



Sambuyá den herensia di Kòrsou

Kunuku i hòfi.

Kuminda pa Kòrsou

Manual Enseñansa di fundeshi, siklo 2

© Stichting NAAM (2018)

Kontenido di guia di lès

Kunuku i hòfi. Kuminda pa Kòrsou

E guia di lès akí ta forma parti di 'Sambuyá den herensia di Kòrsou', un seri di guia di lès tokante herensia kultural tangibel i intangibel di Kòrsou.

E guia di lès "Kunuku i hòfi. Kuminda pa Kòrsou" ta konsistí di tres lès tokante e manera tradishonal di traha kunuku (hasi agrikultura) den kunuku i den hòfi.

Eventualmente por klousurá e seri di lès akí ku un bishita na un kunuku.

Lès 1. Kiko ta krese den kunuku i kiko den hòfi?

Alumnonan ta siña kiko ta e kultivonan típiko di kunuku i hòfi di Kòrsou i for di unda e kultivonan akí ta bini originalmente.

Lès 2. Maishi chikí

Alumnonan sa kon e siklo di sembra t/k kosechá maishi chikí ta kana. Tambe nan ta tende tokante e selebrashon di seú original na kunuku.

Lès 3. Di pipita te hariña

Alumnonan ta tende kon ta elaborá hariña for di pipita di maishi.

Lès 4. Ekskurshon: Bishitá un kunuku!

Alumnonan por bishitá Kunuku Bena Mayó na Kaya Sabanabaka.

Meta di siña general di e guia di lès akí

Na final di e seri di lès alumnonan sa:

1. Kiko ta un kunuku i kiko ta un hòfi.
2. Kua kuminda a kultivá siglonan largu riba kunuku i den hòfi.
3. Kon ta sembra i kosechá maishi chikí.
4. Kiko seú tin keber ku agrikultura.
5. Kon tabata bati maishi ántes i kon ta bati awor.
6. Kua plato ta traha ku maishi chikí.

Preparashon di e guia di lès akí

Den manual general di e seri di lès akí bo ta lesa kon bo por usa e guianan di lès digital akí mihó den klas.

Ta importante pa tuma bon nota di e manual general akí, pa bo sa:

- . ku bo ta bai kontá e materia di lès ku bo propio palabranan.
- . kon bo ta usa e guia di lès digital akí via bòrchi digital òf kòmputer den klas.
- . kon bo ta prepará e lès i e tareanan optimalmente.
- . kon bo ta hasi e lès mas interaktivo posibel pa e alumnonan.
- . kuantu tempu bo tin mester pa e tarea(nan).

Lès 1. Kiko ta krese den kunuku i kiko den hòfi?

Tep 1:

Den e guia di lès akí tin algun felm i grabashon oudio. Kontrolá delantá si por pasa/toka e lenknan akí den klas. Kada lenk ta ilustrá ku e siguiente símbolonan:



ta e símbolo di lenk pa un felm.



ta e símbolo di lenk pa un grabashon oudio.

Tratamentu di lès (30 minüt)

Hasi un òf mas pregunta di skucha, por ehèmpel:

- . Ken tin famia òf bisiña ku kunuku?
- . Ken a yega di bishitá un kunuku?
- . Bo fruta favorito: tabata kultiv'é ántes na Kòrsou kaba?

Informashon di fondo:

Maishi chikí ta un mata alimentisio ku sa yama sorghum tambe. Maishi chikí por bon kontra e klima kayente i seku di Kòrsou. Den un bon aña ta kosechá mas ku 200x mas pipita ku a sembra. Maishi chikí ta meskos ku maishi chikitu.



Kiko realmente ta e diferencia entre kunuku i hòfi?

Riba kunuku ta kultivá e matanan alimentisio mas importante. Eseinan ta kultivonan ku mester por kontra sekura, pasobra nan ta haña awa for di áwaseru so. Na Kòrsou semper maishi chikí tabata e kultivo mas importante. Hòfi tin mas awa den suela ku kunuku. Den hòfi ta planta palu di fruta mas tantu. Ademas e kultivonan akí ta haña èkstra awa for di pos.

