

7 a 12 anos

CADERNO DE ATIVIDADES MUSEU DA MEMÓRIA RURAL



Descobre o Museu da Memória Rural



O Museu da Memória Rural é um local muito especial onde podes aprender sobre como era a vida no tempo dos teus avós. O edifício sede do museu está localizado na aldeia de Vilarinho da Castanheira e os seus núcleos museológicos localizam-se nas seguintes localidades: Lavandeira, Núcleo do Lagar de Azeite; Luzelos, Núcleo da Telha; Carrazeda de Ansiães, Moinho de Vento, e no Ribeiro do Coito, em Vilarinho da Castanheira, os Moinhos de Rodízio.

O Museu da Memória Rural dispõe de um espaço Kids com materiais pedagógicos adaptados às diferentes faixas etárias, temos também ateliers pedagógicos temáticos.

O que estás à espera para nos fazeres uma visita!

Mais informações em
www.museudamemoriarural.pt



À Descoberta do Pão

Ciclo do pão

Até o pão chegar às nossas mesas é necessário realizar diversas tarefas e contar com a ajuda de diversas profissões, vamos aprender como é...



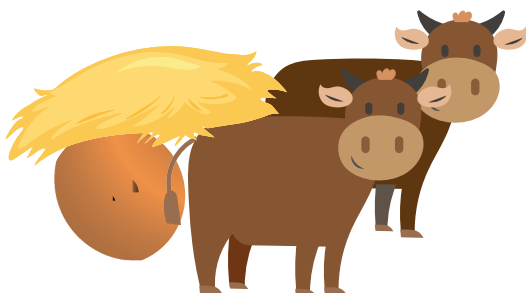
1.º) Nos meses de outubro ou novembro, o agricultor lavrava a terra para fazer a sementeira do cereal. Para esse efeito utilizava uma junta de bois e um arado, lançando as sementes de centeio ou trigo na terra que depois eram cobertas pela passagem da grade.

2.º) Durante alguns meses a semente crescia e formava umas lindas espigas douradas. Em junho ou julho o campo de cereal já está formado e pronto para se fazer a segada, isto é o corte do cereal. O corte era efetuado com uma ceitoura.

3.º) As espigas já cortadas eram atadas em molhos, que eram colocados em carros de bois ou de cavalos para serem transportados até às eiras onde eram malhados. A isto chamavam a acarreja.



4.º) Os molhos de cereal eram depois espalhados na eira, iniciando-se a malhada que tinha o objetivo de soltar o grão de cereal das espigas. Nesta ação eram utilizados os manguais para bater nas espigas e os engaços e as pás para afastar a palha. Para limpar o cereal era utilizada a pá de madeira que lançava ao ar a palha e o grão separando-os pela ação do vento. Depois de separado, o cereal era então medido com o alqueire e ensacado, para ser levado de burro até aos moinhos.



No concelho de Carrazeda de Ansiães existem vários tipos de moinho, os que utilizam a força do vento (energia eólica) e os que utilizam a força da água (energia hidráulica), todos têm no seu interior um conjunto de duas pedras circulares (de calcário ou granito), chamadas mós (a andadeira que se move e o pouso que serve de base e está parada).



5.º) Os moleiros que trabalhavam nos moinhos colocavam o cereal numa caixa, que se chamava tremonha, e este ia caindo pelo “olho da mó” até ficar entre elas, e aí era moído até ficar em farinha. Como pagamento pelo seu trabalho o moleiro ficava com parte dessa farinha, a isto chamava-se “tirar a maquia”.

6.º) A farinha era então levada para a padeira. Ao chegar à padaria a farinha era peneirada para a deixar mais limpa, depois juntava-se-lhe água morna, fermento e sal. Era então amassada na masseira. A massa ficava a descansar tapada com lençóis e cobertores e durante este tempo crescia, isto é levedava.

7.º) Com a massa já preparada, era separada em porções que eram colocadas no forno a lenha para cozerem. Passado algum tempo a padeira utilizava uma pá metálica para retirar o pão cozido do forno. Assim, temos o pão saboroso pronto a ser comido.





À Descoberta do Queijo

Pastor e Queijeira

Como já sabes o queijo é feito com leite.
Queres apreender como se faz o queijo então presta muita atenção à seguinte explicação.



1.º O pastor ordenha os animais e tira o leite para dentro de um recipiente (cântaro).

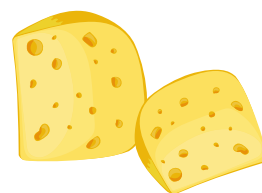
Para fazer queijo pode ser utilizado o leite de cabra ou ovelha.

2.º Para confeccionar o queijo é necessário, em primeiro lugar, coalhar o leite, para isso é colocado no leite um pozinho muito especial chamado coalho.

Tradicionalmente era utilizado o estômago dos bezerros e dos vitelos para produzir o coalho de origem animal. Existem muitas plantas que também podem ser utilizadas para coalhar o leite, uma delas é o cardo.

Hoje a maioria das pessoas que faz o queijo em casa utiliza o coalho industrial que é vendido nas farmácias, mas antigamente não era assim!





3º Após cerca de 3 a 4 horas o leite já está coalhado e pronto para ser utilizado.

4 º A queijeira precisa dos seguintes objetos para espremer o queijo, uma francela e um aro. Ela vai retirando pequenas porções de coalho e com ele enche o aro metálico. Depois deste estar cheio de coalho só é necessário espremê-lo para retirar o soro (líquido que é libertado do coalho).

5º Após o queijo estar bem espremido tem de ser preparado para secar. Para conservar o queijo, a queijeira barra a sua superfície com sal grosso em abundância.

O queijo pode ser consumido fresco ou seco, muitas vezes é apimentado com colorau.

6 º Com o soro é possível fazer requeijões, só tens de colocá-lo numa panela ao lume e com uma espumadeira retirar o requeijão que fica na superfície da panela e colocar nas forminhas de requeijão.





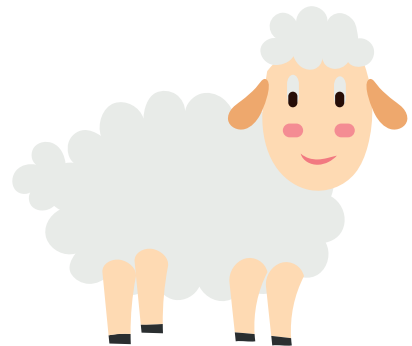
À Descoberta da Lã

À descoberta da Lã

A lã é muito quentinha e pode ter muitas utilizações. Antigamente era muito utilizada para fazer mantas e peças de vestuário para nos aquecermos no Inverno. A lã antes de ser um novelinho muito fofinho e bonito passa por muitas fases e transformações.

Queres aprender quais?

Tudo começa com o pastor a guardar as suas ovelhas.



Na primavera as ovelhas começam a ficar com muito calor, então está na altura de lhes retirar a lã (pêlo de ovelha), a esta operação chama-se tosquia. Antigamente a tosquia era feita com tesouras, hoje já se utilizam as máquinas elétricas.

Após a tosquia, a lã é transportada para os rios ou ribeiros onde é lavada com sabão e é colocada a secar ao sol.

