

Conèixer el Districte de Sants-Montjuïc 11

Material Didàctic

Educació Primària - Cicle Superior

Educació Secundària Obligatòria - Primer Cicle

ELS MERCATS



Mercat de Sants (carrer de Sant Jordi, cantonada amb Càceres), el juliol de 1935

La col·lecció "Conèixer el Districte de Sants-Montjuïc" és una publicació de l'Arxiu Municipal i de la Divisió de Serveis Personals del Districte de Sants-Montjuïc.

© Arxiu Municipal del Districte de Sants-Montjuïc

Autors:

Jordi Ortega, historiador. Arxiu Municipal del Districte de Sants-Montjuïc

Margarida Tiell, mestra. Professora de l'escola Proa.

Núria Armentano, historiadora. Membre d'Schola Didàctica Activa.

Director i coordinador de la col·lecció:

Jaume Ríos

Consell assessor:

Pere Alcober, Josep García Puga, Conxita Rius, Maite Giménez, Dolors Pellisa i Núria Burguillos

Amb la col·laboració d'Anselm Cartaña.

CONTINGUTS

El material didàctic d'aquest quadern pretén apropar els alumnes a un espai urbà, els mercats municipals del districte, conèixer la seva història i reflexionar sobre la funció social que han desenvolupat. Estem convençuts que la millor manera de conèixer el que ens ofereixen els mercats actuals és anar-hi, i és per això que bona part del material didàctic està pensat perquè l'alumnat investigui sobre el terreny.

	Educació primària Cicle Superior	Educació Secundària Obligatoria Primer Cicle
Procediments	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretació de plànols i mapes. • Utilització de diferents fonts d'informació. • Anàlisi de documents i restes del passat. • Establiment de relacions entre diferents fets històrics. • Confecció de fitxes per classificar la informació. • Observació de l'entorn. 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretació i situació en plànols i mapes. • Anàlisi i reflexió de les fonts consultades. • Utilització de fonts d'informació directes i indirectes. • Coneixement de l'evolució dels hàbits alimentaris. • Observació de l'entorn. • Ús i interpretació de gràfics.
Fets, conceptes i sistemes conceptuals	<ul style="list-style-type: none"> • Història dels mercats del districte. • Vocabulari referent a l'alimentació i a la dieta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Història dels mercats del districte. • Vocabulari referent a l'alimentació i a la dieta.
Valors, actituds i normes	<ul style="list-style-type: none"> • Acceptació de les normes de treball en grup. • Respecte pel patrimoni urbà. • Desenvolupament de tècniques de treball acurades. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acceptació de les normes de treball en grup. • Respecte pel patrimoni urbà. • Desenvolupament de tècniques de treball acurades. • Potenciació de la reflexió i el debat.

ORIENTACIONS DIDÀCTIQUES

Educació Primària – Cicle Superior

• Objectius didàctics:

- Identificar i situar-se en diferents mapes i plànols.
- Saber què i com es pot comprar en un mercat.
- Utilitzar fonts d'informació directes i indirectes.
- Conèixer significativament la vida dels mercats actuals.
- Tenir nocions sobre l'evolució i la història que han tingut els mercats municipals del nostre districte.
- Observar l'entorn i aprofitar els coneixements d'altres persones, mitjançant l'entrevista.
- Aprendre aspectes relacionats amb l'alimentació humana i la dieta.
- Potenciar el treball en grup, l'exposició i el debat.

• Avaluació inicial:

Requisits previs	Activitats d'avaluació
Haver iniciat el treball amb plànols	Situar en un plànol del districte, els mercats municipals.
Saber calcular la mitjana aritmètica	Recollir dades per fer gràfics i treure'n conclusions.
Diferenciar diverses èpoques històriques	Reconèixer diversos tipus de comerç al llarg de la història.

• Suggeriments didàctics:

Les activitats proposades poden treballar-se com una unitat lligada a l'àrea de coneixement del medi social i cultural pel que fa a espai i temps, però també poden tenir un tractament globalitzat des de coneixement del medi natural, llengua i plàstica.

Com que és evident que per conèixer els mercats és necessari anar a passejar-s'hi una estona es proposa un treball d'investigació per fer en un mercat. La proposta es concreta en 8 grups de treball i que cada grup treballi un aspecte concret del mercat. Seria interessant que després de la visita cada grup pogués exposar a classe la seva informació, i que al final es fes un recull de tots els temes. Entre tota la classe s'haurà aconseguit un bon reportatge sobre el mercat.

També hi ha una sèrie d'activitats pensades per fer a l'aula, sense necessitat de desplaçar-se fins al mercat, que es poden treballar individualment o en grup. Per a aquestes activitats caldrà utilitzar el material de consulta i altres fonts bibliogràfiques.

Segons la dinàmica dels grups-classe s'hi poden incloure, a criteri dels/les mestres, algunes activitats d'Educació Primària a Educació Secundària Obligatòria i a la inversa.

ORIENTACIONS DIDÀCTIQUES

Educació Secundària Obligatoria – Primer Cicle

• Objectius didàctics:

- Saber fer un recorregut amb l'ajut d'un plànol.
- Conèixer la qualitat dels productes que es poden comprar en un mercat.
- Conèixer i utilitzar les diferents fonts d'informació: orals, bibliogràfiques i documentals.
- Extreure'n conclusions personals i després de l'anàlisi saber valorar en grup la informació obtinguda.
- Adquirir vocabulari específic sobre l'alimentació.
- Tenir cura dels espais urbans.

• Avaluació inicial:

Requisits previs	Activitats d'avaluació
Diferenciar diverses èpoques històriques	Situar l'evolució general del comerç en el context històric.
Estar iniciats en el tractament científic de la informació que ens proporciona un text.	Extreure les idees principals i ordenades d'un text.
Saber els components bàsics d'una dieta.	Conèixer els diferents aliments i el seu valor nutritiu per elaborar una dieta.

• Sugeriments didàctics:

L'estudi dels mercats ha estat planificat en dos nivells. Si el treball es porta a terme en el Primer Cicle d'ESO també s'hi poden incloure les activitats de Cicle Superior d'EP com a requisit previ.

Una part de les activitats estan pensades perquè els alumnes investiguin fora de l'àmbit escolar. Cal estimular la seva iniciativa i ajudar-los a reflexionar.

Per fer les activitats de l'aula caldrà utilitzar el material de consulta i d'altres fonts bibliogràfiques.

Les activitats de canvi d'utilització de l'espai hauran de ser més dirigides, ja que poden presentar dificultats per a algun alumne.

És important que els alumnes aprenguin també a valorar els mercats com un espai social.

Situem-nos!

- 1.- Observa el plànol del teu barri i situa-hi la ubicació del mercat on vas a comprar habitualment.
- 2.- En el mateix plànol segueix l'itinerari de casa teva al mercat.
- 3.- Fes una llista dels carrers per on passes, places, espais verds i centres municipals.
- 4.- Dibuixa la façana del teu mercat.



Els precedents

1.- Amb l'ajut del material de consulta explica els motius pels quals, dels mercats encara en diem "places".

2.- Explica també què signifiquen les paraules següents:

- *Tabernaes:*

- *Forum:*

- *Edil:*

3.- Creus que els mercats actuals tenen una funció social semblant a la que tenia el fòrum d'una ciutat romana? Per què?

4.- Situa les colònies romanes de què parla el text en el mapa de Catalunya:



5.- El dibuix que tens a continuació és una reconstrucció imaginària de l'ambient d'un dia de mercat a l'àgora d'una ciutat grega. L'àgora era la plaça pública de les ciutats gregues on es concentrava l'activitat comercial i política.



Font: HERNÁNDEZ, F.X., *Empúries, ciutat grega a Catalunya*

- Fixa't bé en el dibuix i fes una llista dels productes que creus que es podrien vendre en un mercat grec.

6.- Observa la fotografia de la pàgina 1 del material de consulta i compara-la amb la imatge anterior. Explica quins aspectes et sembla que han canviat i quins perduren de manera ben semblant.



Els mercats dels barris de la Marina

Cuina de mercat!

1.- Llegeix amb atenció aquesta recepta de cuina:

BACALLÀ A LA PROVENÇAL:

INGREDIENTS: (Per a quatre persones)

- 600 grams de bacallà
- 1 ceba
- 4 tomàquets
- 1 gra d'all
- julivert, sal, pebre
- 100 grams d'olives negres
- oli

ELABORACIÓ:

- S'agafa el bacallà i es fa a filets.
- Es talla la ceba ben picada.
- Es pelen els tomàquets i es tallen a trossos grossos.
- En una cassola amb oli se sofregeix la ceba .
- Quan la ceba està ben dauradeta s'hi afegeix el tomàquet, la sal, el pebre i l'all i el julivert ben picats.
- Tot plegat es deixa coure uns 20 minuts.
- Finalment s'hi afegeix el bacallà i les olives sense pinyol i es deixa coure 10 minuts més i se serveix ben calent.

