

HUERTO ESCOLAR - GSD Las Suertes

1º SESIÓN - NOVIEMBRE: Observación e Investigación.

CLASE: _____ / FECHA: _____

Introducción:

- Empezaremos presentando al espantapájaros, mostrando la zona preparada para el huerto y seleccionando la parte en la que nos centraremos para la sesión (un parterre completo).
- En esta sesión no haremos grupos de trabajo, todos participarán en las tareas (de 3 a 5 minutos cada una).

Tareas:

- **¿Hay vegetación?**
Si hay, buena señal... (Buena zona, buena tierra...) Intentaremos identificarla, o compararla con la vegetación de fuera de los parterres.
- **¿Hay animales/bichos?**
 - Primero buscaremos superficialmente pisadas de pájaros, de roedores, hormigas (observando si están pasando por la zona o tienen allí el hormiguero), arañas (buscaremos pequeños agujeros en el suelo, con la ayuda de un palito flexible y con cuidado intentaremos que salga...).
 - Después buscaremos con la ayuda de las azadas, sobre todo con la intención de encontrar lombrices, si es así, haremos mucho hincapié en este detalle pues es muy buen síntoma para nuestro objetivo (si hay lombrices, hay materia orgánica, y se encargarán de convertirla en alimento para nuestro huerto).
- **Tipo de tierra.**
 - Capa superficial dura (antes de plantar tendremos que remover, homogeneizar...)
 - Color (observaremos la superficie, pero también a unos 15-20 cm. Si es oscura significa que hay materia orgánica...)
 - Textura (la tierra muy arcillosa es maleable como la plastilina, la arena se deshace. Lo recomendable para nuestro propósito es un punto medio...)
 - Piedras (si hay muchas antes de plantar tendremos que quitar la mayoría...)
- **Esquemas, dibujos, murales.**
Si sobra tiempo volveremos al aula y realizaremos dibujos de los animales/bichos/plantas encontradas (coger muestras), para realizar un mural/esquema en los que podemos añadir nombres científicos, características...

Observaciones:

Carta del espantapájaros.

Queridos amigos:

Soy **Bartolo** el espantapájaros. Desde hace años trabajo espantando a las aves para que no se acerquen a comer las cosechas y todos podamos disfrutar de las frutas y verduras que crecen en nuestros campos. Me han llamado urgentemente porque nos encontramos aquí con un problema mucho mayor que los animales...

iiiLos niños!!!

Sí, sí, vosotros amiguitos. No sé si os habéis dado cuenta de que lo que se encuentra escondido en el jardín del patio es un huerto y está abandonado. Seguro que si todos echáis la vista atrás, alguna vez habéis pasado por encima de él corriendo, saltando o jugando.

La madre naturaleza está muy triste, pero quiere confiar en vosotros y encargarnos la tarea de hacerlo despertar, investigarlo, sembrarlo y cuidarlo incluso después de que nazcan sus plantas.

Es una tarea dura pero confiamos en vosotros, creemos que estáis preparados. Yo estaré por aquí, observando y ayudando a los profesores. Creo que entre todos podemos tener el mejor huerto en nuestro cole.

Tenéis que sacar dos normas en cada clase para el cuidado del huerto, colgarlas en clase y comprometeros a cumplirlas todos. Por último podéis hacer un dibujo sobre como imagináis que quedará el huerto.

Os mandare nuevas noticias, muy pronto.

Firmado:

Bartolo.

HUERTO ESCOLAR - GSD Las Suertes

2° SESIÓN - DICIEMBRE: Ajos y rabanitos.
 CLASE: _____ / FECHA: _____

Introducción:

- Empezaremos seleccionando la parte en la que nos centraremos para la sesión (algo menos de 1 m² para los ajos y lo mismo para los rabanitos).
- En esta sesión haremos grupos de trabajo, podemos intercambiar las tareas o no, dependiendo de la predisposición de los grupos...

