

UNIDAD

DIDÁCTICA:

EL MAGOSTO

Autoras:

ANA M^a SALADO PÉREZ

M^a ÁNGELES ÁLVAREZ ALONSO

(TUTORAS DEL 1ER CICLO DE E.P.)

COLEGIO SANTA VEDRUNA

MATAMÁ - VIGO

UNIDAD DIDACTICA: EL MAGOSTO

1^{er} CICLO E. P.

1. OBJETIVO GENERAL:

Acercar a los niños/as a las fiestas y tradiciones más populares de la cultura gallega; concretamente al **magosto**.

2. OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

- Identificar el magosto como fiesta tradicional popular gallega.
- Reconocer el vocabulario básico relacionado con dicha fiesta.
- Situar cronológicamente la fiesta del magosto en la estación del año correspondiente, teniendo en cuenta sus principales características.
- Identificar los alimentos que degustamos en esta fiesta.
- Recopilar recetas de cocina que tengan como protagonista a la castaña.
- Memorizar y recitar dichos, poesías y canciones relacionadas con el magosto (aportando leña, carozos, castañas ...)

3. CONTENIDOS:

a) CONTENIDOS CONCEPTUALES:

- *El magosto como fiesta tradicional gallega.
- La fiesta del magosto ¿cuándo se celebra? , ¿cuál es el alimento protagonista de esta fiesta?. Otros platos elaborados con dicho alimento.
- Textos de tradición oral propios del magosto (dichos, poesías, canciones, adivinanzas, cuentos).

b) CONTENIDOS PROCEDIMENTALES

- Selección de materiales y productos necesarios para la celebración de esta fiesta.
- Interés por conocer el vocabulario básico relacionado con el magosto.
- Confección de los típicos collares elaborados con castañas (zonchos).
- Elaboración de cucuruchos para recoger las castañas.
- Conversación sobre las fiestas y el modo en que se celebran.
- Recopilación de recetas de cocina relacionadas con la castaña.
- Elaboración del “ libro de la castaña “.
- Análisis de comportamientos adecuados e inadecuados en la participación de la fiesta del magosto.

c) CONTENIDOS ACTITUDINALES.

- Curiosidad por conocer el origen de la fiesta del magosto.
- Interés por participar en las fiestas de tradición cultural propias de nuestra tierra
- Valorar la importancia de conservar y transmitir el sentido de nuestras fiestas tradicionales.

4. CONTENIDOS TRANSVERSALES

- *Educación moral y cívica: Esta unidad en general tiene un sentido integrador, ya que en ella se aglutinan padres, profesores, alumnos y demás miembros de la comunidad educativa. Destacar su valor, tanto desde el punto de vista personal como colectivo
- *Educación para la paz y la solidaridad: Los comportamientos de dicha unidad didáctica ayudan también a la formulación de comportamientos adecuados e inadecuados en las reuniones y fiestas. Es también un buen momento para desarrollar con los niños actitudes de “compartir con los demás” y acoger al diferente.

5. TEMPORALIZACIÓN.

La unidad didáctica que hemos programado se desarrollará a lo largo de una quincena con los alumnos del primer ciclo de primaria. Las distintas sesiones de actuación se centrará en las áreas de lengua , conocimiento del medio y expresión artística. Dicha unidad tendrá como objetivo final, la celebración de la fiesta del magosto junto con los demás compañeros y miembros de la comunidad educativa del centro.

6. ACTIVIDADES

- Partiendo de la narración de un cuento alusivo a la castaña, explicarles el significado de la fiesta del magosto y la importancia que tenía en otros tiempos como alimento la castaña.
- Reproducir oralmente dichos, poesías, refranes y canciones relacionados con el magosto.
- Recopilar poesías relacionadas con el magosto para confeccionar con ellas “el libro de la castaña “ con recetas. Para ello necesitaremos además de las poesías, una cartulina tamaño A- 4 de color marrón, que doblaremos por la mitad y en ella marcaremos la silueta de una castaña, la recortaremos por los bordes y así ya tendremos las pastas del libro, para obtener las hojas interiores haremos lo mismo pero con 3 ó 4 folios.

En cada uno de los folios una vez cortados copiarán una poesía. Una vez que el libro esté completo, hacemos un par de agujeros en la base de la castaña para poder pasar un trozo de lana que nos permita unir las hojas.

