

“UMA EXPERIÊNCIA AOS OLHOS DOS MAIS NOVOS”

ESTAÇÃO 4- Património Gastronómico



Açorda - O prato típico de gavião é açorda esta teve origem em Évora Monte durante a Convenção (1834) que pôs termo à Guerra Civil entre liberais e miguelistas, que durante as discussões só havia pão duro, daí dar origem à açorda com pão duro, água, sal, coentros, alhos e azeite. Este prato pode-se encontrar em todo o Alentejo e conforme a família e as suas tradições poderá encontrar sempre algo diferente para degustar.

Lampreia - Prato típico da região, apenas consumido entre os meses de janeiro a maio. Acredita-se que a altura do carnaval e depois da páscoa altura em que os professantes da religião católica fazem jejum e abstinência de carne por questões religiosas e foi decorrente dessas mesmas crenças que o povo começou a pescar mais intensamente nessas alturas. Verificou-se uma redução no número de exemplares com as construções das várias barragens no tejo. É um prato que tem como ingredientes principais: Lampreia, vinagre de vinho tinto, cebola, azeite, sal, pimenta, branca, alho, salsa, água e arroz.

Poejo

O Poejo é uma planta herbácea, aromática e medicinal, originária da região do mediterrâneo e oriente médio. Apresenta ramos quadrangulares, eretos e ramificados, que chegam a 40cm de altura.

Aplicação culinária:

Usada na gastronomia alentejana em sopa, bacalhau, migas e licores.

Oregão

Os Orégãos representam um bom exemplo de uma erva aromática muito utilizada na cozinha um pouco por todo o mundo. Esta erva aromática é responsável por conferir um sabor único e indiscutível aos seus pratos, para além de lhe conferir vários benefícios para a sua saúde.

Aplicação culinária:

Usado nas cozinhas alentejanas, caracóis, migas e azeitonas.