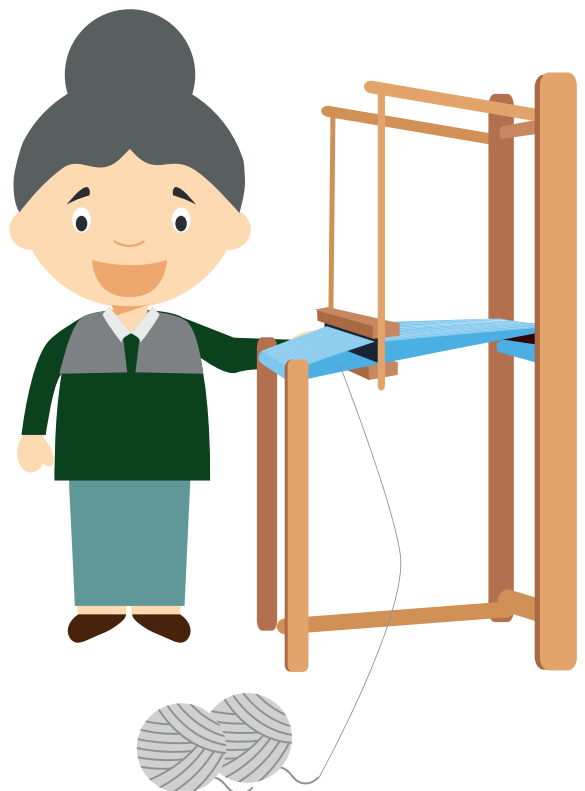


A tecedeira inicia então o seu trabalho transformando a pasta de lã em fio.

Primeiro abre a lã com as mãos, a este trabalho chama-se escremear a lã. A seguir a lã é cardada com uma espécie de escovas de dentes metálicos e depois é fiada com uma roca e fuso.

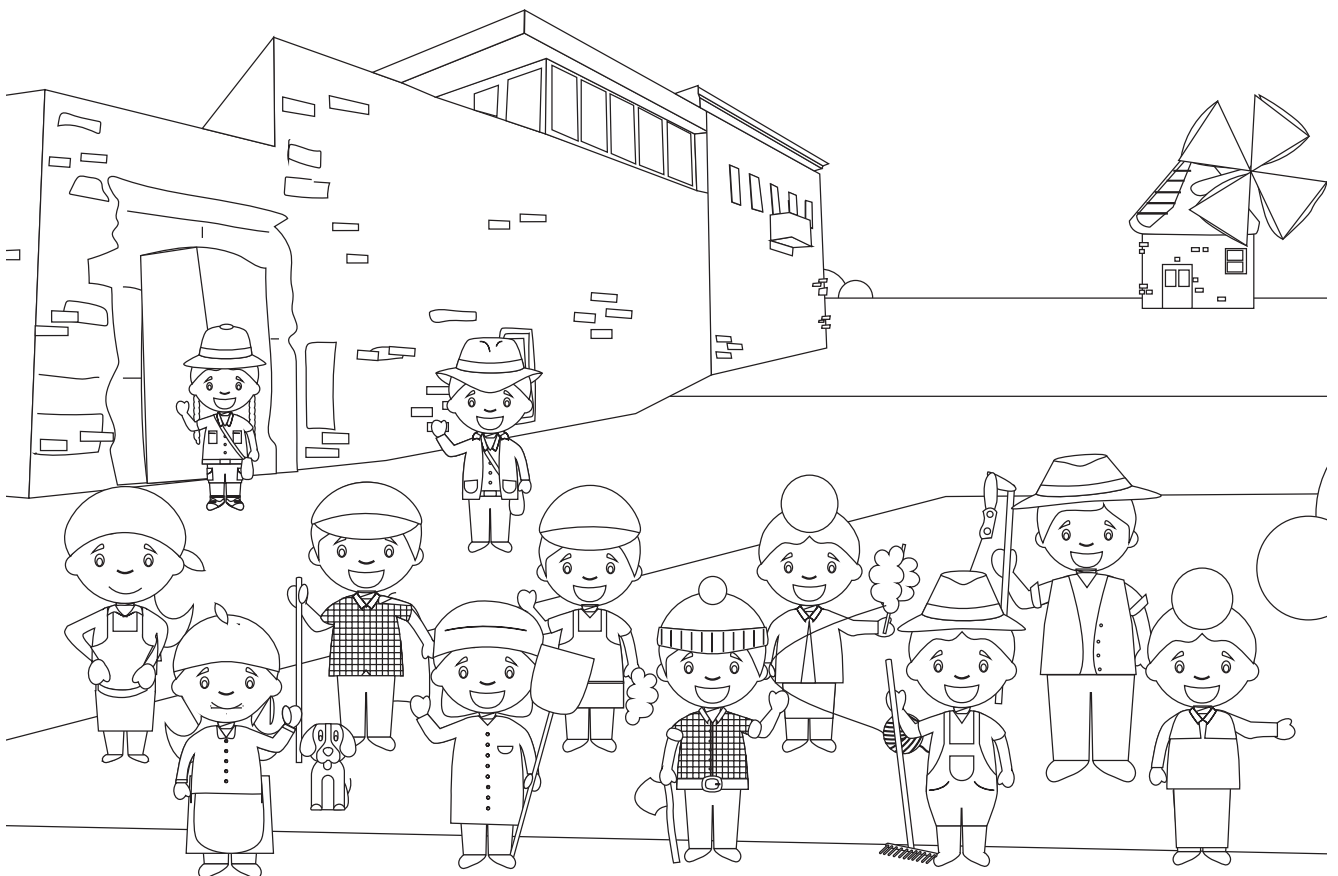
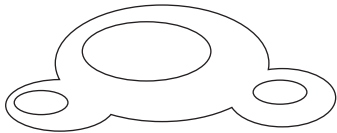
É com esta operação que se transforma a pasta de lã num fio. O fio é então retirado do fuso e colocado num novelo, a isto chama-se dobar a lã.

A lã está pronta para ir para o tear onde é tecida para fazer uma manta ou para ser tricotada com agulhas para fazer umas meias, cachecol, gorro ou casacos.





Pinta o desenho





1. Sopa de letras

No Ciclo do Pão, ficas a conhecer como se transforma o cereal em farinha, desde o seu plantio até chegar à padeira. Nesta sopa de letras podes encontrar muitas palavras relacionadas com o Ciclo do Pão.

Ajuda a encontrá-las.

