



Bosque de Sierra de Gata.





Luis Atienza Serna
Presidente de Red Eléctrica de España.

La búsqueda de la rentabilidad, el crecimiento y la satisfacción de los intereses de accionistas, empleados y clientes, no deben ser los únicos objetivos de las empresas hoy en día. La creación de valor debe estar orientada a la sociedad y al entorno natural, lo que exige que los aspectos sociales y ambientales estén cada vez más presentes en las políticas y estrategias de actuación de las compañías.

En Red Eléctrica somos conscientes de ello y, por eso, siempre hemos mantenido una apuesta firme y decidida por integrar la protección ambiental en el desarrollo habitual de nuestras actividades, lo que nos ha supuesto abordar estos asuntos desde una posición de compromiso ético con la sociedad. Nuestro objetivo es alcanzar un equilibrio entre la actividad empresarial y la sostenibilidad.

En este contexto, Red Eléctrica de España presentó en el 2005 una propuesta de proyecto sostenible en un área de interés natural, con instalaciones de la compañía. El Servicio de Conservación de la Naturaleza y Espacios Protegidos de la Junta de Extremadura, la primera puerta a la que llamamos, nos ayudó a seleccionar adecuadamente nuestro objetivo.

Una vez estudiadas las diversas posibilidades, así como las necesidades de la comarca de la Sierra de Gata en la que se

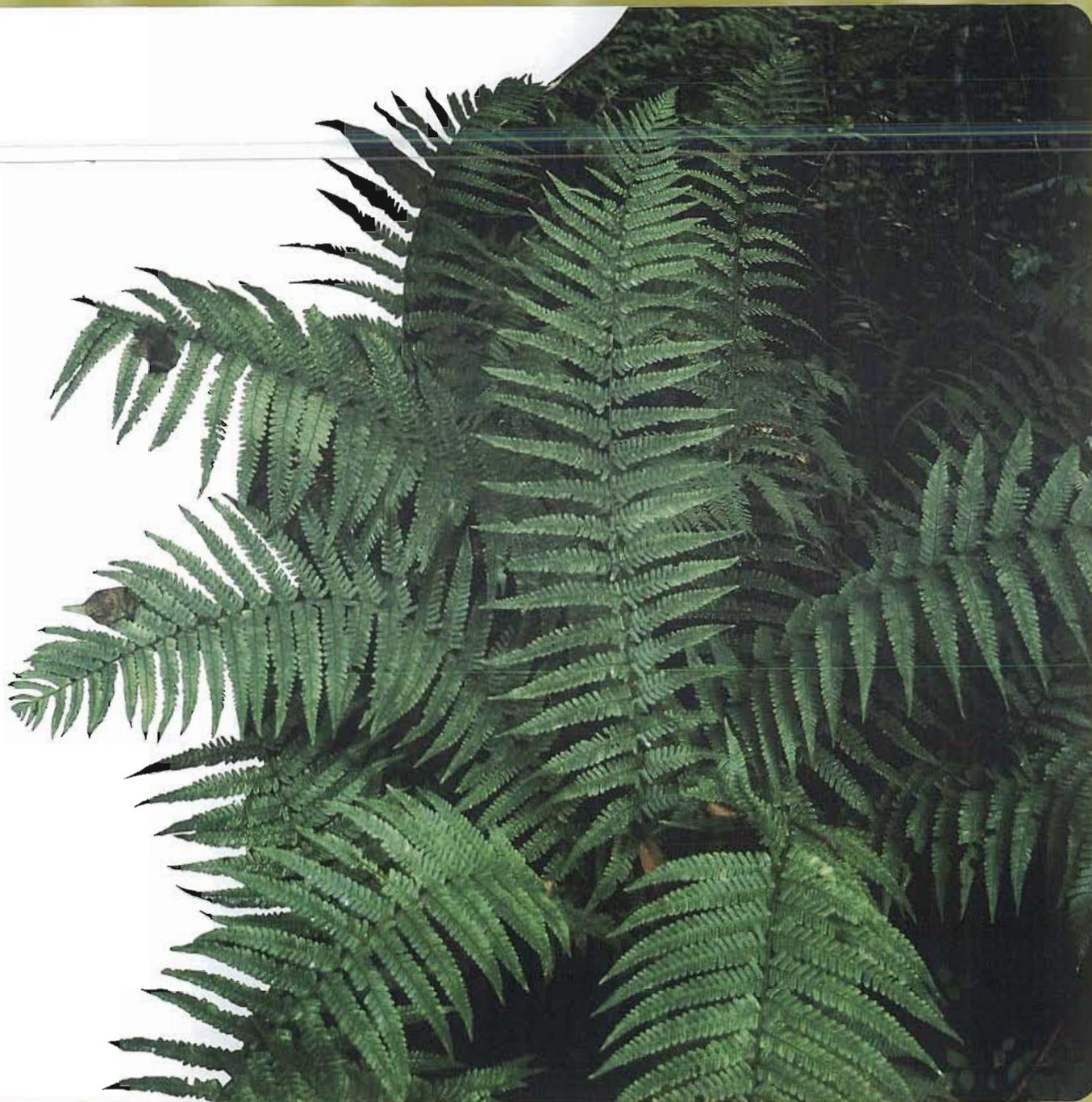
decidió centrar el proyecto, acordamos las propuestas con los distintos organismos públicos de la zona, asociaciones conservacionistas y de turismo rural: finalmente, elegimos llevar a cabo un proyecto destinado a la población infantil. Puesto que los niños de hoy serán los que desarrollen todo tipo de actividades en el futuro en la comarca, son sin duda los mejores destinatarios para iniciativas de este tipo.

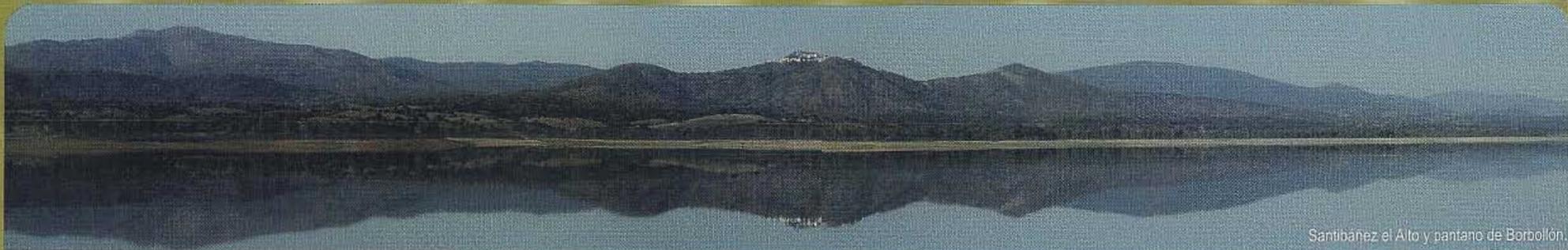
Como estamos convencidos de que la mejor forma de desarrollar un proyecto de sostenibilidad es desde el mismo lugar al que va destinado, firmamos un Convenio con la Asociación para el Desarrollo Integral de la Sierra de Gata, ADISGATA, y propusimos que fuera esta asociación la que pusiera en marcha el proyecto. El objetivo general, como en cualquier actividad de educación ambiental, es sensibilizar a la población más joven con el entorno ambiental que les rodea.

Con este proyecto se pretende que, mediante los talleres que se han desarrollado a lo largo del 2006, quienes elaboren el material didáctico que será publicado sean los mismos chavales a los que va destinado. De este modo se consigue un material perfectamente asimilable para los niños -son ellos quienes lo han hecho-, y la fase de aprendizaje y sensibilización es mucho más completa por lo interactivo del proceso.

En este libro que tiene entre sus manos, "Flora de la Sierra de Gata", está la visión que los chicos han obtenido durante los talleres y actividades. Ahí está la flora y la fauna de la Sierra de Gata, y cómo podemos conservarla. El hilo conductor ha sido las estancias que los chavales, de entre 3 a 13 años, han realizado al Aula de la Naturaleza de Cadalso de Gata, y las actividades que allí han realizado de sensibilización sobre su medio natural. Estoy seguro de ellos han aprendido mucho sobre su región y ahora, todos nosotros, gracias a su trabajo, podemos hacerlo también. Para Red Eléctrica este libro es una buena muestra de apoyo a una idea en la que creemos, la idea que las empresas tienen que ser motores de desarrollo, sí, pero de desarrollo sostenible.

Luis Atienza Serna
Presidente de Red Eléctrica de España.





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



Amanecer en Sierra de Gata.



José Luis Solís Acosta

Adisgata, la Asociación para el Desarrollo Integral de Sierra de Gata (ADISGATA), sigue apostando una vez más por la realización de actividades relacionadas con el respeto y la conservación del medio ambiente, con el fin de inculcar la importancia de los valores naturales a esta comarca.

El evento acontecido durante los últimos meses en relación a esta acción formativa medio ambiental, se ha enfocado en la concienciación de los más jóvenes porque sabemos que son el futuro y en sus manos estaremos el día de mañana, y de ellos dependerá que la naturaleza que hoy nos rodea y de la que podemos disfrutar en cada rincón de nuestra Sierra, permanezca tal cuál la tenemos hoy.

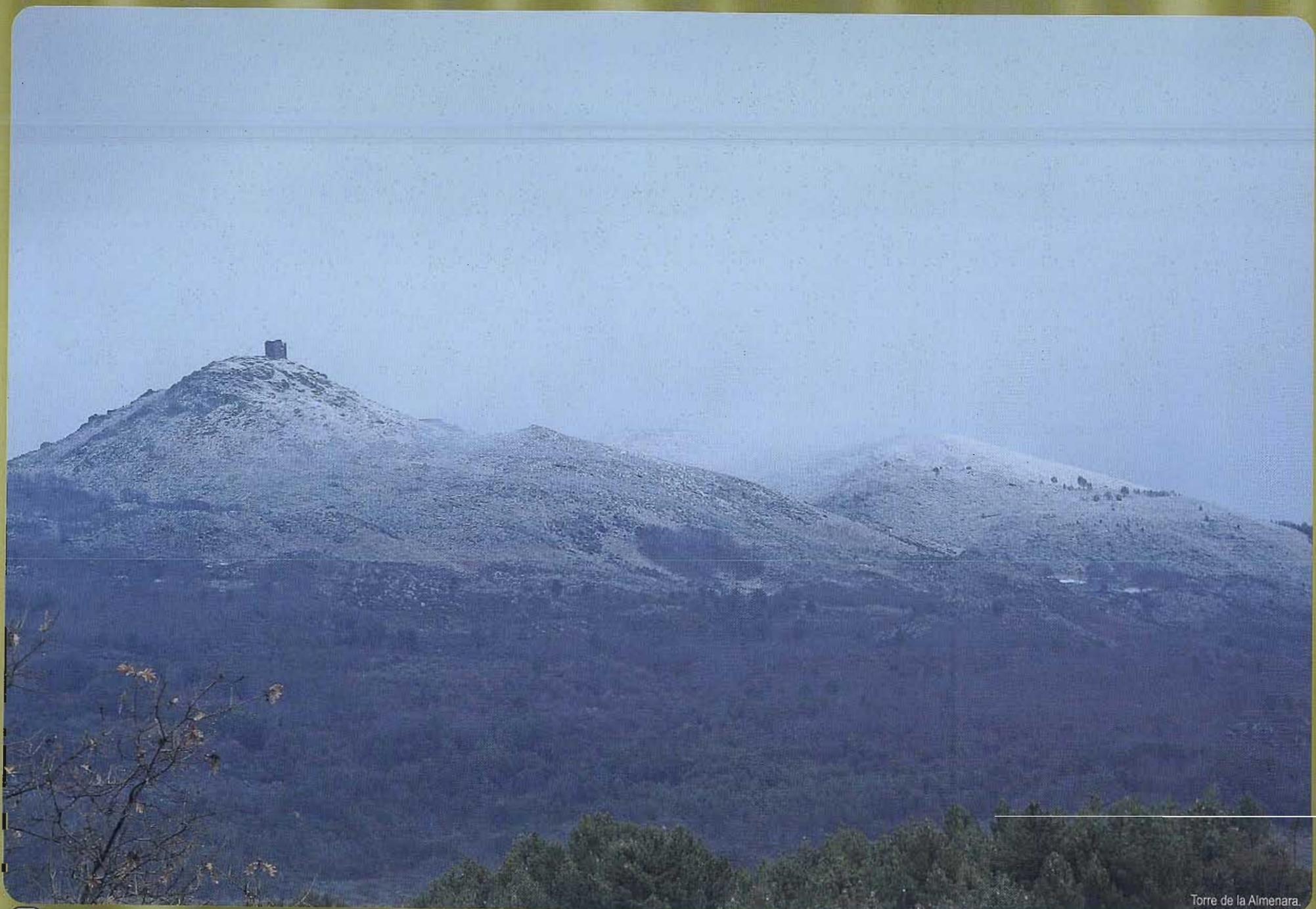
Por este motivo, se han desarrollado una serie de actividades en el Aula de la Naturaleza de la localidad de Cadalso para los escolares de la Sierra de Gata, facilitándoles un contacto directo con el medio natural en el que viven, dándoles a conocer

su riqueza, trascendencia e importancia. Y de esta experiencia inolvidable se recogen en la presente publicación los trabajos realizados por los participantes, que con ilusión y esmero quieren mostrar a todos la biodiversidad de la Comarca y darnos una lección de Educación Ambiental.

Animar desde estas líneas a que esta labor didáctica sobre el desarrollo sostenible se siga realizando en los colegios para consolidar esas bases de respeto y civismo hacia el medio ambiente, que tanta relevancia tiene en Sierra de Gata.

Agradecer la participación y el trabajo desarrollado por todos los Centros de Educación de la Comarca y la colaboración en la realización de este programa educativo.

Jose Luis Solís Acosta
Presidente de ADISGATA



Torre de la Almenara.



Jálama.

Este libro que ahora tenéis entre vuestras manos es el resultado final de un proyecto ilusionante y novedoso que se realizó 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, además 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.

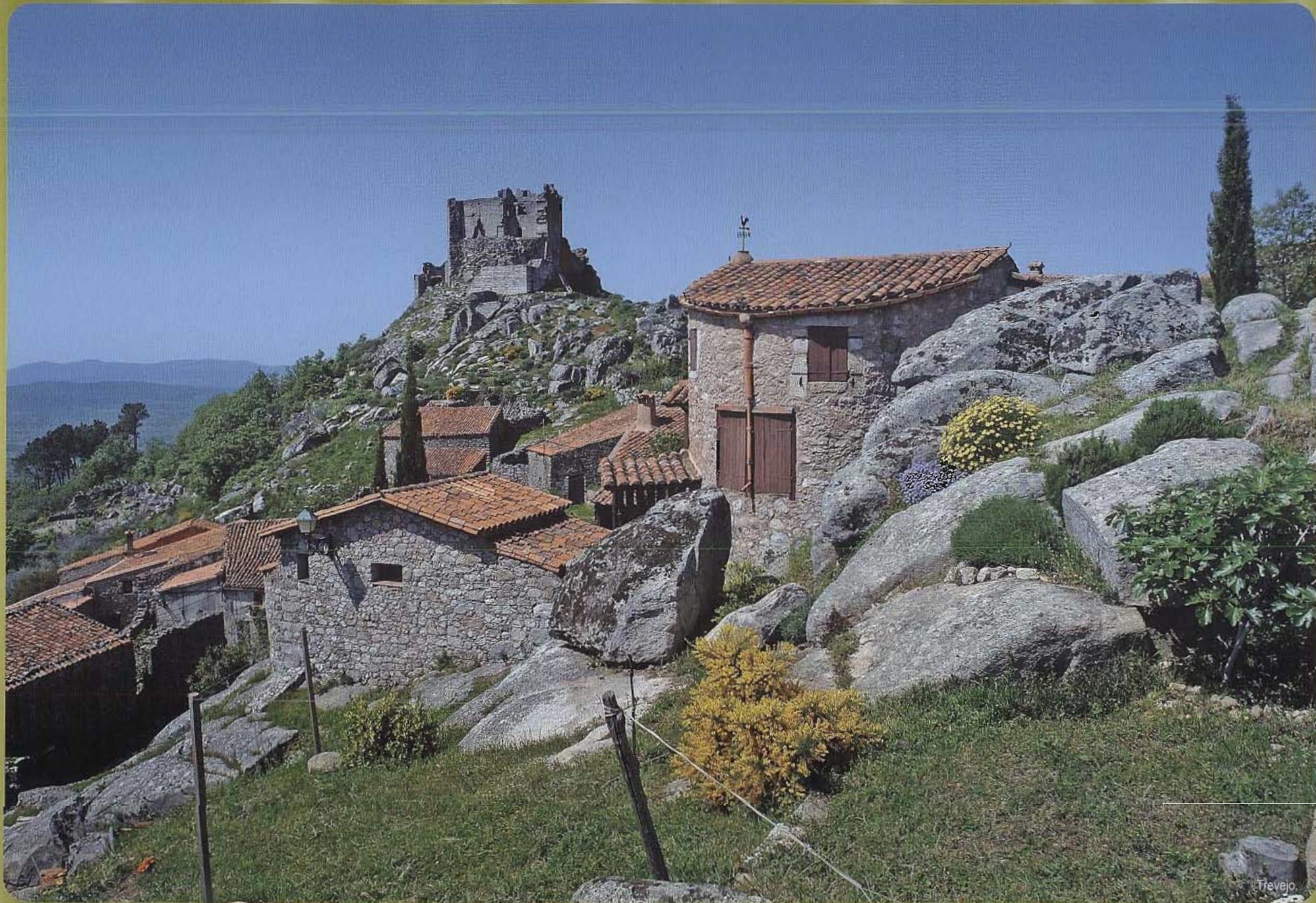
Nuestra opción fue realizar esta experiencia desde la práctica y la vivencia directa de los chicos, desde el aula hacia el bosque y viceversa, desde el aula hacia las tradiciones y sus gentes y viceversa.

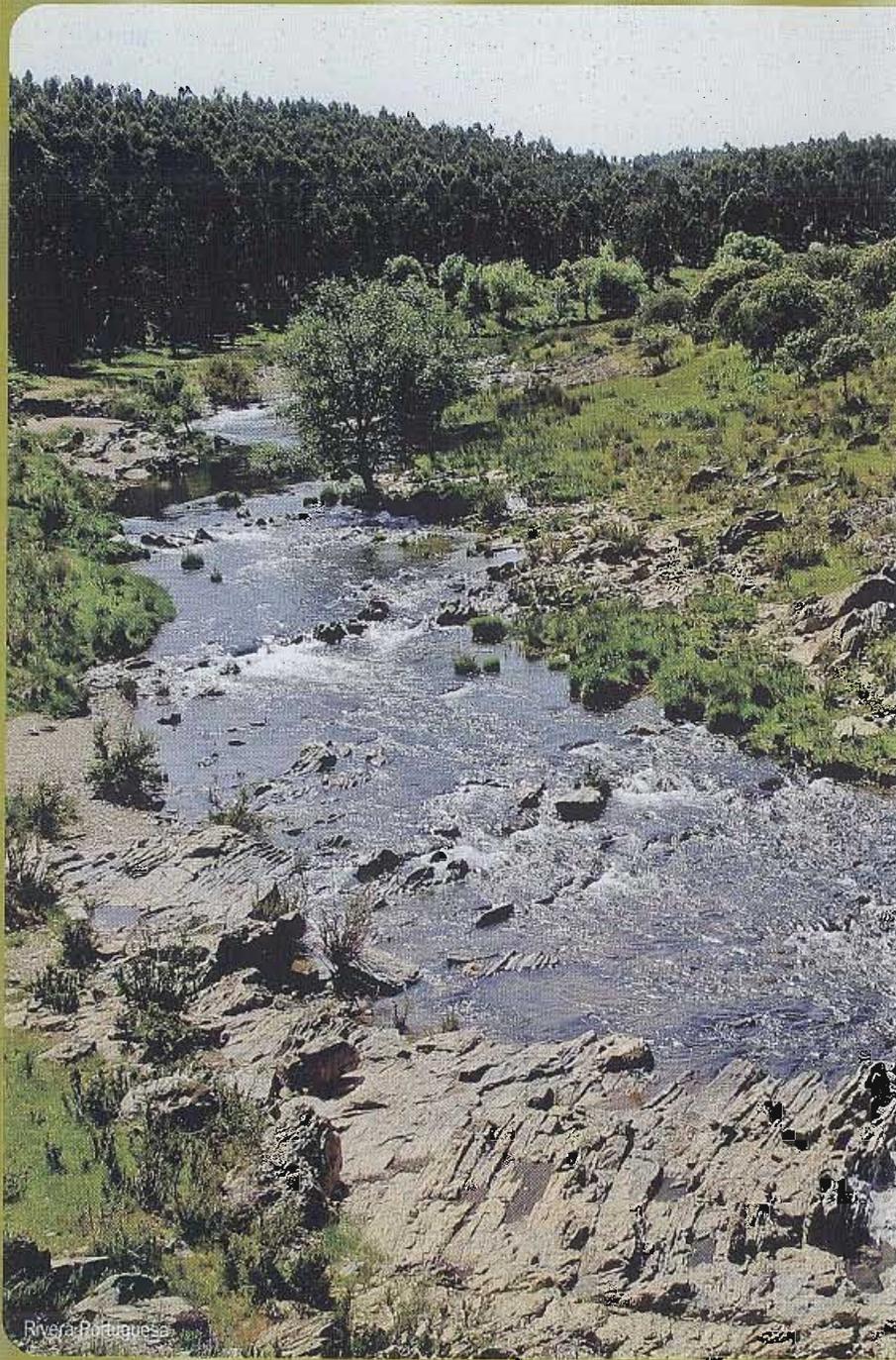
Para ello hemos contado con la labor impagable de un total de 120 maestros de los 21 centros educativos de la comarca, y la participación de un total de 1.869 niños de los distintos centros, niños con edades desde los 3 años hasta los chicos de instituto, con esta amplia gama de colectivos e intereses 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 transmitieran, como la ven y la perciben.

En fin, después de 6 meses largos de trabajo el resultado final está 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





Naturaleza en la Sierra de Gata

La Sierra de Gata, está formada por un conjunto de amplios valles y repliegues, con algunos picos de considerable altura, es un escalón natural entre la antiplanicie salmantina y la llanura cacereña, presenta en sus alineaciones montañosas centrales las cotas más elevadas: el Jálama (1.492 m), la Jañona (1.367 m) y la Bolla (1.519 m). Comprende también otras sierras menores, como la sierra de los Angeles (1.076 m), que enlaza con Las Hurdes; la sierra de la Malvana (1.096 m), ya en los límites con Portugal o la sierra de Santa Olalla (860 m), la más meridional de todas.

La abundancia de precipitaciones (incluso superiores a los mil milímetros anuales) determinada en la comarca un clima mediterráneo subhúmedo, con algunos enclaves atlánticos. Domina así el paisaje extensas masas de roble melojo (*Quercus pyrenaica*) enriquecida con otras especies como el castaño (*Castanea sativa*), el roble Carballo (*Quercus robur* - *Quercus*

pedunculata) y el alméz (*Celtis australis*). Por debajo de los 800 metros de altitud aparecen las típicas formaciones de bosque mediterráneo, es decir, alcornoques (*Quercus suber*) y encinares (*Quercus rotundifolia*), entremezclados con madroños (*Arbutus unedo*), jaguarzos (*Halimium ocymoides*), brezales (*Erica arborea* y *E. Australis*), jarales (*Cistus ladanifer*) o comicabras (*Pistacia terebinthus*). Existen grandes extensiones de pino (*Pino pinaster*) y algo menor de eucaliptos (*Eucaliptus sp*) que ocuparon lo que antiguamente fueran robledales y alcornocales. Muchas de las laderas cultivadas con pinos y eucaliptos han quedado arrasadas y desprotegidas ante la erosión de los incendios.

La vegetación de la Sierra de Gata es muy variada con más de 1.175 especies diferentes, en las que se incluyen, además de las plantas naturales, las cultivadas y las asilvestradas, las cuales se pueden encontrar en los diversos recorridos. Se



pueden destacar la siguientes: Acebo, aliso, almez, alcornoque, castaño, encina, enebro, eucalipto, durillo, fresno, madroño, pino resinero, pino silvestre, roble, serval, halymium, brezo rojo, brezo blanco, carquesas, codesos, escoba, genista, jara y piorno, entre otros.

Las grandes alteraciones sobre la vegetación han repercutido negativamente sobre la fauna de la comarca. No obstante, la Sierra de Gata representa aún el último refugio del lobo ibérico (*canis lupus*) dentro del Sistema Central. El linco ibérico (*linx pardina*) se encuentra en claro retroceso de desaparición en la zona. La nutria (*lutra lutra*), el meloncillo (*Herpectes ichneumon*) o el gato montés (*felix sylvestris*), pueden llegar a ser incluso frecuentes en sus hábitat. Son importantes los enclaves del buitre negro (*aegyptius monachus*) en el Valle del Arrago; la presencia de la

cigüeña negra (*ciconia nigra*) y los escasos nidos de águila real (*aquila chrysaetos*). El cercano embalse de Borbollón, encantado lago donde las aguas manaban a borbollones, es el punto de invernada y nidificación de gran número de aves como la garcilla bueyera (*bubulcus lbis*), garza real (*ardea cinerea*), garceta (*egretta garcetta*), entre otras especies. Entre la aves invernantes destaca la grulla (*grus grus*) con cerca de 1500 individuos que se congregan en unas 9.000 has. alrededor del pantano.

Hay inventariadas y catalogadas más de 200 especies de vertebrados, concentrados principalmente en las áreas de bosque mediterráneo autóctono (encinar, alcornocal y robledal) que aún perviven intactos en zonas de la Sierra.

Entra la fauna local, las especies y

familias más representativas son:

- Especies cinegéticas: Conejo, liebre, jabalí, corzo, perdiz roja, paloma torcaz, tórtola común, etc...

- Avifauna: Ánade real, águilas, halcones, milanos negro, buitre negro, gavilán, búho chico, lechuza común, etc...

- Zoofauna: Erizos comunes, zorro, comadreja, jineta, gato montés, lagartija cenicienta, lagarto verdinegro, salamanquesa común, culebrilla ciega, culebra de herradura, sapo de espuelas, rana patilarga, salamandra común, etc...

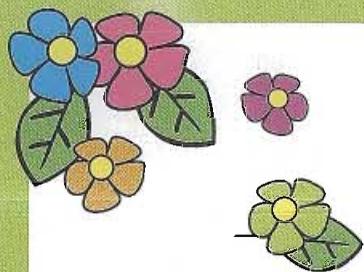
- Piscifauna: Barbo común, barbo comizo, tenca, trucha, etc...

Toda la Sierra de Gata Extremeña (junto con el sector del Embalse de Borbollón)

fue incluido en 1997 por el ICONA en el Inventario abierto de Espacios Naturales de Protección Especial. Incluida en el programa de Áreas Importantes para Aves de Sociedad Española de Ornitología (SEO) con el número 097. Limita por el oeste con la Reserva Natural Portuguesa de Malcata y por el norte con el paisaje protegido de El Rebollar en la provincia de Salamanca. En el sector extremeño que nos ocupa existen dos pequeñas reservas biológicas: Reserva biológica del buitre negro en el Valle del Arrago y la reserva ornitológica en el embalse de Borbollón. Otros enclaves naturales de prioritario interés natural son el Castañar del Soto, en el Valle de la Vega de San Martín de Trevejo, la Cervigona en Acebo y la Sierra de Santa Olalla entre Cilleros y Hoyos, el Valle de las Pilas, el Valle del Árago, estos dos valles entre Cadalso, Descargamaría y Robledillo de Gata.







La Escuela en la Naturaleza

EDUCACIÓN AMBIENTAL

EXCURSIONES REALIZADAS POR LOS DISTINTOS COLEGIOS AL AULA DE LA NATURALEZA DE CADALSO

El programa de formación y sensibilización en la educación ambiental denominado:

“Flora de la Sierra de Gata vista por los niños”

Lo definimos como un conjunto de actuaciones dirigidas a los escolares de la Sierra de Gata para educarlos y formarlos en la prevención del entorno natural en el que viven, (las poblaciones de la Sierra de Gata), para que tomen conciencia del valor y la fragilidad del entorno y de como deben cuidarlo y protegerlo.

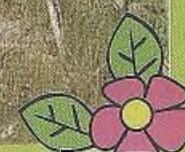
Creemos que este proyecto ha sido buen recurso para la formación individual y colectiva desde el mundo escolar, tal y como se propuso, incidiendo en el desarrollo integral de los chavales.

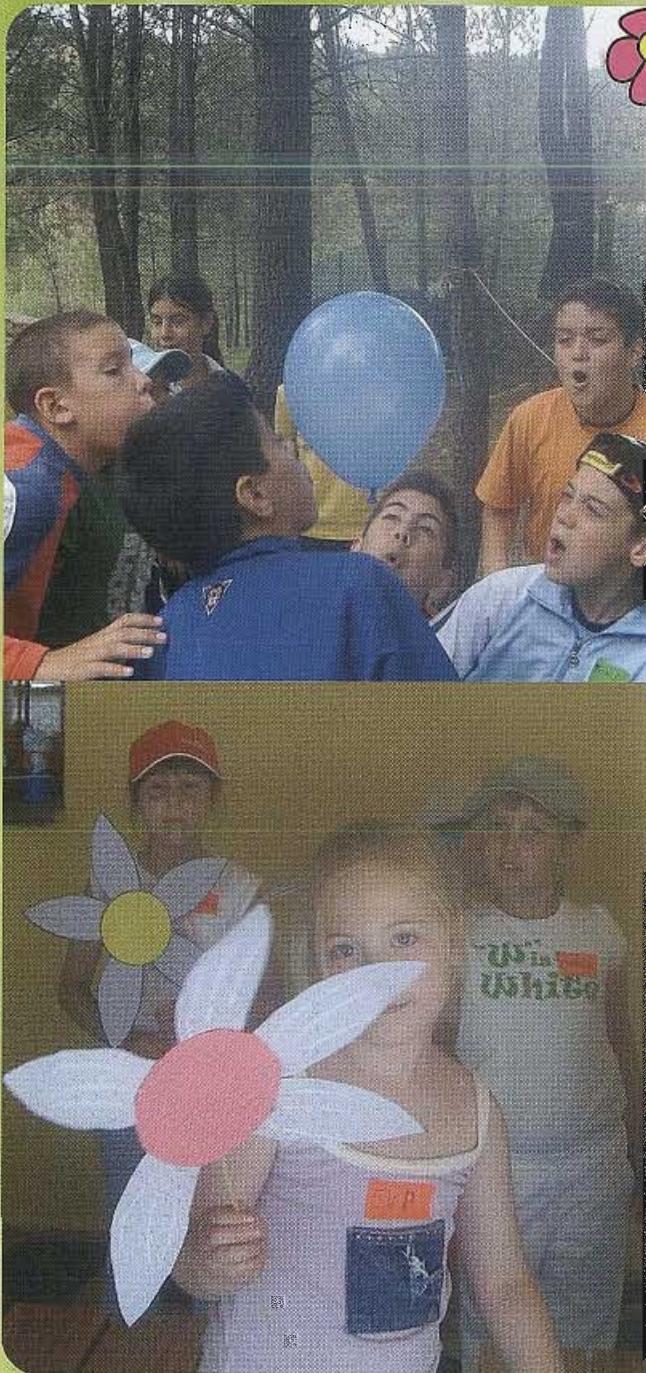
Todas las actividades que se desarrollaron, fueron

una apuesta por abordar la prevención, incidiendo sobre un conjunto de variables muy relacionadas con los factores de riesgo y de protección del medioambiente global y de la Sierra de Gata concretamente.

El objetivo final es el que ahora tenéis entre vuestras manos, hemos intentados plasmar en él la percepción que los chavales han obtenido durante estas actividades, de la flora existente en la Sierra de Gata, cuál es y cómo podremos conservarla. Para ello una de las fases del proyecto fueron las distintas salidas-excursiones que los chavales realizaron al aula de la Naturaleza de Cadalso de Gata y las actividades que allí se realizaron de sensibilización sobre el medio natural.

Para ello, y dependiendo de las actividades realizadas, jugaron un papel fundamental los monitores que desarrollaron dichas actividades y su implicación personal en el proyecto y en la consecución de sus objetivos.





EXCURSIONES AL AULA DE LA NATURALEZA DE CADALSO

Nuestra propuesta se basó en un proyecto de Educación ambiental que nos permitió abordar diferentes niveles de implicación en el mismo, desde niveles básicos de sensibilización y concienciación sobre bienes ambientales y diversas problemáticas que les afectan, hasta niveles más complejos y críticos, desarrollados ambos a partir de múltiples acciones como pueden ser entre otros, los talleres, donde la innovación, la creatividad y la vanguardia en los planteamientos y metodologías dependieron del grado de implicación en esta educación integral que conllevó un notable componente actitudinal de cada centro educativo que participó en el mismo.

Por tanto, lo que pretendimos es tratar de iniciar en los chicos una mejora ambiental tanto en el campo del conocimiento como en el de las actitudes, compromisos y actuaciones de los diferentes centros educativos pertenecientes a la Sierra de Gata, tomando como punto de partida el Ocio y Tiempo Libre como estrategia Pedagógica y Didáctica.

Dicha estrategia pedagógica, sienta sus pilares en

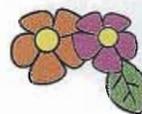
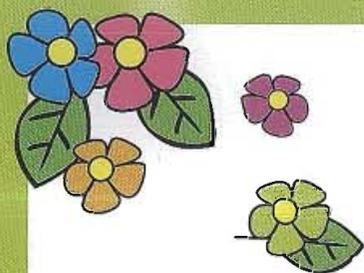
ofrecer un tipo de educación ambiental adaptada siempre al interés del participante que tenemos en frente; es por ello que la propuesta de nuestras actividades varió en función de la edad de los alumnos asistentes así como de sus necesidades.

Teniendo en cuenta dicha flexibilidad en nuestros planteamientos, a continuación aportamos un resumen general de aquellas actividades que se desarrollaron, entendiendo que éstas se adaptaron a las edades de los participantes.

ACTIVIDADES REALIZADAS:

a) PRESENTACIÓN INICIAL:

El objetivo de la misma fue intentar introducir a los niños de los distintos colegios que llegaban al aula de la naturaleza, en un mundo diferente que nos permitiera captar su atención, para a partir de ahí, conseguir una total implicación en el cuidado de la naturaleza. Para ello, y tras una ambientación adecuada del lugar, a través de la decoración de la instalación (Aula de la Naturaleza de Cadalso) mediante carteles, globos y otros decorados, además de la caracterización de los personajes, introducimos



a los niños en el mundo de NATURILANDIA, cuidado y habitado por Duendes.

Fueron dichos Duendes (monitores disfrazados) los encargados de enseñarles a disfrutar de la naturaleza, teniendo como premisa el cuidado de la misma. Para ello, nuestro pequeño mundo natural (Naturilandia), estará dividido en cuatro zonas debidamente diferenciadas: Airlandia (cuidado del Aire); Tierrilandia (Disfrute de los recursos de la Tierra); Aguilandia (conocimiento de las propiedades del Agua) y Fuegoilandia (también llamado "Habitación de la Imaginación", en la cual a través de los cuentos, buscamos el origen del fuego, y apoyándonos en la moraleja de los mismos, intentamos transmitir no sólo el cuidado y el respeto hacia animales y plantas, sino todo ello enmarcado en una continua transmisión de educación en valores).

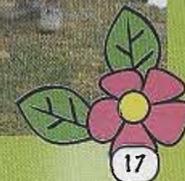
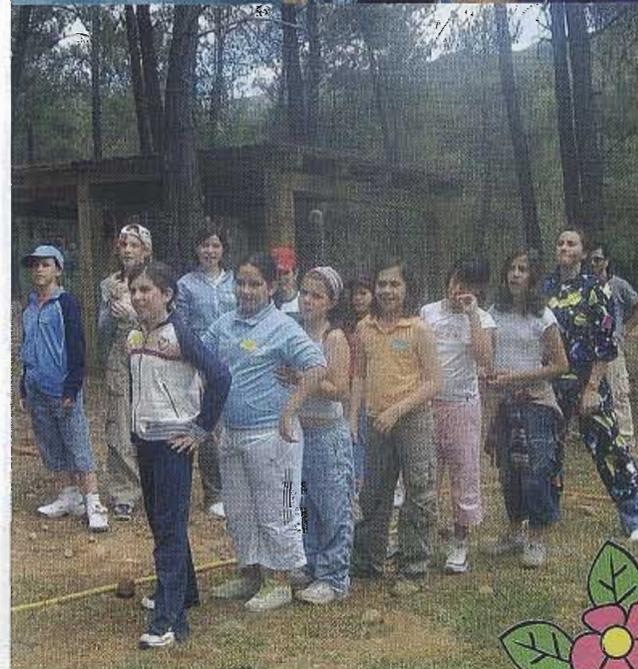
Cada día se dividió a los chicos asistentes en cuatro grupos que fueron pasando por las cuatro zonas de naturilandia desarrollando las distintas actividades propuestas, actividades, que ahora pasamos a desarrollar someramente.

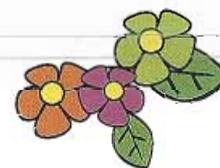
1ª ACTIVIDAD:

AIRLANDIA (cuidado del Aire).

Partiendo de la importancia de mantener limpio el aire que respiramos, se realizan una serie muy variada de juegos llevados a cabo en espacio abierto, entre los árboles y explanadas, como ejemplo señalamos los siguientes:

- Juegos de respiración, juegos vocálicos y bailes (para favorecer su movimiento corporal): canciones como "La Taza y la Tetera", "Sevillanas Holandesas", "Pedro", "Baila el Zipi-Zipi", "El Tallarín"
- Juegos de Movimiento en el espacio y cooperación en grupo: "Mandrágoras", "Canarios, Cangrejos y Canguros", "Calles y Avenidas", "Inquilino",...
- Juegos con Globos (entendidos éstos como reservas de aire puro)
- Juegos con paracaídas: "Lago de los Colores", "Cuentos con paracaídas", "El gato y el Ratón", "La princesa de los colores"...





2ª ACTIVIDAD:

TIERRILANDIA (Disfrute de los recursos de la Tierra)

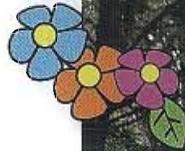
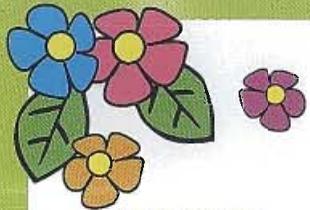
Intentamos concienciar a los chavales de la cantidad de recursos que se pueden obtener de la tierra para beneficio propio y sin necesidad de perjudicarla, a la vez que trabajamos directamente en la necesidad de conservarla limpia de basuras, utilizando talleres de Reciclaje:

- Piñas caracterizadas: A partir de una piña del campo, decorada con lanas, azufefas como ojos, pies de cartulinas y algunos toques con témperas, conseguimos dar vida a una de las muchas piñas que podemos encontrarnos en el campo.
- Gusanos de plastilina: Uniendo tres bolas de plastilina, en una base de hojas, y utilizando lentejas como ojos, obtenemos un precioso gusano como resultado
- Flores de Papel: Puesto que el papel lo obtenemos talando nuestros árboles, una forma de reciclar dicho papel es reutilizando las servilletas que tan a la ligera gastamos para realizar estas llamativas flores. (Muchas de ellas se realizaron también como regalo para el día de la Madre durante la primera semana de mayo)

3ª ACTIVIDAD:

AGUILANDIA (conocimiento de las propiedades del Agua).

Dicha actividad consiste en un paseo a lo largo del río Arrago, río colindante con el Aula de la Naturaleza, tomando como referencia el agua para explicar tanto la existencia de las diferentes especies que habitan el río y dependen de él (ya sean plantas o animales) y la importancia de mantenerlo limpio; así como todos aquellas que aunque no habitan en él dependen del mismo para mantener su supervivencia. Igualmente, y a través de juegos como "El Lazarillo" se intento hacer disfrutar de los sonidos que encontramos en la naturaleza, y que tan desapercibidos pasan en nuestro día a día. Además, y unido a lo que decíamos anteriormente acerca de nuestro objetivo de realizar no sólo una educación ambiental, sino una educación mucho más integral, utilizamos dicho juego para concienciar a los chavales de las dificultades que manifiestan otras personas que carecen de otros sentidos, demostrando a la vez su potencial para disfrutar plenamente de la naturaleza.



4ª ACTIVIDAD:

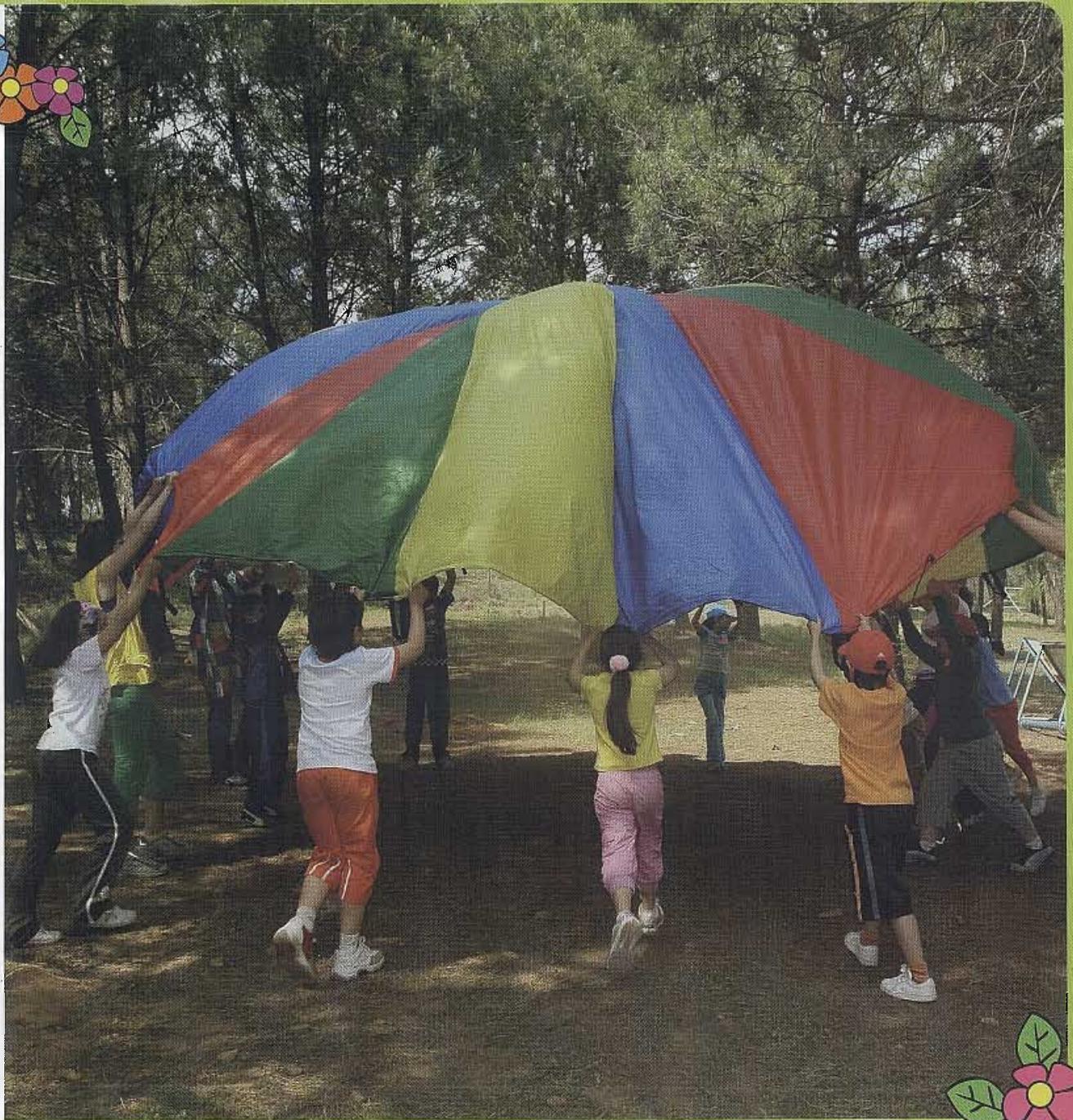
FUEGUILANDIA (también llamado “Habitación de la Imaginación”, en la cual a través de los cuentos, buscamos el origen del fuego)

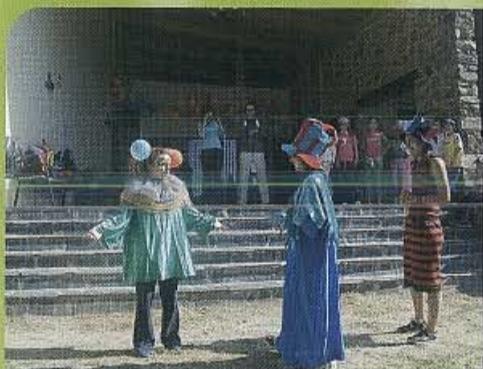
La base de dicha actividad son los cuentos, mediante los cuales intentamos despertar el interés de cada uno de los niños y dirigirlo hacia el cuidado de la naturaleza mediante cuentos como:

- “El origen del fuego”, cuento en el cual son los diversos animales del bosque mediante la cooperación entre todos, los que consiguen mantener vivo su bosque cuando unos duendes perversos les roban el fuego que les da calor.
- “La Cabra Montesina”, el cual habla de una cabra que consigue ser derrotada por una hormiga, y cuya moraleja nos enseña que desde muy pequeños es importantísimo cuidar lo que nos da la vida, no dejándolo todo en manos de los mayores.
- “Blancanube y verdeprado”, leyenda acerca de la importancia de la lluvia para mantener verdes y vivos nuestros campos.