- Elaborar el “recetario de doña castaña” con recetas aportadas por las familias de nuestros alumnos.
- Participar en sencillos juegos de mesa creados por los propios alumnos, cuyas casillas harán referencia a las palabras del vocabulario básico aprendido sobre el tema. Ej. : “La gente va de magosto”.

Reglas del juego.

-El N^o de personas que pueden jugar será tantas como fichas distintas haya.

-Útiles: 1 dado, fichas y un papel para anotar “las castañas “

-Se tira el dado y se recorren tantos recuadros como indiquen el n^o.

-Cada vez que caigamos en la casilla de la castaña el jugador anota 5kg en su papel.

-Si cae en un castaño debe volver al castañal (souto), pero no pierde los kg de castañas que ganó y sigue la partida.

-Si cae en la cerilla o en la leña se va derecha a la hoguera.

-Gana quien consiga más kg de castañas por el camino (desde el castañal hasta la hoguera), cuando la 1^a persona llegue a la hoguera.

- *Resolver crucigramas, sopas de letras, etc, relacionadas con la unidad didáctica trabajada.
- *Ensartar castañas ácidas con el fin de elaborar los típicos “ zonchos “ (collares propios del magosto).

ACTIVIDADES (DESARROLLO)

1. HISTORIA DEL MAGOSTO.

Recibe este nombre la fiesta que se organiza en el mes de noviembre, especialmente el día de Todos los Santos y el de San Martín para asar y posteriormente comer las castañas.

Antiguamente era frecuente acompañar los magostos con vino nuevo. Normalmente las chicas aportaban las castañas y los chicos el vino. También se comía pan de trigo y otros alimentos de la época.

Terminaba el magosto con juegos y bailes. El juego más común era el de tiznarse la cara unos a otros.

Los magostos están vinculados al día de difuntos porque existía la creencia de que por cada castaña comida se liberaba un alma del purgatorio.

Los zonchos eran collares o rosarios de castañas cocidas con la monda y atravesadas con un hilo, esta es una costumbre que hoy en día todavía se mantiene.

Actualmente se realizan los magostos en casi todos los lugares de Galicia, pues se intenta recuperar la costumbre, aunque sólo se dé importancia al hecho de comer las castañas y hacer la fiesta.

2. DICHOS, POESIAS, REFRANES, ADIVINANZAS Y CANCIONES

Castañas, noces e viño
Fan as delicias do San Martiño.

- - -

Polo San Martiño
faise o magosto
con castañas asadas
e viño ou mosto

- - -

Nos soutos enteiros
vellos castiñeiros
de froitos cargados
e soños dourados

- - -

Xa sopra o vento
¡chegou o momento!
Cun amplo sorriso
Regaña o ourizo

Ven Santos chuvioso
Con moitos magostos
¡As ricas castañas
quentiñas asadas!

- - -

Castañas chourizos
Cuns grolos de viño

- - -

A castaña ten unha maña
Que se vai con quen a apaña

- - -

A castaña no ourizo
Eu ven che sei o que fai
Se é que está verde, madura
E se está madura, cae.

Pero os mais pequenos
¡o viño nin velo!

- - -

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

Co negro tizón
¡vaia diversión!
Tiznareiche a cara
¡despois a lavala!

- - -

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

ADIVINANZAS:

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.
Quedo no medio de FESTA.
Aparezco no SOUTO e desaparezco en SOUBO.
Son a letra que se repite en OUTONO.

(MAGOSTO)

Ten pelexo como a senté
E é moi boa para comer;
Chega polo mes de Santos
E todo o ano a tés.

(CASTAÑA)

CANCIONES:

Acabáronse as vendimias
E veñen as esfollladas
Para comer coas mozas
Catro castañas asadas.

Acabáronse as castañas
Secáronse os castiñeiros
Acabáronse os rapaces
Quedan os mozos solteiros.

(Con ritmo de muiñeira)

Non chas quero
Non chas quero
Castañas de teu magosto.

Non chas quero
non chas quero
que me cheiran a chamosco.

3. IMPORTANCIA DE LA CASTAÑA EN NUESTRA DIETA

La castaña es rica en vitaminas, mismo asada no pierde su riqueza en vitamina C, tiene más cantidad de esta vitamina que la mayoría de las frutas y verduras. También es rica en potasio, hierro, manganeso, cobre, yodo, fósforo y calcio.

