

# **Os hórreos**

**Celia Fernández Rial 3ºB**

**Andrea Bouzas Ferro 3ºA**

# **ÍNDICE**

- 1) Introdución.
- 2) Esquema coas tipoloxías.
- 3) Descrición de cada tipoloxía de hórreo.
- 4) Cereais que se gardan nos hórreos.

## O HÓRREO

É una construción destinada a gardar as colleitas, sobre todo para almacenar o millo. Tamén se usa para almacenar patacas, sementes; para secar xamóns...

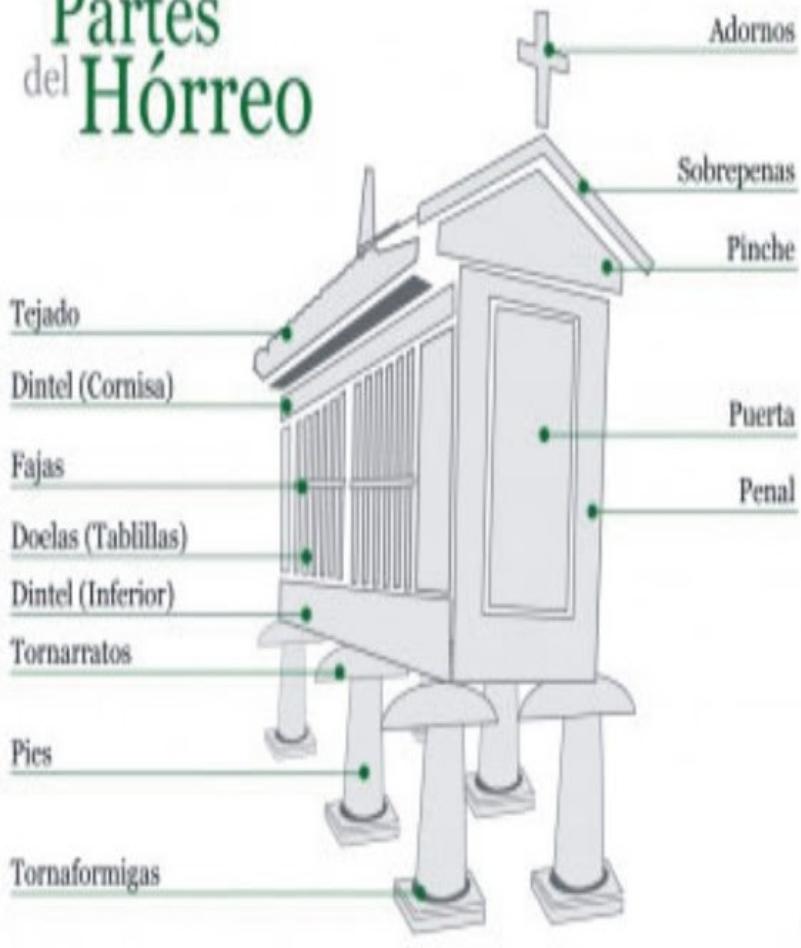
A súa orixe en realidade non se sabe moi ben, porque algún autores din que existiron xa na prehistoria.

Os hórreos adoitan construirse preto da casa. Ata o século XV os hórreos eran comunais.

Hai hórreos de moitos tipos pero os más comúns son os de pranta rectangular.

Os materiais dos que están formados os hórreos son propios de cada zona. Poden ser: De madeira, de pedra, de ladrillo, mixtos...

# Partes del Hórreo



## TIPOLOXÍA DOS HÓRREOS

Para o seguinte apartado, que será a descripción dos hórreos , temos que saber de que tipo poden ser. Clasificarémoslos seguindo as seguintes pautas:

- 1) Os materiais, que poden ser de pedra de madeira, tixolo e cemento...
- 2) Da forma: cadrados, rectangulares...
- 3) E calquera outra característica que vexamos.