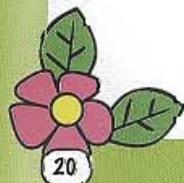
* Como una imagen vale más que mil palabras, a continuación les mostramos lo descrito anteriormente con una batería de imágenes descriptivas de lo acontecido en las distintas salidas al aula de la naturaleza.

Monitores: Miriam González López, Mª Isabel Torero Piris, Mª Jesús Valle Campo, Mª Juana Mendez Martín, Margarita Rivero Hidalgo, Olivia Rubio Martín, José David Marín Rodríguez, Mª Elena Simón Valencia, Verónica Donaire Talavera, Eva Mª Gilete Lucas, Emilio Antonio Rodríguez Sánchez, Ángela Castaño Ruiz, Guadalupe Ordóñez Tello, Sonia Gragera Becerra.



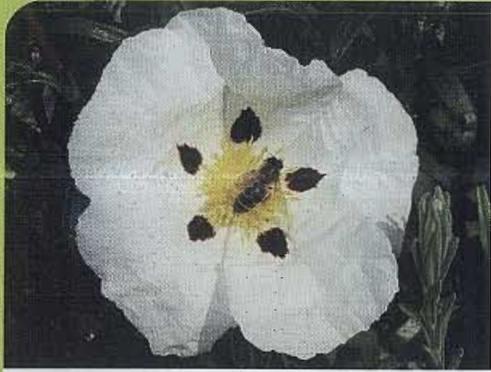


La Escuela en la Naturaleza





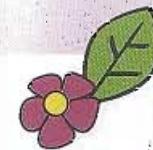
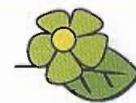
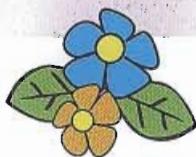
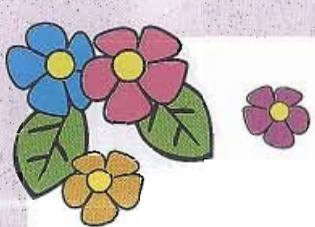




Presentación de Trabajos por Colegios





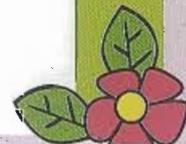


Acebo

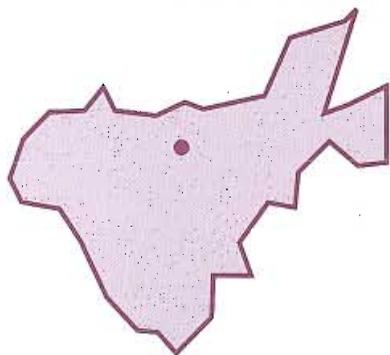
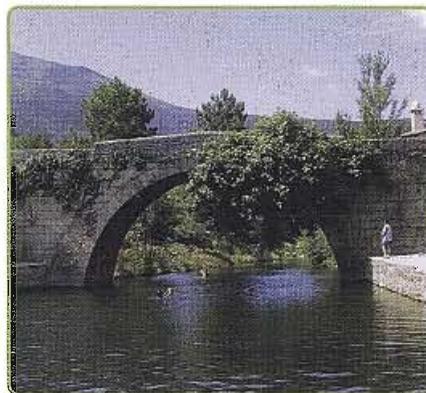
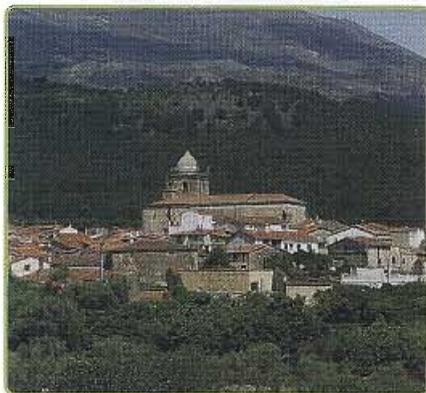


Naranjo · Acebo

C.P. Celedonio García. 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.

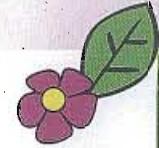
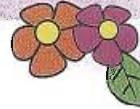
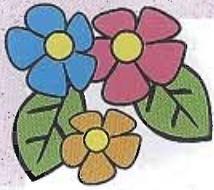
Si por algo destaca Acebo también es por su artesanía de encaje de bolillos. Aún es posible ver a las encajeras en sus calles haciendo las labores.

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 Naranja



NOMBRE VULGAR: Naranja
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, malajesa.

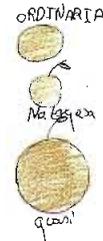
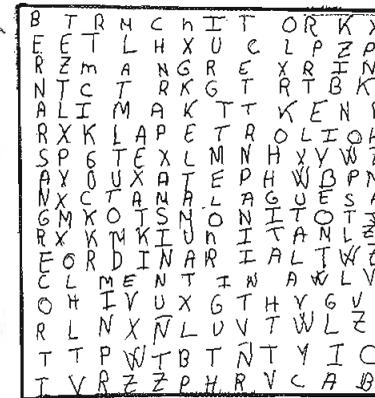
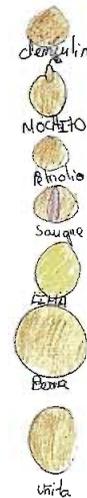
¿Cuándo maduran?

- 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

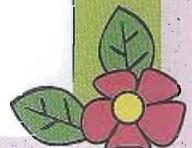
Las tienes que coger a tiempo por que sino se ponen malas. Son muy tradicionales. Aquí se pueden hacer las comidas tradicionales con

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,...



¿Cuántas naranjas has encontrado?



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 freír 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 vender 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.

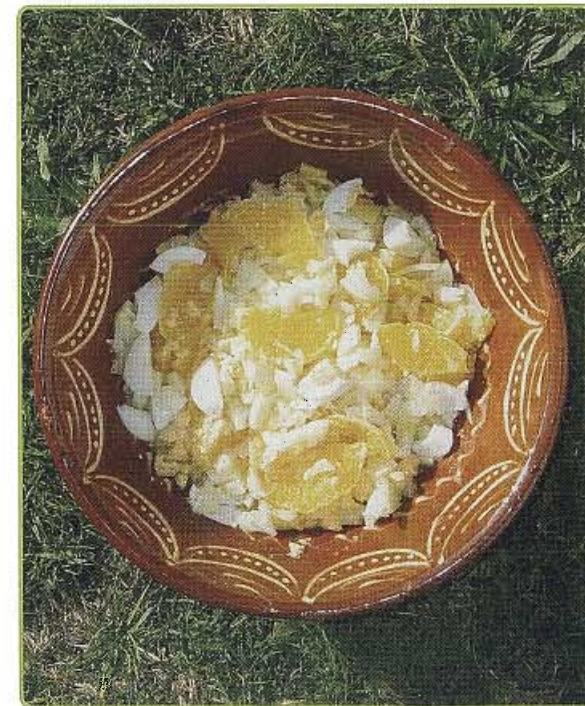
EL MOJETEO

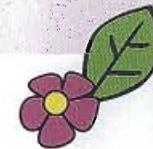
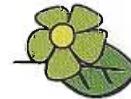
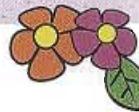
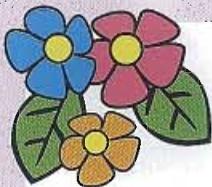
Cada pueblo tiene su propia gastronomía, relacionada con los productos típicos que en cada uno de ellos se cultivan y que las personas elaboran los platos. Acebo, pueblo por excelencia naranjero, ya que en él hay miles de naranjos, que a parte de utilizar para este plato típico, usaban para hacer trueque 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

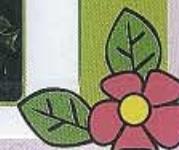
gravísimos trastornos gástricos si se ingieren. Actualmente es una especie protegida en muchos lugares de Europa.

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 al 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.

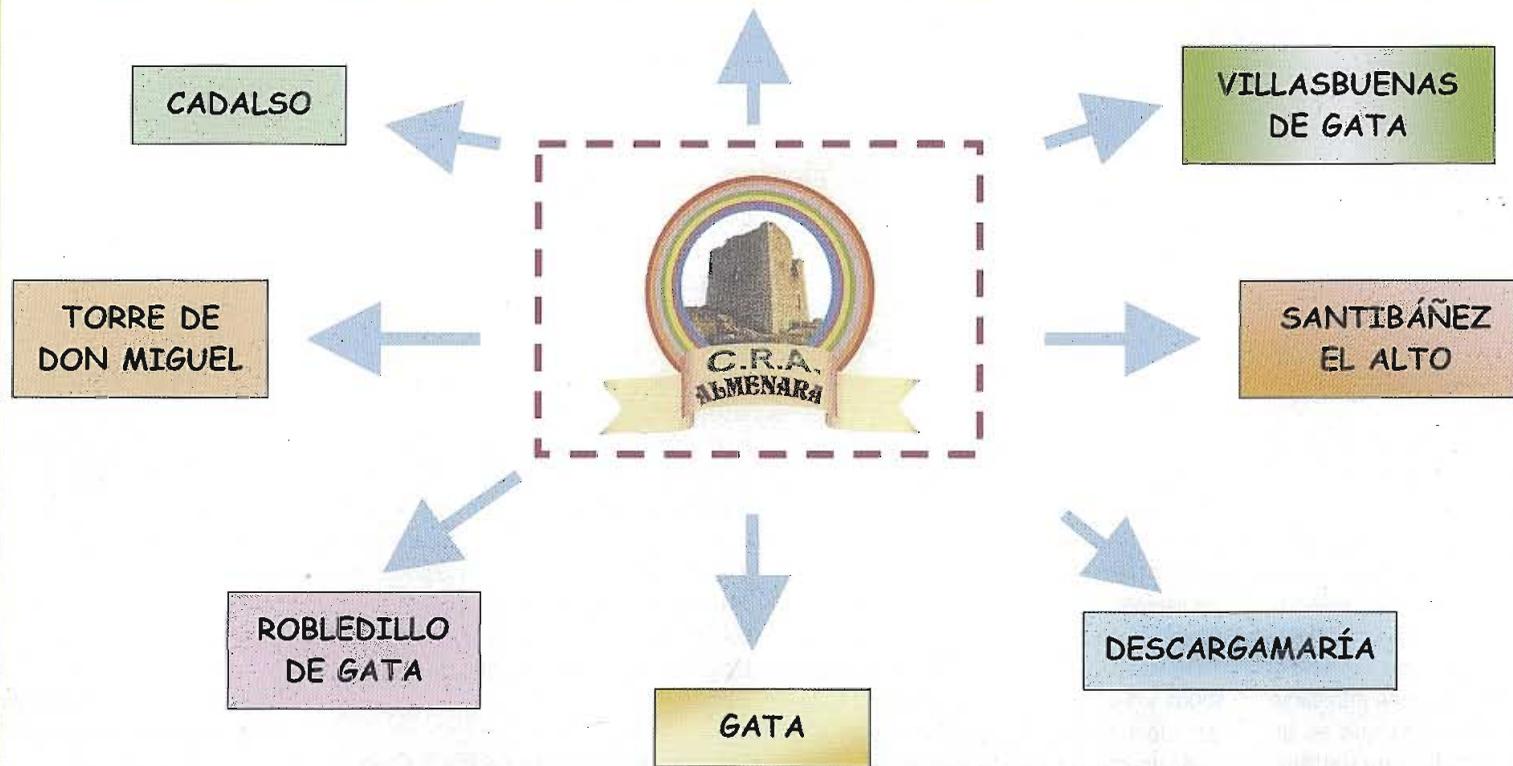
Después de una votación en el bosque, el rey Roble pasó a gobernar por mayoría aplastante de votos. El rey Acebo estaba destrozado. Hasta que un día llegaron unos hombres y talaron y se llevaron al rey Roble, y después de esto el rey Acebo pasó a gobernar. Y todos fueron felices y bebieron por las raíces.



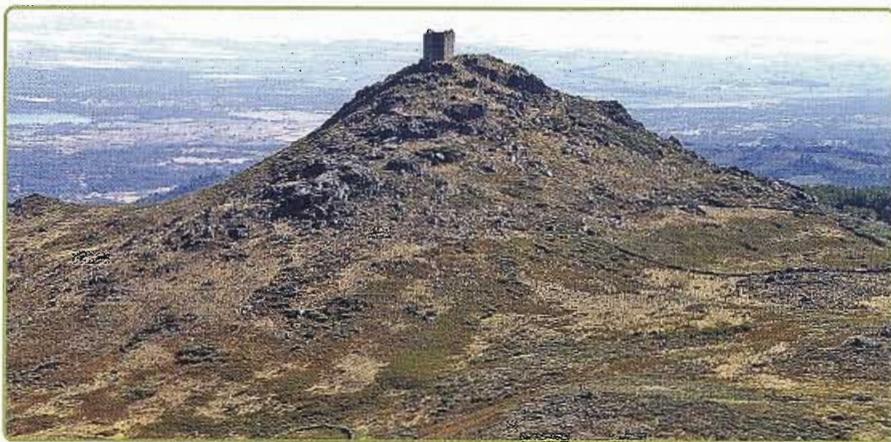


CRA Almenara

"Hola chicos/as, nuestro "cole" es un poco especial, somos... ¡como 7 colegios en 1! Es así porque las siete localidades que aparecen abajo pertenecen a un mismo centro, que es el nuestro: El C.R.A. Almenara. Tomamos este nombre porque en nuestra sierra y desde la lejanía, puede percibirse una torre, llamada "Almenara" que es un monumento muy significativo en todas los pueblos de nuestra zona".



Almenara



Hace unos años, debido a que en los pueblos pequeños no había suficientes niños y niñas, muchos colegios tuvieron que ser cerrados. Para que esto no ocurriese, se ideó una "estrategia" que consistía en agrupar diferentes colegios de distintas localidades que estuviese cercanas y formar un único colegio pero con distintas sedes, algo así como las sucursales de los Bancos.

Pues bien, así sucedió en nuestro caso. Nosotros somos un Colegio Rural Agrupado, es decir un C.R.A., "somos como 7 colegios en uno". Nos llamamos C.R.A. ALMENARA. Tomamos este nombre porque en nuestra sierra y desde la lejanía puede percibirse una torre llamada Almenara que es un monumento muy significativo para nosotros,

y puede verse desde cada una de los 7 pueblos que se unen para formar nuestro colegio; estos pueblos son:

- Gata (que es donde está el Equipo Directivo).
- Torre de Don Miguel.
- Cadalso.
- Villasbuenas de Gata.
- Santibáñez el Alto.
- Robledillo de Gata.
- Descargamaría.

Los dos últimos, Robledillo y Descargamaría, los llamamos colegios unitarios, esto es así porque en ellos no hay diferentes aulas para cada curso, sino un solo aula donde están todos los cursos juntos. Se organiza así porque hay muy poquitos niños (6 en Descargamaría y 7 en Robledillo).

Aunque estemos separados físicamente unos módulos (localidades) de otros, nuestro funcionamiento es común y cooperativo. El trabajo que os presentamos es un ejemplo de ello.

Para que conozcáis un poco mejor el encanto de nuestros pueblos os hemos preparado un pequeño viaje por cada uno de ellos, para que os sintáis "embruados" por su entorno y decidáis venir a visitarnos algún día.

Ahora que ya nos conocemos un poco mejor, os vamos a explicar las actividades en las que hemos trabajado y las cuales os mostraremos más adelante. Esperamos que os gusten.

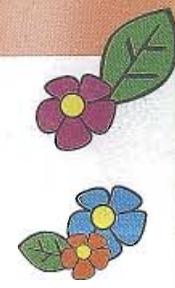
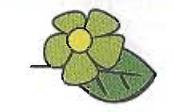
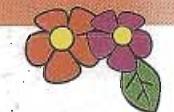
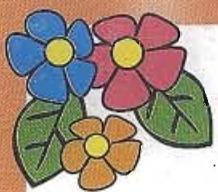
Los niños y niñas de Ed. Infantil hemos recogido hojas secas y flores en el campo, y con ayuda de nuestras maestras, hemos elaborado un bonito cuaderno de campo. Además en nuestra aula, hemos plantado macetas que cuidaremos nosotros mismos y cuando nos vayamos de vacaciones nos las llevaremos a casa y seguiremos cuidándolas. Así servirán de adorno floral en todos los balcones y patios de nuestras casas.

Los alumnos y alumnas de 1º y 2º Ciclo de

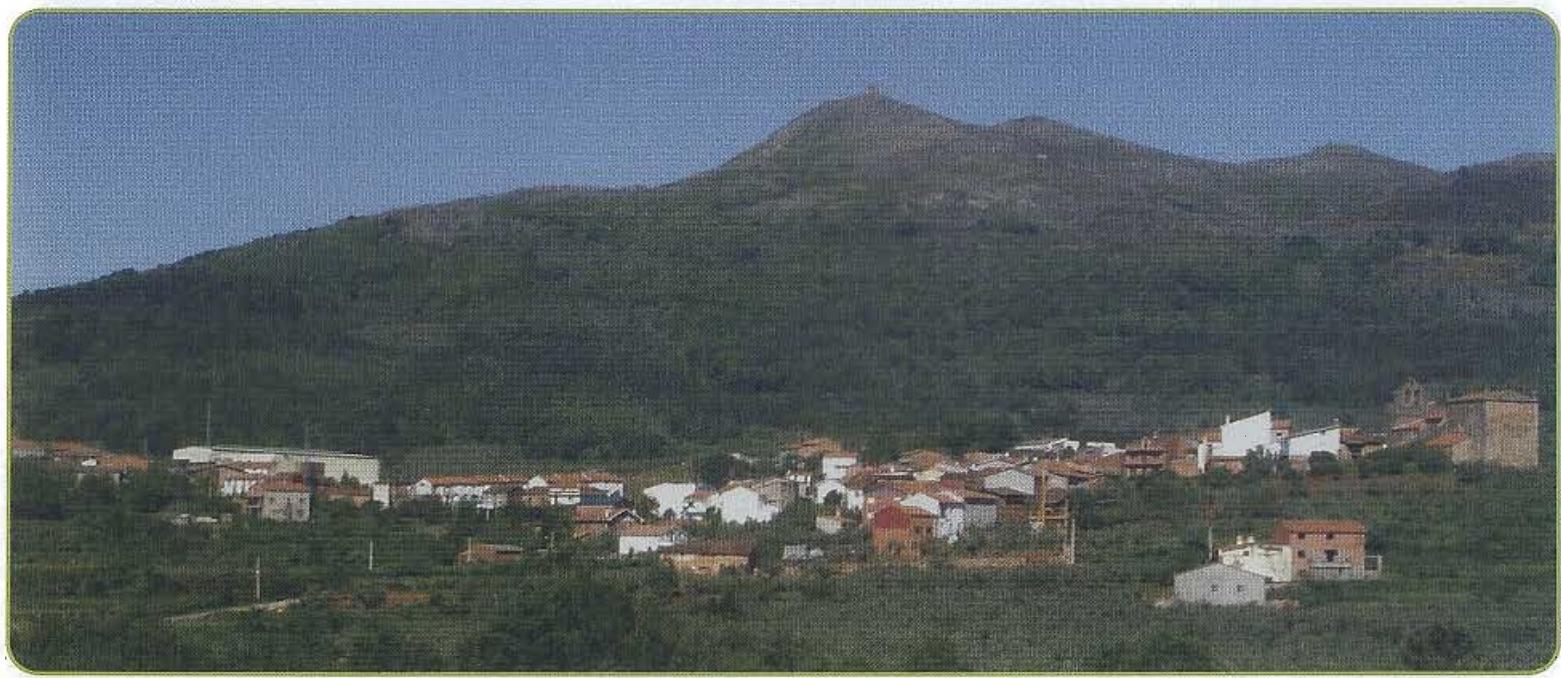
Ed. Primaria, hemos pedido un poquito de ayuda a nuestros "mayores" (padres, abuelos, vecinos, tíos...) y ellos nos han ayudado a recopilar recetas: culinarias, de ungüentos, pomadas, tisanas... Después de clasificarlas, ordenarlas y organizarlas, hemos creado nuestro propio libro de recetas. Se llama: "Las Recetas De La Abuela".

Los chicos y chicas de 3er Ciclo de Ed. Primaria hemos querido que nuestra sierra se transforme en algo mágico, por eso hemos escrito un cuento titulado: "La Sierra Encantada". Todo comienza con las aventuras y desventuras de dos amigos (un lince y un borrico). Lo mágico de este cuento es que no sabremos su final hasta que esté terminado, pues cada uno de nosotros escribe una página de la historia y debe pasar el cuento a otro para que lo continúe, hasta que llegue al último niño o niña de 5º ó 6º y será el quien escriba el final.

El cuento ya ha viajado por casa de todos los niños de 5º y 6º de Gata y parte de Torre de Don Miguel, pero aún faltan muchas más historias. Más adelante os mostramos algunas de ellas... pero si realmente queréis conocer toda la historia al completo, entonces debéis venir a visitarnos y gustosamente os la contaremos cuando esté completa.

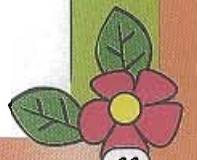


Cadalso

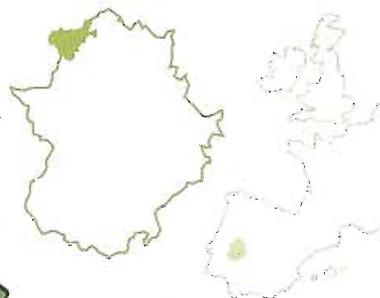
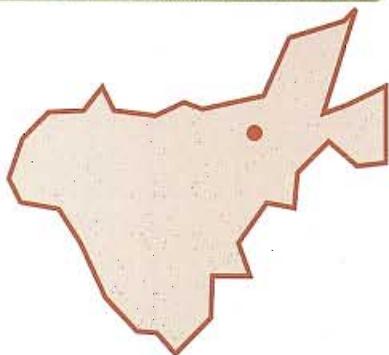
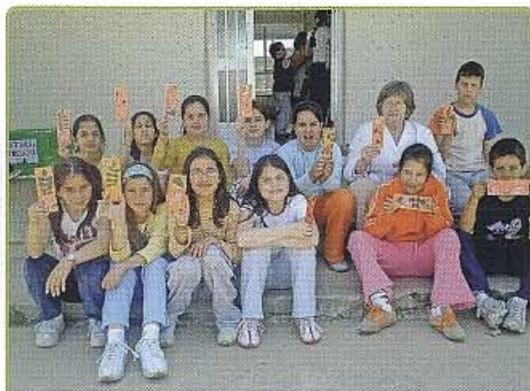


Aliso - Enebro

CRA Cadalso



CRA Cadalso



Cadalso está situado sobre un cerro y rodeado de una vegetación fuera de lo común, lo cual le da un atractivo especial, que se ve apoyado por la cercanía del río Árrago, que discurre por terreno abrupto y en pendiente, de manera que dibuja hermosas cascadas que podemos apreciar desde la carretera. Pinares, robledales, viñas..., conforman el paisaje de una localidad típica serrana.

Ya en la villa, podemos apreciar las típicas casas distribuidas entre callejuelas que nos llevan a visitar el legado histórico de sus

antepasados. Así nos admiraremos con la Iglesia de la Concepción, construida entre los siglos XV y XVI de granito, murmurándose que tuvo que ver en este proyecto Don Pedro de Ibarra.

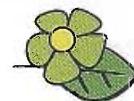
Además podemos deleitarnos con la visita a la plaza del Ayuntamiento, donde nos encontramos con la casa del Rey Alfonso XI de Castilla.

Hemos realizado:

- Marcapáginas. Con flores secas, hojas y

ramas que después hemos plastificado y nos ha quedado muy bonitos.

- Contenedores de Reciclado. Pintamos grandes cajas con pintura de dedos de color amarillo (para envases), azul (para papel y cartón), verde (para restos orgánicos, aunque sabemos que el contenedor verde con forma de botella es para tirar el vidrio, en nuestro pueblo los contenedores de plástico para restos orgánicos son verde oscuro y por eso lo hemos coloreado así). Estos contenedores nos han ayudado y nos ayudarán a mantener siempre limpio nuestro patio de recreo.



El Aliso



NOMBRE COMÚN: ALISO (Aliso negro / Alno).
NOMBRE CIENTÍFICO: *Alnus Glutinosa*.

CARACTERÍSTICAS

El ALISO es un árbol caducifolio de tamaño mediano a grande, puede alcanzar hasta 25 metros de altura. Es común encontrarlo en las riberas de los ríos y en suelos ricos en humedad y nutrientes. Podemos verlo en la mayoría de los bosques y zonas húmedas de España.

Este árbol es de crecimiento muy rápido. Su tronco es recto y su corteza es de color gris (si es un ejemplar adulto) o rojiza (en ejemplares más

jóvenes). Sus hojas son redondeadas con un fino borde dentado. Posee un fruto muy característico, parecido a una piña pequeña.

USOS

Son muy variados, además de como ornamento en parques y jardines, otras utilidades son:

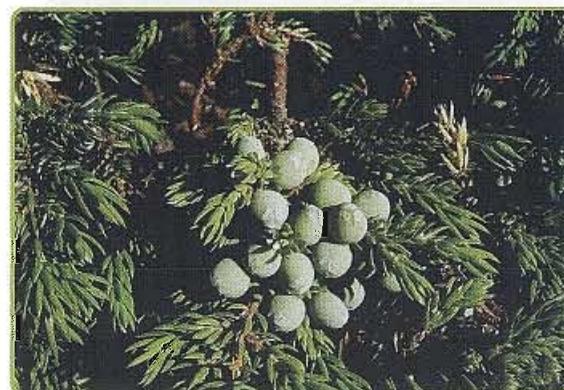
- La madera, se emplea para hacer papel (en la fabricación de cajas de cartón, paneles...), y para teñir piezas de cuero, porque les da un color teja.
- Las hojas, desmenuzadas, en cataplasma, favorecen la cura de heridas de difícil cicatrización.

CURIOSIDADES

En las carreteras lo plantan en los bordes para parar el viento a los coches.

En CADALSO, estos árboles podemos verlos en la ribera del río Árrago, cerca de los "Cachones". Son muy grandes y en verano nos proporcionan mucha sombra.

El Enebro



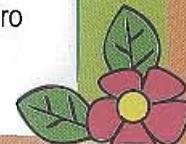
NOMBRE COMÚN: ENEBRO COMÚN (Jinípero).
NOMBRE CIENTÍFICO: *Juníperus Communis*.

CARACTERÍSTICAS

El Enebro es un arbusto de hoja perenne que puede tener entre 1 y 6 metros de altura. Sus hojas son planas en la parte superior y punzantes, son de color verde por el haz y gris por el envés.

Es muy resistente a la sequía y también soporta podas continuadas, por eso se utiliza para formar setos.

Sus frutos son del tamaño de un garbanzo, primero



son de color verde, después se vuelven azulados y por último ennegrecen.

USOS

Fundamentalmente tiene carácter ornamental en jardines y parques (setos). Además:

- Los frutos, se emplean para aromatizar la ginebra, como condimento y poseen efecto diurético.
- La madera, es muy resistente y se utiliza para fabricar objetos pequeños.

CURIOSIDADES

Sus hojas no están sueltas, se agrupan pequeños ramilletes de tres en tres.

Los Enebros crecen en CADALSO, en todas las fincas de la zona y podemos verlos desde la carretera cuando paseamos desde nuestro pueblo hacia el pueblo de Torre de Don Miguel.

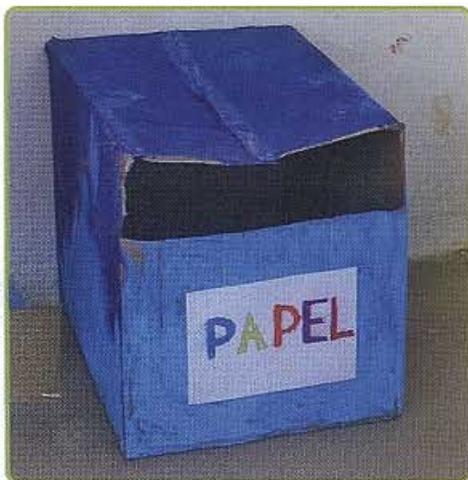


Actividades

MARCAPÁGINAS



CONTENEDORES DE RECICLADO



Receta

EL ENEBRO.

Cigalas Con Salsa De Enebro.

Ingredientes:

- 16 cigalas.
- 1 ramita de enebro.
- 1 ramita de albahaca.
- 1 ramita de perejil.
- 1 ramita de hinojo.
- 2 cucharadas de mantequilla.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- Sal y pimienta.

Preparación:

Picamos finamente las hierbas. Untamos una fuente con la mitad del aceite y colocamos en ellas las cigalas, rociamos con el resto del aceite y metemos en el microondas durante 4 minutos. En otro recipiente, derretimos la mantequilla y añadimos las finas hierbas, salpimentamos y ligamos bien la salsa. Servimos las cigalas calientes con la salsa de hierbas en una salsera.

Humberto Arias Pérez. Gata.

CIC A DS



Aliso - Enebro

CRA Cadalso

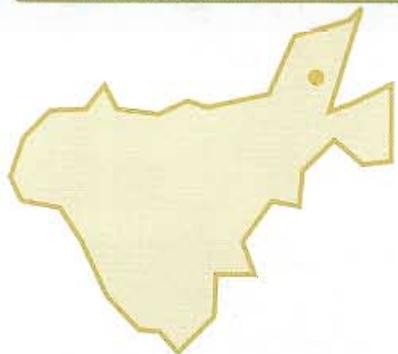


Descargamaria





CRA Descargamaría



Descargamaría es una bella localidad serrana rodeada de extensos bosques; pinares, encinas, robles, brezos, etc. Junto con sus sierras constituye una reserva natural y paisajística de carácter excepcional que permite la realización del llamado turismo ecológico y facilita la realización de programas de Educación Ambiental.

En Descargamaría podemos visitar su iglesia, y también refrescarnos en su piscina natural.

Hemos realizado:
- Taller de Dibujo. En los que reflejamos las características de nuestro entorno y los árboles que en él crecen.
- Talleres de recogida de Información. Salimos al campo para recoger información,

fotografías, muestras, con las que elaboramos las fichas y las recetas y también obtenemos ideas para los trabajos que hemos elaborado.

Durante todos estos días hemos trabajado mucho, pues hemos tenido que recoger mucha información sobre las plantas, acerca de dónde se localizan, cuáles son sus características, cómo son sus flores.

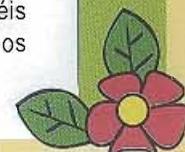
Para poder recopilar toda esta información hemos tenido que buscar en libros, Internet, preguntar a nuestros padres y abuelos.

Además hemos realizado varias salidas al campo para poder ver los árboles y arbustos en su hábitat natural. Fijándonos en sus detalles hemos podido realizar nuestros dibujos.

Con estos talleres que nuestros maestros y maestras han programado para nosotros, hemos aprendido muchas cosas, que nos ayudarán a valorar más el medio ambiente y a respetar los árboles y en general a todos los seres vivos que encontramos en todo nuestro entorno. También hemos aprendido que:

“Si nosotros respetamos la naturaleza la naturaleza nos cuidará a nosotros”.

Si cuidamos nuestros bosques, su flora y su fauna, sus árboles nos ayudarán a purificar el aire que respiramos y nos proporcionarán otros muchos beneficios que ya habéis conocido en las fichas que os hemos presentado.



La Carquesa



NOMBRE COMÚN: CARQUESA / CARQUESIA.
NOMBRE CIENTÍFICO: Carquesium.

DESCRIPCIÓN

En otros lugares la llaman "carquexia". Es una planta leñosa, parecida a la retama, con ramas rastreras y ramillas herbáceas. Florece a finales del mes de marzo, sus flores son de color amarillo.

USOS

Tiene varios usos medicinales, pues se utiliza para: combatir la tos, contra la gripe, la bronquitis y la pulmonía.

CURIOSIDADES

Sobre la fecha de su floración existe un refrán que la señala, dice así:

"Carquesia abotonada, loba preñada.
Carquesia florida, loba parida".

Por eso los ancianos del lugar dicen que la carquesa florece cuando pare la loba.

Podemos apreciar los colores de la carquesa en primavera por todos los campos próximos a DESCARGAMARÍA.



Actividades

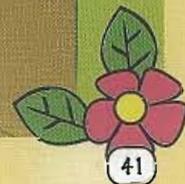
Hemos salido al campo a recoger información y plantas para elaborar los trabajos. También hemos trabajado en clase, haciendo fichas, dibujos y clasificando el todo material.





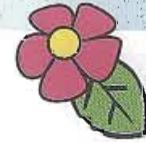
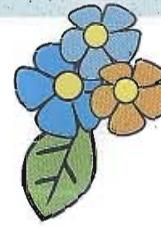
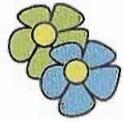
Carquesa

CRA Decargawarí

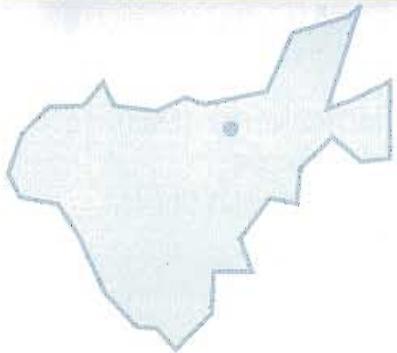


Gata





CRA Gata



En este pueblo, al igual que en la mayoría de los de nuestra sierra, podemos percibir el interés de los lugareños por conservar la arquitectura popular. En Gata, podemos encontrar elementos tradicionales que se conservan en toda la localidad.

Estando aquí, no debemos olvidar la visita de la conocida "Fuente del chorro", como la llaman los gateños, próxima a la fachada y puerta principal de la Iglesia Parroquial y muy cercana también a la plaza Mayor, donde encuentra el Ayuntamiento. Desde esta plaza, podemos percibir los hermosos escudos que

emergen de las fachadas de los edificios. Si nos fijamos, nos percatamos del Escudo de los Reyes Católicos, rodeado por el toisón de oro del emperador Carlos I, el cual se sitúa sobre el chorro de la fuente.

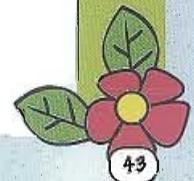
La Iglesia Parroquial de San Pedro, fue construida en el siglo XIII; posee un hermoso retablo, obra del escultor Pedro de Paz y del pintor de renombre Pedro de Córdoba.

Próximo a la localidad, la "Ribera de Gata" otorga a las gentes de Gata y a sus visitantes una tranquila zona de baño, próxima a uno de los campigs mejor dotados de

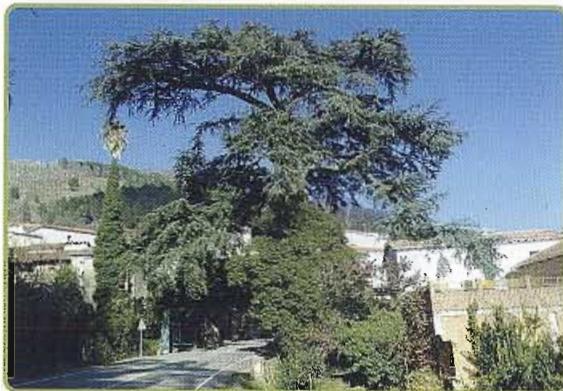
Extremadura. Lugar desde el que además de disfrutar de las actividades de la sierra, también nos será fácil apreciar hermosos paisajes.

Hemos realizado:

- Plantación de Árboles. En nuestro patio todos participamos en la plantación de varios árboles, los cuidaremos, regándolos y podándolos cuando sea necesario, así crecerán y nos proporcionarán una estupenda sombra en los días de calor.
- Talleres de Dibujos. Sobre el cedro y el entorno natural que acoge nuestro pueblo.



El Cedro



NOMBRE COMÚN: CEDRO DEL LÍBANO (Cedro de Salomón).

NOMBRE CIENTÍFICO: Cedrus Libani.

CARACTERÍSTICAS

El cedro es un gran árbol de hoja perenne, puede alcanzar entre 25 y 50 metros de alto en los ejemplares adultos. Sus hojas son cortas, con forma de aguja y se unen formando ramilletes pequeños. Cuando es un árbol joven su copa es un poco afilada, pero a medida que va madurando se achata y sus ramas se quedan muy horizontales y paralelas al suelo.

Los cedros pueden tener una larga vida, alcanzando hasta los 2000 años, aunque en la actualidad se estima que los más antiguos ejemplares tienen alrededor de 1000 años.

USOS

Normalmente el cedro se utiliza como árbol de ornamento en parques y jardines, existen numerosas variedades de cedro.

La madera de cedro es frágil y por eso no se utiliza en carpintería. Los artesanos la emplean para hacer cofres y joyeros. En la actualidad además de en la industria naval, se usa en la construcción para cubrir exteriores.

CURIOSIDADES

- La madera de cedro ahuyenta a los insectos y gusanos, por eso se pudre con dificultad y se puede utilizar en zonas húmedas.
- En la antigüedad los egipcios utilizaban la esencia del cedro en el embalsamamiento de las momias.
- Con madera de Cedro del Líbano se construyó el primer templo de Jerusalén en el año 976 a.d.C. En GATA el cedro es un símbolo en el pueblo y es muy respetado y cuidado.

Madroñera



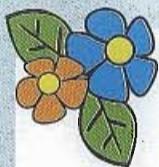
NOMBRE COMÚN:

MADROÑERA/ MADROÑERO (Madroño / Alborecera / Alborio / Borrachín).

NOMBRE CIENTÍFICO: Arbustus Unedo.

CARACTERÍSTICAS

La madroñera, puede presentarse como arbusto, o como árbol de entre 8 y 10 metros de altura. Sus hojas son de verde oscuro brillante en el haz y verde más claro y sin brillo en el envés. Se encuentra en toda España, especialmente en zonas de litoral y en zonas de sierra poco elevadas, en general en climas donde se perciba el frío invernal pues requiere de cierta humedad.



Actividades

De ella se obtiene como fruto pequeñas bayas de color rojo por fuera y amarillo anaranjado por dentro. Es un fruto dulce, con un gran contenido etílico por lo que su consumo abundante puede provocar indigestión y jaqueca.

USOS

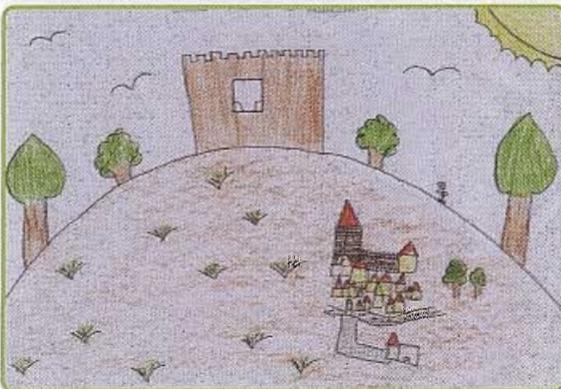
Su fruto (los madroños) se utilizan para fermentar licores. La madera es empleada como combustible y para hacer carbón, en este último ámbito es casi tan cotizada como la madera de encina. Además con sus hojas se pueden preparar infusiones (diuréticas y antisépticas).

CURIOSIDADES

- Los frutos y hojas del madroño poseen cualidades antiinflamatorias.
- Su nombre científico reseña el contenido alcohólico de los frutos, pues "Arbustus" significa arbolito o árbol pequeño, y "Unedo" quiere decir algo así como "comer uno solo", dado que se dice que si se comen muchos madroños puede causar embriaguez y dolor de cabeza, por esto también se le llama al árbol-arbusto "borrachín" en el lenguaje vulgar.

En la carretera que une GATA con Torre de Don Miguel, las madroñeras pueden verse a lo largo de todo el recorrido.

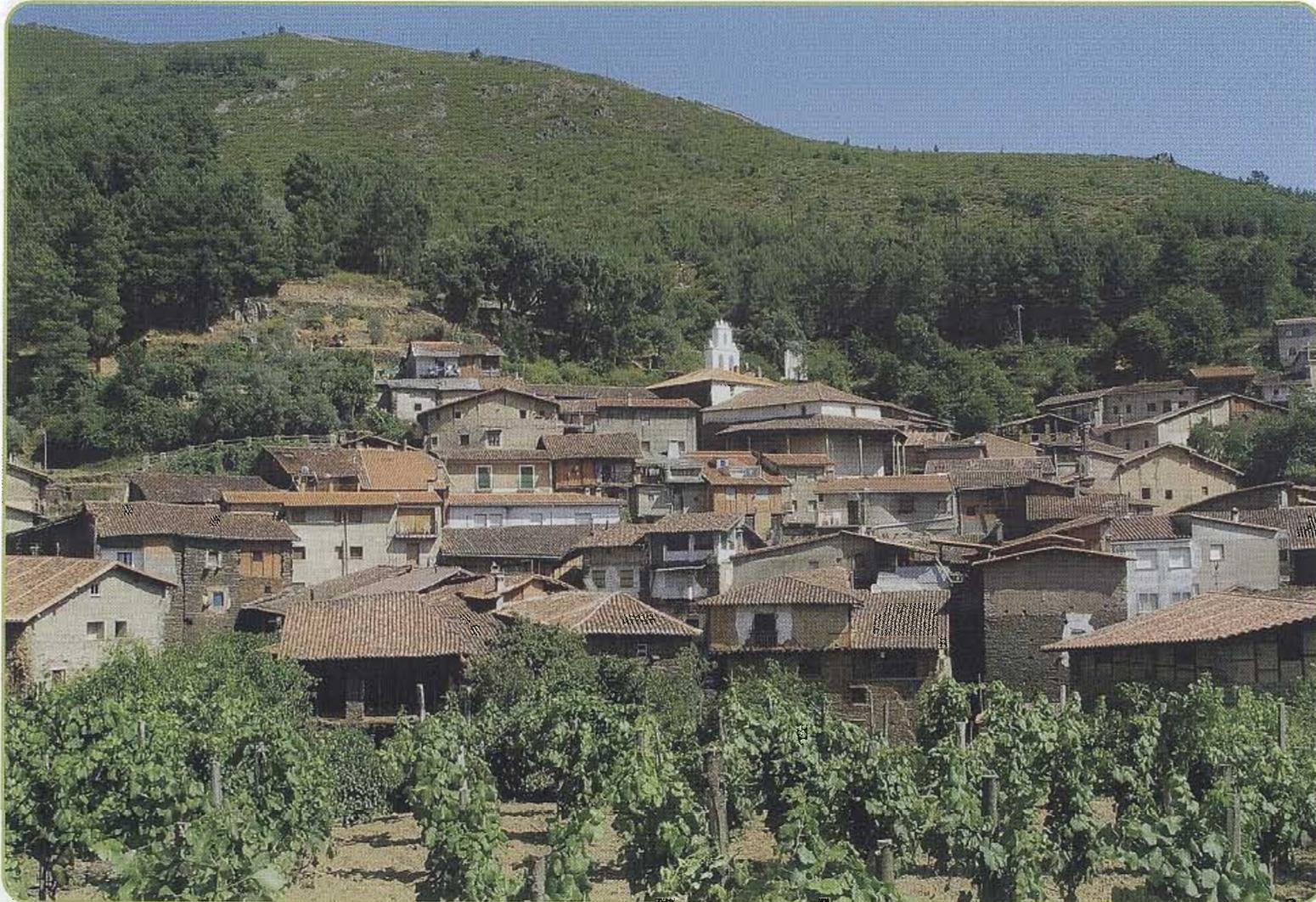
Hemos plantado árboles en el patio de nuestro colegio, así cuando se hagan grandes, tendremos mucha sombra en los días de calor.