Pueden comerse preparadas de muchas maneras: como 1er plato, acompañando a otros manjares, en postres... En la actualidad las castañas gallegas se exportan a muchos países. El postre más conocido elaborado con castañas es el Marrón glacé.

4. RECETARIO DE DOÑA CASTAÑA

Algunas de las recetas que se conservan en Galicia hechas con castañas son las siguientes:

- Castañas cocidas con leche
- Castañas en erizo
- Puré de castañas
- Pavo relleno con castañas.
- Croquetas de castañas
- Conejo con castañas
- Pastel de castañas.
- Crema de castañas con nata.
- Marrón glacé
- Flan de castañas
- Helado de castaña
- Mousse de castañas y chocolate

❖ **CASTAÑAS COCIDAS CON LECHE**

INGREDIENTES: castañas, leche, azúcar y miel.

PREPARACIÓN: Se mondan las castañas y se le da un hervor en agua para poder quitar fácilmente la piel interior. A continuación se cuecen en leche con azúcar. Se sirven calientes, acompañadas de miel del país.

❖ **CASTAÑAS EN ERIZO**

INGREDIENTES: 1 Kg. de castañas, 100 gr de chocolate, 100 gr de mantequilla, azúcar, canela, 50 gr de almendras, avellanas o nueces.

PREPARACIÓN: se cuecen las castañas en agua con sal. Después de cocidas y antes de que enfríen se mezclan con la mantequilla, el chocolate rallado, la canela y el azúcar. Cuando está hecha una masa fina, se coloca en una fuente a modo de erizo, de forma redondeada y alargada. Las almendras, nueces o avellanas, mondadas y partidas, se van colocando por todo el pastel.

❖ **PURÉ DE CASTAÑAS**

INGREDIENTES: castañas, leche, mantequilla, sal y azúcar..

PREPARACIÓN: Mondar las castañas y ponerlas a cocer con leche hasta que estén tiernas. Sacarles el agua y pasarlas por el pasapuré, antes de que enfríen añadirles una cucharada de mantequilla fresca, sal y una cucharada de azúcar.

❖ CROQUETAS DE CASTAÑAS

INGREDIENTES: 1 Kg de castañas, ¼ litro de leche, 150 gr de azúcar, 100 gr de azúcar molido, 50 gr de mantequilla, 3 huevos, 100 gr de pan rallado, esencia de vainilla o anís, 100 gr de manteca de cerdo, aceite

PREPARACIÓN: Mondar las castañas echarlas en una cazuela, cubrirlas de agua y ponerlas a fuego vivo; cuando la piel se desprenda con facilidad las pelamos. Echarlas en leche con vainilla y cocerlas hasta que se evapore la leche. Pasar por el pasapupé dicha mezcla y echarlo en la cazuela añadiendo la mantequilla. Se trabaja con la espátula y se le añade el azúcar. Se incorporan los huevos de uno en uno. Con el puré de castañas templado se forman las croquetas, pasándose por el azúcar molido, rebozándose en huevo y pan rallado. Se fríen en manteca de cerdo con aceite (a partes iguales). Cuando estén doradas se escurren y se sirven.

❖ CONEJO CON CATAÑAS

INGREDIENTES: 2 conejos, ½ Kg de castañas, 250 gr de jamón, 2 dientes de ajo, una cebolla, 2 zanahorias, una copa de coñac, una copa de jerez seco, azafrán en rama, caldo, maicena, sal y aceite.

PREPARACIÓN: Limpiar, trocear y salar el conejo. En una cazuela con aceite, añadir el conejo troceado y los dientes de ajo picados. Dejar dorar el conejo y luego añadir el jamón troceado en tacos muy pequeños, la cebolla, las zanahorias y el azafrán, todo bien picado con anterioridad. Mantener a fuego bajo para que se cueza lentamente..

Añadir el coñac, el jerez, el caldo y un poco de maicena para que espese la salsa. Dejar cocer todo junto durante 40 minutos. En una cazuela aparte dejar cocer las castañas; una vez hechas, pelarlas. Una vez casi terminada la cocción, añadir las castañas peladas y cocidas

❖ PAVO RELLENO CON CASTAÑAS

INGREDIENTES: 1 pavo de 3 Kg, 800 gr de salchichas de cerdo, 1 Kg de castañas, 1 litro de caldo de carne, una taza de desayuno de aceite, 4 cucharadas de manteca de cerdo, ½ copita de jerez seco y sal.

