



VILAJUÏGA
**PASSAT,
PRESENT
I FUTUR**
2015
HERBES REMEIERES

*Benvolgudes àvies i avi,
Els nens i nenes de 3r i 4t estem súper contents i contentes de
les sortides que hem fet. Hem après a mirar i a veure les plantes
que hi ha pels camins de Vilajuïga. Us donem les gràcies!
Gràcies Quimeta, Rosa, Esperanceta, Maria, Pilar, Enri, Glòria,
Mixu i Pere!
Una abraçada!*



Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament
Escola Santiago Ratés



DIVENDRES, 17 D'ABRIL DE 2015

Divendres passat vam anar a fer una excursió. Les àvies ens van ensenyar moltes plantes i flors, com per exemple la **ginesta**, que no agrada a les abelles. També ens van ensenyar una fruita que s'obria i hi havia una mena de cotó que abans es feia servir per fer coixins i cortines (*miraguano*).

Vam veure les roselles i vam fer un joc que es diu "gall, gallina o pollet". La **rosella** és millor que no l'arrenquem.

Les fulles de l'**olivera** serveixen per pujar la pressió de la sang i l'oliva fa baixar la pressió de la sang.

El **cap d'ase** és una planta aromàtica com també la **farigola**.



Entre tots hem recollit aquesta informació:

La **borratja** es pot menjar.

Amb la **rosella** es pot fer gall, gallina o pollet.

L'**olivera** fa olives i de les olives es fa oli.

La **ginesta** fa flors grogues.

La **farigola** fa molt bona olor.

El **miraguano**, quan és sec, es fan coixins amb el que hi ha dins.



Aquest és el tercer curs que realitzem el projecte "Passat – Present – Futur de Vilajuïga" i no cal dir que estem molt i molt contentes de com ha anat.

La idea, o l'objectiu, era - i és - posar en contacte la gent gran del poble amb els nens i nenes de l'escola per tal de transmetre aquells coneixements que s'escapen de les parets de les aules.

Sabem que l'escola està considerada com a principal transmissora de sabers i amb aquesta idea les mestres ens esforcem a donar de forma ordenada els continguts que, per un costat, ens marca l'administració educativa i que, per l'altre, nosaltres prioritzem i adaptem segons els interessos i tipologia d'alumnat que tenim davant.

Però la realitat és que els nens i les nenes no només aprenen a l'escola, això també ho sabem tots. La televisió, Internet i les xarxes socials formen part del dia a dia i la informació que reben per aquests mitjans cal tenir-la en compte constantment, per explicar, verificar o desmentir. Estem a l'era tecnològica, en una nova etapa històrica que està configurant un altre tipus de món, de la mateixa manera que ho va fer en el seu dia la revolució industrial, per posar un exemple.

És per això que projectes com "Passat – Present – Futur de Vilajuïga" prenen la seva màxima importància. Cal lligar el passat amb el present. Els nens i les nenes han de percebre que la vida que duen és conseqüència directa del treball i l'esforç dels que ara són grans. Creiem important mantenir la transmissió oral de coneixements perquè saber escoltar és una de les maneres més directes i ràpides d'aprendre.

Un altre element fonamental que es treballa en aquest espai de trobada és el respecte a l'experiència. Tot els que ens han explicat els grans té la virtut de ser fruit d'anys de treball, d'estudi o, potser, de vivències de generacions anteriors. És una lliçó de pervivència en l'espai i en el temps i els nens i les nenes, que de vegades es pensen que ja ho saben tot, per l'excés d'informació que reben, es queden astorats davant les narracions, els jocs o els records que els expliquen. És tota una lliçó de vida i d'història!

Enguany hem anat a buscar herbes remeieres per l'entorn proper de l'escola. Vam tenir la sort de triar uns dies esplèndids, tant de temperatura com d'eclosió natural. La majoria d'herbes estaven en plena floració i el gaudi d'observar la vegetació pròpia del poble va ser assaborit per tots com un regal, a banda de complir l'objectiu de conèixer una mica més les plantes que ens poden ajudar a guarir o a cuinar i que podem collir tot sortint a fer un passeig.

Des de l'escola Santiago Ratés esperem que aquest contacte no es perdi, i no són només paraules boniques, us podem assegurar que els i les alumnes, com podreu llegir a la revista, són els primers a demanar que es torni a repetir l'experiència.

Un plaer, gràcies a tots.

