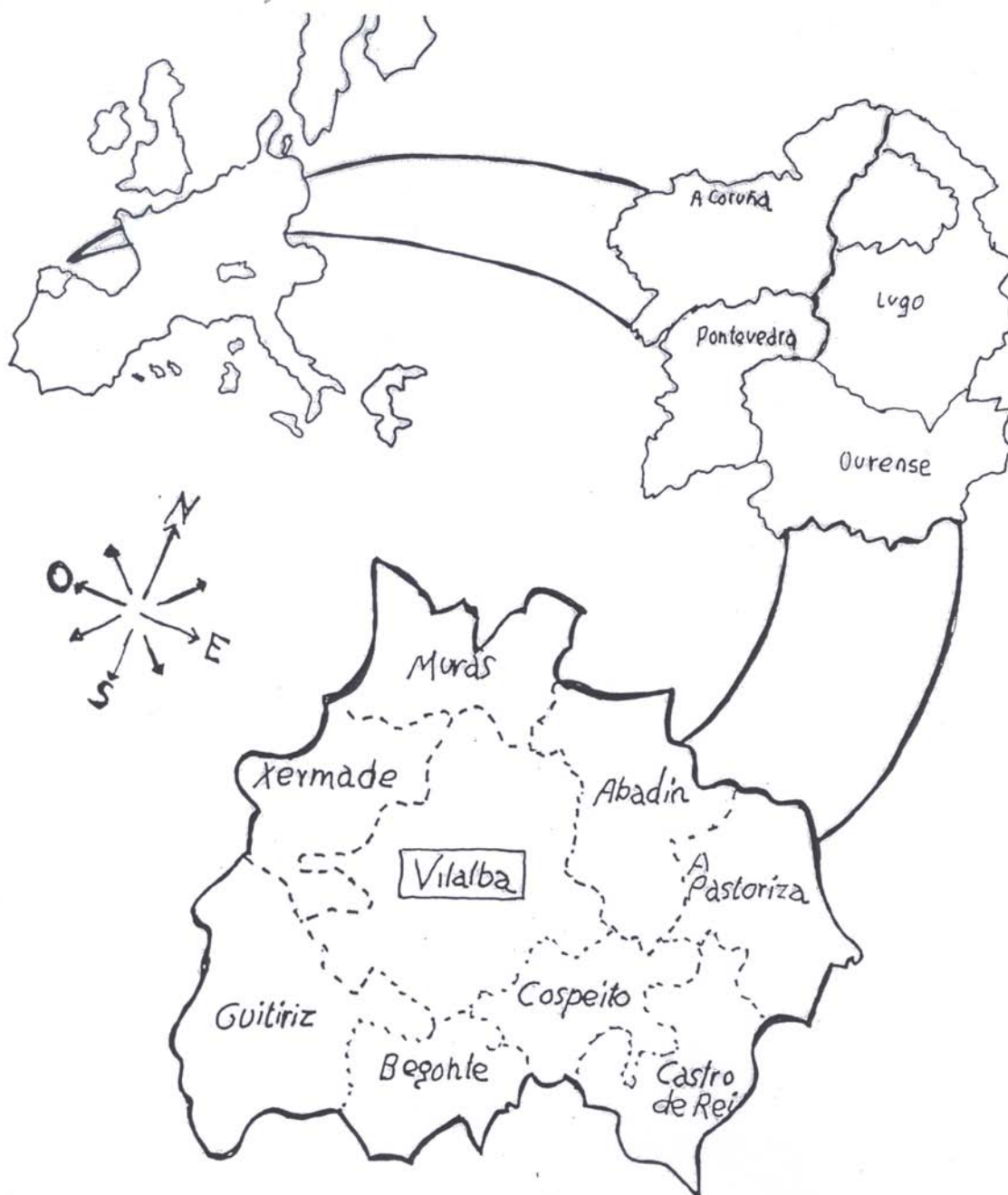


SITUACIÓN XEOGRÁFICA



O CEIP MONSEIVANE, pertence ao concello de Vilalba, situado na comarca da Terra Chá, da que forman parte os concellos de Abadín, Castro de Rei, Xermade, Gutiriz, Begonte, A Pastoriza, Muras e Cospeito.

A Chaira é un amplo espazo natural dunha altitude media entre douscentos e trescentos metros. Bordeada ao Norte pola Serra da Carba, ao Leste unha serie de montañas ás que os lugareños coñecen como A Corda, na que unha das maiores altitudes é o Monseibán que da nome ao Colexio.



Aséntase, nestas terras, unha poboación adicada principalmente á agricultura e a gandería, basada fundamentalmente na industria agroalimentaria familiar.



Predomina o bosque atlántico formado, na sua maioría, por especies arbóreas de folla caduca coma o carballo, castiñeiro, bidueiros e salgueiros, sen deixar de nomear a multitude de ameneiros que medran á beira dos múltiples regatos que percorren toda a nosa comarca. Abonda tamén un bosque baixo formado por: uces, toxos, xestas e felgos.



A rede hidrográfica organizase entorno as concas do Miño e do Eume. Cabe destacar os afluentes do Miño coma o Madalena, Támoga e Ladra.

Mosaico de biodiversidade, encadrados dentro da Rede Natura 2000, co obxectivo de contribuir á conservación dos habitats naturais das especies silvestres de Flora e Fauna. Forman parte da Reserva da Biosfera recoñecida pola UNESCO coma "Reserva da Biosfera Terras do Miño", sendo esta a segunda máis grande en extensión da Península Ibérica.

Reúne, pois, a nosa comarca as condicións axeitadas para promover a conservación e desenvolvemento socioeconómico fomentando o aproveitamento sostible dos recursos, de modo que estes poidan seguir sendo utilizados polas xeracións futuras.

Abondan nestes lugares amplos humedais coma as Lagoas de Cospeito e a recentemente recuperada Lagoa de Caque en Castro Ribeiras do Lea nas que aniñan e se reproducen especies coma patos silvestres, garzas reais, labancos, etc. Sendo Lugar de descanso para infinidade de aves migratorias que seguen camiño do Atlántico.



A nosa paisaxe, fundamentalmente verde, debido a gran abundancia de prados naturais, é agradable para o turista procedente doutros lugares, sobre todo, montañosos.

Historia do Vello

Castiñeiro





TRABALLOS TRADICIONAIS

❖ *OS TRABALLOS DOS NÓSOS AVÓS: ZOQUEIRO,
CESTEIRO, CANTEIRO, A MULLER: NA CASA E
NO CAMPO.*

❖ *A CASA TRADICIONAL GALEGA*

❖ *O LABREGO*

❖ *O APICULTOR*

❖ *O FERREIRO*

❖ *O MUIÑEIRO*

❖ *A PANADEIRA*

❖ *FIAR E TECER*

OS TRABALLOS DOS NOSOS AVÓS



OS TRABALLOS DOS NÓSOS AVÓS

Eu vouvos contar un pouco de como se vivía antes. Non había televisión, nin teléfono, nin lavalouzas... Non se coñecían as novas tecnoloxías!

O meu bisavó, facía algo de todo porque na casa necesitábase ter de todo. Sabía de zoqueiro, de cesteiro, de canteiro...

*Cando traballaba de zoqueiro facíanlle falta as seguintes ferramentas:
Machado , Anxola , Trade , Llerga , Trencha , Coitela ,
Reboquín.*



*Meu bisavó facía as
zocas de madeira de*

abidueira ou de ameneiro. Deixaba a madeira nun sitio que correra ben o aire para que se curara e así as zocas durarían máis. Co machado cortaba a madeira. O furado do pé facíao co trade, e ca llerga. Ca trencha facía o solo e o tacón coa anxola. O coitelo servía para adolalas por fora, que é o mesmo que alisalas. O reboquín servía para o mesmo que o coitelo, pero o reboquín era para alisalas por dentro.

As zocas de muller non son iguais ás dos homes. Para facer as zocas tomabase a medida do longo do pé cunha vara e introducíase esta no



interior da zoca para comprobar que servía.



As das mulleres son:

Chinelas



As dos homes son:

Calugas e zocas:





O CESTEIRO

Meu bisavó tamén era cesteiro. Cortaba a madeira, de carballo ou salgueiro, pasábaa polo lume para facela máis branda. Cortaba tiras planas aproximadamente dun metro de longo. Con esas tiras, tecía o cesto empezando polo cu, entrecruzándoas. Para rematalo preparaba unha vara de salgueiro coa que unía ó cesto e rematabao coas tiras nela.

A cesta era máis plana e sen asas. O cesto era máis alto e con asas, este era máis lixeiro porque tiña menos capacidade; a cesta levaba máis e pesaba moito, ademais era difícil de erguir para a cabeza. Para suxeitala ben e que non caíra, poñíase unha rodela feita de trapos enrolados , na cabeza.



De táboa facíase o carabelo que leva unha asa por riba e úsase para as patacas de cada día e tamén cando se ía sementar o trigo, o millo... ,



porque non vertía. Tamén se levan para botar o mineral e abono as terras para que nazan os nabos e máis nos prados para que medre ben a herba.

Outros cestos facíanse de vimbio, e variñas de salgueiro, de xuncos ou de palla.



