

# © MAGOSTO

## Sabías que...

O Magosto é unha festa moi popular en Galicia e noutras partes de España coma Asturias ou Castela e León. Tamén ten gran popularidade en Portugal, onde se lle chama *magusto*. Consiste nunha exaltación da castaña, do lume e do mes de Novembro con todas as súas particularidades.

Mentres non se descubriu América, no século XV, e se coñeceu a pataca, a castaña fora unha das principais fontes de alimento en Europa dende o paleolítico. Os romanos estenderon o cultivo do castiñeiro e o seu froito convirtéuse na base da alimentación da poboación.

O termo magosto parece proceder da expresión latina *Magnus Ustus* (gran lume). A festa servía tamén como agradecemento pola colleita do froito.

Adoita celebrarse entre o día 1 de novembro (Tódolos Santos) e o 11 de novembro (San Martiño). A festa consiste en realizar unha fogueira e asar nas súas brasas as castañas dentro dun cilindro chamado tambor ou nunha tixola. Ás castañas compre facerlles un corte para evitar que estouren ao asarse. Adóitanse acompañar de chourizos, arenques, viño e sidra.

É habitual tiznarse cos restos da fogueira, saltar as brasas, xa que disque trae sorte, e realizar diferentes xogos tradicionais, contar contos e cantar cancións populares.

1. Agora ´que xa liches o texto, xa podes contestar ás preguntas do cuestionario:

a) De onde se cre que procede a palabra Magosto? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

b) Onde se celebra o Magosto? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

c) Por que comezaron a perder importancia as castañas? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

d) Que produtos se adoitan consumir no Magosto ademais das castañas? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

e) Que se fai despois de comer as castañas? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Practicamos un pouco..?

2. O Magosto é una festa propia do Outono. Pero nós, os galegos, somos un pobo moi festeiro. A ver se sabes en que estación do ano teñen lugar todas estas celebracións populares...

*Nadal, San Xoan, San Mrtiño, Entroido, Magosto, Día do Apóstolo, Os Maios, Semana Santa*

Primavera

Verán

Outono

Inverno









3. Se as castañas proceden do castiñeiro, de onde proceden...
- |                   |                  |
|-------------------|------------------|
| as mazás _____    | as noces _____   |
| os figos _____    | as avelás _____  |
| as cereixas _____ | os pexegos _____ |

4. Le esta cantiga de Magosto...



*Moza que estás no canizo  
bota castañas abaixo,  
anque non teña madil  
acadochas no refaixo.*

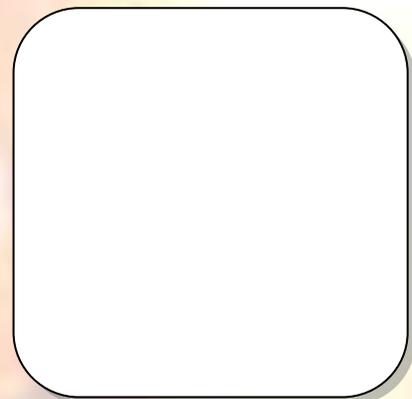
*Monxe que estás no canizo  
tira castañas para baixo,  
tírame das máis grandiñas  
que as pequenas non me baixo.*

- a) Cantos versos ten a cantiga? \_\_\_\_\_
- b) Cantas estrofas ten? \_\_\_\_\_
- c) Como riman os versos? \_\_\_\_\_
- d) Explica o que son o mandil e o refaixo? \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

5. Resolve a seguinte adiviña i explica como a descubriches.  
Despois fai un debuxo da solución:

Adiviña

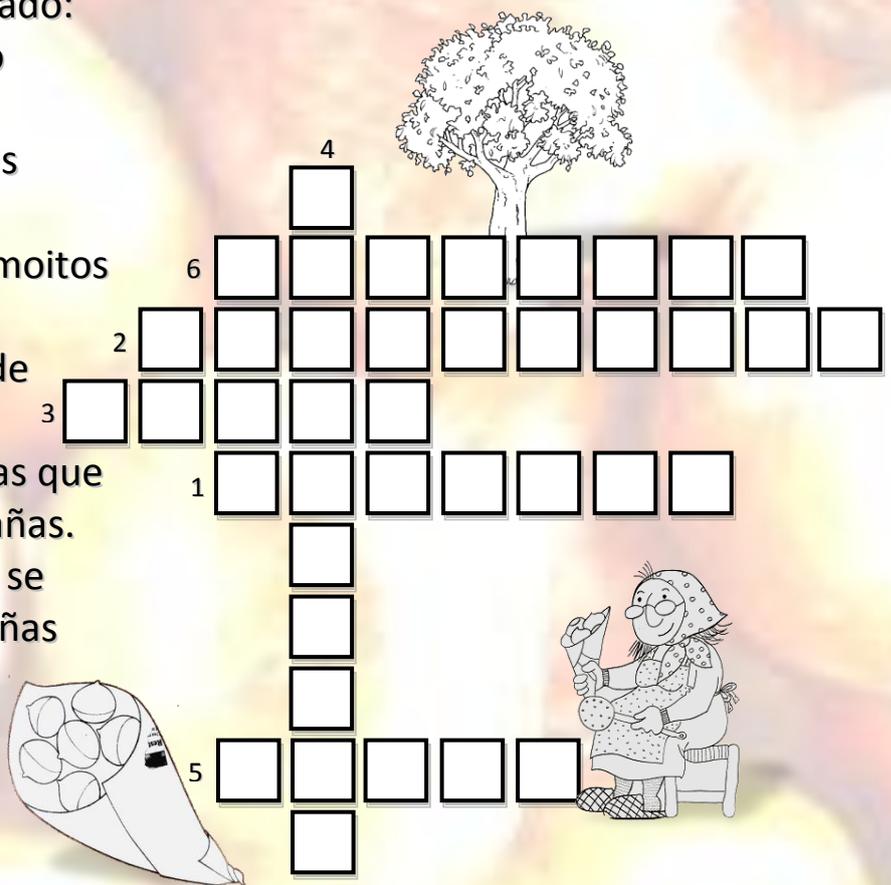
*Alto estou,  
a cor do ouro teño,  
por unha risada  
perdín o que teño.*



A solución é .....

6. Resolve o encrucillado:

1. Froito propio do Magosto.
2. Árbore que dá as castañas.
3. Lugar onde hai moitos castiñeiros.
4. Muller que vende castañas.
5. Bolsa con espiñas que envolve as castañas.
6. Paquete no que se venden as castañas asadas.



7. Resolve...

Na festa do Magosto do colexio asaron 82 quilos de castañas. Os nenos de Infantil comeron 17 quilos e os de Primaria comeron 47 quilos. Cantos quilos de castañas sobraron?

Datos

Operacións

Solución:.....

8. Emparella os ditos sobre castañas co seu significado:

Darlle castañas ao castiñeiro, ten saleiro...	Resolverlle a alguén un problema.
Onde castañas se asaron, cinsas quedaron.	Querelle ensinar a un experto, ten gracia.
Sacarlle a alguén as castañas do lume.	Cando ocorreu algo sempre quedan restos

9. Emparella as follas cos nomes das árbores:



maceira, nogueira, eucalipto, castiñeiro, figueira, carballo

10. A ver que tal se che dá a cociña. Escribe una receita feita con castañas. Lembra que deberás indicar os ingredientes e o xeito de preparación.

.....

Ingredientes:.....

.....

.....

Preparación.....

.....

.....

.....

.....

.....