U A C E N T E I O R F O I L V O
 T L E A L S U F E M A L H A D A
 R Q A N M Ó C A B R T B U G O R
 I U M D R N E R L A P O U L S M
 G E O A P F R I B Z Q P ã O E A
 O I I D N R E N I E E J F R G S
 D R N E H B A H A N I D E M A S
 F E H I A O L A C H V E L A D E
 O A O R P O U S O A P D J Z A I
 R C D A E T M A N G U A L R A R
 N A E E C A R R O D E B O I S A
 O R V T R E M O N H A R A O R U
 D R E R O D Í Z I O R A P N O Z
 T E N P R S E M E N T E I R A B
 R J T A H A N G R A D A R O V A
 M A O P E N E I R A V R A H E R

SEMENTEIRA, CEREAL, TRIGO, CENTEIO, GRADAR, SEGADA, ACARREJA, CARRO DE BOIS, MALHADA, MANGUAL, ALQUEIRE, MOINHO DE VENTO, RODÍZIO, AZENHA, MÓ, ANDADEIRA, POUSO, TREMONHA, VELA, FARINHA, PENEIRA, MASSEIRA, FORNO, PÃO



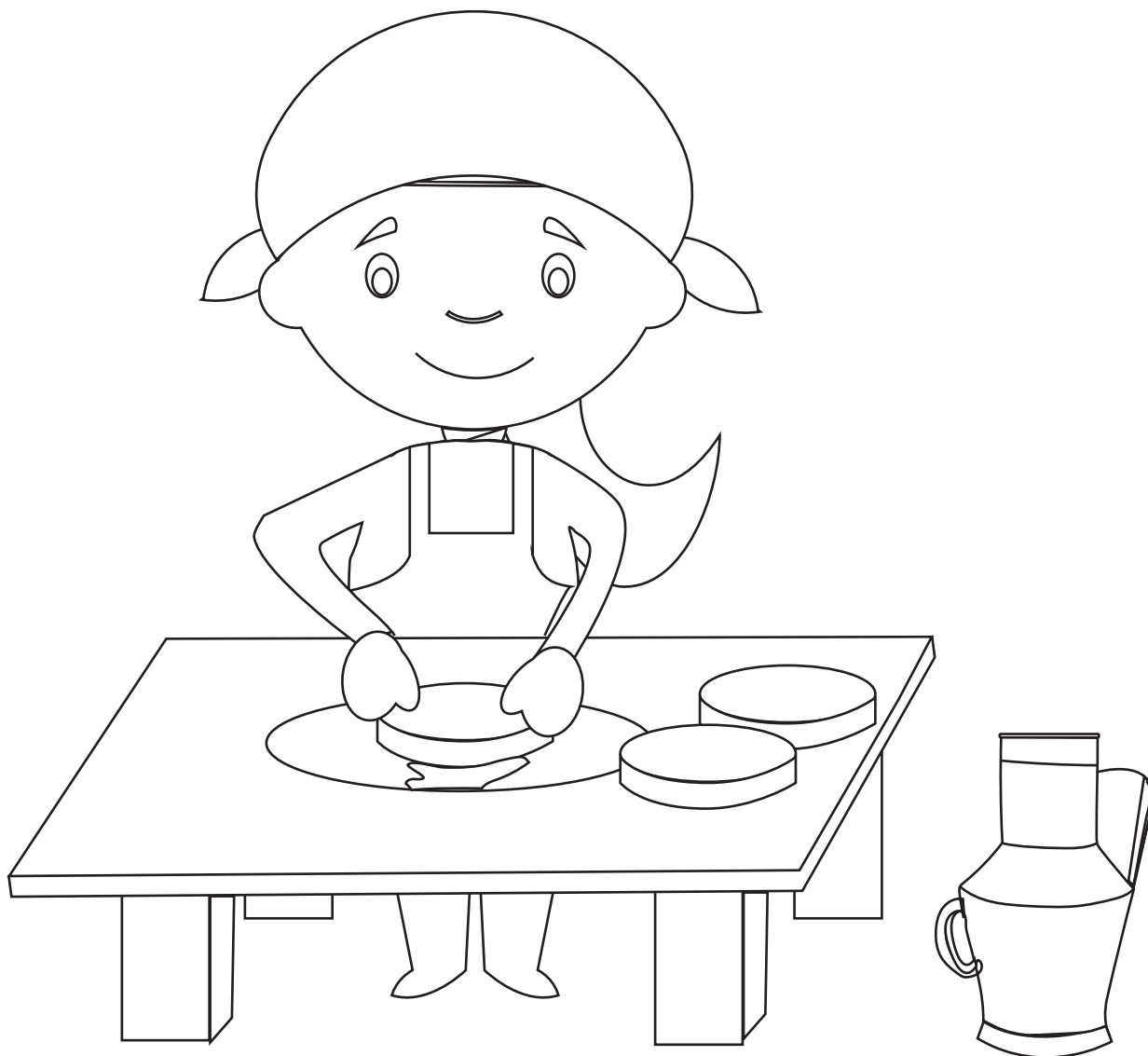
1.1 Sopa de letras

No Ciclo da Lã, ficas a conhecer como se transforma a lã de ovelha em vestuário. Nesta sopa de letra podes encontrar muitas palavras relacionadas com o Ciclo da Lã. Ajuda a encontrá-las.

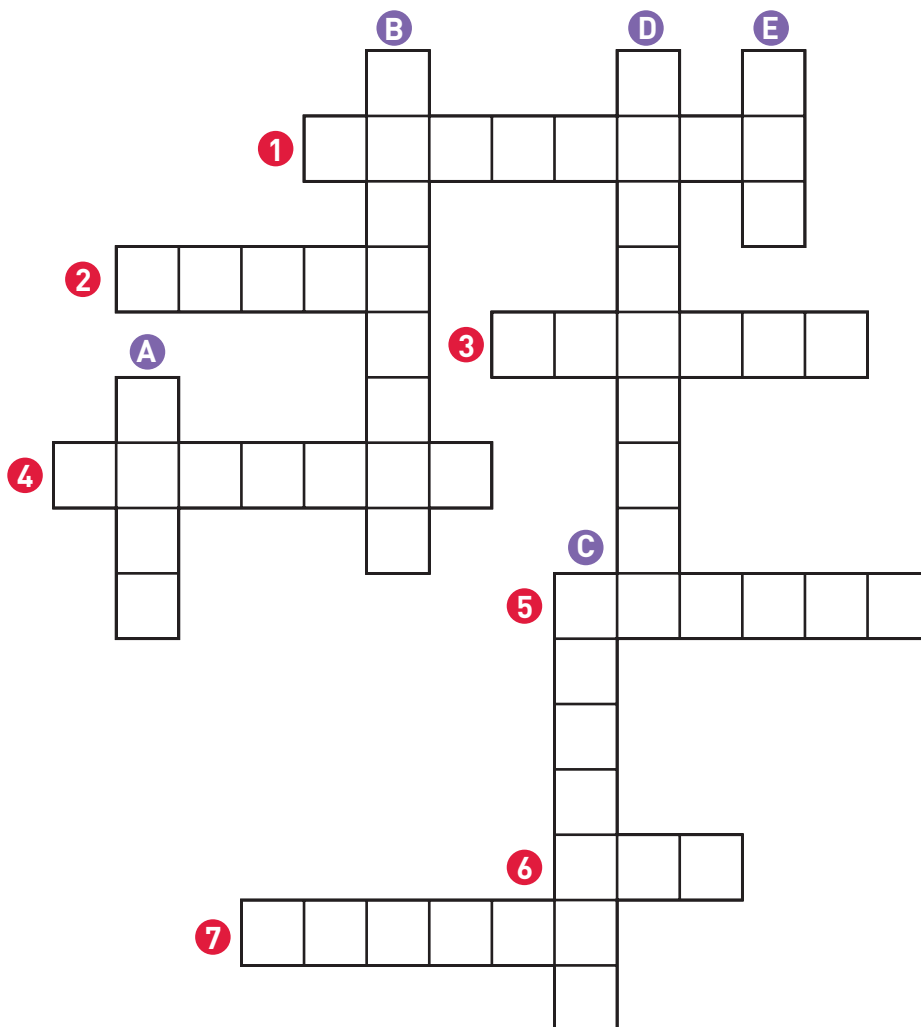
L E Z Y Z L ã J S L I A D O
 A C B Y O N O V E L O A O R
 V P Z C G T S G T L E F B I
 A A U W J O P K E B R S A F
 R S G M O V G I C Y Q Z R O
 A T R N E S C R E M E A R V
 S O G L U E B L G A Z I E M
 F R T O S Q U I A R U E T A
 O T E S O U R A L O K O C N
 V E S T U Á R I O M S I A T
 R G M T R O V E L H A K R A
 T E C E D E I R A B K R D O
 C A U A T J G X M N R P A N
 M Y X R U M C M W N T E R H