En Galicia a materia prima empregada é moi diversa: vimbio, palla, xunco e madeiras de castiñeiro, carballo,



bidueiro, salgueiro, cerdeira, freixo,... todos estes materiais son fáciles de obter e transportar por contar con eles no noso entorno.



Nós, a fin de recordar a tradición, participamos nun taller de cestería no colexio. Asistimos nenos e nenas de 4º, 5º e 6º de primaria. Cada un de nós fixo un cestiño de vimbio e un bote para lapis e bolígrafos. É un traballo moi relaxante e que non se debera perder. Quedáronnos así de bonitos:



O CANTEIRO

O traballo de canteiro era moi duro. Só se necesitaban cinco ferramentas: o machado, o martelo, a anxada, palancas longas e gordas e a carretilla.

Antes non había eses andamios de ferro, senon que había que facer uns de palancas co machado e clavalos con martelo e coas puntas.

Antigamente tampouco había paletas nin amasadoras eléctricas nin cemento nin grúas.

O cemento substituíase por barro, as amasadoras eléctricas por anxadas, que son como sachos, as carretillas de madeira, e as paletas polas mans e as grúas non facían falta, porque, subían as cousas á man e ó lombo.



Para amasar o barro mezclábase con auga e amasábase na carretilla ou no chan, coa anxada. Con esta masa unían as pedras.

As casas están feitas de pedra e canterías.

Teñen case todas corredor ou solaina,

orientado ó Leste, que se utilizaba tamén

como calefacción da casa. No tellado están

cubertas de lousa ou lastras apoiadas sobre

cangos de cerna de carballo ou de castiñeiro.



Para traer esas pedras tan grandes chamadas canterías, xunguíanse as mellores vacas da corte e íanse por elas nos carros a



Román, a zona das canterías e dos mellores canteiros da Terra Cha. Todos os veciños colaboraban e xunguían as súas vacas. Para xunguir as vacas necesítanse: a xuga, o carro, o xabo xugueiro.



Dentro do grupo dos canteiros, uns arrancaban a pedra nas pedrerías, outros tallábana , outros adicábanse á construción e un grupo especializado facía cruceiros, nichos ou outras pezas de cantaría.



A MULLER TRABALLABA:

NA CASA E NO CAMPO

Os traballos máis duros facíanos os homes, que eran máis fortes. Os traballos



das mulleres eran: lavar, tecer, limpar, coser, cocer o pan no forno de leña, facer o xantar, ir apañar a

verdura para o gando...

En lugar de lavadoras había uns lavadoiros públicos onde ían mulleres da zona lavar a roupa da xente da súa casa.



Para tecer utilizábase o tear. Pero como desta época é difícil de atopar un tear con tódalas pezas, poido ensinarvos pezas del e mais pezas para preparar o fío que se tecía.

Para tecer, a materia prima que se empregaba era o liño de orixe vexetal e a lá de orixe animal.

De liño facíanse as colchas no tear, os sabos para a cama, as camisas, saias, mantelos, capas e tamén se empregaba nas colchas de trapos.



De lá, resultante de rapar as ovellas, despois de lava-la e fiala coa roca e o fuso, calcetábanse con catro agullas



os carpíns para os homes, que gastaban moitos sobre todo cando ían traballar fóra da casa, ó andar en zocas rozábanse e logo rompían. Tamén se facían chaquetas e xerseis de lá, toquillas, refaixos, etc.

Pezas do TEAR:

peite, lizos, argadel, espadela, mazorga, lanzadeira...



Lucía Freire

6º Primaria

A CASA TRADICIONAL GALEGA



Iván Rodríguez

6º Primaria

A CASA TRADICIONAL GALEGA

As casas galegas de antes, eran de pedra. En case todas se disfruta dun corredor que da ao exterior e serve de mirador; leva pedras de cantería. Este corredor ou solaina, está orientado cara ao Leste, e formaba parte da calefacción da casa.

Na maioría das casas, o chan era de terra ou de lastras. Na planta baixa estaba a cociña e na superior os cuartos.

Para entrar á cociña, case sempre, había

*que pasar pola corte dos animais que recibía o nome de **estrabo**, tal vez este nome lle viña de “estrar”, é dicir, estender toxo ou palla para que os animais que dormen alí, estean secos e ao mesmo tempo fagan esterco que se*



empregará para abonar as terras. Eran os animais: vacas e ovellas principalmente, parte da calefacción da casa.



A cociña era de lareira e ao seu redor había uns bancos de madeira con respaldo para sentarse, chamábanse escanos. As lareiras eran unhas bases de pedra onde se facía o lume, soían estar a un nivel máis alto co chan. Encima da lareira e colgados na parede, había un pau moi grosso onde se colgaba un ferro, chamado a camalleira, e nela, era onde se colgaban os potes para poñer ao lume e na chimenea había unha especie de campá para que saíra o fume.



En tódalas casa había un pote de tres pés, de ferro, para cocer a comida ó gando ou ós porcos .



Por detrás do banco de respaldo había unha mesa clavada na parede por unhas visagras, para poder recollela cando non facía falta. Polo outro extremo da mesa tiña un pé para que cando se baixaba a mesa para comer, termase dela.

*Para gardar pratos e cubertos, colocábase na parede unha de estantería na que se ordenaban e acomodaban, a cal recibía o nome de **espeteira**. Estaba formada por*

estantes e non tiña portas, levaba espetos para colgar os utensilios da cociña como: os



cazos, tixolas, escumadeiras..., ademais de poñer os pratos.



O vertedeiro era de pedra e a auga había que carretala a caldeiros do pozo ou da fonte.

Antes dos caldeiros, utilizáronse sellas, uns recipientes feitos de madeira, parecidos a un cono que lle falta a punta. As táboas que levaba estaban



unidas por chapas de metal en círculo.

*Na cociña tamén estaba o forno de cocer o pan. O **forno** para cocer o pan para toda a familia, atopábase case sempre preto da lareira. As pedras do forno teñen distintos*

*nomes segundo onde están situadas: as do lado do forno chamábanse **ucheiras**, a de arriba **lapeira** e a de abaixo **braseira**, porque debaixo desta era onde quedaba o braseiro despois de quentar o forno. O forno por fóra tiña forma de ferradura, e por dentro forma de bóveda.*

Entre o forno e o banco de respaldo



había un oco no que se gardaba a

leña para meter ó lume.



Era na cociña, por riba da lareira, pendurados da cambota onde se colgaban os chourizos e touciños a

curar e a afumar.

Na cambota era tamén o lugar onde se pousaban os candís para alumar gracias a unha mecha torcida que ardía alimentada por aceite que leva nun recipiente. Había ademais candís de carburo antes da luz eléctrica.



Os pisos eran de madeira e había un cuarto grande que servía de salón ou comedor para o día da festa e algún outro cuarto pequeno para durmir.

Subíase a el por unhas escaleiras de pedra ou de

madeira que

tiñan un pasamáns de madeira que daba ó cuarto.

No piso, había un roupeiro, no cuarto de durmir, para gardar moita roupa. Tamén se acostumaba a gardar a roupa nun enorme baúl de madeira que



*estaba no cuarto. Este dormitorio é o que se lle dá nome de **alcoba**, nel que*



durmían os amos da casa. Os nenos e outras persoas que formaban parte da familia durmían noutros cuartos.

Nunha casa viña habendo dous ou tres cuartos. A veces era un roupeiro o que servía

de división entre cuartos.

Fóra da casa estaban as larganzas: a aira, cos alboios, pendellos, cabazo, palleira, pozo...

Os alboios eran dependencias grandes para gardar os apeiros de labranza: carros, os xugos, arados, vertederas, gradóns, grades... e outros aparellos que na vida do agro son necesarios. Os alboios



pedra. Máis tarde, xa se lles pucho de lousa o de lastra.

Os cabazos

adoitaban ser de madeira de castiñeiro e a madeira en

forma de

barrotes

sobre unha

base de

pedra que estaba sobre dous pilares de pedra. Subíase a el por escaleiras de pedra. No cabazo era onde se metía millo, e onde se curaban as patelas de queixo porque nel había boa ventilación e non subían os ratos comelo.



O LABREGO



Daniel Fernández
6º Primaria

O LABREGO

A poboación de Galicia, vivía principalmente da agricultura, gandería, e da pesca. A agricultura comprende os traballos que se realizan no campo para obter os seus froitos para a súa alimentación. Dáse de maneira combinada o cultivo da terra coa gandería . Non pode haber gandería se falta a agricultura.

Antigamente a vida dun labrego era moi dura porque tiñan que facer todo a man ou coas vacas para o que empregan diversas ferramentas e apeiros.

Facer regatos para que escorra a auga



Sachando coa roda



Segar a herba coa gadaña



Sachar co raño os repolos do horteiro



APÉIROS DO LABREGO:



“O ARADO”

Enganchábase no xaboxugueiro e poñíase a chavella para que non se fora atrás. Compoñíase de: a rabela, as orelleiras, a teiroga, o timón, o rostro, a rella e os pezcúños para abrir e cerrallo.

Utilizábase para botar as patacas, o trigo, o centeo e o maíz.