Potrèt di kultivo di kunuku ku ta haña áwaseru so:

1. maishi chikí(tu) = sorghum (*Sorghum vulgare*)
2. maishi grandi = mais (*Zea mays*)
3. bonchi di kunuku = bonen (*Fabaceae sp.*)
4. pinda = pinda (*Arachis hypogaea*)



Dikon lo bo no muha henter kunuku ku awa di pos?

Henter kunuku ta muchu grandi pa muha ku e kantidat di awa disponibel den tera. Ademas, muchu awa lo evaporá na superfisie i bai pèrdí.

Potrèt di kultivo di kunuku (parsialmente muhá ku awa di pos):

- 5. pampuna =. pompoen (*Cucurbita moschata*)
- 6. patia = watermeloen (*Citrullus lanatus*)

Potrèt di kultivo di hòfi:

- 7. mango = mango (*Mangifera indica*)
- 8. bakoba = bananen (*Musaceae sp.*)
- 9. papaya = papaja (*Carica papaya*)
- 10. lamunchi = limoen (*Citrus aurantifolia*)
- 11. granatapel = granaatappel (*Punica granatum*)
- 12. sòrsaka = zuurzak (*Annona muricata*)



Unda kabritu, baka i karné ta haña nan kuminda antó, si nan no tin mag di drenta kunuku?

Semper tabatin hopi mas mondi na Kòrsou ku tereno di agrikultura. Mayoria plantashi ántes tabata konsistí por ehèmpel pa 10% so di tereno pa produsí. Bestianan di krio tabata por a rondia den mondi i sabana ku kuidadó/wardadó i anochi tabata sera nan den kurá.

Potrèt di palu útil, nèt pafó di kunuku i hòfi:

- 13. shimaruku = West-Indische kers (*Malpighia emarginata*)
- 14. koko =. kokosnoot (*Cocos nucifera*)

Potrèt di bèrdura:

- 15. yambo = okra (*Abelmoschus esculentus*)
- 16. promèntè = Spaanse peper (*Capsicum annuum sp.*)
- 17. tomati = tomaat (*Solanum lycopersicum*)
- 18. bonchi largu = kouseband (*Vigna unguiculata sesquipedalis*)
- 19. yuka = cassave (*Manihot esculenta*)
- 20. batata dushi = zoete aardappel (*Ipomoea batatas*)

Tarea 1. Di unda e kultivonan di kunuku i hòfi ta bini?

Hasi e tarea akí klasikalmente i den forma di wega.

Mustra e potrètnan di tur kultivo di e lès un biaha mas, awor ku e pregunta:

'Di unda bo ta kere ku e kultivo akí ta bini originalmente?'

a. Material di maestro/a:

. Bòrchi digital òf mas ku un kòmputer, pa mustra potrèt di e kultivonan un biaha mas.

. Mapa di mundu den klas (òf prent un mapa di mundu tamaño A3 eventualmente). Kologá e mapa di mundu akí bon visibel.

. Pa kada alumno un kopia di e mapa di mundu ku nòmber di tur 20 kultivo.

. pòtlot i gùm.

. 5 ehemplar di e karchi di kontesta.

b. Alumno:

. No tin nodi di trese nada.

c. Instrukshon:

. Maestro/a mester por menshoná tur kultivo di e promé tarea na nòmber.

. Maestro/a a studia e karchi di kontesta ku orígen di e kultivonan bon i ta ten'é na man.

. Puntra promé ku mustra e potrètnan por ehèmpel:

Kua kultivo ta bini for di Afrika, bo ta kere?

Kua kultivo indjannan lo a trese Kòrsou?

. Alumnonan ta rei klasikalmente i pa kada kultivo di unda el a bini. Duna e kontesta korekto despues di un 3 intento asina di e alumnonan.

. Maestro/a ta mustra e pais/kontinente korekto kla riba e mapa di mundu den klas.

. Alumnonan ta skirbi number di e kultivo mesora den e pais/kontinente korekto.

. Alumnonan mes ta kontrolá nan tarea ku yudansa di e karchi di kontesta i ta koregí eventual erornan.