PASTOR, TECEDEIRA, TESOURA, ESCREMEAR, LAVAR, LÃ, TOSQUIAR,
 TEAR, NOVELO, VESTUÁRIO, OVELHA, MANTA, CARDAR, DOBAR

Pinta o desenho



2. Palavras cruzadas



VERTICAL

- A – O que fica após o queijo ser espremido
 B – Ação que permite retirar o leite da ovelha ou de cabra
 C – Medida de capacidade líquida usada para transportar o leite
 D – Faz-se do soro
 E – O que se coloca no queijo para conservar

HORIZONTAL

- 1 – Tábua de madeira utilizada para espremer o queijo
 2 – O que se tira da ovelha e da cabra durante a ordenha
 3 – É redondo e saboroso
 4 – Tempero utilizado para dar cor ao queijo
 5 – Substância utilizada para coagular o leite
 6 – Objeto metálico utilizado para dar a forma ao queijo
 7 – Cuidador das ovelhas e das cabras

Descobre o Lagar de Azeite da Lavandeira

Agora que já sabes como era feito o pão e o queijo vamos ensinar-te um pouco mais sobre o azeite e como funcionava um lagar tradicional.

Tudo começava com a apanha da azeitona no final do Outono. A azeitona era apanhada com o auxílio de uma vara e um toldo e depois de colocada em grandes sacos, era transportada para o lagar para fazer o azeite.

Ao chegar ao lagar, a azeitona era despejada num grande pio de granito onde existiam umas rodas gigantes, as mós ou pedras de moer.

Estas mós eram movidas com a força de uma parelha de bois e transformavam a azeitona numa massa.

A massa era retirada do pio e era colocada numa espécie de tapetes chamados de seiras que iam para uma prensa onde eram espremidas.

Do esmagamento da massa saía um líquido muito especial que escorria para o “tesouro”, local onde o azeite era separado da sangra.

O azeite era então colocado numas medidas muito grandes chamadas de almudes (25 litros) e cântaros (12,5 litros) e ia para a nossa casa onde era guardado em talhas ou arcas.



