

PROYECTO TRADICIONES

TALLER

RECOPIACIÓN DE CANCIONES TRADICIONALES

CICLO ANUAL FESTIVO

MÚSICA

Nuestra actividad musical va a consistir en la recopilación de canciones tradicionales de nuestra zona. La mayoría de las canciones no pertenecen exclusivamente a una región. Por lo tanto podría ser interesante contrastar a través de Internet u otros medios las diferencias en una misma canción de unos lugares a otros.

La recogida de la canción se va a efectuar en tres fases:

1. Grabar en cassette a personas del pueblo que sepan canciones, animándoles a cantarlas.

Estas personas pueden ser familiares, amigos u otras que sepamos que cantan o tocan algún instrumento o que hayan recopilado canciones de otros. El material más valioso serían las canciones inéditas, es decir, aquellas que no son conocidas y a poder ser que sean anónimas.

Por supuesto también será válido el material ya conocido, siempre que tenga interés tradicional.

2. Una vez hechas las grabaciones se pasaría a la clasificación, rellenando una ficha por cada canción para ordenarlas y archivarlas.

3. Una vez realizado este trabajo de la manera más exacta que sea posible, hacer una transcripción del texto de las canciones con ortografía correcta, respetando las expresiones del informante.

Si hay palabras que no se comprenden, preguntar su significado y anotarlo.

FICHA TIPO

TÍTULO DE LA CANCIÓN:	
CANCIÓN Nº:	
CARA:	
LUGAR DE RECOGIDA:	
COMARCA:	
PROVINCIA:	
FECHA:	
TIPO DE CANCIÓN:	
¿SOLÍA ACOMPAÑARSE CON ALGÚN INSTRUMENTO?	
¿RECUERDA DE QUIÉN LO APRENDIÓ?	
¿EN QUÉ OCASIONES SOLÍA CANTARSE?	
DATOS DEL COMUNICANTE	
NOMBRE Y APELLIDOS:	
EDAD:	
NACIDO EN:	
TELÉFONO:	
DIRECCIÓN ACTUAL:	
OTROS DATOS DE INTERÉS	
DATOS DEL RECOPIADOR O EQUIPO DE RECOPIACIÓN DE LA ESCUELA	
NOMBRE DE LOS COMPONENTES	
LOCALIDAD:	
PROVINCIA:	
COLEGIO:	
TELÉFONO:	
PROFESOR COORDINADOR:	
TEXTO DE LA CANCIÓN	

PROYECTO TRADICIONES

TALLER DE CESTERÍA

CICLO ANUAL FESTIVO

TALLER DE CESTERÍA: FRUTERO REDONDO

INTRODUCCIÓN.

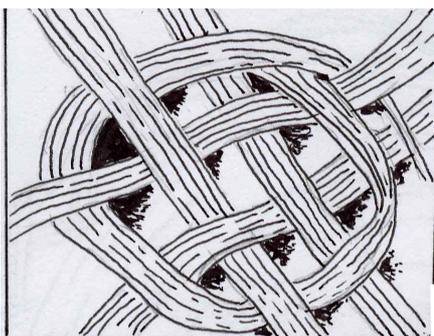
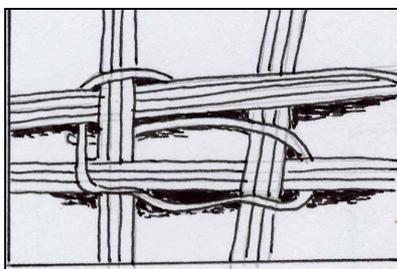
Programamos la realización de un frutero de médula de junco en sustitución del mimbre, utilizado antiguamente para elaborar los cuévanos o cestos altos empleados en la vendimia para la recogida y transporte de la uva y que eran realizados por artesanos del pueblo.