2.- Després de llegir la recepta digues a quines parades del mercat estable de la Mare de Déu de Port compraràs cada un dels ingredients:



3.- Segur que saps fer una truita de patates, oi? Doncs explica ordenadament, tal com has llegit a la recepta anterior, tots els passos que se segueixen per fer-la :

4. Ara elabora un parell de receptes de cuina senzilles, que siguis capaç de fer, seguint aquest model:

INGREDIENTS:

-
-
-
-
-
-

ELABORACIÓ:

-
-
-
-
-
-

DIBUIX:



El mercat de Sants

El mercat està de festa!

Els mercats sempre són presents en totes les celebracions tradicionals dels barris i el Carnaval, n'és una.

1.- Fixa't en el programa de Carnaval de 1992 i respon les qüestions següents:

- Quines activitats es van fer al Carnaval d'aquell any?
- A quins locals o espais del Districte es feren les activitats?
- Quines entitats hi participaren?

2.- Segurament has trobat a faltar algunes activitats en aquest programa. Quines activitats t'agradaria que es possessin en el programa de Carnaval de l'any vinent?

3.- El cicle de Carnaval comprèn des del dijous gras fins al dimecres de cendra. Recordes què acostumem a menjar el dijous gras, i què fem el dimecres de Cendra?

4.- Les parades del mercat cada any són presents a la Gran rua de Carnaval. Pensa dues comparses que es podrien fer segons els tipus de parades que hi ha al mercat.

tipus de parades	
tema de la comparsa	
eslògan	
vestuari	
coreografia	
dibuix del vestuari	
dibuix de la comparsa	

tipus de parades	
tema de la comparsa	
eslògan	
vestuari	
coreografia	
dibuix del vestuari	
dibuix de la comparsa	

El mercat de Sants

El Modernisme al mercat de Sants

1.-El Modernisme és un moviment cultural, arquitectònic i decoratiu que va tenir importància especialment a la ciutat de Barcelona durant l'última dècada del segle XIX i la primera del XX. Amb ajut del material de consulta investiga quan es va fer el mercat de Sants. Coincideix en el moment de màxim esplendor del Modernisme a Barcelona?

2.-Algunes característiques del Modernisme són:

- predomini de la línia corba sobre la recta,
- la riquesa i el detallisme de la decoració,
- l'ús freqüent de motius vegetals,
- decoració floral
- decoració amb sanefes i cintes.

El materials que fa servir són:

- el ferro forjat,
- el trencadís,
- la rajola,
- el treball d'obra vista,
- la tècnica dels vitralls.

A continuació tens imatges diferents del mercat de Sants. Observa-les i identifica les característiques i materials modernistes que es poden trobar al mercat de Sants.





3.- Saps si hi ha algun altre edifici modernista al barri? Quin és? Quin servei fa?

.....

.....

.....



1.- Amb l'ajut del material de consulta respon les preguntes següents :

- Per què a partir dels anys setanta del segle XIX aquest barri es va quedar sense mercat?
- Durant uns anys el barri va tenir dos mercats. Quins eren? Quina funció feia cada un d'ells?
- Quin mercat han utilitzat molts habitants de Poble-sec, en no tenir-ne cap d'altre? On és aquest mercat?
- L'any 1983, el Mercat de les Flors va inaugurar les seves noves instal·lacions a Mercabarna, a qui es deu la transformació d'aquest mercat en teatre?
- Quina va ser la primera representació que es va fer al Mercat de les Flors? Es tractava de teatre o era un altre tipus d'espectacle? Explica-ho detalladament.

2.- A la pàgina núm. 9 del material de consulta hi ha una fotografia de la Fira de Sant Ponç. Esbrina quan se celebra aquesta fira i què s'hi ven.

3.- Informa't i explica què és l'arrop? I el sucre candi?

4.- Consulta la cartellera d'un diari qualsevol i esbrina quines activitats s'hi fan actualment.



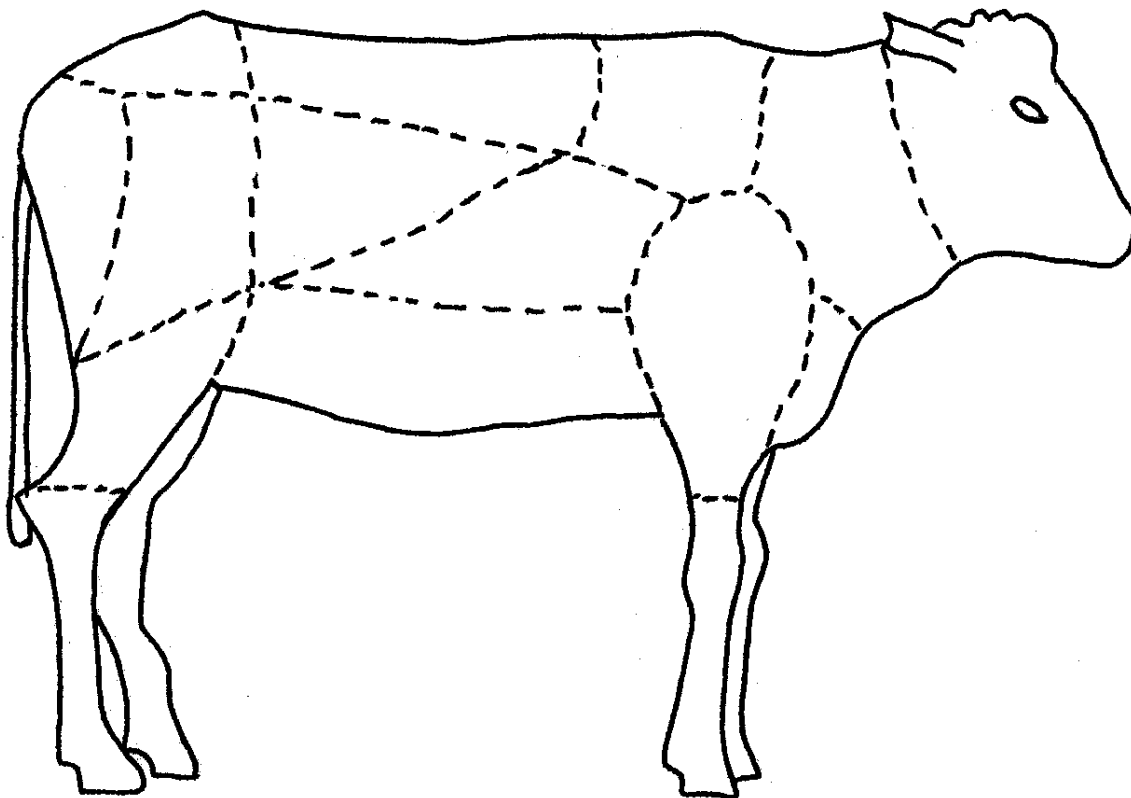
El mercat d'Hostafrancs

Anem a mercat!

Al mercat d'Hostafrancs hi ha parades de fruita i verdura, de peix, de carn de vedella...
Per anar-hi a comprar aquest vocabulari t'anirà molt bé!

1.- Situa el nom de les diferents parts de la carn de vedella:

- | | | |
|--------------------|------------------|------------------|
| 1. Culata | 6. Coll | 11. Cua |
| 2. Mitjana | 7. Braó i jarret | 12. Cap de mort |
| 3. Cap de costella | 8. Falda | 13. Cuixa-crostó |
| 4. Llonzes de coll | 9. Pit | 14. Potes i peus |
| 5. Filet | 10. Espatlla | 15. Cap |



2.-A les parades de peix hi podem trobar diferents classes d'animals: peixos (*p*), mol·luscs (*m*) i crustàcis (*c*) . Identifica de quina classe són els següents noms i completa la taula:

Rap (<i>p</i>)	Llagosta	Escamarlà	Cranc
Petxines (<i>m</i>)	Bacallà	Garotes	Navalla
Pop	Calamar	Lluç	Mòllera
Salmó	Tonyina	Sardina	Moll
Rajada	Ostres	Musclo	Llenguado
Escopinyes	Sípia	Pagell	Seitó

3. Busca les verdures i les hortalisses següents a la sopa de lletres: esquerola, bledes, col, tomàquet, carbassó, porro, pebrot, mongeta, espinacs, julibert, enciam, cogombre, pastanaga, albergínia.

A	T	A	L	O	R	E	U	Q	S	E
B	E	D	P	O	U	A	E	X	A	I
M	U	R	A	E	C	I	N	D	E	T
U	Q	E	S	P	I	N	A	C	S	R
R	A	O	T	M	A	I	C	N	E	E
M	M	I	A	E	P	G	I	A	S	B
C	O	S	N	P	O	R	R	O	E	I
I	T	N	A	S	E	E	A	G	D	L
S	C	O	G	O	M	B	R	E	E	U
T	A	I	A	E	G	L	R	A	L	J
A	U	S	M	I	T	A	I	O	B	S
O	S	S	A	B	R	A	C	E	T	A



Mercabarna i l'antic escorxador

- 1.- Actualment l'escorxador de carn es troba a Mercabarna. Busca al material de consulta on era abans l'escorxador i explica-ho.
- 2.- A l'espai on hi havia l'antic escorxador avui hi ha una escultura de gran tamany. Com se diu?
- 3.- Fes un dibuix d'aquesta escultura.
- 4.- Aquesta escultura la va dissenyar Joan Miró. Busca informació d'aquest català universal en una enciclopèdia.
- 5.- Ara que ja sabem on era l'antic escorxador del districte, assabenta't d'on es troba Mercabarna i explica-ho.
- 6.- Quins àmbits específics hi ha a les instal.lacions de Mercabarna actualment?



