

El Molí d'en Fraret i la farinera d'en Beió. Manacor

LLIBRETA GUIA (ESO)

Nom: _____

Centre escolar: _____

Data: _____

Moliner, farina i pa,

d'un vuitè un sextè en fa.



Consell de Mallorca

© Consell de Mallorca. Departament de Cultura i Patrimoni. Direcció Insular de Patrimoni,
agost 2025

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 de la Direcció Insular de Patrimoni del
Departament de Cultura i Patrimoni 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 del programa SOIB Reactiva.

Agraïments: propietari del molí i la farinera, Ajuntament de Manacor.

A

Què és un molí?.....

Quins tipus de molins conèixes?.....

N'has visitat cap?.....

Quina és la font d'energia que fa moure el molí d'en Fraret?.....

Apunta quatre energies renovables.....

Esmenta sis receptes de cuina que tinguin com ingredient la farina.....

B

B.1 El molí

- a) Conta amb detall, per escrit i oralment, el que veus a la fotografia.
- b) Explica les funcions de cada una de les diferents parts del molí que es veuen a la fotografia.
- c) Fes una representació gràfica, en un suport de mida DIN A4, traduint la imatge de la fotografia a formes geomètriques de 2 i 3 dimensions i utilitzant el llapis, el bolígraf o el retolador.
- d) Comparteix i comenta els resultats amb la resta de companys i companyes de la classe.



B.2. La farinera

- a) Conta amb detall, per escrit i oralment, el que veus a la fotografia.
- b) Quina força motriu mou les màquines de la farinera?
- c) Per què serveixen els diferents espais?
- d) Comparteix i comenta els resultats amb la resta de companys i companyes de la classe.



C

Poema de Pere d'Alcàntara Peña

1. Recita i comenta aquest text.
2. Fes un dibuix del que et suggereix el poema.

Trenta torres
volten la ciutat
amb antenes grosses
i embuts capgirats.

Grans manades donen
quan entra l'embat
sense cap «Quijote»
que les gos matar.

Molins per les síquies,
molins dins Ciutat,
molins dalt les penyes,
molins prop del mar,
molins per les viles,
molins en el prat,
i per dins les cases
molinets de sang.

I ara farineres
Prop de s'Arraval,
i altres dins les viles
més grosses del Pla.

D

El molí d'en Fraret i la farinera d'en Beió

Després d'haver escoltat l'explicació de la visita, digues si les afirmacions següents són vertaderes (V) o falses (F):

D1. El molí d'en Fraret i les feines i eines del camp

- | | | |
|--|---|---|
| a) Les dones s'encarregaven de la casa i del corral. | V | F |
| b) La llet d'ametla es feia per Nadal. | V | F |
| c) Els arbres fruiters se sembren pel mes de juny. | V | F |
| d) La sega del blat es feia pel mes de juny. | V | F |
| e) Per batre el blat s'usaven els carretons. | V | F |
| f) Vermar és recollir l'oliva del terra. | V | F |