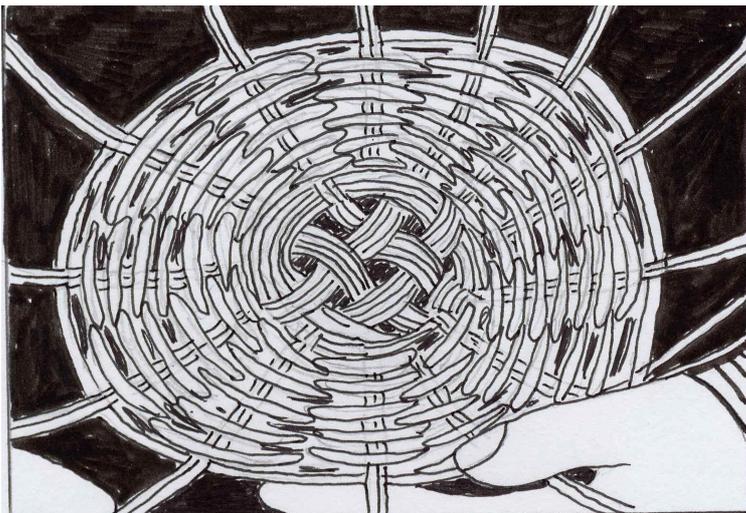
MATERIALES Y ÚTILES NECESARIOS.

- 16 guías de médula de junco de 75 cm de longitud y 2.5 mm de grosor.
- Tiras de médula.
- Tijeras y flexómetro.
- Cubo con agua.

PASOS QUE HAY QUE SEGUIR.

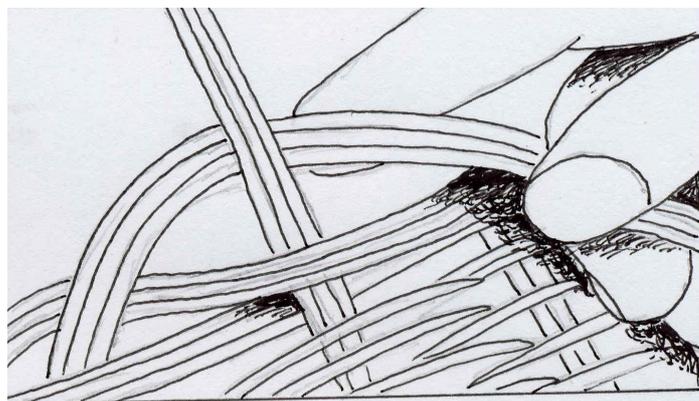
- 1.-Meter en agua la médula durante 1 hora para que adquiera flexibilidad.
- 2.-Realización de la base cuadrada. Se colocan las 16 guías en montantes de 4 según muestran las imágenes y se empieza a tejer alrededor hasta conseguir unos 8 cm de base.



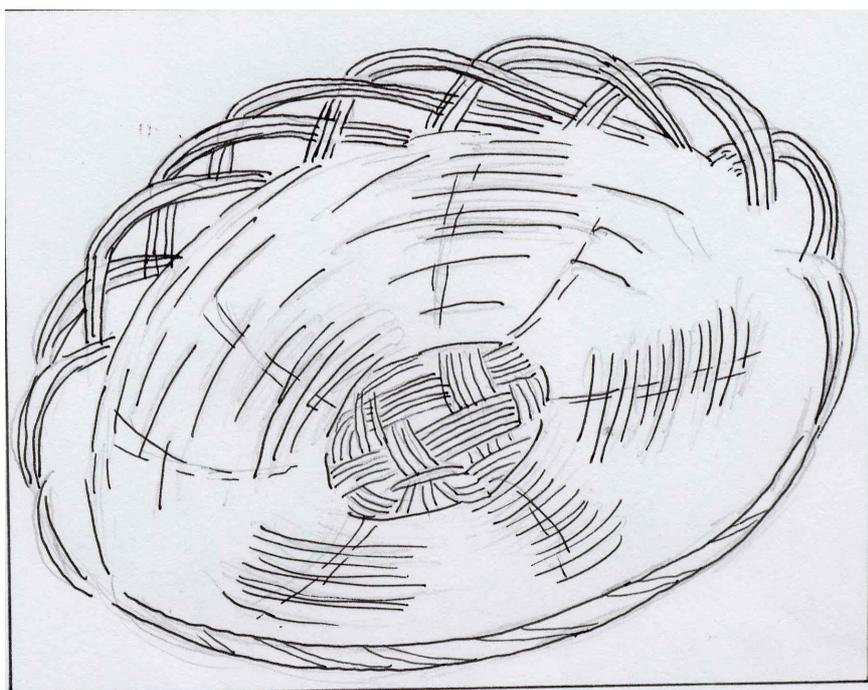


3.-Se van doblando las guías hacia arriba para dar forma al cesto y seguir tejiendo. Si es necesario, meter a remojo unos minutos para evitar que se rompa.