Tareas:

- **Observación e investigación.**
 En todas las sesiones, un grupo se encargará de buscar animales, bichos, etc. en la zona a trabajar y también en el resto del huerto. También tendrán que buscar signos de su presencia (huellas, agujeros en el suelo, plantas mordidas o comidas, excrementos...)
- **Preparación del terreno.**
 Tendremos que quitar toda la vegetación existente en la zona (la almacenaremos en el parterre central, lo más picada posible y con tierra por encima), todas las piedras que podamos (las almacenaremos para más adelante decorar el huerto, usar como drenaje...), y sobre todo remover la zona hasta una profundidad de unas 10 cm, dejándolo muy homogéneo, mullido y blando (utilizaremos las azadas, rastrillos y la criba).
- **Siembra (al final hay que regar).**
 - **AJOS:** Se siembran los dientes sin pelar, con la punta hacia arriba enterrándolos entre 3 y 5 cm (nos ayudaremos del mango de la azada o de un palo para hacer el agujero), y con una separación de 12 a 15 cm entre dientes. Sembraremos unos 40 dientes con el fin de que cada alumno tenga en su día una cabeza de ajos.
 - **RABANITOS:** Enterraremos las semillas con el dedo 1 cm o menos, con una separación de unos 5 cm. Sembraremos una zona de dimensión similar a la utilizada para los ajos.
- **Carteles.**
 Tendremos que explicar mediante un cartel clavado en la zona trabajada, que hemos sembrado, quien y cuando lo ha hecho.
- **Esquemas, dibujos y murales.**
 Si sobra tiempo volveremos al aula y realizaremos un mural/esquema de la actividad realizada, en la que se podrá añadir que esperamos conseguir, las nuevas observaciones hechas...

Observaciones:

AJO (*Allium sativum* L.)



A lo largo de la historia los egipcios predicaban sobre el valor y las propiedades del ajo, los atletas olímpicos de Grecia lo masticaban antes de competir y, en años más oscuros, se decía que el ajo ayudaba a mantener lejos a los vampiros...

- Los ajos tienen propiedades que favorecen al buen funcionamiento del corazón y, junto con los cítricos, naranjas y limones, ayuda a protegerse contra los constipados y la tos.
- Para aprovechar las propiedades de los ajos, hay que comerlos crudos. Hay un refrán que dice "ajo cocido, ajo perdido".
- El ajo es un diurético, expectorante y estimulante. Se ha utilizado a lo largo de la historia como un antiséptico.
- Hace muchos años se utilizaban los ajos como un tratamiento para la lepra. También fue un ingrediente en los remedios artesanales que se aplicaban durante la plaga en Europa.
- El ajo es un remedio natural que se utiliza para el asma, la tos, dificultades respiratorias, bronquitis, tuberculosis, reumas etc.
- Recientemente se señala que el ajo ayuda a reducir los riesgos de contraer cáncer por sus contenidos antioxidantes como la allicina, la quercitina.
- Incrementa las defensas del organismo, mejorando nuestra respuesta a virus y bacterias, es antiinflamatorio, anticoagulante, vasodilatador y depurador. Es un antibiótico natural.

¿Qué sabemos del rabanito?



Es una hortaliza de raíz de fácil cultivo, que no ocupa mucho espacio y crece con gran rapidez. Muy apreciada por su color escarlata y su sabor picante. Los colores de la raíz varían desde el blanco al negro pasando por colores rojo pálido a escarlata brillante. El tamaño de las raíces oscila desde pequeñas hasta grandes, siendo los pequeños los más apreciados en el mercado español. El rabanito se cultiva comercialmente en muchas partes del mundo. Normalmente, el rabanito se come en crudo y en ocasiones, las hojas tiernas se cortan y se echan en ensaladas. Las variedades de hoja larga se usan para cosecha de finales de primavera y verano. Las variedades precoces de hoja corta se usan para principios de primavera y otoño.

