Separar la paja del grano

El aldeano neolítico está separando el trigo de la paja. Esto en palabras de mayores se llama aventar el grano. Se inventó en Próximo Oriente, o sea por Siria y Palestina.

El grano de cereales que ya ha sido trillado, se lanza al aire. La paja que pesa menos vuela y el grano que es más pesado se queda en el canasto que se usa.

Después se pasa el grano por el cedazo, que es ese recipiente redondo de la fotografía y se amontonan las semillas en el suelo.

El trigo es un cereal creado por la naturaleza desde mucho antes que aparecieran los seres humanos. Sin embargo, desde que los hombres existen, el trigo ha proporcionado a nuestra especie una fuente importante de nutrientes y energía.

Molienda del trigo en Europa

La molienda del trigo, es decir, la transformación del grano en harina, es un proceso más viejo que la propia agricultura. Se calcula que pude tener unos 10.000 años. Los primeros humanos recolectaban los granos de trigo y otros cereales y los trituraban con piedras que hacían las veces de morteros.

Así fue hasta el año 3000 A.C. (Antes de Cristo), cuando se mejora el sistema de mortero por el de piedra de moler. Ya se había descubierto la agricultura y nacían las primeras civilizaciones en Asia Menor. La piedra de moler constaba de una piedra plana y otra con forma de rodillo que trituraba el grano sobre la primera

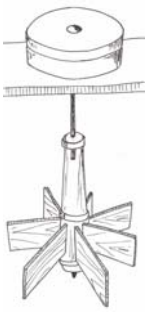
En Grecia, alrededor del año 500 A.C., se superpuieron dos piedras planas y redondas que, al girarlas por medio de una asa o manija, trituraba los granos que se colocaban entre las piedras. Desde entonces, se ha aprovechado el movimiento circular para hacer más eficiente la molienda de los cereales, entre ellos, el trigo.

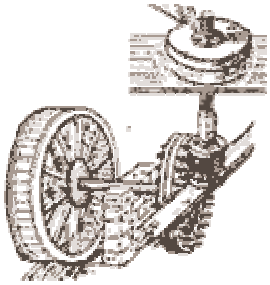
La idea de los griegos se aplicó en grande para el año 300 A.C., pues se crearon los primeros molinos circulares que giraban por la fuerza de bestias o personas. Algunos de estos molinos se encuentran casi intactos en las ruinas de la ciudad romana de Pompeya.

Para aumentar aún más la producción y mejorar la calidad de la harina, los romanos inventaron la rueda de agua en el 200 A.C., la cual aprovecha la energía del agua en movimiento para girar las piedras del molino

Después de la caída del Imperio Romano, el arte de moler no sufrió mayores variaciones hasta la aparición de los molinos de viento, que durante la Edad Media reemplazaron con éxito a los viejos molinos de agua.

Varios siglos después, con la aparición de las primeras máquinas de vapor, la molienda del trigo se tecnificó todavía más. Desde entonces, y aprovechando luego los combustibles y la electricidad, se le conoce con el nombre técnico de molturación, la cual produce hoy gran variedad de harinas para proveer la creciente industria mundial de galletas, panes y pastas alimenticias.

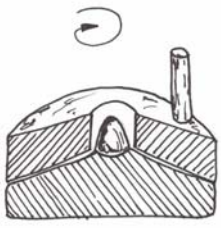




La molienda en otros lugares.

El desarrollo de las sociedades en otros lugares no fue igual que en Europa, por lo que podemos ver molinos y gente moliendo en la actualidad como lo hacían nuestros antepasados hace cientos de años. Así como molinos distintos.

