

<b>TÍTULO</b>	<b>Proceso do cultivo do millo</b>
<b>Centro Escolar</b>	CPREX Gándara International School
<b>Destinatarios (nivel educativo)</b>	Educación Infantil
<b>Obxectivos</b>	Coñecer e experimentar o cultivo de millo en Galicia
<b>Duración</b>	Todo o ano
<b>Desenvolvemento da actividade</b>	<p>No noso caso fixémoslo nunha finca de veciños. Pero pódese facer en parte no centro se hai espazo para o cultivo de millo.</p> <p>En primavera plantamos, en outono colleitamos e en inverno moemos o millo. Nós empregamos un muíño eléctrico que tiñan os veciños (foto adxunta), pero o proceso de moído pódese aprender tamén visitando un muíño tradicional.</p> <p>Durante todo o ano facemos pan, galletas e empanadas no obradoiro de cociña. En outono, ademais, expoñemos distintas partes do millo na nosa mes de observación.</p>
<b>Materiais, recursos e enlaces</b>	Inclúese como anexo unha receita de pan de mijo e millo
<b>Materias/competencias traballadas</b>	Observar e vivir o ciclo anual do millo, cómo se traballa e usos e costumes tradicionais do mesmo. Motricidade grossa e fina ao plantar e colleitar o millo.
<b>Observacións e suxestións</b>	<p>Pódese complementar a actividade con algún conto ou canción sobre o millo, e facer tarxetas dos distintos momentos do millo para que os nenos e nenas as ordenaran temporalmente</p> <p><a href="https://www.mundoprimaria.com/mitos-y-leyendas-para-ninos/la-leyenda-del-maiz">https://www.mundoprimaria.com/mitos-y-leyendas-para-ninos/la-leyenda-del-maiz</a></p>



# Panecillos de Mijo para Infantil

Para 25 panecillos

Primero calentar el horno a 200.

1 taza de mijo

Después cubre el mijo en un pequeño bol con agua muy caliente.

Mientras el mijo está en remojo mezcla lo siguiente:

1 1/2 cucharaditas de levadura

2 tazas de agua templada

2 cucharadas de miel

3 cucharadas de linaza molida

2 tazas de harina de espelta

Mezcla aproximadamente 100 veces. A l@s niñ@s les encanta ayudar y es buen ejercicio para contar. Deja reposar 10-20 minutos y después añade:

El mijo de antes

1 cucharadita de sal

2 tazas de harina de espelta

1 taza de harina de maíz

Amasa una bola grande y después haz +/- 25 pequeñas bolitas y ponerlos en un plato listo para que vengan l@s niñ@s. Y después amasamos!

Nosotros cantamos mientras hacemos el pan.

## **The Dough Song**

We mix the dough

We knead the dough

We let it rise...

We punch the dough

And pat the dough

It grows before our eyes...

Hot, brown loaf

From a little ball

It rises up

to feed us all.

## **Listen to the song: [Dough Song](#)**

Aquí tenéis una propuesta bonita con una rima y una canción para amasar en castellano.

<https://www.tamarachubarovsky.com/2020/04/08/como-hacer-pan-y-modelar-con-los-ninos/>

Hacemos panecillos redondos y otros con formas de ratones, conejos, cerdos o lo que nos sale de nuestra creatividad o según fiestas populares. En estos casos añadimos uvas pasas, almendras, nueces, etc. (También me gusta hacer esas figuras sin decir mucho para cuando estamos con un cuento en que aparecen estos animales).

Se hornea 20-25 minutos o hasta estén dorados y cuando se golpea la base, suena hueco.

Después los comemos con aceite y miel o mermelada casera. Están muy ricos.

Fotos de los posibles animales:

[https://www.pinterest.es/pin/610519293217837467/?nic\\_v1=1aItbYfJ8U3HGnxEUbgTk%2BFUbfKKBpHFErMUs076IDP9qxJxXvagl%2BbdJxMwG6S%2FQ7](https://www.pinterest.es/pin/610519293217837467/?nic_v1=1aItbYfJ8U3HGnxEUbgTk%2BFUbfKKBpHFErMUs076IDP9qxJxXvagl%2BbdJxMwG6S%2FQ7)

[https://www.pinterest.es/pin/465137467739938391/?nic\\_v1=1azZo0ER19g1quRPwdBhRB7rqd%2FAQHUrU56whcVGNVOfGhdCz7ZtEVj8X94djHxGIL](https://www.pinterest.es/pin/465137467739938391/?nic_v1=1azZo0ER19g1quRPwdBhRB7rqd%2FAQHUrU56whcVGNVOfGhdCz7ZtEVj8X94djHxGIL)

[https://www.pinterest.es/pin/175499716717923610/?nic\\_v1=1atjHdkSyPfHsaFbWK4p1DIun-M1AAbP7KFc2rRhvco2tpgDAad5ZiiJAeJCpHuhPa](https://www.pinterest.es/pin/175499716717923610/?nic_v1=1atjHdkSyPfHsaFbWK4p1DIun-M1AAbP7KFc2rRhvco2tpgDAad5ZiiJAeJCpHuhPa)