

Mapa mental sobre las hortalizas

Al principio de mi trabajo, he escrito todos los conceptos, ideas y palabras que me venían en mente con respecto a la palabra « hortaliza ». Cuando pienso en esta palabra pienso en otras como : verduras, legumbres. No sabía como estructurar estos conceptos, no sabía por ejemplo si las verduras eran una categoría de las hortalizas o si era lo contrario. Tuve que hacer varias búsquedas de definiciones. Las necesitaban para estructurar y sintetizar mi trabajo.

He encontrado en la página web *definiciónabc* la siguiente definición: "*Las hortalizas son aquellas verduras y demás plantaciones comestibles que se cultivan generalmente en huertas y que mayormente se las consume como alimentos*". Hacer este concepto como algo general. Según la página web *definición del concepto de verdura* " *se utiliza para nombrar a las hortalizas, especialmente aquellas que disponen de hojas verdes*". El concepto de legumbre es según la RAE: "*una planta que se cultiva en huertas*". Estas dos últimas definiciones hacen del concepto de verdura y de legumbre categorías de las hortalizas.

Mi primer mapa se basa en la respuesta a esta pregunta : ¿Qué puedo hacer con una hortaliza ? Las repuestas fueron que se pueden categorizar por familias, se pueden cultivar y se pueden preparar. Estas respuestas son los puntos principales de mi mapa. Después de esta primera fase de estructuración, decidí precisar mis ideas. Se pueden categorizar como legumbres, verduras, hortaliza de bulbo etc. Se puede cultivar según estaciones y se pueden plantar. Se pueden preparar según diferentes etapas: se compran, se cortan, se cocen y se comen disfrutando de varios beneficios. Poco a poco, nacían las diferentes ramas de mi mapa, los puntos secundarios.

Quería hacer un mapa colorado. En efecto, pienso que se asimila mejor un concepto cuando hay como un código de colores : verde para todo lo que tiene que ver con la clasificación por familias, rosa para todo lo que tiene que ver con la preparación etc. Quería hacer un mapa claro, con imágenes y dibujos para explicar el vocabulario. Decidí poner las palabras antes de poner las imágenes. He leído en un artículo que se memoriza mejor una palabra cuando tenemos una imagen pero tiene que intervenir después de la palabra sino, el estudiante se centra en la imagen no intenta entender la palabra. No hace esfuerzo y no la memoriza.

Quería insertar vocabulario pero también locuciones y expresiones. Las formas de color amarillo representan refranes que tienen un significado figurado, no siempre evidente para un estudiante. Son cosas muy complicadas de entender y de reutilizar para una persona que no tenga el español como lengua materna. En azul quería poner de relieve todas las locuciones e informaciones secundarias que aportan vocabulario. Introduje también un diálogo para aportar vocabulario y locuciones fundamentales en un contexto de la vida cotidiana con respecto a las hortalizas. Quería hacer algo muy fácil de entender y práctico de utilizar para un estudiante.

