

LA LOMBRIZ

Boletín de la Red de Huertos Escolares Ecológicos de la Provincia de Toledo

El Huerto en Mayo

En esta edición:

- El Huerto en Mayo
- ¡Bienvenidos!
- En un lugar de mi huerto...
- ¡Que no te den calabazas!
- ¡Matehuerto!

Todo el tiempo que dediquemos a nuestros huertos en mayo se nos queda corto. Si la meteorología nos acompaña y las temperaturas se mantienen suaves todavía, durante este mes es muy agradable trabajar en el huerto (esperando siempre a las ansiadas lluvias). Si aún no lo hemos hecho, tenemos que ponernos ya con los tomates, los pepinos, los pimientos, las berenjenas, los calabacines... y si tenemos espacio suficiente, con los melones y las sandías. También podemos ir preparando los tutores de las tomateras y el acolchado para optimizar el riego y mantener a raya a las hierbas.

¡Bienvenidos!

El pasado 28 de abril, la Junta de Gobierno de Diputación aprobó la adhesión a la Red de los últimos centros que la habían solicitado:

- IES Alonso de Covarrubias (Torrijos).
- CEIP Nuestra Señora del Prado (Talavera de la Reina).
- IES Blas de Prado (Camarena).
- IES Consaburum (Consuegra).
- CEIP Nuestra Señora de la Piedad (Santa Olalla).
- CEIP Cervantes (Miguel Esteban).
- IESO Leonor de Guzmán (La Villa de Don Fadrique).

Desde aquí, os damos la bienvenida y...
¡Buena Cosecha!

Refranero hortelano

*"Mayo caliente y lluvioso
ofrece bienes copiosos"*



En un lugar de mi huerto...

¡Y qué buena es la tierra de mi huerto!
hace un olor a madre que enamora
mientras la azada mía el aire dora
y el regazo le deja pechiabierto...

De *"El silbo vulnerado"*
Miguel Hernández

Recordad que en este rincón de la Lengua Castellana y Literatura, vuestros alumnos y alumnas, en forma de redacción, minicuento, microrrelato, poema... pueden participar con base en sus experiencias en el huerto. Podéis enviar los trabajos al correo jabarajas@diputoledo.es, indicando el nombre del autor o autora y el curso y centro al que pertenece.

¡Que no te den calabazas!

Una de las acepciones de la expresión “**dar calabazas**” recogidas en la R.A.E. está relacionada con suspender un examen y ahora que llega el final del curso tenemos que intentar que no nos las den.

Empezamos por la parte técnica: en general, para cualquiera de las especies, subespecies y variedades, podemos hacer siembra directa en primavera o en semilleros a finales de invierno, pero protegiéndolos del frío. El tamaño del marco de plantación tiene que ser grande (más o menos de 2,5 x 2,5 m) y la podremos cosechar en otoño.

Como requerimientos básicos de este cultivo podemos destacar que necesita una exposición soleada, un suelo blando y ligero y un riego frecuente.

La identificación de las calabazas es bastante complicada, hay tres subespecies de *Cucurbita pepo*, variedades cultivadas y variedades silvestres que además hibridan entre ellas y para complicarlo más existen cultivares con frutos de distintas formas y tamaños, no todos de ellos comestibles.

Curiosidades de las Calabazas:

En Centroamérica y sur de Norteamérica, de donde son originarias, ya se consumían hace 8.000 años, llegando a Europa tras el descubrimiento de América. Desde el punto de vista botánico, son consideradas como unas de las especies que primero se domesticaron.

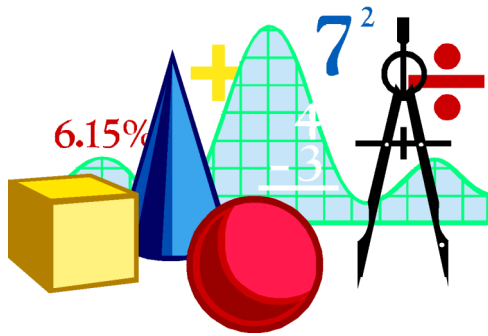
Además de ser muy baja en calorías, de tener mucha fibra y de ser rica en vitaminas y minerales, la lista de propiedades de las calabazas es interminable: antioxidante, saciante, hipotensiva, digestiva, depurativa, diurética, purgante, antiinflamatoria... y, además, ¡está dulce! y por eso la llaman la “Reina del Otoño”.

Menú del día: Puré de calabaza:

Pelamos la calabaza, la cortamos en rodajas quitando las semillas de la zona hueca y la ponemos a hervir con un poquito de sal. Colamos para escurrir el agua y aplastamos con el tenedor para hacer el puré, poniéndolo otra vez al fuego para evaporar el exceso de agua. Removemos con la cuchara, añadimos un poquito de aceite de oliva y listo, ya tenemos nuestro puré naranja.



El término *calabaza* tiene un origen incierto, probablemente prerromano, y no es nuestra intención extendernos aquí en las múltiples teorías existentes. Lo que sí conocemos todos es el cuento de *La Cenicienta*. Aunque la primera versión escrita fue publicada en 1634 por *Giambattista Basile*, fue en la de *Charles Perrault* de 1697, donde aparece el hada madrina convirtiendo una calabaza en una carroza dorada. Disney se basó en esta última versión para el guión de la película de 1950.



¡Matehuerto!

¡Necesitamos ayuda para llenar nuestras mesas de cultivo!

Tenemos 4 mesas, y sus medidas son 1,5 m de largo, 75 cm de ancho y 300 mm de alto y queremos llenarlas de sustrato para empezar a sembrar. Si quiero que el sustrato esté formado por 1/3 de arena de río, 1/3 de tierra vegetal y 1/3 de mantillo, ¿cuántos metros cúbicos necesitamos de cada componente para cada mesa?, ¿y en total? Y ¿cuánto nos gastaremos en total si el precio del metro cúbico de la arena de río es de 31,46 €, el de la tierra vegetal 25,00 € y el del mantillo 24,20 €?

Recomendado a partir de 1º de E.S.O.

Si no nos fallan los cálculos..., necesitamos:

0,11 metros cúbicos de cada componente para cada mesa (0,45 metros cúbicos de cada componente en total).

... y nos gastaremos:

14,16 € en arena de río, 11,25 € en tierra vegetal y 10,89 € en mantillo (36,30 € en total).

¿Es correcto?

Observaciones: Este problema está recomendado para alumnos de 1º de E.S.O. en adelante y, para complicarlo un poco más, podemos combinar metros cúbicos con litros, añadir el I.V.A. al coste de los componentes, aplicar un descuento...



Para cualquier aportación, sugerencia o propuesta para la Red, podéis hacerlo a través del correo electrónico jabarajas@diputoledo.es

Recordad que toda la información que generemos estará disponible a través del correo electrónico, en la web de la Diputación de Toledo: <https://www.diputoledo.es/global/5/1658/6036> y en el grupo de Facebook : <https://www.facebook.com/groups/417097369954780>