“ARADO DO MAÍZ”

Engánchase no xaboxugueiro co timón e utilizábase para sachar no maiz; ía polo medio dos regos para non arrancar o maiz. Leva unha roda diante e ten un ferro longo que servía para abrilo ou pechalo segundo fosen os sucos.



“A GRADE”

Enganchábase do mesmo xeito que os demais apeiros, só que había que poñerlle un selón para enganchalas no xaboxugueiro. Antes había a grade de pau que servía para gradar os sucos das patacas e o maíz. Esta da imaxe é de ferro e utilizábase para xuntar os terróns das terras e para gradar as restrebas do trigo.



“ARADO DE VERTEDERA”

O arado de vertedera era de ferro.

Enganchábase no xaboxugueiro e nas vacas.

Utilizábase para voltear as terras que se lles botaba esterco das vacas para que despois deran un bo fruto.

Este arado que vemos na imaxe non é dos antigos de todo porque volteaba a terra para os dous lados. Os máis antigos só viraban a terra para un lado.



“O XUGO”

O xugo era o apeiro que máis se utilizaba. Poñíase unha vaca dun lado e outra doutro e xunguíanse, é dicir, metíaselles a cabeza entre os cancís e amarrábanse coas cádigas. No xugo poñíase o xaboxugueiro que se facía con varas de carballo, quentábanse e retorcíanse para que fose resistente. No xugo enganchábanse todos os apeiros e as vacas tiñan que andar ben compaxinadas para que o xugo non rompera. Noutras zonas de Vilalba coñécese o xaboxugueiro como estrobo.





“A XUGA”

É un aparello de madeira, igual que o xugo, para suxeitar pola cabeza a unha parella de vacas e xunquilas ao carro ou ao arado. É de menor tamaño que o xugo. Cando se ara coa xuga, saen os regos máis estreitos.

Tamén se lle chama canga.



“O CARRO”

Era un apeiro que facía o traballo que fai hoxe o remolque do tractor.

Como todos os apeiros tamén se enganchaba no xaboxugueiro, e utilizábase para todo.

Levaba: os fungueiros, as táboas, o ranqueiro ou a rancalla.

Cargábase o esterco nel para levar ás terras, traíase os toxos para estrar as cortes das vacas, cargábase de nabos, herba, patacas e tamén se traía a leña nel. Cando viña moi cargado polas corredoiras, emitía un son bastante estridente, e díciase que cantaba o carro.

Algumhas Ferramentas do Labrego:



O APICULTOR



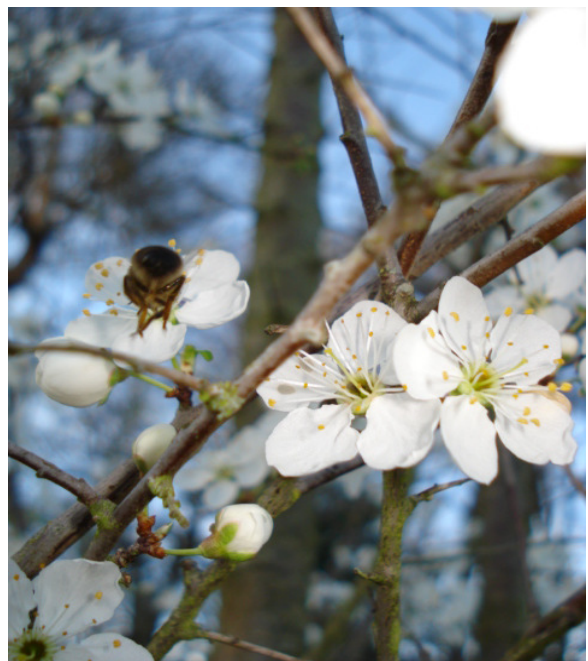
Diego Alonso
6º Primaria

O TRABALLO DO APICULTOR.

O traballo do apicultor, xa ven da época dos celtas, e aínda hoxe, segue sendo un dos traballos da nosa zona. A apicultura e a arte de criar as abellas para aproveitar os seus preciados productos: o mel e a cera.

Hai que ter coidado coa picadura das abellas, porque a pesar de ser boa para o reúma, para moitas persoas pode resultar ben perigosa.

DE QUE SE ALIMENTAN AS ABELLAS?



As abellas son insectos himenópteros que viven organizadas socialmente. Viven en colmeas feitas polo home. Producen o mel e a cera. O mel é un bo alimento. A cera úsase para candeas e tamén para ecerar o fío de coser, facéndoo así máis resistente.



O lugar onde se gardan as colmeas chámase abellariza ou alvariza, é case sempre unha construción de forma de parede circular.

As abellas aliméntanse pincipalmente do néctar de flores campestres que hai na zona onde se encontran. Na nosa zona pincipalmente a flor de eucalipto, de castiñeiro, de toxo, das silveiras, da xesta, das árbores froiteiras como a cerdeira, anque tamén doutras flores pequenas que se atopan nos pastos é de onde obteñen o seu alimento na zona de Lanzós...



DOMINAR AS ABELLAS

As abellas domínanse cun afumador metálico no que normalmente se utiliza cartón para facer fume de tal forma que non poidan picar ao apicultor, mentres este extrae o mel dos panais. As abellas refúxianse nun recuncho da colmea ou saen para fóra e, mentres, o apicultor quita o mel.



SACAR OS PANAIS

Os panais son uns cadros cun bordillo de madeira con pequenos compartimentos de cera e na parte central colocan a cera estirada formando unhas celas ou pequenos compartimentos de forma hexagonal onde as abellas colocan o mel. Cóllense cuns aparellos que fan de pinzas.



SACAR O MEL DOS PANAIS

É necesario desapicular os panais cuns coitelos propios de apicultor para poder sacar unha capa fina de cera que as abellas colocan unha vez que teñen a cela chea de mel.

Esmelgar é extraer dunha colmea parte do mel, a outra parte déixase para que se alimenten del o resto das abellas do enxame.



ÚLTIMO PROCEDIMENTO

Unha vez feitos os traballos que indico anteriormente, os panais pásanse a un extractor que ben pode funcionar de forma humana ou cun motor eléctrico, producindo aire para extraer o mel dos panais saíndo por unha billa do citado extractor para un recipiente e depositase nun madurador, a poder ser de aceiro inoxidable para a boa conservación do mel.

Unha vez pasados entre oito ou dez días embotéllase en tarros de cristal e está listo par consumir, sendo un produto natural e sen conservantes nin colorantes, tal como se obtén.



A CERA

Non só se extrae o mel senón tamén a cera. Antigamente había que cocela. Esta era utilizada para facer candeas e no día de Xoves Santo levábanse á Igrexa para alumar e bendecilas e recollíanse o día de Venres Santo. A cera quedaba deste xeito:



En tódalas casas había algún pedazo de cera sobrante, que se utilizaba para encerar o fío de coser para facelo máis resistente e que non romperá.



Hoxe en día a cera úsase para candeas e para obxectos de adorno.



COMO SABOREAR O MEL

O mel pódese tomar con queixo de San Simón, con filloas ou só, ademais é moi bo para algunhas enfermidades coma o gripe, porque o mel é moi bo mucolítico.



O mel pódese presentar de forma máis líquida, listo para consumir ou se é mel máis sólido, hai que quentalo ao baño de María.

DISFRAZ DE ABELLAS E APICULTOR

Algún ano celebramos no Colexio a Festa do Antroido disfrazándonos de abellas e o “profe” sería o noso apicultor. Como se portaba ben, non nos vingamos del.



Materiais actuais do apicultor moderno para a obtención do mel:

Este é o extractor que produce aire para extraer o mel hacia o recipiente.



Aí están os coitelos, vestimenta e afumador.



Este instrumento serve para coller os panais das colmeas segundo están.



Este é o afumador.



Este cepillo serve para limpar o po dos panais ó quitálos da colmea.



Esté é o coitelo para cortar os panais sacándolles unha capa fina de cera. Ten forma de paleta.



Este é o afumador que consta dun fuelle para botar aire e un funil no que se mete o papel para afumar.



Todos os utensilios dun apicultor moderno.



O FERREIRO



Jesús Ríó
6º Primaria

O FERREIRO

O ferreiro traballaba na forxa co ferro. Facía utensilios de ferro : sachos, raños, amañaba gradóns, é dicir, amañaba os apeiros de labranza . etc.

Na forxa tiña unha mesa feita con tres enormes cantarías ou chantas. Nela poñía o carbón para facer o lume e introducir nel o ferro ata que se poñía ao roxo vivo. Entón collíao coas tenazas e petaba nel cun martelo ou cunha maza, na bigornia, para darlle forma. Ó ferro saltábanlle chispas porque estaba incandescente. Para enfrialo, tiña un pío de pedra con auga e metía nel o ferro quente, nese momento botaba moito fume.

O ferreiro para atizarlle o lume que ardera mellor, usaba un fuelle chamado barquín que lle daba aire.

As ferramentas que tiña eran: mazas, martelos, tenazas, a bigornia...

Os ferreiros, facían tamén as ferraduras para os cabalos e preparaban o remate das rodas dos carros de madeira, cun borde de ferro.