Cada feina vol el seu temps !

Tots sabem que en els mercats, com en qualsevol altre feina, hi ha uns horaris de venda, però això no s'acaba aquí, abans i després d'aquests horaris de servei al públic n'hi solen haver de preparació i de recollida, i aquestes feines, no les veu ningú .

1.- Ordena per ordre de realització, les següents tasques que hi ha en un mercat:

- Recollir els aliments que hi ha a les càmeres refrigeradores.
- Obrir la parada al públic.
- Muntar la parada.
- Anar a Mercabarna a comprar els productes.
- Tancar la parada.
- Desembalar els aliments.
- Recollir tots els productes que s'han fet malbé.
- Embalar i guardar els aliments que s'han de portar a la càmera refrigeradora.
- Fer els encàrrecs dels clients.

2.- Explica detalladament en què consisteix cada una de les feines de l'exercici anterior. Estaria bé que hi fessis unes il.lustracions per mitjà de vinyetes.



Auca de rodolins

- 1.- Ara ja coneixes els productes i els serveis que ens ofereixen els mercats. Elabora una auca amb rodolins ben divertida. Pots utilitzar les fotografies que heu fet o bé fer tu mateix els dibuixos de les vinyetes.

	<i>Si vols peix fresc i variat, has d'anar al mercat!</i>	



Situem-nos!

5.- Observa el plànol del teu barri i situa la ubicació del mercat on vas a comprar habitualment.

6.- En el mateix plànol segueix l'itinerari de casa teva al mercat.

7.- Fes una llista dels carrers per on passes, places, espais verds i centres municipals.

8.- Dibuixa la façana del teu mercat.



Els precedents

1.- La construcció de mercats es multiplica a partir del darrer terç del segle XIX i durant les primeres dècades del XX, coincidint amb la urbanització de l'Eixample i el creixement de les viles del pla de la ciutat.

- Observa els dos mapes que tens a continuació:



- En el primer mapa situa i assenyala:
 - la ciutat de Barcelona emmurallada
 - la muntanya de Montjuïc
 - la Ciutadella
 - Gràcia
 - St. Andreu del Palomar
 - St. Martí de Provençals
 - Sants
- En el segon mapa situa i assenyala:
 - l'Eixample
 - Gràcia
 - St. Andreu del Palomar
 - St. Martí de Provençals
 - Sants
 - la Carretera de Sants i el Paral·lel
 - la plaça Espanya
 - la Diagonal

2.- Explica què ha passat amb els pobles i viles del pla de Barcelona.

3.- El nou període de creixement dels anys 60 i 70 del segle XX suposarà la disposició de més mercats nous, fins a concretar l'actual xifra de quaranta-un amb què compta avui tota la ciutat. Escriu per ordre cronològic els mercats que cita el text. Busca les dates en cada un dels apartats del material de consulta



Els mercats dels barris de la Marina

1. Amb l'ajut del material de consulta respon les preguntes següents:

- Quins són els dos mercats minoristes que hi ha als barris de l'antiga Marina de Sants?
- Quines diferències observes en el desenvolupament d'ambdós mercats?
- Quin és l'origen del mercat ambulant de les Cases Barates?
- Quins dies acudien els pagesos dels masos de la Marina, als voltants de la plaça de Tortosa, a vendre els productes de la seva collita?
- Què s'estalviaven aquests pagesos, venent als barris que tenien a prop?
- Què volia dir que s'estalviaven el pagament dels burots? Abans de respondre la pregunta, consulta a l'enciclopèdia, el significat de la paraula "burots".
- Qui era "la Chuaneta"? Què va fer i a quin grup de veïns pertanyia?



2.- Francesc Candel va escriure la novel·la *Diós la que se armó* i moltes d'altres que retrataven, meticulosament, una època i un barri. Busca a l'enciclopèdia informació de Francesc Candel i després de llegir-la intenta explicar de quins grups socials eren els personatges de les seves novel·les.

3.- Quina funció fa actualment el mercat ambulant de les Cases Barates?

4.- A quin any va entrar en funcionament el mercat estable de la Mare de Déu del Port?

5.- Per quin motiu, aquest mercat, es va construir precisament aquest any?

6.- Amb quina finalitat es va plantejar aquest mercat?



El mercat de Sants

Fa cent anys !

1.- Llegeix atentament aquest text de Josep Miracle i Montserrat, que va néixer a Sants el 9 de gener de 1904.

“Que jo sàpiga, a Sants hi havia una sola fonda: a can Farigola. Aquesta fonda estava situada al carrer de Riego, a pocs metres de la Carretera i entrant per la Carretera a la banda esquerra. Estava situada doncs en un lloc estratègic, car el carrer de Riego era la gran artèria comercial després de la Carretera. Anava directament de l'estació de Sants a la Carretera, lloc important de pas i atracció dels viatgers. A mig aire, en el lloc de l'actual plaça d'Osca, hi havia el mercat, la plaça de vendre, oberta, sense cobrir, amb les parades tot al volt i formant carrers. Les pageses del Prat n'ocupaven les voreres. La importància del carrer de Riego s'explica, doncs, tota sola.

Una realització molt important del segle passat que ha perdurat fins al primer quart d'aquest segle, és la de les cooperatives. Les cooperatives eren unes societats obreres de consum, en les quals no solament es proveïen els obrers que n'eren socis, sinó que en percebien part del beneficis. A Sants n'hi havia diverses: en recordaré només tres, les tres que van més lligades al meu record. *La hormiga obrera*, de la qual el meu pare havia estat forner, *El siglo XX* i *La lealtad sansense*. Res no indica tant la prosperitat d'aquestes cooperatives com el fet que havent començat totes en botigues de lloguer, acabaven en cases de propietat, de dues o tres plantes, els baixos per al negoci i els dalts per a sala de café i de teatre tot d'una peça. El moviment cooperativista estava molt desenvolupat a Sants, i era curiós de veure, sobretot els dissabtes al vespre i els diumenges al matí, l'afluència d'homes i dones a proveir per a tota la setmana.”

De sol ixent a sol ponent

(Sants cent anys enrere)

JOSEP MIRACLE I MONTSERRAT

2.- Situa en el plànol de la zona, els carrers esmentats per Josep Miracle en el text .



3.- T'imagines com era l'antic mercat de la Plaça d'Ozca? Utilitza la teva imaginació i fes-ne un dibuix:

4.- Què eren les cooperatives? Per a què servien?

5.- Quin nom tenien les tres cooperatives que recorda Josep Miracle en el seu text ?

6.- Explica les parts de què constaven aquestes cooperatives que havien començat essent botigues de lloguer i acabaven en cases de propietat.



Els antics mercats del Poble-sec

1.- Amb l'ajut del material de consulta respon les preguntes següents:

- Per què a partir dels anys setanta del segle XIX aquest barri es va quedar sense mercat?
- Durant uns anys el barri va tenir dos mercats. Quins eren? Quina funció feia cada un d'ells?
- Quin mercat han utilitzat molts habitants de Poble-sec, en no tenir-ne cap d'altre? On és aquest mercat?
- El Mercat de les Flors l'any 1983 va inaugurar les seves noves instal·lacions a Mercabarna, a qui es deu la transformació d'aquest mercat en teatre?
- Quina va ser la primera representació que s'hi va fer? Es tractava de teatre o era un altre tipus d'espectacle? Explica-ho detalladament.

2.- A la pàgina núm. 9 del material de consulta hi ha una fotografia de la Fira de Sant Ponç. Esbrina quan se celebra aquesta fira i què s'hi ven.

3.- Investiga i explica què és l'arrop? I el sucre candi?

4.- Consulta la cartellera d'un diari qualsevol i esbrina quines activitats s'hi fan actualment.



1. -Amb l'ajut del material de consulta contesta les preguntes següents:

- Quin alcalde de Barcelona va signar davant notari el contracte de les obres de construcció del mercat d'Hostafrancs?
- Quina empresa de foneria de metalls i construcció de maquinària va construir el mercat?
- Qui era el director de La Maquinista Terrestre y Marítima quan es va signar el contracte per iniciar les obres?
- A quin any es va signar el contracte?
- Pel valor de quantes pessetes es tiraria endavant la contractació?
- Des de quin any s'intentava construir un mercat a Hostafrancs?
- Quin arquitecte va fer l'any 1863 un projecte de construcció del mercat a la plaça del Sol, que mai no es va arribar a construir?
- Ja l'any 1873 el lloc on s'alça el mercat actual es va convertir en espai definitiu on s'hi col·locaven les parades. Però quan va encarregar l'Ajuntament la construcció d'un mercat per al barri?
- A quin arquitecte municipal s'encarregà la construcció del mercat?
- Amb quin material es va construir el mercat?
- Quan va ser oficialment inaugurat el mercat?
- Quines dues polèmiques va viure, com els altres mercats de Barcelona, també el mercat d'Hostafrancs al llarg dels anys trenta del segle XX?



Mercabarna i l'antic escorxador

1.- Mercabarna actualment concentra bona part del comerç a l'engròs de productes alimentaris de tot Catalunya. Busca en el material de consulta els quatre àmbits de productes que té actualment Mercabarna:

.....