- 1 Pio de granito
- 2 Pedras de moer
- 3 Prensa
- 4 Cântaro
- 5 Tesouro

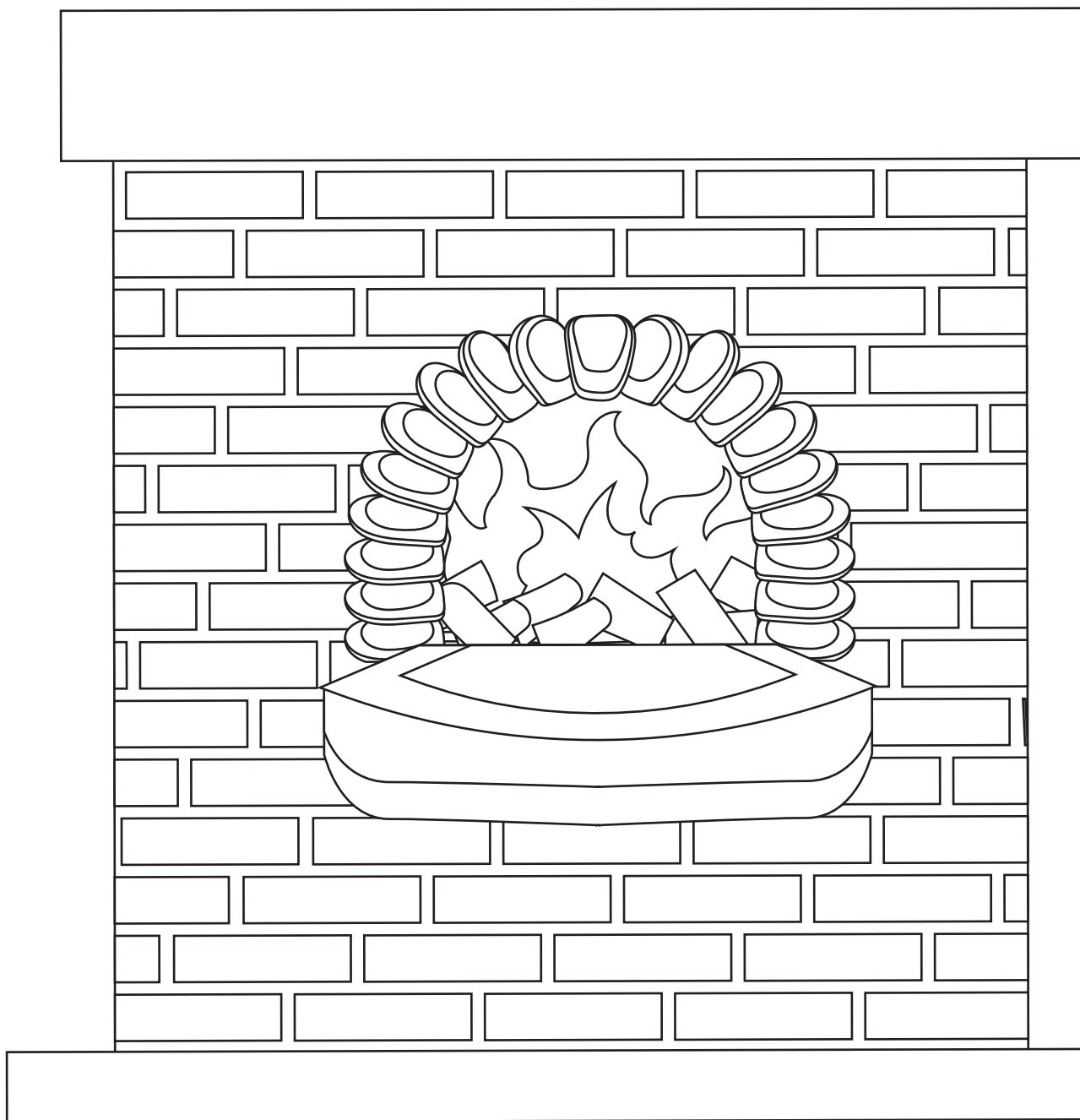


3. Afirmações verdadeiro ou falso Núcleo Museológico do Lagar de Azeite da Lavandeira

1. A azeitona apanhava-se no verão. _____
2. O pio para o esmagamento da azeitona estava no centro do lagar de azeite. _____
3. No tesouro depositava-se o azeite e a sangra que eram espremidos na prensa. _____
4. A pá servia para espremer a azeitona. _____
5. As pedras de moer movimentavam-se através da força dos bois. _____
6. A prensa servia para espremer a massa da azeitona que era moída no moinho. _____
7. Um almude de azeite são 15 litros. _____
8. Os toldos serviam para apanhar as uvas. _____
9. As varas da azeitona serviam para varejar os sobreiros. _____
10. As mós do lagar de azeite serviam para moer o centeio. _____
11. Os serrotes servem para podar as oliveiras. _____
12. O azeite era guardado em casa nas talhas e arcas. _____
13. O lagar de azeite serve para produzir vinho. _____
14. A azeitona vem da azeitoneira. _____
15. O azeite era transportado em pipas. _____
16. O Núcleo Museológico do Lagar de Azeite localiza-se na aldeia de Lavandeira. _____
17. Os cântaros serviam para transportar a azeitona. _____
18. As talhas serviam para depositar o queijo. _____

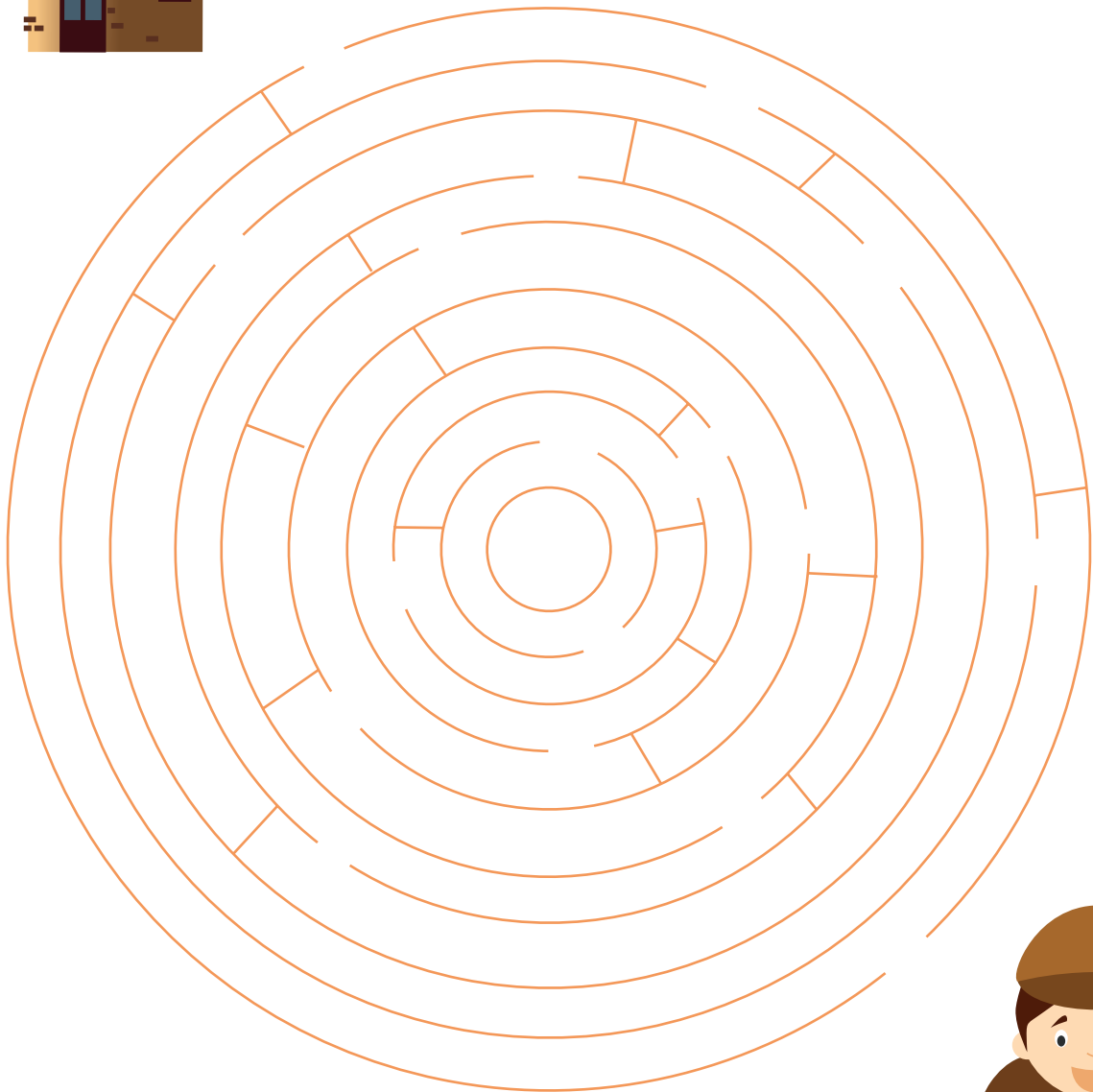


Pinta o desenho





4. Ajuda o moleiro a encontrar o caminho para o moinho



5. Encontra as 7 diferenças





6. Encontra as palavras intrusas.

Assinala as palavras intrusas nas fases do Ciclo do Pão, da Lã e no Lagar de Azeite