O ferreiro ensuciábase moito no seu traballo, ía sempre tizado e por iso hai unha cantiga que di:

*Non te cases cun ferreiro que é moi malo de lavare,
cásate cun mariñeiro que ven lavadiño do mare.*

Ferramentas do Ferreiro:



O cavalo precisa ferraduras e o carro

boas

rodas:



O muiñeiro no muiño



Sonia López
6º Primaria

O muiñeiro no muiño



O muiñeiro era a persoa encargada de poñer a moer o muiño cando ía a xente co gran para moer e obter a fariña .

Daquela a xente levaba os sacos ó lombo , en cabalo ou había quen sos levaba no carro.

Naqueles tempos en vez de pagar con diñeiro pagábase con gra , o muiñeiro tiña unha medida e sacaba de cada saco o que pertencía. A iso chamabase “maicar”, ou maquíá segundo as zonas. Tamén tiña que estar pendente de cando se lle acababa a gra ó muiño para paralo coa apeadoira nos muiños que eran de varios veciños. Algúns muiños tiñan unha apeadoira na caneta para que este parara cando lles acaba a gra. Moíase de día case sempre, e, os veciños tiñan distintos días da semana sinalizados para cando lles tocaba

moer e cada un ía no seu turno e por iso tiña a apeadoira a maiores na caneta para paralo para que ponderan facer mentres moían , outros traballos sen estar tan pendentos do muiño . O muiño non podía estar moendo sen gra porque se estragaban as pedras e despois había que picalo moito a míudo.

*Cando se xuntaban varias persoas, falaban, contaban chistes, ríanse...; os mozos cantaban e bailaban, de aí as **muiñeiras**, cantigas e bailes do noso folclore que deberon saír do muiño.*



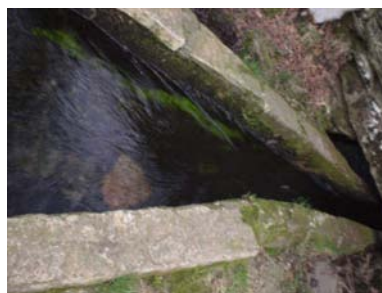
O muiño de auga de tempos pasados

Este é un dos muiños da Balsa e está situado no lugar de Currás. Ten xa nun setenta anos, é un dos máis antigos. Está dentro dunha caseta construída con pedra sacada polos veciños pedreira do monte. O lousado cuberto de lousas de pedra. Ten porta e unha ventá de madeira, como tamén é de madeira todo o



*dunha
está
unha
antiga,*

contido do muiño agás a moa e o pé que pedra e o veo que que é de ferro. con auga do rego que vai para o muiño canle que se chama rairo.



*son de
Funciona
por unha*

Un muiño conta de moitas partes:

A caneta ten forma de embudo, nela bótase a gra que se vai moer; como ten forma de embudo vai baixando a gra soa ata ó traque.



O traque que é o que fai baixa a gra con un movemento de vaivén, movemento producido polo o veo, e a gra vai caendo entre a moa e o pé por un furado que ten o lado do veo.



A moa é unha pedra de cantaría moi grande que está situada encima do pé, entre os dous é onde se tritura a gra para convertela en fariña, que cae directamente na hucha. Está recuberta de madeira.



O pé tamén é outra pedra de cantaría situada debaixo da moa e máis pequeno que esta.



O veo é un ferro que vai desde a moa ata o rodicio que está debaixo da auga ,a auga que cae no rodicio é a que fai mover e este fai mover a moa .



O rodicio que é onde cae a auga que baixa a grande velocidade por un canal para facerlle dar voltas. O rodicio é un pau gordo cunha roda de madeira dentada nun extremo que move con forza a auga.



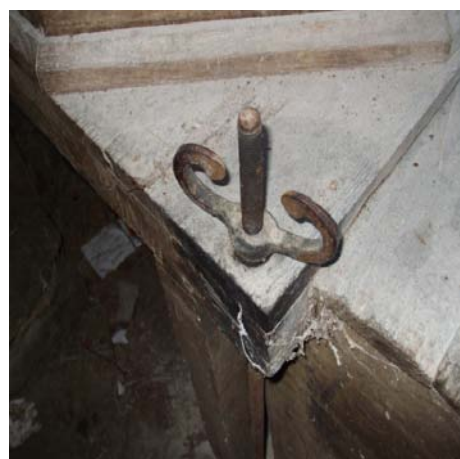
*A **hucha** é unha caixa de madeira para a que cae a fariña que está sendo moida.*



*A **apeadoira** é a que deixa pasar a auga ou a corta para que ande o muiño ou non ande é de madeira*



*O **torno** está situado ao pé das pedras do muiño e serve para subir ou baixar a moa e así a fariña sae máis fina ou máis grosa.*



*Ó muiño tamén lle hai que afiar os dentes , e para ese traballo está instalado dentro da caseta do muiño un utensilio chamado **burro**.*

Está formado por uns brazos e un torno, que serve para levantar a moa e picala cuns piquetes que son como martelos de punta e con eles pícase a moa e máis o pé, dando pequenos golpes.



*Dentro da hucha do muiño tamén hai outro utensilio chamado **paleta**, que serve para encher os sacos de fariña, esta feita de madeira .*



*Despois de encher os sacos da fariña hai unha pedra onde pousa o saco o muiñeiro coa fariña ou coa agra. Chamase **pousafoles** ou **pousadoiro**.*



A PANADEIRA



Ana Trastoy
6º Primaria

A PANADEIRA DA CASA

A elaboración do noso pan caseiro, consiste en facer todo o proceso con produtos naturais. Agora voules explicar o proceso da elaboración.

Primeiro, o día antes de cocer faise o fermento, que consiste en coller unha pouca de masa que se deixou da vez anterior con unha pouca de fariña e auga quente, amásase ben, tápase con fariña e deixase así ata o día seguinte na artesa.



Agora voules ensinar a fotografía da artesa. É de madeira de castiñeiro e apóiase sobre catro patas.

Logo, unha pota con auga e sal, ponse ao lume. Cando xa está quente, bótase nesta mesma artesa

pouco a pouco, xúntase co fermento e desfáise ben coas mans, vaíse engadindo fariña e amásase ben coas mans por todos os recunchos ata que a masa se poña desta forma.



Cando se acaba de amasar, para que non se pegue a masa á artesa, bótaselle fariña, pero hai que sabela botar, pois hai que botar tamén polos lados da artesa.

Aquí teñen a fotografía da artesa enfariñada.



Cando se lle dan unhas cantas voltas sobre a artesa á masa, fáiselle a cruz co dedo. Despois, déixase a levedar, que lle leva aproximadamente dúas ou tres horas. E tápase a artesa para que non enfríe o pan.

Despois xa hai que quentar o forno de leña. Aquí tendes unha mostra.



Empezamos por acende-lo lume cunhas pomas dunhas xestas e, váiselle botando leña de xesta, que está en feixes de mediano tamaño. As xestas, para que prendan ben, teñen que estar ben curadas.

A medida que vai ardendo a leña, hai que ir sacando as brasas co rodo de sacar as brasas. Por se non volo imaxinades ben, aquí vos poño unha pequena mostra.



Isto, tense que facer polo menos dúas veces, e cando xa está quente o forno, sácanse por última vez as brasas e várrese o forno cunha xesta acabada de coller da xesteira. Despois, tráense as copetas do pan, várrense e bótaselles

unha pouca fariña para que non se pegue a masa, ao igual que na artesa. Velaquí a foto.



Despois fanse as empanadas e téndese, é dicir, fanse os bolos. Métese no forno coa pa e pasadas dúas horas o pan xa estará cocido . As empanadas, cócense antes.

Cando enfríe, está listo para comer, e miren que boa pinta ten.



Antes de rematar vouvos dicir os nomes dalgúns utensilios necesarios para o cocido do pan:

***A pá:** serve para meter os bolos no forno.*



Rodo de sacar o pan: serve para arrastrar os bolos hacia fóra e poder sacalos do forno.



O varredoiro de xesta: neste caso serve para varrer o forno antes de meter o pan. Hai que atalo para varrer ben.



FIAR E TECER

Diego Villares
6º Primaria

Este é un dos traballos tradicionais que se está perdendo polas dificultades que leva o cultivo do liño e a súa preparación para ser utilizado.

Para tecer necesitábase liño. O liño cosechábase. A súa semente é a liñaza, sementábase como agora o trigo, moi mesto nunha terra húmida, ben labrada e abonada, sen croios. Logo había que sacarlle as malas herbas (mondar) e apañábase aproximadamente no mes de agosto. Despois, sacábaselle a gra que valía para volver a sementar.

Había que levalo ó río (9 días) atado en manoxos e cubriilo ben de auga e tapalo con pedras.

Outros 9 días no tendal (poñelo ó sol a secar); deixábase ata o inverno e facíanse uns manoxos (estrigas) e metíanse no forno ben quente, (unha noite). Logo amazotábase cuns mazotes (parecidos ó



martelo) e despois viñan as tascadoras e tascábase no banco de tascar.



Despois

arrestelábase para fialo: o lenzo quedaba por un lado

(a parte boa) e a estopa (parte ruín) por outro.

Fiábase coa roca e o fuso e despois urdíase.

A roca e o fuso utilizábanse para fiar.



