

RANDO POUR LA CULTURE

Programa educatiu
«Créixer, trescar i crear»



Culture



Consell de
Mallorca

■ Departament de Medi Ambient

SERRA DE **TRAMUNTANA** MALLORCA
PATRIMONI MUNDIAL



Autors

Del text:

Ruth Patricia Campins Marroig, Marta Garau
Fernández i Sonia González Troya

De les fotografies:

Guillem Alomar Canyelles

De la revisió lingüística:

Servei de Normalització Lingüística del Consell
de Mallorca

Dels dibuixos i el disseny:

Diana Farràs i Serra

Dels dibuixos de portada:

Municipi de Nord Tzoumerka

© de l'edició:

Consell de Mallorca. Departament de Medi
Ambient. Unitat d'Educació Ambiental

© del text:

Consell de Mallorca. Departament de Medi
Ambient. Unitat d'Educació Ambiental

© de les fotografies:

Guillem Alomar Canyelles

Edició: Octubre de 2015

Dipòsit legal:

Aquest quadern us servirà per preparar les sortides senderistes amb els vostres alumnes per la serra de Tramuntana, ja que hi trobareu informació sobre els diversos elements naturals i etnològics presents als diversos indrets de la Serra.

En el quadern de l'alumne trobareu activitats relacionades amb els elements que podeu trobar al llarg dels diversos itineraris que podeu fer per la serra de Tramuntana

Introducció

Objectius

Presentació

L'ofici de marger

Construcció d'un marge

L'ofici de carboner

Construcció d'una sitja

La barraca de carboner

L'ofici de calciner

Construcció d'un forn de calç

Usos de la calç

La vegetació de la serra de Tramuntana

El patrimoni industrial de la Serra: les tafones

Introducció

ELS socis

- 1 Office de l'environnement de la Corse (França)
Coordinador del projecte
www.oec.fr



- 2 Consell de Mallorca
Departament de Medi Ambient (Espanya)
www.conselldemallorca.net



- 3 Municipi de Nord Tzoumerka (Grècia)
www.voria.gr



El programa Rando pour la Culture és el fruit de la reflexió d'un equip que es va mobilitzar contra la desaparició progressiva del patrimoni etnològic europeu. Per la qual cosa va proposar un cooperació europea creativa per valoritzar els recursos culturals, protegir el patrimoni etnològic, promocionar el desenvolupament sostenible, diversificar l'economia així com crear llocs de treball.

L'objectiu del projecte Rando pour la Culture és crear una xarxa europea de circuits de descoberta del patrimoni cultural. Al llarg d'aquests recorreguts, una sèrie de punts d'intercanvi cultural i creatiu són punts de trobada entre el visitant/excursionista i els actors culturals (artistes, artesans, col·lectivitats locals, associacions culturals, productors) on compartir experiències actives i creatives i valorar el patrimoni etnològic.

Altres materials complementaris:

Joc de taula



Còmic dels oficis de la Serra



Guia d'itineraris familiars



Objectius

Objectius generals

Els itineraris culturals tenen molt per oferir als infants i, en particular, als que viuen en un entorn urbà, ja que combinen elements del medi natural i de l'àmbit cultural. Permeten que els infants es familiaritzin amb la noció lloc-temps i els ofereixen la possibilitat de descobrir i apreciar un medi natural valuós (muntanyes, ribes, coves, barrancs, flora, fauna) i les intervencions de l'home (habitatges, ermites, molins, eres de batre, marjades, camins, etc.) que s'integren de manera harmoniosa en el paisatge.

Objectius específics

Desenvolupar en l'alumnat:

- La capacitat d'observació
- L'esperit científic
- La capacitat per vincular les informacions
- L'experimentació
- La creativitat
- El treball en equip
- L'expressió personal

1. Educació mediambiental

La singularitat del paisatge permet introduir els infants en nocions de geografia (muntanyes, barrancs, coves, cascades), el funcionament dels elements naturals (aigua, pedra, fusta) i la seva sobreexplotació. Els animals i les plantes, les espècies en vies d'extinció i els espais protegits són elements que alimenten la consciència mediambiental.

2. Antropologia i geografia

La creació de grups d'habitatges, l'ocupació de l'home, la valorització de recursos naturals i la relació directa amb els oficis. L'evolució dels pobles, l'èxode rural i la immigració, són elements que connecten els infants amb el passat i el present.

3. Història i etnologia

L'evolució de la regió en els temps, les tradicions,

els costums, les varietats lingüístiques, els topònims i els llocs de culte, ens donen un ampli ventall d'exemples que permetran als infants descobrir l'origen de la seva llengua i la vida dels seus ancestres.

4. Les arts i la cultura

La regió és rica en patrimoni cultural i arquitectònic, en museus, tallers, creacions artístiques, que contribueixen a crear una consciència i una sensibilitat artística i creativa.

5. Activitats físiques

El senderisme és una activitat física que permet als infants fer esport, divertir-se i descobrir. Modela l'esperit, l'ànima i el cos.

6. Turisme

Els itineraris culturals ofereixen als infants un plantejament pràctic del destí turístic, una enfocament complet del medi natural i humà.



Presentació

La serra de Tramuntana és un dels espais més valuosos que tenim a Mallorca. El seu paisatge natural, rural i patrimonial fa d'aquest indret un espai únic. La UNESCO la va declarar patrimoni de la humanitat en la categoria de paisatge cultural l'any 2011.

La serra de Tramuntana s'estén en sentit NE-SW al llarg del litoral nord-occidental de Mallorca, des del cap de Formentor fins a l'illa de sa Dragonera. Té una longitud aproximada de 90 km i la seva amplada, variable, oscil·la entre els 10 km als extrems i els 20 km a la part central. Comprèn un total de deu municipis, que són els següents: Alaró, Andratx, Banyalbufar, Bunyola, Calvià, Campanet, Deià, Escorca, Esporles, Estellencs, Fornalutx, Lloseta, Mancor de la Vall, Pollença, Puigpunyent, Santa Maria del Camí, Selva, Sóller i Valldemossa.



L'ofici de marger



Els margers són els encarregats de fer les construccions de pedra en sec, com marges, parets, camins empedrats, cases de neu, etc.





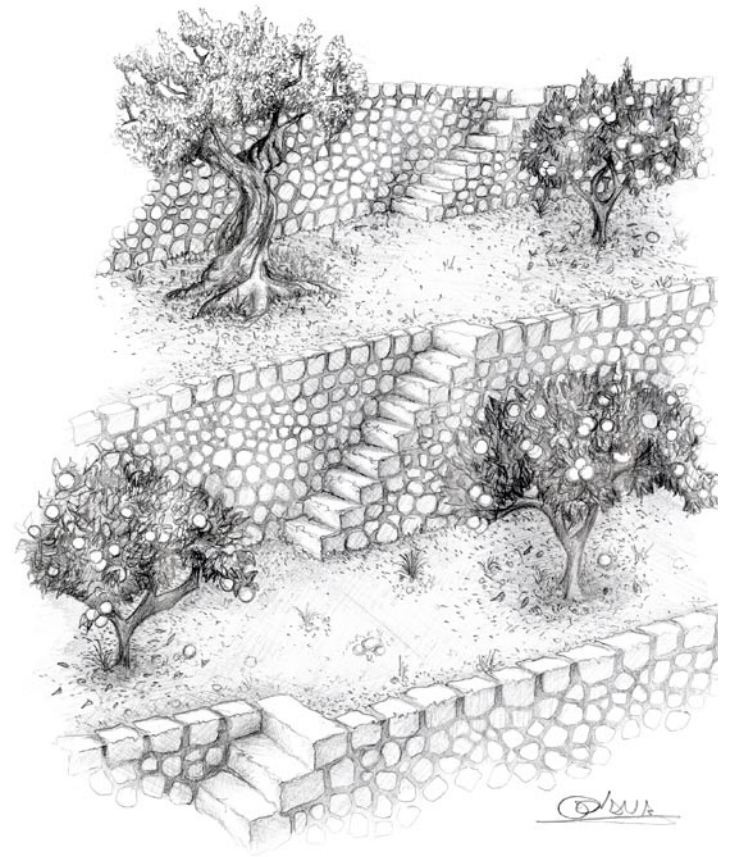
L'ofici de marger

Construcció d'un marge

La tècnica de les construccions de pedra en sec consisteix en l'ús de la pedra com a únic element de construcció, sense emprar cap altre tipus de material aglutinant.

A les zones amb pendent, per poder aprofitar el terreny i cultivar-lo s'hi constrüen les marjades.

El marge era el mur que aguantava la porció de terra i es vestia amb la pedra que s'extreia del voltant.



Entre els cultius que podem trobar en els marges destaca l'olivera, però també la vinya i alguns fruiters com els tarongers i llimoners.