Nòmber:

Di unda e kultivonan di kunuku i di hòfi ta bini?

Kasi tur kultivo alimentisio ku ta krese den kunuku i den hòfi, ta hende a trese nan Kòrsou.

For di mas o ménos 2000 aña pasá kaba, indjannan a trese algun kultivo Kòrsou.

Otro kultivonan ta bini di Afrika, Europa i Asia.

Pone kada kultivo na e pais òf kontinente korekto.

Den kunuku

1. maishi chikí(tu)
2. maishi grandi
3. bonchi di kunuku
4. pinda

Den kunuku ku irigashon

5. pampuna
6. patia

For di hòfi

7. mango
8. bakoba
9. papaya
10. lamunchi
11. granatapel
12. sòrsaka



Pafó di kukunu

13. shimaruku
14. koko

Kurá di bèrdura

15. yambo
16. promèntè
17. tomatl
18. bonchi largu
19. yuka
20. batata dushi

Tarea 1. Blachi pa kopia: e mapa di mundu ku nòmber di tur 20 kultivo, pág. 16

Tep 1: Pa hasi e tarea mas difísil:

Despues di a rei tur kultivo i nan orígen, e alumnonan mes ta skirbi e number di kada kultivo ku pòtlot na e pais òf kontinente korekto.

Tep 2: Ora nan kaba e alumnonan por duna kada

pais/kontinente un koló diferente.

Despues nan por klùr nòmber di e kultivonan mesun koló ku e pais/kontinente korespondiente.

Tep 3: Ora e tarea ta terminá, por klousurá e lès ku un

ehersisio di ripití, por ehèmpel:

Menshoná tur kultivo di Kòrsou di indjan.

Menshoná tur kultivo for di Afrika.

Menshoná tur kultivo for di Azië (Asia)

Tarea 1. Karchi di kontesta

Di unda e kultivonan di kunuku i hòfi ta bini?

Kultivo di kunuku ku ta haña áwaseru so:

1. maishi chikí(tu)	sorghum	Afrika
2. maishi grandi (katana)	mais	Mexico
3. bonchi di kunuku	bonen	Amérika Sentral i teritorio di Andes
4. pinda	pinda	Sùit-Amérika i Amérika Sentral

Kultivo di kunuku (parsialmente muhá ku awa di pos):

5. pampuna	pompoen	Amérika Sentral i Sùit-Amérika
6. patia	watermeloen	Afrika Sentral tropikal

Kultivo di hòfi:

7. mango	mango	Asia (India)
8. bakoba	bananen	Sùit ost-Asia
9. papaya	papaja	Amérika Sentral
10. lamunchi	limoen	Sùit ost-Asia
11. granatapel	granaatappel	Medio Oriente
12. sòrsaka	zuurzak	Amérika Sentral i Region di Karibe

Kontinuashon di tarea 1. Karchi di kontesta
Di unda e kultivonan di kunuku i hòfi ta bini?

Palu útil, nèt pafó di kunuku i hòfi:

13. shimaruku	West-Indische kers	Region di Karibe i Sùit-Amérika
14. koko	kokosnoot	Sùit ost-Asia i Oseania

Bèrdura:

15. yambo	okra	Sùit Asia i Wèst-Afrika
16. promèntè	Spaanse peper	Sùit-Amérika tropikal te Mexico
17. tomatl	tomaat	Teritorio di Andes
18. bonchi largu	kouseband	Wèst-Afrika
19. yuka	cassave	Teritorio di Amazona
20. batata dushi	zoete aardappel	Sùit-Amérika

Lès 2. Maishi chikí

Tratamentu di lès (30 minüt)

Hasi un òf mas pregunta di skucha, por ehèmpel:

- . Kua ta tur e akshonan ku un kunukero tin ku hasi for di plug tera te kosecha di maishi chikí, bo ta kere?
- . Dikon lo bo no por sembra e simianan entre e palunan di maishi di e kosecha anterior?

