

## PROXECTO: “OS PEMENTOS DA NOSA ESCOLA”

---

*Javier Iglesias Valiño\**  
*Ana M<sup>a</sup> Fariñas Pérez\*\**  
 Escola de Educación Infantil  
 Xanza-Valga

O proxecto que denominamos “Os pementos da nosa escola” consiste nunha experiencia realizada con trinta e un nenos de 3, 4 e 5 anos de idade que comeza no mes de maio, cando plantámo-los pementos na horta da escola por xentileza da nai dun antigo alumno que nolos cedeu. Durante o verán foron coidados polos alumnos e mailos seus pais.

O traballo abrangue dous cursos e tres experiencias distintas segundo o tipo de pemento. No primeiro, o curso 1998-1999, plantamos pementos de Herbón e no segundo, o presente curso escolar 1999-2000, centrámonos máis nos pementos do piquillo, ou chouri-ceiros, e nos morróns.

Tanto no mes de outubro deste curso coma no do pasado recollémo-los pementos da horta arrincando as plantas. Ó facelo vimos que ofrecían resistencia (a función de sustento da raíz) e trasladámo-los ó interior da escola. Alí observámo-la forma de planta e as súas distintas partes: raíz, talo, froita e follas, e comentámo-las funcións de cada

unha ó tempo que comparamos con libros e revistas as fotografías e debuxos desta e doutras plantas.

Seguidamente arrincámo-la raíz e vémo-lo conducto do zume e cál é a súa función. A seguir tocámo-las plantas, ulímolos, etc. e mesmo recollemos uns caracois que había e que decidimos gardar nunha caixiña e alimentar coas leitugas da nosa horta escolar.

Observámo-las follas das distintas plantas de pemento e finalmente separámo-las, coidando de non lle arrinca-lo rabo e non esmagalos; isto esixe unha certa precisión da súa motricidade fina, un control da forza da man. Amontoámo-los pementos e posteriormente separámo-los que estaban podres e observamos que estes están brandos, que se poñen negros, soltan auga e incluso atraen os mosquitos. Cos talos e coas follas, así como cos pementos podres, decidimos facer un composto natural que utilizaremos para estercémo-las árbores do patio. Quédannos pois, na escola, os froitos sans que teremos que clasificar.

\* Profesor de Infantil.

\*\* Profesora de Infantil.



Arrancando os pementos da nosa horta escolar.

Cada neno colle un pemento, tócao, óleo, mira qué cor ten, fíxase na súa forma e vaino agrupando dependendo da variedade á que pertenza. Despois abrimos algúns e vemos que no seu interior todos teñen sementes, nervaduras ou nervios, carne, e por fóra a pel. Con coidado probámo-las sementes e vemos que moitas picaban mentres que a carne normalmente non. Así descubrímo-lo sabor picante. As sementes plantámolas en tarros.

Debuxamos tódolos pasos dados ata o de agora e os rapaces contan coas súas palabras o feito en cada momento.

Isto é importante porque así se centran nos diferentes aspectos do traballo e fan unha secuenciación temporal máis significativa ó seren eles os protagonistas. O feito de resumir unha experiencia deste tipo vailles axudar a esquematizar textos ou feitos máis complicados no futuro cunha redacción máis madura unha vez que dominan en cursos superiores a lecto-escritura.

Fotografámo-los distintos pasos dados e elaboramos entre todos un gran mural no que recollemos todo o feito ata o de agora e poñémoslle o títu-

lo: “OS PEMENTOS DA NOSA ESCOLA”.

Pasaremos agora a relatar por separado o que fixemos cos tres tipos de pementos:

- Pementos de Herbón.
- Pementos morróns.
- Pementos chouriceiros ou do pi-quillo.

Hai que ter en conta que as experiencias realizadas foron pensadas de xeito que puideran ser levadas a cabo por nenos destas idades que, recordemos, teñen 3, 4 e 5 anos.

## 1. OS PEMENTOS DE HERBÓN

A denominación de orixe “Pementos de Herbón” chega tamén ata a zona da nosa escola. Con esta variedade decidimos facer unha conserva de pementos en vinagre, para o cal previamente analizamos qué era unha conserva, para qué servía, qué tipos de conservas hai no mercado, etc.

Trouxemos á escola conservas variadas e vimos que estas tiñan unhas etiquetas ou envases que poñían unhas letras e uns números, así como debuxos, que eran importantes para saber cousas sobre o que se envasaba. Concluímos, tras ver cáles eran os aspectos



Separando o froito da planta e clasificandoo.

esenciais, que nós tamén iamos facer unha etiqueta con información para as nosas familias sobre a conserva que levaríamos para a casa. Nesa etiqueta poñeríamos os ingredientes, a data de consumo preferente, o peso, o lugar onde foi envasada e o debuxo dun pemento.

Pasamos pois agora a lava-los pementos de Herbón, secalos e metelos dentro do bote de cristal previamente esterilizado ou fervido e cheo de vinagre que os nenos trouxeron das súas casas. Vimos que ó metelos dentro o vinagre desborda, e esta é unha noción intuitiva do principio de Arquímedes.