PREPARACIÓN: Limpiar el pavo y quemar sus pelitos. Preparar las castañas cortándolas en trocitos y dándoles un rehogo rápido en el aceite, después se cocerán en agua con sal. Una vez cocidas y peladas, picarlas uniéndolas a las salchichas (también rehogadas) y cortarlas en trocitos. Dar sal por dentro y por fuera del pavo y rellenar con el conjunto castañas-salchichas, atándolo o cosiéndolo para que no se salga el relleno. Frotar con parte de la manteca, dejando el resto de la misma en la fuente del horno y envolver el ave en papel de aluminio, metiendo la fuente a asar al horno y echándole el jerez. Tardará de 2 a 2:30 horas en hacerse, vigilándola y dándole la vuelta de vez en cuando. Antes de terminar de asar quitar el papel para que se dore un poco, rociar con su jugo, trincar y servir con su relleno y su jugo.

❖ FLAN DE CASTAÑAS

INGREDIENTES: 500 gr de castañas, 2 vasos de los de agua llenos de leche, 1 tubito de vainilla en polvo, 250 gr de azúcar y 4 huevos.

PREPARACIÓN: quitar la piel gruesa de las castañas y ponerlas a cocer en agua para poder quitar la segunda piel. Una vez peladas se cocerán de nuevo con el contenido de un vaso de leche, un poco de azúcar y la vainilla, pasándolas cuando estén desechas por un cedazo, para lo que se añadirá, si lo necesitaran, un poco más de leche.

Mezclar la pasta de castañas con cuatro yemas y los 100 gr de azúcar, revolviendo mucho y por último con las claras de los huevos batidas a punto de nieve, cociendo el conjunto a baño María en un molde untado de caramelo. Probar con una aguja cuando esté cocido, dejándolo enfriar antes de desmoldarlo

❖ MOUSSE DE CASTAÑAS Y CHOCOLATE

INGREDIENTES: ½ Kg de castañas, 200 gr de nata líquida, ½ tableta de chocolate de hacer, 25 gr de mantequilla, 2 cucharadas de azúcar y una cucharadita de café soluble.

PREPARACIÓN: Se quita el pellejo de las castañas y se cuecen en agua hirviendo, hasta que se desprenda fácilmente la piel fina que las cubre. Se pelan y se limpian bien y se dejan hervir de nuevo hasta que estén tiernas. Se pasan por el chino y se reserva el puré.

A continuación se funde al baño María el chocolate disuelto en 2 o 3 cucharadas de agua y se remueve hasta obtener una crema fina.

Seguidamente se mezcla el chocolate disuelto con el puré de castañas y la nata. Por último, se vierte la mezcla en copas individuales y se introducen en el frigorífico hasta el momento de servir.

❖ CREMA DE CASTAÑAS CON NATA

INGREDIENTES: 1 Kg de castañas, ½ Kg de azúcar, 9 vasos de nata, 1 litro de leche y un poco de vainilla.

PREPARACIÓN: Póngase a cocer las castañas durante 25 minutos. Después de escurrirlas y pelarlas, ponerlas en una cacerola recubiertas de leche fría y añadir un pellizco de vainilla. Dejar cocer a fuego moderado durante unos 45 minutos y a continuación escurrir y pasar por un tamiz añadiéndole ½ Kg de azúcar.

Trabajar la pasta con una cuchara de madera hasta que el compuesto se desprenda del recipiente. Poner la pasta en un pasapuré y dejar caer en forma de lluvia en unos cuencos, alternando capas de crema de castañas con capas de nata. Cubrir con una capa de nata y adornar con chocolate rallado. Servir en frío

❖ MARRÓN GLACÉ

INGREDIENTES: 3kg de castañas, 3 kg de azúcar, 1 ½ litros de vino tinto, 3 ramitas de vainilla , 3 gr de crémor tártaro, 2 a 3 m de tela transparente ó gasa clara.

PREPARACIÓN: Una vez mondadas las castañas, darles un hervor y quitarles la segunda piel. Colocar cada castaña dentro de un trocito de tela y sujetar las puntas con un hilo blanco. Poner los paquetitos a remojo en agua durante dos horas. A continuación escurrir y poner en una cacerola grande para que no queden demasiado amontonados.

