

El conreu de la vinya al parc dels Pinetons

PROGRAMA METROPOLITÀ

Educació per a la
Sostenibilitat

*Compartim
un Futur*

Formació
reglada

ELS PARCS METROPOLITANS

El parc dels Pinetons és un parc metropolità, un gran espai verd que és molt útil per a les persones. Enllaça amb una fletxa la imatge del parc amb cadascuna de les frases que cregueis que són certes.

Totes són correctes

Podem anar al parc a jugar o fer esport i així cuidem la nostra salut

Els parcs metropolitans permeten passejar i gaudir de la natura

Al parc dels Pinetons poden viure molts animals i plantes. És el que anomenem *biodiversitat*



Els parcs metropolitans són llocs on també podem aprendre i descobrir moltes coses

Un parc metropolità tan gran com aquest també permet que les persones puguem celebrar festes i tradicions populars, com Carnaval o la Festa Major

Per què creus que hi ha una vinya al parc dels Pinetons? És habitual a tots els parcs?

No és gens habitual. Antigament, la zona de l'actual parc dels Pinetons estava ocupada per camps d'oliveres, ametllers, blat de moro i vinyes. Quan es va fer el parc es va pensar de fer un espai perquè els infants coneguessin el passat agrícola de la zona i es va decidir plantar-hi una vinya.

LA VINYA



Completa la frase:

- “La planta d’on surt el raïm s’anomena**cep**....., i el lloc on trobem molts ceps es diu**vinya**.....”

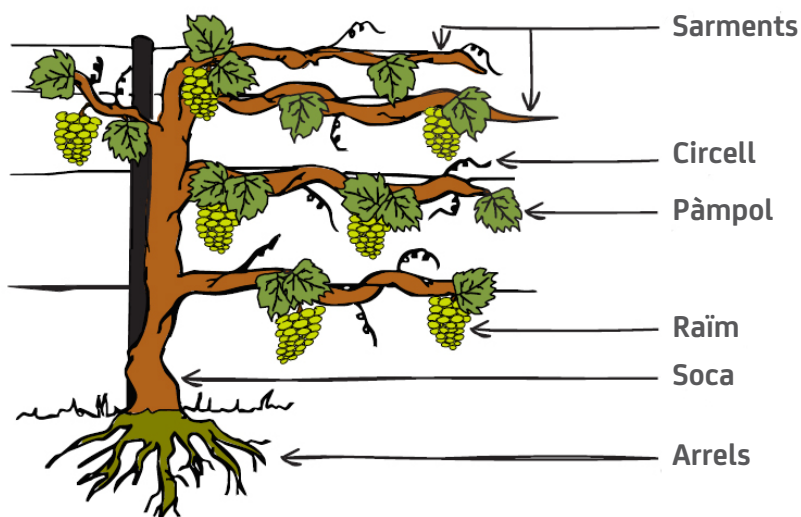
Assenyalala si és cert o fals:

	Cert	Fals
Les vinyes es troben situades en un lloc on hi ha molta aigua. És el que anomenem un cultiu de regadiu.		✗
A la vinya s’han instal·lat uns filferros perquè les branques dels ceps no caiguin a terra.	✗	
Mai hi ha hagut vinyes a la zona on ara hi ha el parc dels Pinetons.		✗
A les vinyes no fem servir productes perillosos per a la fauna i el medi ambient. Fem el que es diu agricultura ecològica.	✗	



LES PARTS DEL CEP

Encercla quines parts del cep has descobert durant la visita a les vinyes del parc dels Pinetons.