Tras envasalos, puxéronlle-lo seu nome na tapa e cubriron as etiquetas. Cada neno pesou o seu bote, anotou o peso en gramos e fixo o debuxo do froito. Despois pegámo-la etiqueta e cada un levouno para a súa casa para preparar unha receita de cociña cos seus pementos.

Fixemos fotografías desta experiencia e colaboramos nun mural explicativo dos pasos dados e outro cos distintos tipos de conserva.

## 2. OS PEMENTOS MORRÓNS

Para os pementos morróns decidimos que pediríamos a cada neno que trouxeran unha receita da súa casa para cociñalos na escola.

Suxerímoslles ás familias que fagan partícipes ós seus fillos facendo que se fixen en que estas se copiaron

dun libro de receitas, de revistas, ou que as sabían os seus pais, nais, avós, fixándose tamén en que teñen un título, uns ingredientes, o número de persoas para as que se calculan estes e a preparación, que é a explicación da receita.

Recollemos tódalas receitas e elaboramos un recetario de pementos morróns que serviría para levar e preparar logo nas súas casas uns as receitas dos outros. De entre todas, seleccionamos unha por votación, concretamente a titulada “Espirais tricolores con pementos e salsa de tomate” e preparámola.

Observamos que esta receita, ó igual que outras que vimos, necesitaba uns ingredientes, que era o que faría falta ter para elaborala. Miramos qué instrumentos necesitamos: tixola, pota, cullerón, fornello, pratos, garfos, coitelos de punta roma, mantel e panos de mesa. Vimos tamén a necesidade de contar cun peso (para axustar as cantidades) e un reloxo (para calcular o tempo de cocción).

Unha vez que tiñamos todo o necesario preparámo-los ingredientes entre todos, para o cal necesitamos coller pementos verdes e vermello e cortalos, sacándolles tamén o rabo, as nervaduras brancas e as sementes. Así mesmo, cortamos tamén allos e cebola. A frixidura e a cocción quedou exclusivamente en mans das mestras por ser esta unha actividade que entrañaba perigo para os nenos. Unha vez preparada, para o cal tivemos que ler moitas

veces a receita para saber qué facer en cada momento, procedemos a poñer a mesa para degustala. O éxito foi grande pois contentou moito os cativos que fixeron desta a súa única comida de mediodía, e non só eles, senón tamén ás mestras, polo que só quedou por toma-la sobremesa cousa que fixo cada un na súa casa.

Debuxamos e fotografámo-la experiencia e colocamos todo no taboleiro da escola e cada neno copiou despois a receita.

### 3. OS PEMENTOS CHOURICEIROS OU DO PIQUILLO

En realidade englobamos co mesmo nome os pementos que para uns eran do "piquillo" e para outros "chouriceiros", pois ó parecer eran os mesmos aínda que nunhas zonas lles chamaran dun xeito e noutras de outro.

Ó separa-los pementos en grupos imos vendo en qué se diferencian uns doutros e imos xuntando no grupo de "pementos chouriceiros" aqueles que se parecen pola súa fisionomía externa. A estes decidimos atalos polo rabo e colocalos a secar colgados dunha barra coa intención de que, unha vez secos, cada neno levara un para a casa co fin de usalo nunha receita de cociña feita en familia.

Fixemos fotografías desta experiencia para confeccionar un pequeno álbum fotográfico explicativo de todos os pasos dados ata que os pementos se

colgaron da barra, contando o que faciamos en cada foto. Fixeron, así mesmo, un debuxo da experiencia e contaron o que fixeron, sempre coas súas letras.

Ó final de todos estes traballos confeccionamos un libro con forma de pemento titulado *Os pementos da nosa escola*, con portada de cartolina e unha folla de cores, no que se recolle o seguinte:

Páxina 1: Dada a silueta dun pemento os nenos teñen que pintala e cubrila de anacos de papel segundo o gusto e a creatividade de cada un.

Páxina 2: Estampado con pintura dun pemento cortado lonxitudinalmente e outro horizontalmente.

Páxina 3: Dada a forma dun pemento deben debuxar, pintar e nomea-las partes: sementes, nervios, carne, pel e rabo.

Páxinas 4 e 5: Proporcionámoslles fotos das experiencias e teñen que poñerlle un pé de foto coa explicación do que se fai en cada unha.

Páxina 6: Traballo co texto dunha poesía aprendida relacionada co pemento completando palabras que faltan. A poesía é a seguinte:

"¡Mama, Papa!"

— Mamá, papá, Periquiño quéreme pegar.

— ¿Por qué?

— Por nada.



Colgando a secar os pementos do piquillo ou chouriceiros.

— Por algo será.

— Por un pemento, por un tomate, por un anaco de chocolate.

Páxinas 7 e 8: Relato e debuxo da experiencia feita cos pementos chouriceiros.

Páxinas 9 e 10: Copiado da receita de pementos morróns feita na escola. Nunha páxina copian o nome dos

ingredientes e na outra relatan a preparación.

Páxina 11: Debuxo da conserva realizada cos pementos de Herbón.

Páxina 12: Buscámo-lo significado de pemento que dá o dicionario da Real Academia da Lingua, facemos unha fotocopia ampliada e pegámola nesta páxina.

