

COSTUMS VITALS

APROXIMACIÓ ALS COSTUMS
MALLORQUINS DEL SEGLE PASSAT



*Per a
escolars*



COSTUMS VITALS

APROXIMACIÓ ALS COSTUMS
MALLORQUINS DEL SEGLE PASSAT

Per a
escolars



Febrer 2021

Redacció de textos i disseny

Maribel Trobat Pinteño
Graduada en Història de l'Art

Correcció lingüística

Servei Lingüístic de l'Ajuntament de Manacor

Fotografia de la portada

Rafel Sureda

Software i eina de disseny gràfic

Canva Pro

Museu d'Història de Manacor

Torre dels Enagistes

Carretera de Cales de Mallorca, km 1,5 - 07500 Manacor

Tel: 971 84 30 65

<http://museudemanacor.com> - museu@manacor.org



Índex

Pròleg	3
1. Qui som?	4
2. Les matances	8
3. La tasca de llaurar	16
4. Sembrar, entrecavar i tenir cura de l'hort	20
5. La cuina	27
6. La bugada	36
7. Emmidonar, planxar i sargir.....	40
Bibliografia	44
Solucionari	45



Pròleg

Des del Museu d'Història de Manacor tenim com a objectiu fer accessibles els nostres continguts a públics amb capacitats i interessos diversos.

Arran de la COVID-19, durant tot el 2020 hem vist com la gent de més edat s'ha trobat desvalguda i en soledat, sigui a ca seva sigui a les residències.

Aquest quadern que teniu a les mans posa a l'abast dels nostres majors un seguit d'activitats lúdiques per exercitar la memòria, relacionar idees i objectes, completar paraules i, en definitiva, divertir-se. Com a fons de totes aquestes activitats hi ha la vida de la pagesia i les tradicions del camp.

Quan vàrem haver finalitzat la feina, ens adonàrem que el quadern no s'adreça només a gent gran sinó que el contingut és interessant per a altres públics, perquè coneguin el nostre passat recent que ha desaparegut.

Estam segurs que serà útil per a molts d'escolars i que els permetrà conèixer feines i eines que la majoria ja desconeix.

Magdalena Salas Burguera
Directora del Museu d'Història de Manacor



1. Qui som?



Completa la fitxa amb les teves dades personals:

- El meu nom és _____
- Vaig néixer el dia _____ del mes de _____ de l'any _____ al poble o ciutat de _____
- Tenc _____ anys
- Visc a _____
- El meu telèfon és _____
- De gran m'agradaria ser _____
- El que més m'agrada fer és _____
- Tenc germans o germanes: Sí ☐ No ☐
- Els meus germans o germanes nomen _____

- Els meus pares nomen _____

- Els meus padrins nomen _____

Completa la biografia d'en Jaume.

Escriu la paraula de dalt que pertoqui en el text.

un hortet mallorquí cussa família

fruites Manacor Catalina quaranta home

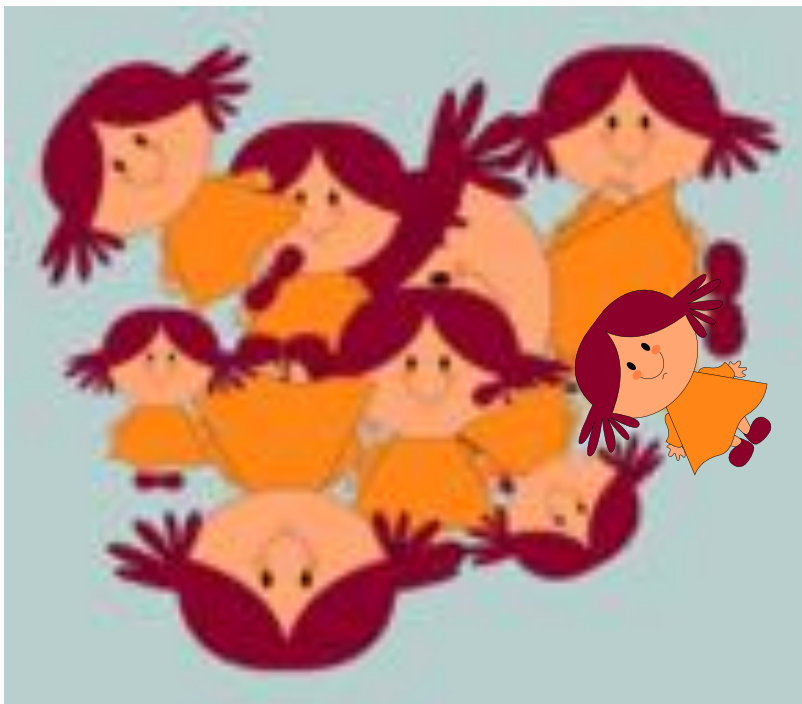
mar verdures tant en tant dona muntanya

En Jaume és un _____ de setanta _____ anys. Està casat amb na _____ des de fa més de _____ anys. En Jaume va néixer a _____, és ben _____, però va haver de partir a treballar a Alemanya. La seva _____ i els tres fills varen quedar a Manacor. Així i tot, en Jaume tornava de _____ per estar amb la _____, sempre que podia. Ara el que més li agrada fer és: cuidar el seu _____, on conrea diversos tipus de _____ i _____; passejar la seva _____, na Murta, i anar d'excursió per la _____ i a veure la _____.

I ara et toca a tu! Fes una breu descripció biogràfica.



Fixa't bé en la imatge! A continuació, contesta les preguntes:



Quantes pepes veus en total?

Quantes n'hi ha en aquesta posició?



Pinta de color verd la pepa més petita i de color vermell la més grossa.

Completa l'alfabet següent que comença per la darrera lletra:

Z ___ X ___ V ___ T ___ R ___ P ___
N ___ L ___ J ___ H G F ___ D
C ___ A



La família!

Completa les oracions següents amb la paraula que pertorqui:

El pare de la meva padrina és el meu _____

La sogra de mumare és la meva _____

L'home de la meva filla és el meu _____

La germana de mumare és la meva _____

El fill de la meva filla és el meu _____



Qui és qui? Relaciona cada persona amb la seva professió:

M. Antònia Oliver

Actor

Guillem d'Efak

Ballarina

Mateu Galmés

Escriptor

Toni Gomila

Rector

Nunsi Elegido

Pintor

Miquel Àngel Riera

Escriptora

Miquel Brunet

Cantautor





Fotografia de Fotos Antiguas de Mallorca - FAM

2. Les matances

Durant la tardor, amb els primers freds de novembre començava el temps de matances!

Les matances eren una fita clau per a l'alimentació de la pagesia i un dels esdeveniments més esperats de l'any. Menuts i grans en feien una festa!

Era el dia en què familiars, veinats i amics s'ajuntaven per ajudar en aquell dia de feina, però sense oblidar la **bauxa**.

A mesura que s'acostava l'esperat dia de matances començaven els nirvis i els preparatius:

es preparaven les espècies,
s'anaven a comprar budells,
es feien netes totes les eines
i la **màquina de capolar**,
es treien els **ribells**,
els pedaços,
els davantals,
les ganivetes s'esmolaven,
i es deixava tot a punt!



Les dones de la casa preparaven els **queviures** la vetlada anterior, i també deixaven fets els bunyols!

Arribat el gran dia, tothom s'aixecava ben prest, en **rompre l'alba**.

El matador s'encarregava del sacrifici del porc. Amb altres homes que l'ajudaven, li clavava l'**acorador**.

De la ferida brollava la sang, calenta, dins un **ribell**.

I després se **socarrava** la pell per fer-la neta. Antigament es feia cremant un manat de càrritx.

Després la pell **s'escaldava** amb aigua bullent i es fregava amb **pedres tosques**.

Tot seguit, es tallaven els peus i el cap i es desxullava l'animal.

Amb el ganivet, es separava la carn de la **xulla**. Es treien les dues peces del llom i, amb una **destral**, tallaven les costelles i es treia l'espina.

S'anava traient tota la carn i es col·locava damunt un **canyís**.

Fer el **ventre** net era feina de dones. Es treia anant alerta a no espenyar-lo, evitant que sortissin els excrements, i el posaven dins l'**erer**, que estava reblit de fulles de col.

Les dones disposaven d'aigua a **balquena**, i feien els budells nets girant-los i tornant-los a girar amb aigua, farina, llimona i taronges agres.

Una vegada nets, les dones els havien d'arreglar i tallar, els deixaven a punt per omplir.
Abans d'omplir-los, els passaven amb un suc fet de vinagre, sal i taronges agres que es posava dins un ribell amb aigua tèbia.

Es feien degotar. Llavors es cosia un dels extrems del budell i es deixava l'altre lliure per omplir-lo.
A mesura que estaven llestos, s'embolicaven en **cànems** de cuina per assecar-los.

Mentrestant, els altres matancers tallaven la carn i la passaven per la **màquina de capolar**.

Una vegada separada la xulla de la **cotna**, la posaven dins una **caldera** al foc per fer **saïm**.
Això sí, abans la madona havia retirat tires de cotna i xulla per salar i els ossos per cuinar.

Els matancers més menuts s'encarregaven d'anar passant un plat amb galletes o bunyols i una copeta de vi mesclat per llevar el fred. I els més joves s'entretenien penjant la cua del porc amb una **agulla tancadora** al que anàs més despistat!

Després venia la feina de pastar i es feien diferents ribellades per a cada pasta:

- Pasta de **sobrassada**: feta amb la carn magra amb pebre vermell, sal i un poc de coent.



- Pasta de **botifarró**: es capola el cor, els ronyons, les cotnes, les llemugues, que es posa tot bullit, i el lleu, mentre que la falda i la sang es posen crues. S'adoba amb pebre bord, pebre bo, llavors d'anís o fonoll i pinyons.
- Pasta de **camaiot**: feta amb carn sanguinosa capolada del coll i el cap, i trossets de xulla, que s'adoben amb espècies.

El pastador i els ajudants s'arromangaven i amb els punys mesclaven tots els ingredients.

Després venia la feina d'omplir.

Antigament es feia amb un embut, **l'omplidor**.

En el segle XX s'acoblaren uns embuts a la **màquina de capolar**.

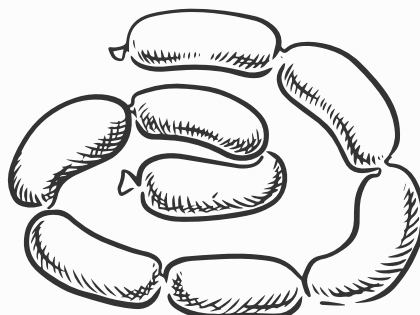
Primer s'omplien els botifarrons, els camaiots i el **bisbe**, perquè s'havien de coure a la **caldera**.