L'ofici de carboner



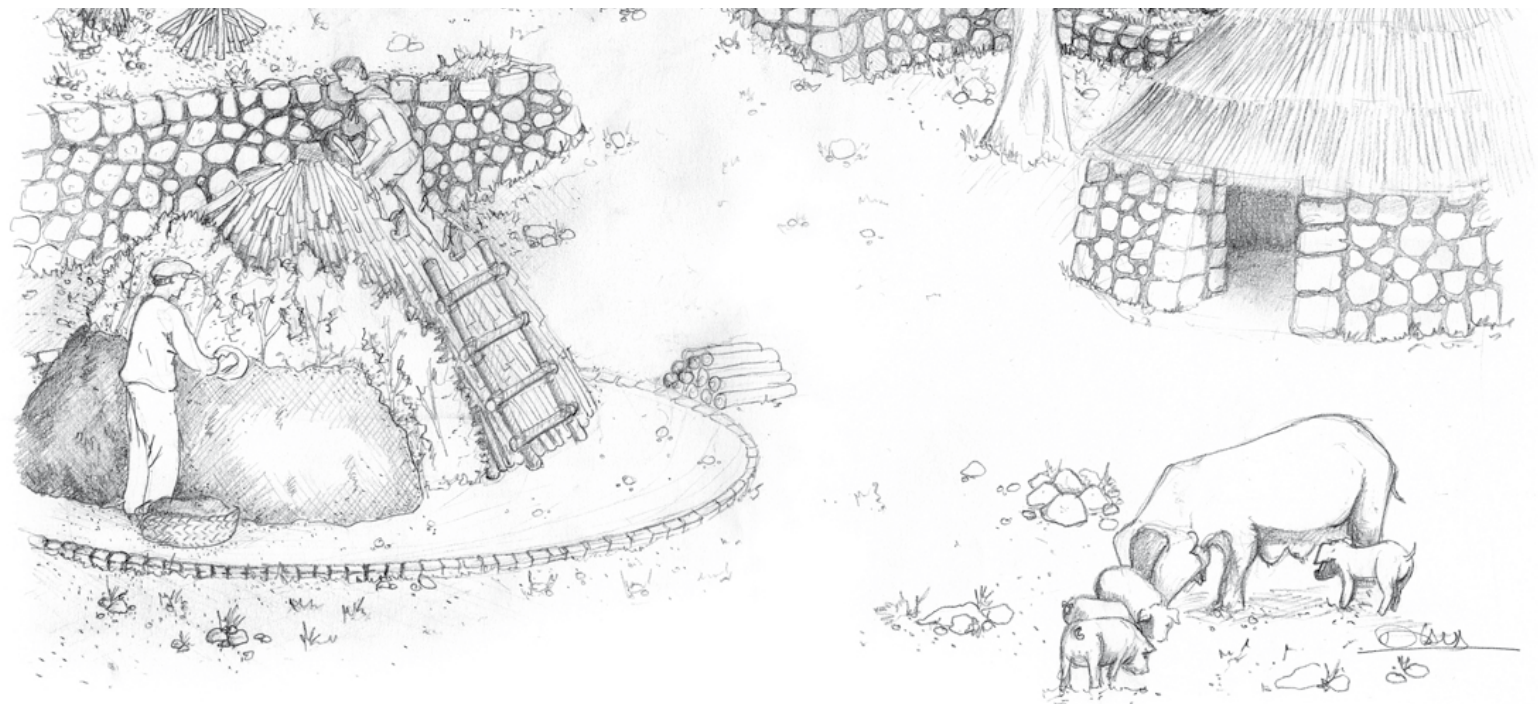
El carboner era l'encarregat de transformar la fusta dels arbres en carbó, que era la principal font d'energia.



L'ofici de carboner

El cicle del carbó començava quan el propietari o l'amo arrendava al carboner la parcel·la del bosc d'on havia de treure la llenya i on havia de construir la sitja i la barraca. Aquest terreny s'anomenava ranxo i tenia de 3 a 4 quarterades.

Una vegada contractat el ranxo, es triava el lloc per construir-hi el rotlo de sitja i la barraca on havia de viure el carboner. Sovint, com que hi pujava tota la família, es construïen agrupacions de dues o tres barraques en un mateix ranxo i hi podia haver un o dos rotlos de sitja.



L'ofici de carboner

La barraca de carboner



Les barraques es feien devora les sitges, amb l'entrada orientada cap a aquestes per poder-les vigilar des de dins.

Les barraques de carboner eren construccions de paret seca d'un metre d'alçada i normalment de planta circular. Sobre la paret, s'hi feia una coberta cònica de branques de pi o d'alzina recoberta de càrritx, ben atapeïda per protegir l'interior de les inclemències del temps (vent, pluja, etc.). I, com a porta, s'hi posava un feix de llenya que controlava el pas de l'aire i evitava l'entrada dels animals.

Els carboners i la seva família, durant el temps que durava la

temporada de fer carbó, baixaven poques vegades al poble.

Fonamentalment, s'alimentaven de llegums i derivats de la farina. I, per coure el pa, sovint disposaven de forns de pa, que eren de pedra i es construïen a prop de les barraques.



La temporada més apropiada per fer carbó era a la primavera i l'estiu (se solia fer des del dia de sant Josep, 19 de març, fins al dia de sant Mateu, 21 de setembre).

L'ofici de carboner

Construcció d'una sitja



Per construir la sitja, primer es feia el que s'anomena rotlo de sitja. És una superfície planera de planta circular, empedrada de manera que deixa uns canals per on pot circular un poc d'aire (suficient perquè la llenya faci la combustió, però sense arribar a cremar-se). Damunt l'empedrat es posava reble (pedres petites) i call vermell (terra roja, molt seca i argilosa) per afavorir el procés de cocció.

Marcades les alzines, començava la feina de tallar la llenya: es tallava en trossos de mig metre de llargària; li llevaven l'escorça que servia per adobar i tenyir el cuir, i la traginaven fins a la sitja en els corbells.

A la llenya més prima, se li deia companatge.



*A l'hora de tallar
les alzines, es triaven
les més grans.*

*Preservant els arbres
m'és petits es mantenia
l'equilibri del bosc.*

*Per començar a bastir la
sitja, en primer lloc s'havia
de tallar la llenya d'alzina.
Però no es podia tallar qual-
sevol alzina, només les que
s'havien concertat amb l'amo.*

L'ofici de carboner

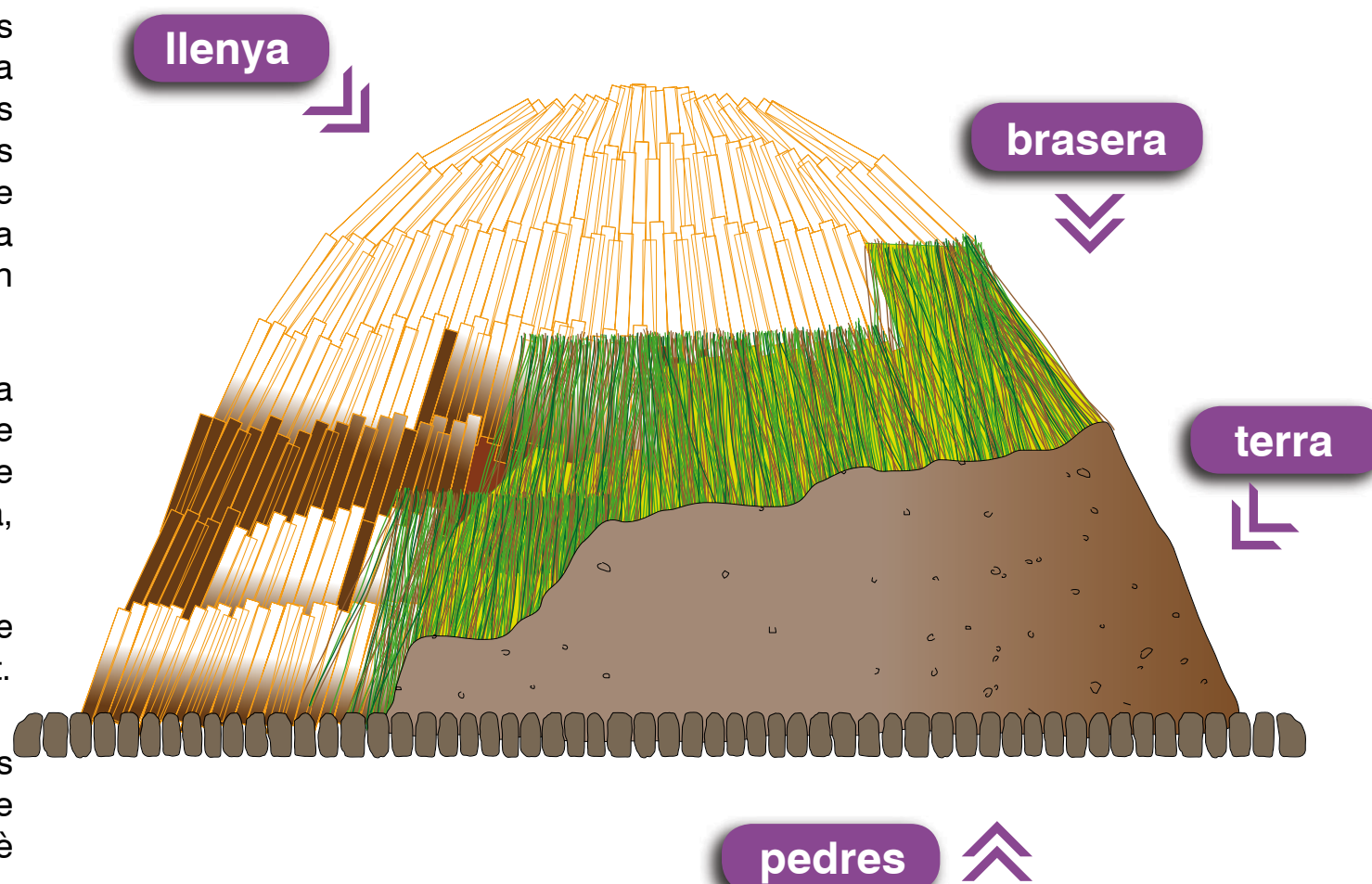
Construcció d'una sitja

1 Agafaven els trossos de llenya més gruixats i els col·locaven de forma horitzontal enmig del rotlo de la sitja. Es deixava un cercle buit al centre, que es deia ull de la sitja i que tenia forma de xemeneia estreta. Després, de manera concèntrica i en vertical s'anaven col·locant els altres troncs més prims.

2 Quan la sitja ja tenia una forma cònica que ocupava tota la base del rotlo, es recobria amb feixos fets de càrritx o amb branques primes d'alzina, que constituïen la brasera.