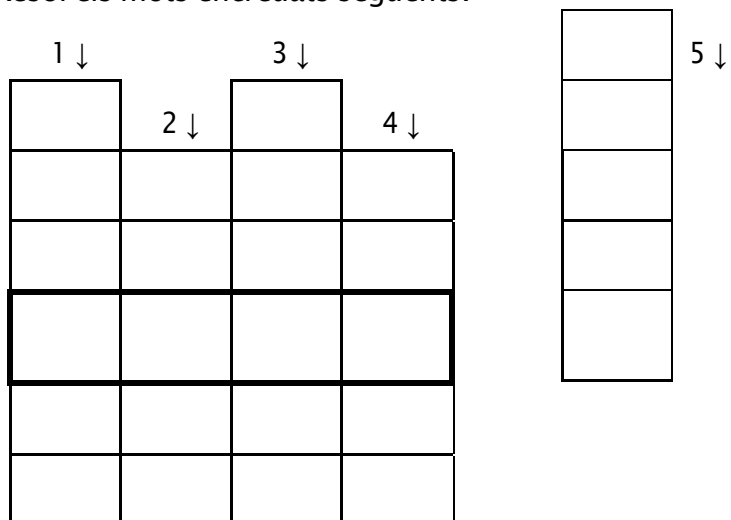
D2. La farinera d'en Beió

- | | | |
|--|---|---|
| a) Les màquines de la farinera es movien amb la força elèctrica. | V | F |
| b) A partir del darrer quart del segle XIX, els molins de vent fariners varen ser gradualment abandonats a favor de les fàbriques de farina. | V | F |
| c) La farinera utilitza una font d'energia renovable. | V | F |
| d) Es podia pagar al moliner en espècie. | V | F |
| e) En el procés productiu, el blat es transforma en farina en tres fases: | | |
| – Procés de neteja | | |
| – Procés de condicionament i molta | | |
| – Procés de cendre | V | F |
| f) A la farinera d'en Beió hi trobam un molí d'ordi que produïa farina per alimentar els animals. | V | F |

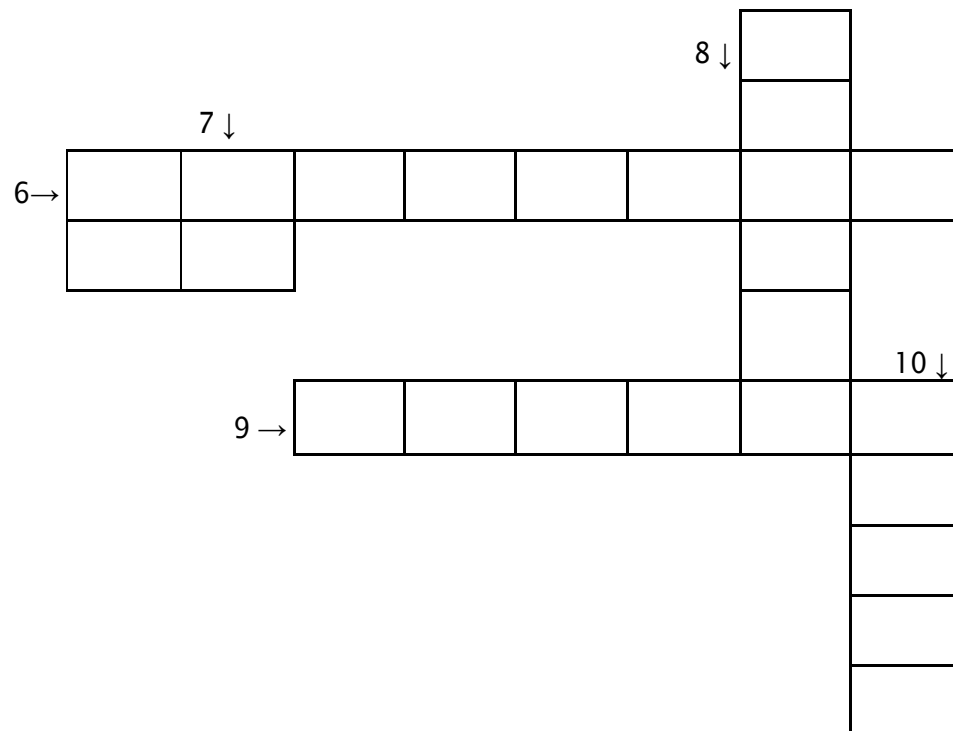
E

Del blat al pa

Resol els mots encreuats següents.



1. Feixos d'espigues.
2. Serveix de llit i d'aliment per als animals.
3. Tallar el blat.
4. Separar el gra de la palla.
5. Estri per separar la farina del segó.



6. Moble on es pasta.
7. Vaig néixer verd, torn groc, em pasten blanc i acab al foc.
8. Ingredient principal del pa.
9. Substància que fa fermentar els aliments amb els quals es barreja.
10. Fermentar la pasta de farina amb el llevat.

E

Del blat al pa

Resol els mots encreuats següents.

1 ↓		3 ↓	
G	2 ↓	S	4 ↓
A	P	E	B
R	A	G	A
B	L	A	T
E	L	R	R
S	A		E

5 ↓	S
	E
	D
	A
	S

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1. Feixos d'espigues.
2. Serveix de llit i d'aliment per als animals.
3. Tallar el blat.
4. Separar el gra de la palla.
5. Estri per separar la farina del segó.

6. Moble on es pasta.
7. Vaig néixer verd, torn groc, em pasten blanc i acab al foc.
8. Ingredient principal del pa.
9. Substància que fa fermentar els aliments amb els quals es barreja.
10. Fermentar la pasta de farina amb el llevat.



Consell de Mallorca