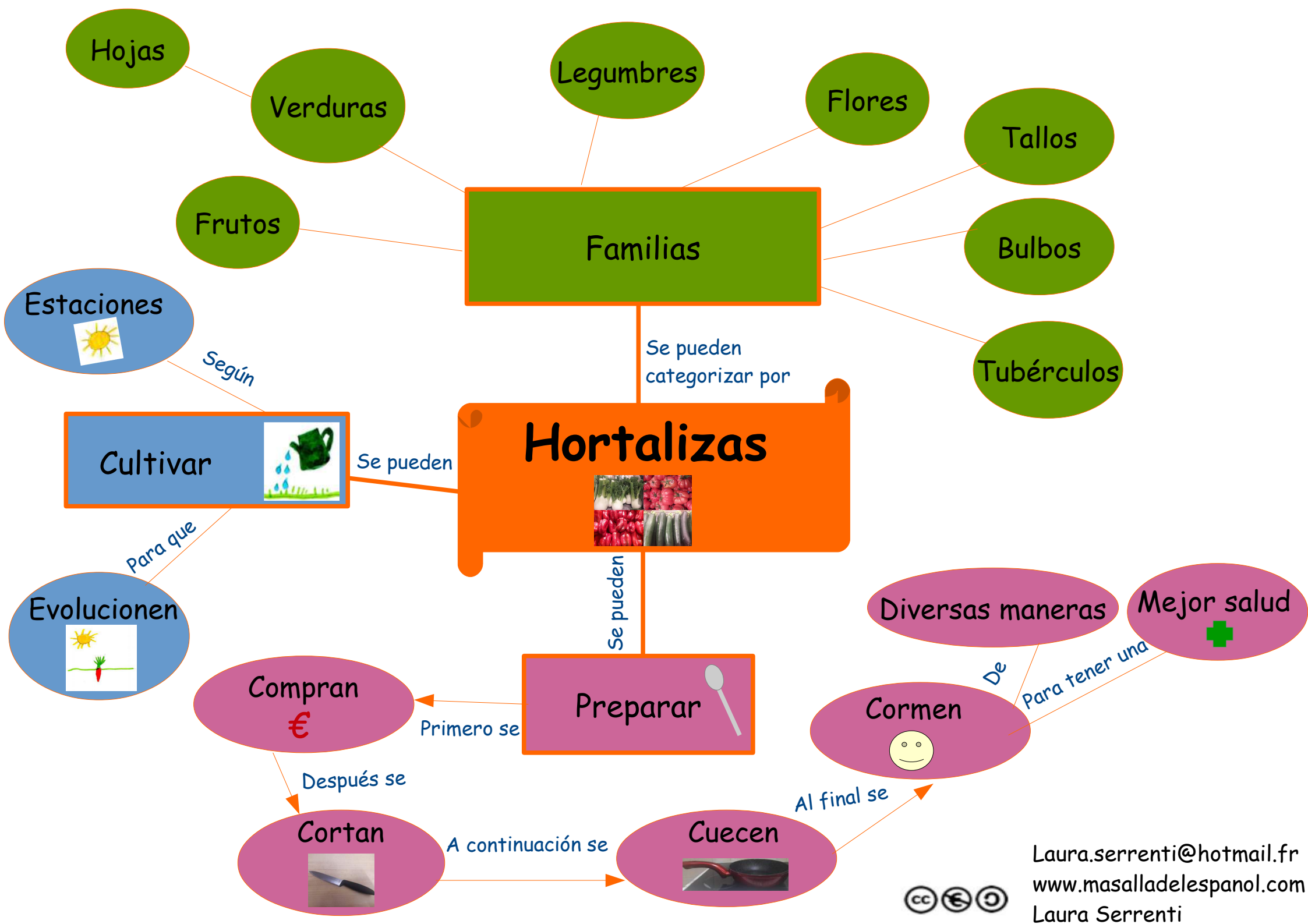
Era complicado seleccionar las informaciones que quería insertar en el mapa. Tuve que elegir lo que era lo más importante, lo fundamental. Estructurar mi mapa para que sea claro y lógico fue lo más complicado. Aprendí a estructurar mis ideas, mi razonamiento, a ser clara.