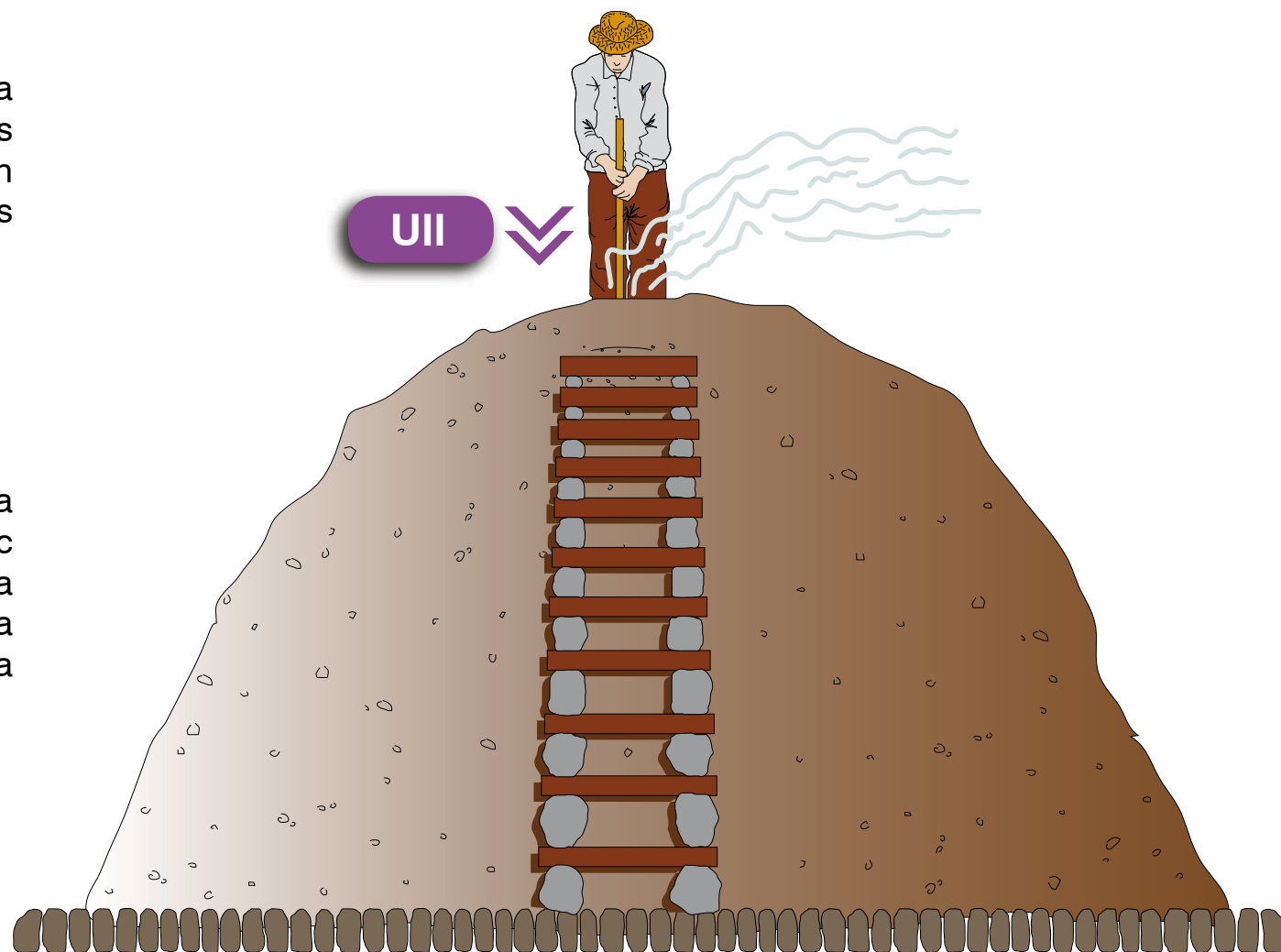
3 Sobre la brasera es posava una capa de terra fina, ben pitjada i sense cap forat.

4 Al voltant de la llenya, també es col·locaven pedres, posades de cantell, i s'hi deixaven badalls perquè l'aire hi pogués passar.



5 Per encendre la sitja, l'ull s'omple de fullaca i bessons (petits bocins de llenya seca), i després s'hi afegien calius encesos que feien prendre els bessons i, posteriorment, tota la sitja.

6 Quan la sitja havia pres, es tapava l'ull amb una tapadora i el foc anava complint la seva missió: coure la llenya sense cremar-la, és a dir, l'anava convertint en carbó fent-li perdre tota l'aigua.



L'ofici de carboner

Construcció d'una sitja

El procés de cocció de la sitja durava uns deu dies. Durant aquest temps s'havia de vigilar bé que no s'apagàs el foc i s'havia de tenir molt d'esment amb el vent, que podia fer forats a la sitja, amb la qual cosa es cremava la llenya, que quedava reduïda a cendra.

Quan la sitja era cuïta, es destapava i es deixava refredar. Després es treia el carbó en cercles concèntrics i es desfeïa la sitja en sentit contrari al que s'hi havia muntat.

Aquesta operació es coneïxia com triar la sitja, ja que, a més de treure el carbó, aquest era seleccionat segons la forma i la qualitat. Posteriorment, el carbó

es ficava en uns recipients d'espart anomenats sàrries i els traginers s'encarregaven de dur-lo fins als pobles.

Com a terme mitjà, la quantitat de carbó que es treïa d'una sitja era de 50 quintars (un rotlo de 20 peus de diàmetre produïa aproximadament 60 quintars de carbó).

Per cada 5 quintars de llenya s'obtenia 1 quintar de carbó.



Sàrria

El carbó es pesava en sàrries, una sàrria pesa 2 quintars i 8 sàrries feien una carretada.

1 quintar = 42 Kg

1 sàrria = 2 quintars
(2 x 42 kg) = 84 kg



L'ofici de calciner



Un forn de calç és una gran cavitat que s'enfonsa alguns pams sota terra i en la qual s'elaborava la calç. La condició necessària per aixecar un forn era la proximitat de la matèria primera: la pedra calcària.

Les persones que es dedicaven a aquesta activitat eren coneguts com a calciners.



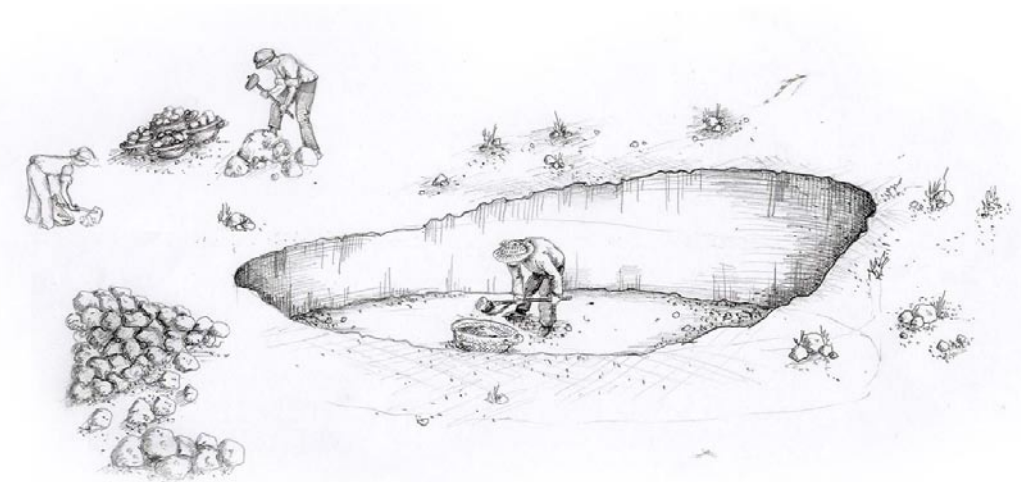
L'ofici de calciner

Construcció d'un forn de calç

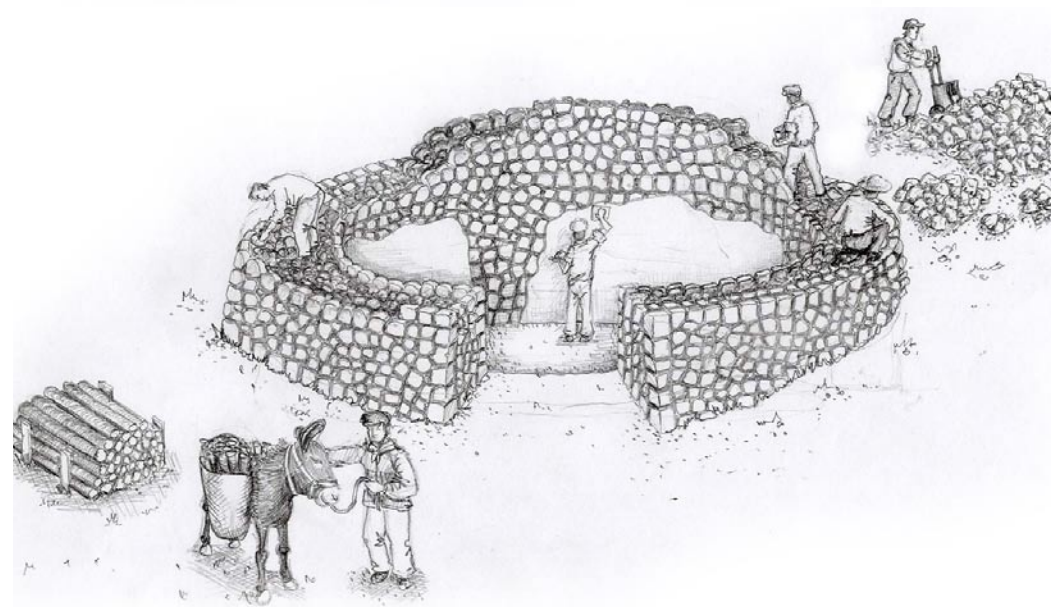


La construcció dels forns de calç es feia de la manera següent:

1 En primer lloc, es feia un gran clot circular d'uns 2 m de fondària i 4 m d'amplària. Aquest clot es folrava amb pedres grosses, que se segellaven amb argila. La paret de pedres era anomenada caixa i el conjunt tot folrat, olla.