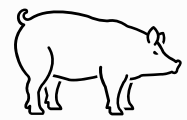
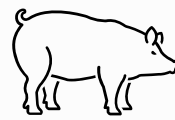
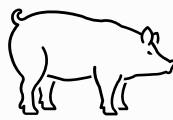
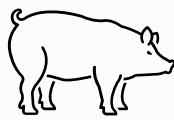
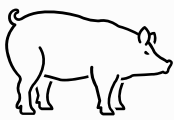
Llavors s'omplien les sobrassades. Una vegada plenes, es cosien per tancar-les i es penjaven a la **perxa**.

Els botifarrons quan es coïen desprenien una substància greixosa d'un color vermellós, que després es colava i formava el **saïm vermell**.

Acabada la feina i amb la perxa ben plena era hora de rentar-se una mica i seure a taula per sopar de frit de porc, amb fetge, llom i patates. Els bunyols eren la bocinada dolça.

La vetlada acabava amb gloses, ximbombades i balls!





Relaciona cada objecte amb el seu nom.



Ribell

Gerreta

Alfàbia

Caldera

Llossa

Capolador

Romana

Omplidora

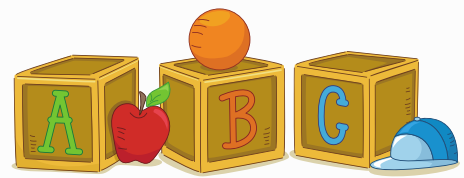
Màquina de
capolar

Balança

Capoladora
de pebre



SOPA DE LLETRES



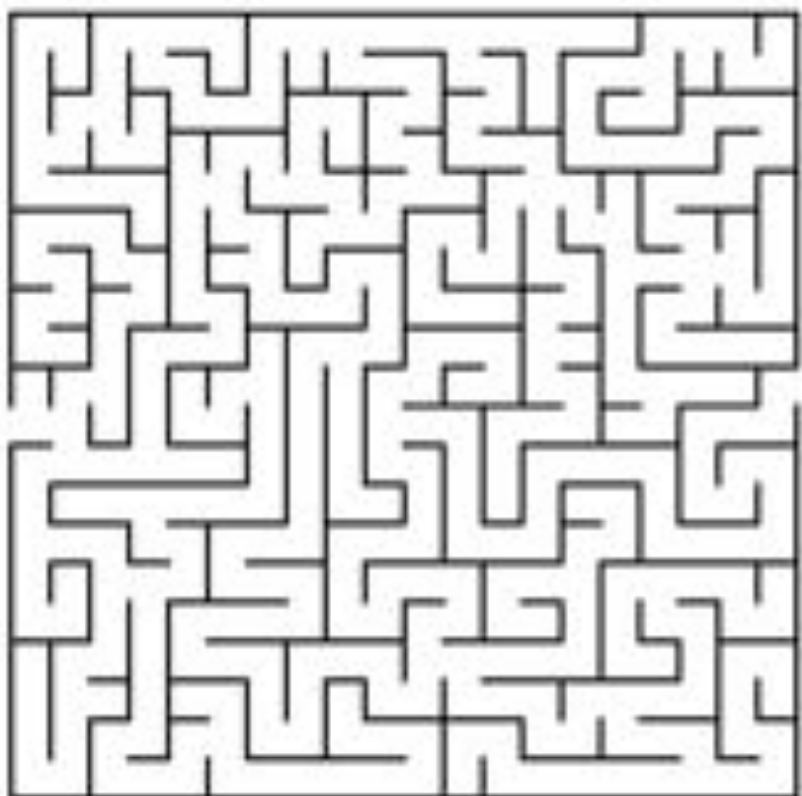
F	N	L	L	A	N	S	U	G	U	E	S	A	P
C	T	H	G	Q	U	E	V	I	U	R	E	S	E
C	C	A	P	O	L	A	D	O	R	A	K	B	D
O	M	R	I	B	E	L	L	U	C	E	M	A	R
T	X	U	L	L	A	Q	B	O	Y	L	U	N	A
N	E	M	U	C	I	S	U	O	B	J	E	Q	T
A	L	H	H	R	W	O	Y	Q	F	D	S	U	O
D	W	J	Q	X	X	L	S	C	Z	X	C	E	S
R	I	V	I	M	O	L	N	A	G	K	A	T	C
A	C	O	R	A	D	O	R	L	S	N	L	A	A
K	S	C	L	B	N	M	A	D	H	O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

acorador
 banqueta
 caldera
 capoladora
 cotna
 destrai
 escaldar
 pedra tosca
 queviures
 ribell
 socarrar
 soll
 xulla

**Posa't les katiuskas
que el porc ens
ha fuit!**



"Per Sant Tomàs,
agafa sa porcella
pes nas!"



**Dibuixa i pinta les mitats que falten de les peces de sobrassada.
Quin nom té cada peça? Escriu dins cada requadre
el nom corresponent.**

Llonganissa

Bisbe

Sobrassades

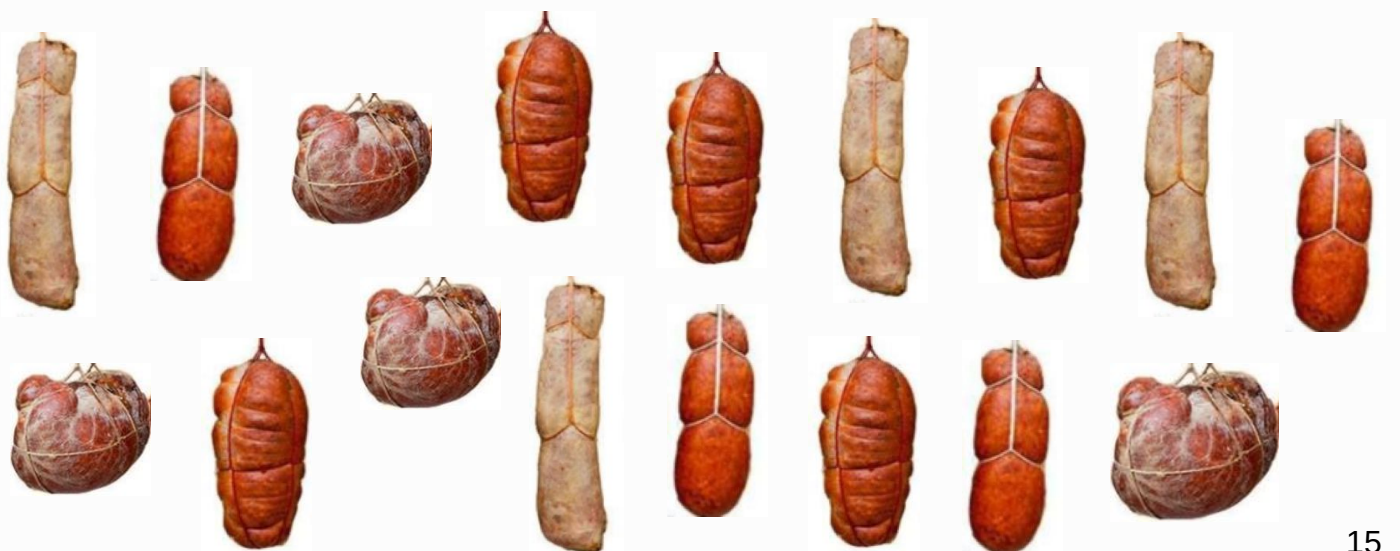
Poltrú

Bufeta

Culana



Fes un cercle a totes les poltrús:



3. La tasca de llaurar

No us penseu, no, que sembrar fos tirar llavors i tapar-les amb un poc de terra. Idò no! Abans de sembrar, s'havia de preparar la terra.

Llaurar no era una tasca fàcil. Primer, s'havien de fer els solcs amb l'ajuda d'una arada. L'**arada** removia la terra per airejar-la i fer-la més molla, i la deixava a punt per sembrar.

L'arada s'enganxava a la bístia amb una escala o **forcat**, que eren dues barres llargues, una a cada costat de la bístia, enganxades amb una **collera** i unides per l'extrem de darrere.

Per llaurar, normalment s'empraven els muls i les mules però a vegades també empraven ases o, fins i tot, bous!

A vegades llauraven dues bísties juntes.
Per unir-les, feia falta un **jou** i uns **collars** de coixins.

Entre el llaurador i la bístia s'establia una comunicació a base de:

Ou!

Erri!

Arramba solc!

L'arada no arribava als voltants dels arbres, per la qual cosa els cavadors havien de llevar les **llobades** (redols sense llaurar) cavant-les a mà.

Des de temps infinits existeixen molts de tipus d'arades que han anat evolucionant amb el temps. Segur que en alguns llocs de fora vila n'heu pogut veure; ara està de moda restaurar-les!

Idò vejam quines classes d'arades existien:



Arada de ferro



Arada amb pales



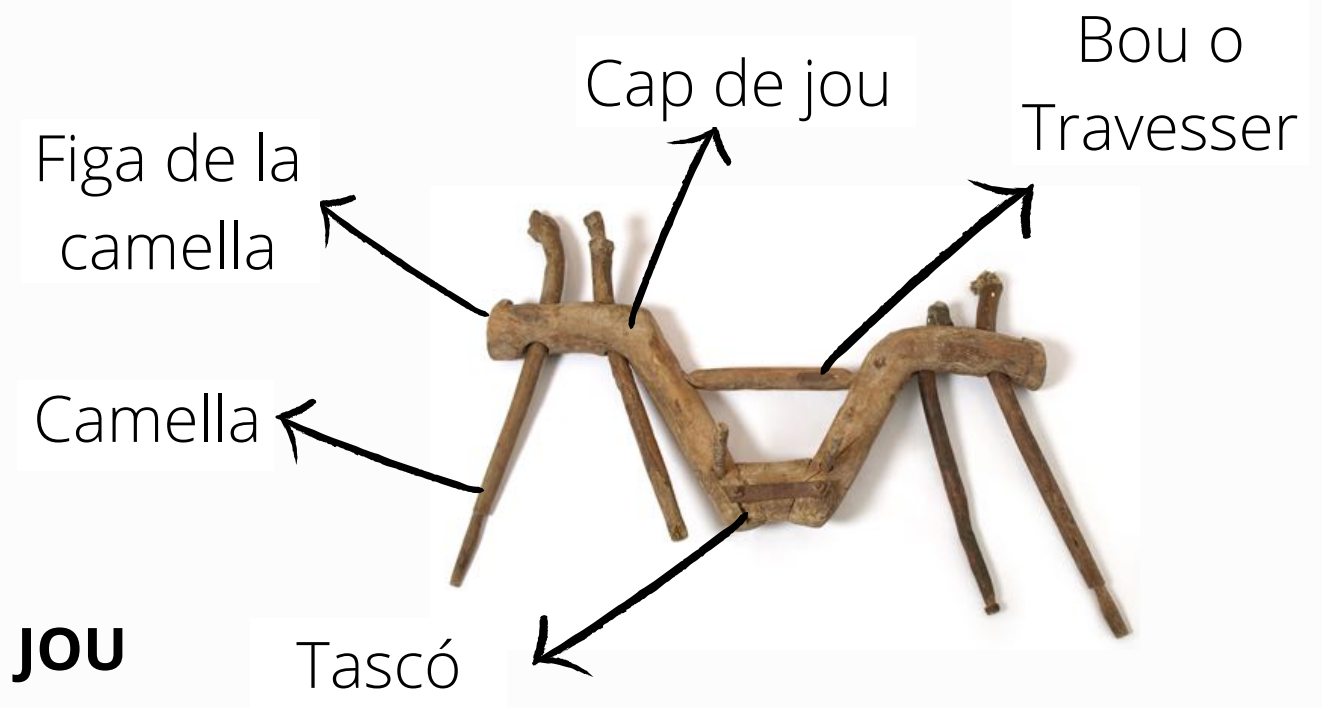
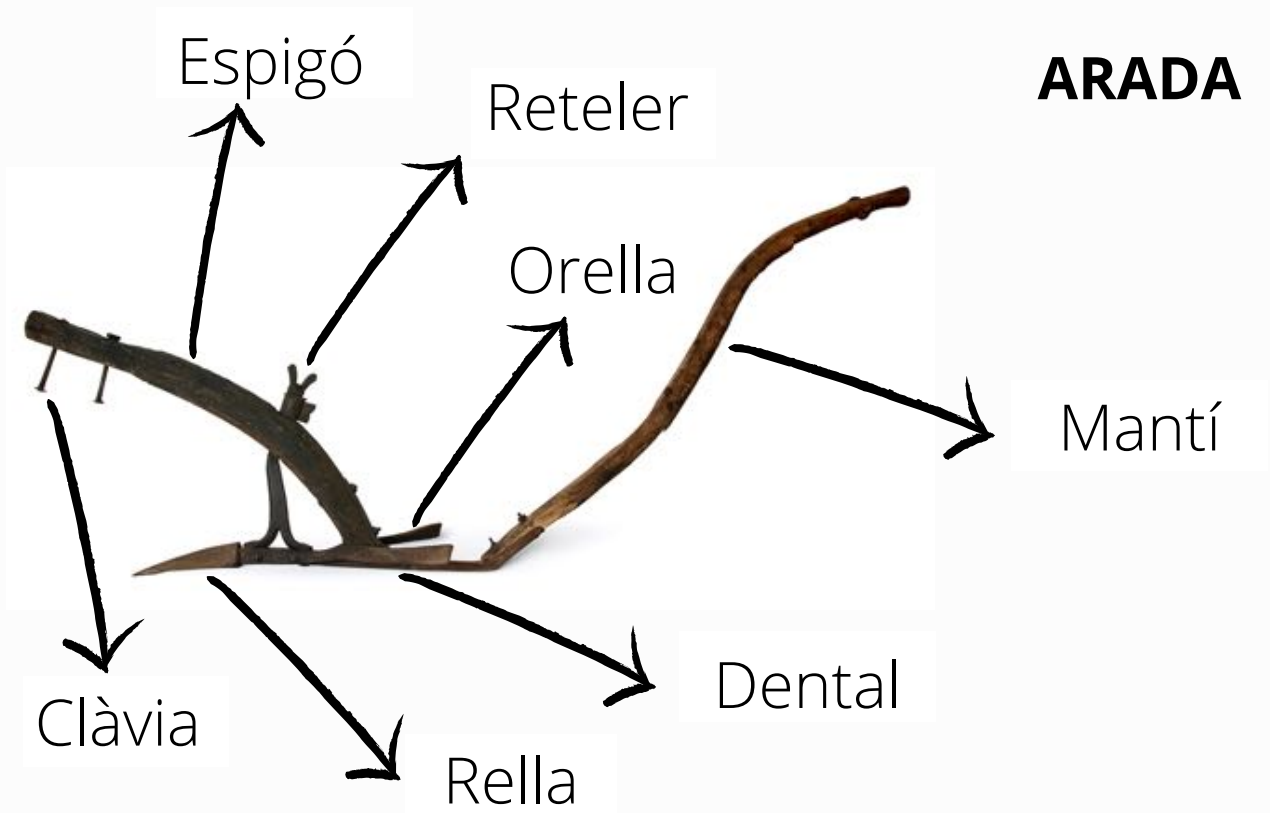
Arada amb pales (devers 1930)



Escala o forcat

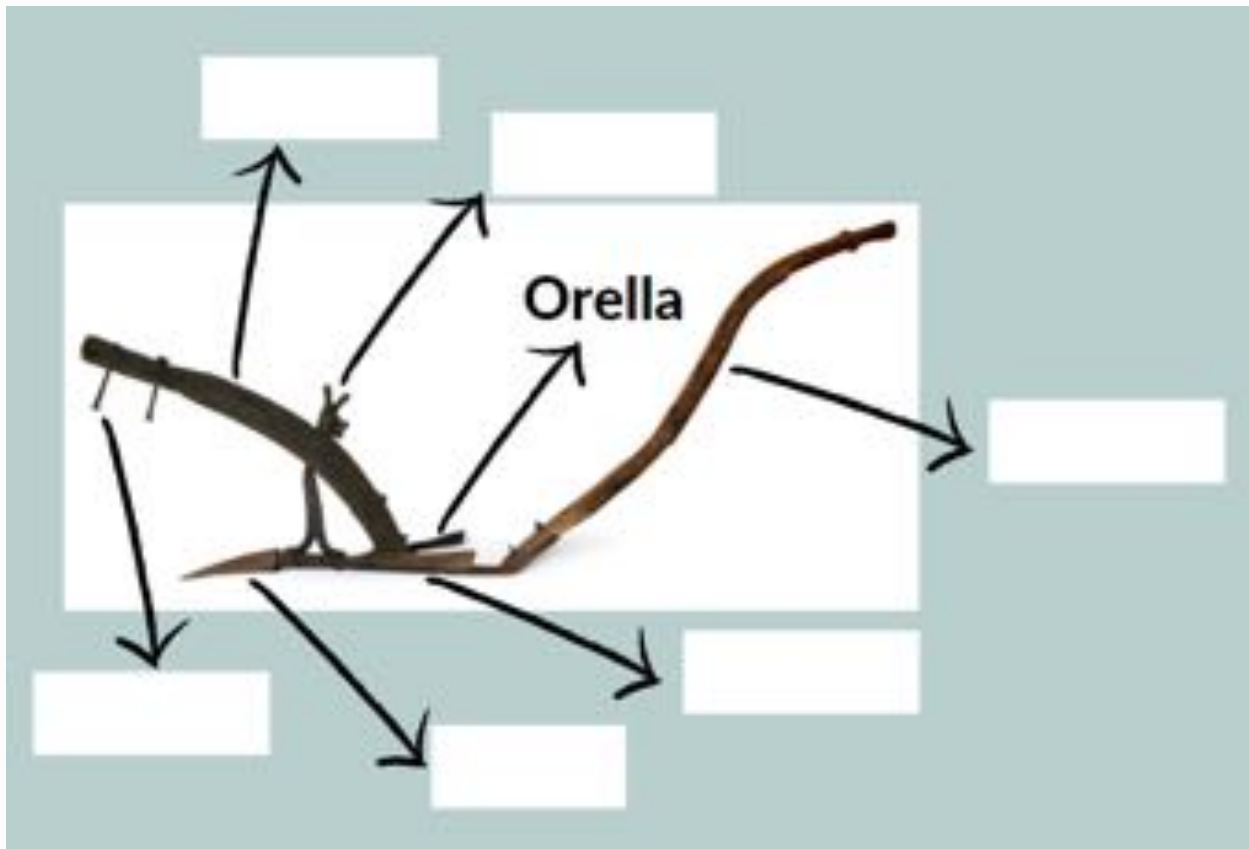
Les parts:

ARADA



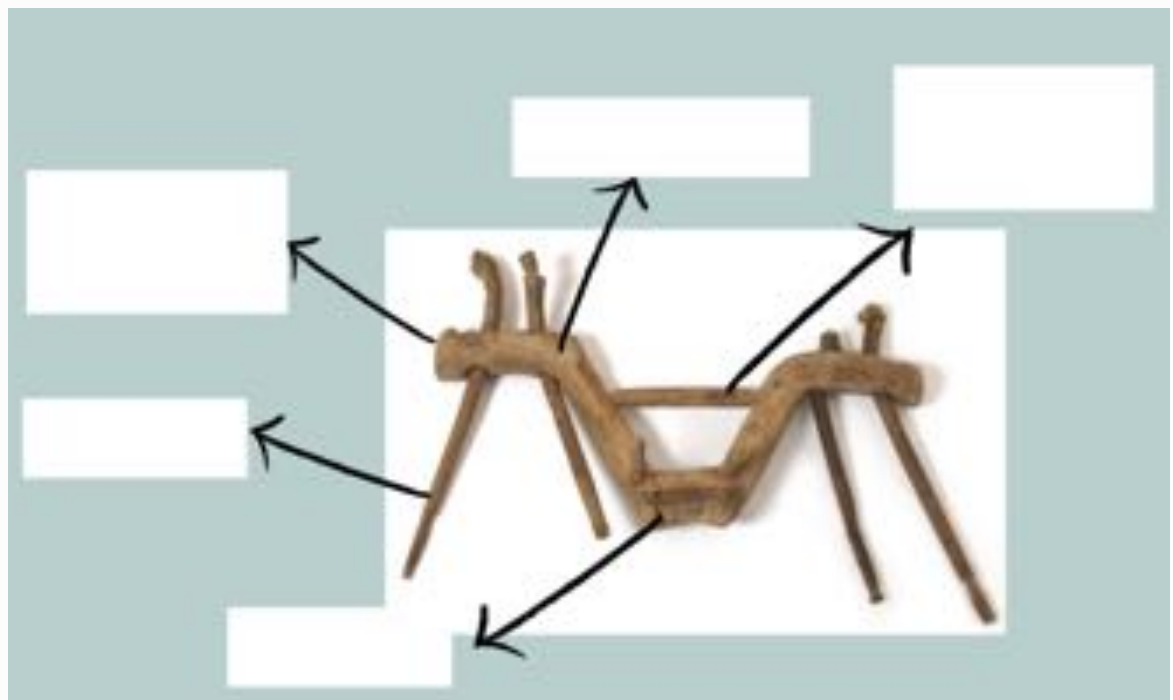
JOU

Umpl els buits amb les paraules que pertoquin:



- Orella
- Clàvia
- Espigó
- Mantí
- Rella
- Reteler
- Dental

- Bou o travesser
- Cap de jou
- Figa de camella
- Tascó
- Camella



4. Sembrar, entrecavar i tenir cura de l'hort

Després de llaurar començava la tasca de sembrar!

