



Sambuyá den herensia di Kòrsou

Kunuku i hòfi.

Kuminda pa Kòrsou

Manual Enseñansa Sekundario

© 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?

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*)
5. kònkòmber chikí = kleine komkommer (*Cucumis sp.*)



Kiko ta karbohidrato?

Karbohidrato ta suku i fékula. Nos kurpa por kambia e karbohidratonan den kombustibel pa nos órganonan. Energia pues! Pero muchu suku no ta bon pa bo kurpa. Den refresko, mangel i kuki tin masha hopi suku! Bo kurpa ta kambia e suku dimas den fèt. Ke men bo ta bira gordo. Mihó bo saka energia for di fruta, bèrdura, pan i pasta volkoren, batata, bonchi i lenteha!

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

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



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 hòfi:

- 8. mango = mango (*Mangifera indica*)
- 9. bakoba = bananen (*Musaceae sp.*)
- 10. papaya = papaja (*Carica papaya*)
- 11. lamunchi = limoen (*Citrus aurantifolia*)
- 12. granatapel = granaatappel (*Punica granatum*)
- 13. sòrsaka = zuurzak (*Annona muricata*)
- 14. mespel = mispel (sapotille) (*Manilkara zapota*)
- 15. tamarein = tamarinde (*Tamarindus indica*)
- 16. kenepa = knip (*Melicocca bijuga*)

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

- 17. shimaruku = West-Indische kers (*Malpighia emarginata*)
- 18. koko =. kokosnoot (*Cocos nucifera*)
- 19. kalbas = kalebas (*Cucurbita sp.*)

Potrèt di bèrdura:

20. yambo = okra (*Abelmoschus esculentus*)
21. berenhein = aubergine (*Solanum melongena*)
22. promenton = paprika (*Capsicum annuum*)
23. promèntè = Spaanse peper (*Capsicum annuum sp.*)
24. tomati = tomaat (*Solanum lycopersicum*)
25. bonchi largu = kouseband (*Vigna unguiculata sesquipedalis*)
26. yuka = cassave (*Manihot esculenta*)
27. batata dushi = zoete aardappel (*Ipomoea batatas*)



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.

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?'

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
5. kònkòmber chikí

Den kunuku ku irigashon

6. pampuna
7. patia

For di hòfi

8. mango
9. bakoba
10. papaya
11. lamunchi
12. granatapel
13. sòrsaka
14. mespel
15. tamarein
16. kenepa

Pafó di kukunu

17. shimaruku
18. koko
19. kalbas

Kurá di bèrdura

20. yambo
21. berenhein
22. promenton
23. promèntè
24. tomati
25. bonchi largu
26. yuka
27. batata dushi

Nòmber:

Tarea 1. Blachi pa kopia: e mapa di mundu ku nòmber di tur 27 kultivo, pág. 15

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

a. Material di maestro/a:

. Bòrchi digital òf mas ku un kòmputer, pa mostra 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 27 kultivo.

. pòtlot i gùm.

. 5 ehemplar di e karchi di kontesta.

b. Alumno:

. No tin nodi di trese nada.

Tep 1:

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)

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 mostra 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 mostra e pais/kontinente korekto kla riba e mapa di mundu den klas.

. 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.

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

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
5. kònkòmber chikí	kleine komkommer	Afrika probablemente

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

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

Kultivo di hòfi:

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

Kontinuashon di tarea 1. Tarea 1. Karchi di kontesta: Kultivo di hòfi

14. mospel	mispel (sapotille)	Amérika Sentral i Region di Karibe
15. tamarein	tamarinde	Afrika Sentral tropikal
16. kenepa	knip	Amérika Sentral i Region di Karibe

Palu útil, nèt pafó di kunuku i hòfi:

17. shimaruku	West-Indische kers	Region di Karibe i Sùit-Amérika
18. koko	kokosnoot	Sùit ost-Asia i Oseania
19. kalbas	kalebas	Amérika Sentral i Region di Karibe

Bèrdura:

20. yambo	okra	Sùit Asia i Wèst-Afrika
21. berenhein	aubergine	Asia (India)
22. promenton	paprika	Sùit-Amérika tropikal te Mexico
23. promèntè	Spaanse peper	Sùit-Amérika tropikal te Mexico
24. tomatl	tomaat	Teritorio di Andes
25. bonchi largu	kouseband	Wèst-Afrika
26. yuka	cassave	Teritorio di Amazona
27. batata dushi	zoete aardappel	Sùit-Amérika

Lès 2. Maishi chikí

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:

. 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.



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'ei 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).

Dikon e hendenan a stòp ku selebrá seú den siglo 20, bo ta kere?

Refineria di zeta a trese asina tantu oportunitat di trabou, ku mayoria hende a bandoná kunuku, bai siudat. Dor di esei agrikultura no tabata e fuente mas importante di kuminda i entrada mas.

Tarea 1. Bo mes traha un kantika di seú.

a. Material di maestro/a:

. papel, pòtlot, gùm òf pèn.

b. Alumno:

. No tin nodi di trese nada.

c. Instrukshon:

. Ora di traha nan kantika, alumnonan por skohe for di unda nan kosecha (nan kuminda) ta bini. Finalmente ta trata di nan mundu di eksperensia!

. Pèrkurá sí pa nan mantené mesun struktura di e kantika di seú den nan propio komposishon. Pues, ku un kantadó i e rospondinan ku ta ripití di un koro.

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 instrument 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 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

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
5. kònkòmber chikí

Den kunuku ku irigashon

6. pampuna
7. patia

For di hòfi

8. mango
9. bakoba
10. papaya
11. lamunchi
12. granatapel
13. sòrsaka
14. mospel
15. tamarein
16. kenepa



Pafó di kukunu

17. shimaruku
18. koko
19. kalbas

Kurá di bèrdura

20. yambo
21. berenhein
22. promenton
23. promèntè
24. tomatl
25. bonchi largu
26. yuka
27. batata dushi

Nòmber:

Lès 1, tarea 1. Blachi pa kopia: e mapa di mundu ku nòmber di tur 27 kultivo