# **DESCRICIÓN DOS HÓRREOS**

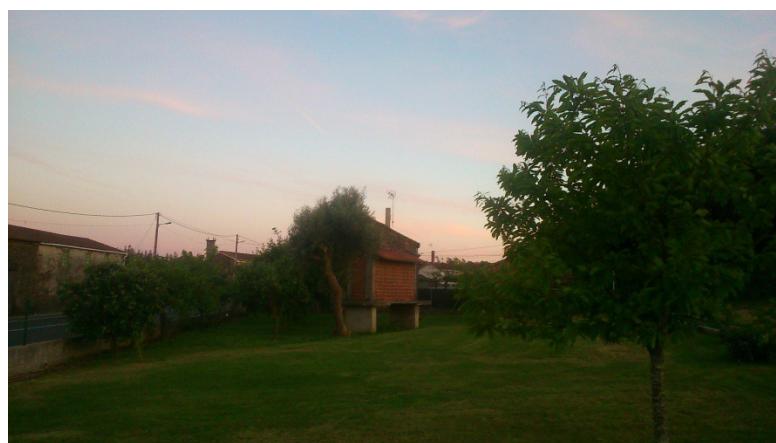
**1.**





Este hórreo pódese clasificar como un hórreo rectangular de madeira, ten un tellado de ladrillo e os seus piarezas de pedra miden 1.90 metros de alto. Mide 1.86 metros de ancho e 3.98 metros de largo. Podemos ver a súa localización ao final deste apartado nun mapa (como o resto dos hórreos).

## 2.





Este, segundo a diferenza do primeiro, a parte de que é moito máis pequeno, está feito de ladrillo e os seus piares son de cemento. Tamén ten o tellado de ladrillo e é alongado, ten en particular unhas especies de cruces na parte traseira e na dianteira.



3.



O terceiro hórreo clasifícase dentro dos de forma cadrada, está feito de ladrillo e cemento. O seu espazo é moito maior ca os anteriores. Está situado encima dun pequeno pallal polo que a súa sustentación aprovéitase utilizando a propia do pallal.



4.



O cuarto é cadrado de ladrillo e cemento, parecido ao anterior. Tamén está sobre un pequeno pallal e ten unhas escaleiras de pedra para acceder a el. O seu tamaño é praticamente igual ao anterior.



Este hórreo é cadrado de pedra e madeira. É aínda más grande que os anteriores ao longo e ao ancho. O seu tellado penso que é de uralita ou tixolo porque non se dá visto moi ben polo feito de estar tan alto.

## 6.



O hórreo número seis foi restaurado. É cadrado, de pedra e madeira e o seu tellado tamén é de tella. Mide 4.30 metros de ancho e 7.72 metros de largo.

7.



É alongado, de madeira dun color moi claro e ten uns piarez de cemento. Ten algo especial, na cima ten unha veleta con forma de galo.

# 8.



É un hórreo cadrado, de tixolo e o seu tellado é de uralita. Xa é bastante antigo comparados cos demais.



## **OS CEREAIS**

O millo é un cereal orixinado en áreas tropicais e subtropicais de América. Requiere durante tres meses temperaturas non inferiores a 18 ° C durante o día e a 13 ° C durante a noite. Necesita unha gran cantidade de humidade para o crecemento, especialmente tras a floración. Grazas á acción do mar enrola distribución precipitación anual en Galicia corresponde a un réxime permanente ao mar cunha forte dominancia das choivas de inverno. O cultivo do millo é posible como agricultura de sequeiro e irrigación. En Galicia adaptáronse ben como unha cultura de verán de

crecemento curto certas variedades de curto período de frutificación, antes da chegada do outono.

O millo cultívanse a finais de abril ou a principios de maio e recóllese en outubro. As peculiaridades climáticas de Galicia impiden que o millo complete o seu maduración no campo. As mazarocas recóllense cun grado de humidade ainda elevado, polo que para conservalo é imprescindible secalo e mantelo a temperatura controlada. Si a temperatura aumenta, no gran húmido prodúcese a hidratación do amidón. O millo é un cereal orixinado en áreas tropicais e subtropicais de América. Requiere durante tres meses temperaturas non inferiores a 18 ° C durante o día e a 13 ° C durante a noite. Necesita unha

gran cantidade de humidade para o crecemento, especialmente tras a floración. Grazas á acción do mar enrola distribución precipitación anual en Galicia corresponde a un réxime permanente ao mar cunha forte dominancia das choivas de inverno. O cultivo do millo é posible como agricultura de sequeiro e irrigación. En Galicia adaptáronse ben como unha cultura de verán de crecemento curto certas variedades de curto período de frutificación, antes da chegada do outono.

