O magosto

Álvaro 3ºA

O CASTIÑEIRO EN GALICIA

O castiñeiro debe o seu nome á antiga cidade de Kastania, península turca de Anatolia.

Considérase que é orixinario do sureste de Europa e Asía Menor, aínda que podería atoparse na Península Ibérica dende tempos antigos, introducido polos romanos para aproveitar a súa madeira e os seus froitos.

O castiñeiro é unha árbore de folla caduca, as flores masculinas aparécenlle no verán, acios, de cor amarela, na base destes acios andan as flores femininas.

Os froitos son os ourizos, verdes e con moitos pinchos que se abren no outono soltando as castañas.

Despois de rematar a tarefa da recolleita das castañas, coas que sobraban, nos soutos facíase unha festa na que participaban todos os veciños. Era O MAGOSTO. Hoxe en día é a festa da exaltación da castaña.

As datas mais propias son o día de Santos (1 de Novembro) ou o día de San Martiño (11 de novembro).

Esta festa celébrase reuníndose os asistentes para asar as castañas (é importante facerlles un corte na superficie para que non estoupen) e despois comelas, xogar, bailar,c ontar contos, etc.

Ata hai uns douscentos anos, que se comezou a sementar a pataca, as castañas eran traídas de América. As castañas eran o alimento principal na gastronomía galega durante o inverno. Comíanse de moitos xeitos, asadas, cocidas, con leite, con mel...

A finais do século XIX produciuse unha epidemia, a tinta, que afectou a meirande parte da plantación de castiñeiros, os cales tiveron que ser cortados.

Sabias que...

A castaña posúe propriedades tónico vasculares, reconstituintes e tamén antinflamotorias e que é moi beneficiosa para a memoria e moi indicada para o desgaste físico, depresións, varices....

5ºC

Cantigas

Indo polo souto abaixo
atopei un ouriciño
tres castañas me deu
para ti o meu queridiño

Castiñeiro, dás castañas
que eu ben che vexo as
candeas;
ó te ver falar con outro
sáltame o sangue neas veas.

A castaña no ourizo
quixo rir e regoñou
caeu do castiñeiro abaixo
mira que chasco levou.

Receitas

Torta de castañas con crema de chocolate

- 500g de castañas
- Masa para forrar
- 50g de chocolate
- 2 ovos
- 500g de azucre

Facer unha crema pasteleira incorporando o chocolate e as castañas cocidas e desfeitas, reservando algunhas para o adorno.
Todo isto bótase nun molde cuberto de masa.
Métese no forno ata que a pasta estea cocida.