

Ementa Gastronómica da Europa

O Clube Europeu, no âmbito da Semana da Europa 2018, organizou uma descoberta de sabores a nível europeu... Assim, decidimos levar os nossos alunos a degustar pratos variados de múltiplos países da União Europeia.

Começámos a semana com *nuestros hermanos* Espanhóis. "Caldo Galego", "Paella", "Ensala" e "Fresas" foram os sabores escolhidos para mostrar a gastronomia do lado de lá da fronteira.

Na terça-feira, demos um salto até à República Francesa, das baguetes e do queijo e trouxemos para a nossa cantina escolar alguns ingredientes da cozinha francesa. Das receitas dos chefs gauleses selecionámos "Soupe de Carotte", "Coq au vin avec du riz et de la salade" e "Salade de fruits de saison".

No dia seguinte, dia da Europa – 9 de Maio, voltámos ao nosso retângulo à beira mar plantado - Portugal - para degustar o nosso tradicional caldo verde e a consensual carne de porco à portuguesa, acompanhada de salada mista! Completámos a refeição com um não menos apreciado arroz doce.

Na quinta-feira, o nosso destino foram as terras de Sua Majestade, nas Ilhas Britânicas. Viajámos, pois, até ao Reino Unido! As propostas gastronómicas, bem acolhidas pelos nossos alunos, foram "Chicken Soup", o emblemático "Fish and Chips", apesar de tudo acompanhado por "Lettuce, carrot and tomato salad". A finalizar os alunos tiveram ainda acesso a "Fruit (apple)".

No último dia da semana, os nossos alunos viajaram para os sabores latinos de Itália! Mais uma vez, a refeição começou com uma sopa: "Crema de Zapallo", seguiu-se, como não podia deixar de ser, "una pasta", acompanhada por uma "insalata" mista, finalizou o repasto um "Gelato o frutta".



No final da atividade, que teve entusiástica adesão, concluímos que foi uma aposta ganha e que deve ser repetida em próximos anos letivos, uma vez que se tratou de uma semana diferente no refeitório da escola para alunos, professores e funcionários.

Fátima Morgado e
Pedro Bandeira Simões