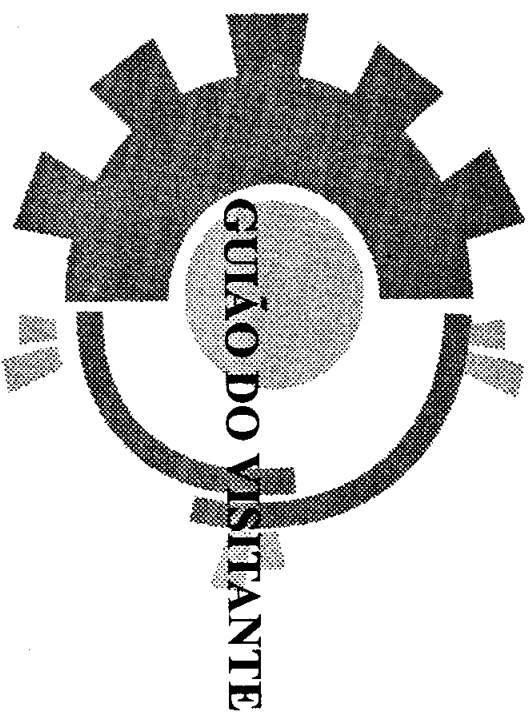


Instituto Superior de Agronomia
ISA

Instituto de Promoção Ambiental
IPAMB

Projecto
"O Mundo Rural e a Conservação da Natureza"



1ª Campanha Temática
"O PÃO"



JANEIRO - JUNHO DE 1996

Projecto
“O Mundo Rural e a Conservação da Natureza”

GUIÃO DO VISITANTE

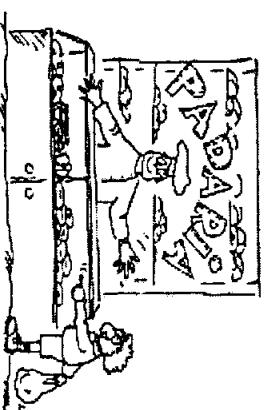
**Texto de apoio à visita à
exposição sobre O PÃO**

Foste convidado a visitar a Tapada da Ajuda para saber mais sobre um alimento que tu conheces muito bem, e que comes todos os dias: o pão.

Provavelmente nunca pensaste muito bem como é que o pão que trazes da padaria é feito, e se calhar não conheces nenhum sítio onde se produzem os cereais com que se faz o pão.

Vais visitar uma exposição onde podes ver algumas explicações sobre essas coisas, e até fazeres as perguntas que te apetecer sobre tudo o que te lembrares acerca do pão.

Verás como as searas do trigo são indispensáveis para a vida de certos animais, e para saboreares bem todas estas coisas novas... até vais poder comer pão fresquinho!



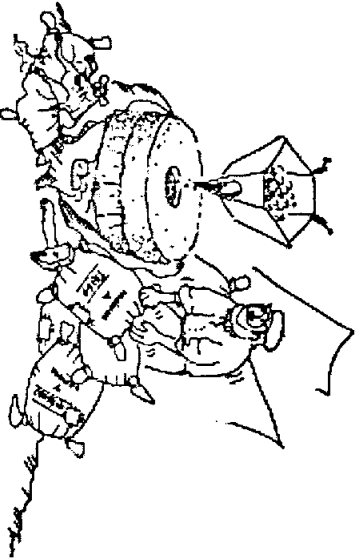
De onde vem o pão?

Esta exposição é sobre o mais comum dos alimentos, sobre as pessoas que o produzem e sobre tantos animais e plantas que dependem de cada pão que comemos.

Há muitos tipos de pão, que são feitos com diferentes tipos de farinhas a partir de várias espécies de grãos moídos.

Cada espécie de grão é produzido por espécies de plantas diferentes. Algumas gostam mais de calor, outras não se importam com o frio, umas precisam de mais água, outras conseguem aguentar melhor a sede, umas precisam de solos melhores, outras crescem quase no meio das pedras, etc.

Não admira pois, que em regiões de características diferentes se produzam e comam pães diferentes. Como não podemos falar de todos os tipos de pão, vamos falar do pão, das searas, das pessoas, dos animais e das plantas que dependem do trigo.



A forma de moer o grão também varia com as regiões. Onde os rios correm todo o ano aos saltos pelas pedras, vamos encontrar moinhos movidos pela força da água e, por isso, no fundo dos vales. Onde o vento aparece constantemente encontramos os moinhos de vento, com umas velas brancas (porque são feitas de pano cru) no cimo dos montes.