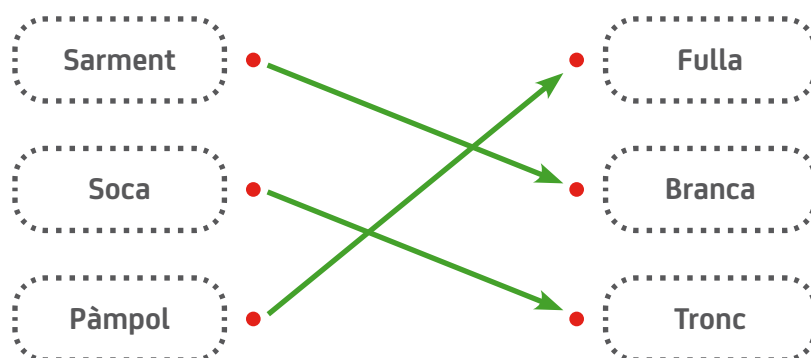


Això dependrà de la temporada.

A la tardor i a l'hivern es poden veure els sarments, els circells, els pàmpols, la soca i les arrels.

A la primavera i a l'estiu, a més de les anteriors, hi podrem veure el raïm.

Relaciona els següents noms amb les parts de la planta:



Troba les parts del cep a la sopa de lletres.



EL RAÏM

El fruit del cep s'anomena raïm. Està format pels següents elements:

- El **gra**: és el fruit del cep, i surt en gotims.
- La **rapa**: és la part llenyosa del raïm (el que queda després de treure-li els grans).



Hi ha raïm de moltes varietats, però el classifiquem en dos grups: el raïm blanc i el raïm negre.

- Acoloreix cada gotim amb el color del raïm corresponent.



- Com s'anomena el raïm sec?

Pansa

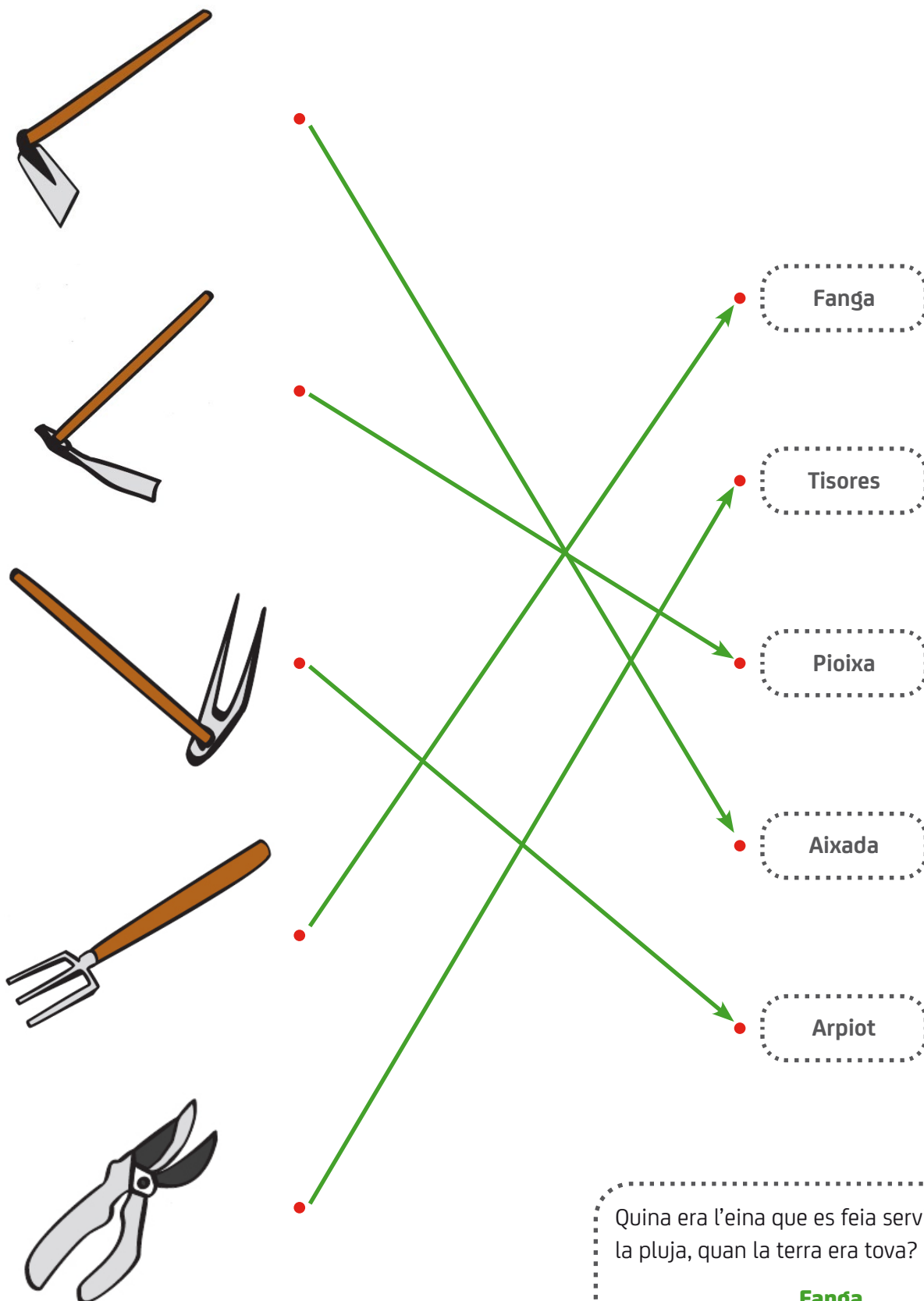
- Quin era més dolç, el raïm blanc, el negre o la pansa?