Robledillo de Gata



Brezo

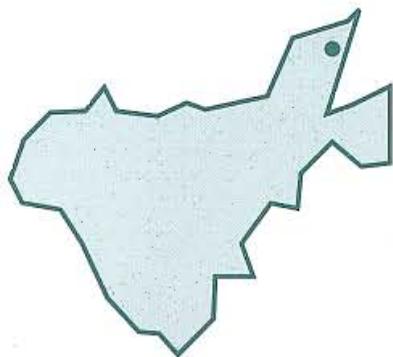
CRA Robledillo de Gata



CRA Robledillo de Gata

Es un hermoso pueblo situado próximo al nacimiento del Río Árrago. Robledillo, aún conserva gran parte de la arquitectura tradicional de los pueblos serranos. Paseando por este pueblo encantado podemos fijarnos en múltiples aspectos de su cultura y tradición.

Las casas están construidas con el material propio de la zona: pizarra, adobe, madera de castaño y roble... Estas casas son muy



singulares, pues constan de varias plantas; se sitúa en la planta baja la cuadra donde se aloja el ganado y donde se ubica la bodega, encima están los dormitorios y finalmente la última planta, el desván o "doblao" como aquí se le llama, se utiliza como almacén.

Junto a las ventanas de las casas, podemos ver unos salientes que curiosamente se empleaban para refrigerar alimentos, o como lugar para colgar adornos en celebraciones de carácter religioso. Actualmente en ellas se apoyan macetas que adornan las fachadas.

En algunas viviendas, podemos ver antiguos hornos, los encontramos en la planta superior de algunas fachadas que aparecen abombadas hacia fuera. Estos hornos están hechos de adobe y en las casas los empleaban para cocer el pan de toda la familia.

Es también importante destacar en Robledillo de Gata su industria del vino y el aceite. Antiguamente, la uva era pisada en los lagares, con los pies descalzos o con alpargatas de esparto. Después se utilizaron pisadoras mecánicas o se pasaba la uva directamente a las prensas. Las familias se dedicaban a hacer su propio vino y recoger

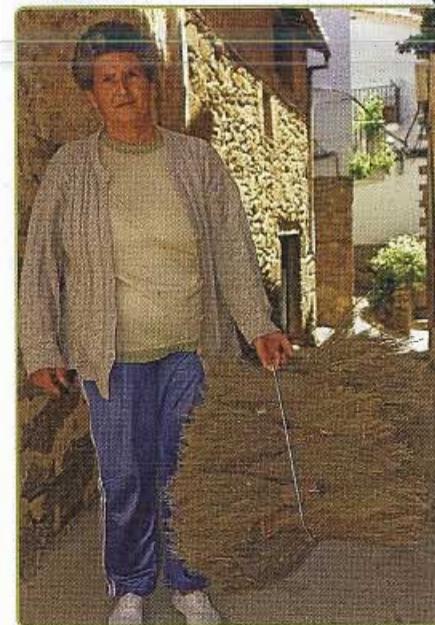
su propia cosecha de uvas.

De la industria del aceite hoy se conserva, convertido en museo, el antiguo molino. En él se exponen numerosos utensilios que eran necesarios para recoger y exprimir la aceituna y obtener así un buen aceite de oliva.

Otro de los lugares para visitar es la Casa Hospital. Ésta pertenecía a los franciscanos del convento de los Ángeles, del convento, que data del siglo XIII sólo se conservan unas ruinas que pueden verse detrás de la sierra.

Nuestra última visita dentro de Robledillo es la iglesia, dedicada a Nuestra Señora de la Asunción y del siglo XVI. Presenta un porche con columnas de granito y techo de madera. En su interior podemos maravillarnos con la famosa figura del Cristo Articulado, una obra de Gregorio Fernández. Dentro de la sacristía destaca el techo de estilo mudéjar. Saliendo ya de esta emblemática villa, veremos una pequeña ermita es la del Santo Cristo del Humilladero, situada sobre una colina desde la que divisar bonitas vistas del paisaje serrano.

Ya en las afueras del pueblo, en la pista de camino hacia Descargamaría, caminando llegaremos al riachuelo, y próximo a este



descubriremos un dolmen prehistórico, cedido por los paisanos más antiguos de Robledillo.

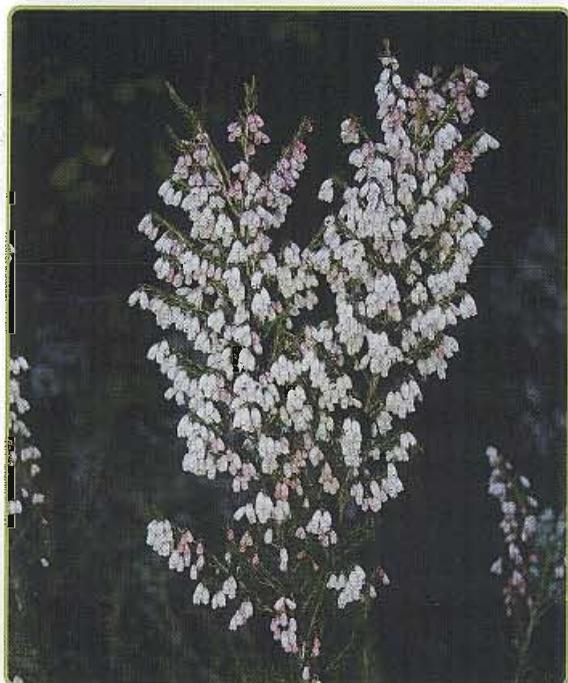
Finalmente es de destacar que en su término, este pueblo encantado acoge a una de las cumbres más altas de la Sierra de Gata, La Boya Alta.

Hemos realizado:

- Taller de Dibujo. En los que reflejamos las características de nuestro entorno y los árboles que en el crecen.
- Talleres de recogida de Información. Salimos al campo para recoger información, fotografías, muestras, con las que elaborar las fichas y las recetas y también obtener ideas para los trabajos que hemos elaborado.



El Brezo



NOMBRE COMÚN: BREZO BLANCO (Brezo Albarizo / Brezo Castellano).

NOMBRE CIENTÍFICO: Erica Arborea.

CARACTERÍSTICAS

El brezo es un pequeño arbusto de entre 1 y 5 m

de alto. Sus ramas tienen unos pelillos ásperos. Es muy vistoso porque tiene unas pequeñas flores de color blanco con forma acampanada que son muy llamativas y numerosas.

Aunque es muy resistente a las plagas, resiste mal la sequedad, por eso necesita de humedad en el suelo para su crecimiento y desarrollo; lo encontramos cerca de pequeños arroyos.

USOS

Se utiliza para adornar jardines rocosos y se combina con coníferas. Para hacer pipas de fumar, y fuego.

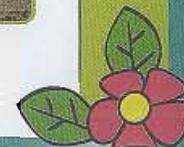
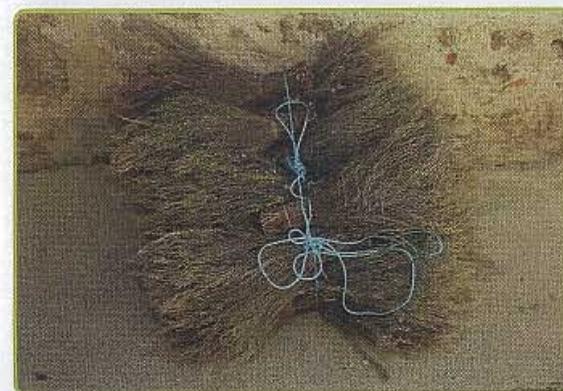
CURIOSIDADES

Las abejas utilizan el polen de su flores para fabricar miel. Por eso podemos obtener miel de brezo que es de color oscuro y sabor fuerte.

En nuestra zona, ROBLEDILLO DE GATA, tenemos también la variedad de brezo rojo, que es el que las abejas utilizar para hacer la miel, por eso tiene color oscuro. Además esta variedad se adapta más a terreno más seco.

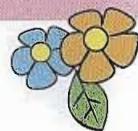
Actividades

Hemos salido al campo a recoger información y plantas para elaborar los trabajos.



IV CENTENARIO DON QUIJOTE DE LA MANCHA





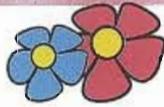
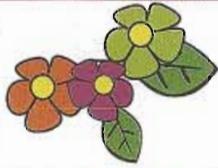
Santibáñez el Alto



Acebuche • Morujillo

CRA Santibáñez el Alto

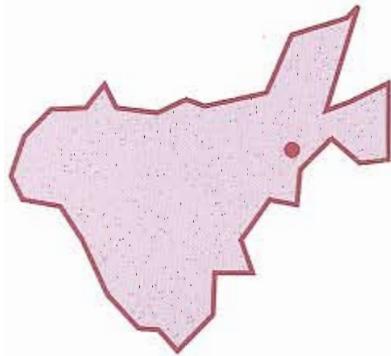




CRA Santibáñez El Alto

La localidad de Santibáñez el Alto, se encuentra al Norte de la provincia de Cáceres, dentro de la comarca de Sierra de Gata al este de la misma.

Se ubica sobre un cerro y cuenta con una población de 501 habitantes aproximadamente. De sus fiestas, destacan las Patronales, llamadas de "Los Santitos" y dedicadas a San Primo y San Feliciano que se celebran los días 9 y 10 de Junio.



En estas fiestas se encierran y lidian vaquillas en la antigua plaza de armas del castillo; también se celebra la Fiesta del Emigrante, los días 14 y 15 de Agosto, con nuevo encierro y lidia de vaquillas.

Los orígenes de Santibáñez el Alto, se remontan al S.IX, cuando fue fundado por la Condesa Teodosinda, en una llanura sobre un cerro llamado La "Majada del Espino". En principio toma el nombre de San Juan en honor a la ermita que levantó dicha condesa para enterrar a su esposo, el Conde Grimaldo; posteriormente pasó a llamarse San Juan de Máscoras o Mascullas y finalmente Santibáñez el Alto.

Durante la Reconquista será fortificado con castillo (Siglos XI y XII), conociéndose el nombre de su primer Comendador, Frey Miguel Sánchez; pertenecerá a los Templarios y pasará a convertirse en cabeza de la poderosa Encomienda alcantarina a la cual pertenecieron la mayoría de los municipios del entorno.

Será visitada a lo largo de su historia por los reyes Fernando II, Alfonso IX y Alfonso XI.

Dentro de su intrincado casco urbano, de calles estrechas y empinadas, nos encontramos con la Iglesia de San Pedro,

de nave única, con techumbre de madera y capilla cubierta con cúpula. Destaca su torre, fachada con espadaña; la puerta gótica, adornada con bolas data a la iglesia a finales del Siglo XV.

En el interior, sobresale la Sacristía, cubierta con bóveda de crucería y dotada con un bello frontal de azulejos de Talavera del Siglo XVI. El Retablo Mayor, del XVII, está presidido por la imagen de San Pedro en la Cátedra.

La ermita del Cristo de la Victoria, es un pequeño edificio, de nave cuadrada, fechado en el XVII, con espadaña del Siglo XVIII, quien posee un hermoso retablo dieciochesco y una buena talla del Crucificado, de mediados del Siglo XVIII.

Frente a la ermita, se encuentran un elegante Crucero, del Siglo XVI y, en la calle que conduce a ella, un Rollo, símbolo de la jurisdicción territorial de Santibáñez, levantado a inicios del XVI.

El Castillo de San Juan de Máscoras es la fortaleza de mayor entidad de la Comarca; su primitiva fortificación se data en los siglos IX-X y la actual es de los Siglos XI-XII, con barbacana del Siglo XIV, siendo reformada a mediados del XVI, y en 1.166 Fernando II

de León lo conquista a los árabes, aunque no será hasta el año 1.212, con Alfonso IX, cuando pasará definitivamente a manos cristianas; éste rey donará el castillo para su administración y la de sus tierras, a la orden del Pereiro, posteriormente orden de Alcántara. Pasear por sus murallas y contemplar el paisaje que existe ante nosotros es un verdadero goce para los sentidos.

Hemos realizado:

- Batida de Limpieza. Recogimos toda la suciedad que había en los alrededores del colegio. Y a partir de ese día hemos tratado de evitar que vuelvan a acumularse las basuras en otro lugar que no sean las papeleras.
- De Dibujo. Sobre la sierra y el cuidado de nuestro privilegiado entorno.
- Mural: "Cuidamos/Destruimos los árboles". Este mural está basado en la silueta de un árbol, cuya mitad aparece verde y florida y la otra mitad atacada por los incendios y destrucción provocada por la acción del hombre.



El Acebuche



NOMBRE COMÚN: ACEBUCHE (Olivo Silvestre).
NOMBRE CIENTÍFICO: Olea Europaea (variedad Silvestris)..

CARACTERÍSTICAS

El acebuche es un árbol de copa redondeada y muy densa, puede alcanzar hasta 10 metros de alto. También lo podemos encontrar formando matorrales cerca de encinas y otros árboles como alcornoques. Tiene un crecimiento lento y puede vivir muchos años. Su tronco es corto y se varetorciendo a medida que el árbol envejece, en su corteza, al estar retorcida, aparecen huecos. Sus flores nacen en racimos de color blanco y

dan lugar a un pequeño fruto parecido a una aceituna. Estos frutos sirven de alimento a las aves durante el otoño.

USOS

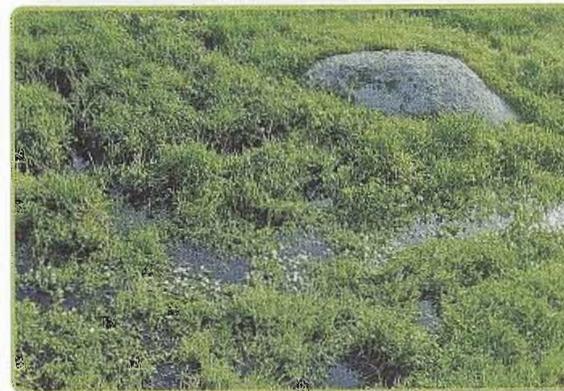
Se le da un uso ornamental puesto que requiere de poco mantenimiento. También se recoge su "aceituna" y se prensa para hacer aceite, pero al ser menos carnosa que la oliva cultivada, la producción de aceite es menor.

CURIOSIDADES

Algunas personas llaman a las aceitunas del acebuche "acebuchinas". En la antigua Grecia, durante las Olimpiadas, a los ganadores de las pruebas los coronaban con ramitas de "olivo silvestre".

En SANTIBÁÑEZ EL ALTO, los acebuches pueden verse en toda la dehesa de "Los pajares".

El Morujillo

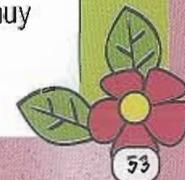


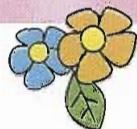
NOMBRE COMÚN: MORUJILLO.
NOMBRE CIENTÍFICO:

CARACTERÍSTICAS

Es una planta herbácea carnosa, propia de zonas húmedas, crece en las aguas de los arroyos, deben ser aguas muy oxigenadas y limpias, requiere de la influencia solar para su crecimiento.

Sus raíces son abundantes para anclarse bien al fondo de los arroyos y no ser arrastradas y para alimentarse bien. Sus hojas son ovaladas, pequeñas y carnosas, tiene un color verde muy vistoso.





USOS

Al ser una planta muy tierna, se utiliza para hacer ensaladas.

CURIOSIDADES

A veces crecen tantas sobre un pequeño arroyo, que parece que bajo ellas no hay agua. Fíjate en las fotos.



Actividades

Batida de limpieza, y dibujos del medio ambiente.





Torre de Don Miguel





CRA Torre de Don Miguel

Torre de Don Miguel fue fundado hacia el año 1200 d. de C. por Fray Miguel Sánchez Comendador de Santibáñez el Alto. Cuando terminó la Reconquista se trasladó desde éste a las tierras del antiguo poblado de Almenarella, a mitad de camino entre Almenara y Santibáñez el Alto, destruido durante la contienda. Buscaba tierras adecuadas para el cultivo, aguas para el regadío y un microclima que favoreciese la agricultura. Construyó un castillo con una torre (de ahí el nombre) en la loma más alta del pueblo,

lo que hoy se conoce como calle Castillo.

Poco a poco se fue repoblando con gentes venidas de otros lugares y de diferentes profesiones: agricultores, zapateros, claveros, carniceros, ..., aumentando el número de casas y calles. Aún se conservan los nombres gremiales en algunas de estas (clavería, tenería, carnicería, ...). Más tarde se construye el barrio judío, conocido con el nombre de "El Cancillo". A principios del siglo XX se forma el barrio de "El Teso"; en la segunda mitad las construcciones nuevas se van situando a ambos lados de la carretera, perdiendo la forma de globo, propia de las aldeas y villas del medievo. En la actualidad se extiende por el nuevo polígono de viviendas "La Conjura".

Su enclave sobre varias colinas hace que sus calles sean empinadas y muy estrechas. Es muy característica la existencia de varios "balcones", construcciones que cubre las calles aumentando la superficie de las viviendas y que, a la vez, sirvieron y sirven para cobijarse de la lluvia en invierno y del sol los días de estío.

Sus casas constan de cuadra para el ganado y bodega para el vino en la planta baja, en la primera, la vivienda y encima, el "sobrao", que se usaba para guardar, extendidos, algunos de los productos del campo (patatas, calabazas...) así como para curar la matanza con el humo de la lumbre de lancha. Se construían con materiales como la

piedra de granito, de barranca, el adobe, la madera y hierro. Muchas de las fachadas se encuentran encaladas para proteger el adobe y la barranca del hostigo del agua de lluvia. Entre estas construcciones se encuentra la Casa de la Encomienda en la calle camino de Gata. Llama la atención los numerosos escudos nobiliarios que adornan sus casas, lo que demuestra el origen del pueblo.

La vida en esta localidad gira en torno a la Plaza Mayor en el medio de la cual se encuentra el tronco del que fue olmo (álamo) centenario y en cuyas escaleras se siguen sentando las gentes del lugar. También en esta plaza y presidiéndola, está la Iglesia de Ntra. Sra. De la Asunción, construcción monumental del siglo XVI, diseñada y construida por Pedro de Ybarra, donde se combina el arte románico y el gótico. Su gran bóveda de nervadura da cobijo a la pila bautismal, al púlpito, ambos de piedra, y a varias losas funerarias donde se encuentran esculpidos los escudos de las familias nobles que yacen a los pies del altar mayor.

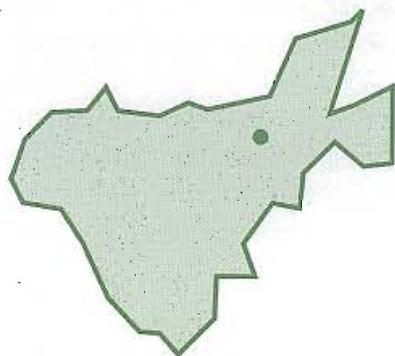
En la entrada sur nos encontramos con "el Rollo" y con la Ermita del Cristo construida por Pedro de Ybarra en el siglo XVI y en la que hay que destacar su fachada y su puerta de madera. Al oeste se encuentra la Ermita de la Virgen de Bienvenida, del siglo XV y XVI, en cuyo interior se venera a la Patrona de la localidad y a una

talla del Cristo del escultor madrileño Juan Calderón.

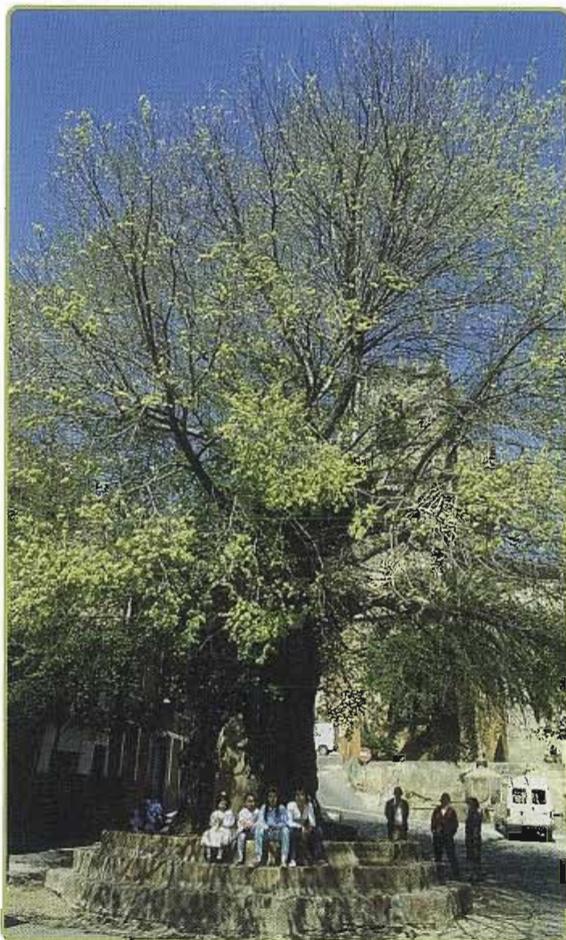
Sus fiestas patronales, en honor a la virgen de Bienvenida, se celebran el siguiente domingo al de Resurrección, comenzando éstas el mismo domingo de Pascua, con la Romería en la Ermita y la traída de la Virgen al pueblo. Durante el mes de Agosto tiene lugar la Semana Cultural en la que se realizan diversas actividades (teatro, juegos, verbena, exposiciones...).

Como tradiciones caben destacar la del "Capazo" (noche del sábado de Bienvenida), rito celta dedicado al fuego, al árbol y al aceite con reparto a los asistentes del sopetón y la cucaña (semana cultural del verano).

Este lugar, rodeado de montañas de abundante vegetación mediterránea, con numerosas fuentes y regatos y con un microclima benigno, cuenta en la actualidad con los servicios suficientes para vivir o pasar unos días en plena naturaleza, como: el centro de salud, la escuela, la pista polideportiva, el albergue, la residencia geriátrica, casa rural, mesones típicos, polígono industrial y de viviendas..., que junto a la agricultura de olivos, viñas, cerezas, a la ganadería caprina y algunos talleres (mecánico, carpintería...), hacen posible el día a día de sus habitantes torreznos y de sus visitantes.



El Álamo



NOMBRE COMÚN: ÁLAMO (Álamo Negro / Olmo Negro).

NOMBRE CIENTÍFICO: Populus Nigra.

CARACTERÍSTICAS

Es un árbol de crecimiento rápido que puede alcanzar una gran altura, hasta 35 metros. Es de hoja caducifolia, de color verde por ambas caras. Su corteza es de color gris blanquecino y presenta un aspecto muy agrietado. Su tronco puede alcanzar un diámetro amplio y sus raíces son abundantes por ello debe respetarse una distancia prudente entre árbol y árbol o edificaciones, de aprox. 10 ó 12 metros.

Su fruto son unas semillas algodonosas que se encierran en pequeñas cápsulas, no en todas las ocasiones se da y es poco vistoso.

USOS

En parques y jardines, son árboles muy bonitos por su grandiosidad y proporcionan mucha sombra. Pero además:

- La madera, es ligera por lo que se utiliza en carpintería barata, para hacer juguetes, cerillas,

marcos para cuadros, tarimas...; también se obtiene de ella pasta de papel. Para leña debe secarse bien, pero como es abundante se utiliza en algunas zonas.

- La resina, antiguamente se mezclaba con grasa de cerdo y este unguento se utilizaba como antiinflamatorio y vasoconstrictor.

CURIOSIDADES

En las carreteras se plantan para crear cortavientos naturales.

- Debido a la madera que se importaba desde América, llegó a España la enfermedad de la grafiosis, la cual acabó con la vida de muchos de los álamos que se encontraban en nuestros bosques.

En TORRE DE DON MIGUEL el álamo era el símbolo del pueblo, fue un bonito y frondoso árbol hasta que la "grafiosis" le atacó. Aún se sigue conservando su tronco y una gran planta trepadora lo adorna.

La imagen nos muestra al Olmo en su último año de vida en 1992.

El Cerezo



NOMBRE COMÚN: CEREZO.

NOMBRE CIENTÍFICO: Prunus Avium.

CARACTERÍSTICAS

El cerezo es un árbol frutal, de hoja caducifolia. Puede alcanzar hasta 25 metros de altura. Tiene la corteza lisa, de color marrón oscuro-rojizo. Sus hojas son simples con un pequeño margen aserrado irregularmente. Sus flores son blancas y pequeñas, de entre 2-3 cm de diámetro, son muy llamativas por el gran número de ellas que florecen, pero de marchitación muy rápida. Presenta gran capacidad de adaptación a zonas templadas aunque resiste el frío del invierno.

El fruto (la cereza) crece muy rápido, es una drupa

de diferentes tonalidades de rojo, pues dependiendo de la especie que se injerte, obtendremos una variedad u otra. Normalmente las cerezas de mayor tamaño son las que tienen mejor textura y sabor.

USOS

Las cerezas se emplean para hacer un licor llamado kirsch. También se guardan en conserva con aguardiente de vino (tanto guindas como cerezas). Se pueden emplear también para hacer mermeladas y compotas.

CURIOSIDADES

La cereza debe recolectarse lo más madura posible, porque no madura después de cortada del árbol.

En los huertos de TORRE DE DON MIGUEL se cultivan numerosas variedades de cereza, entre ellas:

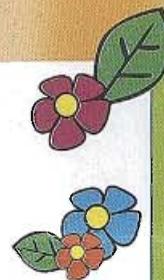
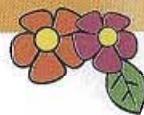
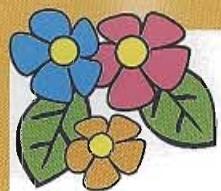
Burlat, Guinda ("Tomatillo"), Ambrunesa., Navalinda, Pino Negro y Pico Colorado, Pedro Merino, Lavan, Mollar, Starking, California.

Actividades

Hemos salido al campo a recoger información y plantas para elaborar los trabajos.





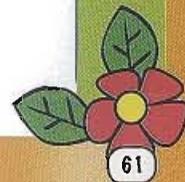


Villasbuenas de Gata



Pino - Retama

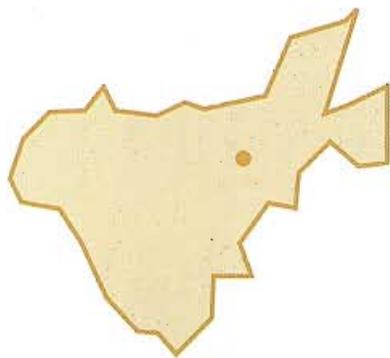
CRA Villasbuenas de Gata



CRA Villasbuenas de Gata

El origen de nuestro pueblo, se remonta al año 1000-1200, la alta Edad Media. El rey leonés Alfonso IX una vez que conquista Santibáñez, cede dicha villa de Villasbuenas a la orden de alcántara.

La situación geográfica de Villasbuenas al inicio de la sierra de Gata y proximidad al puerto de perales hacen del enclave un lugar ideal para dominar y controlar a personas o



mercancías.

La Orden de Alcántara cuida y mimó a la villa de Villasbuenas concediéndole fueros y privilegios diversos.

Con el paso de los años la venta de las encomiendas, por parte de los reyes de Austria para obtener liquidez económica y sufragar sus políticas hacen que la villa de Villasbuenas sea comprada por la familia de los Fonseca.

Todos estos antepasados han dejado en Villasbuenas parte de su legado que aún podemos visitar. Entre estos monumentos, encontramos: El castillejo (un poblado antiguo) y Santa María (restos de una antigua iglesia).

Además nuestra villa cuenta con bonitos enclaves naturales como: La Tabla (entorno natural en el camino hacia Perales del puerto), La hermosa Dehesa y por supuesto Los pinares. También tenemos una amplia piscina natural, donde podemos refrescarnos cuando el calor nos acecha en verano.

Hemos realizado:
- Marcapáginas. También con flores secas,

ramitas y otros elementos naturales que nos hemos encontrado en el entorno.

- Poesía del Arbol. Entre todos hemos escrito una bonita poesía dedicada al cuidado y la importancia de los árboles, dice así:
-Varios murales.

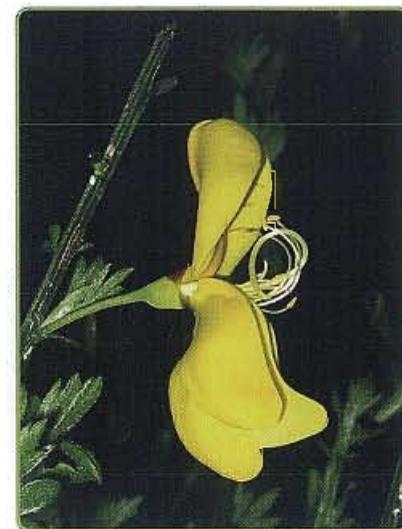
"Plantemos 1 árbol,
me dijo mi abuelo.
Hicimos un pozo
profundo en el suelo.
plantamos un pino
alto como yo.
y entonces mi abuelo,
esto me contó.
Me dijo, que árboles como estos
nos dan aire limpio y puro,
para respirar.
Nos brindan sus leños,
para cocinar.
Lápiz y papel
para dibujar.
Por eso hay que quererlos
cuidarlos, regarlos.
Y siempre que podamos:
¡Plantemos un árbol!"

Del Pino Piñonero (Dibujando su copa con
huellas verdes de nuestras manos y un

tronco marrón muy alto).

De la Germinación de las Semillas del pino
(explicando con dibujos las fases de la
germinación).

De Reciclado del Papel (Exponiendo el
viaje del papel desde que nace el árbol hasta
que se lleva a la fábrica y se vuelve a crear
ya reciclado para hacer cartón y darle nuevos
usos).





El Pino



NOMBRE COMÚN: PINO PIÑONERO.
NOMBRE CIENTÍFICO: Pinus Pinea.

CARACTERÍSTICAS

El pino es un árbol de hoja perenne, su copa es piramidal cuando es joven, pero pronto se redondea a medida que se hace adulto. Su corteza es de aspecto resquebrajado y de color pardo-rojizo. Es un árbol de gran altura, puede alcanzar hasta 30 m.

USOS

La mayor utilidad se obtiene de los piñones que de él se recogen, pues son comestibles. Además, estos piñones, poseen propiedades balsámicas. También se utiliza en repoblaciones forestales.

Antiguamente se empleaba su leña para abastecer a los hornos de pan.

CURIOSIDADES

Es interesante saber que el fruto del pino es la piña y los piñones son las semillas, que en este caso es lo comestible.

En VILLASBUENAS DE GATA encontramos bosques con estos inmensos árboles cercanos a las tierras que rodean nuestro pueblo. Pueden verse desde la carretera que va desde Villasbuenas hacia el "Cruce de la Fatela".

La Retama



NOMBRE COMÚN: RETAMA AMARILLA.
NOMBRE CIENTÍFICO: Retama Sphaerocarpa.

CARACTERÍSTICAS

Es un arbusto no muy alto, puede alcanzar hasta 3 m de altura. Está muy extendido por toda nuestra región. Sus ramas salen directamente del suelo y ligeramente curvadas. Su flor es de color amarillo vivo, de ahí que reciba este nombre, durante la floración aparecen ramos muy densos y vistosos.

USOS

También en la antigüedad se utilizaba como leña, incluso se plantaba exclusivamente para este fin.





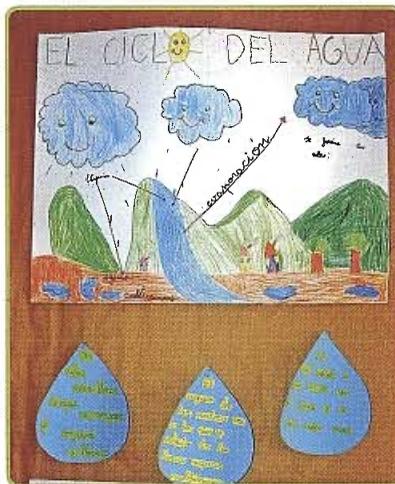
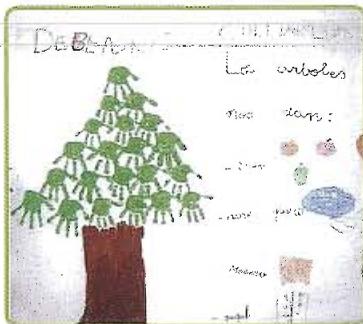
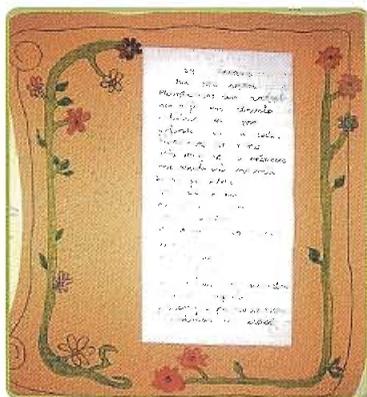
CURIOSIDADES

Es una planta muy resistente y crece en casi todo tipo de suelo que tenga clima mediterráneo.

En VILLASBUENAS podemos observarla en la dehesa de "La Tabla" junto al río. Pero es muy común en todos los campos de nuestra sierra.

Actividades

- Poesía del árbol.
- Mural pino piñonero.
- Erosión de las rocas.
- Reclado de papel y germinación de semillas.
- Marcapáginas.
- Salida al entorno.

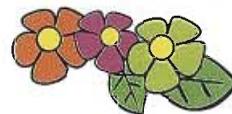




Pino · Retama

CRA Villabuena de Gata





“LA SIERRA ENCANTADA”

“Esto es verdad y no miento, como me lo contaron, os lo cuento...”

... Érase que se era dos buenos amigos, un lince y un borrico, que un buen día decidieron partir juntos en busca de aventuras.

La primera aventura que los dos buenos amigos (después de hablar mucho) decidieron hacer fue ir al monte de la caseta. Pero se puso a llover y anocheció. Así que se refugiaron debajo de un cedro.

A la mañana siguiente, se despertaron con los ruidos de helicópteros. Vieron que la caseta de la montaña estaba quemada, se decepcionaron y se pusieron muy tristes. Al poco rato, decidieron ir al parque a ver a los niños correr. En el camino vieron a Lucho, un pequeño cachorro juguetero, y le invitaron a ir con ellos, mas él no podía porque se tenía que ir a vigilar el madroño de su amo. El borrico y el lince bajaron al parque. El borrico se enamoró de una burrita que estaba labrando. La burrita decidió acompañar al borrico y al lince en sus aventuras. Llegaron al río Viejo, en el cual estuvieron bebiendo y descansando todo el día. Se pusieron en camino a la Cruz de Piedra. Mientras caminaban, la burra se fijó en una pareja de águilas que volaban en círculo, mientras que



el burro y el lince estaban mirando a una manada de jabalíes como comían aceitunas en un olivar.

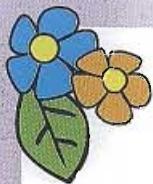
Decidieron subir a la Almenara. Por el camino se encontraron a una pareja de lobos que estaban buscando bayas y roedores. Los lobos se hicieron amigos de la burra, el burro y el lince y les preguntaron que si podían subir a la Almenara con ellos y les dijeron que sí. Todos juntos emprendieron camino a la Almenara. Antes de llegar encontraron un lugar donde pasar la noche, ese lugar era la Caseta del Mozo. Se pusieron de acuerdo para encontrar leña, hojas y comida. La leña la buscaría los lobos, las hojas los burros y la comida el lince. Volvieron hasta la Caseta con lo que habían acordado. Todos trabajaban en equipo. Empezaron a hacer la cena, las camas y la lumbre. Todo iba bien esa noche, pero...

Un ruido fuera de la caseta les asustó mucho. La burra le pidió al burro que saliera fuera de la caseta a mirar qué pasaba. Al burro le temblaban las patas de miedo. El burro dijo: “¡qué salten los lobos, que son más valientes!”. Pero todos tenían mucho miedo y nadie quería salir. Entonces dijo el lince: “saldremos todos juntos y así podremos defendernos del peligro que nos acecha”. Cuando salieron de la caseta vieron como unos matorrales se movían constantemente, y eso que la noche estaba en calma y no hacía aviento. El lobo se acercó cautelosamente y vio... Una pequeña ardilla que pretendía asustarlos. Lo único que le pasaba era que tenía frío y mucho miedo. Los animales, al darse cuenta, le dieron comida y refugio, y se unió al grupo. Al pasar la noche, es decir, por la mañana, siguieron su viaje a la Almenara. Al llegar allí intentaron entrar dentro del “castillo”. El primero que entró fue

el lince y después la pareja de lobos. Les siguió el burro, pero la burra tropezó y...

...Viendo que la burra no podía ya entrar, decidieron quedarse todos fuera y acompañarla. Cuando comenzaron a andar, se dieron cuenta de que se le había roto una pata. Empezó a anochecer y decidieron pasar la noche en el castillo. Buscaron leña para hacer una fogata y comida para cenar esa noche y al amanecer, como la burra no podía caminar, el burro se quedó con ella en el castillo.

El lince, la ardilla y la pareja de lobos decidieron retroceder a la Cruz de Piedra para pedir ayuda. Encontraron a una pareja de vacas, las cuales llevaban una carretilla enganchada a ellas y les contaron lo que les había ocurrido. Los animales preguntaron a las vacas: “¿podéis subir con nosotros a la Almenara y seguir con nosotros en nuestro viaje?”. Ambas, sin dudar, contestaron que sí. Llegaron las dos vacas, el lince y los lobos al castillo de la Almenara, vieron a la burra que estaba tirada en el suelo sin poder levantarse; los dos lobos la cogieron y la montaron en la carretilla de las vacas. La llevaron al centro de Torre de Don Miguel y los médicos le dijeron que era una pequeña fractura. A la burra le dieron dos muletas →



para que pudiera andar. Después desde allí se fueron todos juntos a la Warner Bros. en el "camión de línea". Se lo pasaron muy bien, pero al lince...

Le dieron el mayor susto de su vida, vio a un perro que intentaba atacar a dos preciosos gatos. El lince intentó espantarlos y lo consiguió, y los dos gatos le dijeron: "muchas gracias señor lince"; el macho les dijo que se llamaba Roni y la hembra Nafa. "¿Se puede saber a donde os dirigís?", "a un sitio en el que estemos en PAZ", contestó el burro.

Aquella noche hacía mucho frío y se durmieron todos juntos para estar más calentitos. A la mañana siguiente se volvieron a un pueblo de sierra que era muy bonito, el pueblo se llamaba Gata. Allí, cuando paró el camión de línea, se fueron a tomar una taza de café, después se fueron a dar una vuelta a la sierra para comprobar si podían vivir en ella. Había suficientes conejos y ríos abundantes como para criar una familia. De vez en cuando bajaban a las escombreras para jugar allí, pero un hombre vio que estaban allí ellos (el lince, la pareja de lobos, la pareja de burros, la pareja de gatos y la ardilla) e intentó matarlos, pero ellos tuvieron tiempo de salir corriendo. Otro hombre vio al primero y le dijo: "pero... ¿tú que haces? ¡estás tonto! ¿o qué?", el primer hombre, que era cazador, contestó: "a esos animales hay que darles caza. Porque si no, causarán



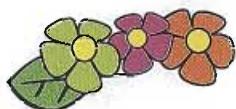
problemas".

Los animales no pararon de correr hasta verse a salvo. Llegaron a un valle donde había muchos árboles. En un rincón había un madroño y un pequeño cedro y allí construyeron su cabaña. Su vida allí era de lo más tranquila, pues tenían todo lo que podía necesitar. Cada día iban a un río cercano y en él se lo pasaban muy bien todos juntos jugando. Pero un día, mientras



ellos jugaban en el río, un gran peligro les acechaba...

La pareja de gatos, los burros, las vacas, los lobos y el lince, siguieron en el río hasta que la corriente les llevó hasta donde había un puente. Salieron del río y fueron a parar a un bosque, los gatos, burros y vacas se preguntaron todos, unos a otros que dónde se encontraban. El lince y la pareja de lobos, como eran del bosque, sí lo sabían y les indicaron que estaban en un bosque muy grande. Al ir por el bosque, se encontraron



con dos amigos del lince, estos eran un mono y un conejo. Los dos le preguntaron al lince que dónde iban todos juntos y si podían unirse a ellos. Por supuesto, todos estuvieron de acuerdo. El mono muy contento, les llevó fuera del bosque. Cuando salieron del bosque, todos se asustaron mucho porque se toparon con un toro, salieron comiendo durante un rato y después ya andando, llegaron hasta la Fuente del Pinche, allí bebieron mucho agua porque

estaban muy cansados. Pero unas mujeres tenían cayados, les pegaron a los animales y los pobres salieron corriendo; iban tan corriendo que llegaron cansadísimos a la Cruz de Piedra.

Luego empezaron a mirar a su alrededor, y preguntó la burra: "¿aquí no hemos estado alguna vez?" a lo que el lobo contestó: "sí, fue cuando íbamos a subir al..."

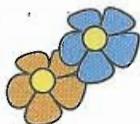
Castillo de la Almenara. Empezaron a salir



unas nubes muy grandes y negras en el cielo y estaba anocheciendo, entonces tuvieron que buscar un refugio. Muy cerca de donde estaban había una cueva en la que se metieron para pasar la noche. Estaba empezando a llover y dentro de la cueva había un jabalí, que era el dueño, y entre todos los animales le convencieron para que les dejase pasar allí la noche. En la cueva, todos los animales pasaron allí una buena noche, pero al amanecer se encontraron a una serpiente que quería picar a una de las dos vacas. Lograron escapar y entonces decidieron que tenían que buscar un lugar para vivir, donde no corrieran tantos peligros y pudieran...

Escapar. Siguieron andando hasta llegar a la Caseta del mozo y dijo el lince, aquí ya hemos estado, podemos pasar aquí la noche. Todos quedaron de acuerdo y se fueron a buscar leña y comida. Llegaron todos a la casa, hicieron lumbre y se pusieron a comer. Al terminar se quedaron todos dormidos. Al llegar el día decidieron seguir el camino. Caminando, caminando, se dieron cuenta de que faltaban algunos animales. Esos animales eran las dos vacas. Los demás animales estaban muy preocupados por sus amigos, "¿dónde se habrán metido?", pensaban. Como no sabían qué hacer, se pusieron a llamarlas: "¡vacas!, ¡vacas!". De pronto aparecieron y todos les preguntaron dónde habían estado, ellas tranquilamente contestaron que habían ido





a buscar comida, el resto de animales les dijeron que no volvieran a desaparecer sin avisar porque habían estado muy preocupados...

Al día siguiente, las vacas, volvieron a ir a por comida sin avisar, por eso todos los estuvieron buscando, les dieron voces, pero ellas no acudían. Entonces fueron detrás de unas rocas y estaban allí, estaban comiendo hierba. El lince de nuevo volvió a refíriles, pero...

Como todos estaban tan cansados y tenían tanta hambre, se quedaron allí con ellos. Acabaron de comer y se quedaron jugando, menos la burra que le seguía doliendo la pata. Se acercaba la noche y por eso subieron al castillo con leña para hacer el fuego y algo de comida para cenar. Allí, recordaron todo lo que les había sucedido y decidieron intentar quedarse allí a vivir. De repente, sin saber de dónde, aparecieron una pareja de cigüeñas con la intención de unirse al grupo, ellos las acogieron con alegría. Al día siguiente...

Todos permanecieron allí, pero la cigüeña había pensado hacer su nido en el álamo de la plaza de Torre. Pero como el nido era difícil hacerlo allí, decidió emigrar a la isla del Pantano de Borbollón. En este sitio tan apacible conoció a una colonia de cigüeñas negras e provenían del Parque de Monfragüe

y que habían permanecido allí todo el verano, porque había mucha comida para todas ellas y sus crías de pocos días...

Después de pasar un tiempo en el pantano de Borbollón, volvieron las cigüeñas a a Torre de Don Miguel con el resto de los animales, exactamente a la ermita de Bienvenida, porque había unos paisajes preciosos. De allí fueron a buscar comida y encontraron unos cerezos que tenían unas



excelentes y jugosas cerezas, las cogieron y subieron todos juntos a a comérselas a la Ermita del Cristo. Allí conocieron a un ratón de campo que se llamaba Pedro y todos los animales le dijeron si quería ir con ellos y el ratón les contestó que sí, pero que él tenía familia y les preguntó si podrían ir...

El ratón de campo y toda su familia, emprendieron el camino de nuevas aventuras en compañía de todos los animales. Caminaron un gran rato. Como los ratoncitos eran muy pequeños se cansaron y el burro

que era muy bueno decidió llevarles a su lomo, donde los pequeños ratoncillos iban muy agustito; viendo el bonito paisaje de cerezos que había en todo el valle. A la hora de la comida todos comieron ricas cerezas y se acostaron una gran siesta y soñaron grandes aventuras.