Ciclo do Pão

Na Sementeira – arado, sementes, pipo, grade, outubro ou novembro, candeia

Na Segada – ceitoura, serrote, espigas, cavalo, trigo, centeio

Na Malhada – mangual ou mangueira, colher de pau, crivo, engaço, pá, tesoura

No Moinho – enxada, moinho, mó, cereal, farinha, socas

Na Padaria – pá, peneira, garrafão, masseira, vassoura, rapadoura

Ciclo da Lã

Nas Pastagens – cajado, sarrão, capa, cão, ovelhas, masseira

Na Tosquia – tesoura, pedra de afiar, peneira, lã, perneiras, ovelha

Na Tecelagem – rede, roca, fuso, cardar, tear, novelo

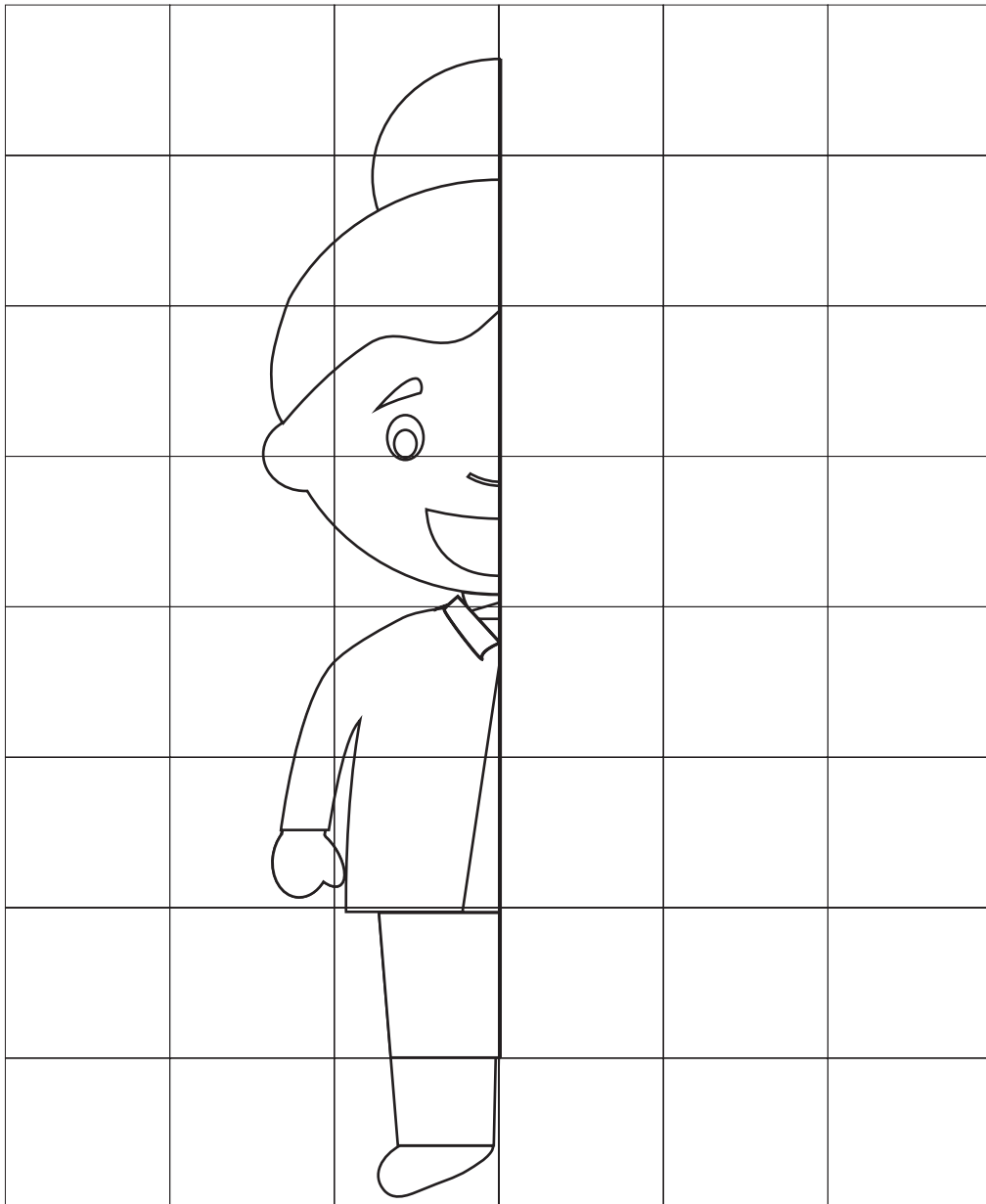
Na Queijaria – aro, francela, leite, vassoura, coalho, requeijeiras

Azeite

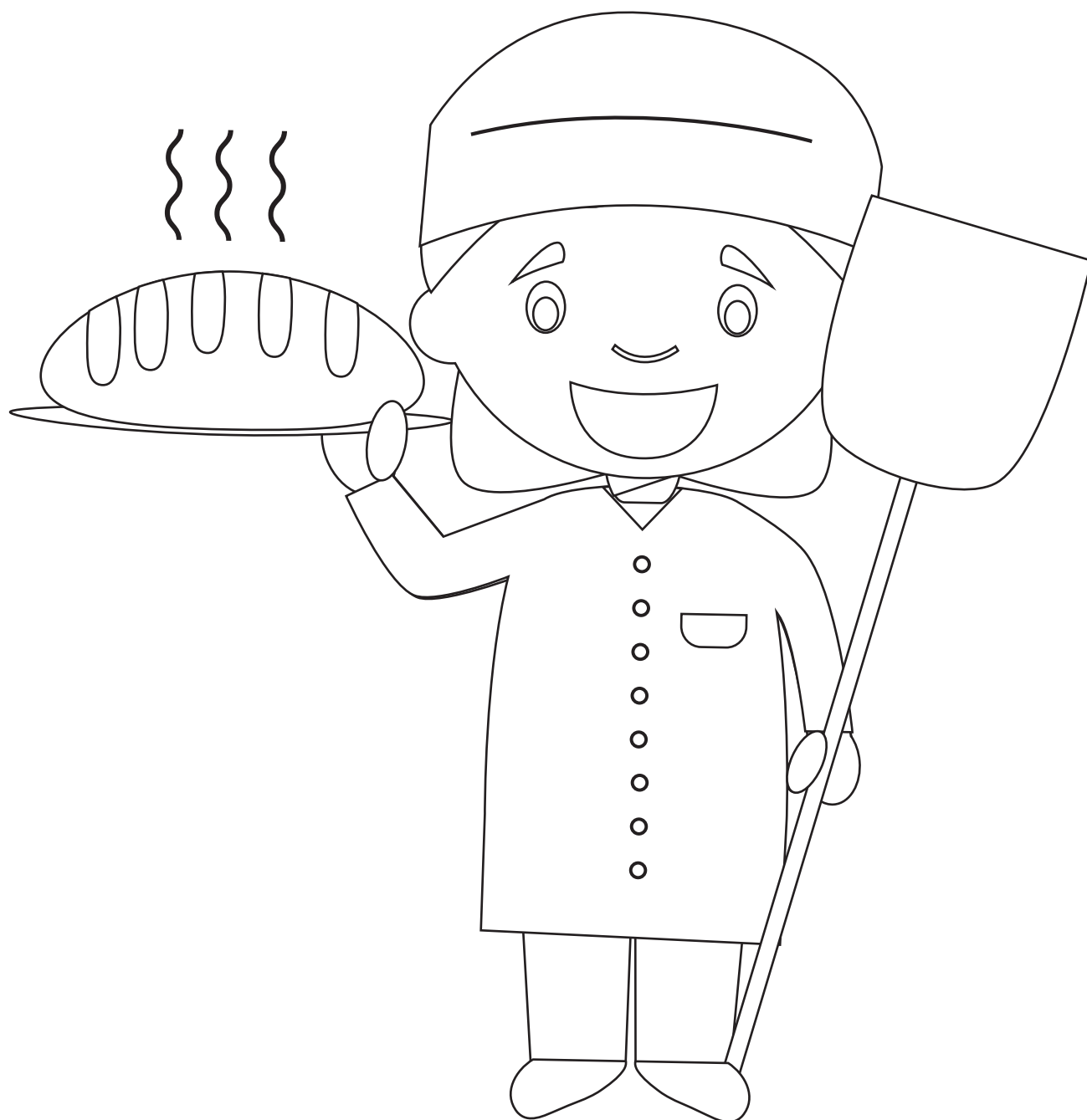
No Lagar de Azeite – ferradura, azeitona, mós, prensa, seiras, machado