Recordau els sembradors que duïen la senalla amb la llavor penjada al coll? I a grapades la tiraven i escampaven damunt la terra llaurada.

Les llavors grosses, com les faves, se sembraven a mà; es tiraven les llavors dins el solc que ja havien entrecavat.

El mes de gener era, i és, l'apropiat per sembrar arbres fruiters: tarongers, llimoneres, albercoquers, cirerers, pruneres, magraners, caquiers, ginjolers, oliveres, pomeres, melicotoners, codonyers... En canvi, les figueres se sembraven el mes de març.

Tenien feina durant mig hivern d'entrecavar lleties i xítxeros, i a finals d'hivern, ciurons, amb l'ajut d'un **fesset** o una **xapeta**.



Feina a **l'hort**, n'hi havia tot l'any.

Els pagesos sempre tenien el **càvec** preparat.

Al febrer es començava a preparar la terra per fer hortalissa: hi posaven fems i la llauraven perquè quedàs sense terrossos.

La feina de **llaurar i entreccavar** durava fins al mes de març.

Llavors ja podien començar a sembrar ciurons, moniatos, pebres, tomàtiques...; i amb la lluna nova: patates, enciam, cols...

Les **eines d'hort** (aixada, carretó, càvec...) i la **rellla** sempre feien falta durant aquesta època de l'any!

Per Setmana Santa encara eren a temps de sembrar melons i síndries, i també hortalisses com pebres, tomàtiques i cols.

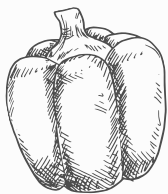


Cançó

*Desgraciat de conrador
que no conra les voreres,
el blat li torna porgueres,
perd el temps i la llavor.*

*Civada, civadeta,
que ets de mala de segar,
jo voldria tornàs mar
el camp de sa vinyoleta.*



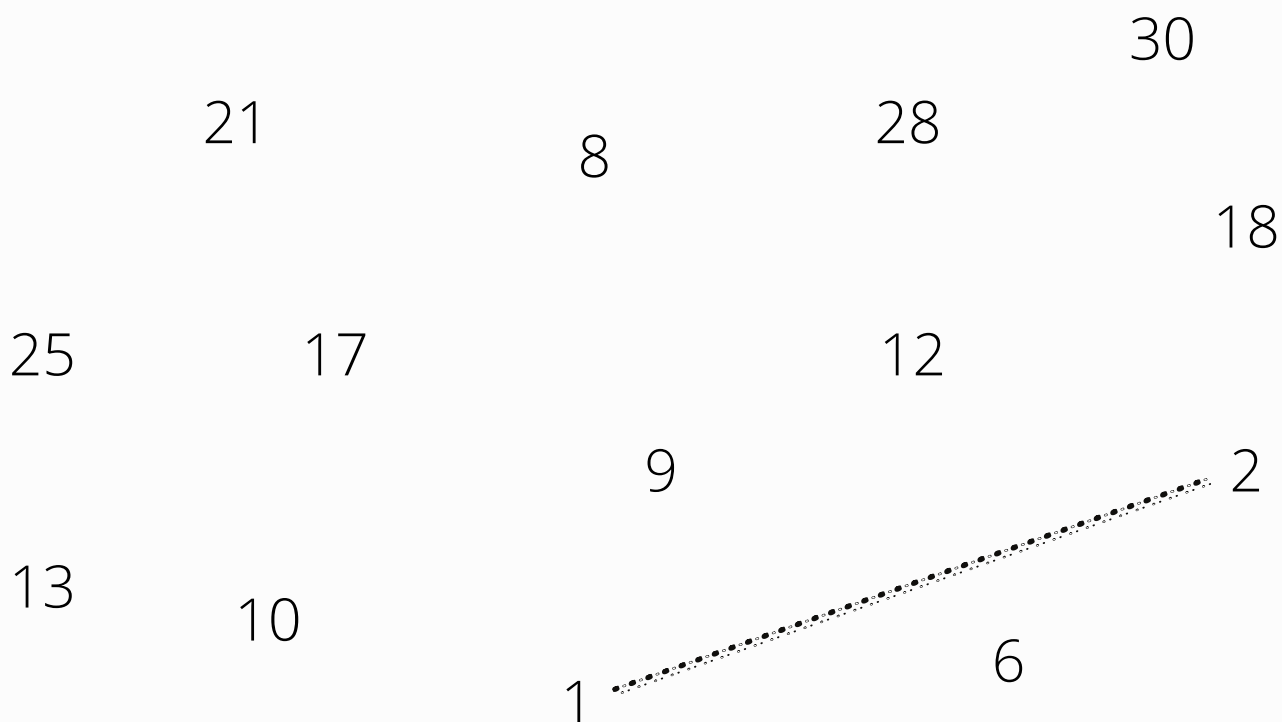


Anem a cultivar!
Escriu aliments que es cultivin a l'hort.



Hem perdut l'ordre!

Ordena els números relacionant-los de menor a major:



Observa la imatge i contesta:



Quines verdures hi veus?

Quines són de color verd?

Quines són de color groc mostassa?

Quines són de color vermell?

Quants de tipus de verdures pots comptar?

Escriu la següent oració a la inversa:

De Tots Sants a sant Martí, sembla si vols collir.

Rilloc ...

Recordam el calendari! Escriu el nom dels mesos que falten, i el nom de les estacions. Escriu en l'estació corresponent aquestes feines de fora vila:

Fer Ilenya

Fer matances

Espolsar ametles i garroves

Tondre

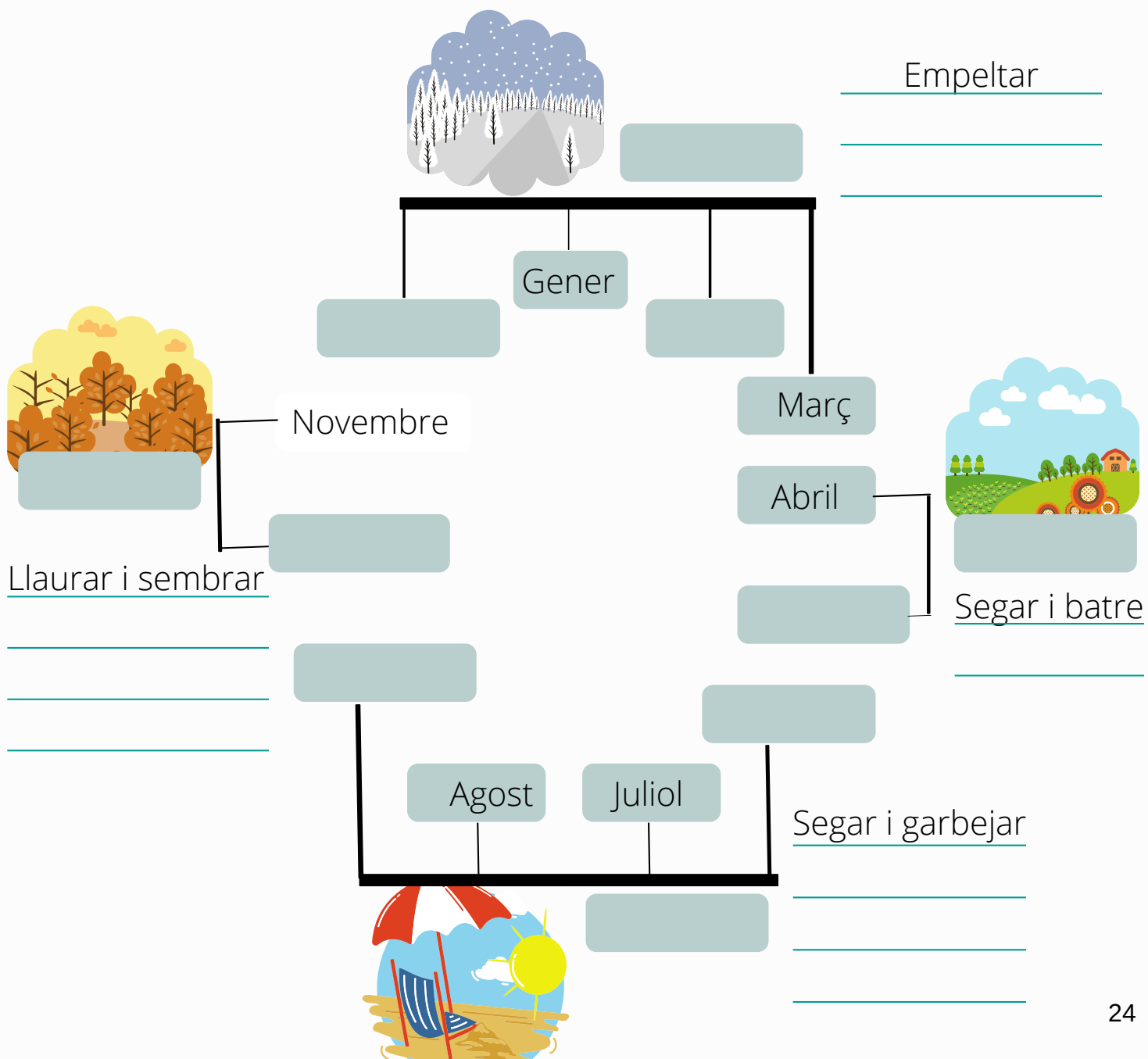
Collir figures

Batre i ventar

Collir olives

Veremar

Podar



Animals! Observa les imatges i contesta les preguntes següents:



Quins animals veus a les imatges?

1. _____
2. _____
3. _____

4. _____
5. _____
6. _____

Quins aliments ens proporcionen? Escriu un aliment per a cada animal.

Relaciona cada ofici amb l'animal que li correspon:

Porquer
Cabrer
Pastor
Vaquer
Apicultor

Abelles
Ovelles
Cabres
Porcs
Vaques



**Completa les paraules amb les lletres que falten
i relaciona-les amb la imatge i el seu producte final:**

_O_Í

T_F_NA

CE_L_R



Bingo! Retxa en el cartó els números que apareixen d'aquesta llista:

90 56 66 30 58 49 63 27 2 15 11 22 50
89 24 16 80 43 41 6 3 36 79 81 49 36
34 52 25 75 83 90 13 7 12 88 5 18 23

		27	36		52	63		80
	11		38	41			75	88
3	15			49		66	79	

5. La cuina



La cuina era l'espai principal de la vida quotidiana. En destacava la **foganya** amb el gran pinte, la peça de fusta horitzontal on es col·locaven les olles, les greixoneres, les soperes, les cassoles, els ribells, els cassolins, entre d'altres peces que conformaven els estris propis d'una cuina popular mallorquina.

Durant el dia, a la foganya, la madona hi feia el dinar i als vespres era el nucli de reunió familiar on s'hi feia rotlada i s'escalfaven del fred.

