

La tafona de Son Torrella

LLIBRETA GUIA (ESO)

Nom: _____

Centre escolar: _____

Data: _____

Oli d'oliva, tot mal esquivia.



Consell de Mallorca

© Consell de Mallorca. Departament de Cultura i Patrimoni. Direcció Insular de Patrimoni, abril de 2021. Revisió, gener 2022. Revisió febrer 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 dels programes SOIB Reactiva.

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

A

- Què és una olivera?.....
- Què és un ullastre?.....
- T'agraden les olives?.....
- Com és una oliva?.....
- Quantes castes d'olives coneixes?.....
- On veus olives?
- On compres olives?.....
- Quan menges olives?.....
- Què es pot fer amb les olives?.....
- Què és l'oli?.....
- Saps com es fa?.....
- Per a què serveix l'oli?.....
- Quantes castes d'oli coneixes?.....
- Saps si hi ha cap oli que no estigui fet d'olives?.....

A partir de les respostes, pots elaborar una redacció sobre l'oli.

B

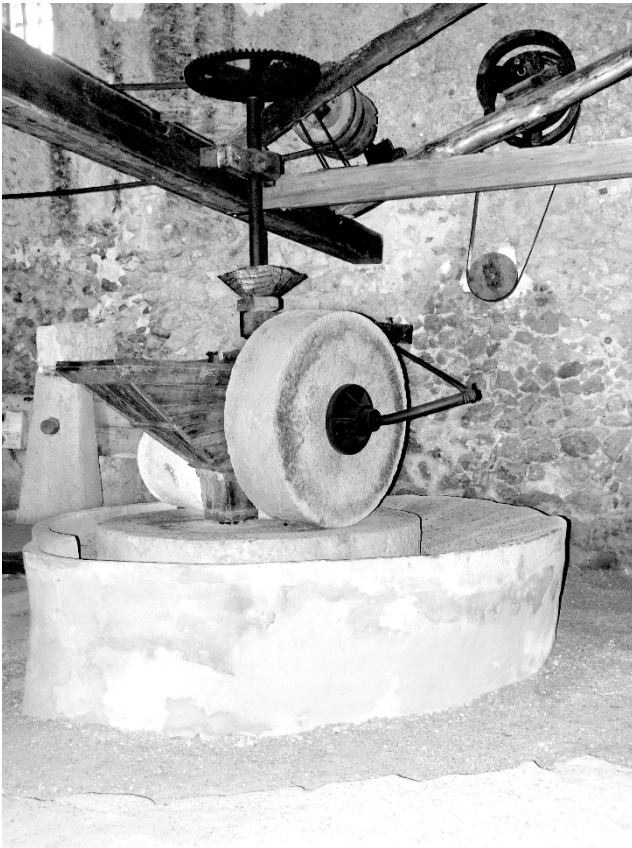
ELS OFICIS

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?

.....

D

SOPA DE LLETRES

Crea una graella que contengui les paraules següents: *esportí, fornai, graner, pila, piques, premsa, trull*. Pots ampliar el repertori amb altres paraules que recordis relacionades amb el món de l'oliva, de l'oli i de la tafona.

Classifica els termes segons la fase de producció de l'oli: collita, molta, premsat i emmagatzematge.

E

L'OLIVERA MALLORQUINA

1. Recita i comenta aquest poema de Josep Lluís Pons i Gallarza.
2. Fes un o diversos dibuixos a manera d'escenes o vinyetes que exemplifiquin el text.

L'olivera mallorquina

Conta'm, vella olivera,	mentre sec alenant sobre la roca,
noves del temps d'enrere	que escrites veig en ta surenca soca.
Jo vinc a recolzar-me	a tes nuades rels, trist d'enyorança,
perquè vulles tornar-me	perduts sols l'esperança.
Ton delicat fullatge,	que sota lo cel blau l'embat oreja,
és de la pau la imatge,	de tots los goigs de la ciutat enveja.
Ta rama verda i blanca	com cabellera d'àngel t'emmantella;
i a ta esqueixada branca	falta, pel vent l'arrabassada estella.
Quan jove i vincladissa	creixies sobre el marge de la coma,
xermava ta verdissa	la falç del llaurador fill de Mahoma.
L'àrab i sa mainada	respirant-ne tes flors pel maig sortien,
i ta oliva escampada	sos fills, per la tardor, la recollien...

Josep Lluís Pons i Gallarza

F

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.

1. Escribe el nom d'alguns productes que es mesuraven per barcelles o almuds.

2. Digues si és vertader (V) o fals (F). Encercla l'opció correcta:

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

3. Un almud equival a gairebé 2 litres. A quantes botelles d'aigua de 50 cl equival una barcella?