Lluïsa Serra



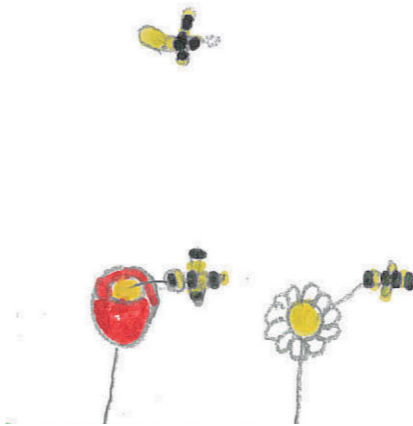
CAP D'ASE (*lavandula stoechas*)

Altres noms: timó

Localització: zona alta del poble.

Usos: relaxant, insecticida per les arnes.

Curiositats: és cosina de la lavanda. El seu pol·len agrada molt a les abelles.
"El cap d'ase porta sort a la casa"



Plantes Remeieres

El dimarts dia 21 d'abril vam anar a buscar plantes remeieres a la matura. Vam anar pel camí de la serra vam veure calendula que +1 en pot fer oli per curar les picades de mosquit i altres coses. També vam veure cop d'orella que serveix per fer rossetes d'olor i a les abelles els agrada molt. De la rosella pot fer un suc blanc que s'oliu les flors i dir si és gall, gallina o pollet el gall vermell, la gallina rosa i el pollet blanc i l'altra.



MALVA (*Malva sylvestris*)

Altres noms: vauma

Localització: zona baixa del poble.

Usos: la infusió de flors és molt bona per als refredats.

Curiositats: un dels plats típics d'Egipte és la sopa *Melokhia* on es fan servir les fulles com a ingredient fonamental, juntament amb el pollastre.



OLIVERA (*Olea europaea*)

Altres noms: Oliver, olivar, olivet

Localització: zona baixa del poble.

Usos: de l'oliva s'extreu oli. Aquest oli s'utilitza per cuinar o com a base de cremes, sabons...

Curiositats: l'olivera és l'arbre de la saviesa. La seva fulla és símbol de la pau.
"Abraçar una olivera dona al cos pau i calma".



CASCALL (*Papaver somniferum*)

Altres noms: adormidora

Localització: zona alta del poble.

Usos: insomni, dolor.

Curiositats: és de la mateixa família que la rosella.



BORRATJA (*Borago officinalis*)

Altres noms: borraïna, orela d'ós, mel i sucre.

Localització: zona humida del poble.

Usos: es pot menjar com a verdura.

Curiositats: les seves flors es poden menjar crues, a l'amanida.



FARIGOLA (*Thymus officinalis*)

Altres noms: timó

Localització: zona alta del poble.

Usos: serveix per moltes coses, és, de les herbes aromàtiques i medicinals, una de les més completes i polivalentes.

Curiositats: les àvies cuinen sopa de farigola.
"Es posa en un plat llesques fines de pa. S'amaneix amb oli d'oliva i s'hi posa un brot de farigola i un ou. S'escalfa amb aigua bullent".



ROSELLA (*Papaver rhoeas*)

Altres noms: Roella, gall, gallaret

Localització: zona alta del poble.

Usos: insomni, tos.

Curiositats: amb la llavor es pot jugar a "gall, gallina o pollet".

Xarop medicinal o de postres:

40gr. pètals frescos

500ml. Aigua

500 gr. sucre

Bullir i apagar. Afegir pètals. 10 min. de repòs i filtrar.



sortida 21 d'abril del 2015. Vam fer una sortida a la zona seca. Vam veure moltíssimes flors, de diferents colors, i de diferents formes. Algunes eren per curar i, les altres, per fer infusions. Totes les flors servien per alguna cosa. També vam veure una olivera i ens va agradar molt.

Herbes Remeieres:

Les Herbes Remeieres que vam trobar van ser: La calendula, la rosella, el cascall, la borraïna, l'olivera i la farigola. Vam jugar a gall, gallina, pollet i ou amb les roselles que estaven encara toncades. Ens ho vam passar molt bé ens va encantar i ens vam divertir molt. Vam veure plantes precioses i que seien molt bona olor. Ens encanta sortir de la classe i veure la natura és molt divertit. Ens ho hem passat genial!