O millo cultívanse a finais de abril ou a principios de maio e recóllese en outubro. As peculiaridades climáticas de Galicia impiden que o millo complete o seu maduración no campo. As mazarocas recóllense cun grado de

humidade aínda elevado, polo que para conservalo é imprescindible secalo e mantelo a temperatura controlada. Se a temperatura aumenta, no gran húmido prodúcese a hidratación do amidón, que se converte en glicosa. Si a humidade alcanza o 30% o gran fermenta rapidamente. Para conseguir o arrefriado e o secado do gran mantense constantemente ventilado. Por ese motivo almacénanse as mazarocas enteiras, sen desengranar, para facilitar o paso do aire entre elas.



## Variedades de millo:

-**Millo bebé**: Este cultívase previo á etapa de polinización para ser envasados, consumidos rapidamente ou usados como hortalizas.

Xeralmente estes cereais áchanse en climas tropicais e poden ser cultivados

durante todo o ano.



**-Millo doce:** Esta clase de millo é cultivado para consumilo cando as mazorcas aínda se atopan verdes e adóitanse preparar asados ou fervidos. Chámanse desta maneira porque os seus grans conteñen azucre en grandes proporcións, o que lle outorga un sabor doce. Nas zonas comerciais, estes son pouco producidos xa que teñen un baixo rendemento, polo que se está comezando a utilizar para fins comerciais.



**-Millo para mazarocas verdes:**  
Estes son consumidos en zonas

tropicais onde os millos doces son difíciles de cultivar e caracterízanse por contar con pericarpios de distintos espesores.



### **-Millo con proteínas de calidade:**

Caracterízase por contar coa presenza de triptófano e lisina, dous aminoácidos moi importantes. Isto dálle unhas proteínas cunha calidade sumamente elevada en comparación ao resto dos millos, cuxa presenza non é escasa senón de baixa calidade. Este millo cultívase en países como Ghana, Brasil, Sudáfrica e China.



**-Millo ceroso:** Caracterízanse por contar cunha apariencia cerosa e opaca. O seu cultivo limítase certas zonas asiáticas e China, país no que se descubriu. Debido ás súas propiedades particulares, este millo está a ser investigado para poder ser utilizado en actividades industriais.



**-Millo fariñeiro:** Típico de México e da zona andina, este millo conta con amidón moi brando e caracterízase

por contar con grans de distintas texturas e cores. O millo fariñeiro úsase exclusivamente como alimento humano e moitas veces, sobre todo nos últimos tempos, acostúmase tostalo para a súa preparación. Esta variedade caracterízase polo seu baixo rendemento e é susceptible á podremia e presenza de insectos como vermes, a causa das propiedades que presenta o amidón.



**-Millo dentado:** Para ensilados e grans, o millo dentado adoita ser o más usado. A pesar de ser susceptible a insectos e fungos e de secarse rapidamente, esta variedade adoita ser

a que conta con maior rendemento. Os millos dentados de cor amarela adoitan destinarse como alimento para animais, mentres que os de cor branca, para o consumo humano. Tamén se lles adoita dar uso industrial. As zonas onde máis se produce son as tropicais.



**-Millo rebentón:** esta variedade caracterízase por ser extremadamente dura, xa que o amidón brando representa unha proporción moi baixa na súa composición total. Os grans deste millo teñen formas variadas, que van dende as redondas ás oblongas e

son de tamaño reducido. Cando os grans son sometidos a temperaturas elevadas, rebentan, deixando saír o endospermo. Na Himalaia adoita consumirse en grandes cantidades, a diferenza do que acontece nas zonas tropicais, onde existe unha baixa produción desta variedade e adoita consumirse como bocadillos.



**-Millo duro:** caracterízase polos seus grans suaves, redondos e duros. É unha variante que non se ve afectada por insectos ou mofo e conta cunha boa xerminación, o que lle permite

desenvolverse en climas fríos e húmidos. O millo duro é o que se utiliza para a produción de fécula de millo e é destinado case totalmente para o consumo humano e o resto, como alimento para animais. Os grans deste millo preséntanse en diversas cores, como branco, negro, amarelo, vermello, azul, verde ou púrpura.