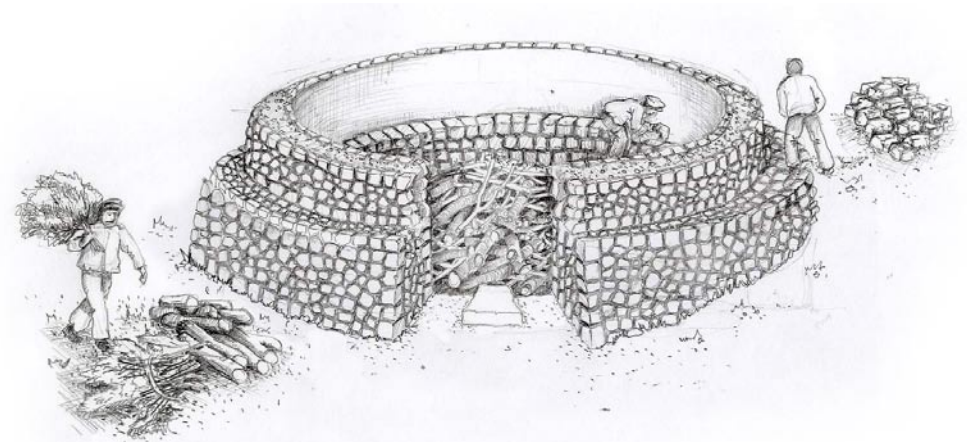


2 La caixa, una vegada arribava al terra, continuava guanyant alçada i amplada (cintell). A una part del cintell es deixava una obertura per poder introduir la pedra i la llenya. Aquesta obertura es coneix amb el nom de boca.

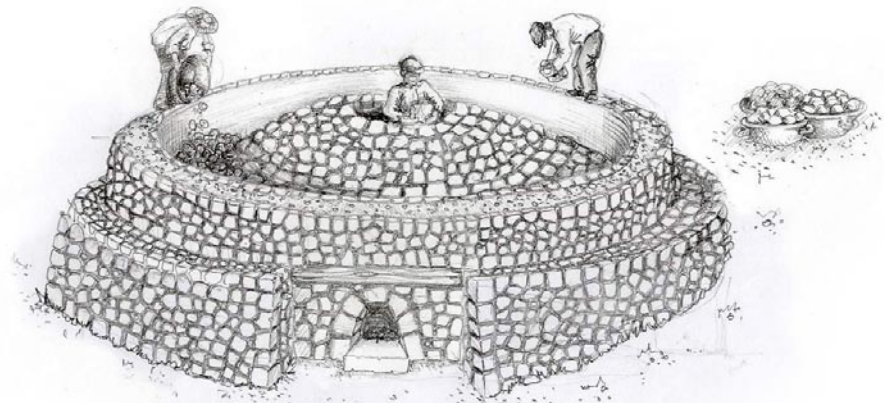


La millor època per encendre el forn de calç era entre abril i setembre. La resta de l'any s'aprofitava per preparar la llenya, treure pedra i pedar el forn.

3 Per omplir el forn de calç es col·locaven les pedres calcàries a partir de la base de l'olla i s'aixecava una paret que s'estrenyia fins que es tancava en forma de volta parabòlica. Mentre es pujava la volta, s'hi ficaven feixos de llenya a través de la boca.



4 L'espai de damunt la volta es reblia amb pedres més petites fins que s'omplia l'olla. Aquesta part superior formava una cúpula o cuculla que es tapava amb una capa de fang d'argila i calç anomenada capell. A la part de baix del capell es deixava un pam sense posar fang (fumera) perquè el forn pogués respirar.

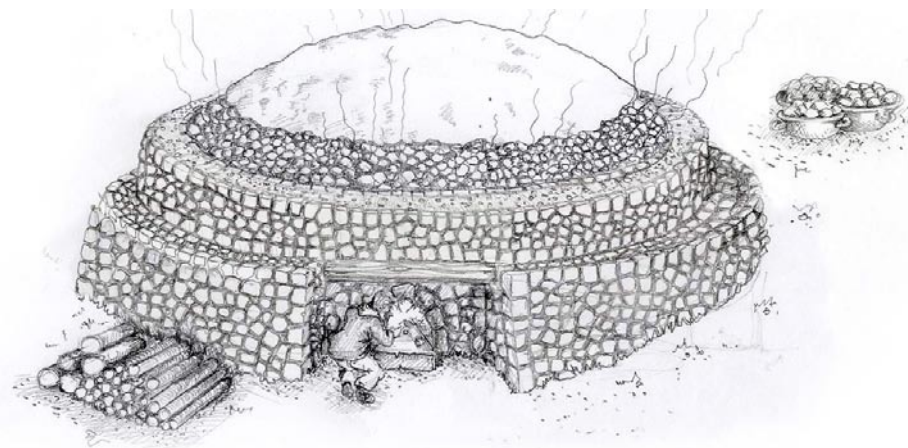


L'ofici de calciner

Construcció d'un forn de calç



5 La cocció de les pedres durava entre deu i dotze dies aproximadament, depenent de la mida del forn, del temps atmosfèric i de la llenya. Durant aquest temps la pedra agafava una coloració vermellosa, després morada i finalment blanca. Constantment s'havia d'alimentar de llenya.



6 Acabada la cuita, el forn s'apagava i es deixava refredar alguns dies (3 o 4), després s'obria la portada, es treia la calç i es traginava amb carros cap als pobles.

La quantitat de calç que es podia obtenir en cada fornada era d'unes 150 tones aproximadament.



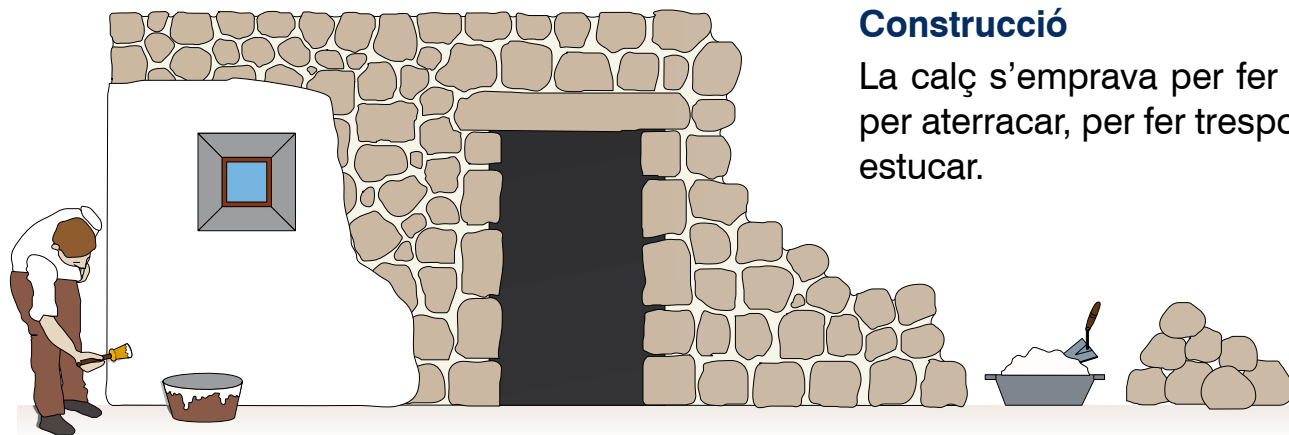
La calç obtinguda pels calciners es feia servir per a molts d'usos diferents: per emblanquinar les cases, per fer morter i aterracar les parets, per impermeabilitzar i desinfectar les cisternes i els safareigs. També tenia un ús agrícola i ramader, i fins i tot medicinal.

Emblanquinar

Sens dubte, el més conegut i popular dels usos de la calç ha estat el de constituir la matèria primera per emblanquinar. A Mallorca es donava una passada de calç a les cases tres o quatre vegades l'any i se solia fer per Pasqua, Nadal o coincidint amb les festes locals.

Les funcions de l'emblanquinat eren:

- Millorar les condicions sanitàries dels habitatges.
- Millorar les condicions tèrmiques, ja que el blanc de la calç aïlla de les condicions exteriors.



Construcció

La calç s'emprava per fer morter, per aterracar, per fer trespols i per estucar.

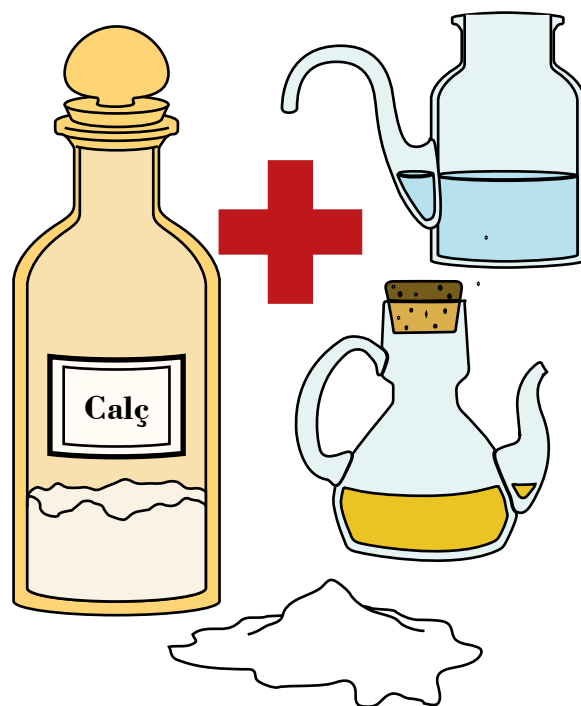
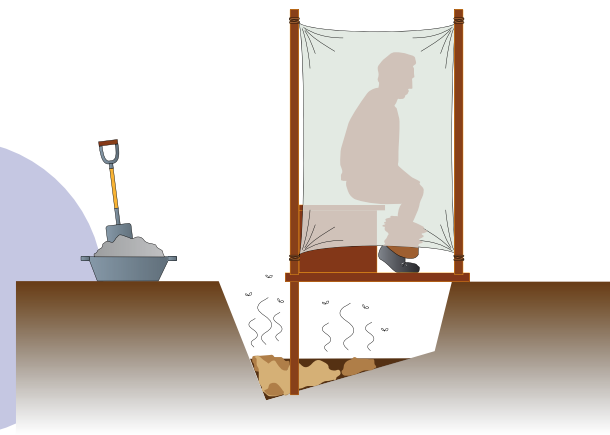
L'ofici de calciner

Usos de la calç

Desinfectant

S'emprava la calç per desinfectar l'aigua de les cisternes i els solls on dormia el ramat.