2.- Busca en el material de consulta perquè el parc Joan Miró del carrer de Tarragona s'anomena popularment parc de l'Escorxador.

3.- L'escorxador és el lloc destinat a matar i escorxar el bestiar. El text del material de consulta d'aquest apartat explica que a principis de segle aquestes activitat generaven una munió de persones interessades les despulles de la matança. Per a què podien ser utilitzades aquestes restes dels animals?

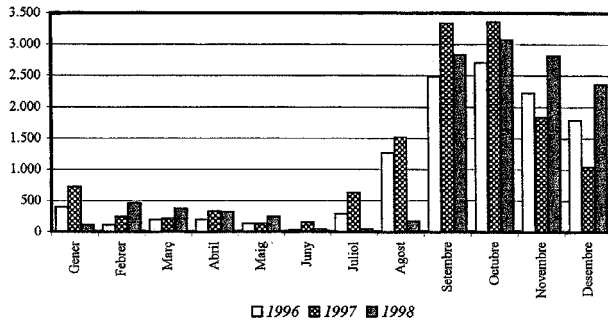
4.- Llegeix les últimes ratlles de l'apartat de Mercabarna i l'antic escorxador. T'imagines quin tipus de molèsties podia causar l'assegador de pells als veïns del carrer de Béjar?



5.- A continuació tens uns gràfics que ens informen sobre la comercialització i els preus d'alguns productes del mercat central de fruites i hortalisses de Mercabarna de l'any 1998. Fixa't en quins mesos de l'any s'ha venut més cada producte i com van variant els preus segons l'època de l'any.

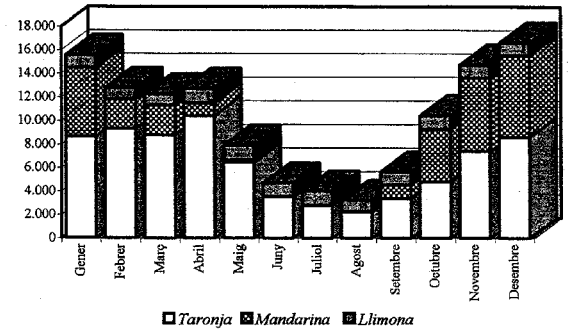
RAÏM

Tones comercialitzades 1996-1998

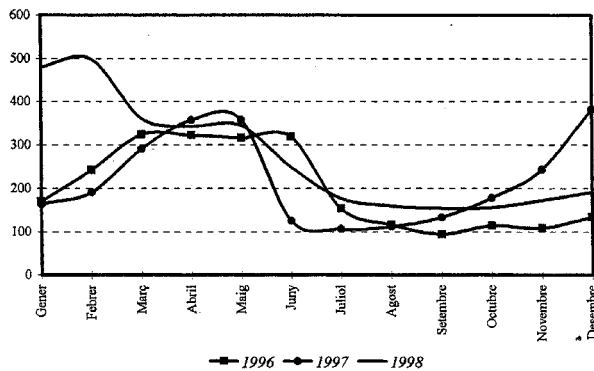


CÍTRICS

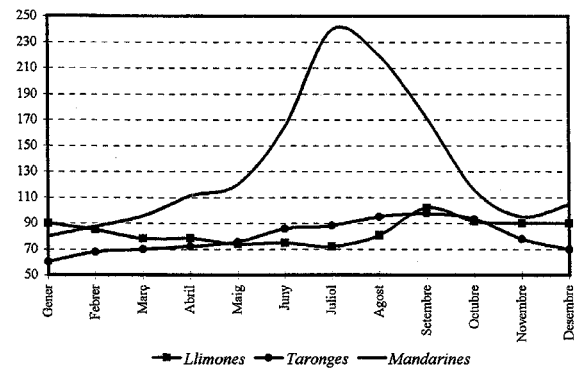
Tones comercialitzades 1998



Preu mitjà ptes./kg 1996-1998



Preu mitjà ptes./kg 1998



Col·lecció Conèixer el Districte de Sants-Montjuïc - 11

- Analitza els gràfics de l'evolució del raïm entre el 1996 i el 1998 i contesta:
 - Quins mesos són els de més vendes?
 - Coincideixen en altres anys?
 - Quines deuen ser les causes?

- Els mesos de menor venda d'aquests productes els preus s'encareixen o s'abarateixen? Raona la teva resposta i digues quina et sembla que és la raó d'aquesta variació.

- I quan hi ha bona venda, què passa amb els preus?



El mercat i el supermercat

1.- On vas a comprar més sovint, al mercat o al supermercat?

2.- Fes una llista de coses que aniries a comprar en un supermercat i una altra llista de coses que aniries a comprar al mercat:

Supermercat	Mercat

3.- Quines coses pots comprar a tots dos llocs?

4.- Ara completa aquest quadre anotant-hi els avantatges i els inconvenients que pot tenir la compra en un supermercat i la compra en un mercat:

	Avantatges	Inconvenients
Supermercat		
Mercat		

5.- Creus que el supermercat i el mercat són espais de compra venda sinònims o bé complementaris? Argumenta la teva resposta. A classe podeu organitzar un debat amb les diferents aportacions.



Hàbits alimentaris

El teu cos té unes necessitats nutritives diàries que ha de cobrir amb els aliments que compres i consumeixis. Per fer-ho la moneda que farà servir el teu cos no són els diners sinó l'energia que prové dels diferents nutrients (hidrats de carboni, greixos i proteïnes). La nostra dieta ha d'incloure diàriament aliments de tots els grups en quantitats adequades.

Quantitats recomanades per una ració (aliments en cru):

Aigua (1,5 l.al dia)	Llegums (80 g)
Verdures i hortalisses (200 g)	Peix (120 g)
Pa (60 g)	Formatge (40-50 g)
Arròs (80 g)	Fruita fresca (130 g)
Pasta (80 g)	Ous (1-2 unitats)
Llet (200 cl)	Oli (1 cl - 10 g)
	Carn (100 g)

1.- Després de llegir les quantitats recomanades, contesta les preguntes següents:

- Beus la quantitat d'aigua recomenada per a cada dia?
- Creus que pots combinar la llet i el formatge, de manera que en un dia, consumeixis les quantitats adequades de productes làctics?
- Menjaries arròs i pasta en un mateix dia? Per què?
- Quina quantitat de pa, has de menjar, cada dia?
- Si al migdia menges carn, què et sembla adequat menjar a l'hora de sopar?
- Cada vegada que menges verdures, quina és la quantitat adequada?

2.- Pregunta als teus avis què menjaven quan eren petits i omple aquestes fitxes:

	Dia feiner	Dia de festa
Esmorzar		
Dinar		
Berenar		
Sopar		

3.- Ara omple la mateixa fitxa pensant en el que menges tu:

	Dia feiner	Dia de festa
Esmorzar		
Dinar		
Berenar		
Sopar		

4.- Explica detalladament els canvis que observes en els hàbits alimentaris.

5.- Anota els anys que han passat i intenta esbrinar el perquè d'aquests canvis.

6.- Després de tot aquest treball treu tu les teves pròpies conclusions.



Les monedes

1.- Observa les monedes següents, que ja no s'utilitzen.



2.- Fixa't en el seu valor i fes-ne una llista ordenant-les de menys valor a més tenint present que 1 peseta = 100 cèntims.



3.- Observa els bitllets següents:



Col·lecció Coneixer el Districte de Santis-Monjuïc - 11

4.- Fixa't en la data de cada bitllet. Què hi ha dibuixat o fotografiat a cada bitllet?

-Primer bitllet

Data:

Dibuix/fotografia:

-Segon bitllet

Data:

Dibuix/fotografia:



5.- Busca a l'enciclopèdia qui eren els personatges que ens mostren els bitllets.

6.- Al primer bitllet apareix l'escut de l'Espanya franquista. Informa't de per què hi diu *II AÑO TRIUNFAL*, a què es refereix? Creus que pot tenir alguna relació amb la Guerra Civil Espanyola?

7.- La pesseta, com aquestes monedes i aquests bitllets, és gairebé història, ja que a Europa comptem en euros. Per això, tenint en comte que un euro equival a 166,386 pessetes, completa el quadre següent:

Producte	Pessetes	Euros
100 g. pernil dolç		
2 kg taronges		
1 caixa de galetes		
1 llauna d'olives		
1 kg d'arròs		
1 kg de tomàquets		
5 hamburgueses		



Anem al mercat!

E.P. Cicle Superior
E.S.O. Primer Cicle

Proposta d'investigació al mercat:

Dividiu la classe en grups i cap al mercat falta gent ! Cada grup ha de treballar sobre un aspecte concret del mercat.

Us proposem vuit temes d'investigació :

- 1- La fruita i la verdura
- 2- El peix
- 3- La carn de vedella i de xai
- 4- La cansaladeria
- 5- La polleria
- 6- Els llegums
- 7- Els *colmados*
- 8- La bacallaneria

Entre tota la classe , haureu de fer un bon reportatge del mercat .

**Disposeu dels plànols del mercat de Sants i del mercat d'Hostafrancs.
Utilitzeu el plànol del mercat on aneu a comprar.**



Anem al mercat!