Pezas do tear:

-Lizos: Formados por uns largueiros de madeira unidos por fios que formaban unhas "casillas" polas que se pasaba o fio e ía cara o peite.

-Peite: Ía colocado no caixal, cunhas cordas uníase a un rolo para poder empezar a tecer.

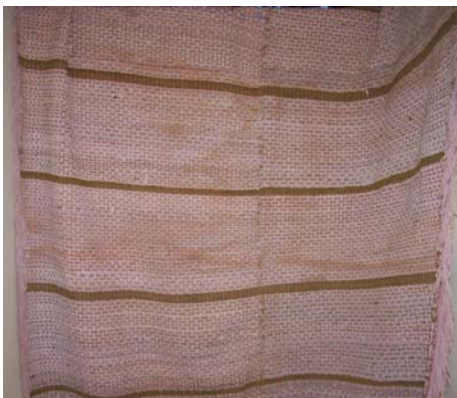
-Caixal: Lugar onde se pon o peite para tecer.

-Orgo: Encargado de tirar da tea.



Na foto podese ver o peite e os lizos.

Entre as moitas cousas que se facían co liño están as colchas, sabas, camisas, saias, refaixos, alfombras, sacos para levar o trigo ó muíño...



PEZAS

DO

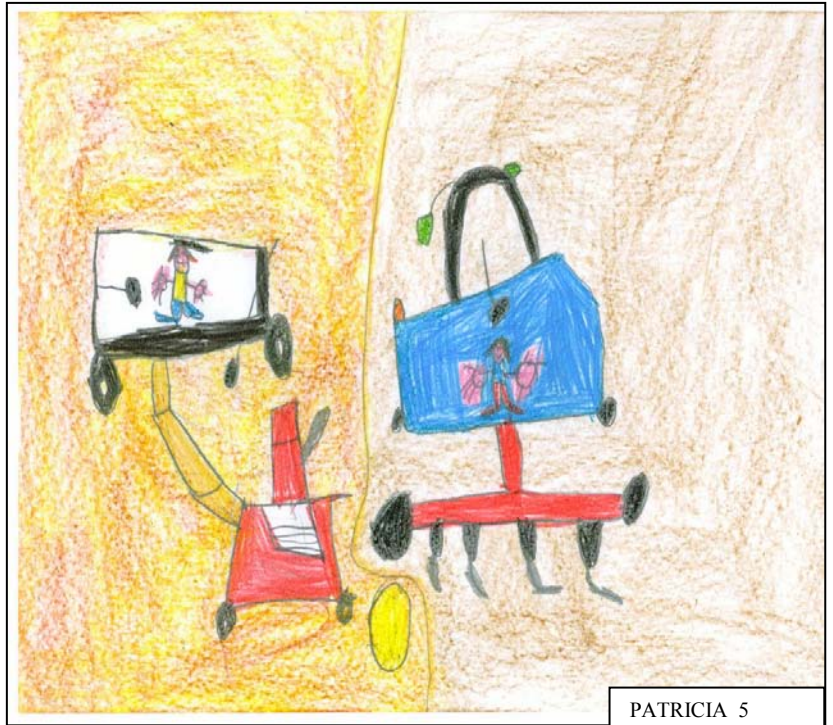
TEAR



A AGRICULTURA

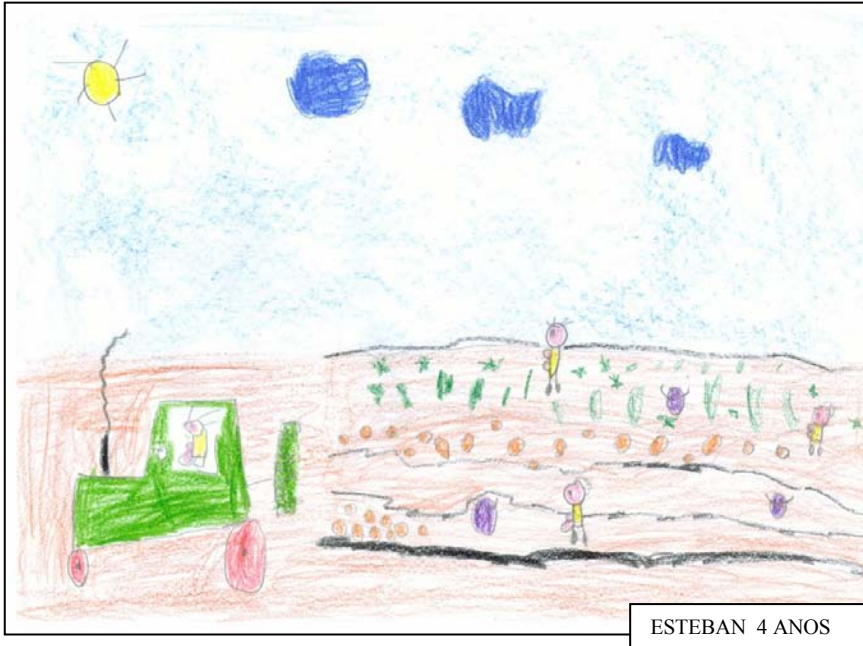
É o traballo que se fai no campo. Cada vez adícase menos xente. A xente nova vaise da parroquia e a que hai adícase a traballar nas empresas doutro sitio.

A maquinaria que se emprega sobre todo son os tractores con seus respectivos apeiros coma: os arados, a fresa, a ensiladora, o autocargador, a desbrozadora e a empacadora.



PATRICIA 5

Os cultivos que máis sementamos son: as patacas, o trigo, os nabos e o millo.



máquina que se chama a empacadora. No

máquinas que fan bolas grande de herba (rolos).

A herba utilízase como alimento para algúns animais coma: as vacas, os cabalos, os coellos, os becerros...

No verán cúrase e fanse alpaca cunha inverno ensílese con

AS GRANXAS

Hai granxas de vacas, coellos e porcos. Hai granxas de vacas de leite e outras con vacas de carne, pero éstas xa non as teñen en granxas, téñenas en pastos para lles den menos traballo.



En tódalas casas hai: porcos, pitos, coellos e galiñas que son para consumo propio.

Hai xente que cría capóns para vendelos polo Nadal. De pequenos téñenos todos xuntos. Cando alcanzan un quilo de peso cástranos. Dende o mes de setembro poñen cada un na súa capoeira. Aliméntanse con

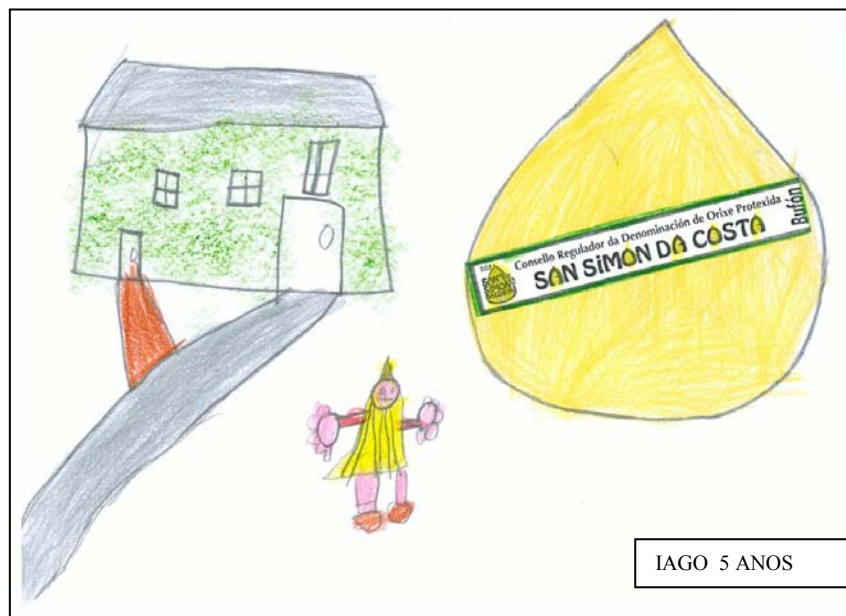


fariña de millo e patacas. Polo dezanove de decembro, empezan a matalos para levalos o día vinte e un a feira a Vilalba para vendelos e comelos o día de Noiteboa.

A INDUSTRIA

As únicas industrias que hai na actualidade son as queixerías.

Nalgún caso elaboran o queixo co leite da propia explotación,



aínda que tamén teñen que mercar a outras empresas porque non lles chega.



O queixo típico desta zoa é o queixo de "San Simón". Ten forma de peonza, é do cor amarelo, que se consegue afumándoo con madeira de abidueira.

