auga e remóvese ata obter unha crema fina.

Seguidamente mestúrase o chocolate disolto co puré de castañas e a nata.

Por último, vérquesse a mestura en copas individuais e introdúcese no frigorífico ata o momento de servir.

CREMA DE CASTAÑAS CON NATA

INGREDIENTES: 1 Kg de castañas, ½ Kg de azucre, 9 vasos de nata, 1 litro de leite e un pouco de vainilla.

PREPARACIÓN: Póñase a cocer as castañas durante 25 minutos. Despois de escorrelas e pelalas, poñelas nunha cazola recubertas de leite frío e engadir un bclisco de vainilla.

Deixar cocer a lume moderado durante uns 45 minutos e a continuación escorrer e pasar por un baruto engadíndolle ½ Kg de azucre.

Traballar a pasta cunha culler de madeira ata que o composto se despegue do recipiente. Poñer a pasta nun pasapuré e deixar caer en forma de chuvia nunhas cuncas, alternando capas de crema de castañas con capas de nata.

Cubrir cunha capa de nata e adornar con chocolate gelado. Servir en frío

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Recetas

MARRÓN GLACÉ

INGREDIENTES: 3kg de castañas, 3 kg de azucre, 1 ½ litros de viño tinto, 3 ramiñas de vainilla, 3 gr. de erémor tártaro, 2 a 3 m de tea transparente ou gasa clara.

PREPARACIÓN: Unha vez mondadas as castañas, darlles un fervor e quitarlles a segunda pel. Colocar cada castaña dentro dun anaco de tea e suxitar as puntas cun fío branco.

Poñer os paquetiños a remollo en auga durante dúas horas. Á continuación escoorrer e poñer nunha cazola grande para que non queden demasiado amontoados.

Engadir o viño e un litro de auga e cocer a lume lento ata que as castañas queden brandas. Escoorrer e volver colocar na mesma cazola.

Engadir a continuación, 3 litros de auga, o azucre, a vainilla e o erémor tártaro.

Cocer a lume lento durante 10 minutos.

Apartar a cazola do lume e deixar descansar 24 horas. Transcorrido este tempo, colocar de novo ao lume e fervor 5 minutos, deixándoo descansar outras 24 horas e repetindo esta última operación durante 4 días, ao cabo dos cales o xarope se volvería espeso.

Cando estean frías, escoorrer, sacarlles a graxa e colocar coidadosamente sobre un baruto. Pasar o xarope por un coador e poñer o lume, deixándoo reducir.

Cando empiece a acaramzarse, botar sobre as castañas con axuda dunha culler.

Unha vez fritas, envolver con papel de aluminio.

PASTEL DE CASTAÑAS

INGREDIENTES: 400 g de castañas peladas, 5 ovos, 150 g de azucre, 1 botella de crema de leite, 2 culleradas sopéiras de chocolate negro en po e ½ vaso de viño de Xerez.

PREPARACIÓN: Escoller 4 castañas de bo tamaño e forma regular, envolvendo nunha gasa e colocalas nun cazo, engadir 2 vasos de auga e 2 culleradas de azucre. Á continuación deixalas cocer a lume moi lento durante 15 minutos.

Logo sacar as castañas, escoorrelas, quitarlles a envoltura de gasa e reservarlas.

Paralelamente pon ao lume unha cazola, bótase o resto coas castañas, auga abonda para que queden cubertas e o viño.

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Receitas

Cando estean cocidas retirar do lume e escoar.

No vaso do batedor botar as castañas, o azucre, a crema de leite, as xemas dos ovos e batelo todo pasando logo a mestura a un bol. Bater aparte as claras a punto de neve e ir engadíndoas ao contido do bol, cunha culler de pau, removendo lentamente para mesturalo todo ben e que non se baixen as claras.

Finalmente hai que tomar un bol de teflón, acaramelalo e verquer con coidado a mestura, metelo no forno a 180º C, ata picalo cun coitelo este saia limpo. Logo deixar arrefriar temperatura ambiente. Por último, poñer ao lume nun cazol ½ vaso de auga e cando rompa a ferver botar o chocolate, que previamente se diluiría nun vaso con 2 dedos de auga, baixar o lume e remover cunha culler de pau durante 2 minutos.

XEADO DE CASTAÑAS

INGREDIENTES: 1 kg de castañas, 300 gr. de azucre, 200 gr. de mantexa, améndoas, abelás ou noces, fiuncho e lourziro.