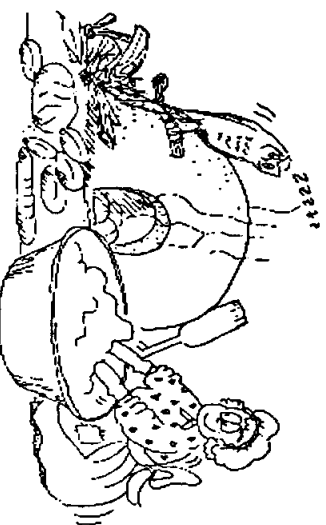
Onde o mar entra pelos rios, os moinhos aproveitam o sobe e desce das marés. Se não puder ser de outra maneira aproveita-se a força dos animais ou mesmo das pessoas.

Nos países industrializados quase todos estes tipos de moinhos foram substituídos por **mogens** que utilizam quase sempre a electricidade e conseguem fabricar farinhas sempre com as mesmas características.

Desenha aqui um moinho (um moinho de vento, um moinho de maré, uma azenha ou um moinho inventado por ti, explicando como funciona e de que tipo de energia precisa para funcionar)

As padarias variam menos de sítio para sítio, assim como os outros ingredientes com que se faz o pão. Farinha, água, sal e fermento é quase sempre o que é preciso para fazer o pão. Se trocarmos a água por ovos e o sal por açúcar conseguimos fazer um pão doce que todos conhecem: o pão de ló!

O fabrico do pão é já quase sempre industrializado. A lenha para aquecimento dos fornos que vemos nas imagens mais pequenas da exposição, que reproduzem antigas padarias, é agora utilizada apenas em padarias artesanais, que fabricam quantidades pequenas de pão.



Responde: De que ingredientes precisas para fazer pão?

Onde mora o trigo?

Quando saímos da padaria vemos imediatamente um conjunto de paisagens onde se vê o aspecto da cultura do trigo ao longo do ano.

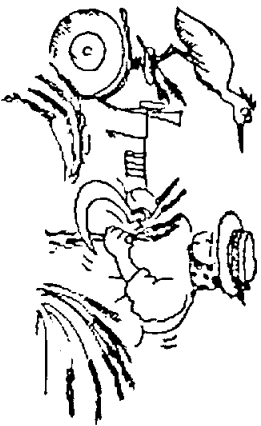
Logo à direita vemos uma seara madura, quase pronta para nos dar o grão, a farinha e o pão de que temos vindo a falar. Estamos no fim da Primavera.

Na imagem seguinte, colhido o grão e a palha, o restolho substitui a seara, alterando as características e o aspecto do terreno. Tínhamos semeado no Outono e estamos agora no fim do Verão.

O terreno deixa de ser trabalhado, em geral durante um ano ou dois, para que possa recuperar e produzir de novo, passado algum tempo. Diz-se que os terrenos estão em pousio. Após este pousio a terra é outra vez lavrada, para que possa receber as sementes e transformar-se noutra seara.

No nosso clima as estações do ano são bem marcadas e muito visíveis. O trabalho das pessoas que produzem o trigo, como o de toda a agricultura, é marcado por este ritmo natural. As regras da natureza têm de ser aproveitadas da forma mais favorável para todos nós. Por essa razão é necessário fazer todas as operações que vemos representadas:

- desde a sementeira - que consiste em deitar as sementes à terra na altura mais favorável para elas poderem germinar;
- até à monda - que consiste em reitar as espécies de plantas que não deixam o trigo crescer bem;
- passando pela colheita* das espigas, para aproveitar o grão que a natureza produz com a ajuda do agricultor.



* Também se pode dizer "ceifar" ou "segar" em vez de "colher"

Ordena, de acordo com o ritmo natural das estações do ano, as actividades necessárias para produzir um campo de trigo:

- DESCANSAR (POUSIO)
- REGAR
- LAVRAR / ARAR
- SEMEAR
- CEIFAR / COLHER / SEGAR
- ADUBAR / ESTRUMAR
- DEBULHAR / MALHAR / DESFOLHAR (separar o grão da palha)
- MONDAR
- GRADAR (partir os torrões da terra)

Não é só com o tempo que a paisagem vai mudando. Nas paisagens trigueiras pode haver terras em produção e terras em pousio. Desta forma, há muitas espécies de plantas e de animais que estão bem adaptadas a estas paisagens. Elas beneficiam directamente do trabalho dos agricultores, seja aproveitando as searas, seja aproveitando as terras em pousio.

Quem gosta de trigo? E quem gosta de quem ...

Quando pensamos em quem pode viver nas searas lembramo-nos logo dos insectos, das aves ou dos pequenos roedores que gostam de trigo como nós.

Mas, como só em algumas alturas do ano há grãos para comer, mesmo que alguns animais guardem uma parte para mais tarde, todos variam a sua alimentação durante o ano.