AS NOSAS FESTAS

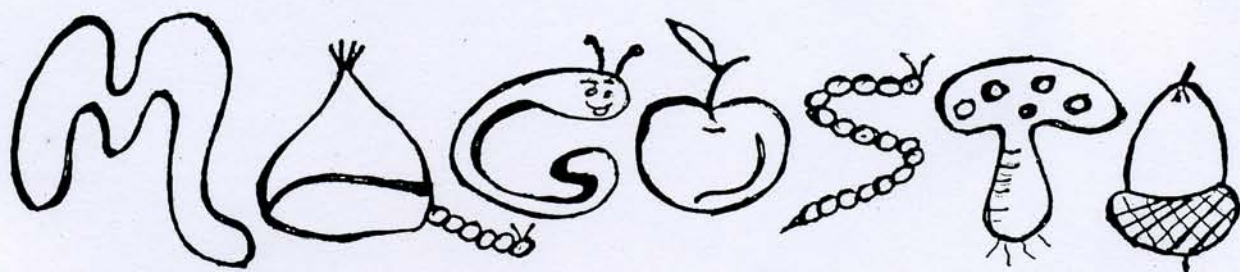
❖ *MAGOSTO.*

❖ *SAMAÍN.*

❖ *ENTROIDO.*

❖ *MAIOS*

❖ *O NOSO FOLCLORE*



A SÚA ORIXE

Celébrase no mes de novembro, no día dos Santos e no San Martiño, e consiste en asar e come-las castañas. Nas súas orixes, na festa, os mozos puñan o vino novo, e as mozas as castañas; todo acompañado por pantrigo e produtos da zona.

Despois e durante a celebración, non faltaban a música e os xogos, nos que destacaba o de tisanarse uns os outros. Tamén se elaboraban os zonchos, que eran colares de castañas cocidas prendidas por un fío.

Na crenza de que se se comía unha castaña se liberaba unha alma do purgatorio. Esta festa sempre estivo moi ligada os mortos, e é por iso, polo que a súa celebración se fai no día de tódolos Santos, ou, neutras zonas de Galicia, en datas moi próximas a esta.

ASÍ O CELEBRAMOS





Asamos as castañas

Comémolas



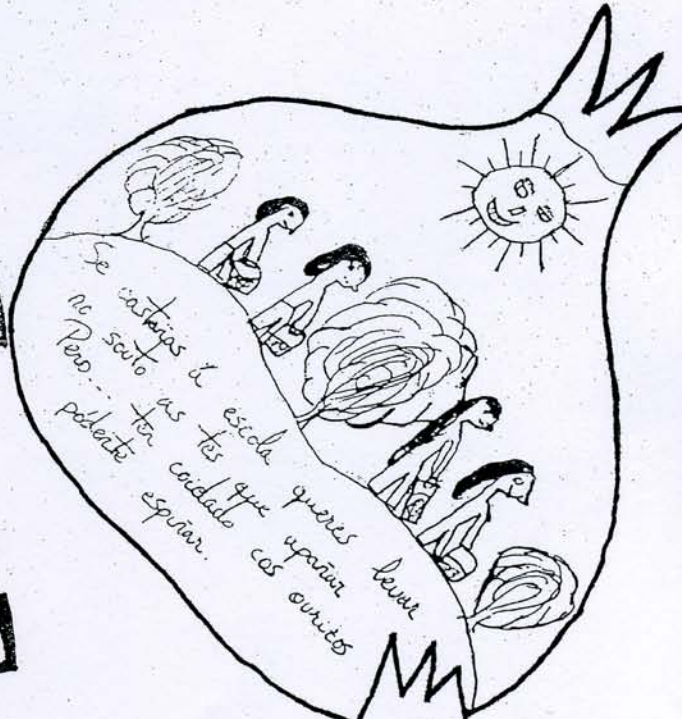
Cantamos e bailamos

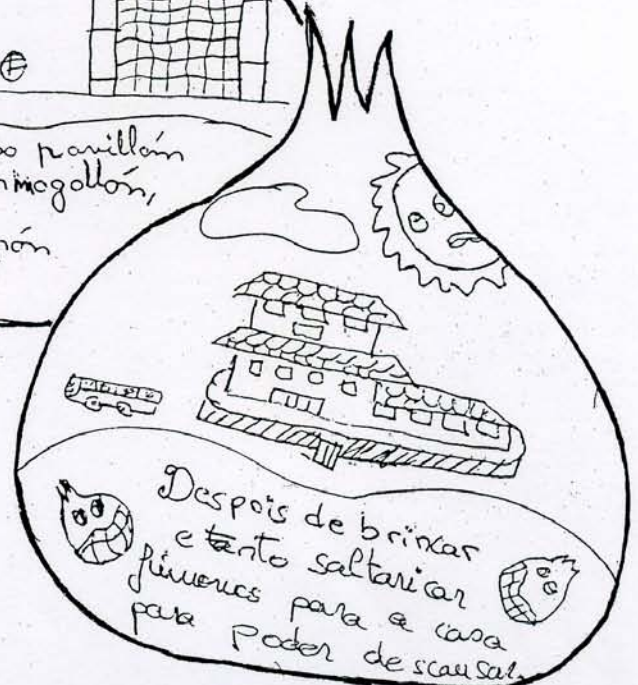
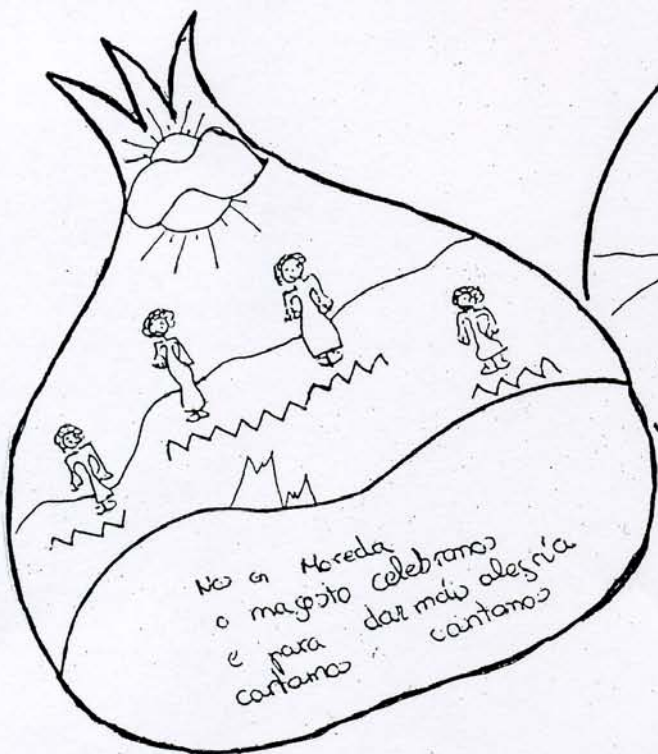
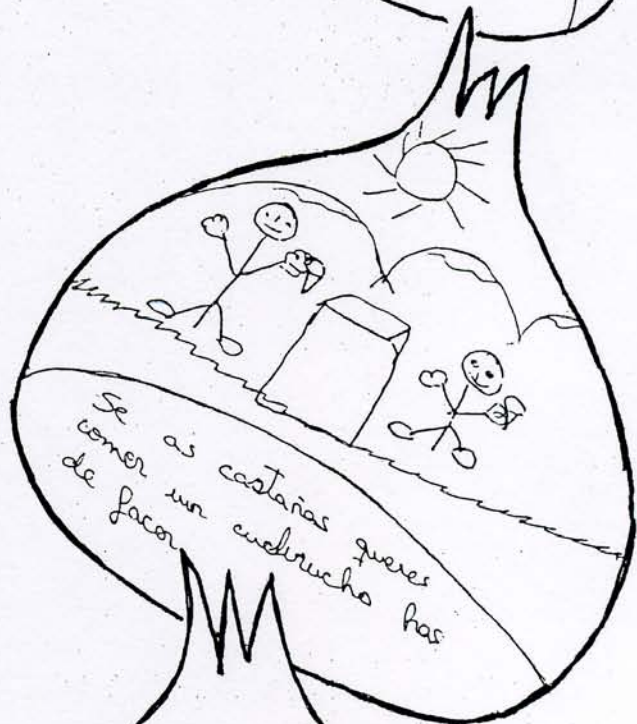
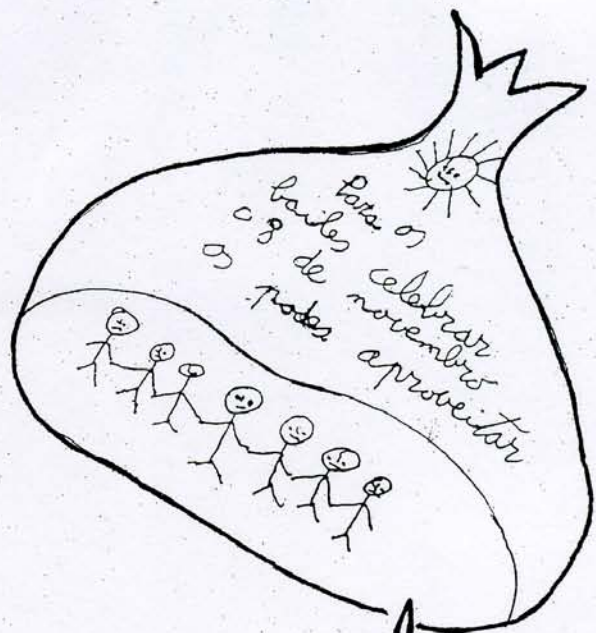
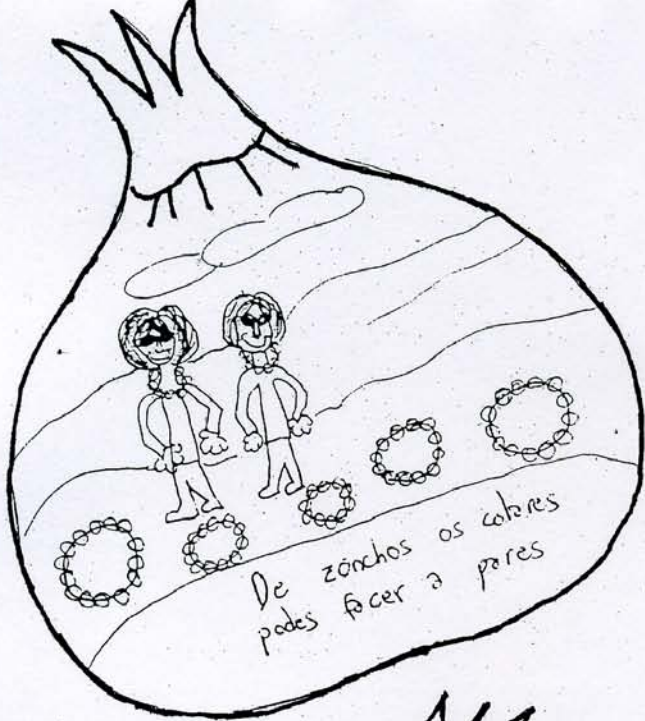
Facemos murais