HUERTO ESCOLAR - GSD Las Suertes

3º SESIÓN - FEBRERO: Sembramos patatas.
CLASE: _____ / FECHA: _____

Introducción:

- Empezaremos explicando en clase lo que vamos a hacer en el huerto, creo que lo más conveniente en esta sesión es hacer grupos de trabajo de unos 4 o 5 alumnos, que rotarán por todas las tareas.
- También haremos hincapié en el invierno tan seco que llevamos, motivo principal del retraso en la germinación de ajos y rabanitos. Otro motivo puede ser la "calidad" de la tierra que tenemos, pero de momento es lo que hay...
- Antes de hacer la sesión tenéis que conseguir un par de patatas viejas, es decir, que hayan empezado a brotar (ver imagen al final), que primero enseñaremos a los alumnos y después las cortaremos en trozos que tengan uno o dos brotes (con las tijeras si estáis en clase o con la azada si estáis en el huerto). Seguro que alguna tenéis en casa, o algún compañero más de una. Si no decirlo en clase, pero cuidado no os juntéis con 20 kg que con una o dos es suficiente.

Tareas:

- **Regar:**
La zona de las patatas no la regaremos hasta el final, pero al resto le puede venir muy bien, observarlo y si no está húmedo regar incluso las zonas de otros grupos.
- **Observación de los rabanitos:**
Prácticamente ya tendríamos que recogerlos (unos 30 días desde que nacen), pero solo en un parterre han empezado a salir. Es muy importante que no pisen en la zona sembrada.
- **Manipulación de los ajos:**
Muchos ya han brotado. Podemos enterrar un poco mejor los que se vean, separar los que estén muy juntos o simplemente desenterrar uno para observarlo. (Todas estas acciones con mucho cuidado, y cada grupo en su zona).
- **Preparación del terreno:**
Elegiremos una zona libre, la desmenuzaremos y removeremos bien con el fin de conseguir una zona uniforme de 30 o 40 cm de largo, igual de ancho, y unos 10 cm de profundidad. Sé que es una tarea difícil, sobre todo para los niños, pero todos los grupos de trabajo pasarán unos 5 minutos intentándolo con la ayuda de las azadas y sus manos...ánimo y paciencia. Podéis añadir a la zona un poco de mantillo que hay en la saca del patio.
- **Siembra de patatas:**
En el último momento de la sesión enterraremos unos 8 o 10 cm, 4 o 5 trozos de patata con los brotes hacia arriba, separados 15 cm unos de otros. Taparemos con tierra, regaremos y marcaremos la zona (creo que no hay carteles para todos, solo delimitarla con la cuerda, o compartir carteles con otros grupos...)
- **Otros:**
Podemos rehacer los cartelitos del huerto, seguro que a algunos les gusta dibujar y colorear, es un huerto escolar...luego encintarlos bien con el celo para que no se deterioren con el tiempo.

Observaciones:

--

La papa o patata (nombre científico: *Solanum tuberosum*).

La papa o patata es una planta perteneciente a la familia de las solanáceas, originaria de América del Sur y cultivada en todo el mundo por sus tubérculos comestibles. Domesticada en el altiplano andino por sus habitantes hace unos 7.000 años, fue llevada a Europa por los conquistadores españoles como una curiosidad botánica más que como una planta alimenticia. Con el tiempo su consumo fue creciendo y su cultivo se expandió a todo el mundo hasta posicionarse como uno de los principales alimentos para el ser humano.

Este tubérculo continúa siendo la base de la alimentación de millones de personas, es una delicia culinaria en muchas regiones del globo que ha generado decenas de platos que la tienen de protagonista y, además, representa un verdadero desafío para científicos de varias disciplinas, que tratan de dilucidar su origen, genética y fisiología. También, dentro del campo de la tecnología, éstos no cesan de encontrar una gran cantidad de aplicaciones más allá de las convencionales para este tubérculo, desde los cosméticos y el alcohol hasta el papel prensa.



Solanum tuberosum, aspecto de la parte basal de la planta, en la que se muestran los tallos aéreos, los rizomas, los tubérculos y las raíces. En negro, el tubérculo "madre" o "semilla" que dio origen a la planta.

Brotos de *Solanum tuberosum* creciendo sobre el tubérculo. Estos brotes producirán los tallos aéreos de la planta. Se observan las raíces adventicias pequeñas en la base de los brotes.