

## Escoles

# L'hort de les Escoles Thau

Equips docents de les escoles  
Thau Barcelona i Thau Sant Cugat



Fa quatre anys, Jordi Sabater i Pi fou el personatge de l'any a l'Escola Thau Barcelona. Un matí assolellat de Sant Jordi, en l'acte inaugural celebrat a l'amfiteatre, ens va regalar aquesta reflexió exquisida —i d'altres:

**«Dibuixar és observar; qui observa la natura l'estima, i qui estima protegeix» Jordi Sabater i Pi**

El mètode científic, el treball experimental, l'observació i el dibuix del natural formen part de la quotidianitat de les nostres aules; i són trets d'identitat de la nostra tasca pedagògica.

La idea de fer un hort va néixer d'una reflexió dels mestres després de veure la necessitat de buscar diferents estratègies i recursos per treballar alguns dels continguts, de les capacitats i de les competències bàsiques marcades pel Currículum.

El treball de l'hort ofereix als alumnes un coneixement directe del procés de plantació, del creixement de les plantes, hortalisses, verdures... i un estudi complet de les diferents parts de les plantes i del profit que en fem

els humans de cadascuna. Al mateix temps, fa que l'alumnat sigui responsable i és un treball ric en valors.

Treballar l'hort de l'escola i compartir aquesta tasca amb els companys de la classe i d'altres classes demana molta organització i saber respectar el ritme i els interessos de cada grup d'alumnes, que tenen edats i necessitats diferents. Els nens i les nenes aprenen a compartir i a tolerar, a respectar i a apreciar els esforços dels altres: és un treball cooperatiu.

A **Thau Barcelona**, l'hort és el projecte interdisciplinari de 1r de primària de l'escola. Sens dubte és un recurs extraordinari per poder dur a terme un treball vivencial i significatiu des de totes les àrees.

A recer d'un pendís cobert d'heura, a tocar del pati de P4, hi ha l'hort de l'escola: una dotzena de solcs i crestalls arrencats sota les branques acollidores d'un grapat d'arbres fruiters.

Els alumnes aprenen a diferenciar i triar els tipus d'hortalisses que plantaran a l'hort tot classificant-les,



dibuixant-les del natural i deduint-ne les característiques. Descobreixen les parts que consumeixen de les diferents hortalisses: les fulles, les llavors o els fruits.

Van d'excursió a un viver per comprar-hi llavors i planter d'enciam que, posteriorment, plantaran i ajudaran a fer créixer. Reconeixen les diferents feines dels pagesos i les fan (semar, regar, collir, treure males herbes...); aprenen vocabulari específic; memoritzen les dites relacionades amb el tema; realitzen treballs escrits i gràfics de llengua i matemàtiques després de l'experimentació, etc.

Com a cloenda del projecte, els alumnes preparen alguna activitat. Aquest curs passat ha estat una obra de teatre en anglès.

A **Thau Sant Cugat**, l'hort es treballa a parvulari i a primària (L'hort del *Tafaner*).

A **Parvulari** es munta l'hort en una taula especial per plantar verdures i hortalisses. Se li posa un substrat que deixa que les arrels creixin, s'agafin bé i absorbeixin l'aigua i els nutrients. Se li posa una segona capa de terra amb residus vegetals i, després, encara una altra, l'humus, perquè la terra respiri. Després

d'aquest procés ja es poden plantar les verdures i hortalisses del planter, o les llavors. Durant aquest procés s'ha après a conèixer i a fer servir les eines necessàries per conrear un hort. Més endavant, quan les plantes van creixent, se n'observa el desenvolupament i s'aprèn a saber els elements que són imprescindibles per créixer i viure, les atencions que els hem d'oferir i les parts dels diferents vegetals que es mengen.

A **3r i 5è de Primària** es treballa a L'hort del *Tafaner*, que està situat en un terreny al costat dels camps d'esport. Primer es va a les classes per informar del nou projecte i conscienciar els nens i les nenes que l'espai s'ha de respectar i cuidar.

A l'hort s'hi planten tota mena de verdures i d'hortalisses, i algunes fruites, com ara la maduixa. També s'hi fa planter, com en el cas de la mongeta. Cada dia s'hi va a regar i a treure les males herbes.

L'objectiu de l'hort de primària, a part d'aprendre tot divertint-se a cultivar els nostres vegetals i a adquirir nous coneixements, és ensenyar a la resta de l'alumnat de l'escola que es pot crear un espai verd i que s'ha de mantenir cuidat i net.