Al despertarse de la siesta emprendieron nuevamente el camino, y esta vez se toparon con un simpático tejón y con una jineta, que

en su lomo llevaba subido un simpático hámster gris. Ellos les preguntaron hacia donde se dirigían, a lo que contestaron que iban a la fuente Maese a beber y refrescarse un poquito, a demás les propusieron que les acompañasen y el resto de animales aceptó. Llegaron a la fuente, la primera en beber fue la jineta, pero cuando se inclinó hacia delante, el hámster cayó al agua. Todos se pusieron muy nerviosos, un castor que andaba cerca se lanzó al agua y rápidamente pudo salvar a Lucas, todos se alegraron mucho y agradecieron al castor su hazaña. El castor

se llamaba Francis y se unió a ellos muy contento. Más tarde...

El lince propuso pasar la noche en el molino en ruinas que hay en Torre de Don Miguel, a todos les pareció buena idea y partieron hacia allí. Al llegar encontraron una familia de abubillas que les enseñaron el molino y sus alrededores, en agradecimiento, los animales les propusieron unirse a ellos en sus aventuras, a lo que las abubillas preguntaron: "¿hacia dónde vais?", "de aventuras por la Sierra de Gata, a donde nos lleve el destino", contestaron todos los animales al mismo tiempo. Excepto el hámster, que interrumpió...

Pero no podemos seguir nuestro camino, porque la burra continúa con su pata rota y no puede andar mucho. Para poder seguir nuestro camino tendremos que esperar unos días hasta que se le cure la pata completamente a la burra. Entonces la abubilla dijo que iba a buscar unas plantas medicinales para curar la pata dañada de la burra Faustina, pero tenía un problema, necesitaba la ayuda de...

El castor porque las hierbas estaban en el agua. El castor y la abubilla se fueron al Gureso y allí se encontraron con vega una amiga del castor que vivía allí, regresaron al molino, e hicieron una cataplasma que la curó y la burra Faustina se puso muy contenta, les dio las gracias y preguntó a



Vega que si quería unirse a ellos, pero ella estaba muy contenta viviendo en su casa y el castor decidió quedarse con ella, la abubilla

y su familia tampoco se unieron al grupo por que no querían dejar su molino.

Tras dejar a castor y sus nuevos amigos, este simpático grupo, decidió volver a emprender la marcha en busca de nuevas aventuras. Comenzaron a andar y andar, hasta que se les hizo de noche, de pronto se dieron cuenta de que faltaban otra vez las dos vacas, intentaron localizarlas, pero como fue imposible, esperaron a la mañana para continuar buscando. Al amanecer, a lo lejos vieron a un hombre cuidando ovejas, resultó ser el pastor Pablo, se acercaron a él y le preguntaron si había visto a dos vacas, él respondió que no, pero les dijo: "¡esperad!, yo con mi caracola, haré que vengan hacia aquí", efectivamente, así sucedió. Todos

gritaron y saltaron de alegría al ver venir a las vacas que se habían entretenido en un prado muy verde a comer, como de costumbre. Todos dieron las gracias al pastor y se fueron...

Caminando, caminando, llegaron a un bosque muy profundo donde se encontraron con una gruta que estaba llena de laberintos, para cuando se dieron cuenta estaban perdidos. Los animales no se ponían de acuerdo por qué camino seguir. De repente apareció un topo y les dijo: "¿Qué hacéis en este laberinto tan peligroso? ¿acaso no habéis visto el cartel fuera del laberinto?", - "no, no lo hemos visto, estaría tapado por la maleza"- contestaron. A lo que el topo

añadió: "tenéis que salir de aquí corréis grave peligro..."

El burro y le resto de animales pidieron ayuda al topo para salir del laberinto, por supuesto el se ofreció muy amablemente a ayudarles. Caminando según las indicaciones del topo, consiguieron salir del laberinto y de repente se encontraron un pueblo pequeño y hermoso, rodeado de cerezas y otros árboles frutales. Los animales al verlo, se asombraron y decidieron acercarse a verlo. En el medio de la plaza había un gran árbol, lleno de flores naranjas. Se fueron a un albergue que había cerca y allí pasarían la noche para estar descansados y continuar su viaje a la mañana siguiente...

RECETAS Y REMEDIOS CASEROS

LA CARQUESA (carquesia).



Esta planta se utiliza para combatir la tos, contra la gripe. También se utiliza para hacer escobas y chamuscar la piel del cochino en las matanzas y también se queman las escobas en la noche de San Juan. Además las escobas de carquesa, también se usan para hacer las camas a los animales en las cuadras.

Lucía Martín Almaraz. Descargamaría.

EI BREZO.



Tiene efecto diurético, está indicado en inflamaciones de la vejiga.

Necesitamos para realizar un preparado: 1 onza de ramitas, con flores o sin ellas, por cada litro de agua, y se deja hervir diez minutos, se toman 3 ó 4 tazas al día hasta que producen el efecto deseado. Pablo Hernández Lázaro. Robledillo de Gata.

EI MADROÑO.



Es bueno para la diarrea tomado en infusión, existen 2 recetas:

- Se hierven 40gr. De hojas en 1 litro de agua, se filtra el líquido, se edulcora y se beben tres vasos al día, durante dos días consecutivos.

- Con 30 gr. De hojas o corteza seca, se ponen en 1 litro de agua. Después se deja hervir todo junto durante 15 minutos y se deja macerar hasta que el agua se enfría. Pueden tomarse 2 ó 3 tazas al día.

Isabel Merchán Calvo. Cadalso.

EL MORUJILLO.



ENSALADA DE MORUJILLO.

Ingredientes:

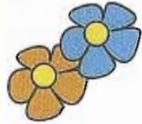
Morujillo.
Aceite de oliva, Vinagre,
Cebolla, Ajo, Sal, Agua.

Preparación:

Se lava el morujillo y se pica chiquitito, poniéndolo en una ensaladera de agua. También se corta finamente la cebolla y el ajo. Se añade el aceite, el vinagre y la sal. Se mezcla todo bien y listo para comer.

Sandra Sánchez Jacinto. Gata.



**EL ENEBRO.****CIGALAS CON SALSA DE ENEBRO.****Ingredientes:**

16 cigalas.
1 ramita de enebro.

1 ramita de albahaca.
1 ramita de perejil.
1 ramita de hinojo.
2 cucharadas de mantequilla.
2 cucharadas de aceite de oliva.
Sal y pimienta.

Preparación:

Picamos finamente las hierbas. Untamos una fuente con la mitad del aceite y colocamos en ellas las cigalas, rociamos con el resto del aceite y metemos en el microondas durante 4 minutos. En otro recipiente, derretimos la mantequilla y añadimos las finas hierbas, salpimentamos y ligamos bien la salsa. Servimos las cigalas calientes con la salsa de hierbas en una salsera.

Humberto Arias Pérez. Gata.

ARROZ CON LECHE Y ENEBRO.**Ingredientes:**

1 litro de leche.
80 gr. De arroz.
160 gr. De azúcar.

1 palito de canela.
Una pizca de sal.
2 dl. de nata líquida.
2 bayas de enebro.
1 clavo de especia.
2 granos de pimienta negra.
Corteza de naranja.

Preparación:

Dejamos en remojo la mitad de la leche con el palito de canela. Pasadas 4h lo ponemos al fuego y lo llevamos a hervir durante 15 minutos aproximadamente y añadimos la corteza de naranja y el arroz. Pasado este tiempo agregamos el resto de la leche muy caliente. Removemos durante media hora de cocción, después le añadimos la nata, el azúcar, la sal y las especias. Dejamos que hierva 15 minutos más suavemente removiendo para que no se pegue. Retiramos del fuego y dejamos enfriar para servir. Aunque también puede tomarse tibio.
Ernesto Lanchas. Cadalso.

REMEDIO CON ENEBRO PARA EL ASMA.**Ingredientes:**

50 gr. De enebro.
10 gr. De corteza de limón.
1 litro de vino blanco.

Preparación:

En un mortero, machacamos el enebro, y la corteza de limón, lo añadimos a 1 litro vino

blanco y dejamos reposar durante 1 semana. Filtramos el líquido y lo conservamos en una botella bien cerrada. Debe tomarse a vasitos, 1 par de ellos al día, en periodos en que el asma sea más molesto.
María Briosca Bermejo. Cadalso.
David Bonilla. Cadalso.

REMEDIO CON ENEBRO CONTRA LA ACIDEZ DE ESTÓMAGO.

Después de las comidas, masticamos 4 ó 5 bayas de enebro durante un largo rato. Esto previene los ardores de estómago.
Ángel Clavo Calvo. Cadalso.

REMEDIO CON ENEBRO CONTRA EL ACNÉ.**Ingredientes:**

1 cucharada de aceite de soja.
5 ml. de aceite de pepitas de las uvas.
5 gotas de aceite de enebro.
1 gota de aceite de germen de trigo.

Preparación:

Se aplica sobre la zona afectada, en caso de acné "grano" varias veces al día, en caso de acné con pus se impregna el aceite de enebro en una bolita de algodón en rama por la mañana y por la noche. Actúa como antiséptico y alivia la inflamación.
Antonio Calvo. Cadalso.

EL ALISO.**REMEDIO CONTRA EL REUMA.**

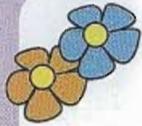
Se calientan al sol o dentro del horno hojas de aliso; se colocan cubriendo la zona dolorida y se tapan con un apósito. Este paño de hojas, resulta muy beneficioso para aliviar dolores reumáticos y de artrosis.
Cristina Riobos. Cadalso.

REMEDIO CONTRA LAS HEMORROIDES.

En un litro de agua se hierven 30 gr. De corteza de aliso durante 10 minutos. Se aplican en lavativas en la zona afectada para reducir la inflamación.
Nerea Manso Sánchez. Cadalso.

REMEDIO CONTRA LA FIEBRE.

Por la noche vertemos 30 gr. De polvo de corteza de Aliso en un vasito de vino blanco, por la mañana se cuela y se bebe en ayunas.
Gabriel. Cadalso.



EL CEREZO.



FLAN DE CEREZAS.

Ingredientes:

6 huevos.
3/4 de kg. De cerezas.
3 bollos suizos (del día

anterior).

2 vasos (500 ml) de leche.

2 cucharadas soperas de coñac.

6 cucharadas soperas de azúcar.

1 pellizco de vainilla en polvo.

3/4 kg. De nata montada y frutas confitadas para adornar.

Para cocer las cerezas: 1/2 corteza de limón rallada, 2 cucharadas soperas de agua, 2 cucharadas soperas de azúcar.

Para hacer el caramelo: 3 cucharadas soperas de azúcar, 2 cucharadas soperas de agua para hacer el caramelo y bañar el fondo de la flanera.

Preparación:

Batimos las claras a punto de nieve. Después añadimos las yemas sin dejar de batir. Añadimos los vasos de leche, el coñac, las 6 cucharadas de azúcar la vainilla, la nata montada, las cerezas cocidas deshuesadas y picadas y añadimos también los bollos suizos desmenuzados. Una hecho el caramelo en el fondo de la flanera, vertemos toda la mezcla y ponemos a cocer al baño maría el mismo tiempo que para un flan de

huevo normal. Desmoldamos y adornamos con cerezas y frutas confitadas.
Noelia Pérez Roma. Gata.

LICOR DE CEREZAS.

En una botella de cristal, se poner aguardiente con cerezas y se deja macerar de 3 meses en adelante. Cuando abramos la botella pasado este tiempo, podremos beber un sabroso licor de cereza casero.
Josefa Sánchez. Torre de Don Miguel.

REMEDIO PARA LA TOS.

El cerezo silvestre calma la tos seca, irritante o nerviosa. Para ello se emplea la corteza y se hace una infusión con ella, pero no debe utilizarse en infecciones agudas. Hay que tener cuidado cuando se toma esta infusión porque puede provocar somnolencia.
Borja Pérez Martín. Torre de Don Miguel.

EL ALAMO.



ACEITE DE ÁLAMO.

Ingredientes:

Aceite de álamo para masajes.

115 ml. de aceite de

almendras dulces.

15 gotas de aceite de álamo blanco.

Preparación:

Mezclamos todos los ingredientes en un frasco, tapamos bien y agitamos. Podemos utilizar este aceite para dar masajes en la espalda y las piernas, es relajante. Está contraindicado para masajes en la cara.
Borja Pérez Martín. Torre de Don Miguel.

EL PINO PIÑONERO.



ENSALADA DE PRIMAVERA.

Ingredientes:

Mollejas (planta silvestre que se encuentra en los

olivares en primavera).

Naranjas.

Piñones.

Aceite.

Sal.

Vinagre o Zumo de limón.

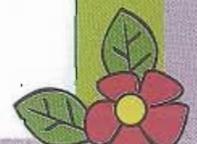
Preparación:

Se recogen las mollejas y se lavan. Después se pican muy finas y se restriegan en las manos para que suelten un líquido verde, se aclaran de nuevo y se escurren. Se ponen en una ensaladera se le añade la naranja cortada en dados y se sazona, se pone un poco de zumo de limón o vinagre junto con

un poco de aceite. Se remueve y se le añaden unos piñones enteros pelados.

Jálama Martín Mangas.

Villasbuenas de Gata.



Las Recetas

Receta para el agua

Ingredientes:

- 30 gramos de aceite
- 10 gramos de sal
- 10 gramos de azúcar
- 100 gramos de agua
- 100 gramos de leche
- 100 gramos de yogur
- 100 gramos de queso
- 100 gramos de miel
- 100 gramos de leche condensada
- 100 gramos de leche evaporada
- 100 gramos de leche desnatada
- 100 gramos de leche entera
- 100 gramos de leche pasteurizada
- 100 gramos de leche UHT
- 100 gramos de leche estéril
- 100 gramos de leche a temperatura ambiente
- 100 gramos de leche fría
- 100 gramos de leche caliente
- 100 gramos de leche hervida
- 100 gramos de leche hervida y enfriada
- 100 gramos de leche hervida y hervida de nuevo
- 100 gramos de leche hervida y hervida de nuevo y hervida de nuevo

Preparación:

Se mezcla todo en un recipiente y se consume.

Nota: Esta receta es para fines educativos.

Morirra

El morirra es un tipo de pez que se encuentra en las costas de España. Se caracteriza por su cuerpo alargado y su coloración azulada.



Preparación:

Se limpia y se cocina al vapor.

Nota: Esta receta es para fines educativos.

Receta con leche y azúcar

Ingredientes:

- 1 litro de leche
- 100 gramos de azúcar
- 100 gramos de leche condensada
- 100 gramos de leche evaporada
- 100 gramos de leche desnatada
- 100 gramos de leche entera
- 100 gramos de leche pasteurizada
- 100 gramos de leche UHT
- 100 gramos de leche estéril
- 100 gramos de leche a temperatura ambiente
- 100 gramos de leche fría
- 100 gramos de leche caliente
- 100 gramos de leche hervida
- 100 gramos de leche hervida y enfriada
- 100 gramos de leche hervida y hervida de nuevo
- 100 gramos de leche hervida y hervida de nuevo y hervida de nuevo

Preparación:

Se mezcla todo en un recipiente y se consume.

Nota: Esta receta es para fines educativos.

Receta



Preparación:

Se mezcla todo en un recipiente y se consume.

Nota: Esta receta es para fines educativos.

Receta con salsa de energía

Ingredientes:

- 100 gramos de azúcar
- 100 gramos de leche condensada
- 100 gramos de leche evaporada
- 100 gramos de leche desnatada
- 100 gramos de leche entera
- 100 gramos de leche pasteurizada
- 100 gramos de leche UHT
- 100 gramos de leche estéril
- 100 gramos de leche a temperatura ambiente
- 100 gramos de leche fría
- 100 gramos de leche caliente
- 100 gramos de leche hervida
- 100 gramos de leche hervida y enfriada
- 100 gramos de leche hervida y hervida de nuevo
- 100 gramos de leche hervida y hervida de nuevo y hervida de nuevo

Preparación:

Se mezcla todo en un recipiente y se consume.

Nota: Esta receta es para fines educativos.

PARA LAS PERSONAS DE ARTRITIS

Ingredientes:

- 1 litro de agua
- 100 gramos de azúcar
- 100 gramos de leche condensada
- 100 gramos de leche evaporada
- 100 gramos de leche desnatada
- 100 gramos de leche entera
- 100 gramos de leche pasteurizada
- 100 gramos de leche UHT
- 100 gramos de leche estéril
- 100 gramos de leche a temperatura ambiente
- 100 gramos de leche fría
- 100 gramos de leche caliente
- 100 gramos de leche hervida
- 100 gramos de leche hervida y enfriada
- 100 gramos de leche hervida y hervida de nuevo
- 100 gramos de leche hervida y hervida de nuevo y hervida de nuevo

Preparación:

Se mezcla todo en un recipiente y se consume.

Nota: Esta receta es para fines educativos.

MADURO

Ingredientes:

- 100 gramos de azúcar
- 100 gramos de leche condensada
- 100 gramos de leche evaporada
- 100 gramos de leche desnatada
- 100 gramos de leche entera
- 100 gramos de leche pasteurizada
- 100 gramos de leche UHT
- 100 gramos de leche estéril
- 100 gramos de leche a temperatura ambiente
- 100 gramos de leche fría
- 100 gramos de leche caliente
- 100 gramos de leche hervida
- 100 gramos de leche hervida y enfriada
- 100 gramos de leche hervida y hervida de nuevo
- 100 gramos de leche hervida y hervida de nuevo y hervida de nuevo

Preparación:

Se mezcla todo en un recipiente y se consume.

Nota: Esta receta es para fines educativos.

ACEITE DE LIMÓN

Ingredientes:

- 1 litro de aceite
- 100 gramos de azúcar
- 100 gramos de leche condensada
- 100 gramos de leche evaporada
- 100 gramos de leche desnatada
- 100 gramos de leche entera
- 100 gramos de leche pasteurizada
- 100 gramos de leche UHT
- 100 gramos de leche estéril
- 100 gramos de leche a temperatura ambiente
- 100 gramos de leche fría
- 100 gramos de leche caliente
- 100 gramos de leche hervida
- 100 gramos de leche hervida y enfriada
- 100 gramos de leche hervida y hervida de nuevo
- 100 gramos de leche hervida y hervida de nuevo y hervida de nuevo

Preparación:

Se mezcla todo en un recipiente y se consume.

Nota: Esta receta es para fines educativos.

Receta con salsa de energía

Ingredientes:

- 100 gramos de azúcar
- 100 gramos de leche condensada
- 100 gramos de leche evaporada
- 100 gramos de leche desnatada
- 100 gramos de leche entera
- 100 gramos de leche pasteurizada
- 100 gramos de leche UHT
- 100 gramos de leche estéril
- 100 gramos de leche a temperatura ambiente
- 100 gramos de leche fría
- 100 gramos de leche caliente
- 100 gramos de leche hervida
- 100 gramos de leche hervida y enfriada
- 100 gramos de leche hervida y hervida de nuevo
- 100 gramos de leche hervida y hervida de nuevo y hervida de nuevo

Preparación:

Se mezcla todo en un recipiente y se consume.

Nota: Esta receta es para fines educativos.

Ingredientes para quemaduras

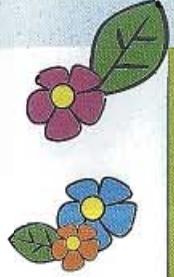
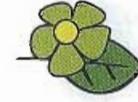
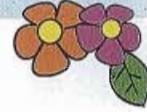
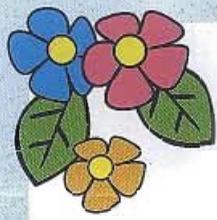
Ingredientes:

- 100 gramos de azúcar
- 100 gramos de leche condensada
- 100 gramos de leche evaporada
- 100 gramos de leche desnatada
- 100 gramos de leche entera
- 100 gramos de leche pasteurizada
- 100 gramos de leche UHT
- 100 gramos de leche estéril
- 100 gramos de leche a temperatura ambiente
- 100 gramos de leche fría
- 100 gramos de leche caliente
- 100 gramos de leche hervida
- 100 gramos de leche hervida y enfriada
- 100 gramos de leche hervida y hervida de nuevo
- 100 gramos de leche hervida y hervida de nuevo y hervida de nuevo

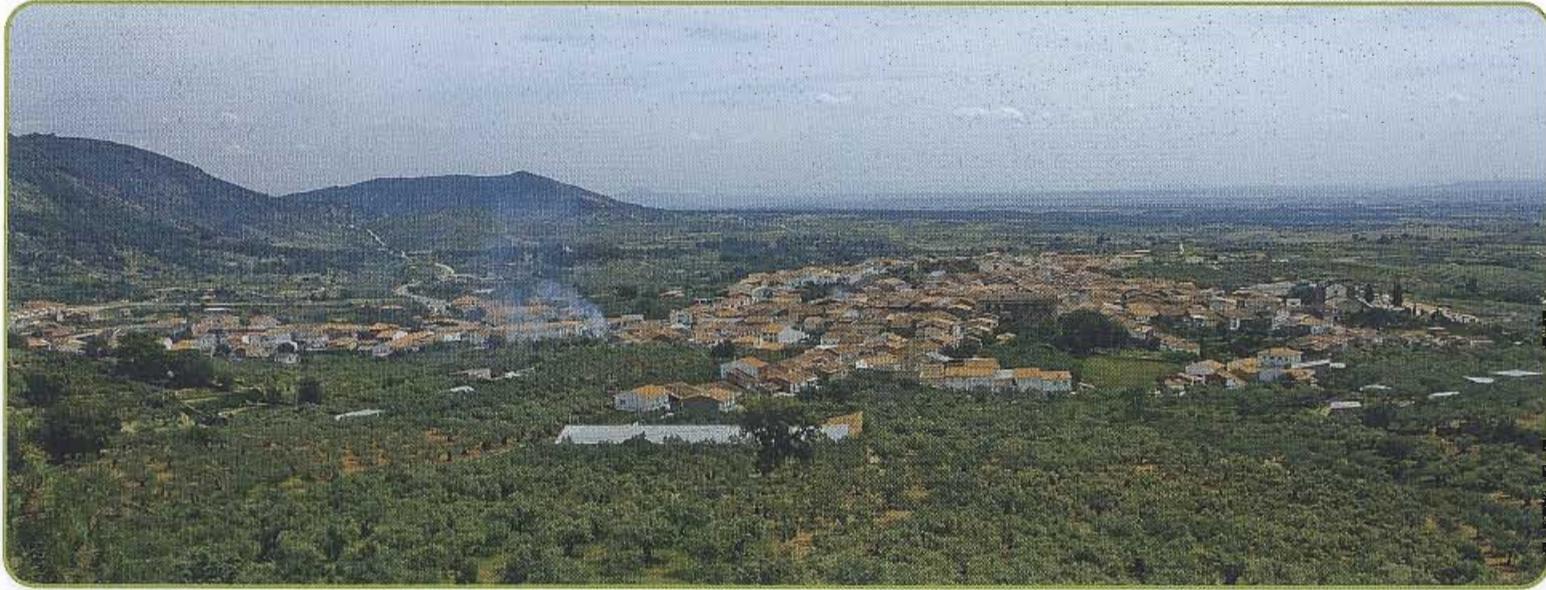
Preparación:

Se mezcla todo en un recipiente y se consume.

Nota: Esta receta es para fines educativos.

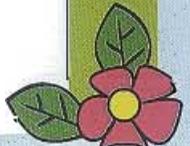


Cilleros

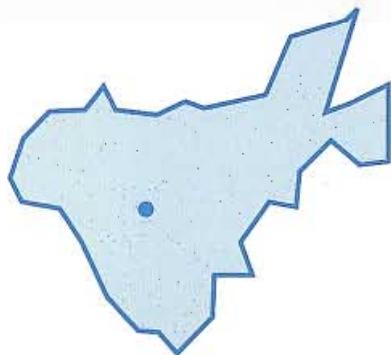
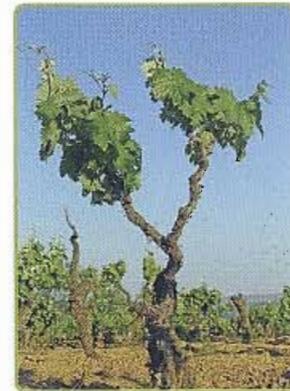
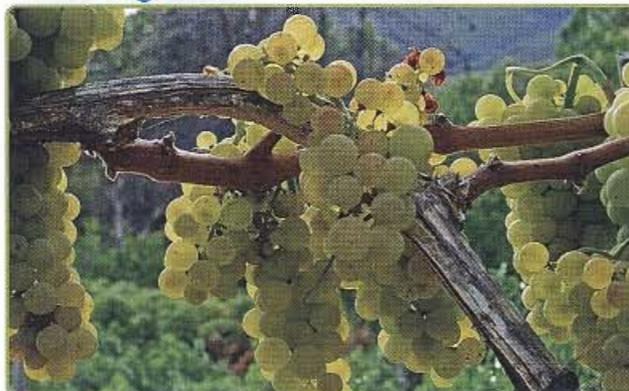


Vid · Jara

C.P. Leandro Alejano. Cilleros



C.P. Leandro Alejano. Cilleros



Cilleros. Es un pueblo de la comarca de Sierra de Gata. Su nombre proviene del latín CELARIUM, que significa bodega donde guardar las provisiones. Está ubicado al Noroeste de la provincia de Cáceres en la falda de la Sierra de Santa Olalla, tiene una superficie de 208,2 Km².

Límites: Al Norte con los términos de Valverde del Fresno, Villamiel y Hoyos. Al Oeste con el río Erjas que hace frontera con Portugal. Al Sur con el término de Zarza la Mayor y al Este con los de Moraleja y Perales del Puerto.

Recursos económicos: Los recursos económicos de Cilleros se basan fundamentalmente en la agricultura y la ganadería. Una ganadería ovina, caprina y bobina

explotada de manera extensiva.

La agricultura es de secano y regadío, en el secano se da la vid y el olivo; en el regadío, maíz, tomate y pimientos principalmente.

Habitantes: Los naturales de Cilleros se llaman cilleranos y son en la actualidad los empadronados en el pueblo alrededor de 2.000.

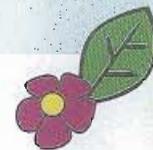
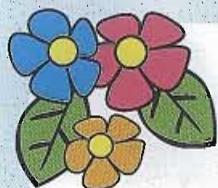
Patrimonio artístico: Los edificios más importantes de Cilleros son: La Iglesia de Nuestra Señora de los Apóstoles, el campanario que inusualmente está separado de la iglesia, la casa consistorial y la casa grande.

Fiestas locales: Las fiestas locales son San Blas y La Virgen de Navelonga patrón y

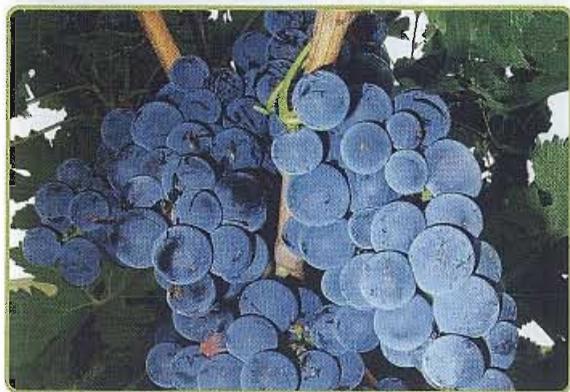
patrona respectivamente.

Metodología de trabajo.

La metodología ha sido activa y participativa. Se diseñaron actividades tipo variadas y se distribuyeron por niveles desde 1º de P. hasta 6º, según complejidad. Se partió de la observación directa de las plantas adjudicadas a nuestro centro: la jara y la vid, in situ se explicó a los alumnos características de las respectivas plantas. Posteriormente se trabajaron en clase las actividades incentivando el trabajo creativo de los alumnos con la orientación de los profesores. También se recurrió a la colaboración de la familia para recopilar textos de tradición oral: refranes, cuentos, poesías...



La Vid



FAMILIA: Ampelidáceas.

ESPECIE: Vitis vinifera.

NOMBRE: Vid, parra.

TIPO DE HOJA: caduca.

ALTURA: variable.

FLORACIÓN: primavera.

LUGAR: Se cultiva en casi en todo el mundo.

DESCRIPCIÓN

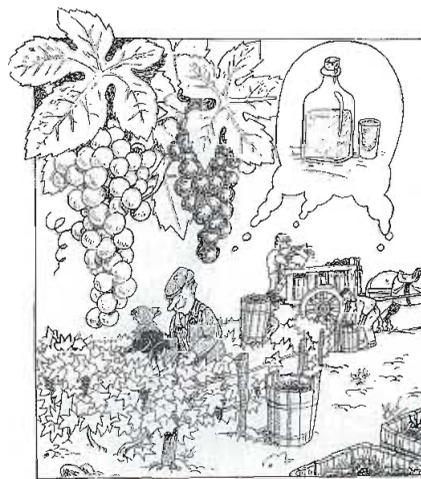
Es un arbusto trepador de ramas cilíndricas sus hojas son lobuladas y ligeramente dentadas. Las flores son pequeñas, poco llamativas y de color verdoso. El fruto es una baya redonda de color amarillo o granate que contienen varias semillas.

APLICACIONES CULINARIAS

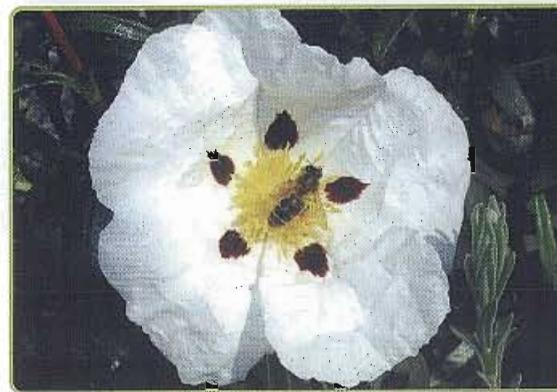
Se utilizan en recetas de cocina tanto el mosto como el vino, además de la uva pasa.

APLICACIONES TERAPÉUTICAS

El zumo de la uva es refrescante y baja la fiebre, se utiliza para los ataques de acetona y en general para cualquier dolencia que necesite un rápido aporte de azúcar. La hoja de parra se utiliza para tonificar la circulación y para curar las hemorroides. El aceite de semillas se utiliza como complemento dietético. En general la baja toxicidad de esta planta la hace muy saludable.



La jara



FAMILIA: Cistáceas.

ESPECIE: Cistus ladanifer.

NOMBRE: Jara del ládano.

LONGEVIDAD: perenne.

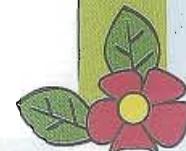
ALTURA: hasta 2 metros.

FLORACIÓN: primavera.

LUGAR DONDE VIVEN: suelos áridos, secos, graníticos y pizarrosos de la cuenca mediterránea.

DESCRIPCIÓN

Arbusto muy oloroso. Sus hojas son lanceoladas, estrechas y de color verde oscuro muy pegajosas, con el envés ligeramente peloso y el haz muy nítido. Las flores son blancas, tienen cinco pétalos y a menudo con manchas amarillas.



REFRANES ACERTIJOS Y POEMAS:

LA JARA

Son verdes mis hojas,
mis flores son blancas.

Soy planta de muchos campos,
y por muchos apreciada.

Soy medicina para unos,
para otros alimento,
y cuando llega el invierno,
con mi leña os caliento.

Soy planta de muchos campos,
y por muchos apreciada.
Pertenezco a los arbustos,
pero todos me llaman "JARA"

Cuando la jara florece
buen tiempo viene

Soy pegajosa
y muy olorosa
y tengo una flor
que es muy hermosa

Si la jara florece en otoño
a más de una vieja
se le ha mojado el moño

Con esta planta florecida
veo mi tierra querida

Soy melosa
y algo pegajosa
cuando salga mi flor
te iluminará
su color.

Me llaman jara
soy una flor
vivo en el campo
blanco es mi color.

La jara es como un sol
que la hueles un poquito
y se pega al corazón.

LA VID

Hoy voy a escribir
de una planta singular,
esta es la vid
que uvas nos a de dar
El agricultor la cuida
con mucho esmero,
después con sus frutos
celebramos el año nuevo.

La vid se poda y se labra
se cuida como oro divino,
para más tarde de sus uvas
hacer un apreciado vino

La vid es su nombre parra es su mote,
pero es tan importante
que nos da vino, mosto y postre

La uva tiene dos sabores divinos:
como uva y como vino.

Para empezar
bien el año nuevo
una copa de vino bebo.

Uva moscatel no llega al mantel

Me cortaste
me pisaste
y de mi vino sacaste
Verde fue mi nacimiento,
y de luto me vestí,
el ser humano me cortó,
y vino me volví.

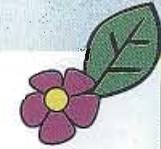
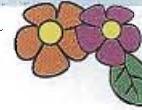
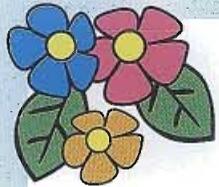
Soy ondulada y con muchos amigos.
Pegada al tronco estoy y tengo
muchos destinos
al convertirme en vino
¿quién soy?

Tres parras murieron
y cuatro florecieron
¡dime tú querido hermano
con que esfuerzo recogen
la vid con la mano!

Primero florece,
luego da su fruto y decrece.
Después me llevan a la bodega,
allí me pisan
y en mosto me convierten.

En la bodega guardada estoy
hasta mi fermentación
quietecita en un rincón.

Verde y roja puedo ser
o también moscatel
¿me puedes decir como me llamo
pues mi nombre olvidé?.



Actividades

LA JARA

Érase una vez un pequeño mundo lleno de bellas jaras. En todas partes se veían y bello color de primavera, sus flores blancas cubían en su centro de rojo, azul y en todo el campo.

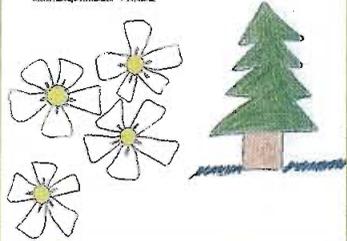
Al lado de una jara se encontraba una gran planta y un árbol grande, en ese momento así porque era un pequeño mundo y había mucho espacio.

Una vez pagaron en un día los niños de la escuela y al día siguiente se fueron a jugar a un lugar que se llamaba Jardín de las Jaras, y al día siguiente se fueron a jugar a un lugar que se llamaba Jardín de las Jaras, y al día siguiente se fueron a jugar a un lugar que se llamaba Jardín de las Jaras.

Una vez pagaron en un día los niños de la escuela y al día siguiente se fueron a jugar a un lugar que se llamaba Jardín de las Jaras, y al día siguiente se fueron a jugar a un lugar que se llamaba Jardín de las Jaras.

Una vez pagaron en un día los niños de la escuela y al día siguiente se fueron a jugar a un lugar que se llamaba Jardín de las Jaras, y al día siguiente se fueron a jugar a un lugar que se llamaba Jardín de las Jaras.

Nombre: Ramajo Hernández 4º Primaria



LA VID

Hay una escalera de una planta singular, ésta es la vid que una vez ha de dar.

El agricultor le cuida con mucho amor, después con sus frutos celebramos el año nuevo.

La vid se joda y se labra se cultiva como era dicho, pero más tarde de sus uvas hacen un apreciado vino.

La vid es su nombre por ser su madre, pero es tan importante que nos da vino, mostro y postre.



LA JARA

Son verdas las jaras, más flores sin blancas.

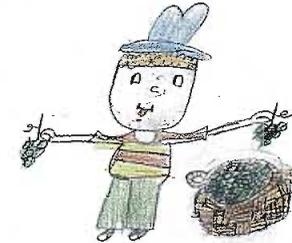
Soy planta de muchas cosas y por eso soy apreciada.

Se venden por uvas, pero otras al mundo, y cuando se hacen con ellas las uvas.

Soy planta de muchas cosas y por eso soy apreciada.

Perfumeo a los árboles, pero todos me llaman "JARA".

La vid. BEATRIZ



CUENTO DE LA JARA

Érase una vez un campo en el que vivían muchas abejas. Un día las abejas que iban a buscar miel a su planta preferida que era la jara, no acaban, porque unas abejas que habían allí las habían arrancado todas.

Entonces, las abejas fueron detrás de ellas y las querían picar a todas las abejas por arrancarle las jaras.

Al día siguiente las abejas fueron a buscar a otro campo su planta preferida.

Después de un tiempo las abejas encontraron un hermoso campo lleno de flores y de muchas jaras.

Al final las abejas se reconciliaron allí y vivieron muy felices todas. En cuanto se acordaba un hombre iban ellas a él para cuidarlas y así no perder sus queridas y hermosas jaras. Las abejas no entendían la abstracción de los hombres por darles la belleza de un campo florido de hermosas jaras.

FIN

Nombre: Nidia
Apellidos: Ramajo Torres
Curso: 4º de primaria
Tutora: Victoria

EL CAMPO

Érase una vez, un hombre que tenía dos hijos. Dicho hombre tenía una buena villa. Cierta día les dijo: "Nunca convertiréis la villa en 'era'".

Y los hijos creyendo que el decir "era" se refería a "era" de rellenar el trigo, pensaron que su padre había perdido el juicio y se dijeron el uno al otro: "Este hombre ya está tan mayor que ya no sabe ni lo que dice".

Pasó un tiempo y el padre murió.

Los hijos no tardaron en vender la villa.

Años más tarde pasaron los hermanos por dicha villa, y le dijo uno al otro: "Esta era nuestra villa, y el pronunciar la palabra 'era' el otro hermano recordó lo que su padre les había dicho, y entonces se dieron cuenta del significado de la palabra de su padre, que lo que no quería es que las hijas vendieran la villa".

Victoria Estévez Torres 4º de primaria

LA MIEL DE JARA

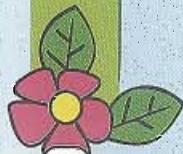
Hace mucho tiempo había una familia muy, muy pobre. Vivían en una pequeña casa de campo de Sierra de Gata. Un día de primavera la niña salió al pequeño campo y vio muchísimas flores hermosas.

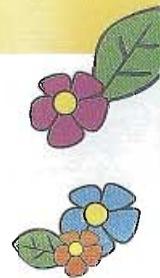
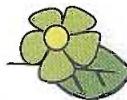
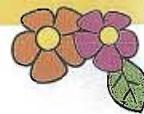
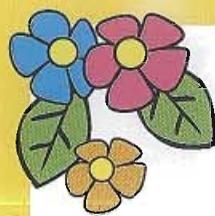
Ni la madre ni el padre sabían qué planta era, así que, le pusieron el nombre de Jara. Poco tiempo después observaron que las abejas se llevaban el polen de las jaras, y conseguían una rica miel. Empezaron a vender la miel y a la gente les gustaba muchísimo. Y así la familia dejó de ser pobre. Las abejas se encargaron de repartir por toda Sierra de Gata semillas de Jara y ahora gracias a ellas y a la familia todo el mundo disfruta de esas bellas flores y puede tomar rica miel de Jara.

RAQUEL GALVÁN TORIBIO 4º DE PRIMARIA
COLEGIO LEANDRO ALEJANO CILLEROS

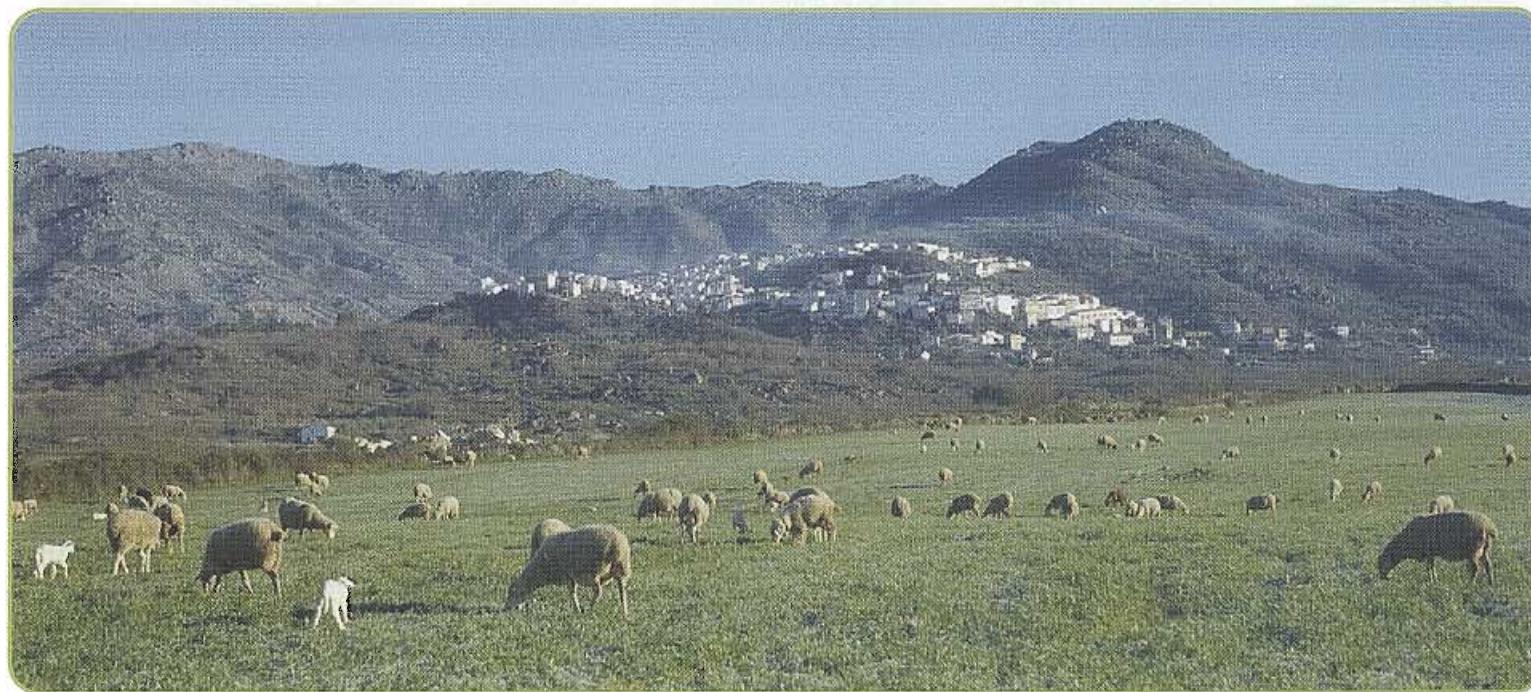
La jara





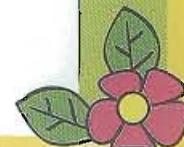


Eljas

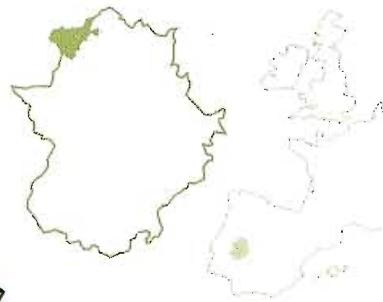
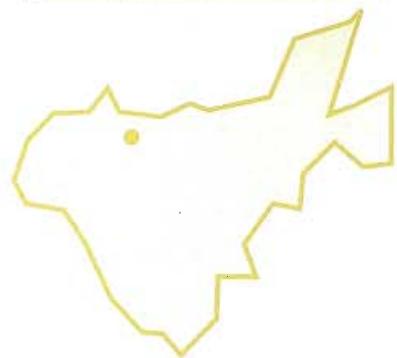
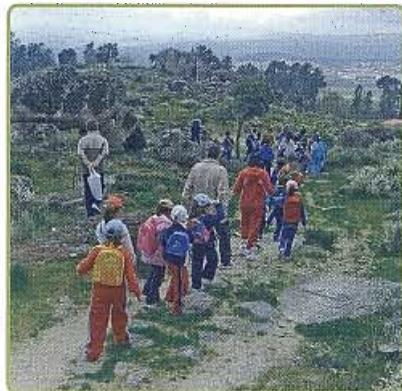


Alcornoque - Retama

C.P. Divina Pastora. Eljas



C.P. Divina Pastora. Eljas.



Eljas está situado en la parte noroeste de la provincia de Cáceres (Comarca Sierra de Gata). Linda al norte con Navasfrías y al nordeste con el Payo, municipios de la provincia de Salamanca. Al este y al sur con San Martín de Trevejo y al oeste con Valverde del Fresno. Aunque Eljas se halla a escasos kilómetros de Portugal no comparte frontera con este país.

Eljas se encuentra localizada a 40°13' de latitud norte y 6°50' longitud oeste. El pueblo se sitúa a 591 metros de altitud. La extensión de su término municipal es de 32 Km²,

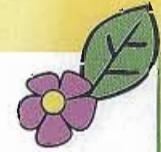
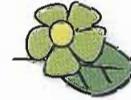
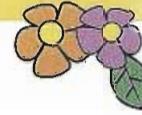
repartidos entre la sierra al norte, un valle al sur y sureste.