PREPARACIÓN: mondar e cocer as castañas co fiuncho e o lourziro. Quitarlles a pel interior e esmagar co garfo, engadir as mantexa sen derreter e o azucre mesturándoo todo ben. Engadir o chocolate ata que endureza. Adornalo con nata, abelás, améndoas...

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Bibliografía

- A MONTEIRA. Recopilación. Dirección Xeral de política Lingüística.
- ABELLA, Ignacio.- *La magia de los árboles*.
- ALBARELLOS CODESIDO, X.Carlos. e REBOLEIRO GONZÁLEZ, Vicente.
Aires de Festa. Baia edicións.
- BANDE, E. Ritual e simbolismo do magosto. La Región. Ourense.1985
- BARRIO, M. e HARDIGUE E. Contos populares. Galaxia.Vigo .1988
- BLANCO, D. A poesía popular en Galicia. Xerais.
- BLOOM, Adrián.- Coníferas ornamentales.
- BOUZA-BREY TRILLO. F. Etnografía y folclore de Galicia. Xerais. Vigo. 1982.
- CABANILLAS, R. Cancionero popular galego. Galaxia. 1983.
- COLECTIVO "OLLO DE SAPO". Festas na Escola: O magosto. Ir Indo.
- COOMBS, Allen.- Árboles
- CIFUENTES, R. Cocina moderna. Evzert. León.1977
- CUNQUEIRO, ALVARO Cocina galega. Evzert. León. 1993. "A cocina galega".
Galaxia. Vigo. 1983.
- Escolma da literatura galega. Gran Enciclopedia Galega.
- FERRO RUIBAL, X. Refranxero galego básico. Galaxia. 1987.
- FONT QUER, Pio.- Plantas medicinales.
- FRAGUAS FRAGUAS, A. "Magosto". Gran Enciclopedia galega. T.XX.
- Galicia. Todas las fiestas, la fiesta. Banco Pastor.
- GARFER, J.L.; FERNÁNDEZ, C. *Adivinancero popular galego*.
- GIPPINI E. ENRIQUE: Refranxero galego. Ediciáns do Castro.1991.
- GONZÁLEZ PEREZ, CLAUDIO. As festas ceclicas do ano. Musgo de Pobo
Galego.1991
- GONZÁLEZ PEREZ, C. Cancionero popular. Edit. Urdildz.
Cambados. 1985.
- GRAVES, Robert.- La diosa blanca

UNIDADE DIDÁCTICA : O MAGOSTO

Bibliografía

- GREEN, Shia.- La energía curativa de los árboles
- GÜBERNANTIS, Angelo.- Mitología de las plantas
- KREMER, Bruno.- Árboles
- LORENZO FERNÁNDEZ, X. Cantigueiro popular. Galaxia. Vigo. 1973.
- MARINO FERRO, X. RAMON Cultura popular. Ediciáns "El Correo Gallego".
- MARTIN PAGO. ¿Que cousa é cousa? Libro de adiviñas. Galaxia. 1985.
- MORGADE MARTINEZ, X. C. O Magosto. Coletivo O LEO DE SAPO.
- NIÑO, SILVIA.- Guía das árbores de Galicia
- PARADA, C. Recetas de cocina gallega. Galaxia. Vigo. 1987.
- PEREZ BALLESTEROS, J. Cancionero popular gallego. Tomo I. Edit. Borzal. Santiago de Compostela. 1989
- QUINTANS, M. Refranero gallego. El Correo Gallego. 1992. Refranero gallego. Edit. Nós. Santiago.
- QUINTANS SUAREZ, M. Anuario de tradiciones gallegas. Edit. Tambre. Consellería de Educación e Ordenación Universitaria. 1994.
- RIELO CARBALLO, I. Cancións gallegas. Deputación de Lugo. 1990.
- SCHUBERT e SANTAMARINA Cantigueiro popular gallego. Fundación Pedro Barrié de la Maza.
- Cántigas populares,. Galaxia. Vigo 1983.
- TABOADA CHIVITE, X. Ritos e crezas gallegas. Sálvora A Coruña. 1982.
- TARRIO FERNÁNDEZ, J. ANTONIO. Cultura, Educación e Tradición populares en Galicia
- Cadernos do Seminario de Sargadelos. Edición do Castro. 1989.
- TORRE ENCISO, C. Cocina gallega enxebre. Tres-catorce- dieciséis. Madrid. 1982.
- Unidade Didáctica IV "Do magosto á castaña".CXTG. Serie tradiciones populares nº 1.
- ZAMORA MOSQUERA, F. Refrains e ditos populares gallegos. Galaxia. Vigo. 1972.

