La Flora en la Sierra de Gata

vista por los niños

Experiencias Educativas

Santibáñez el Alto y pantano de Borbollón.

José Luis Quintana Álvarez

La celebración de eventos como el que nos ocupa en esta ocasión nos dan la oportunidad de comprobar como la sensibilidad y concienciación ciudadana en temas ambientales es cada vez más latente. Afortunadamente, los más pequeños retoman este interés y lo hacen suyo, para no ser meros espectadores de lo que los adultos tratamos de inculcarles, sino para convertirse en partícipes y protagonistas de esa inquietud.

Herederos de una sociedad que se desarrolla a un ritmo vertiginoso y que a veces actúa sin tener en cuenta el entorno que la sostiene, niños y jóvenes crecen sensibilizados sobre el impacto antrópico en el medio y la huella ecológica que el ser humano va dejando tras su camino de civilización y progreso. No dudan en hacernos ver su interés en seguir trabajando por un mundo equilibrado y sostenible, por un mundo desarrollado y justo, por un escenario de igualdad de oportunidades, donde progreso y medio natural caminen de la mano.

La Educación Ambiental es la herramienta más eficaz con la que contamos para reducir al máximo esta huella, ya que nos permite mediar en los conflictos ambientales y nos posibilita transmitir la necesidad de respetar el medio que nos rodea.

A lo largo de esta primavera, jóvenes escolares de toda la Sierra de Gata han participado en una serie de actividades encaminadas a conocer mejor su entorno y la biodiversidad que la comarca alberga. Convencido de que conocer es respetar, considero que este tipo de acciones es la mejor manera para acercarse al mundo natural, para que el aprendizaje no se produzca sólo en el aula, sino en un ámbito recreativo y abierto.

Por ello, esta publicación recoge los trabajos realizados por los participantes en esta experiencia, con el deseo de que se convierta no en recuerdo, sino en una fuente para que todos aquellos interesados en la Educación Ambiental puedan beneficiarse de ella.

José Luis Quintana Álvarez
Consejero de Agricultura y Medio Ambiente
Junta de Extremadura

Este libro que ahora tenéis entre vuestras manos es el resultado final de un proyecto ilusionante y novedoso que se realizo con el propósito de que los niños de la Sierra de Gata se acercaran a su entorno por medio de la flora de nuestra comarca, y gracias a este objetivo, inculcarles los valores medioambientales y de protección de la naturaleza, amen de darles una visión global de la idiosincrasia de sus gentes y sus tradiciones y conservando los conocimientos ancestrales de utilización sabia de los recursos naturales.

Después de múltiples reuniones para dilucidar de que manera afrontábamos esta nueva experiencia educativa, que por un lado fuese atractiva para los niños y que por otro fuésemos capaces de hacer arraigar estos conocimientos a los chicos de una forma novedosa y sin caer en el empacho del conocimiento por la teoría y los datos.

Nuestra opción fue realizar esta experiencia desde la práctica y la vivencia directa de los chicos, desde el aula hacia el bosque y viceversa, desde el aula hacia las tradiciones y sus gentes y viceversa.

Para ello hemos contado con la labor impagable de un total de 120 maestros de los 21 centros educativos de la comarca, y la participación de un total de 1.869 niños de los distintos centros, niños con edades desde los 3 años hasta los chicos de instituto, con esta amplia gama de colectivos e intereses y al ser tan ambicioso el objetivo medioambiental a conseguir, decidimos centrar a los chicos, una vez visto su entorno natural de una forma global, en dos especies de la flora existente cerca de sus localidades, que la estudiaran, que la quisieran, que vieran sus formas de conservarla y sus utilidades y que fueran los propios chicos quienes nos trasmitieran, como la ven y la perciben.

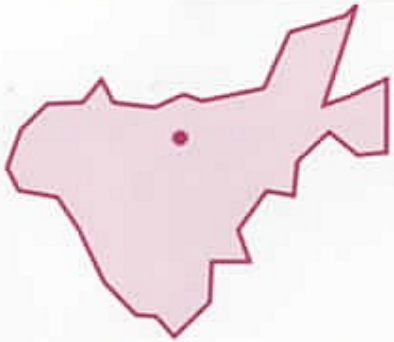
En fin, después de 6 meses largos de trabajo el resultado final esta en vuestras manos, esperamos que resulte de utilidad y de orgullo y que lo percibáis desde nuestra voluntad que fue siempre la de apoyar iniciativas que den luz a la realidad extremeña, sus valores y sus gentes.

Luis Cordero de Toledo
Coordinador del proyecto

Acebo

Naranjo • Acebo

C.P. Celedonio García.