### L'hort del *Tafaner* de Thau Sant Cugat explicat des de l'experiència

Alumnes de 5è de primària

#### Ens fan un encàrrec

L'octubre del 2011, en Ricard Bahí, director de l'escola, ens fa un encàrrec molt important. Ens proposa de construir un hort a l'escola. Veiem que l'espai de terra on s'ha de crear l'hort està en molt mal estat. Demanem als jardiners consell i informació de com arreglar el terreny. Després, busquem informació sobre les plantes que hi podem plantar i com aconseguir les llavors. Decidim que informarem tot l'alumnat de l'escola, perquè ens ajudin a cuidar l'hort. Després, ens repartim les tasques per tenir cura de l'hort: plantar, regar i treure males herbes.

Fem una entrevista a l'Agustí, el cap dels jardiners, i ens explica que la terra que tenim és bona però que cal afegir-hi adob. La terra la remouran els jardiners perquè nosaltres no podem fer-ho. Reguem amb regadora perquè el reg automàtic és massa car. Els nens i les nenes de tercer mesuren l'espai de l'hort. Té un perímetre de 67,5 metres. Ens fan el pressupost de què costarà l'hort. És una mica car però ho podem assumir.

#### Transformació del terreny

Abans de plantar, el terreny ha d'estar en bones condicions. D'això s'encarregaran els jardiners.

#### Plantar a la classe o sembra directa?

La majoria de les verdures les hem plantades directament a l'hort. Algunes a partir de la llavor i d'altres del planter que ens ha facilitat el jardiner.

En el cas de les mongetes, l'alumnat de tercer i cinquè hem preparat el planter a la classe. L'hem regat i cuidat, i, finalment, hem fet el trasplantament a l'hort. Ha estat un procés emocionant, ja que hem seguit amb atenció el creixement de la llavor.

#### Plantada a l'hort

Per fi arriba el gran dia! Anem a plantar...

Amb llavor directa: pèsols, raves, pastanagues, alls, carbassó i carabassa.

De planter (fet a la classe o bé portat per l'Agustí): mongetes, enciams, porro, patates, cebes, carxofes i maduixes.

#### Plagues

Amb el conreu de l'hort hem vist que les hortalisses pateixen malalties i plagues. El primer que vam observar va ser la invasió de les formigues, grans expertes a fer galeries i caus. Li vam comentar al jardiner, l'Agustí, i ens va aconsellar de no fer cap tipus de tractament amb insecticides. Teníem tots molt clar que volíem un hort ecològic. Per nosaltres era més important la qualitat dels productes que la quantitat.

Hem après que si es rega per sobre de les fulles, i a la nit queden humides, és més fàcil que hi apareguin fongs. Això ens ha passat amb les carxofes. També han patit pugons. Ha estat la verdura més delicada de l'hort. Els companys de tercer van construir uns espantaoells fantàstics.

#### Tasques

L'hort ens ha permès de treballar els continguts de ciències naturals, des de l'experimentació, l'observació, el creixement, el treball de la terra i l'ús de les eines del camp; i ha facilitat a nens i nenes de descobrir un entorn proper però desconegut, de sentir-s'hi bé i de fer tasques molt diferents a les de l'aula. Valors com la responsabilitat, la constància, l'esforç, la paciència i el treball d'equip han estat imprescindibles perquè l'hort hagi funcionat. En definitiva, hem entès el cicle de les plantes i com són d'importants en la nostra vida.

#### Informació

A la classe hem cercat i seleccionat, i hem decidit la informació necessària al voltant de l'hort i de les espècies vegetals. Aquesta informació s'ha buscat tant a tercer com a cinquè, en funció de l'edat i dels continguts treballats a l'aula.

#### Altres activitats al voltant de l'hort

- **Enciams solidaris.** Com que vàrem tenir una gran producció d'enciams, els vam portar a la Parròquia de Sant Cugat (Càritas).
- **Amanides creatives.** Cada nen i nena es va preparar la seva amanida, a partir dels productes de l'hort i d'alguns ingredients més que ens va donar la cuinera de l'escola.
- **Carmanyola ecològica.** Una vegada feta la collita de les hortalisses, cada alumne -a es va endur una carmanyola amb verdures, per compartir-les amb la família.
- **Creació del bloc del *Tafaner* Thau.** Un camí entre la tradició i la innovació!