## PLANTA DO MILLO



Consta das seguintes partes:

- **Flores femininas:** Nacen nas axilas das follas. Os pistilos están formados por uns ovarios globosos e uns estilos longos e de cor rosada (barbas ou pelo do millo), que sobresaen das brácteas (follas transformadas) de cor verde crara (o follato ou perfolla).

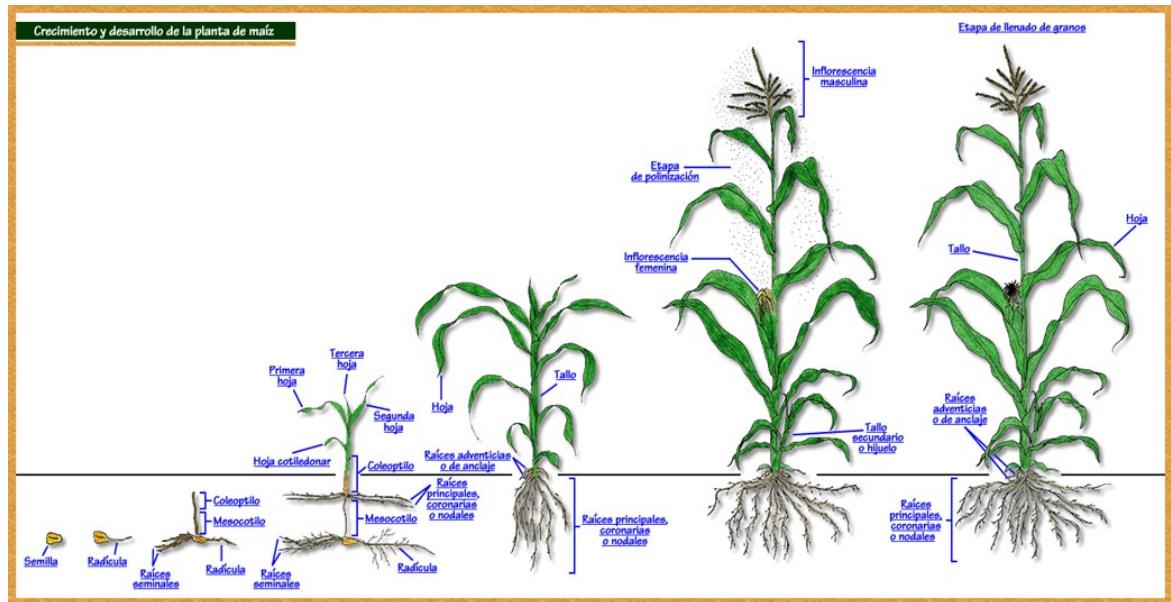
Forman un espádice, agrupación floral arredor dun eixo carnoso grosso (carolo, carozo).

- **Flores masculinas** (pendón ou candea): Nacen no extremo superior da planta e forman inflorescencias en panícula compostas por ramiños de espigas de cor amarela-vermella. Cada flor está formada por unhas brácteas duras das que sobresaen os estames de cor amarela ou rosada.
- **Raíz** fasciculada moi desenvolvida. Ás veces bota tamén raíces aéreas nos últimos nós da cana.
- **Talo:** Cana maciza con nós moi marcados.
- **As follas** co nervo central moi marcado e grosso. Na beira ten uns

peliños duros e rasposos. Pode medir ata 1 m de lonxitude por 5-12 cm de anchura.

- **As flores** son unisexuais e maduran no verán, antes as masculinas que as femininas.
- **Os froitos** son os grans de forma máis ou menos prismática ou globosa e tamaños e cores diversas, segundo a variedade. Agrúpanse en mazarocas ou espigas cubertas polo follato.