Muitas vezes, ao andarmos no Verão por um pousio com ervas baixas ou por um campo já ceifado, vão-nos saltando gafanhotos ao caminho. Estão ali porque se alimentam das plantas do trigo e de outras ervas. Como os gafanhotos gostam destes campos abertos e do calor e não se incomodam muito com a falta de água, sentem-se muito bem nestas zonas da cultura do trigo.

Claro que os animais que gostam de comer gafanhotos, que também não se importam com a falta de água e que se abrigam no chão ou em pequenas

Vamos jogar o Jogo da Seara na escola!

*Ja percebeste quem é que se alimenta na seara? E o que come? Qual o animal ou a planta que mais gostavas de ser?
Então agora só tens que escolher um personagem que vive na seara e jogar o jogo com os teus colegas.
Não te esqueças: tens que ter muita fome, procurar o teu alimento e ficar bem gordinho, porque... mais alguém precisará de ti para almoçar!
Depois, escreve uma historia sobre esse animal ou planta.*

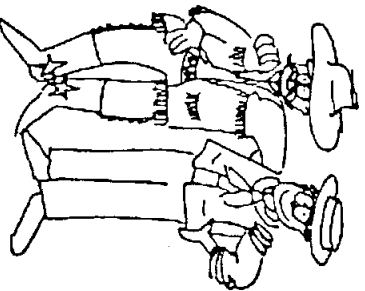
Os amigos do agricultor

Os campos, uns com searas outros com pousios ou pastos, as pessoas que neles vivem com as suas actividades agrícolas, as plantas e animais que deles dependem e a mudança permanente ao longo do tempo, formam um sistema em que cada elemento depende dos outros e em que o homem é o principal responsável e beneficiário.

A paisagem dos campos de trigo apresenta:

- grandes extensões cobertas de ervas baixas;
- alguns campos descobertos em algumas alturas do ano;
- e, de vez em quando, árvores isoladas ou em pequenos maciços.

Este conjunto não é um sistema natural, mas é semelhante às estepes naturais da Europa e da Ásia e às grandes pastagens da América que vemos nos filmes de cowboys.



Nestes sistemas naturais, que na Europa já quase não existem, vivem espécies que se tornaram raras pela redução do seu habitat. Algumas adaptam-se aos campos da cultura do trigo, praticamente só existindo nos poucos sítios do Leste da Europa onde se mantêm estepes naturais e nas zonas trigueiras de Espanha e de Portugal.

Com a industrialização e mecanização da agricultura e com a introdução de produtos químicos, também estas áreas podem deixar de suportar estas espécies raras.

Por outro lado, se os agricultores abandonarem os campos de trigo, os matos começam a crescer e estas espécies deixam de ter condições para aí viverem.

Um bom exemplo de uma espécie que correrá sérios riscos de extinção com a alteração destas paisagens é a abetarda. Esta é uma grande ave que se alimenta do trigo, mas também de répteis, pequenos mamíferos, insectos, anfíbios e que necessita destes grandes espaços abertos para se reproduzir. O sisão e o cortiçol, são também espécies que sobrevivem através da manutenção da cultura do trigo. A perdiz e a lebre preferem os terrenos onde existem searas abundantes.

Neste caso, como em muitas outras situações, o uso da terra, a agricultura, a pecuária, o homem são indispensáveis à Conservação da Natureza e à manutenção de um sistema rico e equilibrado.

*Quando chegares a casa, hoje, não te esqueças de olhar para o pão que vais comer e imaginar todos os seres que vivem no local de onde veio o trigo.
Imagina a cara vermelha do padeiro ao tirá-lo do forno, e finalmente, o sabor gostoso que vai ter quando o comeres com manteiga ao lanche...
Conta aos teus irmãos, aos teus pais e aos teus amigos o que viste na Tapada da Ajuda!
Talvez a tua mãe ou a tua avó ainda se lembrem de como faziam o pão nas suas casas... Desafia-as para te ensinarem!
Outra coisa boa que se pode fazer em casa com os grãos de milho de que tanto gostam as aves do campo são as PIPOCAS, queijas e a estalar! Pode ser que tenhas um tacho velho lá em casa. Com um pouco de óleo e o milho para pipocas que comprares na mercearia, até vai parecer que estás no cinema!...*

Então... até breve, não te esqueças de voltar à Tapada da Ajuda, para aprender mais coisas sobre a agricultura e, está claro, a NATUREZA!

Adeeeuuuuu!...

Escreve ou desenha aqui as coisas que viste e que não queres esquecer.

A large, empty rectangular box with a thin black border, intended for a student to draw or write about things they don't want to forget.