A un costat de la cuina i encastrat a la paret, hi havia el **cossi** de la bugada i la **pica** de pedra on s'escurava.

També hi havia tots els estris relacionats amb el foc, com el bufador, el ventall de palmes, la pala, la granereta, les esmolles, les graelles i els fogons.

El **cullerer** també estava penjat en una de les parets de la cuina amb culleres, forquetes i cullerots de fusta. També hi trobàvem coves i senalles, alfàbies, barrals i botes.

La casa s'il·luminava amb **llums d'oli**.





Relaciona cada aliment amb el gust corresponent:

Ensaimada

Coent

Arengades

Àcid

Cafè

Salat

Pebre bo

Dolç

Llimona

Amarg



**Escriu 8 coses quotidianes que no podien faltar
dins una cuina tradicional mallorquina.**



Recorda els aliments de la pàgina anterior i el seu gust.



El _____ és coent.

La _____ és àcida.

Les _____ són salades.

La _____ és dolça.

El _____ és amarg.

Hem perdut els estris de cuina!

Troba'ls a la sopa de lletres següent:

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

Fogons
Ganiveta
Trinxet
Tallant
Greixonera
Olla
Cafetera
Pot de llauna
Colador
Gerra
Botilla
Escudella
Tassa
Plat
Culler
Molinet de cafè

Quina menjera! Fixa't en els detalls i respon.



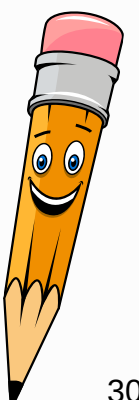
Quants de plats hi ha?

Quins colors predominen a la imatge?

Si haguessis d'agafar un bocí
de la taula, què agafaries primer?

Ets més de panades o de cocarrois?
Com t'agraden?

Prefereixes la coca dolça o la salada?
Quina és la teva preferida?





Sense mirar la fotografia anterior, digues si les frases són vertaderes (V) o falses (F):

Hi havia senyorets damunt la taula V F

Hi havia un cocarroi fora de la palangana V F

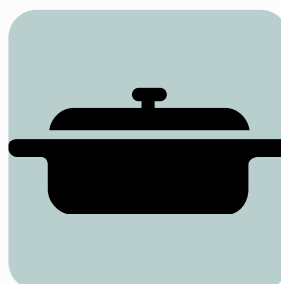
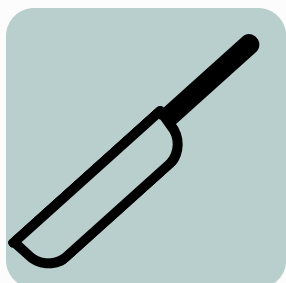
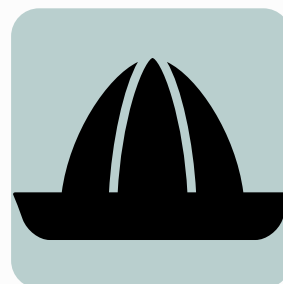
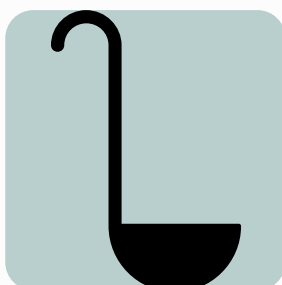
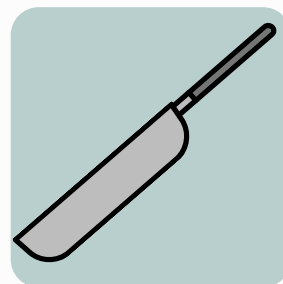
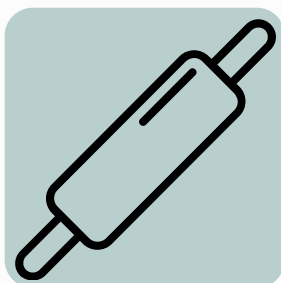
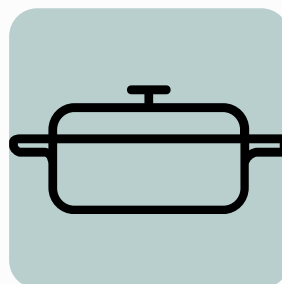
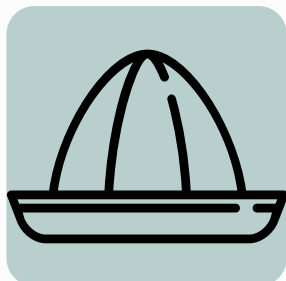
Hi havia coques de verdura V F

Hi havia dues coques dolces V F

Escriu el nom del plat tradicional mallorquí davall cada imatge.



Troba les parelles!



Quina paraula no encaixa amb la resta? Troba-la!



Senyorets	Rubiols	Cremadillos	Trempó	Xocolata
Xoriço	Llonganissa	Formatge	Sobrassada	Botifarró
Taula	Armari	Cadira	Prestatge	Gelera
Escudella	Senalla	Cassola	Ganivet	Caldera
Triturar	Sofregir	Greixonera	Escaldar	Enfornar
Forn	Microones	Torradora	Paella	Batedora
Meló	Carabassa	Enciam	Espinacs	Pastanaga
Llenties	Arròs	Ciurons	Setrill	Sopa

Escriu què podríem trobar dins el rebost de ca vostra:





Relaciona els refranys perquè tinguin sentit:



De flors de gener,
Del gener,
Trons de gener,

el pagès no en treu res.
umplen ses sales i es paller.
no umplen paner.

Nevades de febrer,
Si la Candelera plora l'hivern
és fora, si la Candelera riu,

l'hivern és viu, però tant si riu
com si plora, mig hivern és fora.
pluges pel juny solen ser.

Per Sant Josep,
En ploure dins el març,
Ventades de març:

plou faves.
bo per ses olives, mal pels olivars.
el moradux treu el bec.

Si l'abril trona,
De Sant Marc a Santa Creu,
Aigua d'abril,
En abril,

espigues de mil en mil.
l'anyada és bona.
a sembrar síndries arreu.
cada gota val per mil.



Relaciona els refranys perquè tinguin sentit:

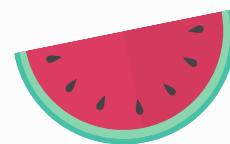
Per Santa Creu,
A mitjan maig,
No diguis blat,
Si en es maig neix un mul

a segar vaig.
o és bo com a mel, o renega i alça el cul.
si el maig no has passat.
faves i pèsols per tot arreu.



Qui bat prest
De Sant Joan a Sant Simó,
Per Sant Pere,
Al juny,

la falç al puny!
enrevolten sa figuera..
mala vida del pastor.
omple es graner i es paller.



Per Santa Magdalena,
Al juliol,
Qui no té era ni trull,
Si per Santa Magdalena plou,
Per Santa Margalida,

ses egos a s'era i es bous en es sol.
sa nou ja és plena.
es podreix la castanya i l'anou.
garrova tenyida.
per juliol es treu un ull.



6. La bugada

Fer bugada, la tasca més quotidiana de les dones de la casa.

Rentar de brut

Després d'escatar la roba amb aigua clara i rentar-la amb lleixivet, posaven dos o tres saquets plens de cendra (**cendriers**) dins el **cossi**. Damunt els cendriers es posaven els llençols i, a damunt, la roba petita.

Tot seguit, s'hi tirava aigua calenta, que es treia de la caldera utilitzant el **buidador** (fet de metall o de carabassa).

L'aigua passava entre la roba i per dins els cendriers i, mesclada amb la cendra, sortia convertida en lleixiu pel forat del cossi, que la tornava a conduir a la caldera.

Rentar de net

Deixaven estovar la roba tota la nit. L'endemà dematí treien la roba del cossi i l'ensabonaven amb sabó fluix, la repassaven amb aigua clara i l'estenien.



Encadenament de mots! Escriu 6 paraules que comencin amb la darrera lletra de la paraula anterior:

BUIDADOR - RENTAR - ROBA - AIGUA -



Anomena 8 peces de roba que no podrien faltar dins la maleta per partir de viatge!



A celebrar! Relaciona aquestes dates amb la festivitat:



25 de desembre

Dia dels Reis

31 de desembre

Nadal

6 de gener

Tots Sants

12 d'octubre

Nit de Cap d'Any

1 de novembre

Mare de Déu del Pilar



Feim bugada! Ordena de l'1 al 8 els passos a seguir per fer la bugada correctament:

- _____ Passar amb aigua clara i estendre
- _____ Ensabonar amb sabó fluix i rentar
- _____ Escatar la roba amb aigua clara
- _____ Posar els llençols i la roba petita
- _____ Elaborar el sabó
- _____ Tirar aigua calenta amb el buidador
- _____ Estovar la roba
- _____ Posar els cendrers dins el cossi



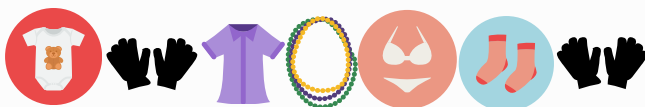
Bugada! Substitueix cada símbol per la lletra corresponent:











Indumentària tradicional mallorquina!

Relaciona cada nom amb la imatge corresponent:

Gipó

Cànyom (davantal)