En agricultura s'emprava per esquitxar el cultius i prevenir l'atac de fongs.



Producte medicinal, l'aigua de calç

Dins el camp de la medicina popular: els metges receptaven prendre aigua de calç a la gent que tenia els ossos fluixos.

Per fer aigua de calç es posava una part de calç per 40 d'aigua. Es deixava reposar la mescla, i es decantava de manera que es tirava el líquid i es reservava el residu. Sobre aquest residu s'abocava 100 vegades el seu pes en aigua destil·lada i es mesclava de tant en tant. Passades unes hores de repòs s'obtenia, per decantació, l'aigua de calç medicinal.

Per curar les cremades es feia una pomada amb la mescla d'aigua de calç amb oli verge.

La vegetació de la serra de Tramuntana



La serra de Tramuntana és un espai molt valuós des del punt de vista naturalístic, en el qual hi podem trobar una important flora endèmica i plantes singulars.



La vegetació de la serra de Tramuntana

Els boscs de la serra de Tramuntana estan dominats per pins (*Pinus halepensis*) i alzines (*Quercus ilex*) o una mescla d'aquests dos.

Els pinars són boscs lluminosos, això fa que el sotabosc sigui bastant dens i diversificat. En aquest sotabosc les espècies vegetals que podem trobar, entre d'altres, són les següents: el xiprell (*Erica multiflora*), l'estepa blanca (*Cistus albidus*) i l'estepa negra (*Cistus salviifolius*).



Pi (*Pinus halepensis*)



Estepa blanca (*Cistus albidus*)



Xiprell (*Erica multiflora*)



Estepa negra (*Cistus monspeliensis*)



La vegetació de la serra de Tramuntana

Els alzinars són boscs ombrívols i humits, on només un petit percentatge de la llum incident arriba al terra, això fa que el sotabosc de l'alzinar sigui molt pobre en espècies. En aquest sotabosc, hi podem trobar les espècies següents: la mata (*Pistacia lentiscus*), la murta (*Myrtus communis*), el marfull (*Viburnum tinus*), el pa porcí (*Cyclamen balearicum*), l'aritja (*Smilax aspera*), el bruc (*Erica arborea*) i l'arbocera (*Arbutus unedo*), entre d'altres.



Alzina
(*Quercus ilex*)



Arbocera
(*Arbutus unedo*)



Murta
(*Myrtus communis*)



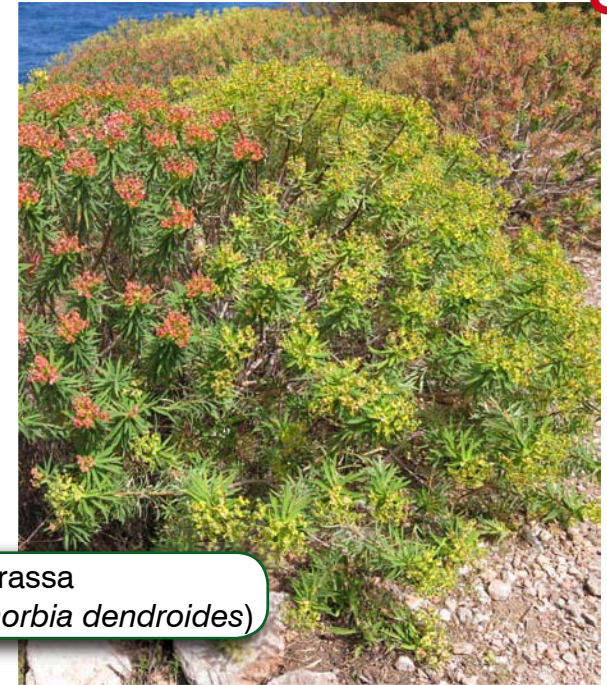
Mata
(*Pistacia lentiscus*)



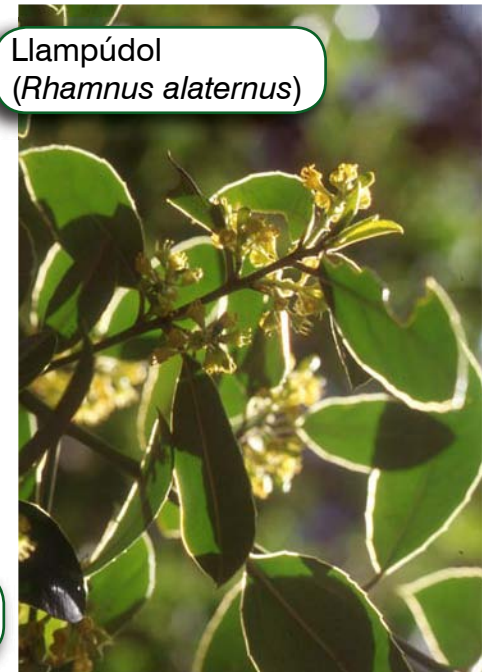
La vegetació de la serra de Tramuntana

A la Serra també trobam ullastrars (*Olea europaea* var. *sylvestris*). Es tracta d'una vegetació llenyosa, bastant densa i alta que a segons quins llocs pot arribar a formar petits boscs. Les espècies vegetals arbustives que hi podem trobar són: la mata (*Pistacia lentiscus*), el llampúdol (*Rhamnus alaternus*) i la lletrera (*Euphorbia dendroides*), entre d'altres.

Lletrerasa
(*Euphorbia dendroides*)



Llampúdol
(*Rhamnus alaternus*)



Ullastrar
(*Olea europaea* var. *sylvestris*)



La vegetació de la serra de Tramuntana

Les carritxeres (*Ampelodesmos mauritanica*) són aprofitades per les ovelles que pasturen els brots joves, de manera que els pastors les cremen periòdicament perquè el bestiar tenguí menjar. Aquests incendis intencionats han afavorit el desenvolupament del carritx de manera que és una de les comunitats més esteses a moltes zones de la Serra.

També s'ha de destacar la vegetació dels penyals, on es concentren comunitats emblemàtiques, com

la violeta de penyal (*Hippocrepis balearica*), i alguns arbres caducifolis, com el rotaboc (*Acer granatense*), la pomera borda (*Sorbus aria*), i d'altres de perennes, com el teix (*Taxus baccata*) o l'arbre de visc (*Ilex aquifolium*).

Carritxeres
(*Ampelodesmos mauritanica*)



Arbre de visc
(*Ilex aquifolium*)



Teix
(*Taxus baccata*)



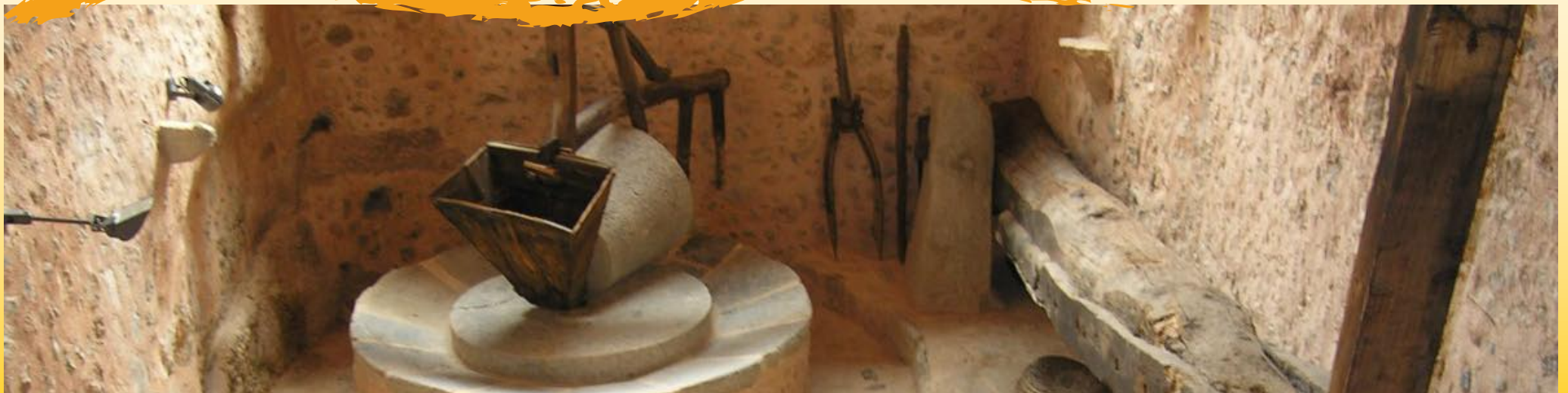
Violeta de penyal
(*Hippocrepis balearica*)



El patrimoni industrial de la Serra: les tafones



La tafona és la dependència destinada a l'elaboració de l'oli.