E.P. Cicle Superior
E.S.O. Primer Cicle

GRUP DE FRUITA I VERDURA

La fruita i la verdura

- 1.- Situeu les parades que venen fruita i verdura al plànol del vostre mercat.
- 2.- Pregunteu quins són els dies que tenen millor venda aquestes parades, i si hi influeix l'època de l'any.
- 3.- Ompliu el quadre següent amb les fruites que aneu veient a les parades:

Cítrics	<i>Mandarina clementina,</i>
Fruites amb llavors	<i>Pera d'estiu,</i>
Fruites amb pinyol	<i>Cireres,</i>
Petites fruites	<i>Raim blanc,</i>
Fruites tropicals	<i>Plàtan canari,</i>
Fruites seques	<i>Castanyes,</i>
Altres	<i>Dàtils,</i>

- 4.- Quan ens alimentem de vegetals de vegades ens mengem l'arrel, d'altres la tija, d'altres els fruits i d'altres la flor que, en cada cas, són parts del vegetal que ens aporten nutrients, vitamines o fibra.

Ompliu les caselles del quadre següent amb dos exemples de cada.

Fruits	
Arrels	
Tiges	
Flors	
Fulles	
Llavors	



5.- Vivim en un món on les facilitats i la rapidesa dels mitjans de transport i de comunicació afavoreixen els intercanvis econòmics i comercials. L'Estat espanyol compta amb tota una sèrie de països que li subministren productes; són els productes d'importació. Pregunteu la procedència dels productes següents i apunteu si provenen de Catalunya, de la resta de l'Estat espanyol o són d'importació:

- | | |
|-------------------|-------------|
| - Tomàquet madur: | - Kiwi: |
| - Carxofa: | - Fresons: |
| - Escarola: | - Rave: |
| - All sec: | - Coliflor: |
| - Síndria: | - Espinacs: |
| - Raïm blanc: | - Pinya: |

6.- La patata és una hortalissa econòmica i la més utilitzada en la dieta europea. Més de la meitat de les patates que arriben al mercat provenen de la Unió Europea, sobretot de França. Esbrineu les diferències dels quatre tipus de patata que es comercialitzen al mercat:

- | | |
|------------|---------------|
| - Monalisa | - Bintje |
| - Rosevol | - Red pontiac |



7.- La taronja és la fruita més consumida, tant pel seu preu competitiu com per la varietat d'usos i per la seva riquesa en vitamina C. El 95% d'aquest cítric prové del País Valencià. Pregunteu a totes les parades de fruita quant costen 2 kg de taronges i a partir dels diferents preus calculeu-ne la mitjana. Recordeu que per calcular la mitjana heu de sumar els preus que us diguin a cada parada i llavors dividir-los entre el nombre de preus que us han dit.

Parades	Preu dels 2 kg. de taronges
Parada 1	
Parada 2	
...	

El preu mitjà dels 2 kg de taronges és de:

8.- Antigament els melons i les taronges es cobraven per unitats.
Assabenteu-vos de com es venen actualment, per pes o per unitats?

9.- L'oferta i la demanda dels productes agrícoles estan estretament lligades al cicle vital d'aquests. Esbrineu quines són les fruites que es venen en aquests períodes de l'any:

- Desembre -Gener:

- Juliol - Agost:

- Març - Abril:



- 10.- Les pageses del mercat tenien unes balances de plat per tal de poder pesar la fruita i la verdura que venien. Aquest tipus de balances funcionaven amb uns pesos que equilibraven els plats en els quals es posava la fruita i, d'aquesta manera, se sabia la quantitat de fruita que demanava el client. Hi havia cinc pesos: el de dos quilos, el d'un quilo, el de mitja lliura (200 grams) i el de tres unces (100 grams). Fixeu-vos en el tipus de balances que es fan servir actualment i dibuixeu una balança actual al costat de la balança de plat:



Balança de plat

Balança actual

- 11.- Deduiu el significat de les expressions següents que feien referència a alguns aspectes de la vida i funcionament del mercat de Sants i relacioneu-lo amb fletxes:

Fer la bola	Llista on figuraven tots els productes del mercat amb l'interval de preus de venda
El "rollo"	Espai on es posaven totes les pageses
Els dos torns de vendre	Màquina que treia el gel per mantenir els productes més frescos per exemple, el peix
Màquina de gel	Per als venedors que no tenien parada fixa, cada dia, amb unes boles, se sortejava el lloc on podien fer la seva parada. De bon matí es feia un sorteig amb uns números que es posaven dins d'una espècie de bóta.
Llista de preus	Hi havia qui venia els dilluns, els dimecres i els divendres; a d'altres els tocava els dimarts, els dijous i els dissabtes.



12.- Subratlleu els serveis que us sembli que ofereixen els mercats actualment i que no hi fossin fa setanta anys, i acabeu el requadre:

- plafó amb llista de preus
- parades de fruita i verdura
- lavabos
- bancs per asseure-s'hi a descansar
- parades de galetes i pastes
- màquina de gel
- parades de peix fresc
- caixer automàtic
- parades de menjar fet
- balança de repès.

Serveis que oferia abans el mercat	Serveis que tenim ara

13.- Subratlleu les paraules que us sembli que millor defineixen el mercat:

- | | | | |
|------------|-----------|-------------|------------|
| - Divertit | - Alegre | - Silenciós | - Ràpid |
| - Festiu | - Pràctic | - Curiós | - Relaxant |
| - Fred | - Net | - Modern | - Antiquat |



- 14.- Completeu el quadre següent on quedaran anotades diferents sensacions que heu pogut sentir tot fent la vostra investigació al mercat:

Olors que heu sentit:
Sorolls que heu sentit:
Colors que heu distingit:
Crits o comentaris que fan els venedors per atraure la gent perquè compri:

- 15.- Expliqueu quin aspecte del mercat us ha semblat més agradable i quin més desagradable.

- 16.- Fotografeu la parada del vostre tema d'investigació que més us hagi agradat. També podeu fotografiar aquells aspectes o detalls del mercat que us cridin l'atenció.



Anem al mercat!

E.P. Cicle Superior
E.S.O. Primer Cicle

GRUP DEL PEIX

El peix

- 1.- Situeu les parades de peix i marisc al plànol del vostre mercat.
- 2.- Pregunteu quins són els dies que tenen millor venda aquestes parades, i si hi influeix l'època de l'any.
- 3.- A la peixateria, no solament hi podem comprar peixos. Com ben bé sabeu no tot el que venen a la peixateria són peixos, sinó que també hi ha crustacis i mol·luscs. Relacioneu amb una fletxa el nom amb la definició correcta.

Col·lecció Coneixer el Districte de Sants-Montjuïc - 11

Animals de cos tou i generalment protegits per una closca.	Peixos	
Animals amb un esquelet intern i que tenen el cos de forma cilíndrica o fusiforme, i amb aletes.	Crustacis	
Animals amb un esquelet extern de peces dures i articulades.	Mol·luscs	

- 4.- Completeu la taula i ompliu la tercera columna del quadre anterior amb els animals que aneu veient a les parades de peix i marisc.



5.- Anoteu la procedència dels diferents animals que aneu veient:

Nom de l'animal	La seva procedència
Rap	Mar Mediterrani

6.- El marisc és bo com a entrant d'un bon dinar, d'acompanyament d'un plat i també per fer una bona paella d'arròs. Feu una llista del marisc que trobeu a les parades.

7.- El peix i el marisc proporcionen al nostre organisme gran quantitat de proteïnes, vitamines i sals minerals. Pregunteu quin és el tipus de peix més adequat per a fer dieta, ja que és el que té menys greix. Dibuixeu-ne tres exemplars:

8.- No tots els peixos es pesquen de la mateixa manera. Hi ha el sistema de pesca amb nanses, pesca amb palangre i tresmall, pesca d'encerclament i pesca d'arrossegament. Esbrineu quins tipus de lluç hi ha al mercat segons la manera de pescar-lo. Pregunteu les diferències de qualitat, mida, preu, etc. que tenen.



- 9.- Les pageses del mercat tenien unes balances de plat per tal de poder pesar la fruita i la verdura que venien. Aquest tipus de balances funcionaven amb uns pesos que equilibraven els plats en els quals es posava la fruita i, d'aquesta manera, se sabia la quantitat de fruita que demanava el client. Hi havia cinc pesos: el de dos quilos, el d'un quilo, el de mitja lliura (200 grams) i el de tres unces (100 grams). Fixeu-vos en el tipus de balances que es fan servir actualment i dibuixeu una balança actual al costat de la balança de plat:



Balança de plat

Balança actual

- 10.- Deduiu el significat de les expressions següents que feien referència a alguns aspectes de la vida i funcionament del mercat de Sants i relacioneu-lo amb fletxes:

Fer la bola	Llista on figuraven tots els productes del mercat amb l'interval de preus de venda
El "rollo"	Espai on es posaven totes les pageses
Els dos torns de vendre	Màquina que treia el gel per mantenir els productes més frescos per exemple, el peix
Màquina de gel	Per als venedors que no tenien parada fixa, cada dia, amb unes boles, se sortejava el lloc on podien fer la seva parada. De bon matí es feia un sorteig amb uns números que es posaven dins d'una espècie de bóta.
Llista de preus	Hi havia qui venia els dilluns, els dimecres i els divendres; a d'altres els tocava els dimarts, els dijous i els dissabtes.



