



**Denominação:** Batedor para bolos e carretilha para massas

**Nº Inventário:** ML 2012.ETN e ML2013.ETN

**Coleção:** Etnologia

**Ficha Técnica:** Batedor para bolos em madeira. Comprimento – 32 cm; Largura – 13 cm. Carretilha em madeira. Comprimento – 38 cm; Diâmetro- 14cm

**Descrição:** Batedor manual em madeira, constituído por um cabo em que a zona distal é composta pelo encaixe cruzado entre duas meias luas de madeira.

Carretilha manual em madeira, constituída por um cabo espalmado e estreito, a zona distal apresenta uma abertura longitudinal para encaixe de um disco de madeira seguro num eixo.

**Historial:** O mês de novembro começa com o Dia de Todos os Santos. Como vem sendo hábito na nossa comunidade, neste dia as crianças saem cedo de casa e percorrem as ruas da vila ou das aldeias, batendo de porta em porta, pedindo: “Pão por Deus”. Na resposta dão-se castanhas, rebuçados, romãs e as famosas broas, recheadas de frutos secos. É também o mês de S.Martinho com as castanhas e água-pé. Neste movimento festivo, e em preparação para o Natal, apresentamos estes dois utensílios, utilizados pelas nossas avós, para a confeção de massas para bolos, como o caso do famoso pão de ló de Miragaia, utilizando o batedor e os deliciosos cuscurões recortados pela carretilha.

**Localização habitual:** Casinha Saloia