Facemos rimas relatando esta festa

M A G O S T O







SAMAÍN

A SÚA ORIXE

A noite do 31 de outubro comenza o ano celta e a súa testa en honor dos difuntos.

O ano celta estaba dividido en 4 festas:

SAMAÍN: 1 novembro, comenzo do inverno.

IMBOLC: 1 de febreiro.

BELTAIN: 1 de maio comenzo do verán.

L'UGNASAD. 1 de agosto coincidindo coa recollida dops froitos.

O SAMAÍN é unha antiga festividade celta na que os espirites dos difuntos, neste día, terían autorización para caminar entre os vivos.

Abriáanse as portas entre este mundo e o mundo do máis aló e así axente podía reunirse eos seus antepasados mortos.

A festa do SAMAÍN era a máis importante para o pobo CELTA pois marcaba a entrada dun NOVO ANO.

Nesta data prendíanse lumes sagrados frotando polas de serbal e tieso. Con esta fogueira inicial preníanse as lareiras de todas as casas.

Polo SAMAÍN era costume baleirar nabos de gran tamaño, máis tarde serían substituídos por cabazas, para porlles dentro candeas.

Varios sécalos despois esta tradición ten continuidade ñas festas de HALLOWEEN que pederían ter levado os irlandeses a Estados Unidos.



Facemos murais





A SÚA ORIXE



Por "Entroido" ou "Antroido", coñécese en Galicia as festas do Carnaval. Entroido ven do latín "introitus" que significa "entrada". Neste caso, a entrada, dunha nova estación máis fértil e benigna que o inverno.

Co tempo foi festa de diversión e fartura, de despedida antes de entrar na Coresma co xaxún e vida piadosa.

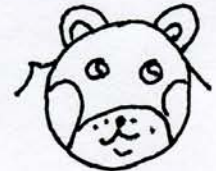
As súas orixes, datan da época romana como "festas saturnais" e "festas da carne", aínda que outros cren que son anteriores.

É a época das "Acuchipandas", comidas fortes, abundosas e selectas, bscadas na carne do porco. Nelas non pode falta-la "cacheira" e ha de levar "as orellas" para probárenas tódolos homes da casa e cumprir así a tradición de "rilla-la orella". Outra peza tradicional é ritualista é o "rabo". Ambalas dúas representas o comezo e fin do animal. Tamén estará o "chourizo maior", butelo ou "a paiota" acompañando as pataquiñas e grelos.

O Martes de Entroido remata a homenaxe á carne de porco como **din as cantigas popular es**.

O Entroido represéntase por un boneco co corpo de palla, vestido con roupas vellas que preside a festa dende un lugar visible por tódolos veciños.

As máscaras teñen moitos nomes en Galicia.



No Entroido tradicional, distínguense estas celebracións:

> **Domingo Faraleiro ou Borrallento:** os mozos da vila botan farelo ou borralla as rapazas.

> **Xoves de Compadres:** as rapazas fan un boneco, o "Compadre" e os mozos intentan quitárllelo.

> **Domingo Corredoiro:** as máscaras botan auga, formigas, trapos e outras sorpresas...

> **Domingo, Luns e Martes de Entroido:** é a festa grande ñas diferentes bisbarras.

> **Enterro da Sardina:** é a queima do Entroido. Nalgunhas zonas vai parar á auga.

> **Domingo de Piñata:** é o último día das entroidadas.





Para rematar



Faise o XUIZO do Entroido. Acúsaselle de provocar tódolos males e miserias que afectaron á Comunidade ó longo do ano.

A SENTENCIA, será o lume purificador que queimará os Entroidos. Pronunciada a Sentencia, lese o sen TESTAMENTO que contén as súas derradeiras vontades adxudicando aos veciños as súas pertenzas tanto materiais coma espirituais, expresadas coa retranca propia da cultura galega.

A vez que se compre a Sentencia, imitando o canto gregoriano, as choronas interpretan as ladaíñas.

É frecuente o acompañamento de comparsas e de bandas de música para darlle un carácter máis solemne.



ASÍ O CELEBRAMOS



Facemos a Entroida



Disfrazámonos



*Desfilamos coa
Entroida*

Cantamos e bailamos



Xulgamos a Entroida



*Lemos o seu
testamento*

E

se cadra.....

QUEIMÁMOLO!!!!



MAIOS

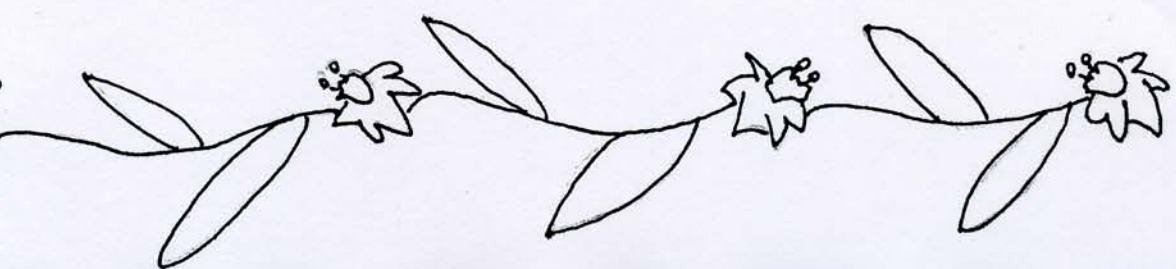
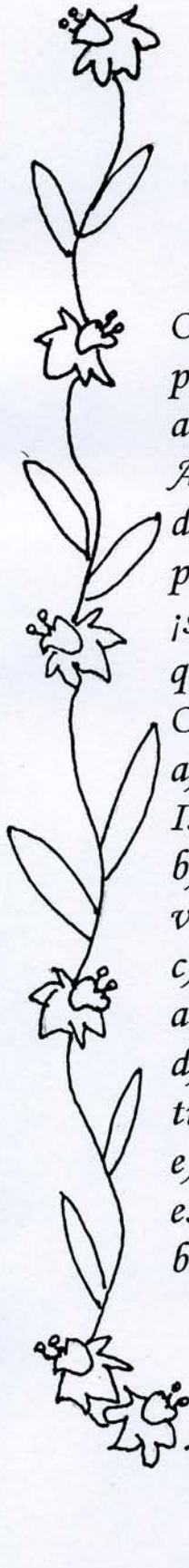
A SÚA ORIXE

Os maios significan na súa orixe o triunfo e a chegada da primavera. É un rito de fecundidade que asegura as boas colleitas e a protección do espírito da Natureza.

A representación primaria e elemental do Maio é un neno cuberto de follas propias da zona, que sae acompañado por outros a percorre-las rúas de cidades e vilas no comezo do mes de maio, é por iso que os nenos e as flores son os protagonistas desta celebración, que data da Compostela medieval e é propia de toda Europa.

Os elementos dos Maios son:

- a) A árbore do maio: é unha árbore traída ou roubada no monte. Isto está estendido en toda Europa.
- b) O rei do Maio: leva unha coroa de flores e vai recuberto de follas verdes.
- c) A raíña do maio ou «Maia»: é unha boneca cuberta de ramallos e alfaias, e que vai da man dun rapaz.
- d) O Maio: é un neno ou mozo cuberto de follas e flores. É máis típico do norte de Galicia.
- e) O Maio figurativo: é de diversas formas: piramidal, cuneiforme, estrelado, ou representa un motivo artístico, coma un hórreo, un barco, un cruceiro, etc.



ASÍ O CELEBRAMOS



Facemos o maio



Eliximos os nosos Reis

Desfilamos detrás do Rei e a Raíña .

