

5. Relaciona con una flecha los útiles del molinero con las tareas en las que fueron empleados

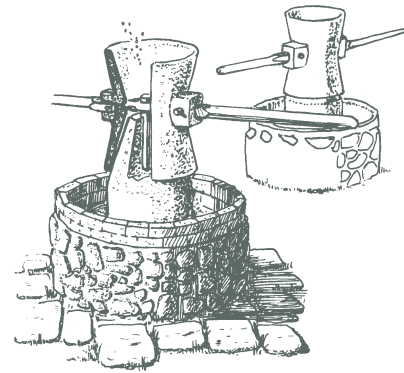
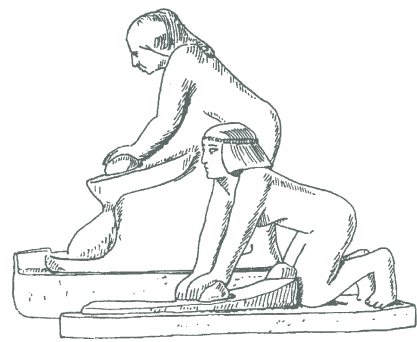
- |                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| PICOS, PICOLAS •              | • NIVELAR LAS MUELAS |
| ROMANAS, BALANZAS, BÁSCULAS • | • PESAR LA HARINA    |
| CUARTILLO, CELEMÍN, FANEGA •  | • MEDIR EL CEREAL    |
| NIVELADORES •                 | • PICAR LAS MUELAS   |

6. Localiza en esta sopa de letras 8 palabras relacionadas con la molinería



- FANEGA
- HARINA
- SALVADO
- TOLVA
- ROMANA
- PICOLA
- MAQUILA
- MUELA

7. Observa detenidamente los dibujos de los siguientes molinos movidos por la fuerza de las personas. Señala cuál te parece más antiguo y por qué.



.....

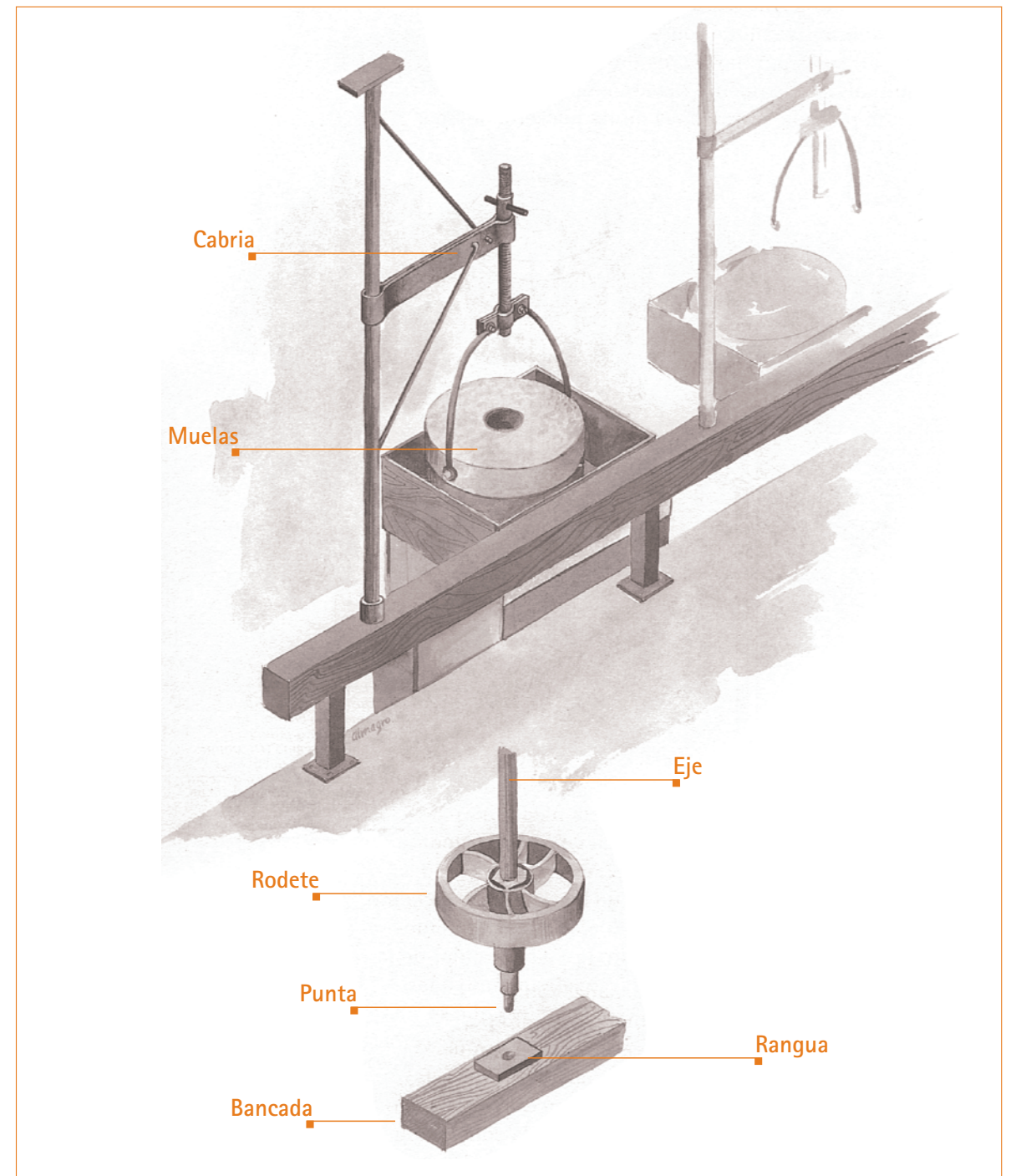
.....