La localidad de Acebo está enclavada en la Sierra de Gata, a los pies de la mayor altura montañosa de la zona, el Jálama de 1492 metros. Se trata de una zona de una gran belleza paisajística que está aún por descubrir.

En su entorno natural se puede disfrutar de varias piscinas naturales donde el fluir del río Acebo es constante, así como existe la posibilidad de disfrutar del paisaje a través de rutas de senderismo. Hay que destacar la belleza del paraje conocido como "La Cervigona". El paseo merece la pena.

Tampoco nos podemos olvidar de recorrer sus calles y callejas. En ellas se puede admirar restos de casas señoriales, la iglesia del siglo XVI y vestigios de la presencia de judíos, así como restos prerromanos en una fachada.

Si por algo destaca Acebo también es por su artesanía de encaje de bolillos. Aún es posible ver a las encajeras en sus calles haciendo las labores.

Y si queremos apreciar su gastronomía no podemos pasar sin probar la ensalada de naranja " mojeteo" pues las naranjas son una de los cultivos más destacados de la zona.

METODOLOGÍA EMPLEADA CON LOS NIÑOS/ AS

La metodología empleada ha sido eminentemente práctica. En el caso del acebo hemos aprovechado que en el centro existe un ejemplar para poder observarlo y a partir de ahí realizar el material.

En el caso del naranjo hemos recurrido a la tradición oral para poder investigar sobre él. También hemos aprovechado las nuevas tecnologías para buscar el material adecuado, especialmente lo referido a las características técnicas.

El Naranjo

NOMBRE VULGAR: Naranjo
NOMBRE CIENTIFICO: Citrus Sinensis
FAMILIA: Rutáceas

CARACTERÍSTICAS DEL NARANJO:

- ALTURA: Hasta 10 m.
- TALLOS: Espinosos.
- HOJAS: Coriáceas, elípticas, agudas y con peciolo.
- FLORES: De color blanco, muy perfumadas.
- El fruto es la naranja.

HÁBITAT:

Originario del sudeste de Asia, domesticada en China, se cultiva ampliamente como alimento en los países mediterráneos.

La naranja es una fruta redonda de cáscara gruesa y carne dulce. Está dividida en gajos, de la que se puede sacar zumo. El color de las naranjas es entre amarillo y rojo.
Hay muchos tipos de naranjas: moñito, de sangre, guasi, petróleo, lima, ordinaria, clementina, malagesa.

¿Cuándo maduran?

- Lima = en diciembre
- Moñito = en Noviembre
- Malajesa = en Diciembre
- Ordinaria = en mayo
- Juasi = en enero
- Clementina = en Noviembre
- Petróleo = en Noviembre
- Sangre = en mayo
- Uñita = en Octubre

Las tienes que coger a tiempo por que sino se ponen malas. Son muy tradicionales. Aquí se pueden hacer las comidas tradicionales con naranjas como el mojeteo. Con el zumo de las naranjas se puede hacer bizcochos, roscas.
Otras recetas con naranjas son: arroz a la naranja, bizcocho de naranja, caramelos de naranjas, crepes al licor de naranja, helado de naranja, flan de naranja, ostra a la mantequilla de naranja, picantotes con naranja, pichones a la naranja, plátanos flambeados con naranja, pollo asado a la naranja,...

REFRANES

¿En Acebo cuando no hay naranjitas que comerán?
sopitas de ajo tarantantán.

La naranja por la mañana oro
Por el mediodía plata
Y por la noche mata

Acebo es un pueblo de muchas naranjas
El que las tiene las come
Y el que no pasa la gana

Tu madre a mi no me quiere porque no tengo naranjos,
Te buscas un naranjero y tu te vas a freir ajos.

En Acebo las naranjas, en Perales los melones
Y en el lugar de los hoyos los ricos melocotones.

(Este refrán se decía cuando la gente de Acebo iba a verder naranjas a otros pueblos, porque en Acebo hay muchas naranjas, la gente que la compraban decía eso).

RECETAS

- La naranja cuando estás mal de la tripa la tomas con una cucharada de aceite en ayunas y en seguida hace efecto.
- Con la naranja se puede hacer un refresco. Se exprime una naranja, se le echa agua y azúcar.
- Con la naranja también se pueden hacer roscas: se exprime la naranja, se le echan 3 cucharadas de aceite, 3 huevos, un poco de harina y azúcar, se amasan y se hacen las roscas.
- Roscón de naranjas: se exprimen 12 naranjas, 6 cucharadas de azúcar, 1 yogurt y harina.
- Mermelada de naranjas: se pican las naranjas (con cáscaras incluidas) y se cuecen junto con azúcar. Cuando está en su punto se vacía. Después se pone al Baño María y se echa en un tarro para comerlo.