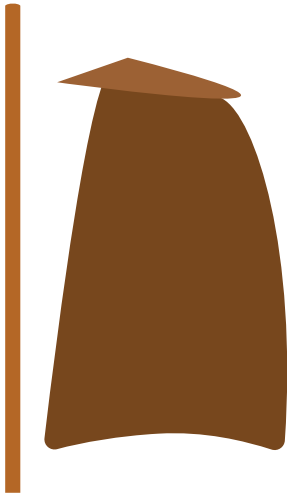
7. Desenha metade da figura



Pinta o desenho



8. Descubra o nome dos objetos



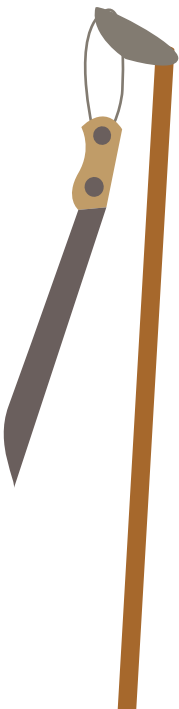
A- _____



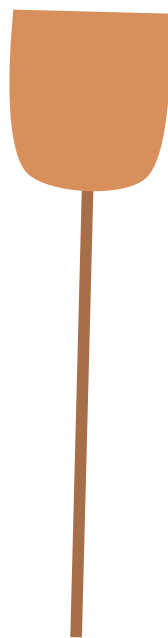
B- _____



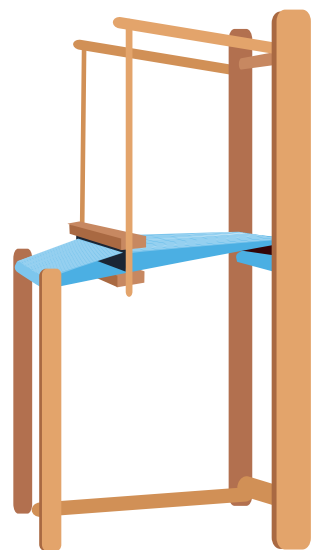
C- _____



D- _____



E- _____



F- _____



8.1 Faz uma breve descrição das profissões que representam os objetos

A- _____

B- _____

C- _____

D- _____

E- _____

F- _____

9. Enigma ofícios tradicionais

Descobre as palavras escondidas

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z

Moinho

	?			?			?

?			?		?	?

	?		?	?			?	

		?		?	?

Padaria

		?		?			?

	?	?			?	

		?		?	?	

?			?	



10. Adivinhas tradicionais

1. Qual é coisa qual é ela, que nasce ao murro e morre à facada?

R: _____

2. Verde foi o meu nascimento mas de luto me vesti, para dar a luz ao mundo, mil tormentos padeci.

R: _____

3. Trabalho noite e dia, se me derem que fazer, nos dentes quero água, na boca de comer.

R: _____

4. O que é, o que é, que vai para lá deitado, e vem para cá de pé?

R: _____

5. Qual é a coisa, qual é ela?
Comprida como uma estrada
mas que cabe numa mão fechada.

R: _____

6. Uma senhora delicada,
delicada no comer;
mastiga e deita fora
porque comer não pode ser;

R: _____

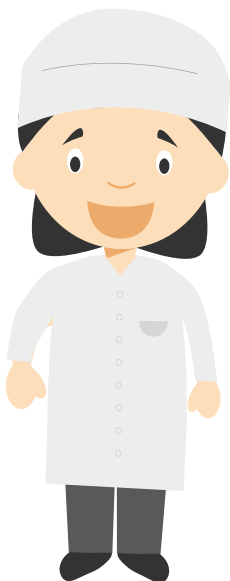
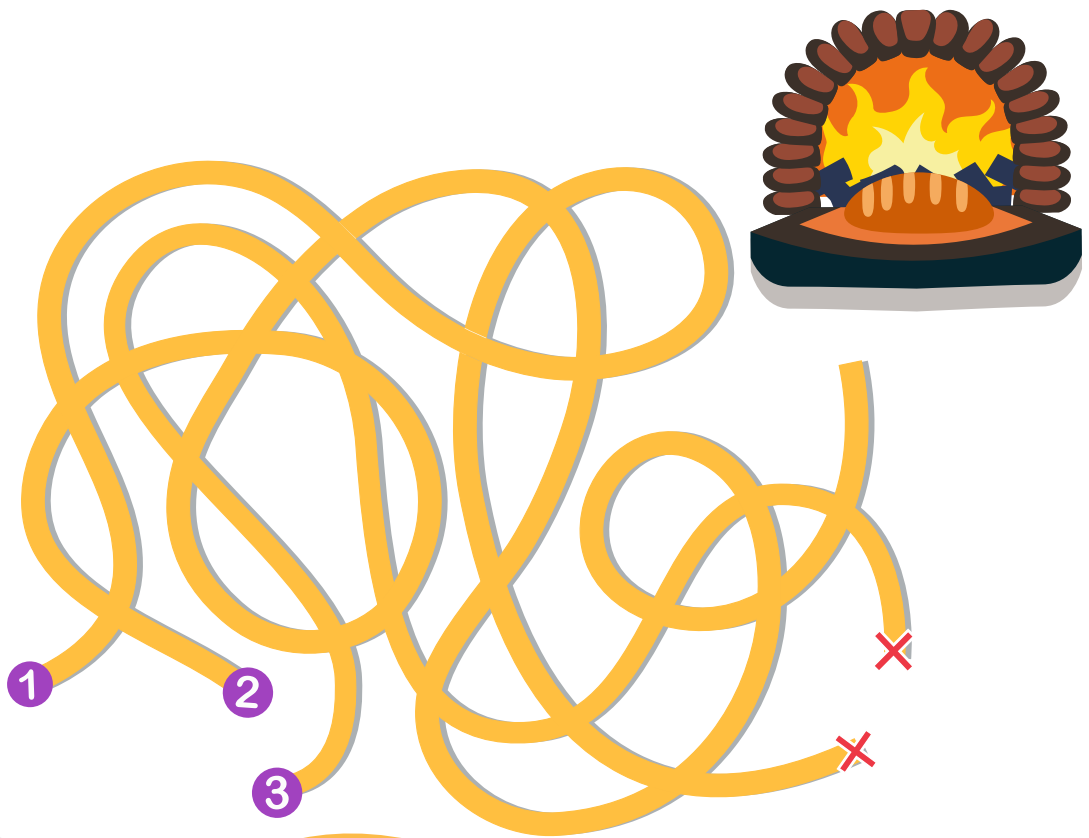
7. Sou redondo e sou de leite, sou de vaca, de cabra ou de ovelha, uns gostam muito de mim, mas há outros nem do cheiro!

R: _____

8. Branca larada,
que vai pela estrada,
não fia não tece
e seus filhos veste.

R: _____

11. Descobre o caminho até ao forno



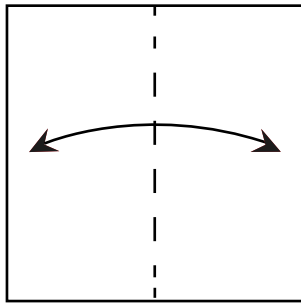
O pão já está pronto,
ajuda-me a tirá-lo do forno!

Qual é o caminho que leva a padeira ao forno?

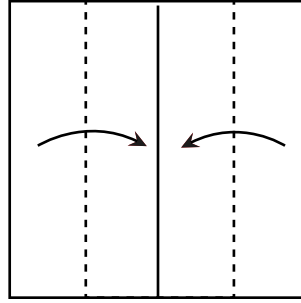
R: _____

Mãos à obra!

