

VOCABULARIO DO MAGOSTO



ADENTAR: facerlle un corte á castaña, na casca de fóra, para que non estouren cando se asen.

ZONCHOS: castañas cocidas coa tona.

SOUTEIRO/A: persoas que apañan as castañas que caen dos ourizos no chan.

PETELAR: sacar as castañas dos ourizos.

BRASAS: porción de materia combustible que se mantén aceso pero sen chama.

CASTAÑEIRO/A: persoa que venda castañas asadas.

FIÚNCHO: pranta que posúe un aroma a anís e engádese á pota para cocer as castañas.

OURIZO: casca espiñenta que envolve as castañas.

CACHO: recipiente de metal con buratos no fondo para asar as castañas.

BULLOTE: castaña asada.

RIPAR: sacarlle a pel de fóra ás castañas para cocelas só coa pel de dentro e sexan boas de estonar.

BOLÉCARAS: castañas baleiras dentro do ourizo.

CANDEA: flor do castiñeiro.

Equipo de Dinamización de Lingua Galega- CIFP Politécnico de Santiago.