

A que non sabías que...

As teorías sobre a orixe latina do seu nome son:

1. Do latín "*magnus ustus*" co significado de "*gran fogueira*",
2. Do latín "*magro*" coa equivalencia de grande, con algo de "*magus*", máxico ou feiteiro.



A Festa Magosto

A orixe da festa pódese atopar probablemente na Prehistoria como unha festa relacionada co culto á fecundidade; de aí a súa relación directa co lume, representando ó sol, deus fecundador da Terra.

É unha comida de confraternidade que reforza os vencellos comunitarios, ten un carácter alegre e de acción de grazas polos froitos recollidos, así coma de homenaxe ós castiñeiros e as castañas.

Un Magosto sen castañas non é nada!

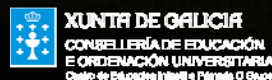
- Traede cada rapaz un puñado de castañas picadas para que non estouren cando a Castañeira as ase.



O MAGOSTO
2009

O MAGOSTO
2009

Organizan:



A castaña (etimoloxicamente “**castanea Sativa**”), é o froito do castiñeiro e un dos alimentos máis antigos da Humanidade. Dende o Paleolítico ata o descubrimento de América foi a base da alimentación da poboación.



Tradicionalis: Castañas Con Leite

- Leite frío
- Castañas frescas
- Auga e sal.

Quítaselle a pel grosa de fóra ás castañas e cócense en auga con sal. Cando xa están cocidas, pero aínda quentes, libérase a segunda pel e vanse botando no prato onde se van comer. Verter o leite por enriba e xa as podes comer .



Modernas: Puré De Castañas

- Castañas
- Leite
- Manteiga
- Sucre
- Sal



Pelar as castañas e poñelas a cocer en leite ata que están brandas. Escorrelas e pasalas polo pasa purés, engadir unha cullerada de manteiga, sal e unha pinga de sucre. Listas para servir e degustar!



No CEIP O Grupo o **xoves 19 de Novembro** co gallo do **MAGOSTO 09** celébrase unha gran festa das castaña con xogos populares galegos.

09:00 a 10:45 horas: Organización do circuíto polos especialistas, os titores agardarán cos seus alumnos nas aulas preparando os cucuruchos.

09:30 horas: Chega o Castañeiro. Levarémolle o puñado de castañas que trouxo cada alumn@ para asalas con tempo.

10:45 a 11:00 horas: baixada das aulas a cadansúa estación cos titores segundo o plano.

11:00 a 12:30 horas: Circuíto de xogos populares. Cada titor/a encargarse do seu grupo e irán rotando e xogando por tódolos xogos segundo o plano do circuíto: *a ra, carreira de sacos, aros, peletras, birlos, zancos* de man...

12:30 horas: Degustación das castañas asadas polo castañeiro. Repartiranse as castañas a cada neno que deberá levar dous cucuruchos de papel, un para as castañas asadas e outro para as cáscaras.

13:50 horas: volta ás aulas cos titores para ir xantar se alguén ten fame.

Lémbranos Leotodiño que rematemos a folia da nosa clase para o superlibro do Magosto e que logo a entreguemos na Biblioteca.

TIPOS DE CASTANAS

- **BOLECOS:** Castañas non comestibles, pequenas e aplastadas, que teñen case unicamente pel.
- **BARAIS:** Duras pero que adoitan ser moi saborosas.
- **BRAVAS:** Son os froitos dos castiñeiros sen enxertar.
- **TEMPERÁS:** Redondas e pequenas, nacen antes cás outras.
- **RAÑUDAS:** Alongadas e claras.

PROPIEDADES NUTRICIONAIS DA CASTAÑA