Espardenyes

Faixa de mocador

Camisa

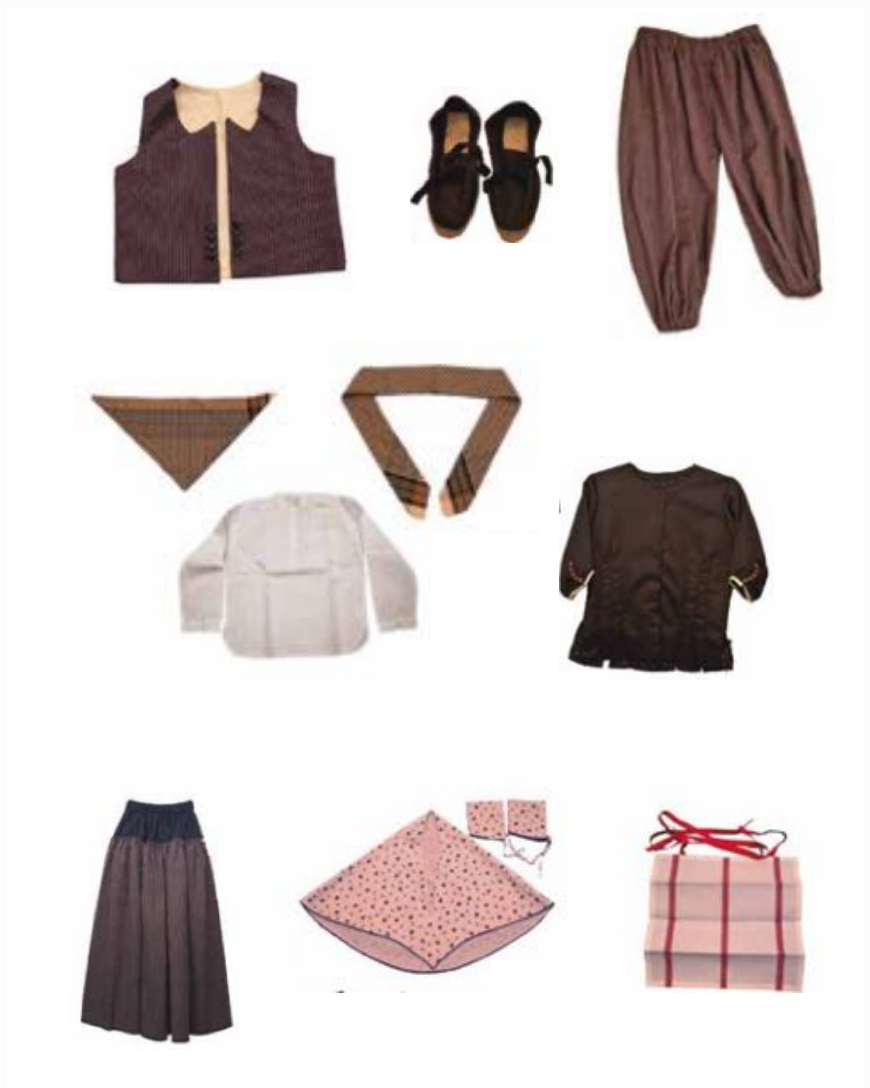
Calçons amb bufes

Mocador

Guardapits

Rebosillo

Maneguins



7. Emmidonar, planxar i sargir



Planxar era la tasca posterior a la bugada, quan la roba era eixuta.

La roba s'allisava amb planxes de ferro que s'encalientien damunt el caliu. Posteriorment se'n feren unes de més grosses dins les quals es posaven calius petits.

Els tapets (cobretaules) i parfalans o algunes parts de la roba com els colls o els punys de les camises s'**emmidonaven** per donar-los certa rigidesa. El midó es feia amb una emulsió d'aigua i farina amb la qual s'untava la roba abans de planxar-la.

Fent feina a fora vila, sovint la roba s'espanyava.

Per això, les dones **sargien** els descosits i **apedaçaven** els forats.



Umpl els buits amb les paraules que corresponen a la definició:



Midó

Planxa

Emmidonar

Cossi

Sargir

Cendrers

Buidador

Apedaçar

Gran recipient de test amb forat a la part inferior, que serveix per fer la bugada; el que avui diríem "rentadora".

Saquets de cendra.

Instrument consistent en una carabassa unida a un mànec llarg que serveix per treure lleixiu de la caldera i tirar-lo damunt la roba de la bugada.

Mullar un teixit, especialment el coll i els punys d'una camisa, amb midó dissolt en aigua perquè quedi amb més consistència i es planxi millor.

Cosir una tela foradada perquè no es noti el forat.

Estri metàl·lic que s'escalfa molt i que serveix per eliminar les arrugues de la roba.

Substància blanca que s'obté a partir d'una emulsió d'aigua i farina.

Cosir pedaços a la roba per reforçar-la o per tapar un esquinç.

Sopa de lletres!



Emmidonar
Buidador
Cossi
Apedaçar
Midó
Sargir
Planxa
Cendrrers



A celebrar! Relaciona aquestes dates amb la festivitat:

1 de gener

1 de maig

21 d'octubre

6 de desembre

8 de desembre

24 de desembre

Dia de la Constitució

Dia del Treballador

Cap d'Any

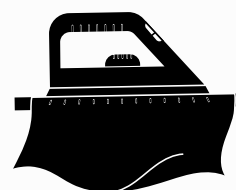
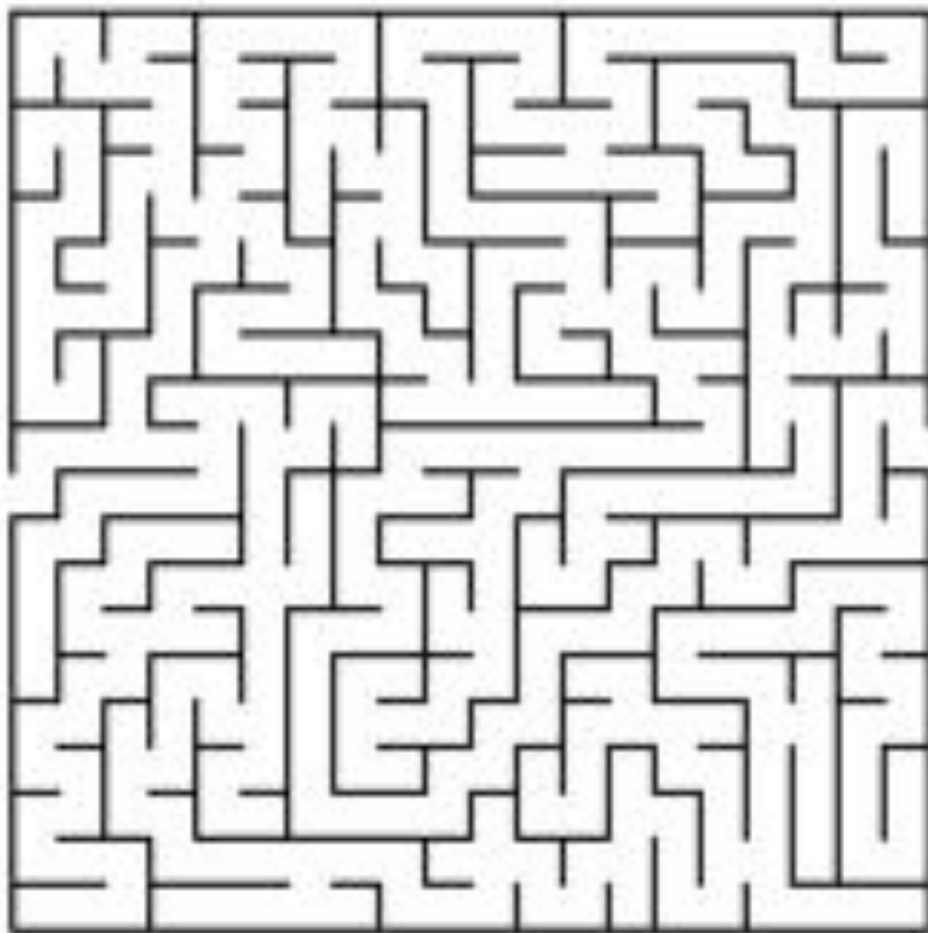
Matines

Dia de la Immaculada Concepció

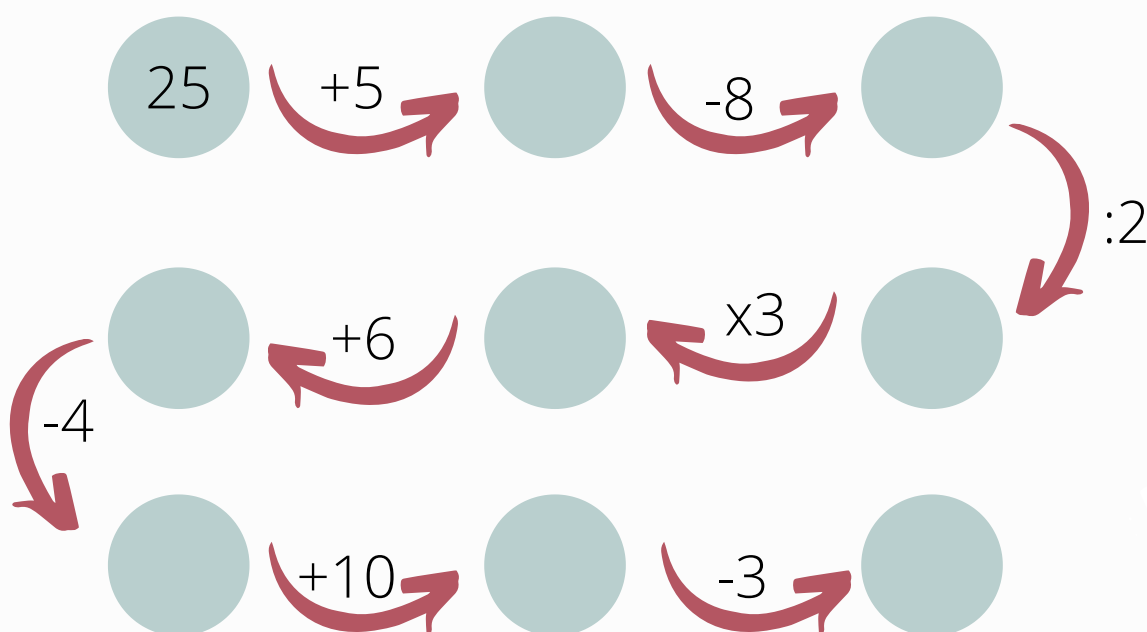
Les Verges



Troba el camí per arribar a la planxa!



A calcular! Fes les operacions següents:



BIBLIOGRAFIA

Ramis, A. (2019). El patrimoni etnològic del Museu d'Història de Manacor: L'àmbit rural i domèstic. Catàleg del fons del molí d'en Fraret. *Revista del Museu d'Història de Manacor*, 13, 15-103.

Vilanova, B; Cerdà, M; i Martorell, A. (2001). *Vida i costums a la possessió mallorquina*. Pollença: El Gall Editor.

SOLUCIONARI

Completa la biografia d'en Jaume.
Escriu la paraula de dalt que pertoqui en el text.

En Jaume és un home de setanta un anys. Està casat amb na Catalina des de fa més de quaranta anys. En Jaume va néixer a Manacor, és ben mallorquí, però va haver de partir a treballar a Alemanya. La seva dona i els tres fills varen quedar a Manacor. Així i tot, en Jaume tornava de tant en tant per estar amb la família, sempre que podia. Ara el que més li agrada fer és: cuidar el seu hortet, on conrea diversos tipus de fruites i verdures; passejar la seva cussa, na Murta, i anar d'excursió per la mntanya i a veure la mar.

I ara et toca a tu! Fes una breu descripció biogràfica.

REDACCIÓ LLIURE



5

La família!