Terreno montañoso cuyos puntos más elevado son: el Espinazo (1.305 m) y las Torres de Fernán Centeno (1.270 m). En su sierra nace el río Eljas (Erjas), afluente del Tajo en su margen derecha, que sirve de frontera con Portugal en sus últimos kilómetros (81 Km).

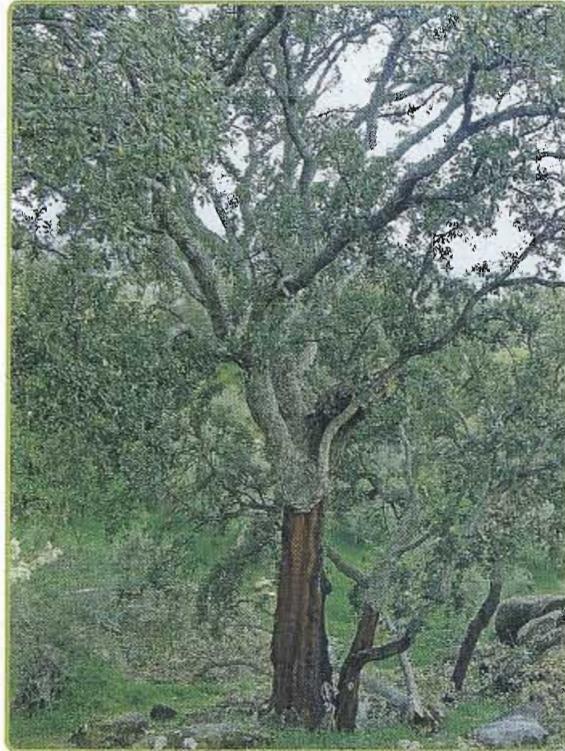
El clima es mediterráneo continental templado. Temperatura media anual 13,6°C. Inviernos suaves y veranos secos y templados. La precipitación media anual

1.167,3 mm. El terreno en su mayoría es abrupto y poco productivo. Su vegetación la forman castaños, robles, alcornoques junto a otras especies que forman el matorral, brezos, madroñeras, tojos, etc. Se cultivan toda clase de hortalizas y verduras, siendo famosas las alubias blancas. Los principales recursos económicos de la zona son el olivo y la vid.

Al estar el resto del territorio formado por pastizales hay una buena actividad ganadera, cuya cabaña está formada por ovino y bovino.



El Alcornoque



Alcornoque (*Quercus suber*).
Árbol de la familia de las fagáceas, fuerte y robusto, de mediana talla, que puede alcanzar los 20 metros de altura. Su tronco es grueso y corto cuando están solos y son más alargados cuando crecen juntos con otros árboles, de su misma o distinta clase.

La copa es amplia y muy abierta. La corteza, al principio lisa, se va convirtiendo en rugosa y grisácea, formando lo que se llama bornizó o primer corcho; éste corcho no tiene mucho valor. Después del primer corcho, aparece otro segundo que se llama segundero o raspa.

Sus hojas, verde brillante el haz y el envés blanquecino, son perennes, simples y de forma más o menos ovaladas y con bordes lisos o en punta.

Sus raíces son extensas y profundas. Las flores son pequeñas y amarillentas y florecen entre marzo y mayo, aunque a veces el alcornoque tiene flores hasta en verano.

Donde abundan más es en zona de clima mediterráneo occidental.

En Extremadura el alcornoque se encuentra muy extendido. No le gustan los suelos que tienen cal y sí prefiere los suelos profundos y arenosos pero no encharcados.

Su fruto es la bellota, que es más amarga que las de la encina. Empieza a madurar en septiembre y puede producirse tres cosechas al año.

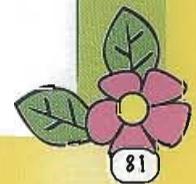
En los alcornocales crecen setas y plantas silvestres que sirven de alimento y condimento. También la miel y el queso de cabra son otros productos que se favorecen del alcornocal.

Además de aprovechar el fruto, para los cerdos ibéricos, el alcornoque nos da: corcho y madera. El corcho que es la corteza del árbol, le protege de los incendios; tiene muchas utilidades, es el producto más valioso del árbol. A lo largo de su vida se le puede quitar el corcho diez o doce veces. Se le quita aproximadamente cada ocho años.

Antiguamente lo que más se usaba del alcornoque es la casca (la piel que le queda después de quitar el corcho). Se usaba para curtir las pieles.

El corcho se usaba para las colmenas, tajos (asientos de corcha), azucareros, saleros, tapones y como relleno de colchones. En la actualidad el corcho se utiliza mucho en artesanía e industria. Se sigue utilizando para fabricar tapones, también para aislantes, parquet y otros elementos de construcción, calzado y papel.

La madera es de color rojizo y dura. Se usa para hacer herramientas, carbón y leña para quemar.



La Retama blanca



Su nombre común es la escoba, que le viene dado por el uso al que se destinó, también se le llama piorno o marihuela de la familia de Fabaceae. Su nombre científico es *Cytisus Multiflorus* Arbusto que puede llegar a alcanzar hasta 3mts de altura, con forma de V, siendo sus ramas rectas, con hojas alternas y menudas. La floración es en primavera, le aparecen unas florecias blancas en forma de ramillete, son similares a una alubia formada por dos pétalos superiores y envuelta por otros dos pétalos, su tamaño puede ser de dos cms.

El tronco es pardusco y leñoso, las ramas nuevas del año son herbáceas y con pelusilla gris, quedando las de años anteriores leñosas.

Los frutos son vainas, que contienen entre 1 y 13 semillas. El fruto de la escoba tiene una longitud entre 1,5 y 3,5 centímetros y una anchura de entre 7 y 11.5 milímetros, y está recubierto por unos pelillos blancos largos y densos que ocultan sus dos caras. Cuando maduran se abren haciendo un pequeño ruido dejando caer sus semillas al suelo.

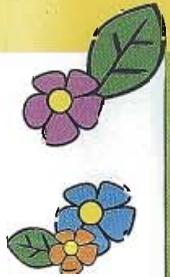
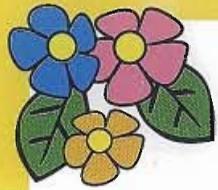
Existen tres variedades que son: la escoba amarilla, la escoba blanca y la escoba negra. La negra y la amarilla son muy parecidas a diferencia de la blanca que su tallo es verde grisáceo y la flor blanca. Al ser una leguminosa, enriquece el suelo aportándole nitrógeno.

Se desarrolla en un clima mediterráneo de temperaturas suaves. El clima de Sierra de Gata es mediterráneo por lo cual es muy abundante y sólo existe en la parte occidental de la Península Ibérica.

La escoba se utilizaba principalmente para barrer las calles y eras, para iniciar el fuego, para la fabricación de tejados de chozos (zahures), de cama para el ganado. Actualmente se utiliza para el ganado, prender fuego y temas decorativos.

Desde el punto de vista medicinal tiene principios activos de utilidad como cardiotónicos y estimulantes de la actividad uterina.





CUENTOS Y DICHOS

EL ALCORNOQUE Y LA MARIPOSA.

Elisabeth Sánchez Rivas.
3º de Infantil.

Erase una vez un alcornoque que tenía muchas hojas, flores y nidos con pájaros. Un día no tenía hojas de color verde pero tenía novia, era la mariposa, se casaron y tuvieron hijos.

Un día la mariposa se marchó al campo y el alcornoque se quedó triste y lloró mucho.

Pero llegó la primavera, la mariposa regresó y el alcornoque se puso muy contento y volvieron a estar juntos.

EL ALCORNOQUE SOLITARIO.

Nadine Palos Magro.
2º de Primaria.

Había una vez un alcornoque que veía pasar el tiempo y que los animales iban a la sombra de todos los árboles, menos a la de él. Se sentía muy solo.

Un día llegó el otoño y a todos los

árboles de alrededor se le cayeron las hojas menos a él.

Entonces los animales se fueron con el alcornoque y nunca más se sintió sólo.



LA ESCOBA BLANCA.

Elena Payo Rivas.
2º de Primaria.

Había una vez unos niños que estaban en el bosque. Estaban cavando un agujero muy profundo, cuando se encuentran una escoba blanca. Fueron a un mago que lo sabía todo y el mago le dijo:- ¡Esto es una escoba blanca!-¿ Sabéis que también hay amarillas?. Los niños

respondieron que no lo sabían.

Un niño dijo:-¡Tengo una idea! Plantaremos todas las que podamos. Cuando pasó el invierno, todas las escobas blancas y amarillas nacieron todas juntas muy bonitas

LA ESCOBA BLANCA QUE QUERIA VIAJAR.

Elaborado por Iván Moreno Domínguez. 5º de Primaria.

Había una vez un alcornoque y una escoba blanca. La escoba estaba triste y el alcornoque le preguntó: ¿Qué te pasa? Que tengo ganas de viajar.

El alcornoque echando una carcajada dijo: ¡Pero sino puedes;

-Ya lo se, por eso estoy triste, porque no puedo.

¡Anima esa cara, hombre; ya sabes, disfruta y bebe que la vida es breve. La escoba pensó.

-Es verdad, tengo que divertirme con algo que pueda hacer.

El alcornoque dijo:

-Puedes contar chistes.

-Es verdad y además, es divertido. Y la escoba se animó contando chistes.

DICHOS

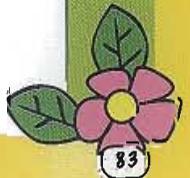
Al alcornoque no hay palo que le toque; menos la carrasca, que le casca.

Al alcornoque no hay palo que le toque; sino la encina, que le quiebra las costillas.

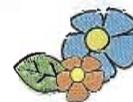
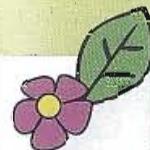
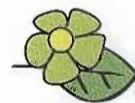
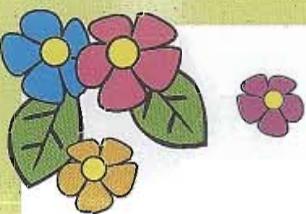
Tiene la cabeza más dura que el alcornoque.

Verde en invierno, blanca en primavera como la camisa de una enfermera.

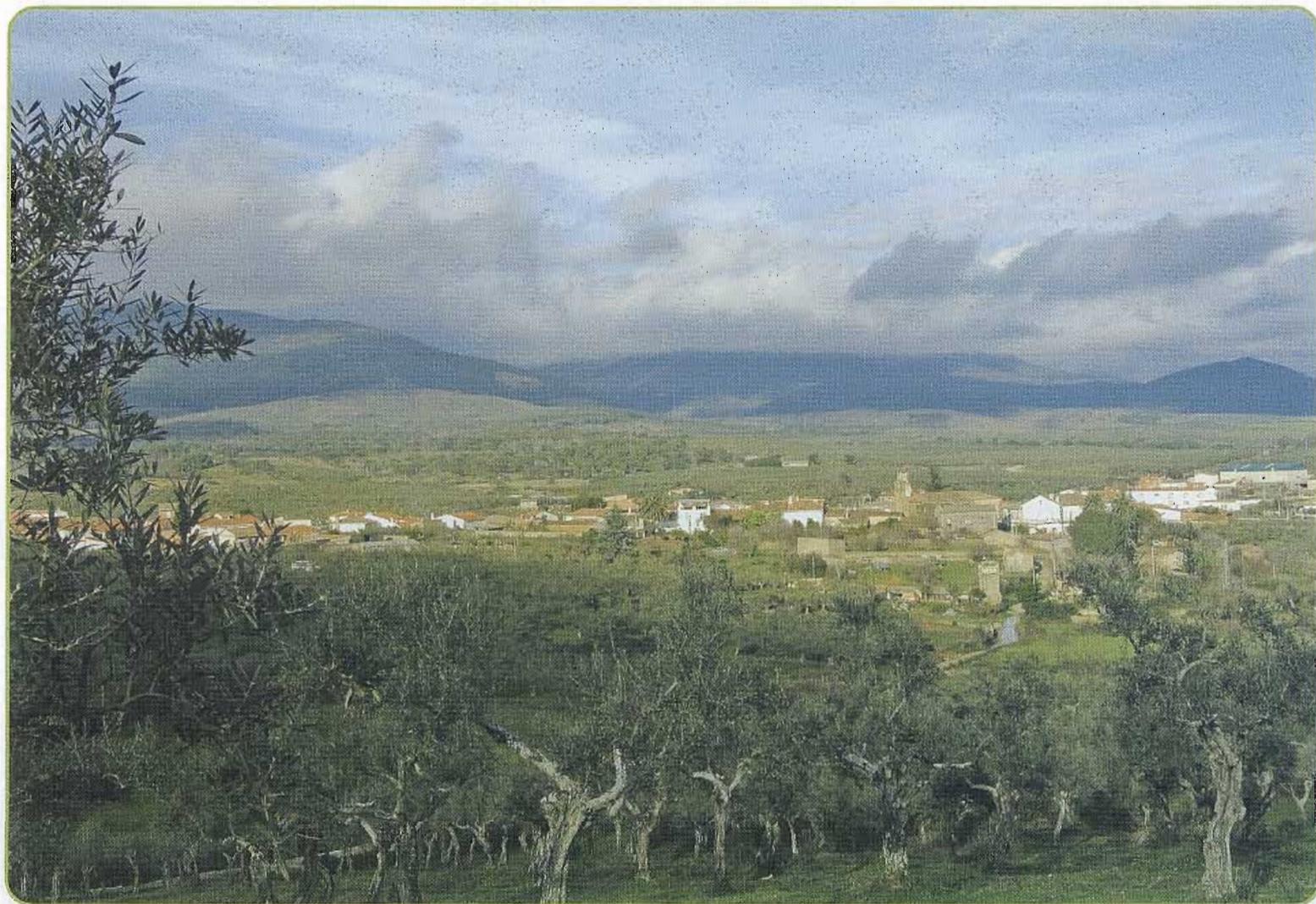
Salgo de la sala, voy a la cocina nuevo la cola como una gallina.





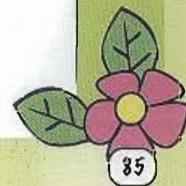


Hernán Pérez

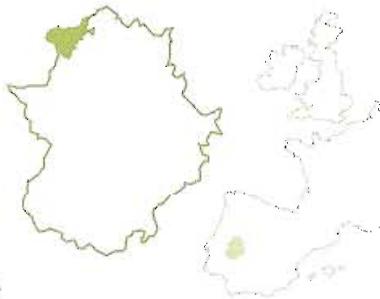
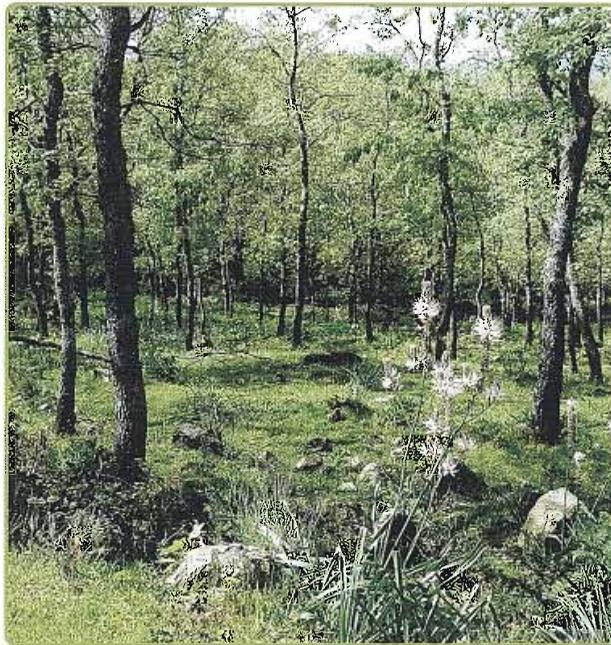


Helecho • Roble

CRA "El Olivar" • Hernán Pérez



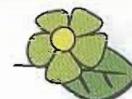
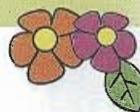
CRA "El Olivar" Hernán Pérez



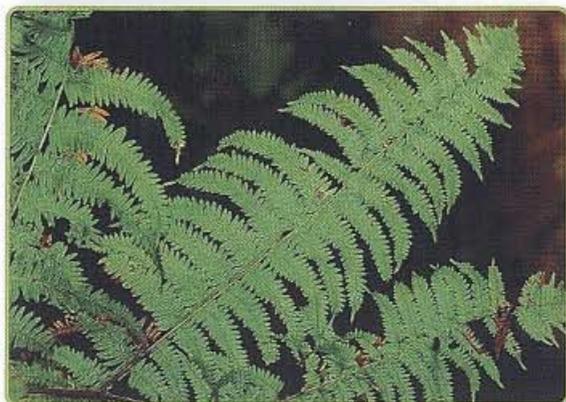
Hernán Pérez se encuentra en la comarca cacereña de Sierra de Gata. En la actualidad vivimos alrededor de 500 habitantes en el pueblo, de los cuales 37 somos escolares. Su extensión es de 36 km. Se encuentra situado en la carretera que une Hervás con Portugal, si bien la población más importante que tenemos cerca es Plasencia.

En nuestro pueblo la mayoría de la gente se dedica al cuidado del olivo y la venta de la aceituna. Debido a su gran producción, ahora se ha construido una nueva cooperativa que cubra las nuevas necesidades. También tenemos en el pueblo numerosas pastorías que aprovechan el alimento que les proporciona la dehesa. Una de nuestras manifestaciones culturales más apreciadas son unos enterramientos

prehistóricos que se encuentran en el robledal y que son conocidos como "los dólmenes". Las fiestas del pueblo son el 20 de enero en honor a San Sebastián y la romería en honor a Santa Prudenciana a finales de mayo. Otras fiestas con tradición en el pueblo son "la Enramá", la Matanza extremeña y el Capazo.



El Helecho



Los helechos aparecieron en la Tierra hace unos 400 millones de años, en la actualidad hay gran cantidad de especies.

El helecho común es muy abundante en zonas húmedas, ya sea en alcornocales, robledales o cerca de los ríos.

Los helechos son plantas muy curiosas porque aunque poseen raíz, tallo y hojas, solamente vemos las hojas; la raíz y el tallo crecen debajo de tierra. Este tallo subterráneo se llama rizoma. Las hojas que son grandes y muy divididas se llaman frondes. Su desarrollo es muy lento y mientras que son jóvenes tienen la punta enroscada como un callado que según va creciendo se desenrosca y se expande dando lugar a una fronda madura.

Los helechos no tienen flores y no forman semillas y para reproducirse pasan por dos estados a lo largo de su vida:

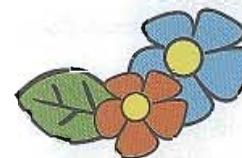
La planta que conocemos como helecho es el esporofito. A mediados del invierno en la parte inferior de las frondas podemos ver unas bolitas de color marrón llamadas soros que contienen las esporas. Cuando caen en un lugar con mucha humedad empiezan a germinar formando el prótalo que es una lámina pequeña con forma de corazón. En el prótalo se encuentran los órganos sexuales. La fecundación sólo puede ocurrir en el agua donde crecerá un nuevo helecho.

Desde muy antiguo esta especie se asocia a diversos usos o creencias mágicas. Por ejemplo era costumbre en algunos lugares encender fuegos en el campo con las frondas de este y otros helechos para atraer las lluvias. En algunos sitios se cogen las esporas de esta planta para llevarlas encima como amuleto de buena suerte. Además se asoció el helecho con ritos protectores y de fecundidad. Era creencia popular en algunos países europeos que el helecho era repudiado por las brujas, motivo por el cual, se cortaban las frondas y se ataban en forma de X para ahuyentarlas (la X es la inicial de Cristo en griego). En nuestra comarca se ha utilizado mucho la

fronda madura del helecho en época de matanzas para hacer la cama al cerdo cuando se chamusca y también para secar los tocinos.

Antiguamente con los helechos se confeccionaban cuerdas haciendo trenzas con las hojas y para cubrir el techo de los chozos.

Si queremos teñir una camiseta blanca de colores sólo tenemos que recurrir a la naturaleza. Obtendremos el color violeta de los arándanos, el naranja de una cebolla seca, el amarillo de los geranios, del nogal sacamos el marrón y de las hojas de los helechos el verde.



El Roble



Los frutos o bellotas maduran en octubre o noviembre tiene forma ovalada y poseen una especie de boina llamada cascabillo.

El roble produce unas bolas duras, con las que nuestros abuelos jugaban a las canicas que conocemos con el nombre de agallas, moragallas, bullacas, bullácaras, y que son consecuencia de

la picadura de algún insecto o araña para poner los huevos.

El roble, guardián de la sabiduría del bosque ha sido un árbol sagrado para muchas culturas y protagonista de numerosas leyendas.

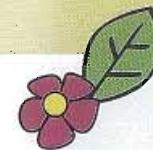
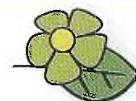
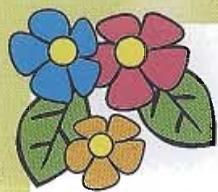
Fueron robles famosos por su papel de mediadores y juraderos los de Guerediaga, los de Avellaneda y sobre todo el de Guernica. Allí acudió la reina Isabel la católica a jurar los fueros. La celebración de las sesiones en Guernica tenía lugar primero bajo el árbol y mas tarde en la Casa de Juntas que ha llegado hasta nuestros días. Desde el siglo XV se exigió que el corregidor que representaba al monarca fuese aceptado primero en la Junta de Guernica, después en la de Guerediaga y finalmente en la de Avellaneda. En 1876 se abolieron los consejos pero perviven en la memoria popular.

En nuestra comunidad el roble más conocido es "El roble de Bachito" en Hoyos al que se le calcula una edad de entre 250 y 300 años.

El papel del roble como símbolo de valor, fuerza, sabiduría y capacidad de mediación queda constatado en las dos bellotas de roble que figuran en los bastones de mando y varas de alcalde.

"El roble es la guerra, el roble dice el valor y el coraje, rabia innoble en su torcido ramaje; y es más rudo que la encina, más nervudo más altivo y más señor. El alto roble parece que recalca y enmudece su robustez como atleta que, erguido, afinca en el suelo.

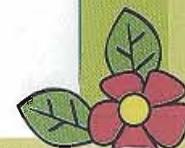
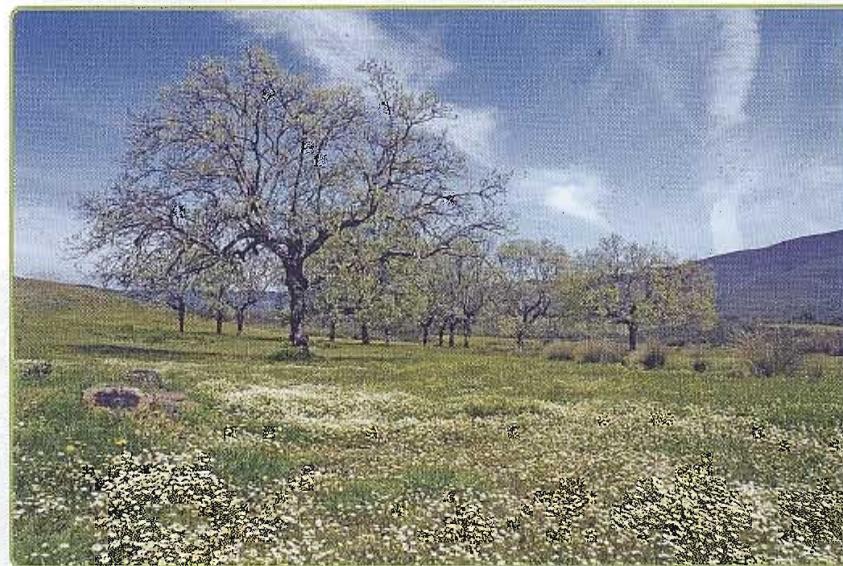
(A. Machado, Campos de Castilla).



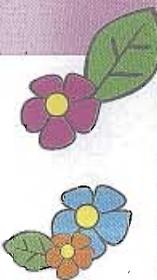
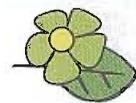
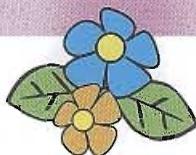
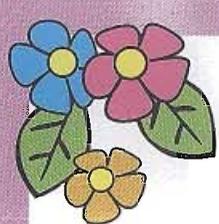
Refranes

Robles y pinos todos son primos.

Planta eucaliptos para ti, pinos para tus hijos y robles para tus nietos.





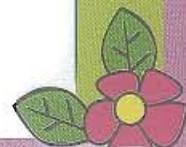


Hoyos

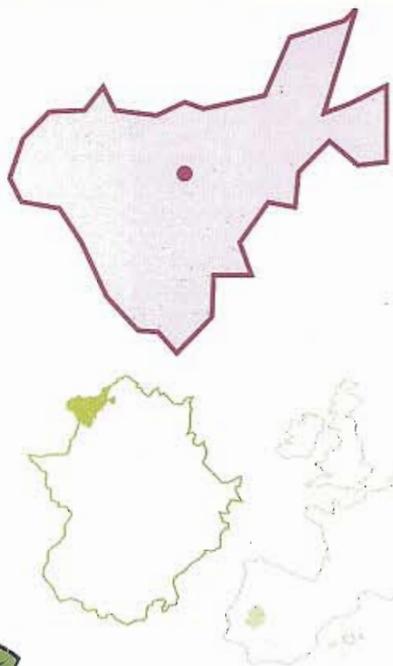
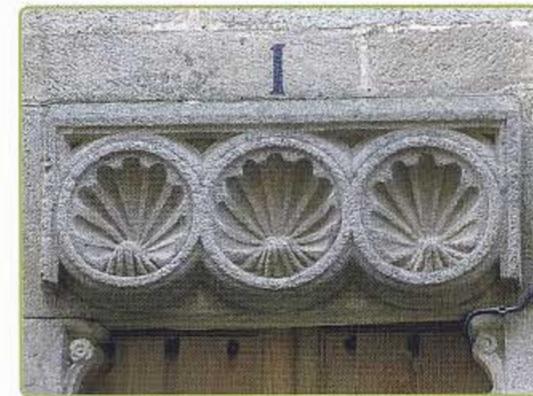


C.P. Obispo Álvarez de Castro. Hoyos

Tilo - Towillo



C.P. Obispo Álvarez de Castro. Hoyos.



En esta visita se trata de mostrar a los compañeros que han venido de otros colegios algunos rincones de nuestro pueblo, Hoyos. Quizá también descubráis alguno nuevo los que habitualmente vivís aquí.

“Empezamos en la Plaza Mayor. Hay otras dos plazas importantes: La del Coso o de Gabriel y Galán (antes plaza de toros) y la Plaza de la Constitución. En la Plaza Mayor, observamos dos edificios importantes; el Ayuntamiento, de nueva construcción, y la Iglesia del siglo XVI, dedicada a la Virgen del Buen Varón. La iglesia tiene tres puertas, una a cada una de las plazas. La más importante es la de estilo tardorrománico situada en el atrio.

Seguimos por la calle del Obispo Álvarez de Castro, obispo de Coria que veraneaba en Hoyos. Fue asesinado por las tropas francesas el 29 de agosto de 1809 por oponerse a la

invasión; una placa en la fachada lo recuerda. Todas las casas de la calle son de tres alturas, en el piso central tienen balconadas o ventanas geminadas que deben su nombre a la columna que las divide en dos. Piedras de cantería forman las dovelas de los arcos de las portadas. Destaca el palacio de los Fernández de Valencia, con sus escudos de familia y armas, así como la ventana angular.

Bajamos por la calle Pizarro. Aquí está la Escuela Hogar Marcos Beas, que es, para algunos de nosotros, nuestra casa. Su nombre conmemora a un soldado hoyano que acompañó a Pizarro en sus andanzas por América.

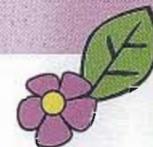
Más adelante podemos refrescarnos en una de las tres fuentes importantes del pueblo “El Pílon del Hondón”, sus aguas bajan de un manantial del monte Moncalvo. Cerca se asienta el barrio del “El Escobar” poblado tradicionalmente por

campesinos. Los señores habitaban las casas nobles del centro. Cerca de “El Escobar” están las ruinas del Convento franciscano del Espíritu Santo, fundado por Pablo Pérez en el siglo XVI. La Casa del Deán también destaca, porque, en su fachada, tres gárgolas (antes cuatro) con forma de dragón recogen el agua de lluvia. En el piso intermedio hay una balconada de forja. Sobre la puerta hay un escudo con la flor de lis, distintivo de los Borbones.

A pocos metros, la “Casa de las Conchas” recibe el nombre de las tres conchas esculpidas en el dintel. Si alzamos la vista vemos una típica ventana geminada.

Finalizamos la visita en la plaza de la Constitución, frente a la puerta gótica de la Iglesia, a la que se accede por medio de una escalinata.

Esperamos que hayáis disfrutado de la visita.



El Tilo



DESCRIPCIÓN:

El tilo es un árbol de buen porte, con tupido follaje, que da sombra impenetrable y fresca, deshojado durante el invierno. Tiene hojas grandes, de 8 a 14 cm. De largo, de figura de corazón, con los lados desiguales en la base y el ápice puntiagudo, de bordes irregulares vellosas en la cara inferior, en la cual se ven copitos de vello blanquecino en los ángulos que forman los nervios en su arranque; en esta cara inferior o envés de la hoja, resalta mucho la nervadura, que es palmeada, con nervios secundarios o laterales y otros nervios, los terciarios, que, cruzando atravesados y paralelos, forman a modo de una escalera entre cada dos de los secundarios. Las hojas del tilo se hallan esparcidas a lo largo de las ramas y, como estas

se colocan de manera horizontal, en dos carreras, a ambos costados de las ramas, con la lámina mirando a la luz o un poco ladeada.

Las flores nacen al lado del pezón de la hoja, sostenidas por un largo cabillo que se dilata y forma a modo de una hoja larga y angosta, de un verde pálido, un poco coriácea, la mitad de la cual queda libre y suelta en la parte superior; en el extremo del prolongado cabillo nacen de 3 a 5 flores sobre cabillejos más cortos.

Cada una de estas se compone de un cáliz de cinco sépalos de figura entre aovada y lanceolada, membranosos, un poco cóncavos y de color blanquecino céreo; situados entre cada dos sépalos, nacen los cinco pétalos un poco más estrechos y más largos, extendidos en forma de estrella y de color amarillento muy pálido.

Los estambres son numerosos, y tienen los filamentos libres, blancos, y las anteras, amarillas. El pistilo se compone de una base cupuliforme y velluda, el rudimento del fruto, y de un estilo verde y lampiño.

El fruto es también vellosa, ovoidal, y muestra cinco costillas longitudinales en resalto; es seco en la madurez, y no se abre jamás.

Las hojas del tilo tienen sabor herbáceo algo aromático, agradable, y sueltan cierto mucílago

parecido al de las malvas; las flores despiden suave aroma, y acuden a ella las abejas.

Florece en junio y julio, más o menos tardíamente si vive a mucha altura.

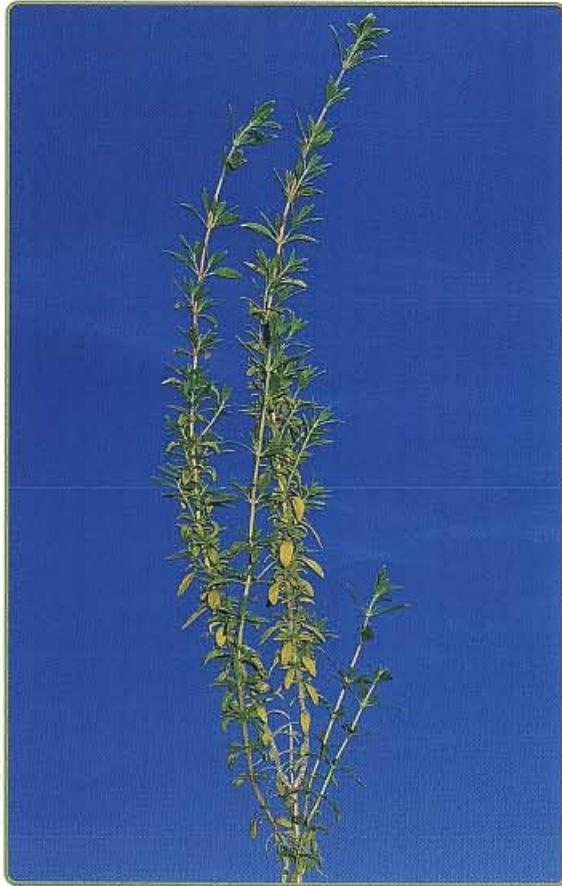
Se cría en los bosques de otros árboles, mezclado con ellos y salpicado en las arboledas.

UTILIDADES:

Tiene muchas utilidades: las flores y brácteas presentan propiedades sedantes, las hojas se utilizan como alimento para el ganado, y la madera, en ebanistería, en talla para fabricar utensilios y colmenas para las abejas. De la corteza interior se obtienen fibras con las que se confeccionan redes de pesca, esteras y cuerdas.



El Tomillo



Tomillo es el nombre común de las especies de un género de plantas subfruticasas (es decir, en forma de matas bajas y leñosas sólo por la base) de la familia de las

Labiadas. El tomillo alcanza entre 15 y 25 cm. de altura; tiene hojas casi lineares, pequeñas y blanquecinas por el envés; y flores de color blancuzco o rojizo agrupadas en verticilos axilares. Esta planta se utiliza en la cocina como condimento y en medicina facilita la expulsión de las mucosidades, calma la tos, y tiene efecto antiséptico en las vías respiratorias. Abre el apetito, favorece la digestión, estimula la producción de bilis y expulsa las lombrices.

El tomillo, además, es una planta muy aromática que se usa con fines culinarios. También se utiliza en la fabricación de jabones y productos de perfumería por su contenido en aceite esencial que contiene, el timol.

CLASIFICACIÓN CIENTÍFICA:

El tomillo forma el género *Thymus*, de la familia de las Labiadas (Labiatae). El tomillo es la especie *Thymus vulgaris*, y el serpol, *Thymus serpyllum*.

Poesías

TOMILLO

El tomillo muy rico para cocinar
Cuando lo echas a la comida rico estará.

Tomillo tomillo más rico
que el chocolatillo.

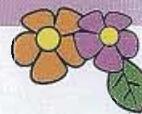
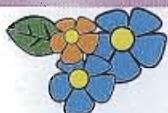
Tomillo tomillo más grande
que un arbustillo.

Tomillo que cura el catarrillo,
tus hojas vamos a recoger
y así dejaremos de toser.

TILO

Tilo tilillo como un campanillo
Cuando me lo tomo me quedo tranquilillo.

Tilo tilillo como un gusanillo
Corro a tu alrededor como un grillo.



Adivinanzas

Sus hojas tienen forma de corazón.
Su hoja es siempre un buen tranquilizante.
Es un árbol con flores amarillas.

Adivina ¿Qué es?

(TILO)

Es un árbol con hojas como el corazón.
Se utiliza para no ponerse nervioso y
tiene flores amarillas como el limón.

(TILO)

Esta planta tiene hojas lilas o blancas

¿Por qué será?

Huela bien y sirve para cocinar

¿Qué será?

(TOMILLO)

Es un arbusto enano muy aromático.
Sus hojas son estrechas y diminutas.
Sin él no podríamos cocinar y
sirve para la tos

¿Qué es? Adivínalo.

(TOMILLO)

Dichos, Retahilas y Refranes

EL TILO Y EL TOMILLO

“Si tienes un tilo es porque tienes mucho estilo”

“Con el tilo, los nervios cuelgan de un hilo”

“Del tilo sale la tila y si la tomas estarás tranquila”

“Tilo, tilo, como el tilo no hay ninguno y si lo hay
dime uno”

“Si cultivas un tilo la tila saldrá y los nervios te
calmará”

“El tomillo da a la comida gusto”

“Si comes membrillo y tomillo, te crecerá el colmillo”

“Puedes encontrar tomillo en el mercadillo”

“Si comes tomillo te volverás muy pillo”

“Niño pillo, te cambio el tomillo por un pepinillo”

“El que toma tomillo se le relaja el tobillo”

“Busca, busca el tomillo en los campos de grillos”

“Del tomillo florecen flores blancas y de tu amor
sale una esperanza franca”

Recetas

ACEITUNAS NEGRAS

INGREDIENTES:

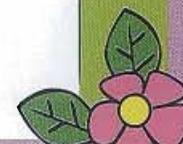
- Aceitunas
- Tomillo
- Sal
- Ajo
- Vinagre
- Cebolla

MODO DE HACERLO:

Se rajan bien las aceitunas y se echan en agua para que se pongan dulces. Después se añaden todos los ingredientes.

GALLINA EN PEPITORIA

- Gallina
- Sal
- Aceite
- Harina
- Cebolla
- Ajo
- Tomillo
- Hojas de laurel
- Vino blanco
- Perejil
- Huevos



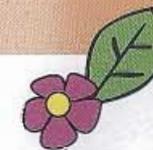
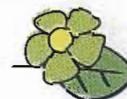


La Moheda de Gata



Moral • Maiz

C.P. Los Conquistadores. La Moheda



El Moral



La morera es un árbol del que si pusiéramos su nombre científico nadie, o casi nadie, la conocería: *Morus Alba*. A lo mejor hay alguien que tampoco la conoce por morera; pero si decimos que es el árbol cuyas hojas sirven para alimentar a los gusanos de seda, seguro que prácticamente todo el mundo la conoce. Tiene su origen en Asia. En España fue introducida por la árabes.

La morera es un árbol de hoja caduca, es decir, que se le caen en otoño y le vuelven a salir en primavera. Puede alcanzar más de 5 metros de altura. Sus hojas son ovaladas y dentadas. Tiene un fruto que se llama mora, las cuales pueden ser de color rojo o blanco.

Estos frutos atraen a numerosos animales a este árbol, que lo utilizan de despensa. Es corriente ver muchas especies de pájaros en sus ramas, es un buen observatorio de aves.

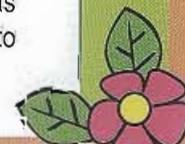
Hace tiempo la morera era un árbol que se cultivaba para dar alimento a los gusanos de seda; pero la llegada de otras plantas industriales, como el lino y el algodón, así como de materiales sintéticos o artificiales hizo que el mercado de la seda perdiera mucha importancia, quedando reducido a puntos muy concretos de nuestra geografía. En España destaca la región de Murcia por la cría del gusano de seda y, por tanto, donde hay gran cantidad de moreras. Una plantación de moreras da unos 30.000 kilos por hectárea cultivada, calculándose la producción por árbol entre los 20 y los 50 kilos. Las hojas son recogidas a mano.

En nuestra Región las moreras se utilizan como árboles ornamentales o de sombra, aunque en la época de caída del fruto (en verano) llegan a ser un poco desagradables porque no se puede pasar bajo ellas ya que te llenas los zapatos de moras, que son un poco pegajosas. Por este motivo se aconseja utilizar variedades de las denominadas estériles, es decir, que no producen frutos.

La cría de los gusanos de seda se da en nuestra Región de manera puntual y nunca como negocio de

la seda. Son muchos los niños y niñas que crían gusanos en su casa o incluso en el colegio, como ocurre en el nuestro, donde los alumnos de Educación Infantil tienen gusanos que han nacido de los huevos que guardaron del año pasado. Como tenemos una morera en el patio, no es difícil conseguirles alimento a diario, porque aunque comen despacio, comen bastante, pues lo hacen sin descanso. Por eso se aprecia bastante bien su crecimiento.

Una vez que nacen los gusanos sólo se dedican a comer (y mucho, como hemos dicho antes). Cuando ya han alcanzado la madurez suficiente comienzan a construir lo que se conoce como capullo, que no es más que un hilo muy, muy largo de seda, que hace el gusano, y que va enrollando y dando la forma ovalada tan características del capullo. El gusano se mete dentro de este capullo y que encerrado dentro de él. Al cabo de un tiempo del capullo sale una mariposa. ¿Dónde está el gusano? ¿Es magia? No, no es magia. Lo que ocurre es que el gusano, por un proceso que se llama metamorfosis, se convierte en crisálida o mariposa. Esta mariposa será la encargada de poner los huevos de los que, al cabo de unos once meses, nacerán los nuevos gusanos (muchos gusanos, pues cada mariposa pone cientos de huevos) y que comenzarán un nuevo ciclo que se repite año tras año. La mariposa muere después de haber puesto los huevos.



EL Maiz



Maíz es el nombre común con que se conoce a un cereal que se cultiva tanto para la producción de alimento destinado al ganado como para la producción de productos para los seres humanos. Su nombre científico es *Zea mays*

El maíz es originario de América, donde podemos encontrar más de 2000 variedades del mismo. En España comenzó a cultivarse en Asturias y Galicia por el siglo XVII. Fue traído de América por los colonizadores españoles, al igual que otros cultivos como la patata y el tabaco. Fue a partir del siglo XVIII cuando su cultivo se comenzó a extender por el resto de la Península Ibérica.

La planta del maíz forma un tallo erguido, es hueco en su interior, y puede alcanzar una altura de hasta

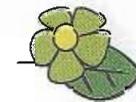
cuatro metros. El tallo principal termina en una especie de penacho que por nuestra región se conoce con el nombre de bandera (esta es la parte masculina de la planta) y es donde se producen los granos de polen de la planta. La parte femenina de la planta es la mazorca, por estas tierras le decimos mazaroca. En ella se producen las semillas del maíz, que se crían formando hileras de granos, que dependiendo de la variedad de la planta variarán su número, tanto de granos por fila como de fila de granos. Del tallo también salen unas hojas largas, de gran tamaño, que se encuentran abrazadas al mismo. Los bordes de estas hojas son muy afilados y cortantes; por eso, cuando los agricultores se tienen que introducir dentro de la plantación, por mucho calor que haga en verano, lo hacen siempre con camisas de manga larga, para no cortarse con las hojas.

El maíz se siembra entre finales de abril y primero de mayo. Hoy día se siembra con máquinas destinadas a esta función, pero antes, como casi todo, se hacía a mano, grano a grano. Pero esto no es el principio, antes de sembrar las plantas los agricultores deben preparar la tierra donde va a ser sembrado el maíz. Para ello es necesario hacer un buen laboreado de la misma: hay que labrarla, para esto al tractor le ponen un aparato que se llama vertedera, para que la tierra se oxigene y recupere los nutrientes que perdió en la cosecha anterior. Una vez labrada la tierra

la gradean, también con el tractor y otro aparato que se llama gradas. Después de todo esto a la tierra le echan fertilizantes y abonos para que tenga más nutrientes para las plantas que se vayan a sembrar y para controlar las posibles plagas que pueden destruir toda la cosecha o hacer que la producción sea escasa. Hay ocasiones que la fumigación de las plantaciones se realiza desde aviones.

El maíz es una planta que necesita mucha agua para su crecimiento y desarrollo, por eso los años de sequía no se puede sembrar todo lo que los agricultores quieren, porque no hay agua suficiente para todos (por eso no debemos malgastar el agua).

En la actualidad, como hemos dicho antes, los trabajos en el campo se han facilitado mucho gracias a la maquinaria que hay. Antiguamente todas las labores del campo se realizaban a mano o con ayuda de los animales (caballos, mulos, burros y bueyes sobre todo). El trabajo que se hacía era inmensamente mayor y la producción que se obtenía era inferior a la que se consigue hoy día. Una herramienta indispensable que tiene todo agricultor es el tractor, con todos los aperos necesarios para llevar a cabo la labor en la tierra; ya hemos citado antes algunos (vertedera y gradas) pero hay muchos más, como por ejemplo la sembradora y la cosechadora.



Leyenda

Hay una leyenda que cuenta la historia de cómo los gusanos salieron de China (su país de origen) al resto del Mundo.

Según esta leyenda en China había una princesa a la que le gustaban mucho las plantas. De ellas, su preferida era la morera; la cual observaba con detenimiento y, por tanto, no le eran extraños unos curiosos gusanos que de sus hojas se alimentaban; como tampoco lo eran los capullos que armoniosamente elaboraban. Un día cogió uno de esos capullos y, con suma delicadeza, fue desenrollando el fino hilo de seda de que estaba compuesto. Tras mucho tiempo desenredando el hilo consiguió hacer un ovillo, a partir del cual empezó a coser una camisa, que resultó ser la más bonita y suave que nunca tuvo.