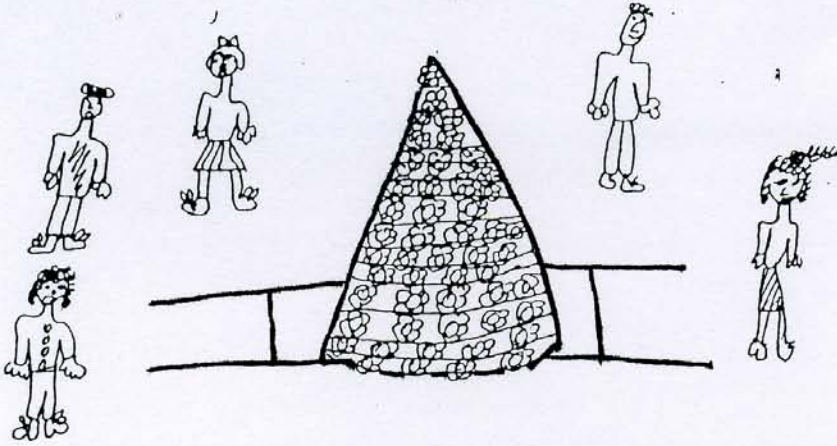


Facemos danzas



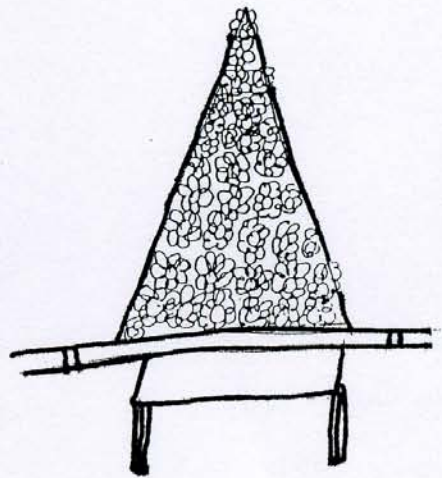
E tamén ...

Xogamos



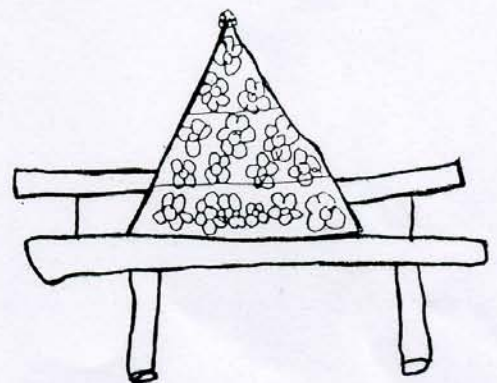
Aí ven o maio
con flores amarelas.
Aí ven o maio
xa chegou a escola.

Aí ven o maio
correndo coma un raio
chegou axiña
cargado de florinas.



Os nenos e as nenas
apañaron flores
de todas as cores
e o maio las puxeron.

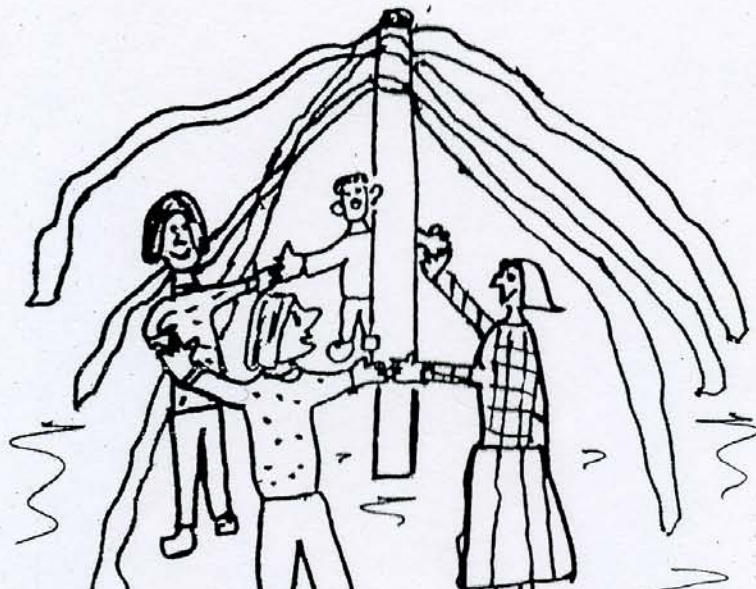
Este ano o maio
é un queixo de San Simón
está moi adornado
e moi grandullón.



O Maio

Fixemos un maio
de xestas e flores
que vestia un saio
de moitas cores.

Ai ven o maio
cuberto de flores
fixemolo os nenos
con moitas suores.
Enriba de todo
lera un carapucho
feito con calas
e mais con fiuncho.
Os nenos maiores
bailaron cun pao
con cintas de cores
berrando chao, chao.



O FOLCLORE GALEGO

Chamámoslle folclore ó conxunto de cancións, danzas e costumes dunha zona determinada.

Elementos que forman parte do folclore galego.

Os traxes tradicionais



As mulleres levan unha saia vermella e unha especie de mandil negro cruzado. Recollen o pelo cun paño. Os homes visten chaleque e na cabeza levan un pucho cun pequeno adorno.



Que ben toca!!



Os instrumentos típicos de percusión

En Galicia hai moitos instrumentos de percusión.

Os homes tocan tamboril e o bombo.

As mulleres tocan as cunchas e as pandeiretas.



tamboril



pandeiro



cunchas



pandeiretas



bombo

Os homes tocan
o tamboril e
o bombo.

As mulleres tocan as cunchas
e as pandeiretas.



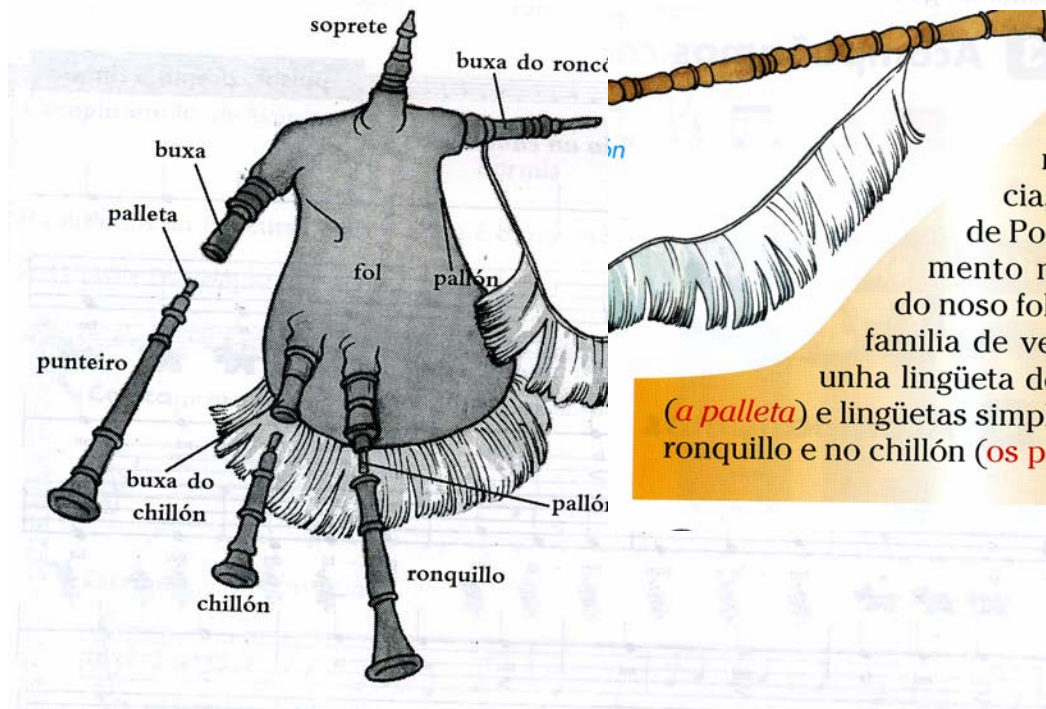
tarrañolas



charrasco

O instrumento máis importante do noso folclore:

A GAITA



A **gaita** é o nome que recibe a cornamusa en Galicia, Asturias e norte de Portugal. É o instrumento máis importante do noso folclore. Pertence á familia de vento-madeira. Ten unha lingüeta dobre no punteiro (**a palleta**) e lingüetas simples no roncón, no ronquillo e no chillón (**os pallóns**).

Grandes intérpretes de gaita

Xosé M. Budiño (Galicia)
Susana Seivane (Galicia)
Cristina Pato (Galicia)
Carlos Núñez (Galicia)
Xuacu Amieva (Asturias)
Patrick Molard (Francia)
Paddy Moloney (Irlanda)

Os cantos populares

Son interpretados, case sempre, por grupos de mulleres. Chámanse cantareiras e cantan acompañadas por instrumentos de percusión (cunchas e pandeiretas).

A MUÑEIRA

A muiñeira é a danza máis característica de Galicia.

Aínda que non se coñece con certeza cómo naceu, fálase de dúas posibles orixes:

- a) Era unha danza que se bailaba nos muíños mentres os labradores e labradoras esperaban para moe-lo gran.*
- b) Os guerreiros celtas bailábana antes das batallas para coller forza e ánimos.*

Unha muiñeira pode ser só escoitada, ou escoitada e bailada. Xeralmente, tocana os homes con gaitas e instrumentos de percusión, e báilana homes e mulleres vestidos co traxe típico galego.

