

¡Aprendiendo del Ajo!

El ajo es excelente para cultivar con pequeños jardineros. Tiene un período de crecimiento único desde finales del invierno hasta la primavera. ¡Su fuerte sabor es amado por muchos en deliciosas recetas y es excelente para la exploración sensorial! También se almacena bien durante el invierno para permitir refrigerios y lecciones locales durante todo el año.



Libros

El Timido Ajo-- Elisa Anderson

Freddy Garlic es un ajo muy tímido y se esconde de todos. De alguna manera, se las arregla para hacer algunos amigos, pero todos corren peligro y Freddy Garlic es el único que puede salvar a sus nuevos amigos.

Salsa de Tomate! Cultiva tus propios ingredientes-

Cassie Liversidge

Fáciles instrucciones para plantar y cultivar todos los ingredientes que necesita para hacer salsa para pasta.



Actividades

- Pele los ajos con los niños y haga una flor. Pueden hablar sobre las capas y cómo están protegiendo los dientes del ajo.
- Coloque los dientes sin pelar en un frasco sellado, pase por turnos agitando el frasco para pelarlos y usarlos en la cocina.
- Tómese el tiempo de explorar el ajo en estas lecciones involucrando todos los sentidos al oler, probar y sentir las diferentes partes de la planta.



Canción

El pequeño diente de ajo

El pequeño diente de ajo hace su
cueva bajo la nieve

Bajo un manto de paja duerme el
pequeño diente de ajo

El pequeño diente de ajo crece sus
raíces en la tierra

En la cálida brisa de la primavera se
despierta el pequeño diente de ajo

Y estira al sol un diminuto brote verde

El pequeño diente de ajo crece y crece
alto hacia el sol



¡En el Jardín!

- Siembre el ajo entre agosto y septiembre cuando el suelo aún este tibio.
- Separe la cabeza de ajo sin pelarlo. Entregue un diente a cada niño: hable de las capas, el olor y la parte donde crecerán las raíces.
- Cave una zanja de aproximadamente 4 pulgadas (10 cm) de profundidad. Con la parte plana hacia abajo y el lado puntiagudo hacia arriba, siembre los dientes a 2 pulgadas (5cm) de profundidad y a 4 pulgadas (10 cm) de distancia. Rellene su zanja y presione suavemente la tierra.
- Cubra con 4 a 6 pulgadas (10 a 12 cm) de paja para protegerlos durante el invierno.
- Corte los tallos de flores, si emergen, a principios de junio. Esto ayuda a que los bulbos crezcan más. Uselos como cebollas verdes.
- Coseche en julio o agosto cuando las hojas inferiores estén secas.



Recetas



Pesto de Ajo fresco - Mezcle el ajo, el aceite de oliva, las especias italianas y los piñones (u otra semilla o nuez) con una batidora hasta que quede suave. Coma con palitos de verduras, galletas saladas o pan.

Habichuelas con ajo asado - Rebane o pique el ajo. Mezcle con aceite de oliva, especias y habichuelas. Ase a 350F hasta que estén doradas (aproximadamente 20 min). Almendras o parmesano opcional.

Hummus: mezcle ajo, tahini o mantequilla de nuez, aceite de oliva, especias griegas y su elección de frijoles cocidos o remolacha hasta que quede suave. Sirva con palitos de verduras o galletas saladas.

¡Use batidoras de manivela y haga que los niños se turnen para hacer que toda la clase participe en la cocina!

¡Invite a toda la familia!

- Invite a los miembros de la familia a ayudar a sembrar el ajo en el otoño y cosecharlo en el verano. ¡Planee una celebración compartiendo deliciosas recetas!
- Cree un boletín sobre el ajo con datos divertidos, consejos para cultivar ajo y una receta simple.
- Pida a las familias que compartan una receta favorita con ajo; compile las recetas y cree un libro de cocina.

¿Preguntas? ¿Comentarios? ¡Ponerse en contacto!

Este recurso fue creado en colaboración con Denver Urban Gardens y Rooted (WI).

Comuníquese con Rooted al wifarmtoece@rootedwi.org Visite el sitio web rootedwi.org para obtener más recursos relacionados con jardines o granjas para preescolar.

Conéctese con DUG en www.dug.org o al correo electrónico programs@dug.org para obtener más recursos.