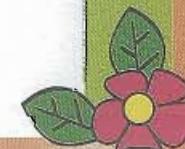
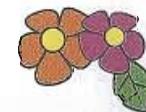
Una mañana, mientras paseaba por el jardín, se le acercó el Emperador atraído por la camisa que vestía la princesa. Al emperador le encantó el tacto de la camisa y se interesó por aquel tejido. Pronto la seda alcanzó gran fama en China. El emperador, celoso de guardar su tejido favorito, prohibió que se sacaran del país gusanos y seda, siendo castigado aquel o aquella que lo hiciera.

Aunque ni gusanos ni seda salieron de China, si lo hizo la fama de este tejido, y pronto su popularidad

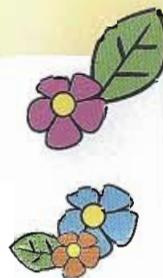
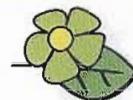
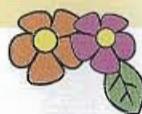
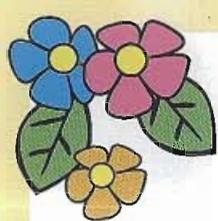
llegó a Europa. Fueron muchos los europeos que intentaron ir a China a por gusanos o a por alguna muestra de seda; posiblemente el más famoso de todos fue Marco Polo. Pero ninguno de ellos lo consiguió, al menos de momento.

En una pequeña región de China había unos monjes que estaban planeando irse de China a conocer Europa. Mientras preparaban su viaje a uno de ellos se le ocurrió que podían llevarse con ellos algunos gusanos. La idea les pareció un poco arriesgada, pero a la vez les atraía el poder dar a conocer al mundo las maravillas de la seda. El problema era cómo burlarían a los guardias de las fronteras; los cuales eran muy celosos a la hora de vigilar a quienes entraban y salían por las fronteras chinas. Tras mucho tiempo pensando y muchas ideas desechadas a uno de los monjes se le ocurrió que podían llevar los gusanos escondidos en sus bastones de bambú, que eran huecos por dentro. Allí podían llevar varios gusanos, hojas de morera e incluso algunas semillas de morera, por si no había esta especie de árbol por aquellas tierras a las que iban a ir. Lo prepararon todo meticulosamente, para que no se notase la manipulación de los bastones. El día que eligieron para la partida todos estaban muy nerviosos, pues sabían que el castigo para los que intentaran sacar gusanos o seda de China era muy duro, hasta ahora nadie lo había conseguido y habían sido descubiertos

y, curiosamente nadie había vuelto a saber de ellos ... Cuanto más cerca estaban de la frontera mas ganas tenían de abandonar sus bastones, hasta que se dieron cuenta que tras ellos venían los guardias que iban a relevar a los que estaban en la frontera. Ya no había más remedio que continuar, no se podían parar sin llamar la atención de los guardias. Una vez en la frontera el tiempo se les hizo eterno mientras los soldados registraban sus equipajes. Incluso a alguno de los monjes le pareció escuchar cómo los gusanos que llevaba en su bastón mordía sin parar las hojas de morera. Por suerte, ninguno de los soldados sospechó de los bastones y al final los dejaron marchar. Todos respiraron aliviados y emprendieron camino hacia Europa, quizá llegaron a España y, porqué no, a la Sierra de Gata, quién sabe. O alguien sabe de dónde llegaron los gusanos que alguna vez ha tenido...







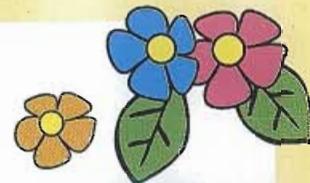
Moraleja



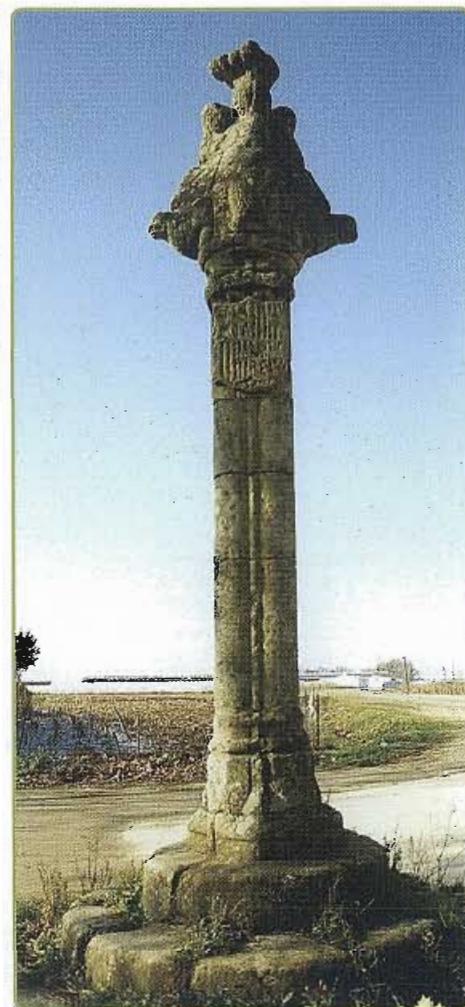
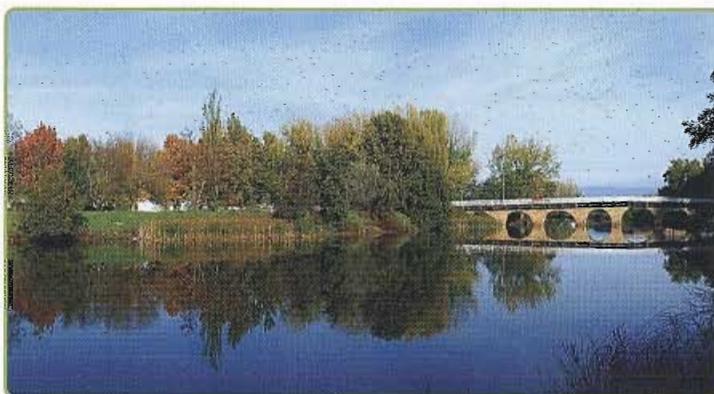
C.P. Virgen de la Vega. Moraleja
I.E.S. Jálama. Moraleja

Olmo · Mimbrera
Laurel · Pedalera





Moraleja.



La localidad cacereña de Moraleja se localiza en el Noroeste de la provincia en las estribaciones de la Sierra de Gata y siendo contemplada por el Pico Jálama. La altitud media a la que se encuentra es de 261 m. Su término municipal se encuentra recorrido por los ríos Rivera de Gata y Árrago.

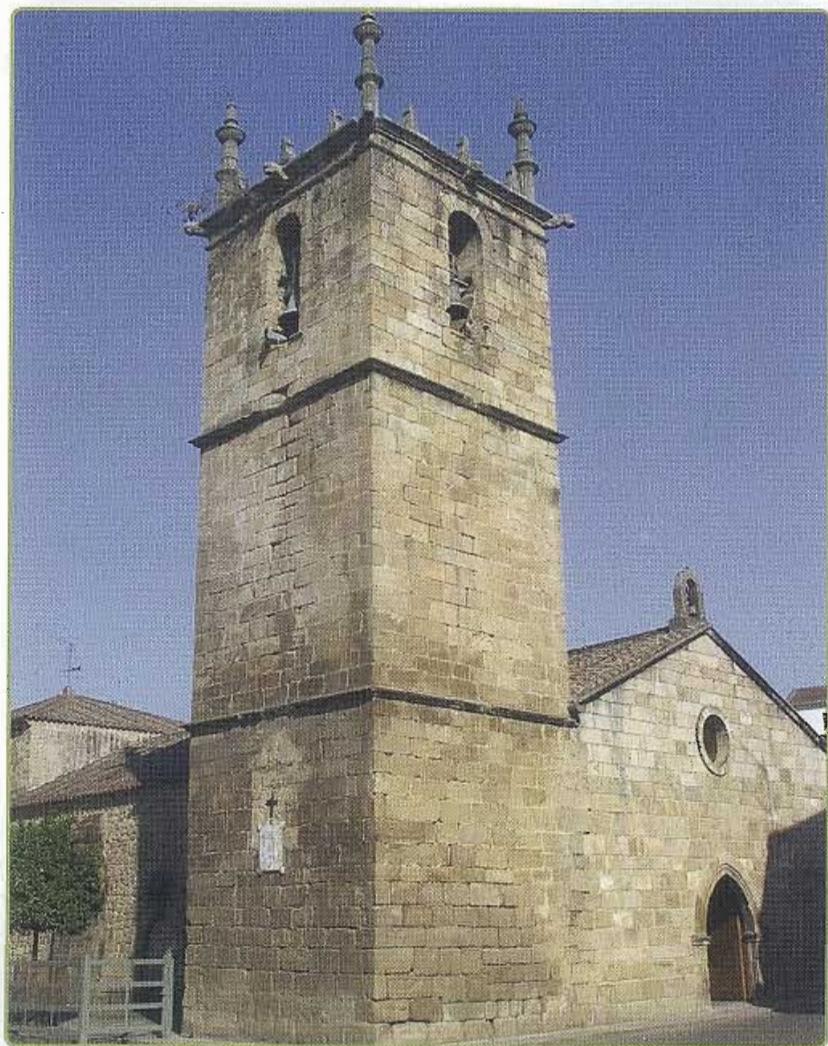
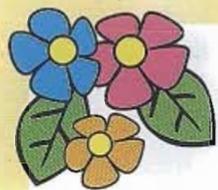
Los moralejanos, denominación que reciben los residentes en la población, alcanzan la cifra de casi 8300 personas, según los datos del último Censo poblacional.

Por su ubicación tan privilegiada, está conectada con Portugal, vía Mofortinho y con el Sur de la provincia de Salamanca a través del paso de Puerto

de Perales, siguiendo el curso de la carretera EX108 quien sirve de conexión. Se tiene constancia de su pasado histórico desde época bien temprana, existiendo un emplazamiento conocido como "La Milana" que aunque los restos que conserva según las crónicas podrían datarse del siglo XII, sin embargo se sospecha de que podría haber sido reocupado un emplazamiento de época incluso prerromana, correspondiendo a un Castro vetón.

Del período romano se constatan testimonios de inscripciones y algunas monedas, pero habrá de ser en la época Moderna cuando Moraleja se enja en un punto significativo y de ello dan buena





prueba "La Casa de la Encomienda" y la "Iglesia fortificada", ambas construcciones del siglo XVII.

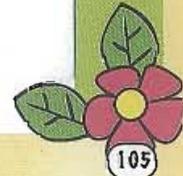
Actualmente la actividad ocupacional de los residentes es la explotación agroganadera y pequeña actividad industrial, siendo considerada la localidad como "la capital del comercio" por ser un punto clave en el

intercambio comercial con todas las localidades de la Sierra de Gata.

Son muy importantes las festividades que los moralejanos celebran con gran entusiasmo y fervor: San Blas, San Cristóbal, la Romería de la Virgen de la Vega y San Buenaventura.

Olmo • Mimbrera
Laurel • Pedalera

C.P. Virgen de la Vega. Moraleja
I.E.S. Jálama. Moraleja



El Olmo



El olmo es un árbol grande de hoja caduca, tronco recto grueso y regular que alcanza una altura superior en muchos casos a los 30 m. Crece en solitario o en grupos, olmedos, por toda la península ibérica. Poseen hojas asimétricas, con lóbulo patente y redondeado, de textura áspera y borde dentado o doblemente dentado, según especies. Las flores aparecen en primavera o al final del invierno, carentes de pétalos o piezas coloreadas, ya que se polinizan a través del viento. El fruto final, denominado sámara, es de pequeño tamaño, similar a una nuez rodeada por un ala membranosa que le sirve para ser dispersado por el viento.

Existen varias especies de olmo que, más o menos tienen las características que hemos explicado antes.

En general, los olmos precisan un terreno soleado o con escasa sombra y con bastante humedad.

A pesar de ser un árbol abundante, desde hace unos años, la grafiosis, ha acabado con la vida de millones de ellos en toda Europa. En España prácticamente ya no quedan olmedos sino sólo árboles aislados y no sabemos si muchos. El último olmedo censado que queda en España está en la localidad madrileña de Rivas Vaciamadrid y existe un Proyecto Europeo para combatir la grafiosis que incluye su conservación. Esta enfermedad, la grafiosis, parece ser que fue introducida en Europa desde Asia, donde los olmos la aguantan mejor, durante la primera guerra mundial. En 1921 se descubre el hongo asociado con la enfermedad. Desde entonces se ha propagado por toda Europa y Norteamérica debido a la sensibilidad de las especies de olmos a esta plaga.

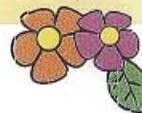
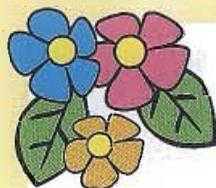
En la península ibérica se produce el primer gran brote a principios de los años 80, reduciendo drásticamente la población de olmos. Con el objetivo de proteger la especie, desde el Ministerio de Medio Ambiente, se han elaborado planes de recuperación del olmo y, en 1997, junto con otros siete países, se inició el Proyecto Europeo para caracterizar y conservar los recursos genéticos

de los olmos en Europa.

El insecto que transmite la enfermedad es un pequeño coleóptero, de tan sólo 4-6 mm, denominado vulgarmente barrenillo del olmo (*scolytus*), que se instala sobre las yemas más tiernas, las roe y daña para siempre. Los huevos los deposita la hembra en galerías excavadas entre el leño y la corteza que se llaman grabados y, posteriormente las larvas recién nacidas roen el leño en galerías perpendiculares a la materna, transformándose en pupas y saliendo al exterior, ya en forma adulta, por un orificio.

El verdadero agente infeccioso es un hongo (*ceratocystis ulmi.*), que segrega unas esporas tóxicas causantes de la enfermedad. Se desarrolla en los vasos conductores de la savia, ayudándose de su circulación para difundirse por todo el árbol. Se producen dos efectos en el árbol: taponan los vasos conductores y envenenan las hojas, debido a lo cual, el árbol acaba muriendo.

Los individuos afectados presentan a simple vista un aspecto raído, amarillento, con algunas ramas secas en la punta y otras con hojas pardas y retorcidas. En el interior de las ramas aparecen unas líneas o manchas de color pardo-negruzco correspondientes a los vasos conductores afectados y obstruidos por el hongo y, sobre el



La Mimbrera

tronco y la corteza, en la cara de contacto entre ambos, se observan los grabados realizados por el barrenillo.

Cuando se observa un individuo o bosque con esta plaga se aplican una serie de medidas: Primero se talan y queman los árboles contagiados cuando se sabe que no pueden curarse, después se cortan y queman las ramas enfermas de los árboles que se consideren poco enfermos y también se colocan trampas a base de feromonas artificiales, unas sustancias cuyo olor atrae a los barrenillos; tratamiento con insecticidas para matar el insecto propagador de la infección; liberación de insectos que se comen las larvas del barrenillo del olmo; se separan mediante zanjas las raíces de los árboles sanos y enfermos, inyección de productos para acabar con los hongos y en los últimos tiempos manipulación genética para la creación de especies de olmos resistentes al virus. Con la aplicación de todas o alguna de estas técnicas, se ha logrado controlar bastante esta plaga, sobre todo en Europa, donde se han visto afectados la práctica totalidad de la población de olmos.



La cestería del mimbre

Las ramas de mimbre se utilizan desde hace siglos para elaborar toda clase de objetos cotidianos, La confección de adornos y complementos para el hogar utilizando estas flexibles varillas es muy fácil de aprender, al tiempo que constituye una

afición muy extendida porque está muy de moda en decoración.

Antes de comenzar a trabajar con el mimbre resulta imprescindible conocer bien sus características.

Las varillas de mimbre se clasifican varios tipos dependiendo de sus características.

- Varilla: Se trata de una rama seca de mimbre con una longitud mínima de 80 centímetros, que puede encontrarse con corteza o si ella, pero siempre sin hojas y ramas secundarias.

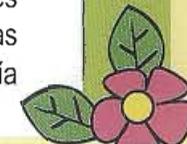
- Huirra: Es una mitad longitudinal de una varilla de mimbre que surge al partirse o astillarse la vara de mimbre.

- Mimbre crudo: Material descortezado y secado que conserva el color característico del mimbre.

- Mimbre cocido: Expuesto a un proceso de cocción, descortezado y secado, lo que da lugar a un mimbre de color marrón uniforme.

- Mimbre teñido: Es un mimbre blanco que ha sido tintado de colores.

El mimbre se vende en atados de diversas varillas denominados metros, porque miden un metro alrededor de la base. Las dimensiones y calidades de estos atados son diferentes y dependen de las cosas que se vayan a hacer con ellos. Hoy en día





casi todos los artesanos compran el mimbre, que se cultiva en plantaciones de Asia, pero antiguamente ellos mismos se ocupaban de recolectarlo en las riberas de los ríos o de sembrarlo por su cuenta.

Elaboración de una cesta

Uno de los objetos más corrientes para empezar a trabajar el mimbre es una cesta. Por eso a esta forma de artesanía se le llama cestería.

Las herramientas de trabajo son muy sencillas las navajas, las tijeras, los punzones, un martillo para clavar los remates y si acaso el cepillo de carpintero.

Para fabricarla se emplean dos clases de mimbre: varillas enteras para construir la estructura y huiras

para elaborar el tejido o cuerpo de la cesta.

El montaje del armazón se realiza con varas gruesas y resistentes, mientras que el cuerpo se confecciona con huiras largas, derechas y sin nudos.

Una vez seleccionado el material a utilizar hay que partir en tres, cuatro y cinco partes las varillas, dependiendo de su grosor, y emparejarlas en relación a su ancho y longitud. Realizados estos trabajos previos, se empieza la construcción del canasto.

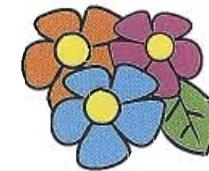
Los pasos básicos son:

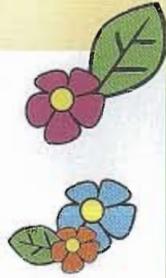
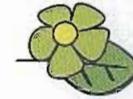
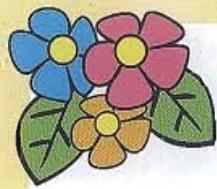
- Mojar el mimbre para evitar quebrarlo o astillarlo.
 - Hacer un corte en el centro de las varas gruesas para introducir las varillas finas.
 - Reforzar esta estructura con otras varillas falsas.
 - Utilizar los cuatro lados de la cruz como base del armazón, y comenzar a alzar y tejer en forma circular la pieza sobre la guía o sostén con forma de cruz.
- Existe muchos objetos diferentes que se pueden fabricar con mimbre: cestas, marcos, bandejas, mamparas, jarrones, sillas o joyeros, entre otros. Los más corrientes por esta zona eran los cestos, la costeras de los pescadores y la cubierta de las garrafas.

La Aspirina

La aspirina es un compuesto químico sintético, el ácido acetil salicílico. Se elabora a partir del ácido salicílico obtenido de la corteza de las plantas de la familia de las Salicáceas (Salicaceae) como el sauce, los álamos o la mimbrera. Este remedio era ya utilizado por los pueblos indígenas americanos, los egipcios y griegos para calmar el dolor y la fiebre, pero el ácido salicílico es amargo y muy irritante para el estómago. En 1893 el químico alemán Felix Hoffman ante la insistencia de su padre, que tomaba ácido salicílico para curar el reumatismo, sintetizó el derivado acetilo naciendo así la aspirina.

En la actualidad la aspirina es el fármaco preferido en todos el mundo para curar las afecciones leves de fiebre y dolor, y debido a sus propiedades anticoagulantes se sabe que previene los riegos de infarto y otros accidentes cerebrovasculares.





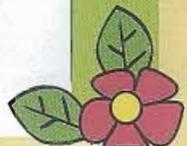
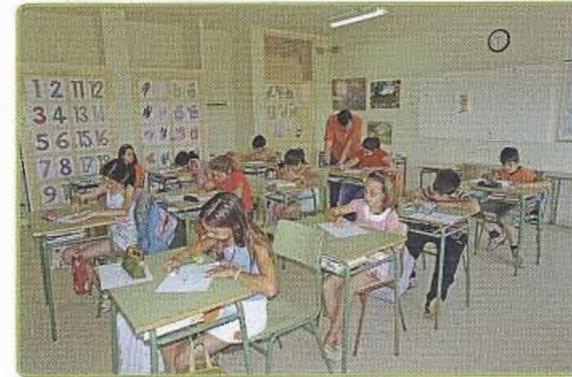
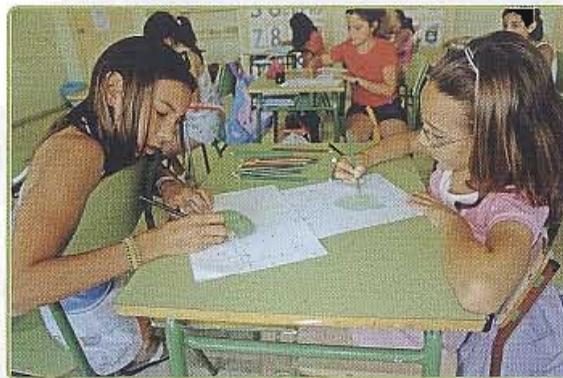
Actividades

Este poema lo escribió Antonio Machado, un gran poeta español, y con él quiso contar que a pesar de su edad todavía podía enamorarse como cuando era joven, igual que al olmo viejo y casi muerto le habían salido ramas verdes.

A un olmo viejo

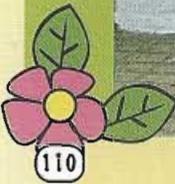
Al olmo viejo, hendido por el rayo
y en su mitad podrido,
con las lluvias de abril y el sol de mayo,
algunas hojas verdes le han salido.
¡El olmo centenario en la colina
que lame el Duero! Un musgo amarillento
le mancha la corteza blanquecina
al tronco carcomido y polvoriento.
No será, cual los álamos cantores
que guardan el camino y la ribera,
habitado de pardos ruiseñores.
Ejército de hormigas en hilera
va trepando por él, y en sus entrañas
urden sus telas grises las arañas.
Antes que te derribe, olmo del Duero,
con su hacha el leñador, y el carpintero
te convierta en melena de campana,
lanza de carro o yugo de carreta.
antes que rojo en el hogar, mañana
ardas de alguna mísera caseta,

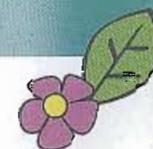
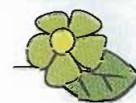
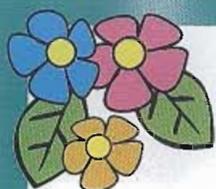
al borde de un camino,
antes que te descuaje un torbellino
y tronche el soplo de las sierras blancas,
antes que el río hasta la mar te empuje,
por valles y barrancas,
olmo, quiero anotar en mi artera
la gracia de tu rama verdecida.
Mi corazón espera
también, hacia la luz y hacia la vida,
otro milagro de la primavera.



Olmo - Mimbrera

C.P. Virgen de la Vega. Moraleja





El Laurel



LAUREL (LAURUS NOBILIS)

I.- NOMBRE CIENTÍFICO.

Árbol de porte pequeño que pertenece a la familia de las Lauráceas. Se encuentra distribuido por toda la zona mediterránea, donde puede aparecer cultivado o silvestre. No suele medir más de 10 m. de altura. Las hojas son duras con forma lanceolada y color verde oscuro, midiendo entre 7 y 12 cms. de largo. Es una planta dioica, es decir, las flores masculinas y las femeninas aparecen en distintos pies. Ambos tipos de flores son muy parecidos. El fruto es drupáceo parecido a una aceituna pequeña que adquiere color negro al madurar. La semilla contiene gran cantidad de aceites esenciales.

II.- USOS.

II.1.- Como medicamento.

Para combatir el resfriado o la gripe y para las personas que padecen bronquitis; para ello se hace una infusión con laurel y unas gotas de aceite y se la debe tomar el paciente dos o tres veces al día (Sierra de Gata).

Para aliviar el reuma y para ello se hace un brebaje mezclando el laurel y otros productos como el alcohol y se da un masaje con este líquido en la parte afectada (Sierra de Gata).

Sus hojas, en infusión, alivian las molestias estomacales, reduce la hipertensión y es antiséptico para hongos vaginales (baños de asiento) e igualmente se emplea para facilitar la digestión (Hoyos) y como expectorante y espasmolítico (Moraleja).

También se utiliza para adelantar la menstruación en las mujeres cuando ésta se retrasa, sin motivo aparente, y para ello se hace un brebaje consistente en macerar 100 grs. de frutos del laurel y enebro durante nueve días y todo ello mezclado con un litro de vino. Esta solución se ingiere tres veces al día después de las comidas. Se utiliza también para hacer aceite aromatizado de laurel, el cual no sólo es empleado para uso humano sino también para uso animal,

concretamente para curar los cascos de los caballos y también para eliminar parásitos de piel y cuero en animales domésticos (Moraleja).

II.2.- Como condimento.

Se pueden recoger las hojas durante todo el año para uso en fresco o hacer ramilletes para secar en otoño, bien sea en la oscuridad o al horno. Las hojas secas tienen un sabor más intenso que las frescas.

Sus hojas se utilizan como condimento aromatizante de muchas comidas, en especial para preparados de estofados, pescados, patés, sopas, etc. Interviene en casi todos los guisos. Combina con casi todo, desde platos con carnes rojas, aves y pescados, hasta salsas para pasta. Se emplea para cocer la legumbre, especialmente en los garbanzos para evitar la flatulencia (La Moheda de Gata).

También se utiliza para "endulzar" las aceitunas (Sierra de Gata). El proceso consiste en quitar el amargor de la aceituna tras cambios sucesivos de aguas, para después ser destinada a consumo. Se emplea en la cocción de la calabaza para embuchar morcillas y el proceso consiste que cuando se está cocinando la calabaza se le echan unas hojas de laurel para que tome más sabor



(Perales del Puerto).

Otra utilidad es para preparar el agua que se emplea para hacer las "jeringas" (churros pequeños) (Moraleja).

II.3.- Otras utilidades

Su madera es empleada en la ebanistería y marquetería.

Es la hierba protectora y purificadora, por excelencia, por lo que desde la antigüedad se ha puesto una rama de laurel en los balcones y puertas después de Semana Santa para evitar espíritus malignos (Hoyos).

Las ramas cortadas del laurel son excelentes para, colocadas en los armarios, ahuyentar a polillas y otros insectos, además de dejar un aroma muy agradable (Moraleja).

II.4.- Dichos cotidianos y populares.

"Dormirse uno en los laureles": descuidarse o abandonarse uno en la actividad emprendida, confiando en los éxitos que ha logrado (Sierra de Gata).

"Laurear": cuenta la leyenda griega que la ninfa Dafne no cedió ante las peticiones amorosas del dios Apolo, y que en su huida, fue piadosamente convertida en laurel para que éste no la apresara.

Laurear o coronar de laureles es el símbolo de coronación de los vencedores en todo tipo de eventos (deportivos, etc.).

II.5.- Consejos y advertencias.

Debido a su composición, es la planta que con más frecuencia produce dermatitis de contacto y fotosensibilización.

El aceite esencial puede producir toxicidad sobre el sistema nervioso.

Es importante no confundir con el laurel-cerezo que contiene sustancias altamente tóxicas, principalmente cianogénicas.



La Vedalera

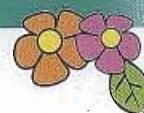
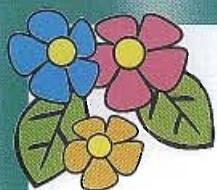


DEDALERA (DIGITALIS PURPUREA)

I.- NOMBRE CIENTÍFICO.

Planta herbácea bianual con más de medio metro de altura, con hojas opuestas, lanceoladas, brillantes y pubescentes por el envés; las flores son colgantes y unilaterales, pecioladas y con un único pétalo en forma de dedo, de ahí su nombre de color escarlata o púrpura, con manchas en el interior, con cinco o más centímetros de diámetro. Aparece de forma silvestre a lo largo de caminos y prados y cultivada de forma ornamental para adornar jardines en zona de clima de transición del atlántico al mediterráneo.

Sus hojas contienen una poderosa toxina, la digitoxina, que afecta al funcionamiento cardíaco.



II.- USOS.

II.1.- Como medicamento.

Las flores contienen glucósidos, que se utilizan para el tratamiento de afecciones cardíacas y como diurético.

En zonas de alta montaña, se ha venido utilizando, una variante de esta planta para combatir el mal de altura, el dolor de piernas o los posibles problemas que la baja presión arterial puede conllevar a la circulación sanguínea (Moraleja).

II.2.- Como aplicaciones mágicas.

Cuentan las tradiciones que las brujas la utilizaban en sus aquelarres mezclada con estramonio y beleño negro para conseguir una pócima con poderes alucinógenos.

II.3.- Otras utilidades.

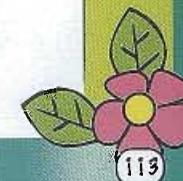
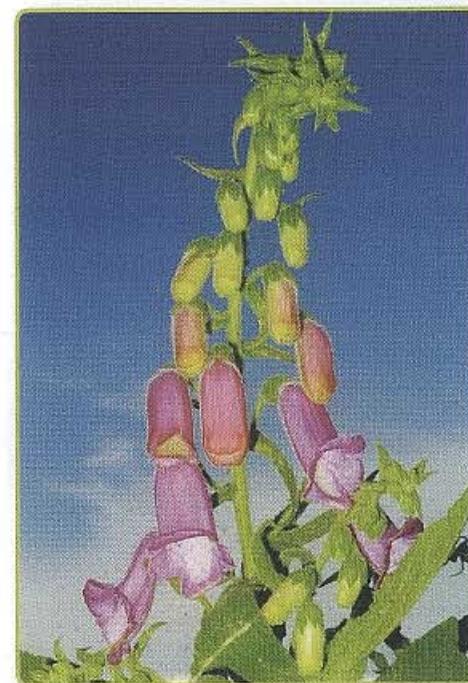
Principalmente se utiliza como planta decorativa para realizar bancales, orlas, etc.

Sus hojas se dejaban secar en una herradura, para una vez secas, emplearlas para encender los cigarrillos, al golpearlas con una piedra (Calzadilla).

II.4.- Consejos y advertencias.

La ingestión de algo más que una pequeña

cantidad de glucósido es tóxica para el hombre y para los animales de pasto provocando náuseas, diarrea, dolor abdominal y alteraciones cardíacas. En cantidades suficientes puede provocar convulsiones y la propia muerte.

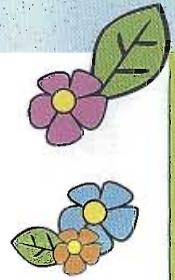
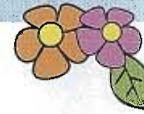
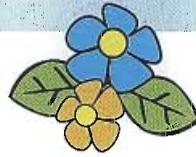
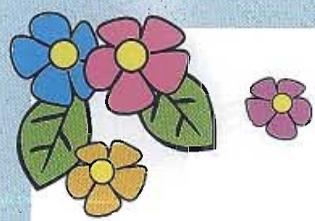


Laurel · Pedalera

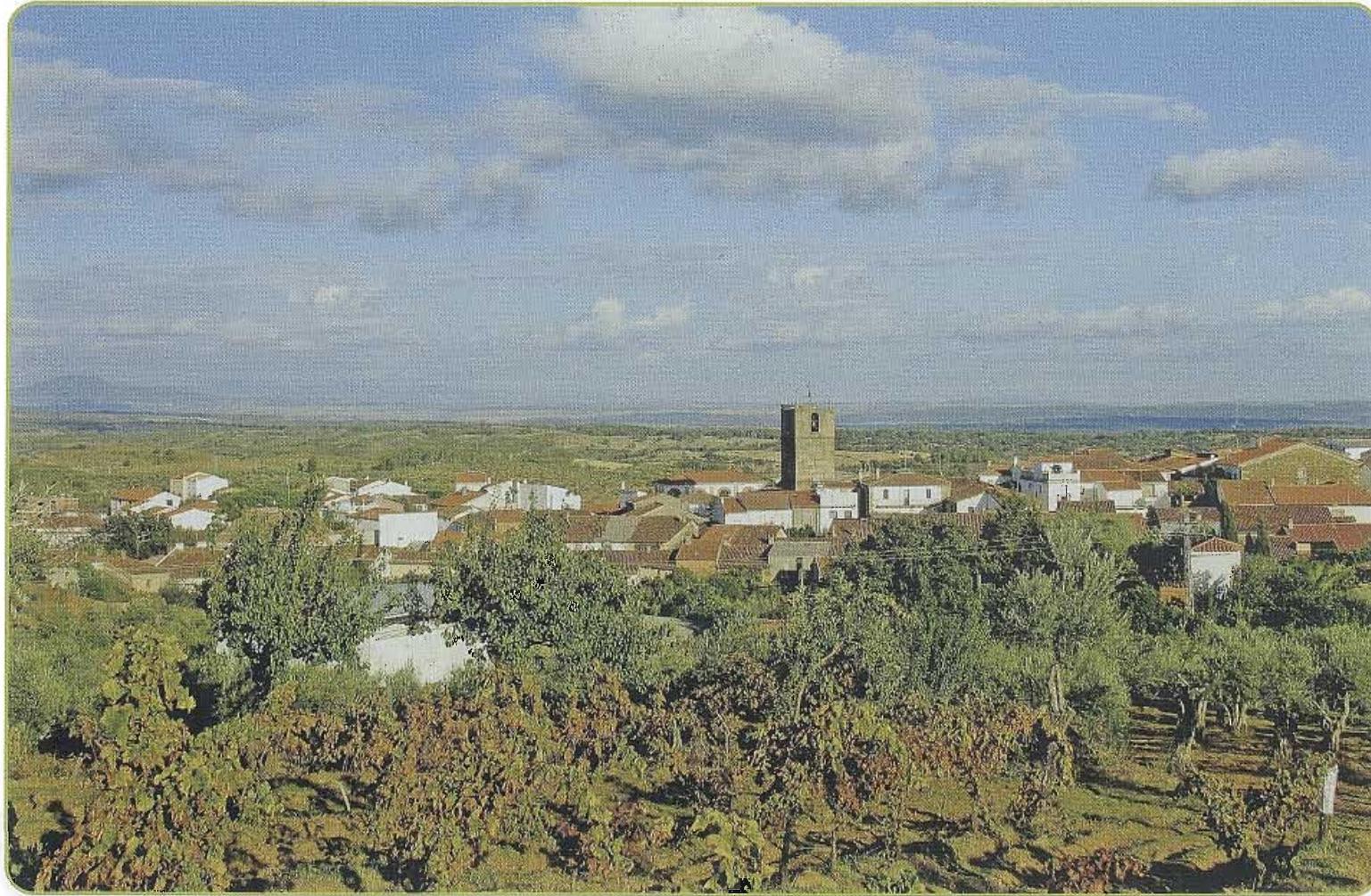
I.E.S. Jálama. Moraleja

I.E.S. "Jálama"
JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Educación



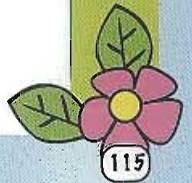


Perales del Puerto

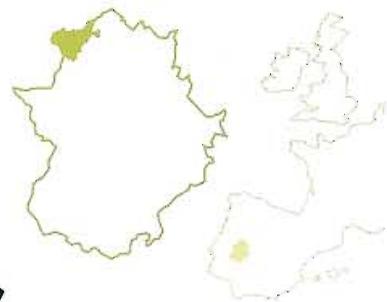
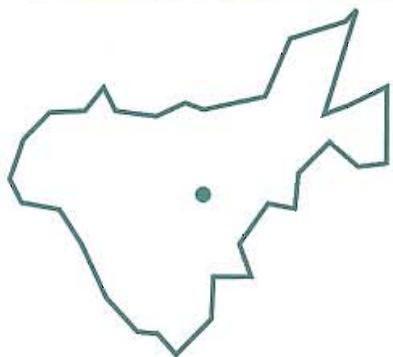
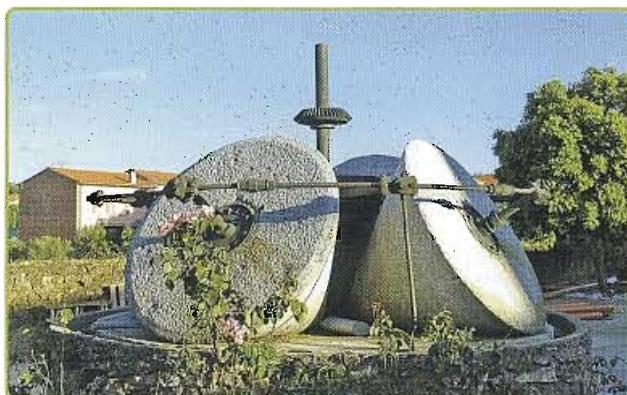
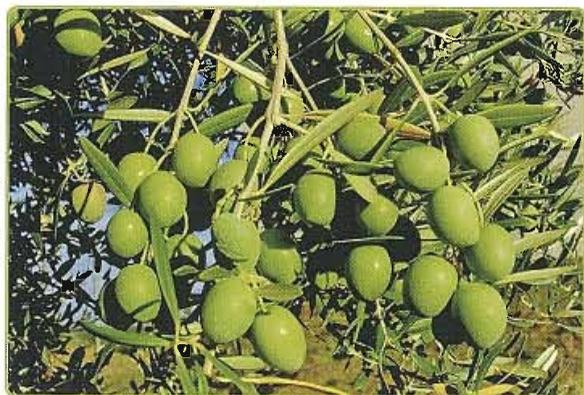


C.P. Virgen de la Peña. Perales del Puerto

Olivo • Zarzamora

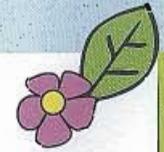
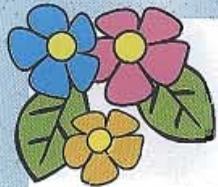


C.P. Virgen de la Peña. Perales.



Perales del Puerto (1.028 habitantes), está ubicado en una zona de transición entre la sierra y el llano. Destaca en la localidad la iglesia de la Asunción de la que lo más destacable es la bóveda de la sacristía. Cerca de la población, además de su magnífica dehesa de exuberante arbolado y extensos olivares, se encuentra la ermita en honor de la Virgen de la Peña y una piscina natural en la rivera de Acebo, lugar apacible para refugiarse de los rigores estivales.





El Olivo



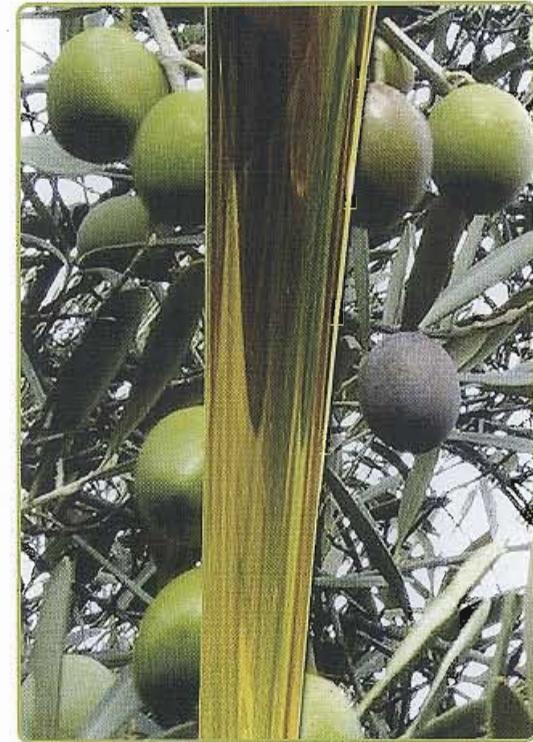
El olivo es un árbol de la familia de las oleáceas que proviene del Asia Menor. Los fenicios lo trajeron a España y fueron los romanos los que extendieron su cultivo por toda la península ibérica.

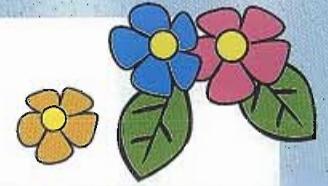
Nuestra Sierra de Gata es conocida también por el cultivo del olivo que proporciona un aceite de excelente calidad.

La palabra aceite viene de AZ-ZAIT, que es una palabra árabe y que significa "jugo de aceituna". Cuando las aceitunas están maduras se llevan a la almazara donde se muelen y se saca el aceite.

En Perales del Puerto hay almazaras que se dedican a extraer aceite. Incluso vienen de otros

pueblos de la sierra a traer las aceitunas a la almazara porque en su pueblo han desaparecido estos molinos.





La Zarzamora



Las moras, el fruto de la zarzamora, son uno de los frutos silvestres más ricos y extendidos de nuestra geografía, que todos conocemos desde niños.

Por su abundancia, la zarzamora no se cultiva, más bien se saca o se controla. La reproducción es muy fácil, tanto por medio de semilla como por patillas, mugrones y separación de champas.

1- LA ZARZAMORA COMO COMESTIBLE:

Las moras poseen vitamina c, provitamina A, calcio y hierro, se pueden consumir solas, con yogurt o helado, en forma de mermelada, jalea, tartas y diferentes postres.

Mostramos a continuación recetas cuyo ingrediente principal es la mora:

2- LA ZARZA COMO BEBIDA.

Los frutos de la zarza también se han usado para hacer licores. Al parecer, en Rusia las mezcla con azúcar y las hacen fermentar. Sin embargo, es mejor dejarlas simplemente macerar en un licor al modo tradicional al que se hace el "aguardiente de guindas".

3- LA ZARZA COMO MEDICINAL:

La zarza ofrece un remedio natural para las inflamaciones de las encías y la mucosa bucal, usando tanto el té de hojas sin endulzar para hacer gárgaras como el jugo de sus frutos. También se puede masticar los brotes tiernos en primavera.

Para curar heridas y úlceras de la piel se aplica un cataplasma con las hojas machacadas o bien una compresa con la decocción (3 ó 4 cucharadas de hojas en un poco de agua).

Asimismo la infusión de zarza es útil en afecciones intestinales como diarreas y colitis. También en hemorroides y gastroenteritis, así como para tratar la fiebre.

4- OTROS USOS Y CURIOSIDADES:

Las cortezas de los tallos de zarza, se han usado para coser en cestería, son útiles para fabricar

cuerdas. Se emplean las ramas largas que aún no se han ramificado, se quitan los pinchos, las hojas y se abre longitudinalmente en 4 partes. Separaremos la corteza y la trenzaremos para conseguir una cuerda más resistente.

Recetas

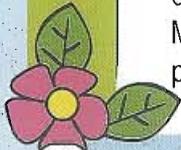
MOJQ TÍPICO DE NARANJAS

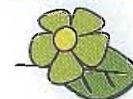
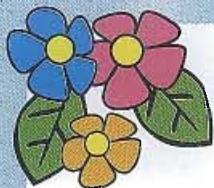
Ingredientes :

- 3 naranjas
- Media cebolla
- 1 bote pequeño de aceitunas
- Media cucharadita de pimentón dulce
- Sal
- Agua
- Aceite de oliva

Elaboración:

Se pica cebolla y la naranja se pela y se pica, se añaden a un recipiente estos ingredientes junto con las aceitunas, se aliña con el pimentón, la sal, el chorrito de aceite y unas gotitas de agua. Se dará unas vueltas y listo para comer.





MERMELADA DE MORA:

Ingredientes:

- 2 kg de moras
- Zumo de un limón
- 1/4 kg. De azúcar.

Se hiere la mitad de las moras en un cazo con poco de agua y se filtra con un paño, retorciéndolo para sacar el mayor jugo posible. Este jugo se mezcla con el resto de los ingredientes y se calienta removiéndolo hasta que hierva durante unos 30 minutos. Para saber si esta lista, se echa una gota de la mermelada en un vaso de agua, si llega al fondo sin diluirse, está lista.

Cuento

LA FORTUNA DE TUNA

Erase una vez dos aceitunas que vivían en la SIERRA DE GATA, las dos iban al Colegio de un pueblo llamado Perales del Puerto se llamaban Acei y Tuna.

Acei era una aceituna muy coqueta que presumía de ser de la mejor familia, siempre vestía a la última moda y en su cabeza lucía un lazo muy



conjuntado con su traje .

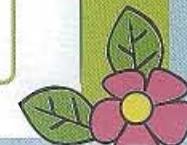
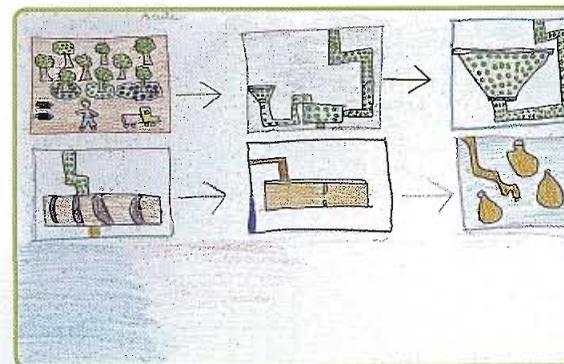
En cambio Tuna era una aceituna muy bonita, vestida con trajes que quedaba pequeños a su prima, todo lo que no le servía o lo dejaba pequeño se lo ponía ella.