Añadir el vino y un litro de agua y cocer a fuego lento hasta que las castañas queden blandas. Escurrir y volver a colocar en la misma cacerola. Añadir a continuación, 3 litros de agua, el azúcar, la vainilla y el crémor tártaro. Cocer a fuego lento durante 10 minutos.

Apartar la cacerola del fuego y dejar descansar 24 horas. Transcurrido este tiempo, colocar de nuevo al fuego y hervir 5 minutos, dejándolo descansar otras 24 horas y repitiendo esta última operación durante 4 días, al cabo de los cuales el almíbar se habrá vuelto espeso.

Cuando estén frías, escurrir, sacarles la grasa y colocar cuidadosamente sobre un tamiz. Pasar el almíbar por un colador y poner al fuego, dejándolo reducir. Cuando empiece a acaramelarse, echar sobre las castañas con ayuda de una cuchara. Una vez frías, envolver con papel de aluminio.

❖ PASTEL DE CASTAÑAS

INGREDIENTES: 400 g de castañas peladas, 5 huevos, 150 g de azúcar, 1 botellín de crema de leche, 2 cucharadas soperas de chocolate negro en polvo y ½ vaso de vino de Jerez.

PREPARACIÓN: Escoger 4 castañas de buen tamaño y forma regular, envolviendo en una gasa y colocarlas en un cazo, añadir 2 vasos de agua y 2 cucharadas de azúcar. A continuación dejarlas cocer a fuego muy lento durante 15 minutos. Luego sacar las castañas, escurrirlas, quitarles la envoltura de gasa y reservarlas. Paralelamente se pone al fuego una cazuela, se echa el resto con las castañas, agua suficiente para que queden cubiertas y el vino. Cuando estén cocidas retirar del fuego y escurrir.

En el vaso de la batidora echar las castañas, el azúcar, la crema de leche, las yemas de los huevos y batirlo todo pasando luego la mezcla a un bol. Batir aparte las claras a punto de nieve e ir añadiéndolas al contenido del bol, con una cuchara de palo, removiendo lentamente para mezclarlo todo bien y que no se bajen las claras.

Finalmente hay que tomar un bol de teflón, caramelizarlo y verter con cuidado la mezcla, meterlo en el horno a 180°C, hasta pincharlo con un cuchillo éste salga limpio. Luego dejar enfriar a temperatura ambiente. Por último, poner al fuego en un cazo 1 ½ vaso de agua y cuando rompa a hervir echar el chocolate, que previamente se habrá diluido en un vaso con 2 dedos de agua, bajar el fuego y remover con una cuchara de palo durante 2 minutos

❖ HELADO DE CASTAÑAS

INGREDIENTES: 1 kg de castañas, 300 gr de azúcar, 200 gr de mantequilla, almendras, avellanas o nueces, hinojo (fiuncho) y laurel.

PREPARACIÓN: mondar y cocer las castañas con el hinojo y el laurel. Quitarles la piel interior y aplastar con el tenedor, añadirles la mantequilla sin derretir y el azúcar mezclándolo todo bien.

Añadir el chocolate hasta que endurezca. Adornarlo con nata, avellanas, almendras...

6. TABLERO DEL JUEGO: “LA GENTE VA 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 CHOURIZO 4 CASTAÑA	5 CASTIÑEIRO	6 CASTAÑA	7 MISTO	9 8 CASTAÑA CESTA

CONTO: 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 propuso o seguinte: como a palla pode flotar na auga, eu montareime enriba dela e nadando levárame á outra orilla. Despois voltará a levarte a ti, dixo falando cara a brasa.

Como a idea lles pareceu ben as dúas, así se fixo. Promeiro a palla levou a castaña e despois voltou pola brasa. Pero cando estaban no medio do río, a palla sentíu 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 esto, 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 reventara a tona e que estaba destrozada, sentiron lástima 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.

~~~~~

### PREGUNTAS SOBRE O CONTO

- 1- ¿Quén ía camiñando coa castaña? Unha brasa de carbón e unha palla
- 2- ¿Ónde íase montala castaña? Enriba da palla
- 3- ¿A quen levou primeiro a palla? Á castaña
- 4- ¿Qué pasou cando a palla levaba á brasa? Sentíu que se estaba queimando
- 5- ¿Qué lle pasou a castaña cando viu esto? Deulle un ataque de risa e estoupou
- 6- ¿A quen foron a buscar para asudar á castaña? Ó xastre
- 7- ¿qué lle puso o xastre? Un anaco de tea máis claro que a tona.