Funcionament d'una tafona



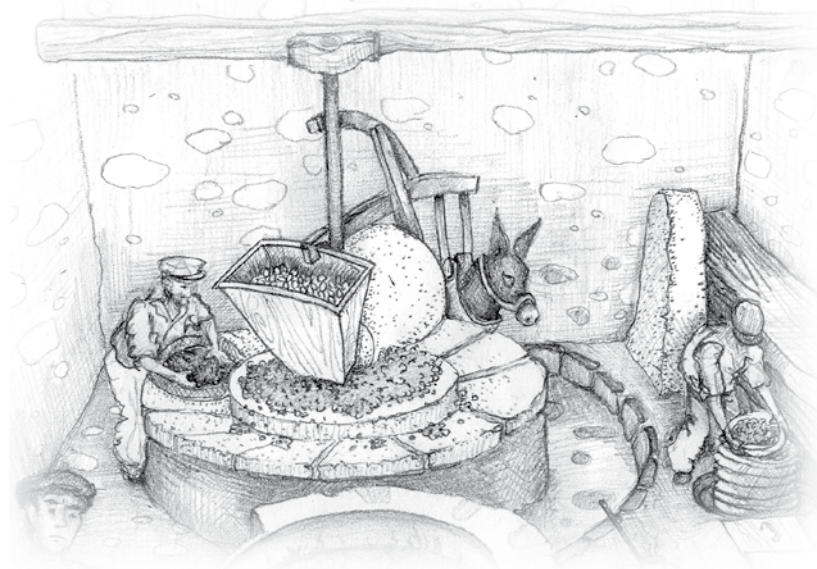
Podem dir que el procés comença amb la collita de l'oliva.



1 L'oliva es posava en unes cistelles i el transport fins a la tafona es feia normalment en un ase.

Una vegada a la tafona, les olives es dipositaven normalment als graners, per després començar el procés d'elaboració.

2 Es duen les olives fins al trull o molí d'oli, i es posen dins la tremuja i d'aquí cauen a la solera del trull, on són capolades o triturades per l'acció d'una mola o un rutló mogut per la força d'un animal que empeny una barra horitzontal (perxa) per fer girar un eix vertical (arbre), el qual transmet el moviment giratori a la mola.



Funcionament d'una tafona



3 Després, la pasta obtinguda es col·loca dins l'esportinador de pedra o bé directament damunt els esportins.



4 Els esportins que es posen un damunt l'altre al bassi de la premsa de biga; entre esportí i esportí es tira aigua calenta, directament des de la caldera o la fornal (aproximadament 1,5 litres d'aigua a uns 90º C).

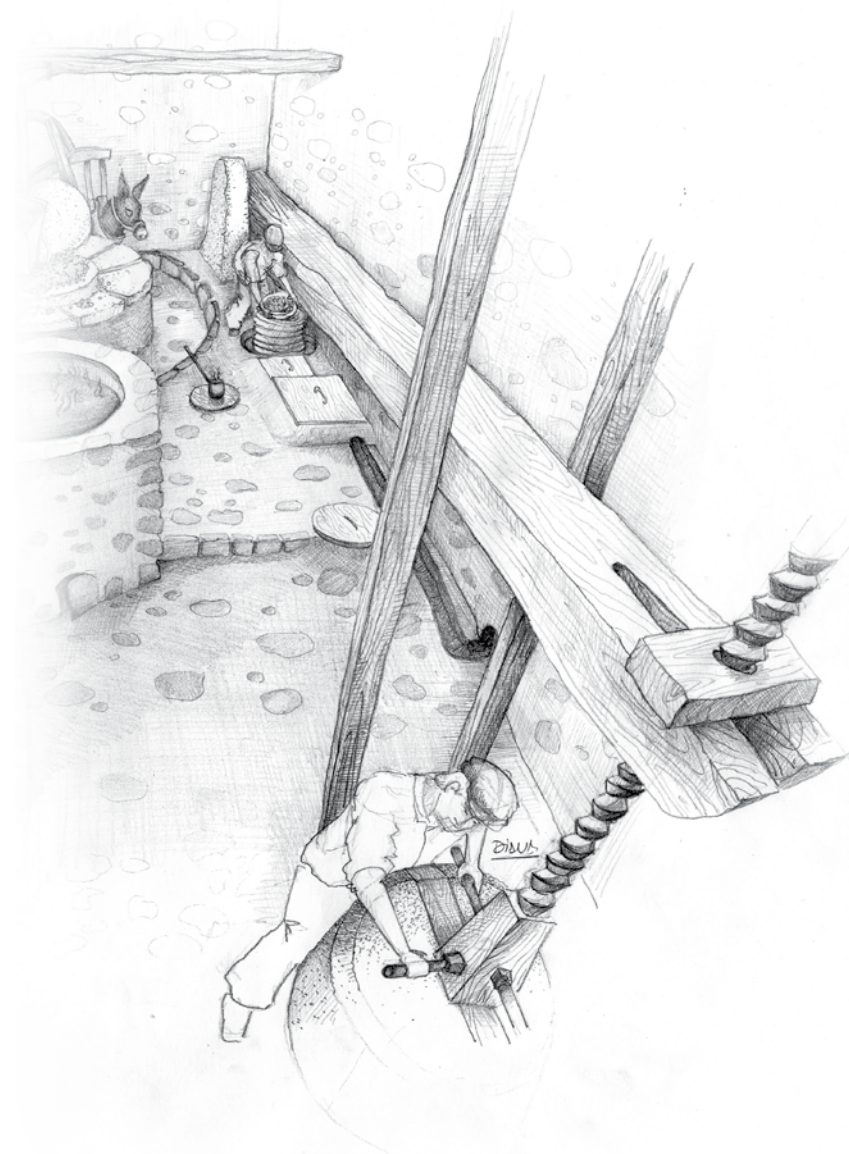
El patrimoni industrial de la Serra: les tafones

Funcionament d'una tafona



5 Una vegada col·locats tots els esportins sota la premsa de biga, s'ha de fer pressió amb força damunt els esportins per girar el travador del quintar, i així s'obté un líquid format per aigua i oli que travessa una sèrie de canalitzacions i arriba fins a la botiga de l'oli, que disposa de diverses piques on es du a terme el procés de decantació, que consisteix a separar l'oli de l'aigua.

L'aigua sobrant del procés es denomina verinada, és de color negre i fortament contaminant i corrosiva.

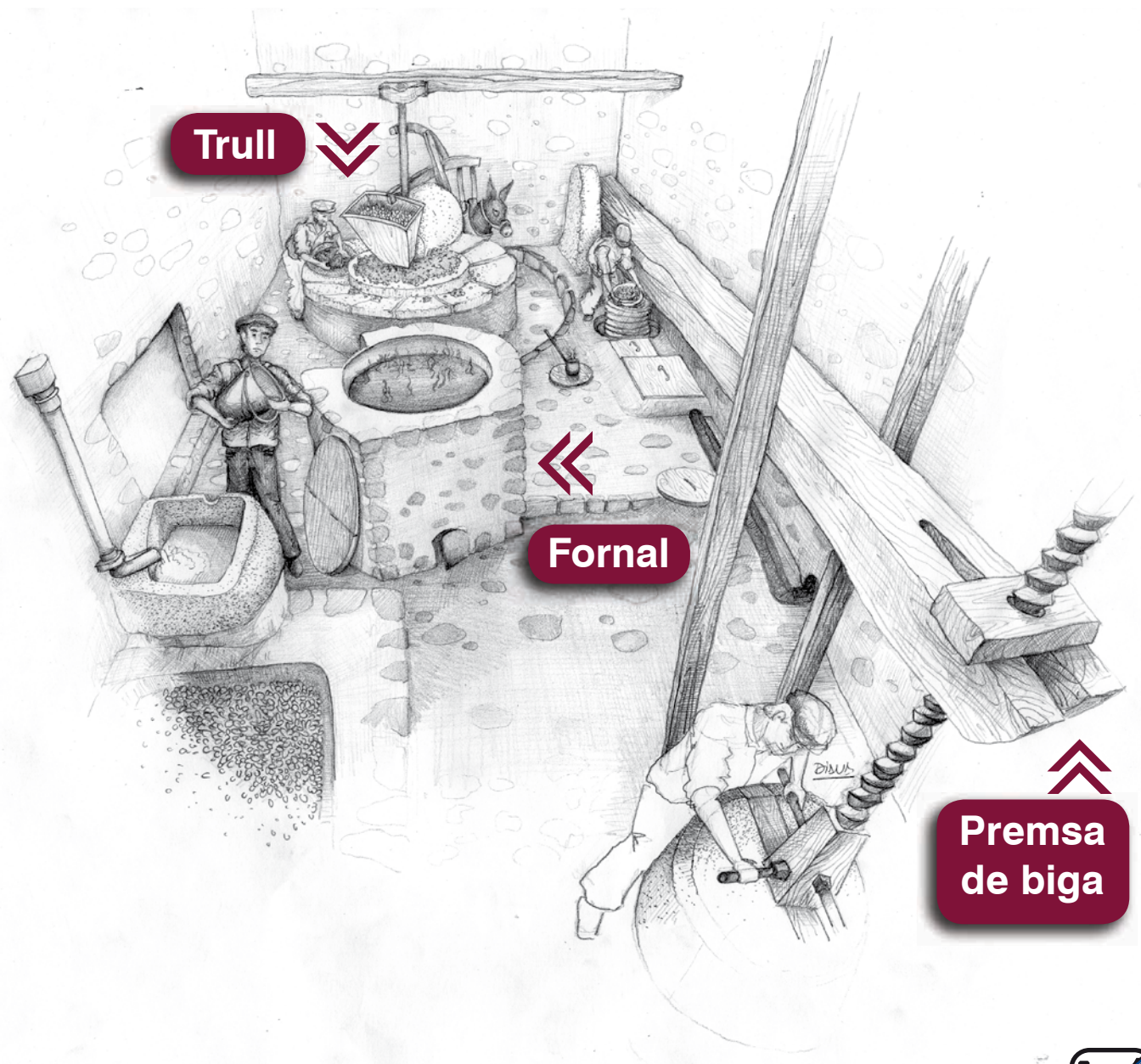


El residu que queda en els esportins es coneix com a pinyol o pinyolada.