Laura.serrenti@hotmail.fr

www.masalladelespanol.com

Laura Serrenti





Familias

Fruto

El pepino



El calabacín



Se pela
Se puede congelar

El pimiento



La judía



Para limpiarla se quita el rabillo

La berenjena



La calabaza



El champiñón

El tomate



Se puede triturar

Una variedad de seta

El aguacate



El maíz



Se puede comer crudo



Dar calabazas a alguien :
rechazar su amor

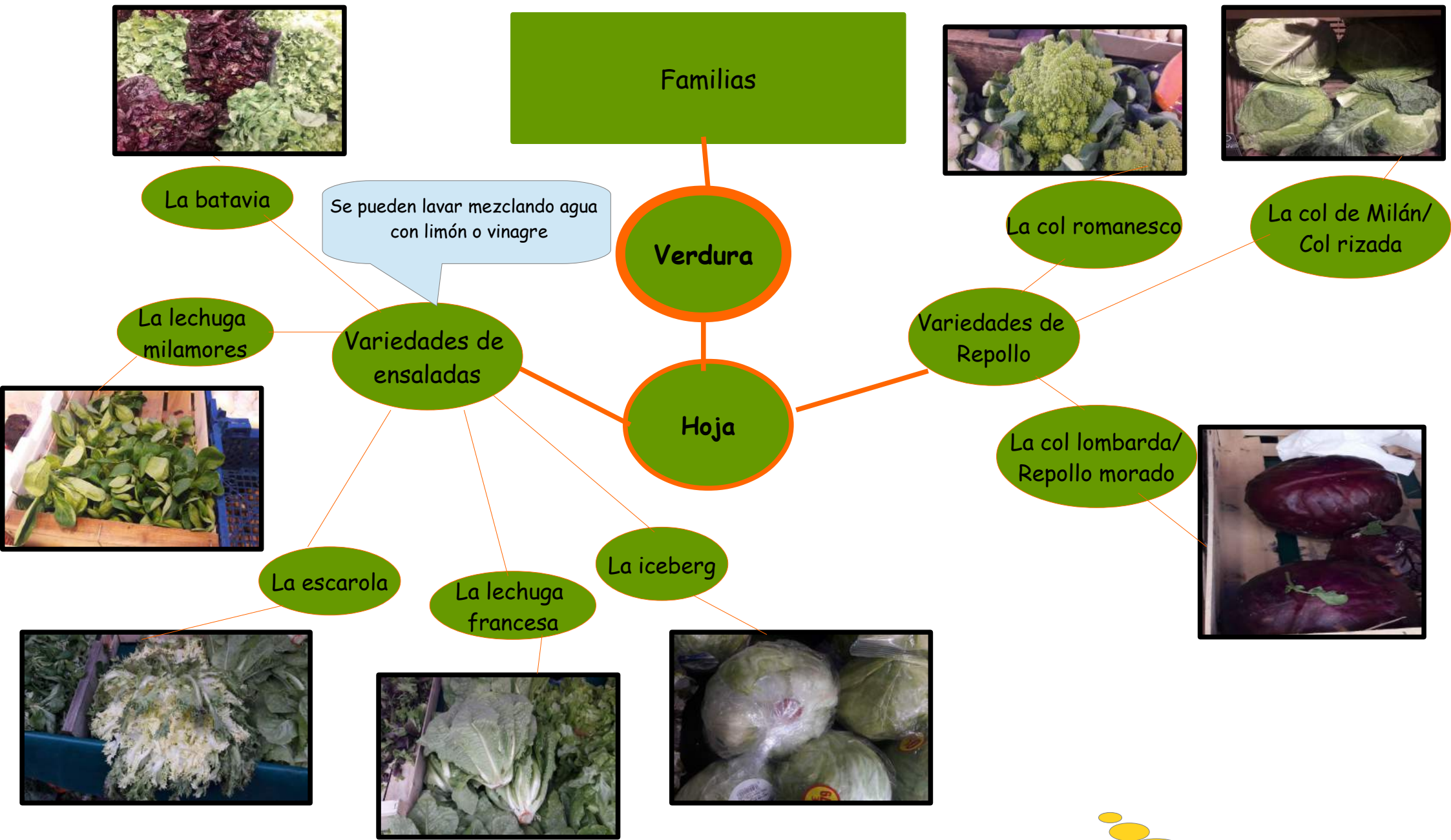
Me importa un pimiento :