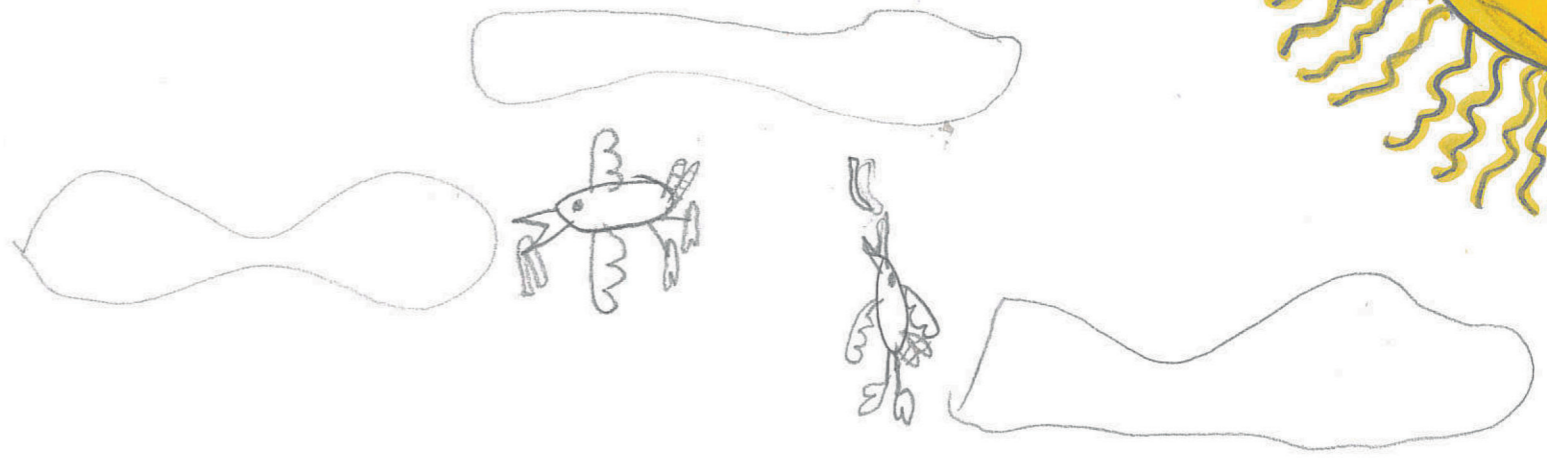
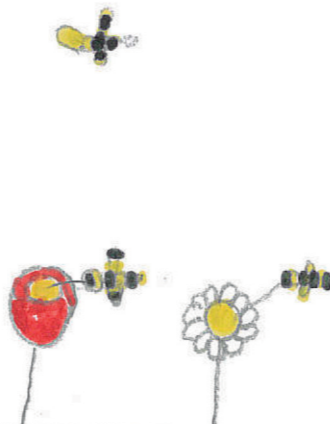
Herbes remeieres



Sortida al 21 d'abril

Vam sortir de Vilajuïga i la primera planta que vam veure va ser la rosella, i la Glòria ens va dir que servia per a dormir, però la Quimeta ens va dir que també servia per despertar.

Després vam trobar la cosina de la rosella, el cascall, que era molt més gran i violeta. La Glòria ens va explicar que si s'assecava el del mig es feia una maraca.



Vam anar d'excursió amb els avis de Vilajuïga. Primer vam anar a esmorzar a les oliveres i vam trobar borretja, cap d'ase, dent de lleó, roselles, ginesta, romaní i la germana de la rosella el cascall. I vam fer moltes vegades gall, gallina i pollet i també vam fer trompetes.

I vam veure lavanda i molta farigola. Vam anar a unes roques i vam estar mirant les vinyes de la Martina. Els avis ens van dir que amb la farigola es podia fer sopex. H'hoavia... flors que eren verinoses.



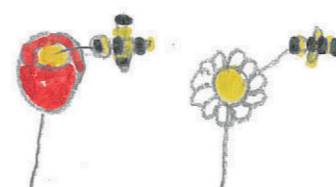
HERBES

REMEIERES

SORTIDA 21 D'ABRIL 2015



Vam sortir del mas d'en Sallé. Vam anar a una esplanada plena de flors i ens van explicar perquè servia cada flor. Quan van acabar d'explicar vam anar a la zona seca i ens van fer una foto a tota la classe. Teniem gana i vam anar a esmorzar a la zona baixa, ens ho estavem passant molt bé jugant, però teníem que marxar. De tornada ens ho estavem passant molt bé i quan vam arribar a l'escola ens vam acomiadar dels avis. Ens ho vam passar molt bé!



La borretja es menja.

Amb la rosella es pot fer gall, gallina o pollet.

L'olivera fa olives i de les olives es fa oli. La ginesta fa flors grogues.

La fletera és una planta que quan l'agafes surt llet. El jonc quan l'agafes te una cosa blanca que es menja.

El milera guano quan és sec es fan coixions amb lo de dintre.

La farigola fa molt bona olor.



HERBES REMEIERES