12.- Subratlleu els serveis que us sembli que ofereixen els mercats actualment i que no hi fossin fa setanta anys, i acabeu el requadre:

- plafó amb llista de preus
- parades de fruita i verdura
- lavabos
- bancs per asseure-s'hi a descansar
- parades de galetes i pastes
- màquina de gel
- parades de peix fresc
- caixer automàtic
- parades de menjar fet
- balança de repès.

Serveis que oferia abans el mercat	Serveis que tenim ara

13.- Subratlleu les paraules que us sembli que millor defineixen el mercat:

- | | | | |
|------------|-----------|-------------|------------|
| - Divertit | - Alegre | - Silenciós | - Ràpid |
| - Festiu | - Pràctic | - Curiós | - Relaxant |
| - Fred | - Net | - Modern | - Antiquat |



- 14.- Completeu el quadre següent on quedaran anotades diferents sensacions que heu pogut sentir tot fent la vostra investigació al mercat:

Olors que heu sentit:
Sorolls que heu sentit:
Colors que heu distingit:
Crits o comentaris que fan els venedors per atraure la gent perquè compri:

- 15.- Expliqueu quin aspecte del mercat us ha semblat més agradable i quin més desagradable.

- 16.- Fotografeu la parada del vostre tema d'investigació que més us hagi agradat. També podeu fotografiar aquells aspectes o detalls del mercat que us cridin l'atenció.



Anem al mercat!

E.P. Cicle Superior
E.S.O. Primer Cicle

GRUP DE VEDELLA I XAI

Carn de vedella i xai

- 1.- Situeu les parades que venen vedella i xai al plànol del vostre mercat.
- 2.- Pregunteu quins són els dies que tenen millor venda aquestes parades, i si hi influeix l'època de l'any.
- 3.- Escriviu el nom de les diferents classes de carn de vedella i assabenteu-vos de la manera de cuinar-les:

Classes de carn	Maneres de cuinar-les
Culata	
Mitjana	
Cap de costella	<i>Per posar al brou, a la brasa...</i>
Llonzes del coll	
Filet	
Crostó	
Jarret	
Pit	
Cap de mort	
Tapa plana	<i>Per arrebossar</i>

- 4.- Quins tipus d'hamburgueses venen?
- 5.- Quan la publicitat, diaris, TV., ràdio, denuncien algun tipus d'anomalies a la carn de vedella o xai, es nota en el consum del producte? Quin tipus de preguntes solen fer al venedor? Expliqueu detalladament el que heu esbrinat.



6.- Investigueu, dibuixeu i digueu el nom dels diferents tipus de ganivets que s'usen a les parades de carn. Expliqueu també per a què serveixen.

7.- Observeu i anoteu els tipus de carn i el seu preu :

Tipus de carn	Preu

8.- Pregunteu quin tipus de carn se sol comprar més i per què .

9.- Digueu a la venedora si recorda alguna anècdota divertida i alguna de desagradable. Expliqueu-les.

10.- D'on ve la carn que venen?



- 11.- Les pageses del mercat tenien unes balances de plat per tal de poder pesar la fruita i la verdura que venien. Aquest tipus de balances funcionaven amb uns pesos que equilibraven els plats en els quals es posava la fruita i, d'aquesta manera, se sabia la quantitat de fruita que demanava el client. Hi havia cinc pesos: el de dos quilos, el d'un quilo, el de mitja lliura (200 grams) i el de tres unces (100 grams). Fixeu-vos en el tipus de balances que es fan servir actualment i dibuixeu una balança actual al costat de la balança de plat:



Balança de plat

Balança actual

- 12.- Deduiu el significat de les expressions següents que feien referència a alguns aspectes de la vida i funcionament del mercat de Sants i relacioneu-lo amb fletxes:

Fer la bola	Llista on figuraven tots els productes del mercat amb l'interval de preus de venda
El "rollo"	Espai on es posaven totes les pageses
Els dos torns de vendre	Màquina que treia el gel per mantenir els productes més frescos per exemple, el peix
Màquina de gel	Per als venedors que no tenien parada fixa, cada dia, amb unes boles, se sortejava el lloc on podien fer la seva parada. De bon matí es feia un sorteig amb uns números que es posaven dins d'una espècie de bóta.
Llista de preus	Hi havia qui venia els dilluns, els dimecres i els divendres; a d'altres els tocava els dimarts, els dijous i els dissabtes.



13.- Subratlleu els serveis que us sembli que ofereixen els mercats actualment i que no hi fossin fa setanta anys, i acabeu el requadre:

- plafó amb llista de preus
- parades de fruita i verdura
- lavabos
- bancs per asseure-s'hi a descansar
- parades de galetes i pastes
- màquina de gel
- parades de peix fresc
- caixer automàtic
- parades de menjar fet
- balança de repès.

Serveis que oferia abans el mercat	Serveis que tenim ara

14.- Subratlleu les paraules que us sembli que millor defineixen el mercat:

- | | | | |
|------------|-----------|-------------|------------|
| - Divertit | - Alegre | - Silenciós | - Ràpid |
| - Festiu | - Pràctic | - Curiós | - Relaxant |
| - Fred | - Net | - Modern | - Antiquat |



- 15.- Completeu el quadre següent on quedaran anotades diferents sensacions que heu pogut sentir tot fent la vostra investigació al mercat:

Olors que heu sentit:
Sorolls que heu sentit:
Colors que heu distingit:
Crits o comentaris que fan els venedors per atraure la gent perquè compri:

- 16.- Expliqueu quin aspecte del mercat us ha semblat més agradable i quin més desagradable.

- 17.- Fotografeu la parada del vostre tema d'investigació que més us hagi agradat. També podeu fotografiar aquells aspectes o detalls del mercat que us cridin l'atenció.



Anem al mercat!

E.P. Cicle Superior
E.S.O. Primer Cicle

GRUP DE CANSALADERIA

La cansaladeria

- 1.- Situeu les cansaladeries al plànol del vostre mercat.
- 2.- Pregunteu quins són els dies que tenen millor venda aquestes parades, i si hi influeix l'època de l'any.
- 3.- Escriviu el nom dels diferents tipus de carn de porc fresca que venen a la parada, i assabenteu-vos de la manera de cuinar-la.

Classes de carn	Maneres de cuinar-la
Cuixa	
Coll	
Llom	
Rellomillo	
Peus	
Galtes	<i>Al forn, rostides,...</i>
Llonzes	
Carn magra	<i>Fregida, arrebossada,...</i>
...	

- 4.- Què és el ventre de porc, i per què es fa servir? El venen cuit o cru?



5.- Escriviu totes les classes d'embotits que aneu veient a les cansaladeries:

6.- Quins altres productes venen en aquestes parades?

7.- Hi venen algun producte cuinat? Quin?

8.- En alguna època de l'any tenen alguna oferta? Quina? Per què?

9.- Tenen penjat algun cartell que anunciï algun producte que es consumeixi en alguna data especial? Quin o quins?

10.- D'on ve la carn fresca que venen? I els embotits?



11.- Les pageses del mercat tenien unes balances de plat per tal de poder pesar la fruita i la verdura que venien. Aquest tipus de balances funcionaven amb uns pesos que equilibraven els plats en els quals es posava la fruita i, d'aquesta manera, se sabia la quantitat de fruita que demanava el client. Hi havia cinc pesos: el de dos quilos, el d'un quilo, el de mitja lliura (200 grams) i el de tres unces (100 grams). Fixeu-vos en el tipus de balances que es fan servir actualment i dibuixeu una balança actual al costat de la balança de plat:



Balança de plat

Balança actual

12.- Deduiu el significat de les expressions següents que feien referència a alguns aspectes de la vida i funcionament del mercat de Sants i relacioneu-lo amb fletxes:

Fer la bola	Llista on figuraven tots els productes del mercat amb l'interval de preus de venda
El "rollo"	Espai on es posaven totes les pageses
Els dos torns de vendre	Màquina que treia el gel per mantenir els productes més frescos per exemple, el peix
Màquina de gel	Per als venedors que no tenien parada fixa, cada dia, amb unes boles, se sortejava el lloc on podien fer la seva parada. De bon matí es feia un sorteig amb uns números que es posaven dins d'una espècie de bóta.
Llista de preus	Hi havia qui venia els dilluns, els dimecres i els divendres; a d'altres els tocava els dimarts, els dijous i els dissabtes.



13.- Subratlleu els serveis que us sembli que ofereixen els mercats actualment i que no hi fossin fa setanta anys, i acabeu el requadre:

- plafó amb llista de preus
- parades de fruita i verdura
- lavabos
- bancs per asseure-s'hi a descansar
- parades de galetes i pastes
- màquina de gel
- parades de peix fresc
- caixer automàtic
- parades de menjar fet
- balança de repès.

