



MITGETA D'OLI

Mesura de capacitat usual a les cuines valencianes

Col·leccions: [La cuina](#), [La Llar](#)

DESCRIPCIÓ

La «mitgeta» és una mesura de capacitat, utilitzada habitualment en el nostre entorn per a mesurar l'oli necessari al fer paelles. Generalment, segons paraules de persones grans (majors), la mesura ideal era una mitgeta d'oli per cada 2 racions de paella, racions que venien determinades també per a la quantitat d'arròs, que normalment era d'1 Quilo = 8 racions (1 Quilo = 4 mitgetes d'oli). Normalment és de llautó o d'acer inoxidable. També era utilitzat aquesta denominació en mesures de l'ordit de la seda i en mesures de vi.

ALTRES DADES

Propietat

[Privada](#)

