

TRABALLANDO NO HORTO

13/ 03/2015

Os/as nenos/as de educación infantil sementamos patacas.

APRENDEMOS



CURIOSIDADES

Os antigos peruanos foron os primeiros que cultivaron as patacas.

Máis tarde os incas median o tempo en función do que tardaban en cociñalas.

CULTIVO

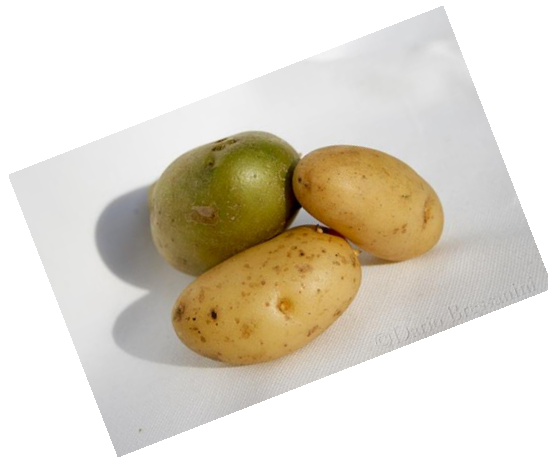
As patacas medran debaixo da terra. Son tubérculos, isto é vultos que saen nas raíces dalgunhas plantas.

Hai tres clases de patacas, dependendo de cando se plante e recollan: as do cedo, as de semi cedo e as tardías.

Cando sementamos as patacas temos que cubrilas con terra. Se non se cobren ben volveranse verdes á luz do sol. Estas patacas verdes son tóxicas.

Plántanse , preferentemente, no mes de febreiro.

Cada tubérculo pártese en 2 ou en tres, segundo os brotes, que farán de semente, despois dun tempo expostos á luz directa para que abrollen mellor.



Estas sementes colócanse nun buraco na terra, a cara da pataca cortada queda tocando directamente o chan, e cerca do fertilizante. As sementes irán a unha distancia dun palmo, e os regos serán pouco profundos.

Unha vez colocada a semente no rego tapámola formando elevacións ou cavañóns.

O crecemento dos tubérculos iniciase lentamente ás 2-4 semanas despois da emerxencia e continúa de maneira constante a través dun largo período



RECOLECCIÓN

Sobre o mes de xuño, cando as plantas secaron o suficiente.



PRAGAS E ENFERMIDADES

Son susceptibles a varias enfermidades causadas por bacteria e fungos, tales como o tizón tardío ou o mildium da pataca. Estas pragas destrúen as follas e o tubérculo na última fase do seu crecemento, manifestándose en necrose das súas follas, manchas de cor prateado.



BENEFICIOS DO CONSUMO DAS PATACAS



Ás persoas delicadas estalle moi indicadas sobre todo cando padecen do estómago, fígado e intestinos; sen embargo non lle fan nada ben ás persoas diabéticas (sobre todo fritidas)

COMO CONSUMIR AS PATACAS



A forma máis saudable de preparalas é fervidas, en cachelos, asadas ou en sopas e purés. A forma menos saudable de comelas é fritidas, pois ao encherse de graxa fanse indixestas. Ben cocidas en cachelos coa pel, non fan mal a ninguén, e aportan , ademais de calorías, vitaminas B e C e unha alcalinidade que compensa a acidez das carnes, peixes e graxas saturadas.

REFRÁNS

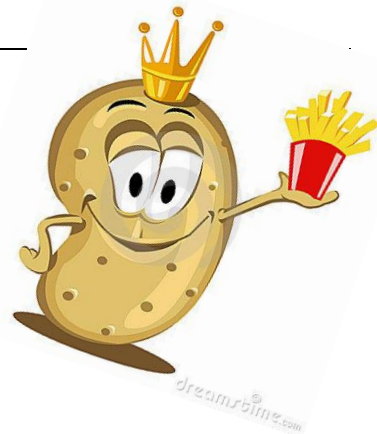
Onde non hai mata non hai pataca.

Aínda que me cubras en abril, ata maio no vou saír.



ADIVIÑA

Teño ollos e non podo ver,
Cocida, asada ou fritida pódeme comer.



MANUALIDADES CON PATACAS