Completa les oracions següents amb la paraula que pertoqui:

El pare de la meva padrina és el meu **REPADRÍ**

La sogra de mumare és la meva **PADRINA**

L'home de la meva filla és el meu **GENDRE**

La germana de mumare és la meva **TIA**

El fill de la meva filla és el meu **NET**



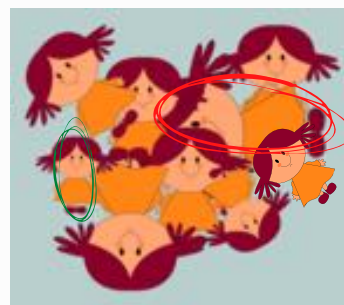
Qui és qui? Relaciona cada persona amb la seva professió:

- | | | |
|--------------------|----------|---------------------|
| M. Antònia Oliver | A | D Actor |
| Guillem d'Efak | B | E Ballarina |
| Mateu Galmés | C | F Escriptor |
| Toni Gomila | D | C Rector |
| Nunsi Elegido | E | G Pintor |
| Miquel Àngel Riera | F | A Escriptora |
| Miquel Brunet | G | B Cantautor |



7

Fixa't bé en la imatge! A continuació, contesta les preguntes:



Quantes pepes veus en total? **9**

Quantes n'hi ha en aquesta posició? **2**



Pinta de color verd la pepa més petita i de color vermell la més grossa.

Completa l'alfabet següent que comença per la darrera lletra:

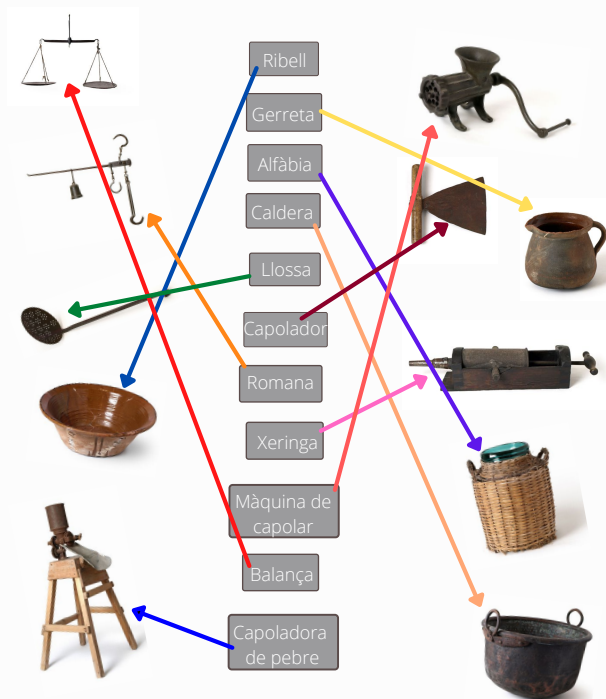
Z Y X W V U T S R Q P O
 N M L K J I H G F E D
 C B A



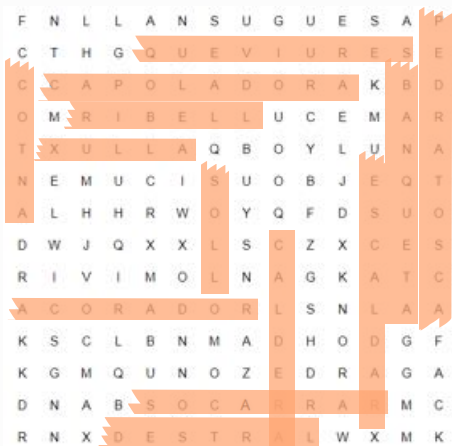
6



Relaciona cada objecte amb el seu nom!



12



acorador
 banqueta
 caldera
 capoladora
 cotna
 destrál
 escaldar
 pedra tosca
 queviures
 ribell
 socarrar
 soll
 xulla



"Per Sant Tomàs,
agafa sa porcella
pes nas!"



13

REDACCIÓ LLIURE



A calcular! Fes les sumes, restes i multiplicacions següents:

$$17 + 32 = 49$$

$$78 + 25 = 103$$

$$48 - 14 = 34$$

$$88 - 33 = 55$$

$12 \times 7 = 84$

$$11 \times 9 = 99$$

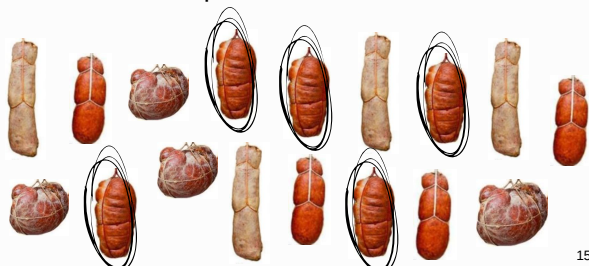


14

Dibuixa i pinta les mitats que falten de les peces de sobrassada. Quin nom té cada peça? Escriu dins cada requadre el nom corresponent.

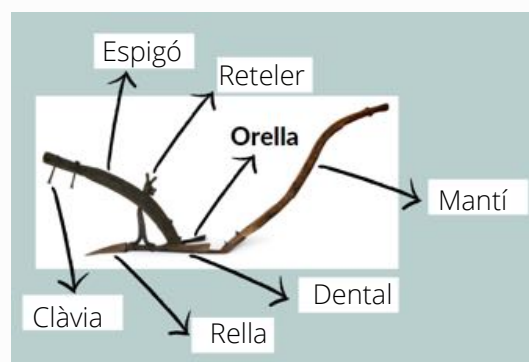


Fes un cercle a totes les poltrús:

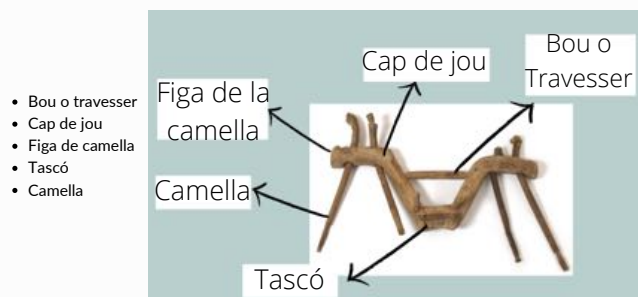


15

Umpl els buits amb les paraules que pertoquin:



- Orella
- Clàvia
- Espigó
- Mantí
- Rella
- Reteler
- Dental



- Bou o travesser
- Cap de jou
- Figa de camella
- Tascó
- Camella

19

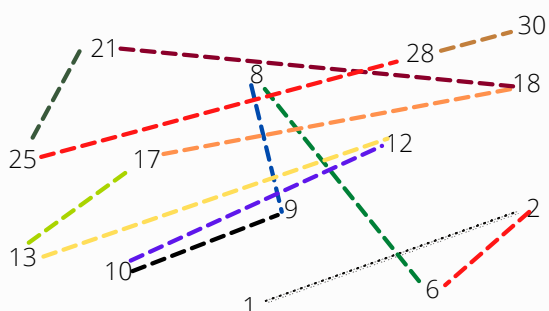


Anem a cultivar!
Escriu aliments que es cultivin a l'hort.



BLEDA, BRÒQUIL, COL, COLFLORI,
ESPINACS, ENCIAM, PORRO, RAVE,
REMOLATXA, PASTANAGA, CARABASSA,
MONIATO, XAMPINYÓ, CEBA, ENDÍVIA,
NAP...

Hem perdut l'ordre!
Ordena els números relacionant-los de menor a major:



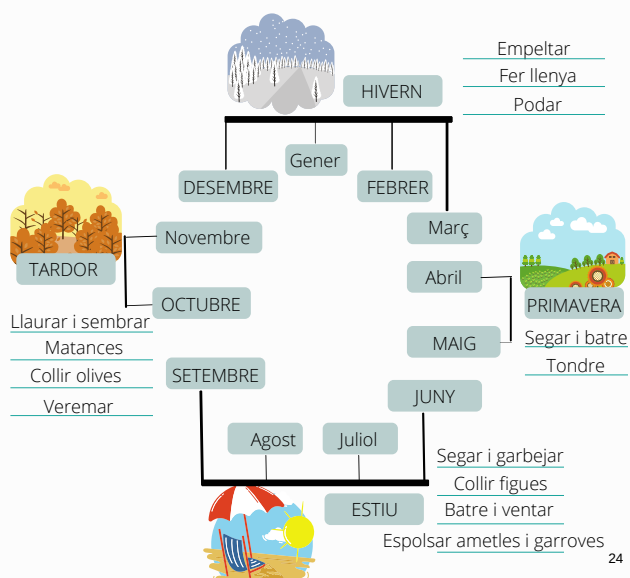
22

Escriu la següent oració a la inversa:

De Tots Sants a sant Martí, sembra si vols collir.

Rilloc SLOV IS ARBMES, ITRAM TNAS A STNAS STOT ED.

Recordam el calendari! Escriu el nom dels mesos que falten, i el nom de les estacions. Escriu en l'estació corresponent aquestes feines de fora vila:



24

Observa la imatge i contesta:



Quines verdures hi veus? COLFLORI, TOMÀTIGA, CARABASSÓ, CARABASSA, REMOLATXA, PEBRE, COL, COGOMBRE, CEBA TENDRE...

Quines són de color verd? COGOMBRE, COL, CARABASSÓ

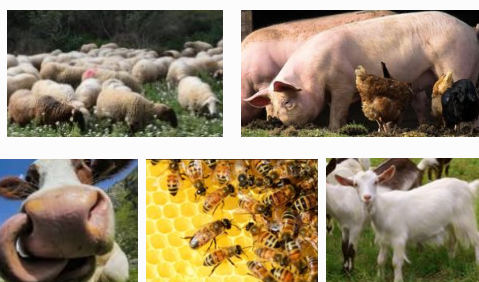
Quines són de color groc mostassa? CARABASSA, PEBRE

Quines són de color vermell? TOMÀTIGA

Quants de tipus de verdures pots comptar? 9

23

Animals! Observa les imatges i contesta les preguntes següents:



Quins animals veus a les imatges?

1. OVELLES
2. PORCS
3. GALLINES
4. VACA
5. ABELLES
6. CABRES

Quins aliments ens proporcionen? Escriu un aliment per a cada animal.

LLET D'OVELLA, LLET DE VACA, LLET DE CABRA, OUS DE GALLINES, CARN D'OVELLA, CARN DE VACA, CARN DE CABRA, MEL D'ABELLES

Relaciona cada ofici amb l'animal que li correspon:

- | | | | |
|-----------|----------|----------|---------|
| Porquer | A | E | Abelles |
| Cabrer | B | C | Ovelles |
| Pastor | C | B | Cabres |
| Vaquer | D | A | Porcs |
| Apicultor | E | D | Vaques |



25

Completa les paraules amb les lletres que falten i relaciona-les amb la imatge i el seu producte final:



Bingo! Retxa en el cartó els números que apareixen d'aquesta llista:

90 56 66 30 58 49 63 27 2 15 11 22 50
89 24 16 80 43 41 6 3 36 79 81 49 36
34 52 25 75 83 90 13 7 12 88 5 18 23

		27	36		52	63		80
	11		38	41			75	88
3	15			49		66	79	

26



Relaciona cada aliment amb el gust corresponent:

Ensaïmada → Coent
Arenques → Àcid
Cafè → Salat
Pebre bo → Dolç
Llimona → Amarg



Escriu 8 coses quotidianes que no podien faltar dins una cuina tradicional mallorquina.