4.-Se hace un remate simple según muestra la imagen, pasando cada tira por detrás del 1^{er} montante, por delante del 2^o y así sucesivamente.



5.-Se cortan los empalmes y sobrantes del remate con una tijera.



PROYECTO TRADICIONES

TALLER GASTRONÓMICO

CICLO ANUAL FESTIVO

TALLER GASTRONÓMICO

INTRODUCCIÓN

Muchos son los aspectos que forman parte del patrimonio cultural de un pueblo o comunidad. El aspecto gastronómico es uno de ellos porque siempre hay un plato o dulce típico que, incluso, se prepara en un momento determinado dentro del Ciclo Anual festivo.

Por todo esto, en el trabajo que sobre nuestras tradiciones se lleva a cabo en la escuela, debe tenerse en cuenta la importancia de realizar alguna actividad relacionada con la gastronomía.

Una forma atractiva de trabajar la gastronomía sería mediante algún taller en el que se implique a nuestros alumnos en la elaboración de alguna receta típica de su zona.

FICHA GASTRONÓMICA

¿Hay algún postre o plato típico que se elabore para esta fiesta?

NOMBRE:	
INGREDIENTES:	
ELABORACIÓN:	

RECETA EDUCACIÓN PRIMARIA

ROSCAS

INGREDIENTES

- HUEVOS 16
- AZÚCAR $\frac{1}{2}$ Kg
- ACEITE 1 vaso
- AGUARDIENTE 2 copas
- HARINA $\frac{1}{4}$ Kg
- LEVADURA 1 sobre

ELABORACIÓN

Se baten las yemas en un bol.

Bien batidas, se echa el aceite, el aguardiente y la levadura.

Se sigue removiendo y se echa la harina. Se deja reposar dos horas.

Luego, se cortan papeles redondos y, con una cuchara, se echa la pasta en los papeles y se meten al horno a cocer.

Finalmente se baten las claras con el azúcar para hacer el baño de las roscas y se vuelven un poquito al horno.

CESTA DE LA COMPRA

1. Para elaborar las roscas hemos tenido que comprar todos los ingredientes, ¿Cuánto pagaremos por todo si el kilo de harina cuesta 0,72 €, el kilo de azúcar 0,91 €, el litro de aceite 2,34 €, la botella de aguardiente 6,65 €, sobre de levadura 0,93 € y la docena de huevos 2,64 € ?
2. Actividades sobre la cesta de la compra: costes, pesos, unidades de medida (gramo, litro, docena...) para el taller de elaboración de roscas.

TALLER DE ELABORACIÓN DE ROSCAS

Como muestra de la aplicación de este taller gastronómico, presentamos uno de los que hemos elaborado con los niños y niñas del C.R.A. El Burgo Ranero (León). En la realización del mismo se ha contado con la colaboración de una señora del pueblo.

INTRODUCCIÓN

Los niños de la escuela de Villamuñío, con el fin de acercarnos un poco más a nuestras tradiciones, hemos participado en la elaboración de las típicas roscas con las que se adorna a San José y , que posteriormente, son subastadas.

A tal fin, nos trasladamos a casa de la señora Visita, una de las pocas que, en el pueblo, conservan los tradicionales hornos - requisito indispensable para mantener viva esta tradición - y que se brindó muy amablemente a colaborar y mostrarnos sus conocimientos sobre la materia.

PROCEDIMIENTO

1.-ELABORACIÓN DE LA MASA

Corrió a cargo de la anfitriona. Ella fue la encargada de mezclar los ingredientes y dar forma a las roscas. Se trata de una fase importante, y nos comenta que estas roscas son un dulce difícil de conseguir, pues no siempre “salen”.

2.-PREPARACIÓN DEL HORNO

Se calienta bien el horno con leña y se introducen las roscas sobre papeles de estraza.

“ ¡Qué privilegio cocerse en un horno como éste con leña bien calentita de la señora Visita!”



