



O \_\_\_\_\_ era utilizado nas eiras para \_\_\_\_\_ o cereal de palhas e pedras que restassem após a \_\_\_\_\_.

Depois de limpo, o cereal era transportado pelo \_\_\_\_\_ para o moinho, onde o \_\_\_\_\_ procederia à sua \_\_\_\_\_. Usavam-se diversos cereais para fazer \_\_\_\_\_: trigo, centeio, cevada, fava e grão. As farinhas resultantes desta moagem serviam não só para fazer \_\_\_\_\_ (trigo e \_\_\_\_\_), mas também para fazer \_\_\_\_\_ para alimentação dos animais de criação.

moleiro    arneiro    rações    moagem    cevada  
maquilão    limpar    pão    debulha    farinha



MUSEU DA LUZ

FÉRIAS DE PÁSCOA\*11

fazer farinha  
...dá trabalho!

14 | 15 Abril  
10h30—13h

NOME:

O Arneiro é o objecto actualmente em exposição no ciclo *Dar Voz aos Objectos*, no Museu da Luz.

mas....

o que é um arneiro?

do que é feito?

para que serve?

como se usa?



Na **eira**, após a **debulha**, os cereais colhidos eram separados das palhas e outros resíduos por processos tradicionais específicos. O **arneiro**, ou **crivo**, era usado principalmente para separar o **trigo** e a **cevada**.

Os grãos de cereal e de leguminosa são deitados, em pequenas quantidades, dentro do arneiro e uma ou duas pessoas agitam-no com ambas as mãos, em movimentos circulares ou laterais bruscos e continuados, até que os resíduos mais finos e pesados passem pelos buracos do fundo e os grãos — maiores e mais leves — fiquem à superfície. Por vezes o arneiro era apoiado numa **forquilha** ou numa estaca bifurcada na ponta, o que aliviava um pouco o trabalho.

Depois de crivado, o cereal estava pronto para ser levado pelo **maquilão** para a **moagem**.

Repara nas imagens. O que é contemporâneo e o que é tradicional?



Alentejo, início do século XX.

