



ACTIVIDAD: SAFARI DE INSECTOS

¡Ha llegado la primavera y qué gran momento para explorar la vida en su jardín! Ahora es el momento de ir a un safari de insectos alrededor por su patio trasero. Hable con su hijo/a sobre los beneficios de la polinización y de cómo los insectos contribuyen mucho a la salud del jardín. Ayúdelos a aprender e identificar los insectos al aire libre. Para celebrar la estación primaveral, haga una excursión de safari para aprender más sobre las plantas, los polinizadores y otros insectos. Anímelos a actuar como su insecto o polinizador favorito.

Los polinizadores son responsables de ayudar a más de un 80% de las plantas florales del mundo. ¡Sin ellos, los humanos y la vida silvestre no tendrían mucho para comer o mirar! Los animales que ayudan a las plantas en su reproducción como polinizadores incluyen especies de hormigas, murciélagos, abejas, escarabajos, pájaros, mariposas, moscas y polillas. El viento y el agua también desempeñan un papel en la polinización de muchas plantas.

PLANTA DEL MES: PAPA (*SOLANUM TUBERSOSUM*)

Las papas, un cultivo de temporada cálida, son uno de los principales vegetales en los Estados Unidos. Un cultivo tuberoso crecido de la planta perenne *Solanum tuberosum*, las papas contribuyen alrededor del 15% de las ventas en las granjas para vegetales. Según la Asociación de la Papa de Carolina del Norte (North Carolina Potato Association, en inglés), solo en Carolina

del Norte se da aproximadamente 6.475 hectáreas (16,000 acres) de papas, sobre todo en los condados de la llanura costera en Camden, Hyde, Pamlico y Washington, para nombrar algunos. ¡En abril es la temporada perfecta para sembrar las papas para que se pueda tener una cosecha abundante al final del verano!

RECETA: PURÉ DE PAPAS CON AJO

Ingredientes

- 8 papas, peladas y cortadas en cuartos
- ½ taza (118 ml) de leche
- Una pizca de pimienta (opcional)
- 2 dientes de ajo, picados
- ¼ taza (57 gramos) de mantequilla
- Sal al gusto

Instrucciones

- Hierva las papas en una olla grande, hasta que estén suaves, pero firmes.
- Escurra el agua y déjelas enfriar.
- Añada leche, mantequilla, los dientes de ajo, sal y pimienta a las papas y tritúrelas con un triturador o una batidora eléctrica.
- Macháquelas hasta alcanzar la consistencia deseada.
- ¡Sirva y disfrute!

Asociación de la Papa de Carolina del Norte. (NC Potato Society en inglés; sin fecha). Sacado de <http://ncpotatoes.org/>
Pollinators. (sin fecha). Sacado de <http://fs.fed.us/wildflowers/pollinators/>

Financiado / Subsidiado por la Fundación John Rex (John Rex Endowment en inglés)

Infosheet

© 2019 Natural Learning Initiative. All rights reserved. www.naturalearning.org