Pansa

LES EINES DEL CAMP

A la visita a les vinyes has conegut diferents eines que es fan servir a la vinya.

Relaciona cada eina amb el seu nom.

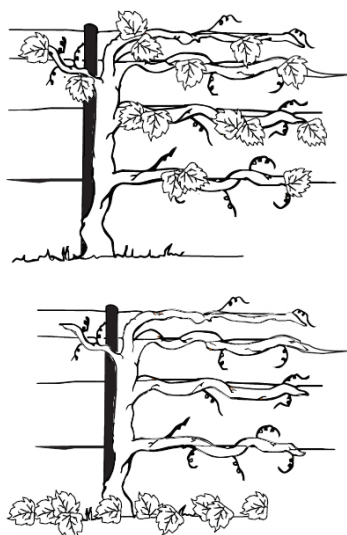


LES ESTACIONS I LA VINYA

Els ceps són plantes que canvien molt amb els pas de les estacions.

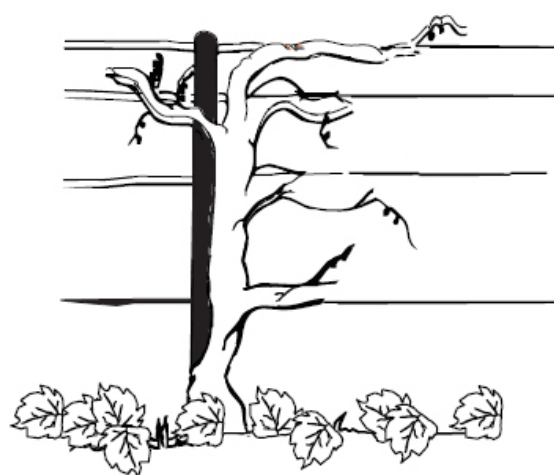
Acoloreix el dibuix que correspongui amb la teva vista a les vinyes.

Tardor



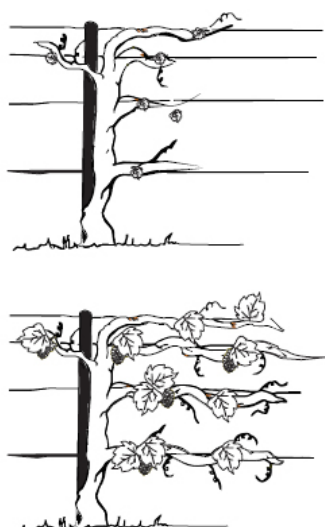
Els pàmpols comencen a canviar de color fins que cauen a terra