El patrimoni industrial de la Serra: les tafones

Funcionament d'una tafona



Trull

Fornal

Premsa de biga

Per aquest procés d'elaboració, en una tafona feien feina uns tres o quatre homes i cadascun tenia la seva funció, encara que tots col·laboraven en altres tasques quan era necessari.



El projecte està finançat amb el suport de la Comissió Europea.

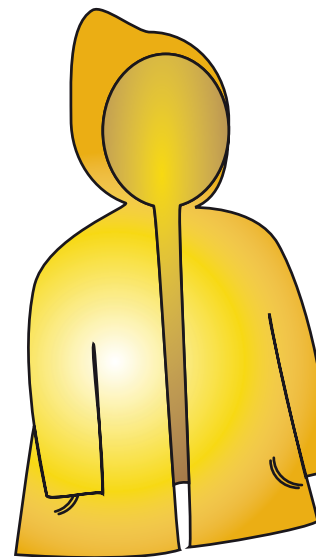
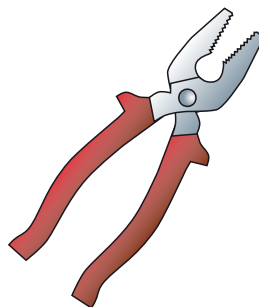
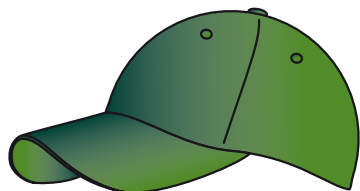
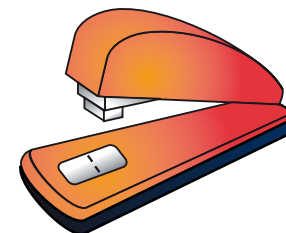
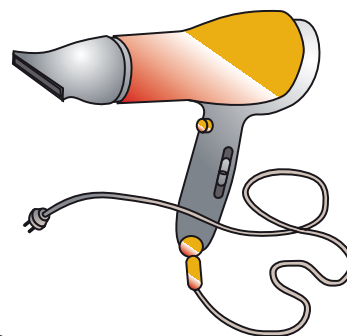
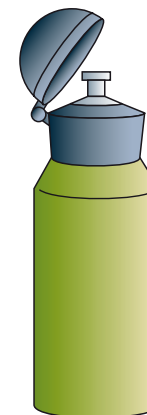
Aquesta publicació es responsabilitat exclusiva de l'autor.

La Comissió no es responsabilitza de l'ús que es faci de la informació que s'hi difon.

www.conselldemallorca.net/mediambient

Activitat

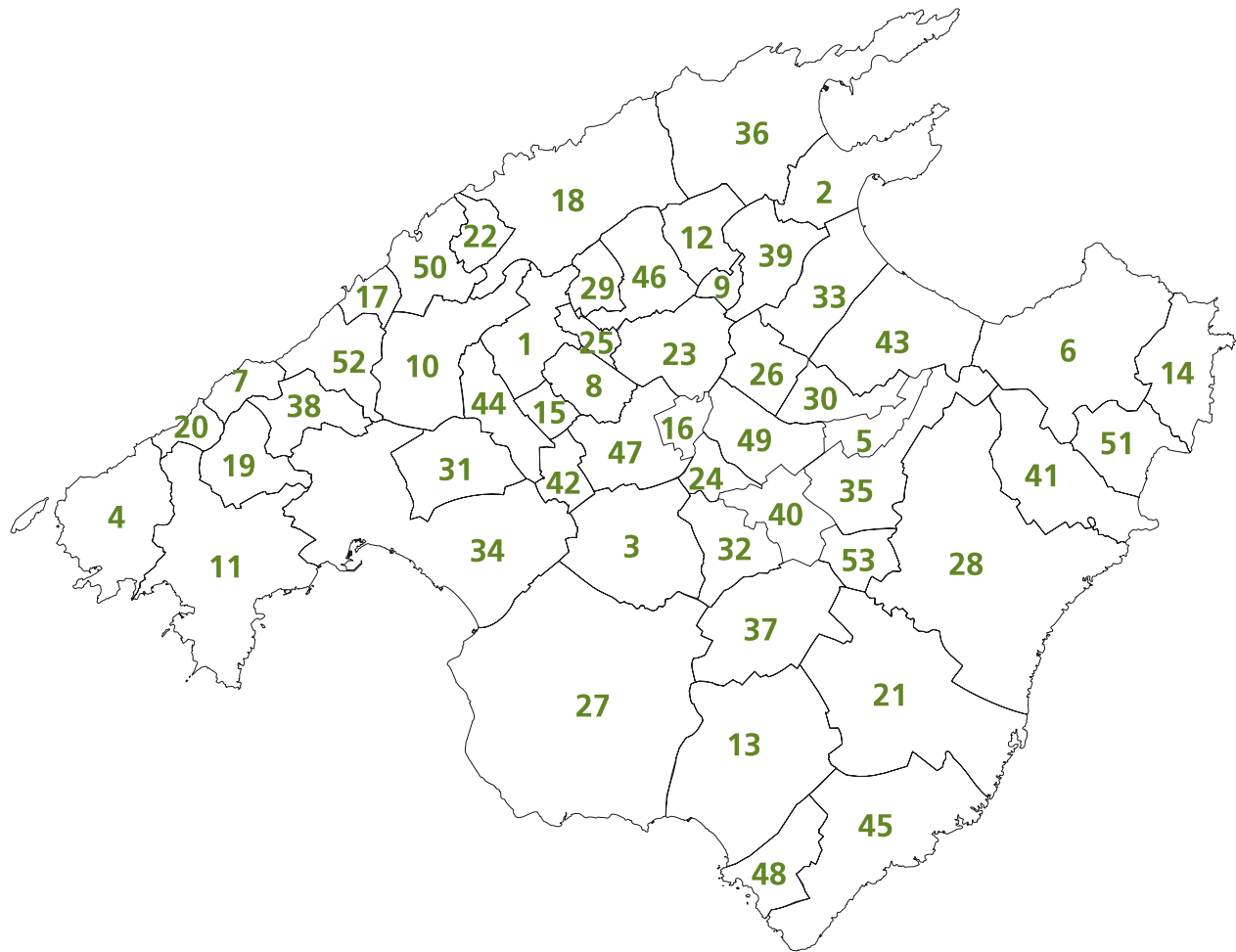
Encercla les coses que creus que ens faran falta pel nostre itinerari.



Activitat

Ens situam.

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| 1. ALARÓ | 27. LLUCMAJOR |
| 2. ALCÚDIA | 28. MANACOR |
| 3. ALGAIDA | 29. MANCOR |
| 4. ANDRATX | 30. MARIA DE LA SALUT |
| 5. ARIANY | 31. MARRATXÍ |
| 6. ARTÀ | 32. MONTUÏRI |
| 7. BANYALBUFAR | 33. MURO |
| 8. BINISSALEM | 34. PALMA |
| 9. BÚGER | 35. PETRA |
| 10. BUNYOLA | 36. POLLENÇA |
| 11. CALVIÀ | 37. PORRERES |
| 12. CAMPANET | 38. PUIGPUNYENT |
| 13. CAMPOS | 39. SA POBLA |
| 14. CAPDEPERA | 40. SANT JOAN |
| 15. CONSELL | 41. SANT LLORENÇ DES CARDASSAR |
| 16. COSTITX | 42. SANTA EUGÈNIA |
| 17. DEIÀ | 43. SANTA MARGALIDA |
| 18. ESCORCA | 44. SANTA MARIA |
| 19. ESPORLES | 45. SANTANYÍ |
| 20. ESTELLENCES | 46. SELVA |
| 21. FELANITX | 47. SENCELLES |
| 22. FORNALUTX | 48. SES SALINES |
| 23. INCA | 49. SINEU |
| 24. LLORET DE VISTALEGRE | 50. SÓLLER |
| 25. LLOSETA | 51. SON SERVERA |
| 26. LLUBI | 52. VALLDEMOSSA |
| | 53. VILAFRANCA |



Ara, cerca el teu municipi a la mapa i pinta'l de groc.



Cerca al mapa el municipi on faràs l'excursió i pinta'l de color vermell.