Tep 1:

- Por kontá e lès akí bon pa medio di e potrètnan den e lès:
- . Puntra e alumnonan kiko nan ta mira riba kada potrèt.
 - . Despues duna e splikashon ku e informashon di e teksto korespondiente. E interakshon akí ta hasi e lès mas bibu.

Ki temporada áwaseru ta kai mas tantu na Kòrsou?

Na Kòrsou áwaseru ta kai mas tantu entre òktober i yanüari. Novèmber ta e luna mas muhá di aña.


E or'e ta kai un pormedio di 125 mm di awa. Ménos áwaseru ta kai entre mart i mei.

Dikon mester plug promé ku temporada di áwaseru?

Ku un bon yubida e tereno ta bira lodo; un tráktòr ta keda pega den dje!


Dikon mester kita beu?

Beu/yerba malu ta kita nutiente i lus ku e kultivonan tin mester di dje pa krese.

 E fragmento di felm di kosechá maishi ku kantika di seú ta dura 0.22 minüt.

Abo konosé un kantika di seú tokante kosecha?

Propio kontesta di e alumnonan.

 E fragmento di skucha 'kantika di seú 'Wan Polisa' ta dura 1.43 minüt.

Informashon di fondo tokante Parada di Seú:

Fundashon Kultural Seú Kòrsou ta organis'é for di 1998. E or'eï ta tene kompetensia tambe: maramentu di '*Lensu di Kabes*' (ken por traha e mihó kreashon di lensu), '*Reina di Seú*' i '*Kantadó Mayó*' (kompetensia di kanto). Teksto i muzik ta trata kosecha kada bes ménos i mas tantu ta trata Kòrsou mes. P'esei e muzik di seú mas i mas ta bai parse Tumba di karnaval (Informashon for di: Sinaya Wolfert i Pacheco Domacassé den 'Curaçao, Religions, rituals and traditions', buki di potrèt (2009, 86-88).

Tarea 1. Bo mes kultivá un mata di kunuku.

a. Material di maestro/a:

. Buska simia di kultivo di kunuku típiko na Soltuna. Mas adekuá ta simia di maishi chikí, pampuna, bonchi, milon, patia òf maishi grandi.

Soltuna ta un asociashon di kunukero ku ta planta i bende bèrdura lokal (mira: <http://soltuna.org/>). Bo ta haña Soltuna na Seru Loraweg, pegá ku misa di Janwe.

. algun korant bieu i un ròl di papel di wc.

. Blachi pa kopia di e skema di kresementu: na pág. 12

b. Alumno

. Trese: un bòter di djèm di glas ku tapadera, yená $\frac{3}{4}$ ku tera (preferiblemente pretu).

c. Instrukshon:

. Alumnonan mes ta bai planta un kultivo di kunuku típiko.

. Duna kada alumno: 2 simia i un pida papel di wc di $\frac{1}{2}$ meter.

. Turesten, den grupo di dos, alumnonan ta kubri un mesa ku un korant bieu i basha e tera di nan pòchi riba e korant.

. Alumnonan ta primi e pida papel di wc kontra banda paden di e pòchi. Pone e tera den e pòchi bèk, di tal manera ku e papel di wc ta keda kontra e glas.

. Hinka 2 simia entre e glas i e papel di wc. Asina por mira kresementu di e spreit.

. Sigui kresementu di e spreit. Nan por hasi esei na skol, si tin espasio pa e pòchinan. Sino e alumnonan ta bai kas ku e pòchinan.

. Despues di un luna ta entregá i papia tokante e skema di kresementu.

Sigui kresementu di e spreit.

. Midi desaroyo di e dos spreitnan tur siman.

Númer:.....

. Elaborá e datonan den un skema; pa kada planchi un skema.

	largura di rais	largura di gérmén	duna awa/muha	deskripshon
Siman 1	cm	cm		
Siman 2	cm	cm		
Siman 3	cm	cm		
Siman 4	cm	cm		

Pinta òf saka potrèt di e kresementu.

Lès 3. Di pipita te hariña

Tratamentu di lès (30 minüt)

Hasi un òf mas pregunta di skucha, por ehèmpel:

- . Kuantu paso ta nesesario pa traha hariña for di tapushi, bo ta kere?
- . Kiko teksto di un kantika di seú ta trata? Kua instrumènt bo ta tende?