No me importa

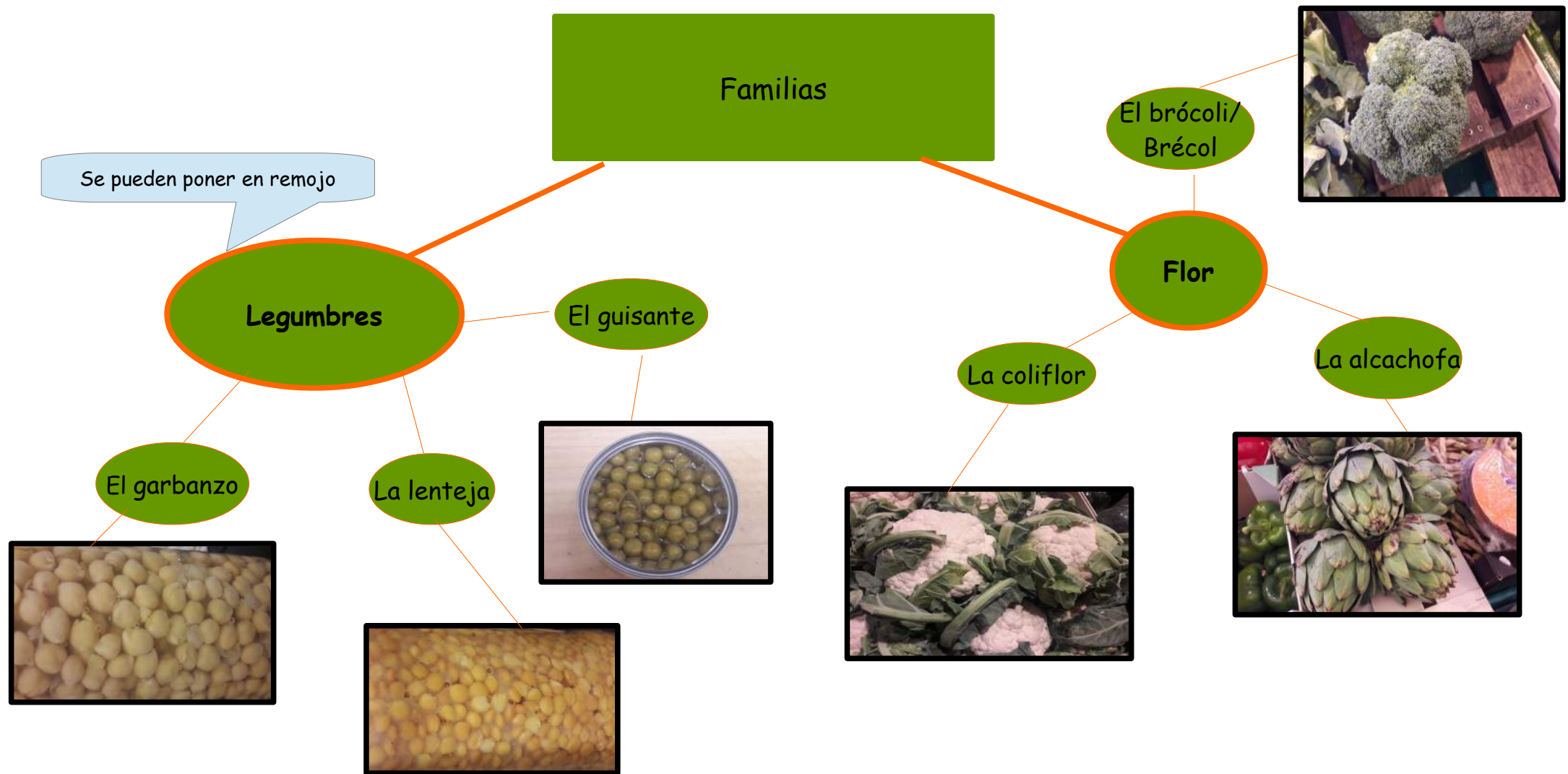
Me importa tres pepinos :

algo que nos importa poco





Ser más fresco que una lechuga:
 ser descarado



Hoja a hoja se come la alcachofa :
 Las cosas se deben hacer poco a poco.