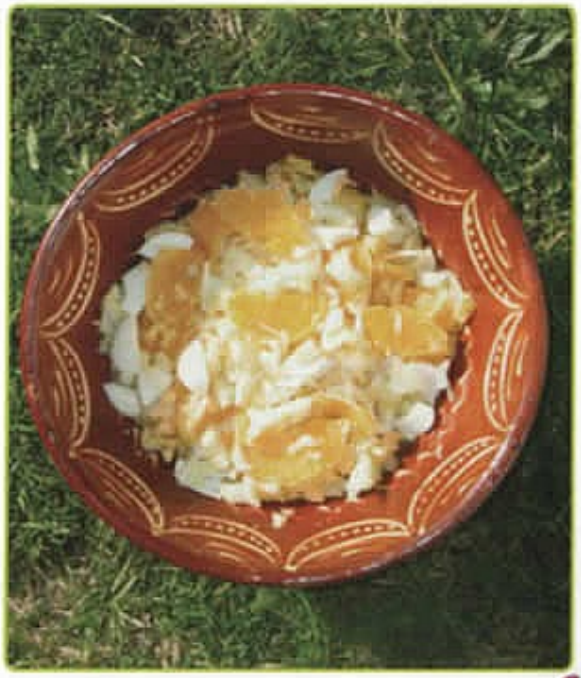
EL MOJETEO

Cada pueblo tiene su propia gastronomía, relacionada con los productos típicos que en cada uno de ellos se cultivan y que las personas elaboran los platos. Acebo, pueblo por excelencia naranjero, ya que en él hay miles de naranjos, que a parte de utilizar para este plato típico, usaban para hacer trueque por otros productos en la provincia de Salamanca y en más de una ocasión, venían los camiones de Valencia a comprar las naranjas cuando ellos no tenían suficientes o sus cosechas se habían perdido.
El mojeteo es como una ensalada de naranjas, con ingredientes comunes e ingredientes personales, dependiendo del gusto de cada persona.

Nuestra receta ha sido esta:

- Naranjas
- Limón
- Huevos cocidos
- Latas pequeñas de atún.
- Cebolla, ajo
- Aceitunas
- Pimentón, sal y aceite de oliva

Se pican la naranja y los limones. Luego se le echa los huevos picados, las aceitunas, el atún, la cebolla, y el diente de ajo. Y por último se aliña.



El Acebo

NOMBRE VULGAR: Acebo.
NOMBRE CIENTÍFICO: Ilex aquifolium.
FAMILIA: Aquifoliáceas.

CARACTERÍSTICAS DEL ACEBO:

- ALTURA: 20 metros.
- HOJAS: Perenne, no lobulada y dentada.
- FLORES: masculinas y femeninas blancas y pequeñas o teñidas de rojo, perfumadas.
- Se diferencian las hembras de los machos por las bolas rojas y las flores.

HÁBITAT:

Bosques de hayas y robles y en setos de climas húmedos.

El acebo pertenece a la familia Aquifoliáceas, nombre común de una familia de 30 o más especies. Tiene un fruto rojo. Su madera es importante para la ebanistería.

ADIVINA

Verde son sus hojas
y sus frutos son rojos.
es un árbol navideño
y se llama igual
que un pueblo.
es el _ _ _ _ _

POESÍA

El acebo verde
por los verdes campos
el color de su baya
es rojo como el calor de verano.

APLICACIONES

Se utiliza la corteza y las hojas para combatir el resfriado, la fiebre y la gripe (infusión).
Se utiliza para limpiar los intestinos.
Las infusiones de esta planta ejercen una función tranquilizante.
Sus bayas rojas son muy tóxicas y pueden causar gravísimos trastornos gástricos si se ingieren.
Actualmente es una especie protegida en muchos lugares de Europa.
Las acebedas, debido a su sombra, han sido refugio de ganado en el verano. Es un símbolo de la navidad.

CUENTO: EL REY ROBLE Y EL REY ACEBO

El rey Roble y el rey Acebo estaban en lucha constante porque el rey Acebo le tenía envidia la rey Roble, porque mientras el rey Acebo vivía en la parte oscura del año, el rey Roble estaba en la parte calurosa y alegre del año.
Después de una votación en el bosque, el rey Roble pasó a gobernar por mayoría aplastante de votos. El rey Acebo estaba destrozado. Hasta que un día llegaron unos hombres y talaron y se llevaron al rey Roble, y después de esto el rey Acebo pasó a gobernar.
Y todos fueron felices y bebieron por las raíces.