

La tafona de Son Torrella

Llibreta guia (primària)

Nom: _____

Centre escolar: _____

Data: _____

Oli d'oliva, tot mal esquiva.



Departament de Cultura, Patrimoni
i Política Lingüística
Consell de Mallorca

© Consell de Mallorca. Departament de Cultura, Patrimoni i Política Lingüística. Servei de Patrimoni Històric, abril de 2021. Revisió, gener 2022.

Queda prohibida la reproducció total o parcial d'aquest document sense l'autorització del Consell de Mallorca.

Per a més informació:

Unitat del Patrimoni Historicoindustrial del Servei de Patrimoni Històric del Departament de Cultura, Patrimoni i Política Lingüística del Consell de Mallorca

Plaça de l'Hospital, 4. 07012 Palma

Telèfon: 971 21 98 15

Adreça electrònica: visitapatrimoni@conselldemallorca.net / phi@conselldemallorca.net

Web: <https://web.conselldemallorca.cat/patrimoni-historicoindustrial>

Coordinació: Aina R. Serrano Espases

Autoria: Aquest document l'ha redactat personal tècnic contractat a través dels programes SOIB Visibles i SOIB Reactiva.

Agraïments: Catherine Carr-Ellison, propietària de Son Torrella.

A

Què és una olivera?.....

T'agraden les olives?.....

Com és una oliva?.....

Quantes castes d'olives coneixes?.....

On veus olives?.....

On compres olives?.....

Amb què menges olives?.....

Què es pot fer amb les olives?.....

Què és l'oli?.....

Saps com es fa?.....

On veus oli?.....

Per a què serveix l'oli?.....

B

ELS OFICIS

1. Pren nota del personatge que tens assignat i posa atenció a les explicacions sobre el seu paper a la possessió mallorquina.
2. Imagina't com seria un dia a la vida del teu personatge a la possessió i fes una breu redacció.

Personatge.....

C

A LA TAFONA



Què hi veus a la fotografia?

.....

Per a què serveix?

.....

Assenyala a la foto:

1. Amb un retolador de color vermell on és el trull.
2. Amb un retolador verd on és el camí per on voltava l'ase.

D

SOPA DE LLETRES

Cerca a la graella les paraules: *esportí, fornal, graner, pila, piques, biga, trull, tremuja.*

G	R	A	N	E	R	S	X
B	K	E	B	U	G	A	C
F	O	R	N	A	L	I	P
I	C	T	R	U	L	L	R
P	I	Q	U	E	S	D	A
I	C	B	R	A	G	F	G
T	R	E	M	U	J	A	I
E	S	P	O	R	T	I	B

E

LES PARTS DEL PROCÉS

Classifica les paraules que has trobat a la sopa de lletres en la taula següent. Has d'identificar a quina fase del procés de l'elaboració de l'oli pertany cadascun dels elements. A més de les paraules de la sopa de lletres, classifica també aquests altres elements:

sacs, paner, quintar, sumola, rutló, ase, botiga de l'oli, didal

Collita (quan es recullen les olives)	Molta (quan s'esclafen les olives per obtenir-ne una pasta)	Premsat (quan s'espren la pasta per extreure'n l'oli)	Emmagatzematge (quan l'oli reposa fins que li donen un ús)

F

L'OLIVERA MALLORQUINA

1. Escolta com el docent recita el poema «Olivera mallorquina» de Josep Lluís Pons i Gallarza.
2. Fes un dibuix del que et suggereix el poema.

L'olivera mallorquina

Conta'm, vella olivera,
noves del temps d'enrere
Jo vinc a recolzar-me
perquè vulles tornar-me
Ton delicat fullatge,
és de la pau la imatge,
Ta rama verda i blanca
i a ta esqueixada branca
Quan jove i vincladissa
xermava ta verdissa
L'àrab i sa mainada
i ta oliva escampada

mentre sec alenant sobre la roca,
que escrites veig en ta surenca soca.
a tes nuades rels, trist d'enyorança,
perduts sols l'esperança.
que sota lo cel blau l'embat oreja,
de tots los goigs de la ciutat enveja.
com cabellera d'àngel t'emmantella;
falta, pel vent l'arrabassada estella.
creixies sobre el marge de la coma,
la falç del llaurador fill de Mahoma.
respirant-ne tes flors pel maig sortien,
sos fills, per la tardor, la recollien...

Josep Lluís Pons i Gallarza

G

LES MESURES TRADICIONALS MALLORQUINES

Antigament a Mallorca l'oli, el vi, els cereals, els llegums i el gra (blat, ordi i civada) no es pesaven ni es venien envasats com ara. Per mesurar la quantitat per comprar, vendre o bescanviar s'utilitzava el que cabia dins uns recipients de mides fixes, de formes i materials diversos.

La **barcella** i l'**almud** eren unes mesures de gra rodones de fusta. La barcella era 6 vegades més gran que l'almud.

El volum d'oli es mesurava amb **somades, odres, mesures, gerres, quartans, lliures i unces**.

1 somada equival a 2 odres, 1 odre a 3 mesures, 1 mesura a 2 gerres, 1 gerra a 2 quartans, 1 quartà a 9 lliures i 1 lliura a 12 unces.

Cada **trullada** podia donar 8 quartans d'oli.

Després d'haver llegit la informació anterior, digues si les afirmacions següents són vertaderes (V) o falses (F).

- | | | |
|---|----------|----------|
| 1. Per mesurar la quantitat d'oli s'utilitzava la barcella..... | V | F |
| 2. Un odre equival a 4 somades..... | V | F |
| 3. L'oli es mesurava en gerres..... | V | F |
| 4. Una trullada podia donar 2 quartans d'oli..... | V | F |

AJUDA'NS A MILLORAR! (Full per als guies de la visita)

Curs: _____
Centre escolar: _____
Data: _____

- T'ha agradat la visita?



- Has pogut aprendre què és una tafona?



- T'agradaria participar en altres visites semblants?



- Què trobes de la durada?



- Ens vols fer algun comentari?



Departament de Cultura, Patrimoni
i Política Lingüística
Consell de Mallorca