Hivern



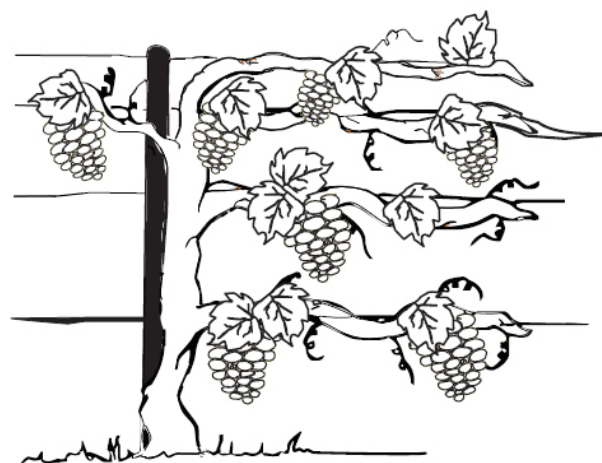
Els ceps es queden sense pàmpols. Passen l'hivern en repòs, descansant

Primavera



Durant la primavera tornen a creixer els pàmpols i les flors que faran el raïm

Estiu



Durant l'estiu el raïm es fa més gros, canvia de color i al final es cull

LES FEINES DEL CAMP

Cada estació de l'any significa fer unes feines diferents a la vinya.

Relaciona cada dibuix amb la feina corresponent.



Repicar: estovar la terra perquè el cep pugui alimentar-se millor

Espampolar: treure fulles del cep perquè el raïm creixi millor

Compostar: llençar els pàmpons i herbes al compostador per convertir-los en adob

Adobar: posar aliment a la planta

Podar: tallar les branques perquè a la primavera en neixin de noves

Veremar: collir el raïm

ELS ESTRIS DE LA VEREMA



Premsa

És la màquina encarregada d'extreure el most

Tines o cups

Recipients de fusta on es trepitja el raïm per trencar-lo abans de premsar-lo

Portadores o cabassos

Recipients per transportar el raïm. Antigament eren de fusta o vímet

LA VEREMA

La verema és la collita del raïm per a la producció del most. Consta de les següents parts:



Relaciona cada fotografia amb la part del procés corresponent.



5



3



2



1



4

ELS PRODUCTES DEL CEP

Del cep, en podem obtenir diferents productes. Els més habituals són:

- **Raïm:** és el fruit del cep.
- **Panses:** són els grans de raïm secs.
- **Most:** és el suc que obtenim quan premsem el raïm. No té alcohol.
- **Vi:** beguda obtinguda a partir del most després d'un procés complicat. Conté alcohol i no és apte per als infants.
- **Vinagre:** s'obté a partir del vi i no té alcohol. Té un gust àcid, per la qual cosa el prenem en molt poca quantitat.

Però podem fer moltes altres coses, per això us proposem que feu **melmelada de raïm**:

1. Peleu el raïm i traieu-li els pinyols. Peseu el raïm net i prepareu la meitat del seu pes en sucre.
2. En una cassola, poseu-hi el raïm, el suc d'una llimona i el sucre. Feu-ho bullir i mantingueu-ho a mig foc, remenant amb una cullera de fusta. Quan tot estigui ben barrejat, tritureu-ho amb una batedora i deixeu-ho coure a foc lent uns trenta minuts.
3. Aneu remenant amb la cullera de fusta vigilant que no s'enganxi al fons i traient l'escuma que es formi a la superfície, que és on es concentren les impureses. Tingueu en compte que quan la melmelada es refreda es torna més espessa.
4. També podeu fer servir una mica de poma per espessir-la. Si ho feu, afegiu-la-hi al principi de la cocció.
5. Una vegada transcorregut el temps, deixeu-la refredar i guardeu-la al frigorífic. Si la voleu conservar més temps la podeu guardar en pots esterilitzats i envasar-la al buit.