



TRADICIÓ

1. Completa les dites

Afegeix la paraula que falta a les següents dites: **Filla, vi, raïm, bóta, cep, ram.**

- El bon vi no necessita _____.
- De gota en gota, s'omple la _____.
- De bon cep planta la vinya, i de bona mare la ____.
- Molts pàmpols i poc _____.
- De mal _____ no pot sortir bon sarment.
- De bon _____, bon vinagre.

2. Busca els refranys.

Relaciona les frases de l'esquerra amb les de la dreta per poder descobrir els refranys.

1	Per Sant Josep		millor com més antic
2	Abril finit,		vi per vendre
3	Maig plujós i juny calent		el cep florit.
4	Pel setembre		és beure en porró
5	Oli, vi i amic		són bones amigues
6	Qui té el celler descuidat		verdeja el cep
7	No és bon català		poc vinagre i ben oliat.
8	El beure millor		qui no sap xerricar
9	Panses, nous i figues,		fan bon vi i bon ferment
10	L'enciam salat,		té una part del vi llençat



3. Endevina

La gràcia la porto a
dins, sóc emblema
català,
i aquell que pel coll
m'agafa tot el què tinc
em fa dar.

.....

De la terra sóc nascut,
amb mi l'home es fa
valent. A voltes dono
salut,
a voltes mato la gent.

.....

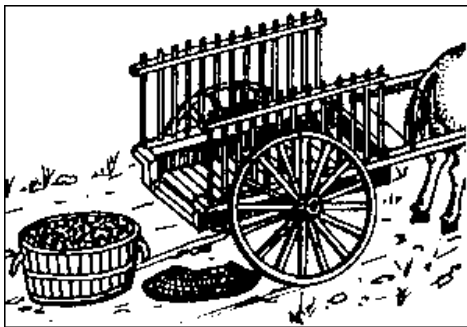
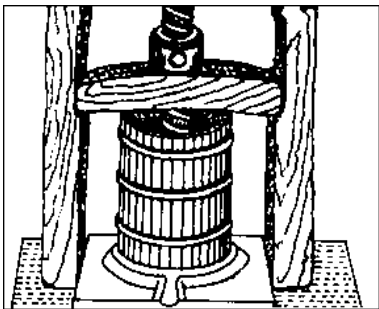
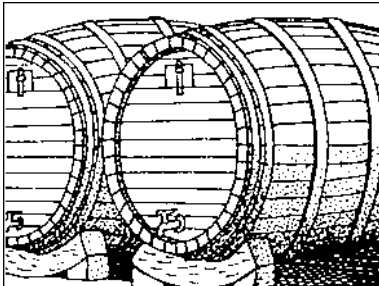
4. Busca el significat.

Relaciona cadascuna de les frases fetes següents amb el significat que li correspon.

1	Mitja figa mig raïm.	Quan una cosa s'allarga.
2	Quan no són figues són raïms.	Quan d'una cosa se n'obté un bon profit sense gaire esforç.
3	Vinya als trenta, i als quaranta mallol.	Ni bé ni malament.
4	Ésser una vinya.	Fer un gran xàfec.
5	En temps de veremes tots els cistells són bons.	Estar cansat de suportar alguna cosa.
6	Treure el vi de la bóta del racó.	Quan no es pateix per una cosa es pateix per una altra.
7	Durar com la bóta de sant Ferriol.	Oferir o portar el bo i millor d'una cosa.
8	Tenir el bot ple.	Quan hi ha molta feina qualsevol ajuda és benvinguda.
9	A bóta buida no hi ha que punyir.	Com més vell més poc seny demostra.
10	Ploure a bots i a barrals.	No cal demanar coses impossibles.

LES FEINES I LES EINES

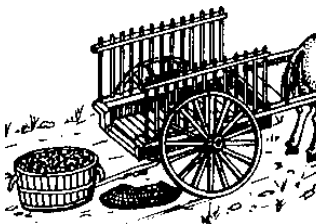
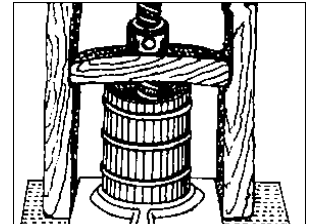
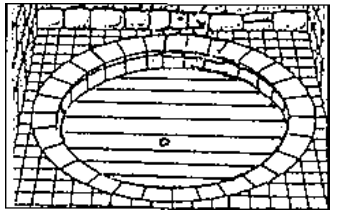
Feta la verema i seguint el procés podem fer vi. Posa el nom que correspon a cada casella de la feina : guardar, xafar, transportar, premsar i l'eina: **tina, carro, bóta, premsa**

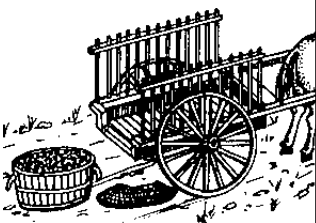
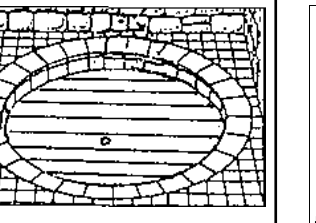
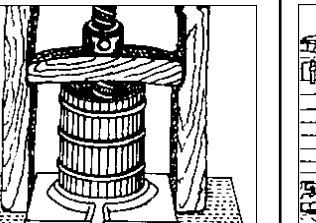
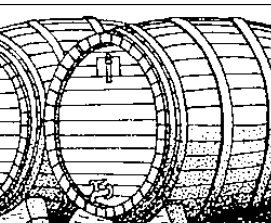
	Feina	Eina
		
		
		
		

ELABORACIÓ TRADICIONAL DEL VI

La casa de La Culla havia estat una gran productora de vi, la capacitat de les tines que hi havia era de 85.000 litres de vi. Actualment la gran majoria de les antigues terres de la casa estan ocupades per habitatges i per polígons industrials.

En els dibuixos que teniu a continuació hi ha representat el sistema tradicional d'elaboració del vi que feien servir a La Culla quan utilitzaven les instal·lacions encara existents. Sota cada vinyeta hauries d'explicar la feina que s'hi representa, esmentant també les eines, objectes, instal·lacions i producte obtinguts.

VI BLANC				
Descripció				

VI NEGRE					
Descripció					