Serveis que oferia abans el mercat	Serveis que tenim ara

14.- Subratlleu les paraules que us sembli que millor defineixen el mercat:

- | | | | |
|------------|-----------|-------------|------------|
| - Divertit | - Alegre | - Silenciós | - Ràpid |
| - Festiu | - Pràctic | - Curiós | - Relaxant |
| - Fred | - Net | - Modern | - Antiquat |



- 15.- Completeu el quadre següent on quedaran anotades diferents sensacions que heu pogut sentir tot fent la vostra investigació al mercat:

Olors que heu sentit:
Sorolls que heu sentit:
Colors que heu distingit:
Crits o comentaris que fan els venedors per atraure la gent perquè compri:

- 16.- Expliqueu quin aspecte del mercat us ha semblat més agradable i quin més desagradable.

- 17.- Fotografeu la parada del vostre tema d'investigació que més us hagi agradat. També podeu fotografiar aquells aspectes o detalls del mercat que us cridin l'atenció.



Anem al mercat!

E.P. Cicle Superior

E.S.O. Primer Cicle

GRUP DE POLLERIA

La polleria

- 1.- Situeu les parades dedicades a la polleria al plànol del vostre mercat.
- 2.- Pregunteu quins són els dies que tenen millor venda aquestes parades, i si hi influeix l'època de l'any.
- 3.- Escriviu el nom dels diferents tipus de vianda que venen en aquestes parades.
- 4.- En aquestes parades, tenen les viandes senceres o n'hi ha de trossegades?
- 5.- Indiqueu quines parts del pollastre comprarieu per cuinar de diferents maneres.

Part del pollastre	Manera de cuinar-lo
Coll	<i>Per fer brou</i>
Pit	<i>Per fer a la planxa</i>
Cuixa	
Carcanada	
Pedrers	
Sencer	
Pit a filets	
Ales	

- 6.- A part de vendre productes frescos, en aquestes parades hi venen també productes cuinats. Quins?
- 7.- I quins productes preparats hi venen?



8.- Creieu que el pollastre es ven molt perquè és un producte barat?

9.- El preu del pollastre i del conill és igual si el compreu sencer o trossejat?
Indiqueu-ne els preus.

10.- D'on prové la vianda que venen en aquestes parades?



11.- Les pageses del mercat tenien unes balances de plat per tal de poder pesar la fruita i la verdura que venien. Aquest tipus de balances funcionaven amb uns pesos que equilibraven els plats en els quals es posava la fruita i, d'aquesta manera, se sabia la quantitat de fruita que demanava el client. Hi havia cinc pesos: el de dos quilos, el d'un quilo, el de mitja lliura (200 grams) i el de tres unces (100 grams). Fixeu-vos en el tipus de balances que es fan servir actualment i dibuixeu una balança actual al costat de la balança de plat:



Balança de plat

Balança actual

12.- Deduiu el significat de les expressions següents que feien referència a alguns aspectes de la vida i funcionament del mercat de Sants i relacioneu-lo amb fletxes:

Fer la bola	Llista on figuraven tots els productes del mercat amb l'interval de preus de venda
El "rollo"	Espai on es posaven totes les pageses
Els dos torns de vendre	Màquina que treia el gel per mantenir els productes més frescos per exemple, el peix
Màquina de gel	Per als venedors que no tenien parada fixa, cada dia, amb unes boles, se sortejava el lloc on podien fer la seva parada. De bon matí es feia un sorteig amb uns números que es posaven dins d'una espècie de bóta.
Llista de preus	Hi havia qui venia els dilluns, els dimecres i els divendres; a d'altres els tocava els dimarts, els dijous i els dissabtes.



13.- Subratlleu els serveis que us sembli que ofereixen els mercats actualment i que no hi fossin fa setanta anys, i acabeu el requadre:

- plafó amb llista de preus
- parades de fruita i verdura
- lavabos
- bancs per asseure-s'hi a descansar
- parades de galetes i pastes
- màquina de gel
- parades de peix fresc
- caixer automàtic
- parades de menjar fet
- balança de repès.

Serveis que oferia abans el mercat	Serveis que tenim ara

14.- Subratlleu les paraules que us sembli que millor defineixen el mercat:

- | | | | |
|------------|-----------|-------------|------------|
| - Divertit | - Alegre | - Silenciós | - Ràpid |
| - Festiu | - Pràctic | - Curiós | - Relaxant |
| - Fred | - Net | - Modern | - Antiquat |



- 15.- Completeu el quadre següent on quedaran anotades diferents sensacions que heu pogut sentir tot fent la vostra investigació al mercat:

Olors que heu sentit:
Sorolls que heu sentit:
Colors que heu distingit:
Crits o comentaris que fan els venedors per atraure la gent perquè compri:

- 16.- Expliqueu quin aspecte del mercat us ha semblat més agradable i quin més desagradable.

- 17.- Fotografeu la parada del vostre tema d'investigació que més us hagi agradat. També podeu fotografiar aquells aspectes o detalls del mercat que us cridin l'atenció.



Anem al mercat!

E.P. Cicle Superior
E.S.O. Primer Cicle

GRUP DE LLEGUMS

Els llegums

- 1.- Situeu les parades que venen llegums al plànol del vostre mercat.
- 2.- Preguntaus quins són els dies que tenen millor venda aquestes parades, i si hi influeix l'època de l'any.
- 3.- En aquestes parades hi venen llegums secs i llegums bullits. Feu una llista dels que hi veieu:

Secs	Bullits

- 4.- Totes les mongetes que venen, tant les bullides com les seques, són del mateix tipus? Expliqueu els tipus de mongetes que us han anomenat.
- 5.- Anoteu el preu dels diferents tipus de mongetes i esbrineu el perquè d'aquesta diferència de preu.



6.- A part de vendre llegums, hi venen algun altre producte en aquestes parades?

Productes envasats	Productes cuits
<i>Patates fregides</i>	<i>Macarrons</i>

7.- Els llegums que venen cuinats, com us els menjaríeu?

Seguiu l'exemple i escriviu-ne tres de diferents:

a) Amb les mongetes cuites faria un "empedrat", que és una mena d'amanida que es fa amb bacallà esqueixat, tonyina, enciam, tomàquet, olives, ceba i mongetes, és clar. Ho amaniria amb oli, sal i vinagre... i a punt per menjar!

b) Amb les lleties cuites faria un plat calent, ...

c)



8.- En aquestes parades, a part de vendre-hi menjar bullit, també en venen de preparat, que només cal escalfar-lo al microones. Feu una llista dels productes que hi veieu:

9.- Esbrineu si en aquestes parades sempre s'hi han venut els mateixos productes. Què hi ha canviat? Per què?

10.- Els llegums porten fibra i també són una bona font de proteïnes. Assabenteu-vos per a quina dieta són necessaris els llegums.



11.- Les pageses del mercat tenien unes balances de plat per tal de poder pesar la fruita i la verdura que venien. Aquest tipus de balances funcionaven amb uns pesos que equilibraven els plats en els quals es posava la fruita i, d'aquesta manera, se sabia la quantitat de fruita que demanava el client. Hi havia cinc pesos: el de dos quilos, el d'un quilo, el de mitja lliura (200 grams) i el de tres unces (100 grams). Fixeu-vos en el tipus de balances que es fan servir actualment i dibuixeu una balança actual al costat de la balança de plat:



Balança de plat

Balança actual

12.- Deduiu el significat de les expressions següents que feien referència a alguns aspectes de la vida i funcionament del mercat de Sants i relacioneu-lo amb fletxes:

Fer la bola	Llista on figuraven tots els productes del mercat amb l'interval de preus de venda
El "rollo"	Espai on es posaven totes les pageses
Els dos torns de vendre	Màquina que treia el gel per mantenir els productes més frescos per exemple, el peix
Màquina de gel	Per als venedors que no tenien parada fixa, cada dia, amb unes boles, se sortejava el lloc on podien fer la seva parada. De bon matí es feia un sorteig amb uns números que es posaven dins d'una espècie de bóta.
Llista de preus	Hi havia qui venia els dilluns, els dimecres i els divendres; a d'altres els tocava els dimarts, els dijous i els dissabtes.



13.- Subratlleu els serveis que us sembli que ofereixen els mercats actualment i que no hi fossin fa setanta anys, i acabeu el requadre:

- plafó amb llista de preus
- parades de fruita i verdura
- lavabos
- bancs per asseure-s'hi a descansar
- parades de galetes i pastes
- màquina de gel
- parades de peix fresc
- caixer automàtic
- parades de menjar fet
- balança de repès.

Serveis que oferia abans el mercat	Serveis que tenim ara

14.- Subratlleu les paraules que us sembli que millor defineixen el mercat:

- | | | | |
|------------|-----------|-------------|------------|
| - Divertit | - Alegre | - Silenciós | - Ràpid |
| - Festiu | - Pràctic | - Curiós | - Relaxant |
| - Fred | - Net | - Modern | - Antiquat |



- 15.- Completeu el quadre següent on quedaran anotades diferents sensacions que heu pogut sentir tot fent la vostra investigació al mercat:

Olors que heu sentit:
Sorolls que heu sentit:
Colors que heu distingit:
Crits o comentaris que fan els venedors per atraure la gent perquè compri:

- 16.- Expliqueu quin aspecte del mercat us ha semblat més agradable i quin més desagradable.

- 17.- Fotografeu la parada del vostre tema d'investigació que més us hagi agradat. També podeu fotografiar aquells aspectes o detalls del mercat que us cridin l'atenció.



Anem al mercat!