COSSI, CALDERA, FOGONS,
GERRES, GREIXONERES,
CULLERER, LLUM D'OLI,
CAFETERA, MOLINET DE CAFÈ,
ESCUDELLA, OLLES ...



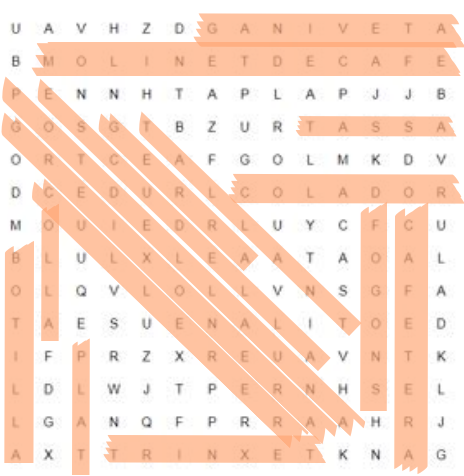
28

Recorda els aliments de la pàgina anterior i el seu gust.



El PEBRE BO és coent.
La LLIMONA és àcida.
Les ARENGADES són salades.
La ENSAÏMADA és dolça.
El CAFÈ és amarg.

Hem perdut els estris de cuina!
Troba'ls a la sopa de lletres següent:



Fogons
Ganiveta
Trinxet
Tallant
Greixonera
Olla
Cafetera
Pot de llauna
Colador
Gerra
Botilla
Escudella
Tassa
Plat
Culler
Molinet de cafè

29

Quina menagera! Fixa't en els detalls i respon.



Quants de plats hi ha? 6

PANADES, COCARROIS, COCA DE PEBRES TORRATS, PANETS, COCA DE VERDURA, COCA DE TREMPÓ...

Quins colors predominen a la imatge? COLORS OCRES, VERMELL, VERD, GRIS, MARRÓ...

Si haguessis d'agafar un bocí de la taula, què agafaries primer?

Ets més de panades o de cocarrois? Com t'agraden?

Prefereixes la coca dolça o la salada? Quina és la teva preferida?



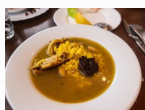
30



Sense mirar la fotografia anterior, digues si les frases són vertaderes (V) o falses (F):

- Hi havia senyorets damunt la taula V F
 Hi havia un cocarroi fora de la palangana V F
 Hi havia coques de verdura V F
 Hi havia dues coques dolces V F

Escriu el nom del plat tradicional mallorquí davall cada imatge.



ARRÒS BRUT



TUMBET



TREMPÓ



CARAGOLS



FRIT MALLORQUÍ



LLOM AMB COL

31

Quina paraula no encaixa amb la resta? Troba-la!



Senyorets	Rubiols	Cremadillos	<u>Trempó</u>	Xocolata
Xoriço	Llonganissa	<u>Formatge</u>	Sobrassada	Botifarró
Taula	Armari	Cadira	Prestatge	<u>Gelera</u>
Escudella	<u>Senalla</u>	Cassola	Ganivet	Caldera
Triturar	Sofregir	<u>Greixonera</u>	Escaldar	Enfornar
Forn	Microones	Torradora	<u>Paella</u>	Batedora
<u>Meló</u>	Carabassa	Enciam	Espinacs	Pastanaga
Llenties	Arròs	Ciurons	<u>Setrill</u>	Sopa

Escriu què podríem trobar dins el rebost de ca vostra:

CONFITURA, OLIVES EMPOTADES, PA,

OLI, ALFÀBIES DE XULLA AMB SAL,

ENFILALL DE TOMÀTIGUES,

ENFILALL DE PEBRES...



33

Troba les parelles!



32

Relaciona els refranys perquè tenguin sentit:



De flors de gener, **A**
 Del gener, **B**
 Trons de gener, **C**

B el pagès no en treu res.
C umplen ses sales i es paller.
A no umplen paner.

Nevades de febrer, **A**

B l'hivern és viu, però tant si riu com si plora, mig hivern és fora.

Si la Candelera plora l'hivern és fora, si la Candelera riu, **B**

A pluges pel juny solen ser.

Per Sant Josep, **A**

B plou faves.

En ploure dins el març, **B**

C bo per ses olives, mal pels olivars.

Ventades de març: **C**

A el moradux treu el bec.

Si l'abril trona, **A**

D espigues de mil en mil.

De Sant Marc a Santa Creu, **B**

A l'anyada és bona.

Aigua d'abril, **C**

B a sembrar síndries arreu.

En abril, **D**

C cada gota val per mil.



34

Relaciona els refranys perquè tinguin sentit:

Per Santa Creu, **A** **B** a segar vaig.
 A mitjan maig, **B** **D** o és bo com a mel, o renega i alça el cul.
 No diguis blat, **C** **C** si el maig no has passat.
 Si en es maig neix un mul **D** **A** faves i pèsols per tot arreu.

Qui bat prest **A** **D** la falç al puny!
 De Sant Joan a Sant Simó **B**, **C** enrevolten sa figuera.
 Per Sant Pere, **C** **B** mala vida del pastor.
 Al juny, **D** **A** omple es graner i es paller.

Per Santa Magdalena, **A** **B** ses egos a s'era i es bous en es sol.
 Al juliol, **B** **A** sa nou ja és plena.
 Qui no té era ni trull, **C** **D** es podreix la castanya i l'anou.
 Si per Santa Magdalena plou, **D** **E** garrova tenyida.
 Per Santa Margalida, **E** **C** per juliol es treu un ull.



35

Encadenament de mots! Escriu 6 paraules que comencin amb la darrera lletra de la paraula anterior:

BUIDADOR - RENTAR - ROBA - AIGUA -



Anomena 8 peces de roba que no podrien faltar dins la maleta per partir de viatge!

SABATES, JAQUETA, CALÇONS,

JERSEI, PIJAMA, CAMISA, CINTURÓ,

VESTIT, GUANTS, CAPELL,

ROBA INTERIOR...



A celebrar! Relaciona aquestes dates amb la festivitat:



25 de desembre **A** **C** Dia dels Reis
 31 de desembre **B** **A** Nadal
 6 de gener **C** **E** Tots Sants
 12 d'octubre **D** **B** Nit de Cap d'Any
 1 de novembre **E** **D** Mare de Déu del Pilar



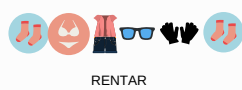
37

Feim bugada! Ordena de l'1 al 8 els passos a seguir per fer la bugada correctament:

- 8 Passar amb aigua clara i estendre
- 7 Ensabonar amb sabó fluïx i rentar
- 2 Escatar la roba amb aigua clara
- 4 Posar els llençols i la roba petita
- 1 Elaborar el sabó
- 5 Tirar aigua calenta amb el buidador
- 6 Estovar la roba
- 3 Posar els cendrers dins el cossi



Bugada! Substitueix cada símbol per la lletra corresponent:



38

Indumentària tradicional mallorquina!

Relaciona cada nom amb la imatge corresponent:

Gipó

Cànyom (davantal)

Espardenyes

Faixa de mocador

Camisa

Calçons amb bufes

Mocador

Guardapits

Rebosillo

Maneguins



39

Umpl els buits amb les paraules que corresponen a la definició:



Cossi

Gran recipient de test amb forat a la part inferior, que serveix per fer la bugada; el que avui diríem "rentadora".

Cendrers

Saquets de cendra.

Buidador

Instrument consistent en una carabassa unida a un mànec llarg que serveix per treure lleixiu de la caldera i tirar-lo damunt la roba de la bugada.

Emmidonar

Mullar un teixit, especialment el coll i els punys d'una camisa, amb midó dissolt en aigua perquè quedi amb més consistència i es planxi millor.

Sargir

Cosir una tela foradada perquè no es noti el forat.

Planxa

Estri metàl·lic que s'escalfa molt i que serveix per eliminar les arrugues de la roba.

Midó

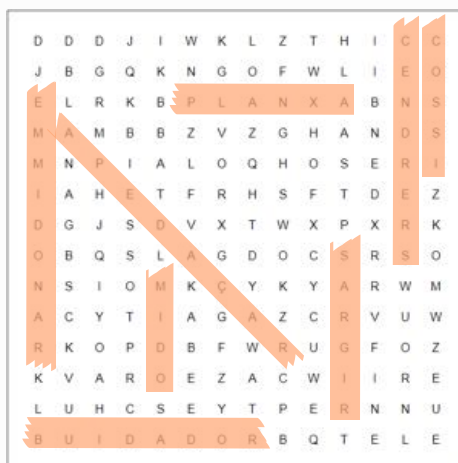
Substància blanca que s'obté a partir d'una emulsió d'aigua i farina.

Apedaçar

Cosir pedaços a la roba per reforçar-la o per tancar un esquinç.

41

Sopa de lletres!



Emmidonar
Buidador
Cossi
Apedaçar
Midó
Sargir
Planxa
Cendrers



A celebrar! Relaciona aquestes dates amb la festivitat:

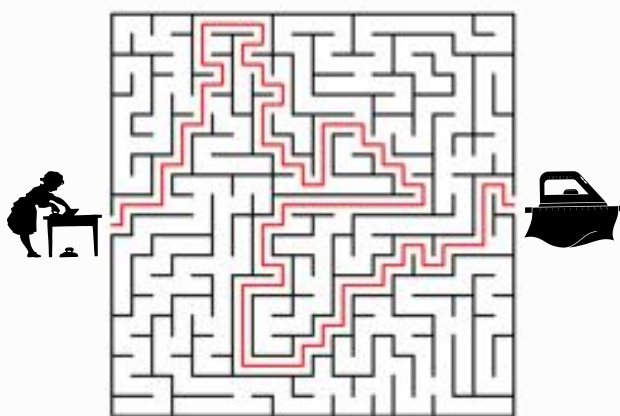
1 de gener **A**
1 de maig **B**
21 d'octubre **C**
6 de desembre **D**
8 de desembre **E**
24 de desembre **F**

D Dia de la Constitució
B Dia del Treballador
A Cap d'Any
F Matines
E Dia de la Immaculada Concepció
C Les Verges

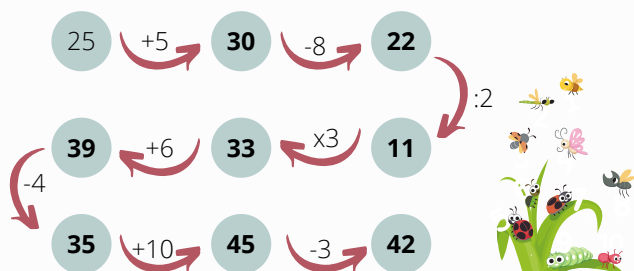


42

Troba el camí per arribar a la planxa!



A calcular! Fes les operacions següents:



43