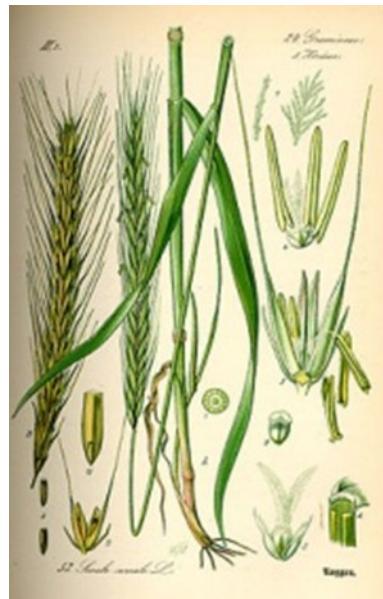
## CICLO DO MILLO



## OUTROS CEREAIS QUE SE CULTIVAN

- **O centeo:** É un cereal orixinario das montañas do Hindukush, onde se consideraba como unha mala herba nos cultivos do trigo. É moi resistente e adáptase aos climas

frescos e húmidos. Seméntase no outono, ainda que se pode fazer tamén na primavera. A planta pode acadar os 2metros de altura.



- **O trigo:** É o cereal máis importante das zonas temperadas. Necesita humidade e temperaturas suaves durante o seu desenvolvimento e tempo cálido e seco para a colleita. É unha das plantas que se cultiva desde máis antigo.  
Globalmente, é o segundo gran

comestíbel máis cultivado, xunto ao millo; sendo ou terceiro ou arroz; e ou máis consumido polo home na civilización occidental dende a antigüidade. En Galicia cultívase dende hai séculos, aínda que outros cereais, coma ou millo ou ou centeo, tiveron más importancia no país.

O glute do trigo dálle ao pan unha consistencia elástica á masa de fariña e auga. Por mor dá intolerancia ao glute (doenza celíaca) moitas persoas non poden consumir trigo e outros cereais (orxo, centeo...)

O gran de trigo utilízase para facer fariña triga, sémola, cervexa e unha

gran variedade de produtos alimentarios. Coa fariña faise:

Pan: empanadas, pizzas etc.

Repoñería: biscoitos, madalenas, roscas etc.

Pasta: tallaríns, macarróns, canelóns etc.

Mollos: salsa bechamel



➤ **Avea:** É orixinaria do sur de Europa e Asia e foi cultivada dende tempos antigos nos países do norte de Europa. É unha planta de clima fresco e húmido. En Galicia cultívase principalmente nas zonas costeiras, onde forma parte da rotación de cultivos que alí se practican.

Sementábase no mes de Agosto.

Cultívanse catro tipos:

-Avena estrigosa ou avea negra: É a más difundida en Galicia, pois se cultiva tanto na costa como nas zonas altas do interior.

- Avena hirtula ou aveón: Cultívase principalmente na provincia de Pontevedra.
- Avena bizantina ou roxa ou rubia e Avena sativa ou branca: Reciben o nome de aveas castelás ou de fóra. Cultívanse principalmente no Salnés, Bergantiños, As Mariñas e A Mariña.

### USOS:

- Alimentación do gando, en grao ou verde(forraxe).
- Alimentación humana, formando parte de diversos alimentos(pan , cereais do almorzo, avea torrada para facer infusíons).
- Cosmética e medicina.
- Elaboración do whisky.



➤ **A cebada ou orxo:** É unha gramínea cerealífera de grande importancia tanto para humanos como para animais, e representa a quinta maior colleita do mundo. Pertence á familia das gramíneas e a área cultivada no mundo chega a 530.000 km<sup>2</sup>. En Galicia ten pouca importancia debido a que é o

cereal máis sensíbel aos solos acedos. Só se desenvolve ben nas zonas de pH máis elevado. O seu período de xerminación é de 1 a 3 días. As súas flores dispónense en espigas, na extremidade do colmo, e os froitos, amarelados e ovoides, fornecen unha fariña alimenticia. A xerminación dos grans (malte) da especie (*Hordeum distichum*) utilizase na fabricación da cervexa, e os grans torrados e moídos son usados na fabricación dunha bebida sen cafeína de aspecto semellante ao café.



---

### **Partes nas que se colaborou:**

**Andrea Bouzas Ferro: Medición e o debuxo dun hórreo.**

**Celia Fernández Rial: Introducción , tomar fotografía e identificar o lugar onde se atopa, selección e clasificación , descripción, medición e os cereais que se gardan nos hórreos.**