Como podéis comprobar las dos eran muy distintas; Acei se pensaba que era la mejor vestida, la más guapa y con los mejores juguetes del pueblo pero sólo ella disfrutaba de ellos, porque no jugaba con nadie por si se le iban a romper "decía su mamá", Tuna por el contrario jugaba con todos sus amigos y tenía unos poquitos juguetes que le habían dado y era muy feliz así Acei no podía decir lo mismo era muy desdichada: no tenía amigos con los que jugar.

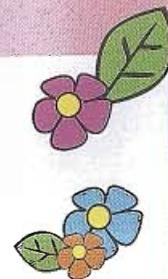
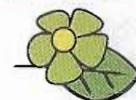
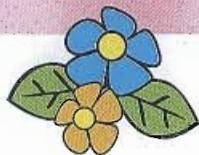
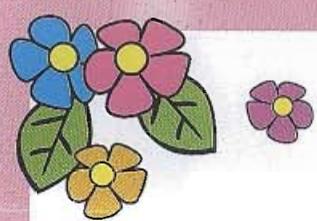
Cierto día hubo un vendaval que arrancó de raíz

su casa, es decir, el olivo que la vio nacer, Acei lloraba desconsolada porque no tenía nada de lo que presumir, su casa, sus vestidos, sus juguetes habían desaparecido. Tuna al enterarse de la triste noticia se le ocurrió una gran idea: "reuniré a todas las aceitunas del colegio y pediremos dinero para ayudar a Acei", dicho y hecho, recorrieron todo el pueblo y recaudaron el dinero suficiente para ayudar a la familia de Acei, la familia agradeció el enorme esfuerzo realizado por las aceitunas. Acei en ese momento comprobó lo fantástico que era tener amigos y Tuna se alegró de tener la fortuna de ser amiga de Acei. Desde ese día se hicieron inseparables y Acei comprobó que "el dinero no lo da todo".

Y colorín colorado ¿este cuento te ha gustado?







San Martín de Trevejo

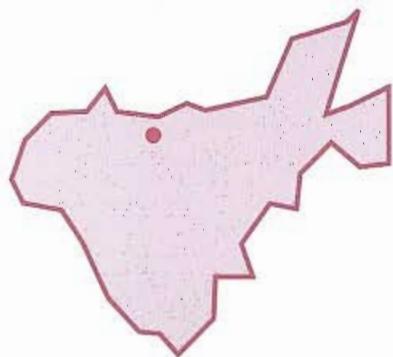


C.P. Santa Rosa de Lima. San Martín

Castaño · Granado



C.P. Santa Rosa de Lima. San Martín de Trevejo.

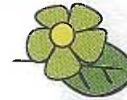
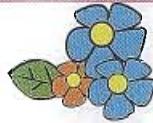
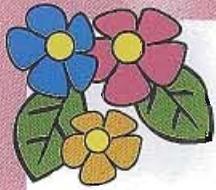


San Martín de Trevejo, se encuentra en el interior de la Sierra de Gata, enclavado en un valle a los pies del Monte Jálama (de 1492 m. de altura).

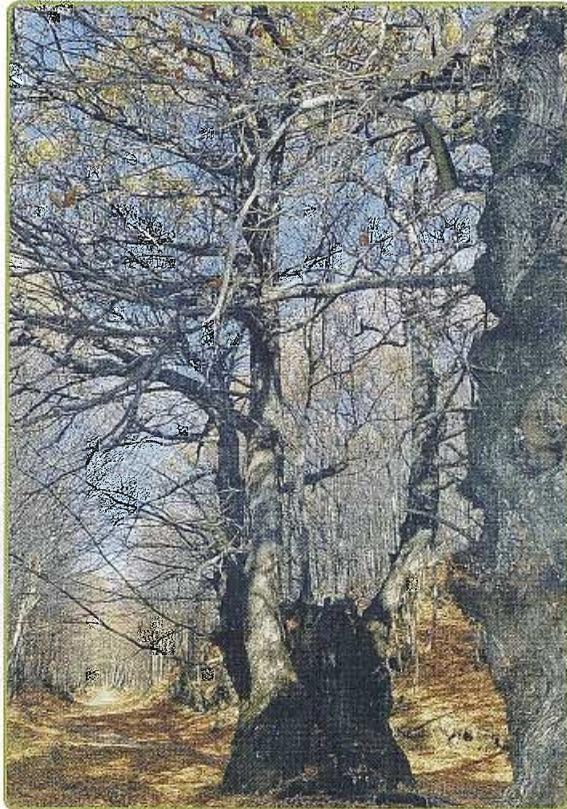
San Martín de Trevejo, goza de una belleza y encanto especial, tanto su arquitectura como su paisaje,, todo esto hace que nuestra villa tenga el reconocimiento de "Bien de Interés Cultural" al igual que nuestra lengua "O Mañegu" hablada por todos nosotros de generación a generación y de discutido origen galaico-astur-leones.

Si recorremos el casco antiguo nos vamos a encontrar con casas hechas basándose en entramados de madera y adobe sobre bajos de mampostería granítica que conforman un conjunto urbano peculiar arquitectura popular en buen estado de conservación, existiendo al lado de estas, casas palacios de gran belleza, algunos de ellos blasonados, sin olvidar el agua que está presente en todo el paisaje urbano a través de los arroyos incesantes que atraviesan las hermosas calles.

Aparte de las hermosas calles de nuestra Villa, cabe destacar en el recorrido urbano la Plaza Mayor porticada sobre macizos pilares con una fuente o "Pilón" en el centro, esta aglutina edificios singulares como la Torre campanario, antigua cárcel, el Ayuntamiento, la Casa de la Cultura o la Casa del Comendador, que fue residencia de los últimos comendadores de la Encomienda de Trevejo, perteneciente a la Orden de San Juan de Jerusalén.



El Castaño



Para nosotros los que vivimos en San Martín los castaños son muy importantes porque nos rodean y respiramos gracias a ellos. Además en la excursión por el "O'Soitu" del otro día nos enteramos que este es uno de los

castañares más importantes de España , así que tenemos que cuidarlo. Vimos a los abuelos que son unos castaños enormes que se les llama así porque son muy viejos ,los Agentes De Medio Ambiente que nos acompañaron nos dijeron que por lo menos tenían 400 años.

En estos pueblos donde falamos tenemos la fiesta de "As Borrallás" que consiste en ir a por castañas y asarlas por los días de los Santos, antes dicen nuestros abuelos que también se hacían turrone de obleas y se tomaba aguardiente y las mujeres ponían caras feas con la luz que salía al quemarse el aguardiente en la sartén. También se iban de "Serán" a las casas.

EL CASTAÑO

El castaño es de los árboles de los bosques porque vive en la montaña y crece en un árbol que se llama castaño. Los frutos son feos y se llaman castañas. Se comen en la fiesta de los Santos. Los frutos son feos y se llaman castañas. Se comen en la fiesta de los Santos.

Alumnos/as de 5º y 6º del C.P. "Santa Rosa de Lima" San Martín de Tremp

Receta



PASTEL DE CASTAÑAS

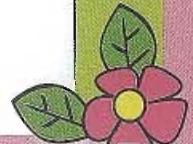
Ingredientes:

- 6 huevos
- 700 grs de castañas
- 125 grs de azúcar
- 125 grs de mantequilla
- leche

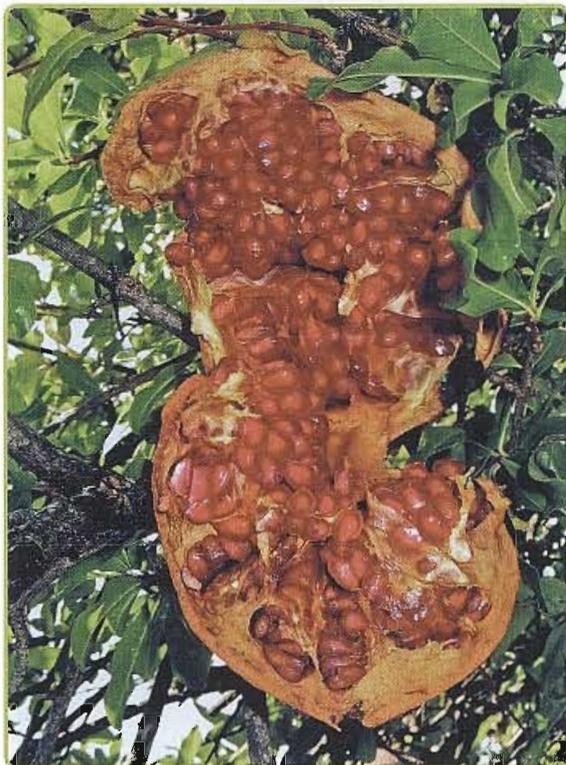
Elaboración:

Separamos las claras de las yemas de 6 huevos, ponemos las claras a punto de nieve y agregamos las yemas.

Cocemos las castañas con leche y añadimos el azúcar y la mantequilla derretida previamente, lo pasamos todo por la batidora para hacer puré y lo cocemos a baño maría en un molde caramelizado durante 40 minutos aproximadamente.



El Granado

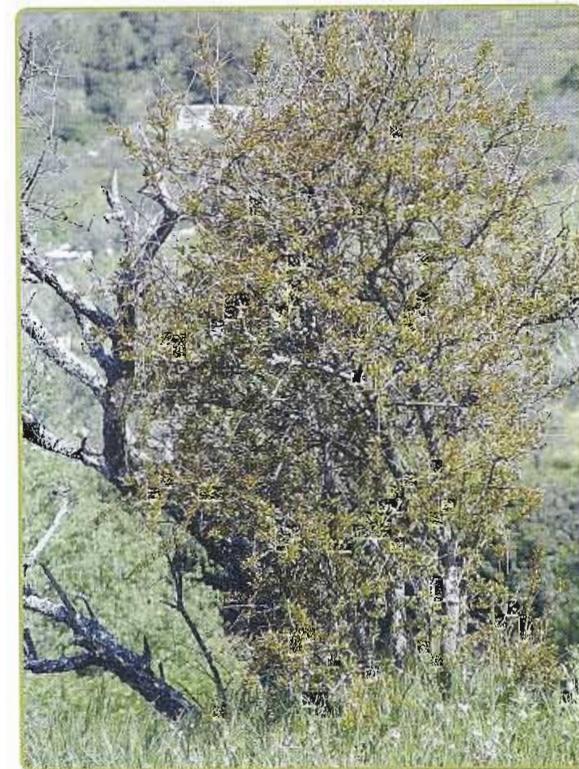


El Granado pertenece a la familia de las Punicáceas y sólo tiene dos especies. La más conocida es la Punica Granatum por su uso agrícola y ornamental, la otra especie está en peligro de extinción. Sus características son.

- Tamaño pequeño de 2 a 5 m.
- Ramas opuestas a veces espinosas en los silvestres.
- Tronco marrón
- hojas caducas, verdes, brillantes y lanceoladas.
- flores de color rojo intenso que aparecen en primavera y finales del verano.
- frutos comestibles dentro de una baya redonda de corteza muy gruesa que madura a mediados de otoño.

El origen de este árbol está en Oriente Medio pero ha sido cultivada en el Mediterráneo desde hace milenios.

Se puede cultivar como bonsai.





Un paseo por el Castañar

Esta mañana hemos ido de excursión al castañar, subimos en coche hasta Santa Clara. Hemos bajado andando hasta el árbol del abuelo y la abuela, y comimos el bocata. Me metí en un choza y he visto vacas y flores. Donde los árboles de los abuelos, vivió mi abuelo Cecilio. Han ido con nosotros Arturo y Cándido, y nos han dicho cómo cuidar la naturaleza. Me lo pasé muy bien.

Lara Fernández Frade
1º de Ed. Primaria

Esta mañana he ido a la excursión con Arturo, hemos visto: robles, abuelos, una fuente, flores, acebos, castañas pequeñas y una catarata de agua. Se oían a los pájaros. Entre la carretera y la calzada romana había unos hombres cortando castaños. Siguiendo la calzada romana, más abajo llegamos a los abuelos, donde descansamos, comimos el bocadillo y nos hicimos una foto profesores, padres y alumnos, y nos fuimos al colegio.

José Antonio Carretero Mateos
2º de Ed. Primaria



Educación Infantil
C.P. "Santa Rosa de Lima"
San Martín de Trevellu



GRANADO
Su fruto es la
granada
de color
amarillo
rojo

se granada
deutiliza
como
arbol
frutal

"As Borrallás; Juegos"

Tenemos muchos juegos en San Martín en los que se necesita una castaña, veréis:

Se hace un agujero en el suelo, lanzamos una castaña para que caiga dentro si no entra, en el siguiente turno se empuja con el dedo hasta que entra, sólo un empujón cada turno, es un poco como el golf. Se llama "U Chuelu"

En el juego "Us custaleisus", se ponen las castañas unas sobre otras haciendo un montón y cada jugador con una castaña tiene que tirar el montón, las castañas que caigan son castañas ganadas.





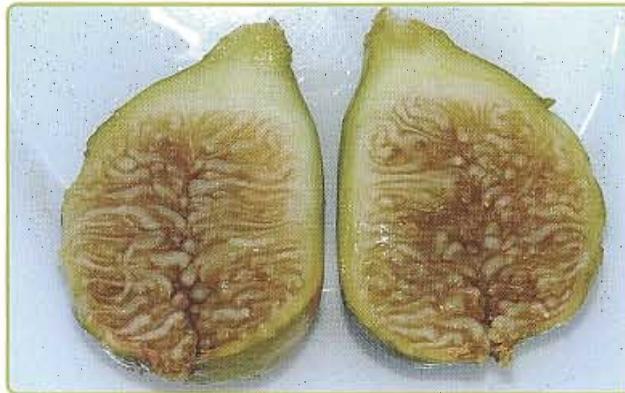
Torrecilla de los Ángeles



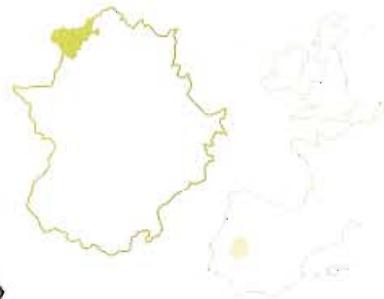
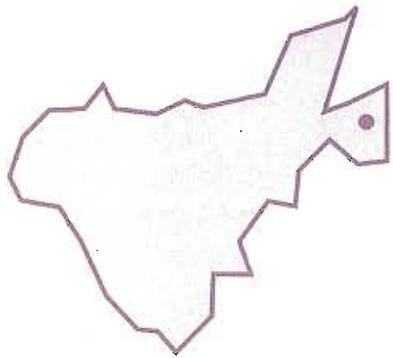
Olivo - Higuera

CRA "El Olivar" - Torrecilla.

CRA "El Olivar" Torrecilla.



OLIVO
UN SE
ARBOL QUE NUNCA
LE CAEN LAS HOJAS



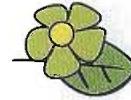
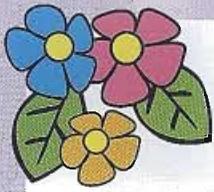
Hola me gustaría que me conocieseis todos, soy "LA RAPA", la flor del olivo y voy a contaros cosas muy interesantes sobre mi gran sustento que es el OLIVO. Para ello quiero que sepáis que vivo en un pueblecito de la Sierra de Gata al norte de la provincia de Cáceres que se llama Torrecilla de los Ángeles y allí los niños y niñas de Educación Infantil y

Primer Ciclo de Primaria me han estado mimando e investigando sobre la importancia y repercusión que tengo sobre esta comarca y de una manera más significativa en nuestra población.

Tengo que contar antes de nada que es tal mi señorío que nuestro pueblo pertenece y es cabecera de un C.R.A. que tiene por nombre "EL OLIVAR" y

como cosa curiosa también tenemos una revista con mi nombre LA RAPA (La flor del olivo).

Vamos a comenzar a ver que es lo que han averiguado los niños/as de Torrecilla sobre mi gran compañero EL OLIVO.



El Olivo



Hemos empezado buscando en el diccionario el significado de olivo y nos dice: que proviene del Latín OLIVUM y es un árbol de la familia de las oleáceas, con tronco corto, grueso y torcido; copa ancha y ramosa que se eleva hasta cuatro o cinco metros, hojas persistentes coriáceas, opuestas, elípticas, enteras, estrechas, puntiagudas, verdes y lustrosas por la haz y blanquecinas por el envés; flores blancas, pequeñas, en ramitos auxiliares y por fruto la aceituna, que es de forma ovoide y de dos a cuatro centímetros de eje mayor, según las castas, de sabor algo amargo, de color verde amarillento, morado en algunas variedades y con un hueso grande y muy duro que encierra la semilla. Originario de Oriente, es muy cultivado en España para extraer del fruto el aceite común.

Nosotros lo definimos a nuestra manera:

El olivo es un árbol de origen mediterráneo del que se aprovecha su fruto que es la aceituna para comer y sacar aceite

Según cuenta la historia, el olivo fue muy importante en nuestra Comarca para los Romanos que apreciaban mucho el aceite y el vino de estas tierras, con posterioridad fue consolidándose su cultivo hasta convertirse en fuente de sustento de nuestro pueblos.

Nuestros vecinos nos han contado que la variedad de aceitunas que aquí se cosecha es la MANZANILLA CACEREÑA que es autóctona de esta zona y es un fruto de mesa aunque también se extrae un aceite peculiar y con denominación de origen Gata/Hurdes.

En nuestro pueblo mucha gente trabaja en el campo cultivando y cuidando el olivar, y también hay fábricas de envasado y de extracción del aceite donde trabajan muchas personas. Los agricultores llevan las aceitunas a la fábrica o a la Cooperativa que se llama "San Marcos". Para poder recoger muchas y muy buenas aceitunas hay que trabajar y cuidar los olivares y

así los trabajos más habituales son:

- **ABONAR (ESTERCAR):** Puede ser química u orgánica y se realiza para enriquecer la tierra
- **ARAR (LABRAR):** Para quitar malas hierbas y oxigenar la tierra.

* **La poda (Monda):** Para limpiar el árbol.
Los Berros: Quitar los tallos y bordes. Tronco del árbol.

• **sulfatar:** Insecticida para evitar epidemias.

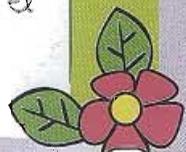
Todos estos trabajos y algunos más se realizan con utensilios y herramientas que en algunos casos han dejado de utilizarse por la mecanización del campo con los tractores, maquinarias... pero hemos preguntado a los abuelos y ellos nos han contado cuales eran las herramientas más habituales y para que servían:

la rastra para alisar el terreno.

los barastos para cosechar los aceitunos

la sigureja para cortar ramos.

El gamcho o barca para repartir el estierco.



La Higuera



DEFINIMOS HIGUERA CON NUESTRA PALABRAS:

Es un árbol de hoja que cae en otoño sus ramas son muy sensibles y sus hojas son muy anchas.

Es un árbol que su fruto son los higos y sus hojas se caen en el otoño.

El fruto de la higuera es el higo y la breva y en nuestro pueblo las variedades que más se conocen son:

- Cuello de dama (higos blancos)
- Verdejo (higos negros)
- Cuarterón (higos negros)
- Cajanseño (higos blancos)

La higuera proporciona un complemento ideal para el cultivo que predomina en nuestro pueblo que es el olivo. En todas las fincas u olivares, podemos encontrar alguna higuera en los cabeceros o "regateras" que recorren nuestros terrenos. La higuera es un árbol que da dos frutos al año, primero la breva que es un fruto de tamaño superior al del higo que es su segundo fruto.

Los higos y la brevas se consumen habitualmente frescos o también se pueden tomar pasos y así es como se elaboran los higos pasos en nuestro pueblo:

- Se dejan secar al sol extendidos para que no se peguen

- Se cogen uno a uno y se mueven con los dedos hasta que se ablanden, a esto se le llama "pasar los higos".

- Se mienta en un saco para que pierda harina y se les va dando la vuelta al saco en un lugar húmedo y oscuro

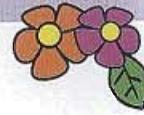
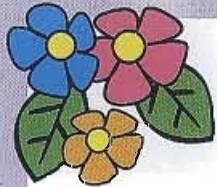
Estos higos pasos se utilizan como ingredientes para un bebedizo muy bueno para el resfriado para ello necesitamos:

- Higos pasos
- Zumo de limón
- Una cucharada de miel

Se pone en un cazo a cocer y luego se cuela. Otras variantes son:

- Higos pasos
- Higos pasos
- paleo
- Miel
- Orégano
- aguardiente





Recetas

MERMELADA DE HIGOS:

Se trituran los higos con bastante azúcar, se introducen en tarros de cristal y se cuecen al baño maría durante 5 minutos.

También podemos hacer una miel típica de nuestra zona: Se cuecen los higos frescos con mucho agua en una olla en la lumbre y se cuele el agua. Ese agua se vuelve a cocer hasta que evapore y así queda convertido en "miel de higos".

LOS HIGOS PASOS

Podemos recubrirlos de chocolate introduciéndolos en chocolate caliente y luego dejándolos enfriar.

TARTA DE HIGOS:

Se hornea en el horno una pasta para tartas sobre la que echaremos una crema pastelera, luego se colocan los higos limpios y partidos a la mitad y se adorna con nata montada, grosellas y caramelo.

"LOS CASORIOS":

Se parte el higo por la mitad y se le mete una nuez y si no tenemos nueces podemos hacerlo con "castañas pilongas" a esto se le llama el "turrón del pobre".

Refranes, canciones y chascarrillos

"Aceituna que coges antes de enero,
aceite deja en el madero"

Adivinanzas:

Verde fue mi nacimiento,
amarilla mi juventud,
y negra me pongo
cuando me voy a morir.

Blanco fue mi nacimiento
verde fue mi vestidura
y ante dos peñas moleñas
me hicieron la sepultura.

De verde me volví negra
y me molieron con tino
hasta que al final toda de mi
hicieron oro fino.

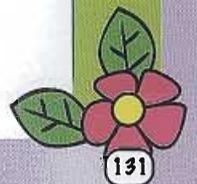
Negra o verde por dentro
negra o verde por fuera
es mi duro corazón
de mi arrugada madera.

Olivo, olivero;
olivo, olivón.
tienes muchas aceitunas
para comer con son.

Aceituneros de Torrecilla
recogen frutos en sus cestillos
por la mañana a la aurora les llaman
y todos repican con alegría:
"Aceituneros somos".

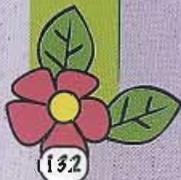
AL olivo, al olivo subía
por cortar una rama del olivo me caí,
del olivo caí.
¿Quién me levantará?
esa niña morena que la mano me da.

De la uva sale el zumo
y de la aceituna el aceite
y de corazón sale ¡Ay!
cariño para quererte.



Olivo · Higuera

CRA "El Olivar", Torrecilla.



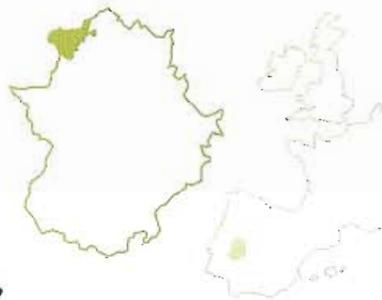
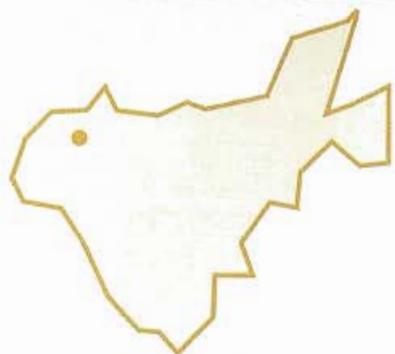
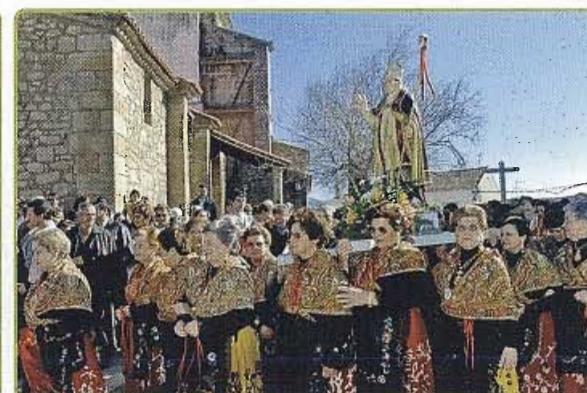
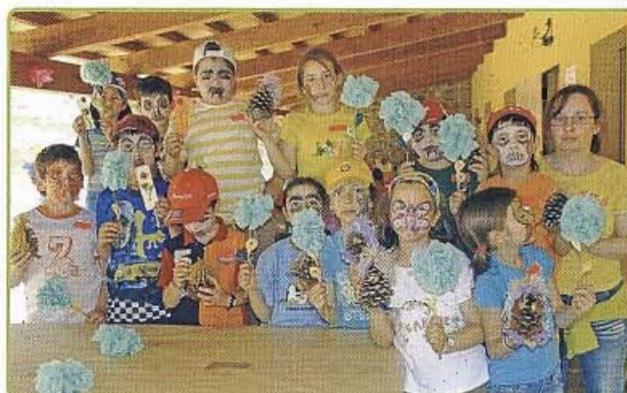
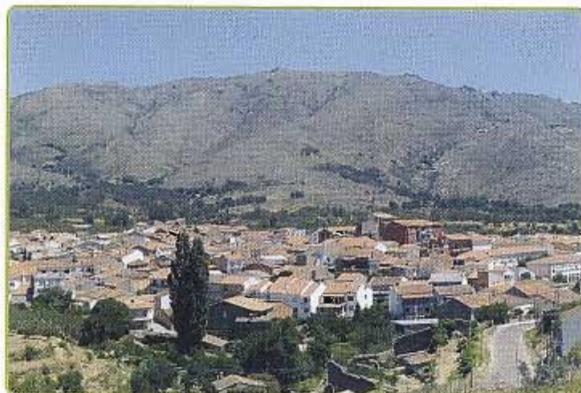
Valverde del Fresno



Fresno · Rosa

C.P. Ntra. Sra. de la Asunción. Valverde

C.P. Ntra. Sra. de la Asunción. Valverde.



La villa de Valverde del Fresno se encuentra situada en la zona noroccidental de la provincia de Cáceres, en pleno valle de la Sierra de la Malvana o más conocida Sierra de Gata de la que también forma parte.

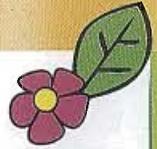
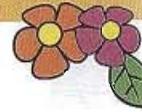
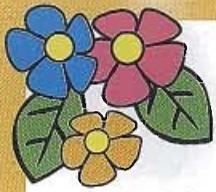
La pueblan alrededor de 2570 habitantes donde el número de hombres y mujeres casi es similar. Cuando el visitante se acerca hasta nosotros, son muchas las cosas que

le sorprenden: su forma de ser, de hablar con esta lengua tan peculiar y reconocida como Bien intangible de Interés Cultural.

Aunque no se conserva mucho de la arquitectura popular, si que aún gozamos de una iglesia, dedicada a la Virgen de la Asunción, igual nombre lleva nuestro colegio de Infantil y Primaria y junto con el turismo rural que ha ganado mucho desde la puesta en marcha de las "casas rurales",

numerosas en nuestra localidad, contamos con una industria olivarera que concentra la mayoría de su actividad en una cooperativa local, Val de Xálima, ventana abierta a nuestro producto estrella y base de nuestra economía.

Por todo ello, si puedes, ven y disfruta del encanto de sus paisajes, de sus gentes y de su cultura.



El Fresno

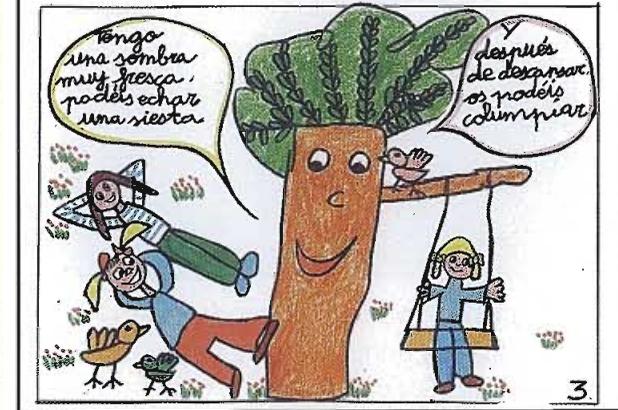
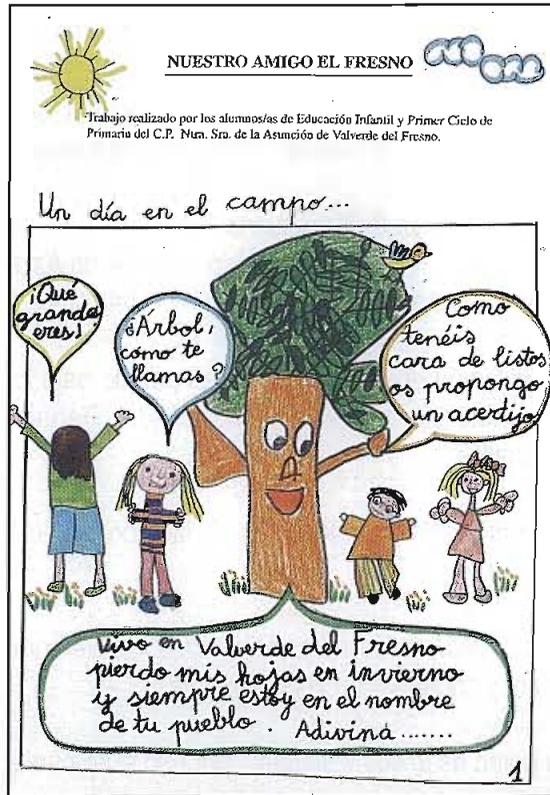


El fresno es un árbol que pone apellido a mi pueblo: Valverde del Fresno.

Este árbol crece en lugares frescos y con mucha humedad, por eso yo lo veo cerca del Centro de Salud, en el parque de la Cruz y en la rivera del río Erjas que cruza todo el campo de mi pueblo.

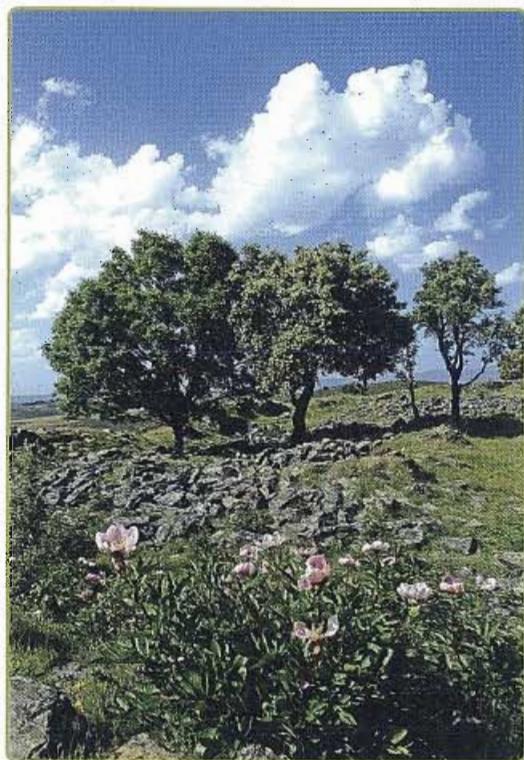
Es un árbol que echa hoja en primavera (por eso decimos que es un árbol de hoja caduca) y que la mantiene fresca durante todo el verano. En esta estación del año, los agricultores suelen cortar las ramas más bajas, utilizando la hoja como alimento para ovejas y vacas. Pero también talan las ramas más viejas y de esa manera se le está protegiendo. Aunque a mi se me ocurre otras formas de hacerlo

como regándolos, no dejando cristales cerca que provoquen los incendios, etc. Cuando lo veo me siento feliz y pienso en lo bonito que es por ser tan alto y en lo bien que se está en su sombra en verano. La naturaleza es lo mejor y los fresnos también.





La Rosa de Alejandría



A 19 Km. De Valverde del Fresno y ya en el límite entre España y Portugal marcado por el río Erjas se encuentra Salvaleón.

Es una fortaleza con categoría de castillo.

Su estado de conservación, a pesar de estar

protegido bajo la declaración genérica del Decreto 22 de Abril de 1949, es de ruina progresiva.

Se puede acceder libremente a su foso y a sus ruinas por un camino que se encuentra en la carretera que une Valverde con Portugal.

Una vez allí, y si la visita es de primavera podemos contemplar un panorama espectacular con el foso y los alrededores llenos de esta peculiar flor llamada Peonía o también "Rosa de Alejandría".

Peonía o Rosa de Alejandría

La Peonía o Rosa de Alejandría procede de Asia y tiene su origen salvaje.

Se la puede encontrar en todo el mundo bajo la denominación oficial o científica de "Peonía officinalis2".

Su significado en el lenguaje de las flores es de "verdad".

Se da mejor en las zonas templadas. Se siembra en sol y sombra y en zona húmeda.

Su polen es tóxico y alérgico, por eso si se huele

puede provocar dolor de cabeza.

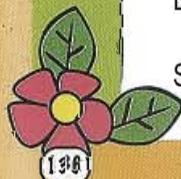
La planta nace de un tubérculo.

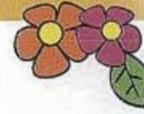
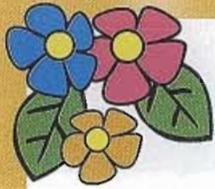
Las flores nacen de las semillas. Éstas son negras, brillantes e intensas y salen del fruto, que es una vaina. Cada flor tiene entre cinco y diez pétalos de muchos colores variados aunque en Salvaleón son de color rosa fuerte.

El tallo puede llegar a superar un metro.

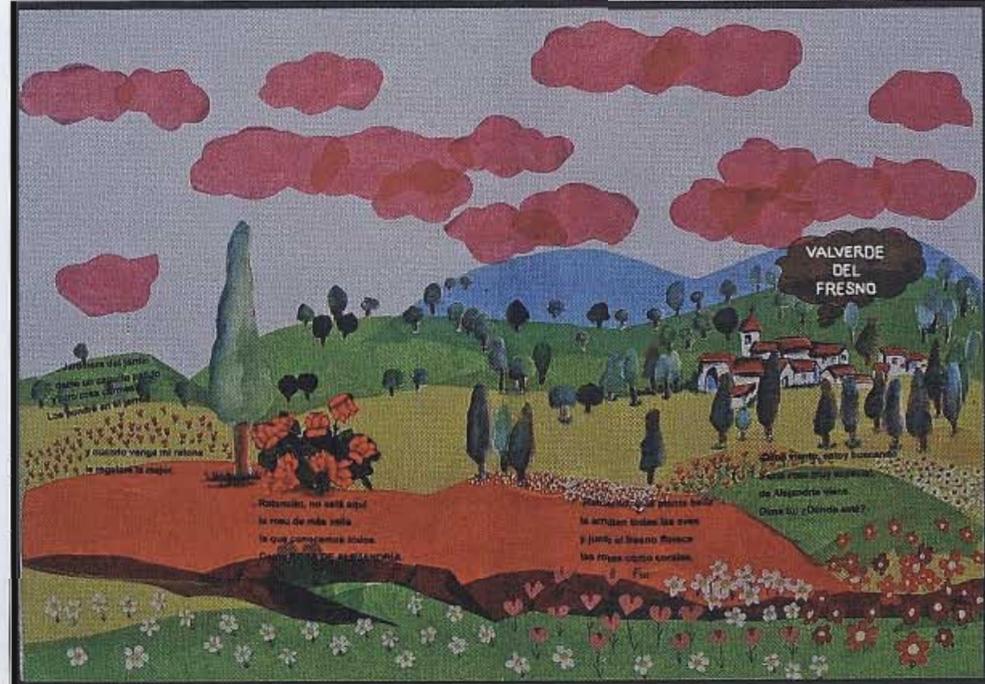
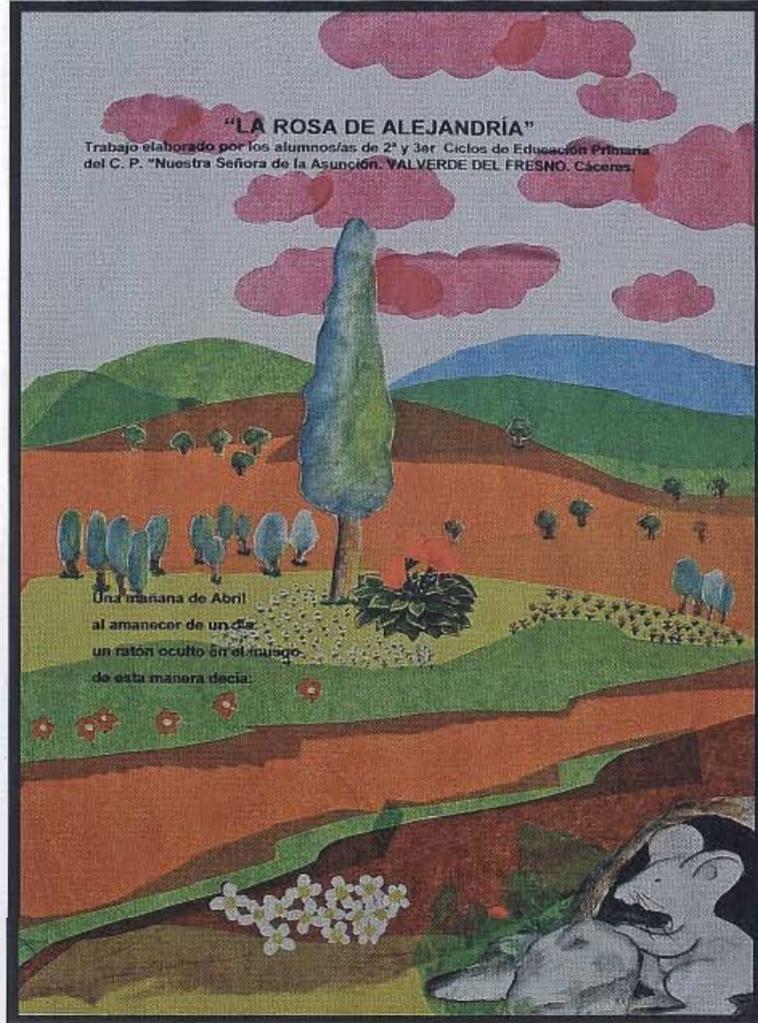
Si queréis ver este espectáculo, no dudéis en acercaros a Salvaleón y quedaréis asombrados.

Alumnos/as de 2º y 3er ciclos.





Actividades



Fresno - Rosa

C.P. Ntra. Sra. de la Asunción. Valverde



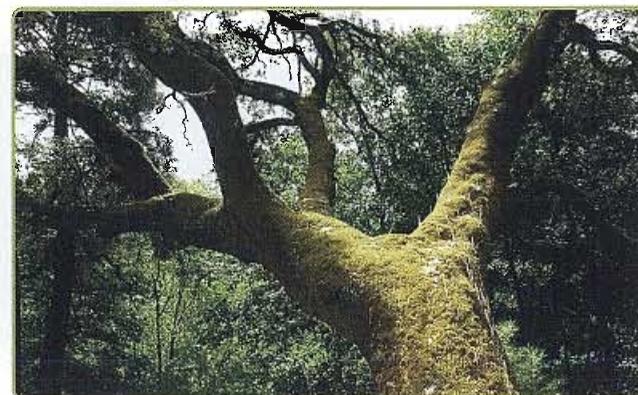
Vegaviana



Encina

C.P. M^a de los Angeles Ballesteros

C.P. M^a de los Ángeles Ballesteros. Vegaviana.



Vegaviana es un pueblo de colonización que se creó allá por el 1954 dentro de una dehesa de encinas y alcornoques al convertir toda una dehesa en tierras de regadío. Se arrancaron las que estorbaban para construir las casas, la Iglesia y la escuela. Las calles y las plazas están llenas de encinas. Su diseño es famoso en todos los foros de planificación urbana.

El pueblo de Vegaviana es un núcleo de casas blancas con grandes anejos y casi todas en una sola planta, construido en pizarra para buscar la similitud de la rugosidad con los

troncos de las encinas que hay en sus calles y plazas.

Su Iglesia destaca por sus vidrieras y su Cristo con gorro de judío; es la patrona la Virgen de Fátima representada en un momento de su aparición aunque comparte fiesta con S. Isidro.

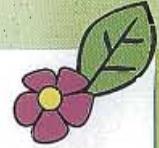
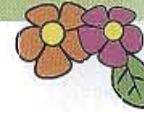
Le viene el nombre de los homónimos de las tierras en donde se construyó el pueblo: tierras de Viana y tierras de Vegaviana.

En la actualidad tiene una población de mil habitantes pero alrededor de los años sesenta y seis llegó a tener casi el doble, con familias de hasta

quince hijos.

Desde el noventa y dos goza de los privilegios de una Entidad Menor.

La escuela se encuentra situada en el Centro de la localidad, cerca de la Iglesia, entre encinas, como todas las casas del pueblo. Tiene dos unidades de Infantil y cuatro de Primaria y es pionera en impartir el Portugués como segunda lengua oficial. En mil novecientos ochenta y siete llegó a tener mas de doscientos veinte alumnos/as, ahora cuenta con setenta, Las fiestas se celebran en mayo, con toros, verbenas y desfile de carrozas.



La Encina



La encina es el nombre común que la damos al *Quercus ílex*. Es un árbol corpulento, hay ejemplares asombrosos de 25 metros de altura y otros tantos de envergadura. La corteza es negruzca y agrietada, las hojas son simples, gruesas y con los bordes terminados en piquitos, de color grisáceo, perennes, ovaladas. Esta forma de la hoja le evita la excesiva transpiración a la planta y así puede vivir en lugares muy áridos. Florece en abril y mayo, según la zona. La flor es un ramillete de florecillas algo amarillentas, amentos, más tarde aparecerán los frutos que son las bellotas, redondeadas, alargadas y con una gorrita. Maduran en octubre y noviembre. Se reproduce muy bien por la semilla y también por brotes de raíz

LA PODA

Mi abuelo me cuenta que la poda se debe hacer cada 5 o 7 años, o mejor dicho, cuando la encina lo necesite, porque dependerá de los suelos donde se desarrolle. Me sigue contando que hacía la poda abierta para formar la encina, dejando las ramas guías y retirando los brotes laterales, o también hacía la poda oliva, cuando la encina estaba formada, que era cortar las ramas pequeñas nacidas en las ramas gordas y fuertes, y dejando las vigorosas para la formación de la encina. También se tienen que cortar las ramas que se estorben o las que se rocen y no dejen pasar el sol.

Se realiza la poda cuando va terminando el otoño y a lo largo del invierno para que los animales aprovechen la ramas tiernas y las hojas pues en esa época escasean los pastos. Y también porque durante esta época el árbol está durmiendo.

LA CONSERVACIÓN Y CUIDADOS

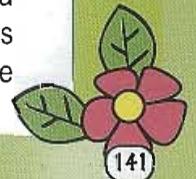
Me dice mi abuelo que la encina no necesita muchos cuidados pero que tenemos que respetar su entorno: no tirar basuras contaminantes en su entorno, no laborear la tierra en profundidad a su alrededor y no verter líquidos tóxicos. Tampoco necesita abonos especiales, los orgánicos le

vienen muy bien. Las mismas hojas secas que se pudren bajo sus ramas le sirven de nutriente.

EL HÁBITAT

La encina se desarrolla preferentemente a una altitud por debajo de los 1500 metros y en terrenos firmes y compactos. De clima mediterráneo y en nuestra zona algo continentalizado. Es enemiga de tierras encharcadas y de lluvias abundantes en campos que drenen mal por eso en Vegaviana se están perdiendo muchas encinas en el cordel por ser una zona donde el agua de la lluvia no drena y dura mucho tiempo encharcada. Aunque la podemos ver en grandes extensiones en la dehesa, en las calles y plazas de mi pueblo e incluso en el patio de mi colegio disfrutamos de su presencia. Nos encanta pasear entre ellas y que sean ellas las primeras en saludarnos cuando salimos por la mañana de casa. ¡ Cuántas historias amorosas se han contado al abrigo de sus sombras¡.