Tep 1:

- Por konta e lès akí bon pa medio di e potrètnan den e lès:
- . Puntra e alumnonan kiko nan ta mira riba kada potrèt.
 - . Despues duna e splikashon ku e informashon di e teksto korespondiente. E interakshon akí ta hasi e lès mas bibu.



Dikon lo bo mester laga maishi seka?

Vògt/humedat den e pipitanan di maishi ta pone nan putri.



Dikon tabata pisa/pak e tapushinan di maishi riba otro, bo ta kere?

E or'ei tin ménos airu entre e tapushinan. Airu ta pone e pipitanan putri ku tempu. I naturalmente despues di pak/pisa, bo por hinka mas maishi den mangasina!



Antes probablemente no tabata laba e pipitanan di maishi asina tantu. Dikon, bo ta kere?

E tempu ei hende tabata dependé di áwaseru. Pues tabatin ménos awa disponibel riba e isla.



E fragmento di felm ‘Mula maishi chikí na Ministerio di Salubridat, Medio ambiente i Naturales’ ta dura 0.58 minüt.



Abo sa kon ta traha e platonan ei?

Laga e alumnonan mes konta.

Tarea 1. Bo mes traha un plato tradishonal di Kòrsou di maishi chikí.

Pensa riba tutu, funchi, papa di hariña di maishi chikí òf mangusá.

a. Material di maestro/a

. Eventualmente maestro/a, ku òf sin alumno, ta buska reseta riba internèt òf den un buki di reseta. Of *google* por ehèmpel ku e palabranan 'reseta tutu'.

b. Alumno

. Ingredientenan ku e alumnonan tin mester, ta dependé di e reseta.

c. Instrukshon:

. Parti e platonan riba un grupo di mas o ménos 5 alumno.

Un persona realmente mester por traha e plato akí (eventualmente ku yudansa di un adulto na kas).

. Alumnonan eventualmente por puntra na kas promé kua plato nan lo por traha; e or'eí e partishon ta sigui siguiente dia.

. Palabrá un dia ku ta presentá e platonan den klas.

. Kada grupo ta presentá e plato i ta konta kon nan a trah'é.



Lès 4. Bishitá un kunuku!

Melinda Rosalia-Statia gustosamente ke laga hóbennan di skol sera konosí ku su kunuku.

Huntu ku su ruman muhé Meridith Bonafacio-Statia, e tin Kunuku Bena Mayó situá na Kaya Sabanabaka, na parti ost di Kòrsou.

Tuma kontakto ku nan pa un sita:

Telefòn: 5999 569-1990 i 5999 561-3242 òf adrès di imeil melinda.statia@gmail.com

Kompartí bo eksperensia ku e guianan di lès

Gustosamente nos ke tende boso eksperensia ku e guianan di lès akí.

Bo por duna fitbèk via wmheriteduc@gmail.com

Nòmber:

Di unda e kultivonan di kunuku i di hòfi ta bini?

Kasi tur kultivo alimentisio ku ta krese den kunuku i den hòfi, ta hende a trese nan Kòrsou.

.For di mas o ménos 2000 aña pasá kaba, indjannan a trese algun kultivo Kòrsou.

Otro kultivonan ta bini di Afrika, Europa i Asia.

Pone kada kultivo na e pais òf kontinente korekto.

Den kunuku

- 1. maishi chikí(tu)
- 2. maishi grandi
- 3. bonchi di kunuku
- 4. pinda

Den kunuku ku irigashon

- 5. pampuna
- 6. patia

For di hòfi

- 7. mango
- 8. bakoba
- 9. papaya
- 10. lamunchi
- 11. granatapel
- 12. sòrsaka



Pafó di kukunu

- 13. shimaruku
- 14. koko

Kurá di bèrdura

- 15. yambo
- 16. promèntè
- 17. tomatl
- 18. bonchi largu
- 19. yuka
- 20. batata dushi

Lès 1, tarea 1. Blachi pa kopia: e mapa di mundu ku nòmber di tur 20 kultivo