Familias



El espárrago



El hinojo

Tallo

La alcega



El puerro

Bulbo

La cebolla

Blanca



De primavera



La escalonia/
Chalote



El ajo



Tubérculo

El rábano



El boniato/ camote



La zanahoria



El nabo



La patata



Existen varios tipos de patatas : para freír, para tortilla, para cocer

Donde no hay patata, no hay mata :
Alguien que no es capaz de realizar una tarea

Existe también la cebolla roja




Cultivar

Ciertas hortalizas se pueden cultivar todo el año


Estaciones

Primavera



En

Invierno



En

Verano



En

Otoño



En

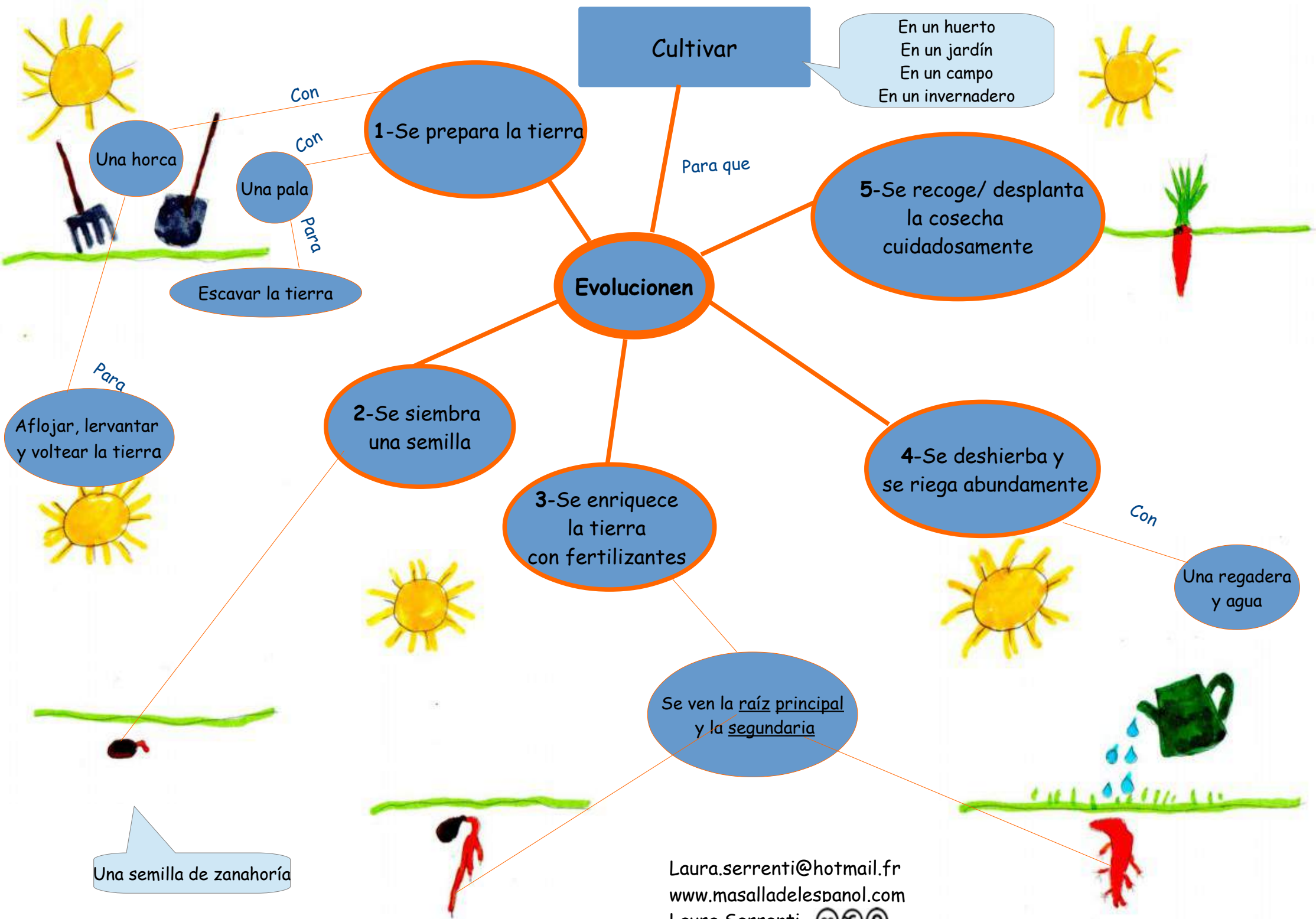
- Se pueden cultivar
- Ajo
 - Guisante
 - Acelgas
 - Puerro
 - Esparrago
 - Lechuga
 - Zanahoría
 - Repollo
 - Espinaca
 - Cebolla
 - Rábano
 - Berenjena
 - Patata
 - Pimiento
 - Coliflor
 - Calabacín
 - Pepino