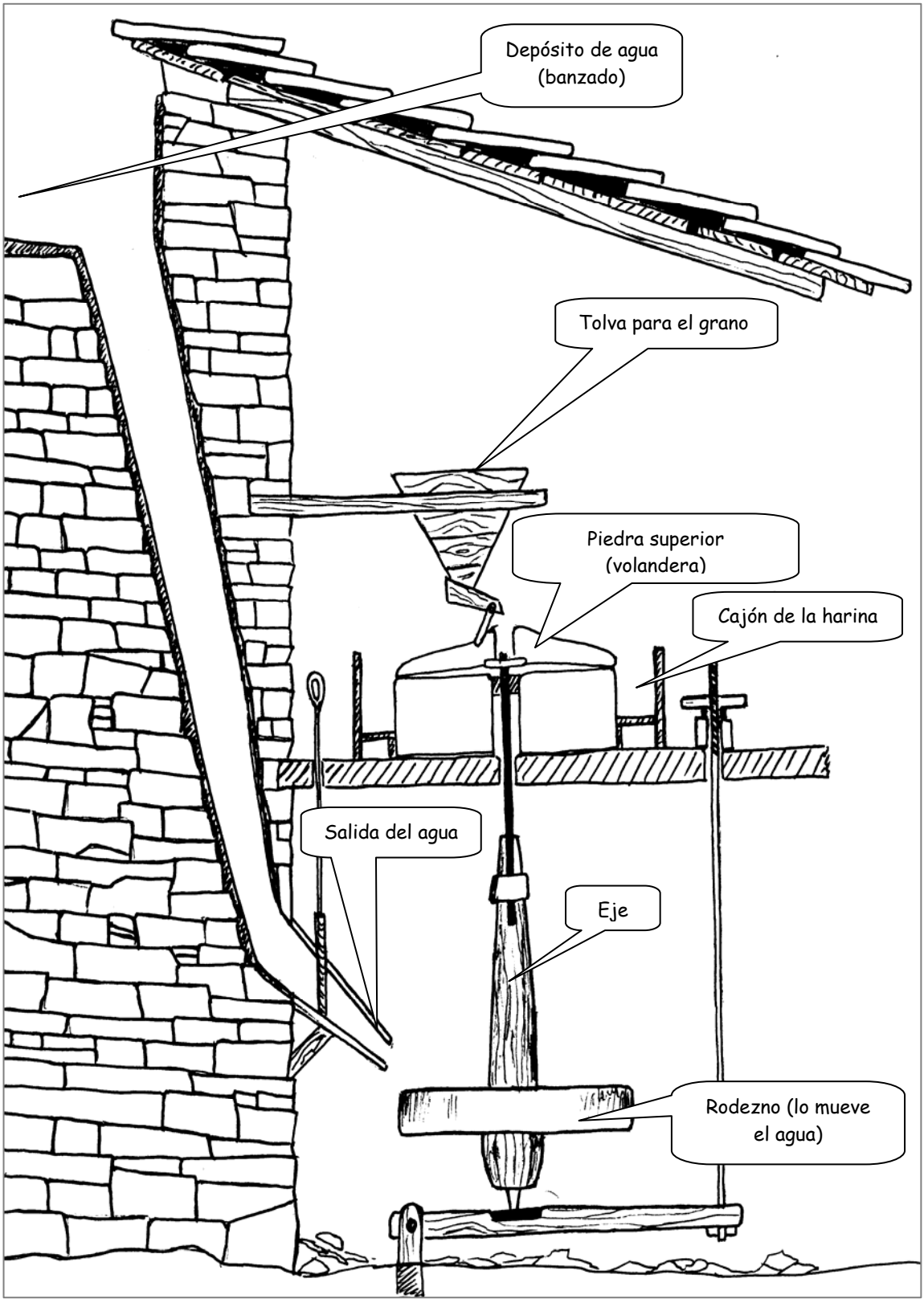
Molinos de mano



Pon el nombre a cada molino: RODILLO, ROTATIVO, AL-BAYDA, MORTERO.

Pon el nombre de los cereales de las fotos inferiores.

PARTES DEL MOLINO DE RODEZNO.

Colorea las siguientes partes del dibujo:
Agua ------ azul Tolva -------- naranja Volandera ------- amarillo Piedra inferior ---- verde

Rodezno ------- rojo Pared ----- marrón