

Os zonchos



OS ZONCHOS

Zoncho é a palabra galega para designar as castañas cocidas. A castaña, é un dos produtos galegos máis importantes da gastronomía do país.

A orixe da castaña en Galicia remóntase a hai millóns de anos, pero pénsase que o seu cultivo o introduciron os romanos alá polo século I d. C., sendo Augusto emperador de Roma. Xurdiron así os **soutos**, que se estenderon por toda a paisaxe galega.

A castaña foi consumida durante centos de anos ata que foi sendo substituída pola pataca, traída á Península despois do descubrimento de América. Con todo, **a castaña segue sendo moi importante na cultura gastronómica e popular** de Galicia e está asociada a moitas das nosas tradicións, entre elas, o Samaín, o Magosto ou o Nadal.

Nalgunhas zonas de Galicia, especialmente na comarca das Mariñas e en Sada, existe o costume de facer **colares de zonchos**, como algo típico do **Día de Defuntos**. Segundo a tradición, cada castaña comida representa unha ánima liberada do purgatorio.

Os maiores realizaban a mañá do día 1 de novembro os colares e os nenos saían á rúa con eles postos, **ofrecendo os zonchos aos veciños que pasaban**, para así liberar o maior número de ánimas posibles.



Fotografía de nenas con colares de zunchos.

Actividades

1. Que son os zunchos?

2. Como se chama a árbore que ten como froito a castaña?

3. Busca no dicionario que é un souto.

4. Cando se estendeu en Galicia o cultivo de castaña?

5. Investiga cantas variedades de castaña existen en Galicia e escribe o nome de cinco delas.

6. En que lugares de Galicia é típico facer colares de zonchos o Día de Defuntos?

Investiga en que provincias se atopan eses lugares.

7. Que día se celebra o Magosto en Ourense?

Como o celebras ti?

8. *Pinta o colar de zonchos.*



COLAR DE ZONCHOS

Workshop of handicrafts: How to make a necklace or a bracelet of chestnuts?

Materials

- Castañas grandes
- Auga
- Sal
- Fío de bramante
- Agulla gorda

Elaboración

1. Cocemos as castañas, sen pelar, en auga con sal durante unha media hora. Comprobamos que estean tenras.
2. Escoamos.
3. Cortamos o fío de bramante e enfiamos a agulla con el.
4. Ensartamos as castañas unha a unha.
5. Rematamos facendo un nó para pechar o colar.
6. Para comelas, arrincámolas do colar unha a unha.