E.P. Cicle Superior
E.S.O. Primer Cicle

GRUP DE COLMADOS

Els *colmados*

Anomenem *colmados* les botigues de queviures de tota la vida. Avui en queden als mercats i en els carrers comercials d'alguns pobles i ciutats.

- 1.- Situeu els *colmados* al plànol del vostre mercat.
- 2.- Pregunteu quins són els dies que tenen millor venda aquestes parades, i si hi influeix l'època de l'any.
- 3.- Quins productes acostuma a comprar més la gent en aquestes parades?
- 4.- El colmado o les parades de queviures és on s'hi ven de tot i força: pastes de sopa, formatge, llaunes, etc. Feu un llistat del tipus de productes que trobeu en aquestes parades i ompliu el quadre:

Productes d'origen animal	Productes d'origen vegetal
<i>Formatge</i>	<i>Llauna d'olives</i>

- 5.- En l'alimentació mediterrània l'oli és un producte fonamental. Esbrineu quins tipus d'oli hi ha i pregunteu els preus del litre d'oli. Tots els olis d'oliva tenen la mateixa acidesa?



6.-Pregunteu quins tipus de sucres venen. Quin és el que es ven més? Per què s'utilitza cada sucre?

7.-També hi ha diferents tipus de cafès. Pregunteu quins són i la seva procedència.

8.-Expliqueu per a fer quin tipus de menjar compraríeu els aliments següents:

- Llauna de tonyina : *en compraria per fer entrepans per esmorzar.*

- Galets..... :

- Pebre negre :

- Formatge ratllat..... :

- Nous..... :

- Mantega..... :

- Llauna de escopinyes . : *en compraria per fer el vermut.*

- Arròs..... :

- Panses..... :

- Fideus..... :

9.-Ompliu el quadre següent amb els diferents aliments que vegeu als *colmados* del mercat:

Aliments rics en sucres:
Aliments rics en proteïnes:
Aliments rics en vitamines:
Aliments rics en greixos:



10.-Per gaudir d'una bona nutrició ens cal tenir una dieta que contingui tots els nutrients necessaris per a l'organisme. Observen les vostres parades i dissenyeu els àpats (esmorzar/dinar/sopar) de tres dies seguits:

	Esmorzar	Dinar	Sopar
Dia 1r			
Dia 2n			
Dia 3r			

Us caldrà comprar alguns aliments essencials en d'altres parades, en quines?



- 11.- Les pageses del mercat tenien unes balances de plat per tal de poder pesar la fruita i la verdura que venien. Aquest tipus de balances funcionaven amb uns pesos que equilibraven els plats en els quals es posava la fruita i, d'aquesta manera, se sabia la quantitat de fruita que demanava el client. Hi havia cinc pesos: el de dos quilos, el d'un quilo, el de mitja lliura (200 grams) i el de tres unces (100 grams). Fixeu-vos en el tipus de balances que es fan servir actualment i dibuixeu una balança actual al costat de la balança de plat:



Balança de plat

Balança actual

- 12.- Deduiu el significat de les expressions següents que feien referència a alguns aspectes de la vida i funcionament del mercat de Sants i relacioneu-lo amb fletxes:

Fer la bola	Llista on figuraven tots els productes del mercat amb l'interval de preus de venda
El "rollo"	Espai on es posaven totes les pageses
Els dos torns de vendre	Màquina que treia el gel per mantenir els productes més frescos per exemple, el peix
Màquina de gel	Per als venedors que no tenien parada fixa, cada dia, amb unes boles, se sortejava el lloc on podien fer la seva parada. De bon matí es feia un sorteig amb uns números que es posaven dins d'una espècie de bóta.
Llista de preus	Hi havia qui venia els dilluns, els dimecres i els divendres; a d'altres els tocava els dimarts, els dijous i els dissabtes.



13.- Subratlleu els serveis que us sembli que ofereixen els mercats actualment i que no hi fossin fa setanta anys, i acabeu el requadre:

- plafó amb llista de preus
- parades de fruita i verdura
- lavabos
- bancs per asseure-s'hi a descansar
- parades de galetes i pastes
- màquina de gel
- parades de peix fresc
- caixer automàtic
- parades de menjar fet
- balança de repès.

Serveis que oferia abans el mercat	Serveis que tenim ara

14.- Subratlleu les paraules que us sembli que millor defineixen el mercat:

- | | | | |
|------------|-----------|-------------|------------|
| - Divertit | - Alegre | - Silenciós | - Ràpid |
| - Festiu | - Pràctic | - Curiós | - Relaxant |
| - Fred | - Net | - Modern | - Antiquat |



- 15.- Completeu el quadre següent on quedaran anotades diferents sensacions que heu pogut sentir tot fent la vostra investigació al mercat:

Olors que heu sentit:
Sorolls que heu sentit:
Colors que heu distingit:
Crits o comentaris que fan els venedors per atraure la gent perquè compri:

- 16.- Expliqueu quin aspecte del mercat us ha semblat més agradable i quin més desagradable.

- 17.- Fotografeu la parada del vostre tema d'investigació que més us hagi agradat. També podeu fotografiar aquells aspectes o detalls del mercat que us cridin l'atenció.



Anem al mercat!

E.P. Cicle Superior
E.S.O. Primer Cicle

GRUP DE BACALLANERIA

La bacallaneria

- 1.- Situeu les bacallaneries al plànol del vostre mercat.
- 2.- Preguntaus quins són els dies que tenen millor venda aquestes parades, i si hi influeix l'època de l'any.

3.- Quins altres productes venen a les bacallaneries, a part del bacallà?

4.- El bacallà es pot comprar fresc a les parades de peix, però a les bacallaneries es compra salat i sec o remullat. Què s'ha de fer per cuinar-lo en cada cas?

5.- Quines parts del bacallà es poden comprar a la bacallaneria ?

- penca del mig -
- morro -
- -
- -
- -



6.-Pregunteu quines parts van més bé per cuinar segons quins plats:

Tipus de plat	Parts del bacallà
Bacallà amb samfaina	
Esqueixada	
Bacallà a la llauna	<i>morro</i>
Bacallà al "pil-pil"	
Bacallà fregit	

7.- Assabenteu-vos d'on prové el bacallà que venen. Diuen que *bacallà d'Islàndia*, és clar. Però tot el bacallà ve d'Islàndia ?

8.- El bacallà es conserva salat .Hi ha algun altre peix que també es conservi salat, quin? I assecat?

9.- En aquestes parades venen algun plat cuinat o preparat? Quins?



- 10.- Les pageses del mercat tenien unes balances de plat per tal de poder pesar la fruita i la verdura que venien. Aquest tipus de balances funcionaven amb uns pesos que equilibraven els plats en els quals es posava la fruita i, d'aquesta manera, se sabia la quantitat de fruita que demanava el client. Hi havia cinc pesos: el de dos quilos, el d'un quilo, el de mitja lliura (200 grams) i el de tres unces (100 grams). Fixeu-vos en el tipus de balances que es fan servir actualment i dibuixeu una balança actual al costat de la balança de plat:



Balança de plat

Balança actual

- 11.- Deduiu el significat de les expressions següents que feien referència a alguns aspectes de la vida i funcionament del mercat de Sants i relacioneu-lo amb fletxes:

Fer la bola	Llista on figuraven tots els productes del mercat amb l'interval de preus de venda
El "rollo"	Espai on es posaven totes les pageses
Els dos torns de vendre	Màquina que treia el gel per mantenir els productes més frescos per exemple, el peix
Màquina de gel	Per als venedors que no tenien parada fixa, cada dia, amb unes boles, se sortejava el lloc on podien fer la seva parada. De bon matí es feia un sorteig amb uns números que es posaven dins d'una espècie de bóta.
Llista de preus	Hi havia qui venia els dilluns, els dimecres i els divendres; a d'altres els tocava els dimarts, els dijous i els dissabtes.



12.- Subratlleu els serveis que us sembli que ofereixen els mercats actualment i que no hi fossin fa setanta anys, i acabeu el requadre:

- plafó amb llista de preus
- parades de fruita i verdura
- lavabos
- bancs per asseure-s'hi a descansar
- parades de galetes i pastes
- màquina de gel
- parades de peix fresc
- caixer automàtic
- parades de menjar fet
- balança de repès.

Serveis que oferia abans el mercat	Serveis que tenim ara

13.- Subratlleu les paraules que us sembli que millor defineixen el mercat:

- | | | | |
|------------|-----------|-------------|------------|
| - Divertit | - Alegre | - Silenciós | - Ràpid |
| - Festiu | - Pràctic | - Curiós | - Relaxant |
| - Fred | - Net | - Modern | - Antiquat |



- 14.- Completeu el quadre següent on quedaran anotades diferents sensacions que heu pogut sentir tot fent la vostra investigació al mercat:

Olors que heu sentit:
Sorolls que heu sentit:
Colors que heu distingit:
Crits o comentaris que fan els venedors per atraure la gent perquè compri:

- 15.- Expliqueu quin aspecte del mercat us ha semblat més agradable i quin més desagradable.

- 16.- Fotografeu la parada del vostre tema d'investigació que més us hagi agradat. També podeu fotografiar aquells aspectes o detalls del mercat que us cridin l'atenció.