3.-SACANDO LAS ROSCAS DEL HORNO



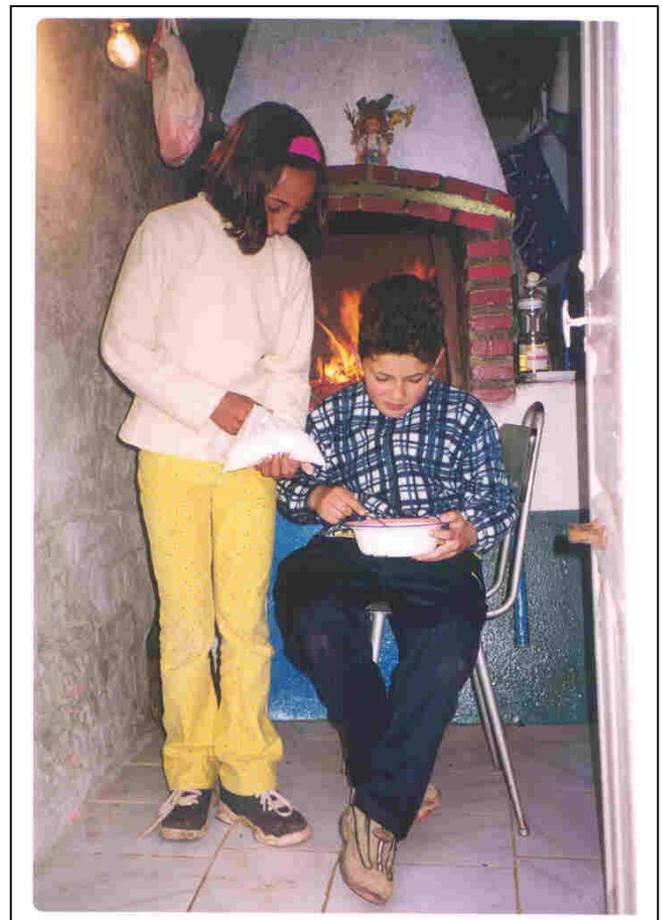
Una vez cocidas, se sacan las roscas del horno. Los niños participan con entusiasmo.

**“Con un gancho en nuestras manos,
dispuestos a no quemarnos,
sacamos todas las roscas
con esmero y con cuidado.”**

4.-PREPARANDO EL BAÑO

Se baten las claras y se mezclan con el azúcar. Se bañan las roscas y se meten de nuevo al horno.

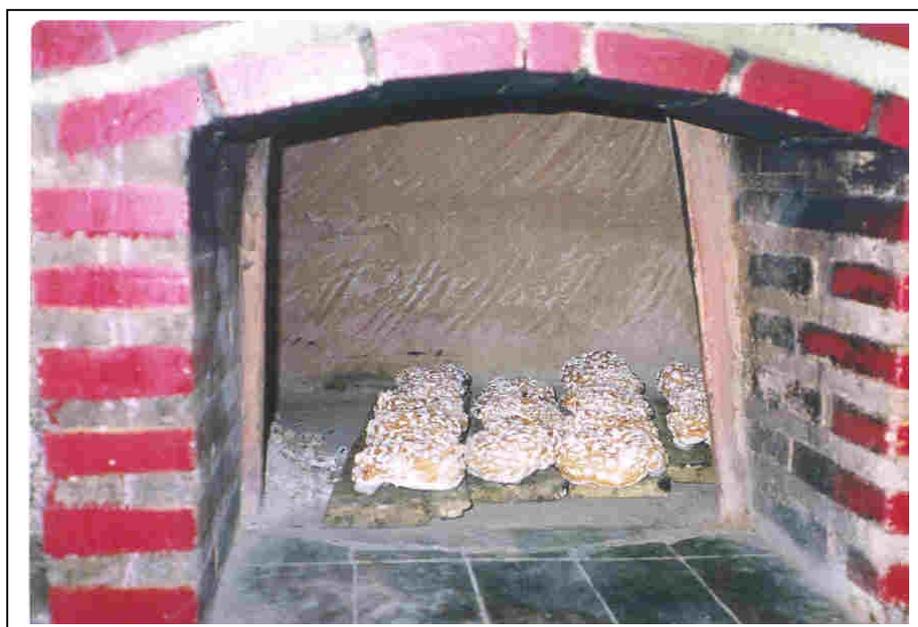
**“Mientras las roscas se enfrían
batimos con energía,
para cubrirlas a todas
con un buen traje de novia.”**



5.-¡TODO LISTO!

Con un poco de calor, se completa la receta.

“Ya la señora Visita termina con la sesión, que las roscas ya están listas y hay que hacer otra labor.”



“Miren qué hermosura de roscas tenemos y al que se las coma decimos : ¡buen provecho!”