.....

TALLER DE PRÁCTICAS

8. Con los conocimientos adquiridos, te proponemos participar en el taller de montaje de una maqueta con las piezas básicas que componen un molino hidráulico.

ASÍ FUNCIONA UN MOLINO  
EXPOSICIÓN PERMANENTE



LECTURA

El ciclo de vida de las espigas de trigo

Las espigas de trigo son el cereal más apreciado por las personas para su alimentación. El **agricultor siembra** las **semillas** en la tierra y crecen durante varios meses hasta que toman un color dorado, entonces se **siegan** las **espigas**. Después las traslada a la **era**, donde se realizan las labores de **trillar** y **aventar**, **separando** la **paja** del **grano**, que se transporta al molino. Allí el **molinero muele** el grano y obtiene la **harina**. Hasta hace varios años, la harina aún se **amasaba** en las casas y se **cocía** en el **horno** familiar; ahora es el **panadero** el que **amasa** la **harina** y **cuece** el **pan**, los dulces y productos derivados, que constituyen un alimento energético y de fácil digestión. ¡Seguro que habéis comido harina en forma de bocadillo o de dulce!

El oficio de molinero

El molinero prepara el grano para la molienda pasándolo a través de un **cedazo** que le quita la suciedad. Los granos limpios se **mojan** con agua para que estén **blandos**.

A continuación los echa en la **tolva**, que es un cajón con forma de pirámide invertida, y caen por un embudo deslizándose entre las **dos piedras redondas** o **muelas** que **muelen o molturan** los granos.

Cuando el molino está funcionando las piedras están tapadas por una **faja** que sirve para que el grano que se está moliendo no se salga, y a través de un agujero o **piquera** caiga al **harinal** o pase al **cernedor** que separa la harina del **salvado**.

La harina obtenida se echa en sacos y se pesa en **balanzas, romanas** y **básculas** y queda preparada para su distribución a las panaderías. El molinero podía cobrar su trabajo con dinero o en especie o "**maquila**", reservándose una parte del producto que molía.



CUESTIONES

1. Indica cuáles son los tres oficios que intervienen en la vida de la espiga.

- a) Oficio de .....
- b) Oficio de .....
- c) Oficio de .....

2. ¿Cuáles son las principales tareas que realiza el molinero en la elaboración de la harina?

.....

.....

.....

3. Lee y explica qué querían decir los refranes que antiguamente marcaban el ciclo agrícola murciano:

“Abril mojado  
bueno para los trigos  
malo para los gusanos”

.....

.....

.....

“Del panizo [matz] te he de contar,  
que en abril,  
ni nacido ni por sembrar”

.....

.....

.....

“Mayo seco, tras abril mojado,  
toda la mies se vuelve grano”

.....

.....

4. Nombra los elementos que conozcas de un molino hidráulico y dibuja los que faltan