



L'ARBRE AMIC

Ens fa molta il·lusió presentar-vos el nostre projecte “L'Arbre Amic”, que consisteix en fer l'estudi dels arbres que tenim al pati durant tot el curs, des de setembre fins a juny. Cada nivell estudia un arbre diferent i al final de curs recopilem tota la investigació portada a terme pels alumnes.

Fer aquest treball comporta :

- Observar com són les fulles, les flors, els fruits, la forma del tronc, l'escorça, la capçada, etc., i veure com els arbres canvien durant les diferents estacions de l'any: tardor, hivern, primavera i estiu.
- Investigar quin aprofitament tenen els diferents arbres:
 - amb la fusta: com a combustible (l'alzina), per fer carbonet (l'alzina), per fer mobles (el cirerer) o per fer utensilis de fusta (l'olivera).
 - amb els fruits: melmelades, compotes, pastissos, conserves i diverses receptes de cuina.
- Elaborar un dossier que els alumnes fan al llarg del curs i al final se l'emporten a casa.

Els arbres amics de cada classe són :

La morera de P3: fan un petit treball d'observació i enganxen fulles. També fan un dibuix al natural.

El codonyer de P4: a la tardor cullen els codonys, els pelen, els bullen amb sucre i fan una melmelada que després mengen per berenar.



El nesprer de P5: va sortir espontàniament al costat de la porta d'entrada de l'escola ja fa molts anys i, si tenen sort, a finals de curs poden menjar alguna nespra.

Pels de 1r, que ja estan a l'escola més gran de primària, fan l'observació de **l'avellaner**. Quan arribem al setembre i sortim al pati, tots els nens i nenes entren amb les butxaques plenes d'avellanes.

L'ametller de 2on: Fins i tot plantem ametlles i hem tingut la sort que germinessin al pati, com es veu en aquesta fotografia.



El cirerer de 3er: és un dels arbres que té més èxit quan està ple de cireres, tant a les hores de pati com a les de menjador hi anem tots a menjar-nos-les (també els ocells!).

Els de 4t, estudien un arbre que dóna els fruits a la tardor: **el caqui**. A vegades en fa molts, ja ho veieu, i després de menjar-ne fem receptes de cuina.



L'alzina de 5è: les alzines són uns arbres molt populars a l'escola, ja que ens serveixen de porteries de futbol. Estudem què se'n fa de la seva fusta o com servien les branques d'aquest arbre als nostres avantpassats, que en feien carbonet. També parlem de la utilització dels aglans per alimentar els porcs.

L'olivera de 6è: a part de fer-ne l'observació fem olives en conserva. Una àvia d'un nen de sisè ens va ensenyar com fer-ho. Després de tallar-les i aixafar-les les posem amb pots amb salmorra (mescla d'aigua i sal), hi afegim herbes aromàtiques com la farigola, el romaní, el

fonoll, la sàlvia, etc. També alls, bitxos i peles de llimona. Tot això es guarda en pots i al cap d'un temps ja ens les podem menjar! Mmmmm, que bones!



Ara ens estan fent l'escola nova i tenim molt d'enrenou al pati. No sabem si conservarem tots aquests arbres, però segur que nosaltres continuarem fent-ne el seguiment, investigant i observant, ja que és molt important conèixer l'entorn més proper, i no n'hi ha cap de més proper que el de la nostra escola.

Escola La Muntanya Aiguafreda.