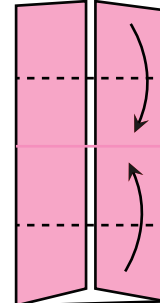
Com uma folha em forma de quadrado faz o teu moinho de vento.



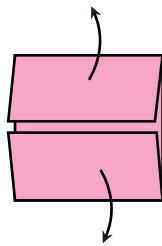
1. Dobra ao meio para vincar e vira ao contrário.



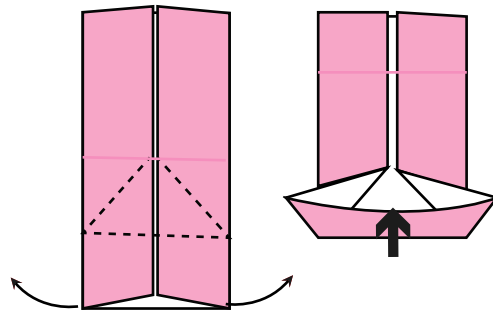
2. Dobras as duas partes para o meio, alinha com o vinco.



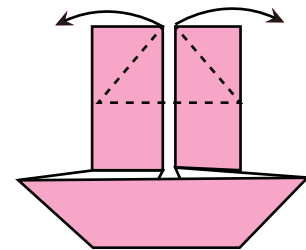
3. Dobra conforme o tracejado



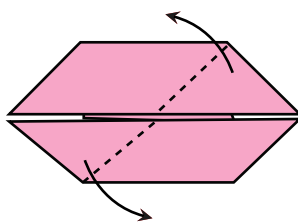
4. Dobra para trás



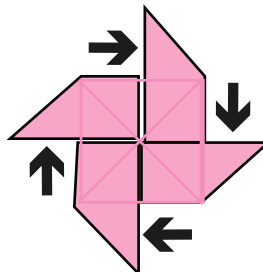
5. Abre os cantos e dobra para a frente pela linha tracejada



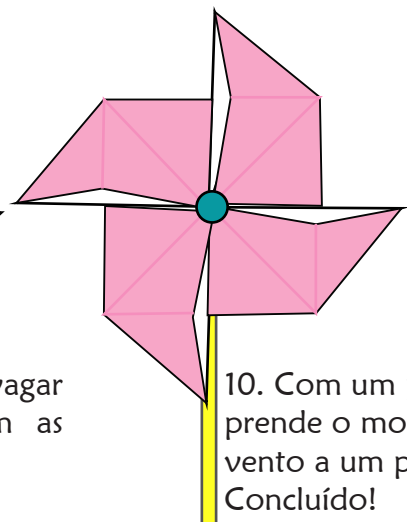
7. Repete o processo da fig. 5 e 6



8. Dobra pelo tracejado



9. Com cuidado, abre devagar o espaço que apondam as setas



10. Com um pionés, prende o moinho de vento a um pau. Concluído!

Soluções

Atividade 1.

U A C E N T E I O R F O I L V O
 T L E A L S U F E M A L H A D A
 R Q A N M O C A B R T B U G O R
 I U M D R N E R L A P O U L S M
 G E O A P F R I B Z Q P A O E A
 O I I D N R E N I E E J F R G S
 D R N E H B A H A N I D E M A S
 F E H I A O L A C H V E L A D E
 O A O R P O U S O A P D J Z A I
 R C D A E T M A N G U A L R A R
 N A E E C A R R O D E B O I S A
 O R V T R E M O N H A R A O R U
 D R E R O D Í Z I O R A P N O Z
 T E N P R S E M E N T E I R A B
 R J T A H A N G R A D A R O V A
 M A O P E N E I R A V R A H E R

L E Z Y Z L Ä J S L I A D O
 A C B Y O N O V E L O A O R
 V P Z C G T S G T L E F B I
 A A U W J O P K E B R S A F
 R S G M O V G I C Y Q Z R O
 A T R N E S C R E M E A R V
 S O G L U E B L G A Z I E M
 F R T O S Q U I A R U E T A
 O T E S O U R A L O K O C N
 V E S T U Á R I O M S I A T
 R G M T R O V E L H A K R A
 T E C E D E I R A B K R D O
 C A U A T J G X M N R P A N
 M Y X R U M C M W N T E R H

Atividade 2.

Horizontal

1. Francela
2. Leite
3. Queijo
4. Colorau
5. Coalho
6. Aro
7. Pastor

Vertical

- A. Soro
- B. Ordenhar
- C. Cântaro
- D. Requeijão
- E. Sal

Atividade 3.

Verdadeiro e falso

- 1- F 9- F 17-F
- 2- V 10- F 18-F
- 3- V 11- V
- 4- F 12- V
- 5- V 13- F
- 6- V 14- F
- 7- F 15- F
- 8- F 16- V

Atividade 5.

7 Diferenças



Atividade 6.

Palavras intrusas.

- Sementeira- pipo, candeia
- Segada- serrote
- Malhada- colher de pau, tesoura
- Moinho- enxada, socas
- Padaria- garrafão
- Pastagens- masseira
- Tosquia- peneira
- Tecelagem- rede
- Quejeiria- vassoura
- Lagar de azeite- ferradura, machado

Atividade 8.

- A- Pastor- Cajado e Samarra
- B- Segada- Ceitoura
- C- Tosquiador- Tesoura
- D- Malhador- Mangueira
- E- Padeira- Pá
- F- Tecedeira- Tear

	?			?		?
T	R	E	M	O	N	H

?			?		?	?
R	O	D	I	Z	I	O

	?		?	?			?	
A	N	D	A	D	E	I	R	A

		?		?	?
C	A	P	E	L	O

		?		?		?
M	A	S	S	E	I	R

		?		?	?	
L	E	V	E	D	A	R

	?	?			?	
P	E	N	E	I	R	A

?			?	
F	O	R	N	O

Atividade 10

- 1- Pão
2. Azeitona
3. Moinho
4. Cântaro
5. Novelo
6. Tesoura
7. Queijo
8. Ovelha

FICHA TÉCNICA

DIRECÇÃO

João Manuel Gonçalves (Presidente da Câmara Municipal de Carrazeda de Ansiães)

COORDENAÇÃO GERAL

Isabel Alexandra Lopes (Câmara Municipal de Carrazeda de Ansiães)

DESIGN GRÁFICO

Diana Canelhas

TIRAGEM

400 exemplares

PRODUÇÃO DE CONTEÚDOS

Nelson Tito

Cristiano Sousa

Rodolfo Ferreira

Diana Canelhas

Isabel Alexandra Lopes

EDIÇÃO

Museu da Memória Rural

Rua Jerónimo Barbosa

5140-077 Carrazeda de Ansiães

Telefone 278 610 200

Email: geral@cmca.pt

www.museudamemoriarural.pt

IMPRESSÃO

Lusoimpress, Artes Gráfica, S.A

Ano - 2020

MUSEU DA MEM
CADERNO RUR
DE ATIVIDADES
MUSEU DA MEM
CADERNO RURA
ATIVIDADES