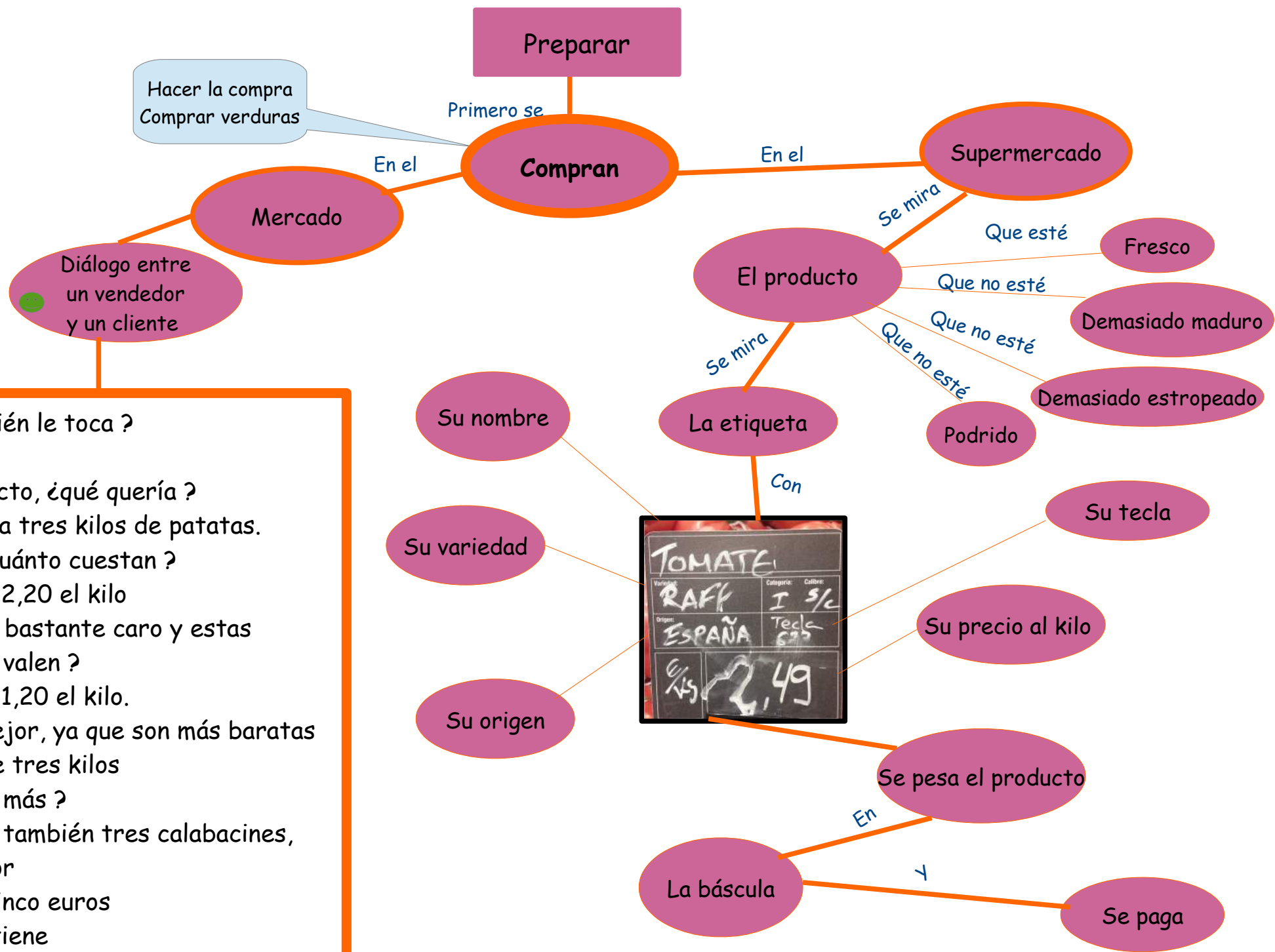
- Se pueden cultivar
- Cebolla
 - Tomate
 - Brécoli
 - Remolacha
 - Ajo
 - Alcachofa
 - Repollo
 - Judía
 - Navo
 - Guisante
 - Calabacín
 - Maíz
 - Pimienta
 - Rábano

- Se pueden cultivar
- Zanahoría
 - Brécoli
 - Coliflor
 - Espinaca
 - Maíz
 - Habas
 - Apio
 - Calabaza
 - Patata

- Se pueden cultivar
- Puerro
 - Patata
 - Cebolla
 - Apio
 - Zanahoría
 - Repollo







Hacer la compra
Comprar verduras

Primero se

En el

En el

Se mira

Que esté

Que no esté

Que no esté

Que no esté

Se mira

Con

En

y

- -¿A quién le toca ?
- A mí
- -Perfecto, ¿qué quería ?
- Quería tres kilos de patatas.
- Esas, ¿cuánto cuestan ?
- -Valen 2,20 el kilo
- Ah es bastante caro y estas ¿cuánto valen ?
- -Valen 1,20 el kilo.
- Ah mejor, ya que son más baratas póngame tres kilos
- -¿Algo más ?
- Déme también tres calabacines, por favor
- -Son cinco euros
- Aquí tiene
- -¡Hasta luego !
- ¡Adiós !



Preparar

Después se

A continuación se

Cortan

Con



Brunoise



En

Bastone

Rodajas



Juliana



Salteadas

Rebozadas

Fritas

Cuecen

Durante la cocción las hortalizas pierden de sus nutrientes

Una vaporera

Con

Vapor

Al



A la

Plancha



Una freidora



Con

Horno



En

Papillote

Una olla



En

Una placa



Gratinadas