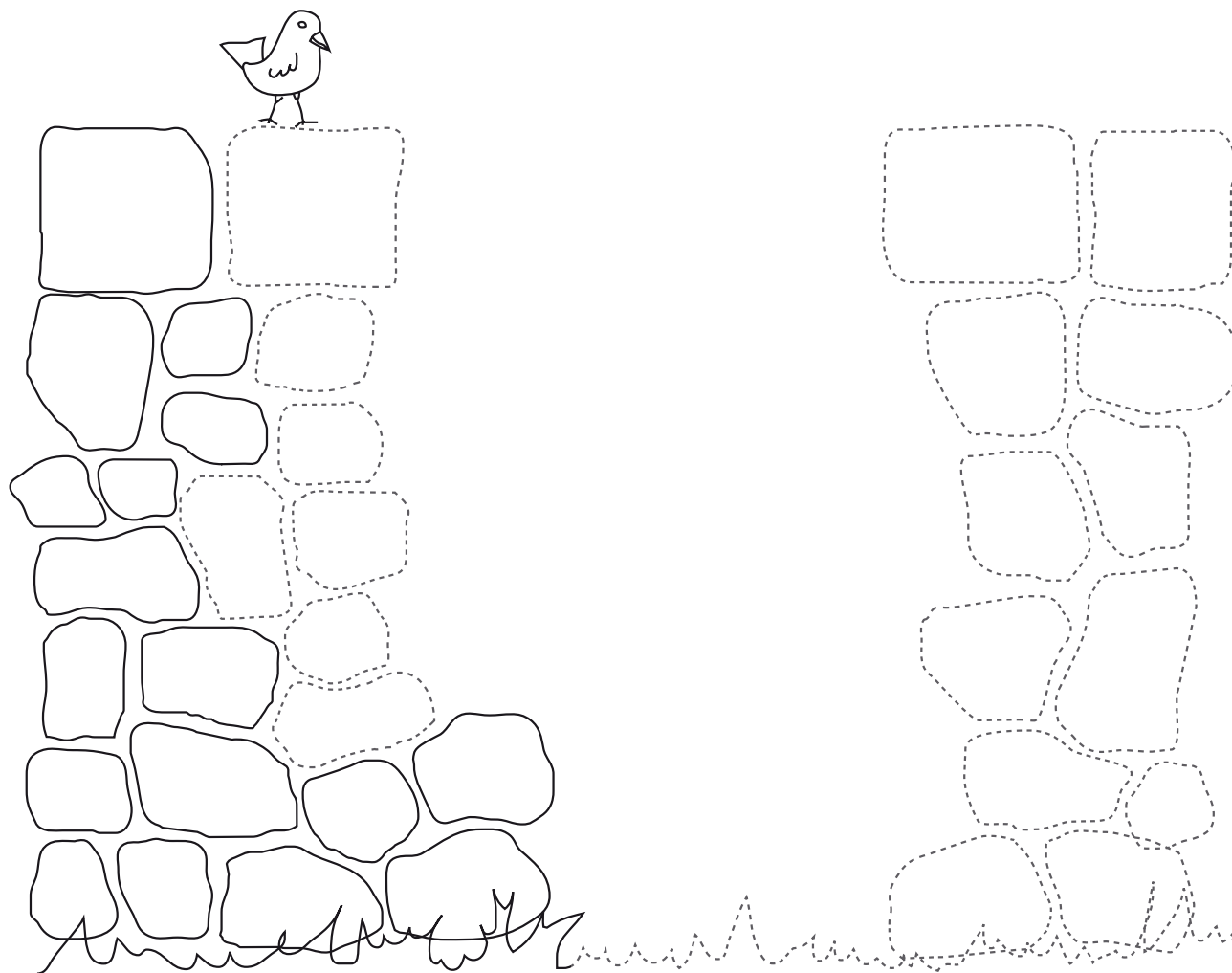
Per acabar, cerca quants municipis té la Serra de Tramuntana i pinta'ls de color blau.



Activitat

Els oficis: els margers.

Acaba el dibuix d'aquest marge i pinta'l.



Activitat

Els oficis: les marjades.

A la serra de Tramuntana,
un element molt emblemàtic
són les marjades.

Saps quins materials empraven per fer-les?

Escriu el nom d'altres construccions fetes amb pedra en sec i per a què servien:

Cerca alguna rondalla, cançó, llegenda popular d'aquest ofici i fes un dibuix:



Activitat

rotlo de sitja

tapadora

carbó

primavera

alzina

Els oficis: els carboners

Vegem si ho recordau!
Completau el text amb
les paraules del quadre.

En arribar la _____, els carboners pujaven a la serra de Tramuntana per fabricar el carbó. Cercaven un lloc adequat i preparaven el _____.

Anaven a cercar la fusta; la millor era la _____.

A poc a poc, muntaven la sitja i hi deixaven enmig l'ull, per on ficaven el caliu per encéndre-la.

Quan havien passat devers deu dies, tapaven l'ull amb la _____, per apagar el foc.

Per acabar, l'havien de desfer i treure'n el _____.

El carbó.

Si un rotlo de sitja de 20 peus de diàmetre donava 60 quintars de carbó. Esbrina quants quilos són?

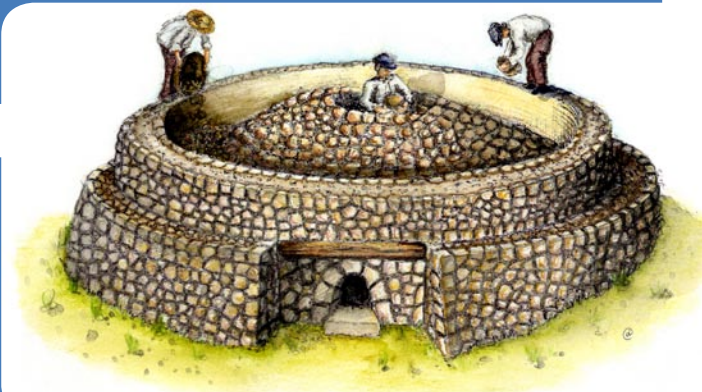
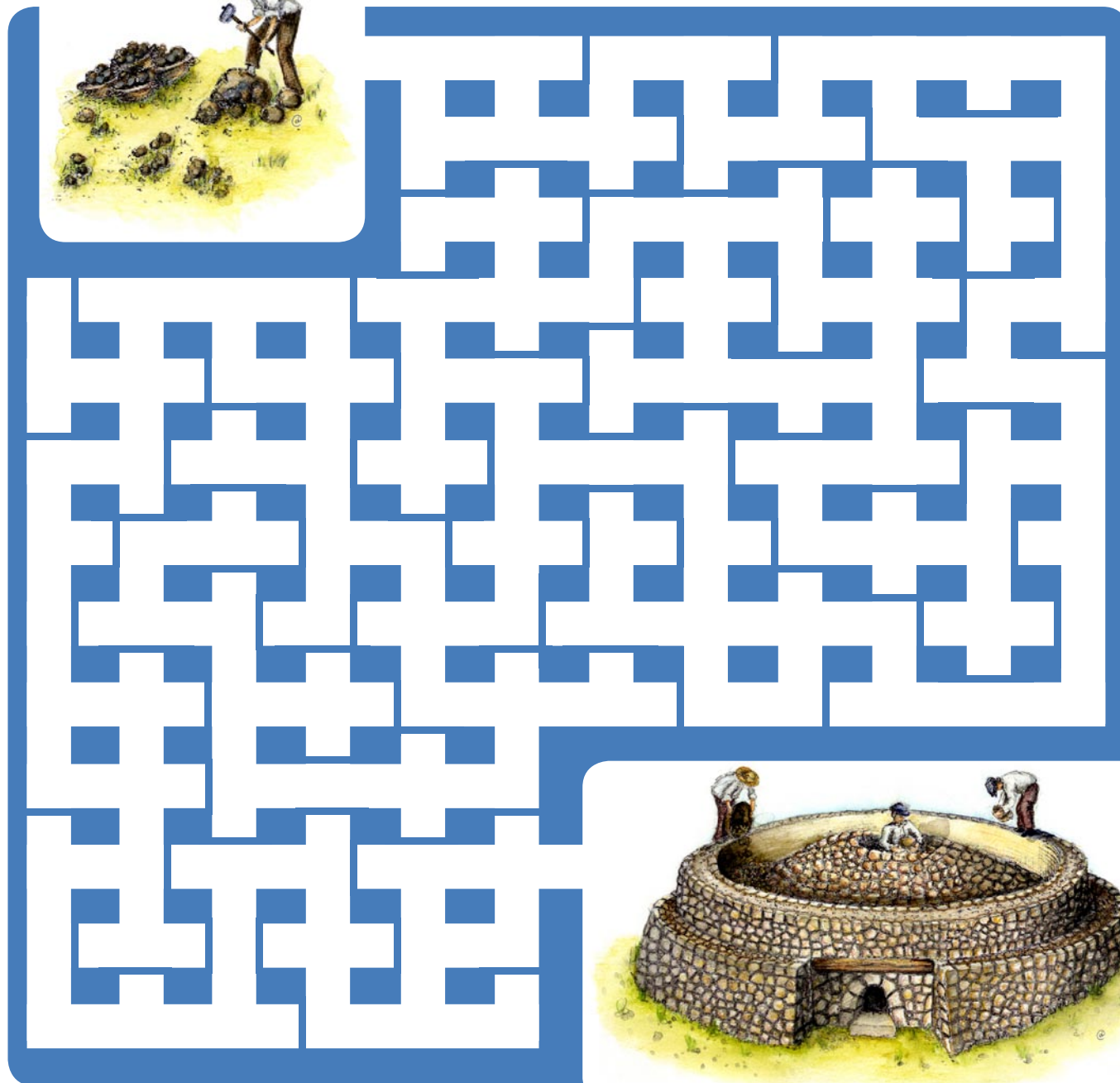
Resultat _____



Activitat

Els oficis: els calciners.

Ajuda al calciner a dur les pedres fins el forn de calç.



Activitat

La comunitat vegetal que més predomina a la serra de Tramuntana és l'alzinar, que té com element bàsic les alzines (*Quercus ilex*), però també hi podeu veure espècies vegetals característiques del pinar (*Pinus halepensis*) i de l'ullastrar (*Olea europea* var. *sylvestris*).

Aquí tens un llistat de plantes que podreu veure durant la sortida. Les reconeixes?

Relaciona amb fletxes cada planta amb la seva imatge.

La vegetació de la serra de Tramuntana

alzina

estepa negra

mata

pi

arboçera

càrritx



Activitat

L'elaboració de l'oli comença amb la recollida de l'oliva.

Una vegada recollida, es du a la tafona on es tritura i se n'obté una pasta densa anomenada pinyolada.

A continuació, s'agafa aquesta pasta i es posa dins uns recipients anomenats esportins que es banyen amb aigua calenta i es col·loquen davall de la premsa de biga, on els esportins es premen i s'obté un oli aiguat, que es deixa reposar i posteriorment es decanta.

Les tafones i l'oli

Observa els dibuixos que tens a continuació i ordena'ls de l'1 a l'5 segons l'explicació.