El biotopo que se origina a su alrededor es muy extenso y variado empezando por los grandes ruminantes y terminando por los roedores y reptiles. Aves como la paloma, la perdiz, la grulla y la avutarda que se alimentan de su fruto y otras aves pequeñas que comen las migas de los frutos que



dejan los animales mayores. Muchas de estas aves aprovechan las ramas y los huecos de la encina para hacer sus nidos como el mochuelo que reside en el mismo casco urbano. Son inquilinos de este hábitat los animales salvajes de la dehesa: el ciervo y el jabalí, la liebre, el zorro, el conejo....

USOS Y UTILIDADES DE LA ENCINA

Son múltiples las aplicaciones de su madera: en construcción naval, para obtener la mejor leña y carbón, en cargaderos para la construcción, en parquet, con su madera reparaba mi abuelo la pértiga y los laterales del carro, cuando no existían otros medios de transporte, con la rama menuda, en el tiempo e la poda, hacemos el picón para los braseros de invierno. Con las ramas más derechas se suelen hacer, en mi pueblo, mangos para los picos.

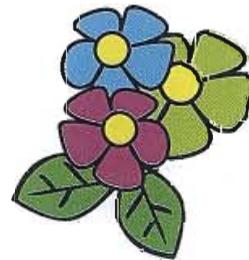
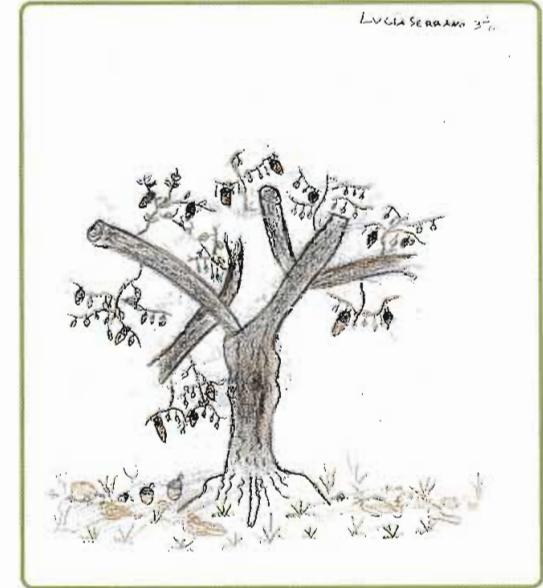
Sus hojas alimentan al ganado y a la fauna silvestre en invierno, y en forma de cataplasma, alivian llagas y eccemas, curan aftas y heridas de la boca. También si las machacamos junto a las bellotas y a la corteza y preparamos un cocimiento nos servirá de astringente, y útil para desinfectar las heridas.

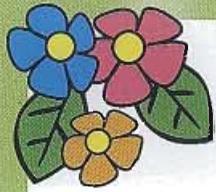
La bellota constituye el principal alimento de los cerdos ibéricos y en otros tiempos se hacía harina con las bellotas dulces para uso humano. También las comemos asadas. Como todas las calles y plazas de Vegaviana están llenas de encinas los vecinos se reparten el fruto que cae de ellas para llevárselo a los cerdos.

Se utiliza en repostería y para elaborar el licor de bellota.

La corteza posee muchos taninos por lo que también se emplea para el curtido del cuero.

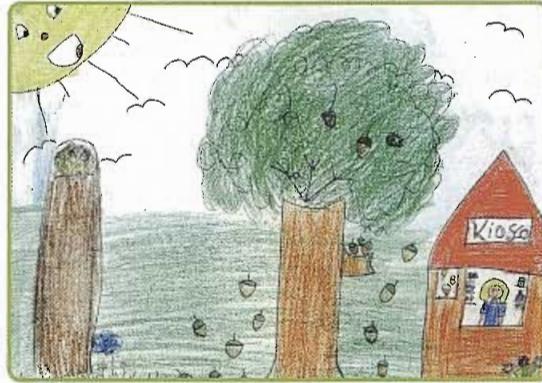
En mi pueblo cuando alguien es muy necio o bruto le decimos que si se le remece caen bellotas (de forma peyorativa).



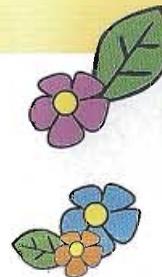
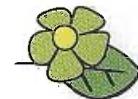
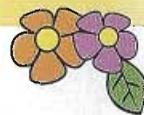
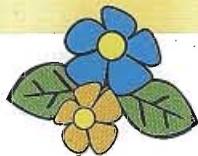
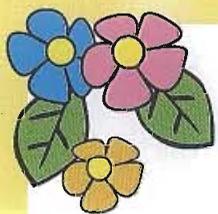


Actividades

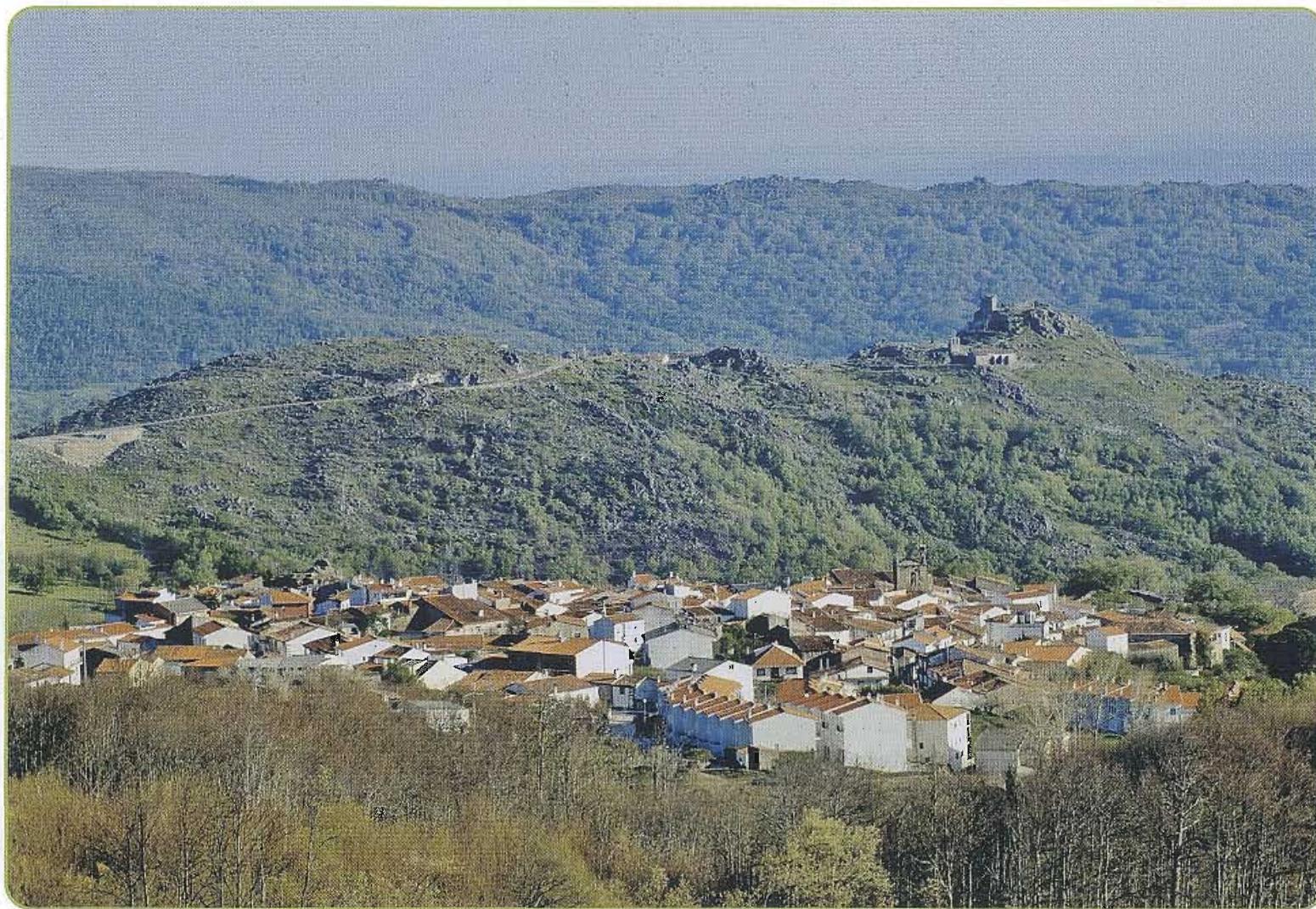
Los alumnos/as han preguntado en casa sobre la historia del pueblo y la importancia de las encinas. Después se ha recopilado toda la información por clase y se ha elaborado un trabajo por aula. Los alumnos/as han realizado un estudio de la encina ayudándose de libro o enciclopedias y pidiendo información en sus casas. Han realizado distintos dibujos de la encina y luego de una selección hemos incluido algunos para este libro. Todo esto ha sido trabajado con salidas al entorno y a pie de campo.





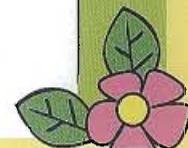


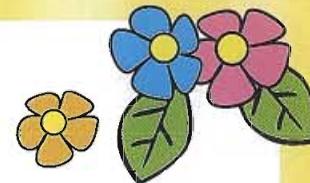
Villamiel



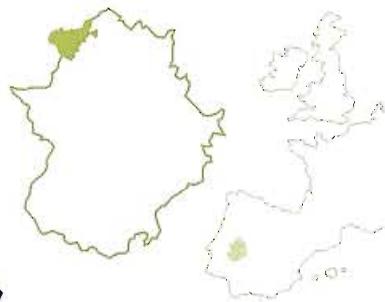
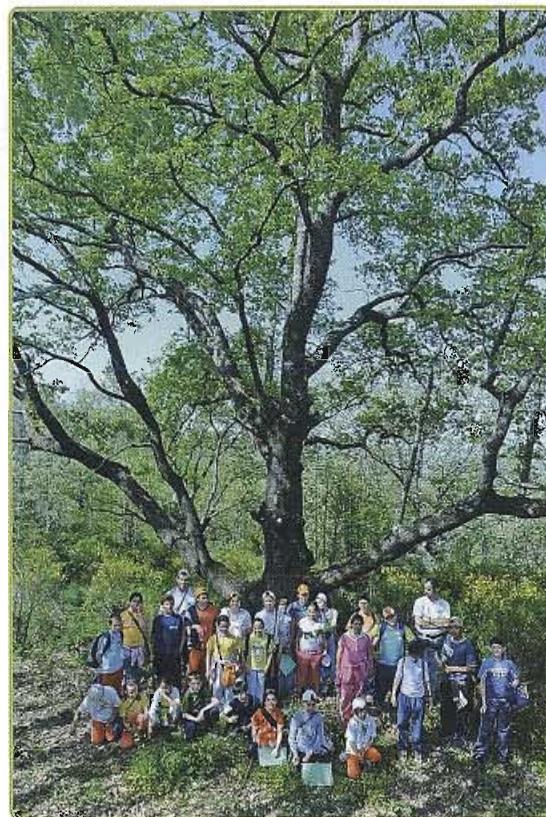
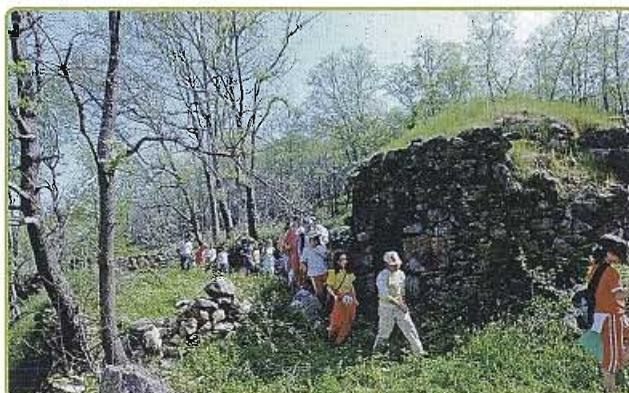
Quejigo · Nogal

C.P. Ntra. Sra. de la Piedad. Villamiel





C.P. Ntra. Sra. de la Piedad. Villamiel



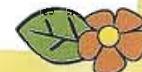
Villamiel con la pedanía de Trevejo, son municipios de la provincia de Cáceres, situados en la parte noroccidental de la Comarca de Sierra de Gata, localizados entre los 40° de altitud y los 6°47' de longitud, a 733m de altitud.

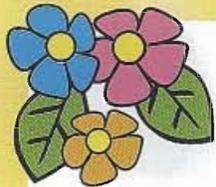
El término se extiende por las estribaciones meridionales del Sistema Central y presenta un relieve de netas características serranas (30% del territorio presenta pendientes superiores la 20%). Limita al norte con El Payo(Salamanca), San Martín de Trevejo y Eljas, al Este con Hoyos,

Acebo y Perales del Puerto, al Sur con Trevejo Cilleros y Moraleja y al Oeste con Valverde del Fresno 23°C.

Dispone de un estrato arbóreo dominado por el roble melojo, acompañado de castaños, a menor altura se sitúan alcornoques y encinas y un estrato arbustivo compuesto por brezales, abulagres y retamales.

Los ríos y gargantas forman en ocasiones verdaderos bosques formados por alisos y fresnos acompañados de mimbreras, almeceas, etc.





El Quejigo



Los niños y niñas del Colegio Nuestra Señora de la Piedad de Villamiel hemos Hecho una salida a ver el Quejigo de villamiel, su nombre científico es: "Quercus faginea lam.". y aquí hay personas que lo llaman "Roble Tejido"

Este árbol se encuentra en Fuentefría y para llegar hasta él hemos ido por la carretera de Trevejo, después se sube hasta la depuradora del agua y se continúa por el camino de los baldíos (unos 300m.) y allí escondido entre robles se encuentra un árbol muy grande y más gordo que los demás: EL QUEJIGO.

En nuestro cuadernillo de campo sobre el árbol hemos anotado el diámetro de su tronco, que es

de 3'10m., la altura del tronco que es de 2'50m. y Hemos calculado su altura total que es de 20m. Y su edad que es cercana a los 300 años.

Comparando el quejigo con los robles de alrededor se encuentran muchas diferencias: su tronco y ramas son mucho más gruesos, las hojas del quejigo son también onduladas pero más pequeñas y brillantes y no tienen la "pelusilla" de las hojas de roble, También hemos notado diferencias en la corteza del tronco.

Presenta agallas producidas por la picadura de un insecto sobre brotes jóvenes para realizar la puesta, y se desarrolla una especie de bolas marrones de tejido humoral, donde crece la larva que aquí llamamos "bugallas"..

Ya en el aula hemos trabajado sobre su fruto, se han realizado dibujos y hemos buscado por Internet datos sobre este tipo de árboles.

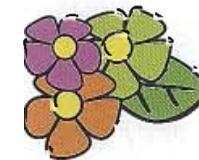
Ha sido una experiencia muy bonita y hemos aprendido mucho.

FRUTO DEL QUEJIGO

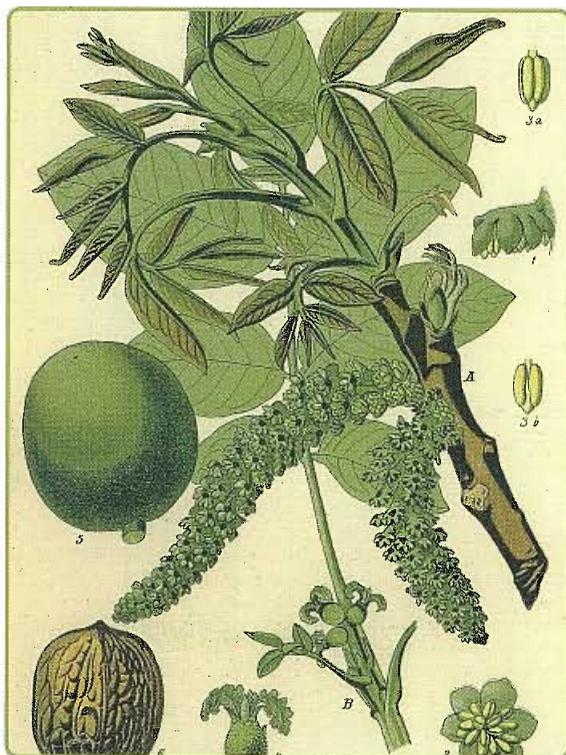
El fruto del Quejigo es la bellota, fruto característico del género Quercus.

Las bellotas son bastante cilíndricas y penduladas, de unos 2-3 cm de longitud y están aglomeradas en pequeños grupos. La cúpula con escamas y con el peciolo corto. Tiene maduración anual.

Estas bellotas sirven de pienso para el ganado, especialmente de los cerdos y de los jabalíes de la zona.



El Nogal



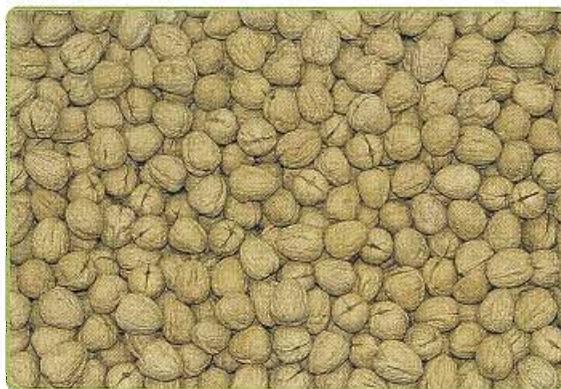
En Villamiel hay un lugar que antiguamente tenía muchos nogales y por ello le pusieron de nombre "la noguera". Hoy en día en esta zona sólo quedan 4 nogales pero hay varios diseminados por la localidad.

Los niños y niñas de Villamiel hemos trabajado sobre ellos y hemos averiguado que su nombre

científico es: *Juglans Regia* L. Los nogales presentan hojas compuestas, flores masculinas agrupadas en amentos colgantes y flores femeninas reunidas en espigas erectas. El fruto es la nuez, apreciada como alimento y para obtener aceite.

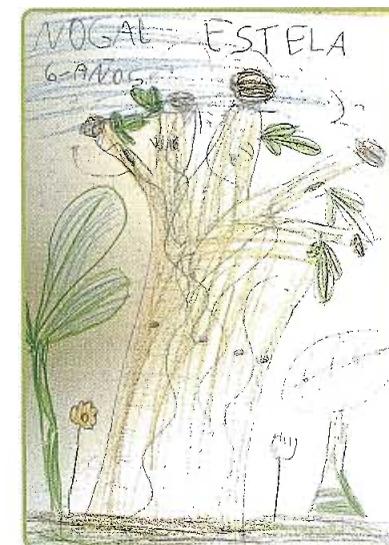
Las hojas y frutos del nogal son muy beneficiosos para la salud y se han utilizado para combatir numerosas enfermedades y anomalías, tanto en uso interno como externo.

EL FRUTO DEL NOGAL



Las nueces nos aporta grandes y saludables ventajas porque posee gran cantidad de vitaminas y minerales. Su contenido en vitamina B es

recomendado en momentos de fatiga física o convalecencia y también resultan perfectas para personas que sufren estados depresivos. En la dieta de los ancianos, las nueces colaborarán en la prevención de la osteoporosis, mientras que las embarazadas que consuman un puñado de estos frutos, estarán ayudando a que el feto crezca correctamente. Sirven igualmente de método de prevención en el desarrollo del cáncer, en la reparación de las pieles poco hidratadas, en la cura del insomnio o como refuerzo de la atención y la memoria.





Recetas

RECETAS CON HOJAS DE NOGAL

1º Se pone a hervir un litro de agua y cuando está hirviendo se echa encima de 30 gr. de hojas de nogal. Se deja reposar unos minutos. Se cuela. Este té puede tomarse 2 tazas pequeñas por día. Es bueno para los casos de Diabetes.

2º Se pone a hervir un litro de agua y cuando está hirviendo se echa encima de 10 ó 15 gr. de hojas de nogal. Esto se usa para hacer gargarismos.

3º Para el tratamiento externo de la piel(eccemas, soriasis, dermatitis, granos): infusión al 10 % de hojas secas en un litro de agua. Aplicar compresas mojadas en esta preparación sobre la zona afectada.

ENDIBIAS AL ROQUEFORT CON PERA Y NUECES

Ingredientes:

- endibias, 6 unidades
- peras, 3 unidades
- nueces peladas, 50 gramos

- queso roquefort, 100 gramos
- nata, 250 gramos
- zumo de limón,
- cebollino,
- sal,
- pimienta, al gusto

Elaboración

Deshojar las endibias y lavarlas. Pelar y cortar las peras en pequeños trozos. A continuación, rociarlas con limón para evitar que se ennegrezca la pera. Para la salsa, montar con la batidora el queso y la nata, añadir unas gotas de zumo de limón, sal y pimienta. En una fuente colocar las endibias con las peras por encima. Añadir la salsa y las nueces picadas.

Adivinanza

Arca cerrada,
De buen parecer,
No hay carpintero
Que la pueda hacer

(La nuez)

Poesía

"EL QUEJIGO"

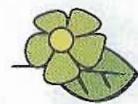
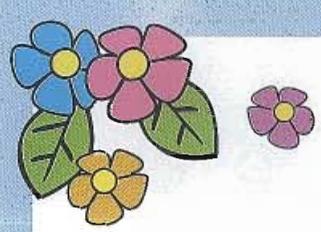
Rotundo y eterno quejigo
Siempre estás vestido.
En primavera...
Tu verdor nos deslumbra.
En otoño...
Tu dorado nos alumbr.

Siempre adornado
Con inquietas joyas:
Herrerillos, carboneros o mitos;
Con agallas o bellotas.

Querido quejigo
Quédate conmigo
Cubre mi paisaje
Y suaviza el estiaje.





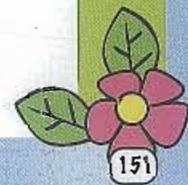


Villanueva de la Sierra

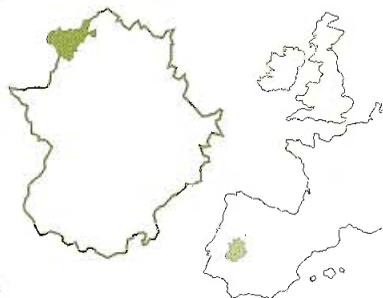
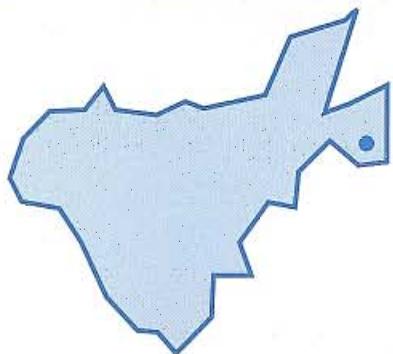
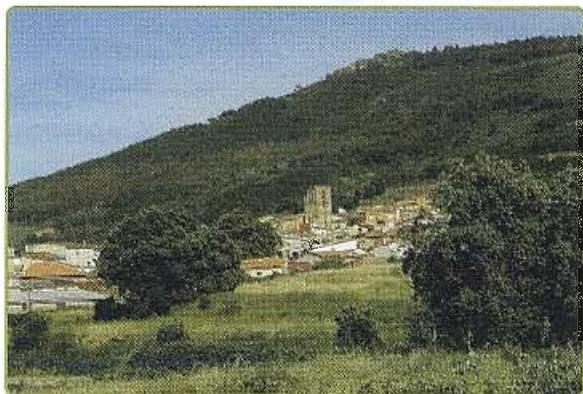


CRA "El Olivar". Villanueva

Magnolio - Eucalipto



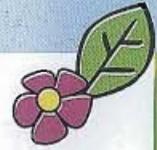
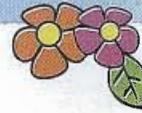
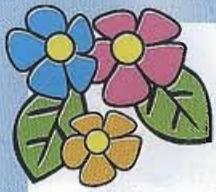
CRA "El Olivar". Villanueva de la Sierra.



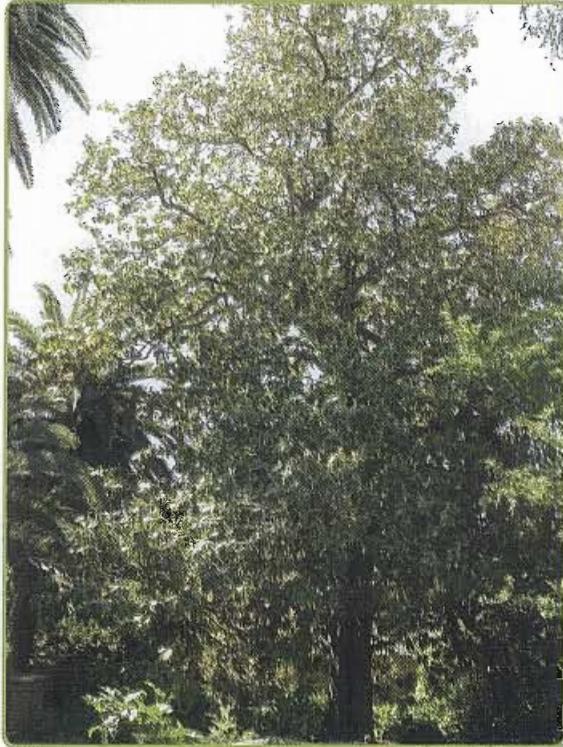
Nuestro pueblo se encuentra en uno de los extremos de la comarca de Sierra de Gata, situado a los pies de la Sierra de Dios Padre. Es un pueblo muy antiguo dedicado fundamentalmente a la agricultura y ganadería, especialmente al cultivo del olivo. Fue el primer pueblo en hacer la fiesta del árbol,

un sacerdote que se llamaba Don Ramón Bacas Roxo empezó con esta fiesta en 1805. El pasado año se cumplió el 200 aniversario. La fotografía nos muestra al Alcalde y al Sacerdote de Villanueva de la Sierra, en la celebración del segundo centenario de la Fiesta del Árbol.





El Magnolio



La "Magnolia Grandiflora" de Villanueva de la Sierra, árbol emblemático de la comarca.

La familia de las magnoliáceas, género de plantas arbóreas, clasificadas así por el médico y botánico francés Pierre Magnol proceden de las regiones cálidas y tropicales de Asia y América, pero que en España se cultivan como ornamentales.

Se caracterizan por tener hojas alternas y persistentes o caducas, de color verde oscuro brillante por el haz y herrumbrosas por el envés; sus flores son grandes y aromáticas y de color blanco cremoso.

En Villanueva de la Sierra hay un hermoso y singular magnolio en una huerta-jardín, perteneciente a una casa solariega situada en medio del pueblo.

Hermoso ejemplar de enorme tronco cilíndrico cuyas ramas tupidas y frondosas ondean a los cuatro vientos a treinta metros de altura.

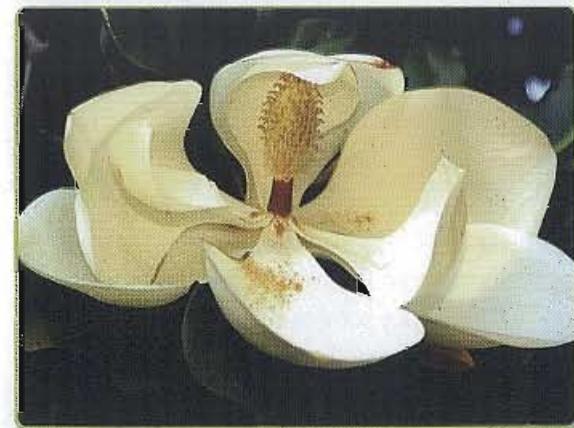
Sabemos que fue plantado en el sigloXIX, pero no sabemos la fecha exacta. Nuestros abuelos y bisabuelos dicen que allá por los años veinte ellos ya lo conocieron grande. También nos cuentan que siendo niños acudían al caer la tarde para oír la sonora algarabía de mirlos y gorriones trinando al alimón a la espera de su dormida.

Cuando el viajero se acerca a Villanueva por cualquiera de sus puntos cardinales, al dirigir su mirada curiosa hacia la torre cuadrangular del campanario de la iglesia, tendrá necesariamente que observar la majestuosa copa del magnolio, emergiendo por encima de los tejados ennegrecidos por el tiempo, enhiesta y desafiante como centinela de almena.

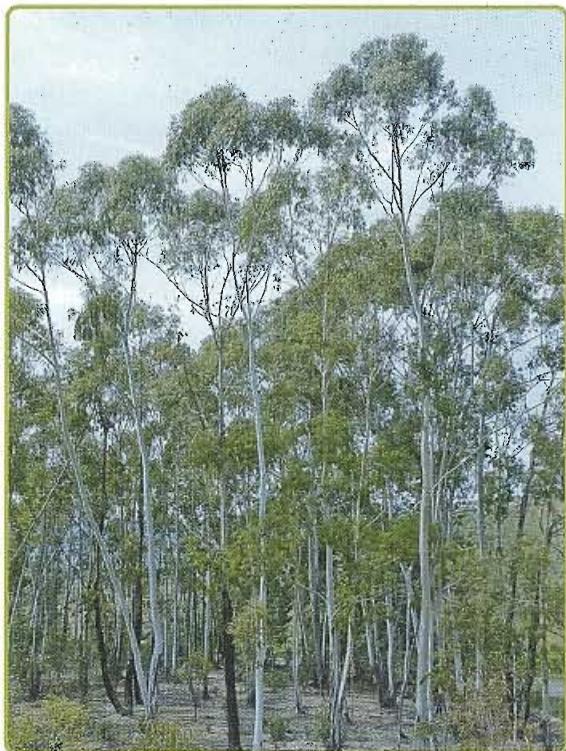
No queremos terminar el texto sin advertiros de la dificultad que plantea su visita, al estar ubicado en una huerta privada colindante a la propiedad urbana deshabitada la mayor parte del tiempo.

EL COLUMPIO DEL MAGNOLIO.

Unos niños construyeron un columpio en dicho árbol, cuando era más pequeño, a medida que el árbol iba creciendo el columpio estaba más alto y los niños no podían cogerlo, hasta que un día subieron al árbol y cogieron el columpio.

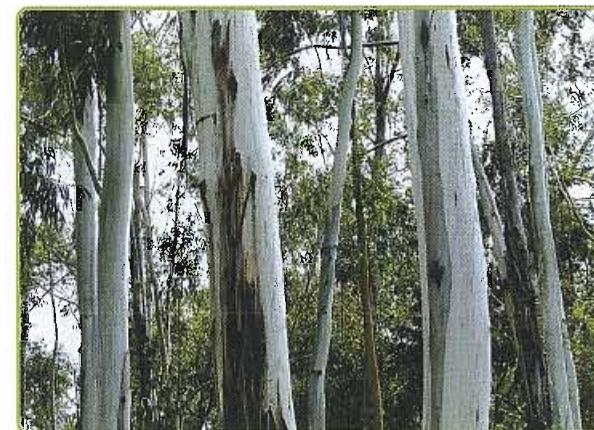


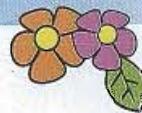
El Eucalipto



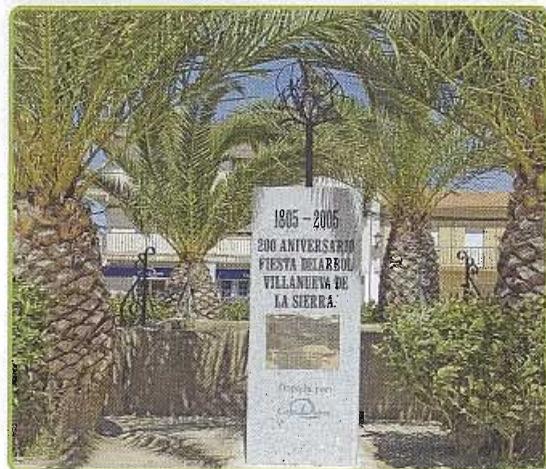
Es un árbol originario de Australia pero se ha aclimatado rápidamente en Europa donde es de gran utilidad para sombra en terrenos pantanosos. El eucalipto puede llegar hasta cien metros de altura. Es la comida preferida del koala. Las hojas de eucalipto cocidas sirven como remedio para catarrros, respirar mejor y despejar

la nariz en constipados y virus. Su madera sirve para sacar celulosa y también para hacer muebles como sillas y barriles para el vino. Estos árboles beben mucha agua y en nuestro pueblo se plantaron muchos en las laderas de la Sierra de Dios Padre.





Cuento

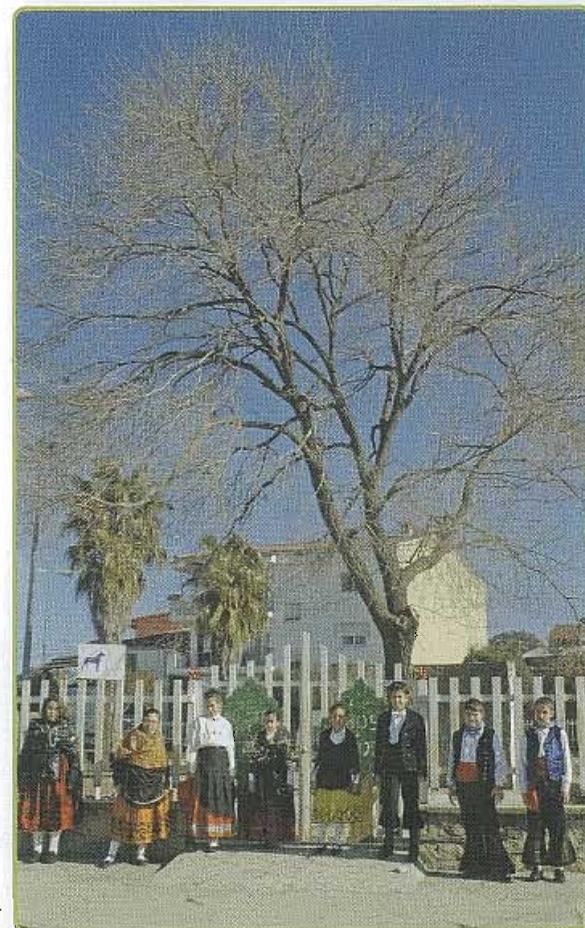


El Eucalipto aventurero.

Érase una vez en un bosque de Villanueva que había un árbol cuentacuentos. Cada domingo los animales del bosque iban a oír un cuento. Pues un domingo el cuento que tocaba era El eucalipto aventurero, y empezaba así:

Era un eucalipto llamado Manuel. Pues Manuel cada día hacía una aventura y la aventura de hoy le tocaba rescatar a una cigüeña secuestrada por el malvado pino. Pues el pino vivía en el bosque de las Mil Maldades. Entonces Manuel fue hasta aquel bosque montado encima del águila Pepe.

Después de llegar al bosque del malvado pino entró por la chimenea de su casa y se montó encima de la cigüeña y salieron volando el eucalipto, la cigüeña y el águila alejándose del bosque del malvado pino. Y vivieron felices y comieron perdices.



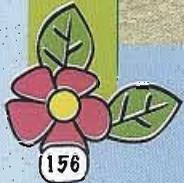
Magnolio • Eucalipto

CRA "El Olivar" • Villanueva



Magnolio - Eucalipto

CRA "El Olivar". Villanueva









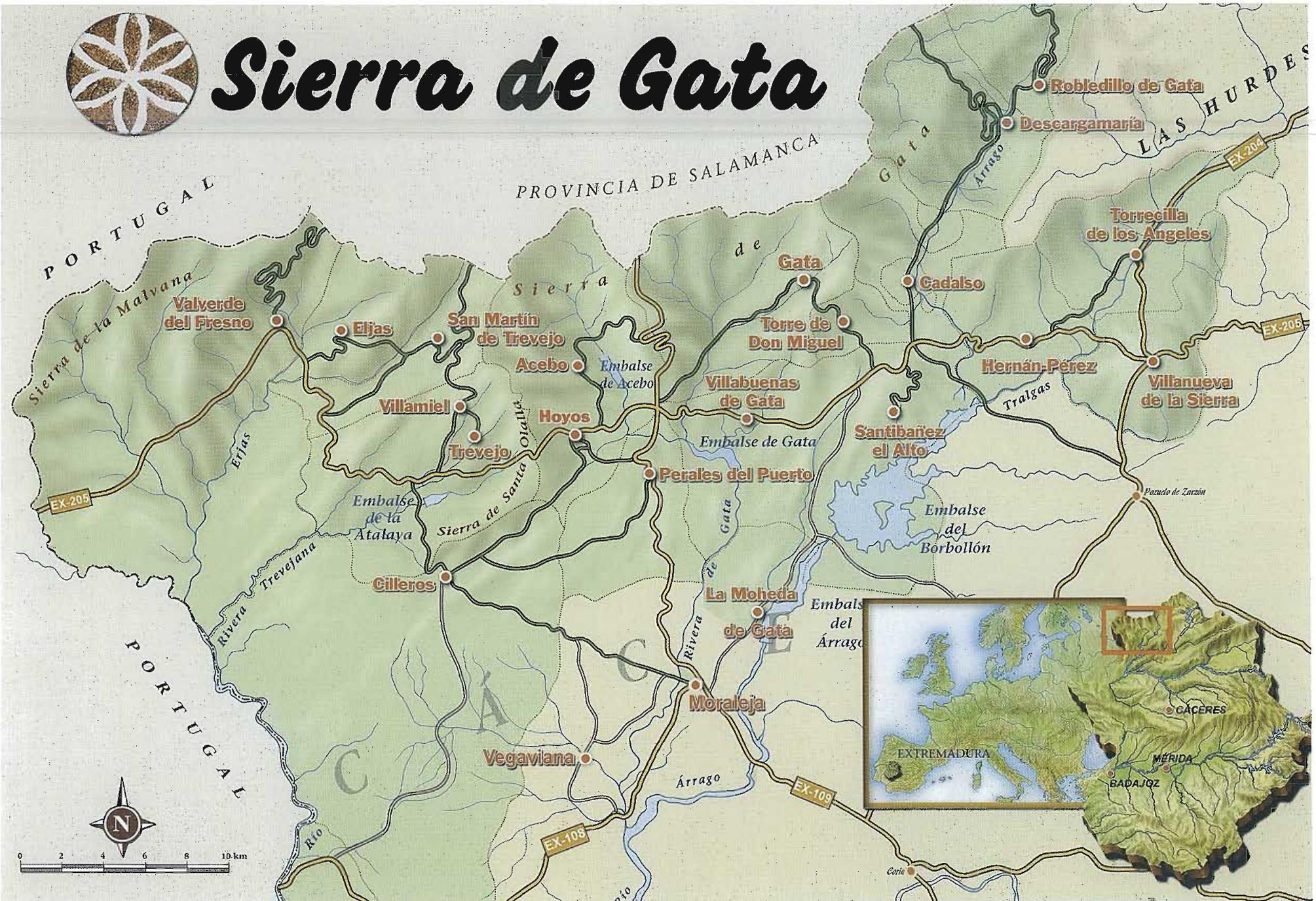
1ª Edición. Noviembre de 2006.
Impreso en Cáceres, Extremadura.
Todos los derechos reservados.
Ejemplar gratuito.
Queda prohibida su venta.

© ADISGATA.
© RED ELÉCTRICA DE ESPAÑA
Edita: ADISGATA, R.E.E.
Diseño: Luis Cordero de Toledo.
Textos: Colegios de la Sierra de Gata.

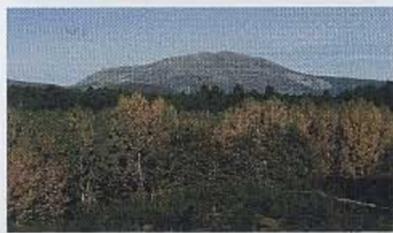
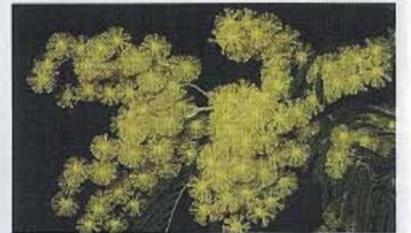
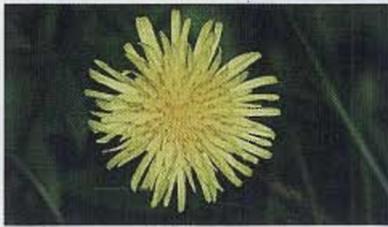
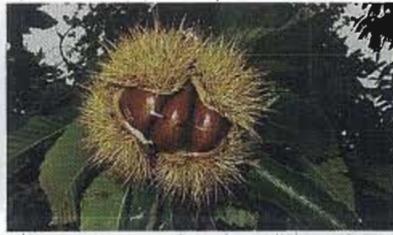
Fotografías: @nher.
Diseño de portada y contraportada: @nher.
Maquetación e Impresión: Grupocerro 902 450 452.
Colaboración: C.P.R. de Hoyos.
Depósito Legal: CC-232-2006

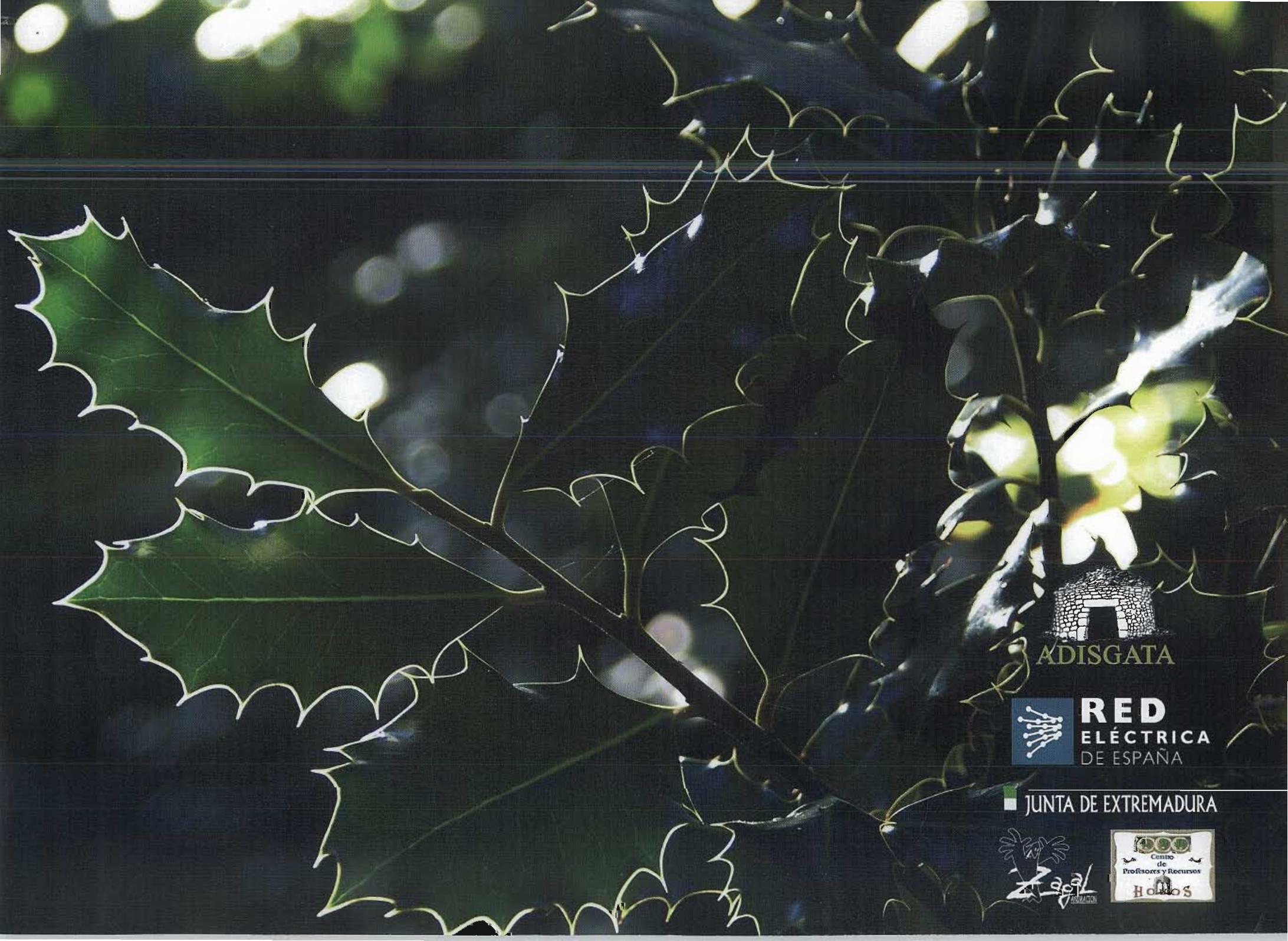


Sierra de Gata



Agradecimiento sincero al trabajo de alumnos y profesores, sin cuya colaboración este libro no hubiera sido posible.





ADISGATA



RED
ELÉCTRICA
DE ESPAÑA

JUNTA DE EXTREMADURA



La Flora en la Sierra de Gata vista por los niños

Experiencias Educativas



