

# Aprende con Folchi

Actividades en familia



Ya tenéis información sobre la pieza del trimestre, ahora a través de preguntas y respuestas, intenta mediar entre tu hij@ y la obra de arte.

**Nota: Por favor, Cuando acabéis la actividad, volved a dejarla en su sitio para que otros chicos la disfruten también. Gracias.**

**EMPEZAMOS.....**

La Real Fábrica de Porcelana de Buen Retiro.



El conjunto de piezas que hemos seleccionado como pieza del trimestre fueron realizadas en la Real Fábrica de Buen Retiro.

Ésta, fue una de las fábricas reales de productos de lujo, en este caso de cerámica, mandada construir por el rey de España Carlos III, en 1759.

Su calidad era internacionalmente reconocida, y sus técnicas de fabricación se mantenían como un secreto de estado.

Este secreto residía primero en la calidad de sus piezas, y en segundo lugar de la porcelana, de ahí que la llamaran "la China", en alusión al producto cerámico.

Estaba situada en los Jardines del Buen Retiro en Madrid y fue destruida durante la Guerra de la Independencia Española en 1812.

El destino de muchas de las piezas fabricadas, fue la decoración del Palacio Real de Madrid y los Reales Sitios, donde siguen conservándose buenas colecciones.

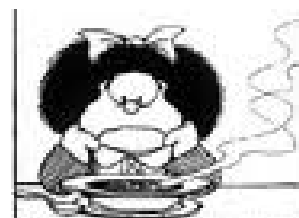




Estas son algunas de las piezas que aparecen expuestas.  
No pertenecen todas a la misma vajilla pero, sabrías decir...

¿Para qué sirve cada pieza?

Adivina qué es cada objeto, para que servía, y asóciate una imagen y a una palabra.



Como puedes ver, Todas estas piezas las seguimos utilizando hoy en día en nuestras casas.



Jarrón

compotera

sopera

plato

taza





## La porcelana.. El secreto mejor guardado...

### ¿ Sabes de qué está hecha la porcelana?

La porcelana es un producto cerámico cuyas características la hacen de gran valor: es dura, blanca, compacta y translúcida. Su nombre procede de la palabra italiana *porcella*, que es el nombre de una concha blanca y muy estimada y que en algunos lugares de Oriente se utilizaba como moneda.

Fue descubierta por los chinos ya en el siglo VI, pero mantuvieron su secreto a Occidente, porque así podrían comercializar con ella, ya que los europeos apreciaban mucho este material, estableciéndose importantes rutas comerciales.

El secreto de su composición es la fusión a altas temperaturas de tres minerales: el **caolín**, que es una arcilla pura blanca, **feldespato**, que se encuentra en las rocas de la superficie terrestre, y que al ser calentado forma vidrio que le da el acabado brillante a la porcelana, y el **cuarzo**, es un material que seguramente conoces, y que también es muy abundante en la tierra al igual que resistente.

Por todas estas características, la porcelana se convierte en un objeto de gran valor, símbolo de riqueza y prestigio. Quien descubriese la fórmula de la porcelana conseguiría gran poder.

Al final, en Europa, fue Johann Frederick Böttger quien consigue averiguar el secreto de la porcelana. Fue tal su éxito que el 1710 fundó su propia fábrica de porcelana en Meissen ( Sajonia).

Carlos III cuando llegó a ser rey de España, fundó la Real fábrica de porcelana de Buen Retiro.

**Además de la vajilla, adivina para qué otras cosas se emplea la porcelana...**



Dientes de porcelana



## Buenos modales en la mesa



A lo largo de los siglos se ha ido puliendo los modales en la mesa, por ejemplo, en la Edad Media, era de buena educación tirar los huesos debajo de la mesa, teniendo cuidado de no herir a nadie.

En algunas ocasiones, nadie podía comer con el rey, y los mayordomos tenían que probar la comida y la bebida antes de ser servida, por si ésta estuviese envenenada. Siempre que el rey comía en público, sólo el oficial de alto rango de la casa Real tenía el derecho de estar presente.

Hoy en día, mantenemos algunas de las mismas normas básicas de educación, pautas que existen ya desde el siglo XVIII, época algunas de las piezas vajilla que tenéis delante.



Las manos siempre encima de la mesa, nunca por debajo.



Estaba prohibido hablar al oído de quien tuvieras al lado, considerándose una falta de educación.



La servilleta no se podía poner en el cuello sino encima de las piernas.

Además, trinchar la carne se convirtió en todo un arte,. Arte que debía enseñarse ya en las escuelas y que era considerado de gente con categoría.



## 6. Y para terminar....

La formalidad en los menús, y la decoración de las mesas, era un asunto casi tan importante como el propio banquete.

De este tema se encargaba el mayordomo. Para empezar, debía de mandarse una invitación a cada uno de los comensales invitados por el señor de la casa.

A lo largo de los siglos, se fue cambiando este protocolo, especialmente a la hora de servir la comida. Esto es, había dos tipos de menús: a la francesa, donde cada comensal elegía de entre varios platos, y a la rusa, con un menú cerrado de comida.

Hoy en día, apenas se siguen estas normas de protocolo, pero en determinadas ceremonias, sí necesitamos una invitación y las salas se decoran de manera especial para determinados eventos.

**¿ Imaginas qué ocasiones son éstas?**



1º comunión



Navidad



Bodas

Por último, encuentra en el museo, una sala donde colocarías este conjunto de piezas.



Comedor, planta primera