

Tema | Estação: Leitão

Local: Vacariça

Ciências envolvidas: História e Geografia de Portugal e Ciências Naturais.

Autores: Eco-Conselheiros (Afonso Dias, Afonso Penetra, Nádia Rocha, Pedro Ribeiro, Simão Bernardes, Beatriz Freitas, Francisca Duarte, Lara Ferreira, Lea Almeida, Noé Santos, Leo Gomes Ferreira, Pedro Pimenta, Sofia Tovim, Miguel Taborda, André Rocha, Joana Semedo, Marta Mendes, André Baptista, José Pires, Rafael Cruz, Inês Matias, Maria Dias, Axel Marques, Flávia Oliveira, José Conceição, João Rodrigues Ana Simões Santos, Matilde Gomes, Gabriel Gomes, Beatriz Morais, Marta Sousa, Rafaela Dias, Alice Gonçalves, Maria Vitória Costeira, Pedro Grada, Francisca Fernandes, Lara Folhas), orientados pela docente Sandra Alves e pela representante da autarquia, Eng^a. Lúdias Dias.

Sabia que ...

O leitão assado à Bairrada é um dos pratos regionais mais conhecidos e apreciados da região da Bairrada, em Portugal, tendo sido nomeado uma das 7 Maravilhas da Gastronomia de Portugal.

No século XVII a criação de suínos tornou-se excedentária em terras da Bairrada e esse facto constituiu um grande impulso que levou à sua comercialização. O documento mais antigo que se refere a esta iguaria é uma receita conventual de 1743, provavelmente do Mosteiro do Lorvão (concelho de Penacova) ou do Mosteiro da Vacariça.

O leitão, depois de temperado, é assado num espeto em forno fechado.

Explorações e vivências – Sinta e viva a Natureza

Etapa *Sinta a Natureza*

Observe com atenção o processo de confeção. Que recursos são utilizados? Qual o motivo de se designar “leitão”? Quais as características que possui? Como é assado?

Etapa *Viva a Natureza*

Observe atentamente e sinta os cheiros: as ervas aromáticas, as especiarias, a lenha, o cheiro do forno acabado de acender, o cheiro do leitão a assar.

Diálogo de saberes – *Comprenda a Natureza*

Compreenda a relação existente entre o material deixado na poda da vinha e o assar do leitão. Relacione a confeção do leitão com outra iguaria da cozinha bairradina: a cabidela de leitão.

Para saber mais

Folheto “*Moinhos de Água, a natureza a laborar para o homem*”, edição da Câmara Municipal de Mealhada.

As maravilhas da mesa da Mealhada, a história e os processos de fabrico das quatro maravilhas gastronómicas, edição da Câmara Municipal de Mealhada.

Informação para formadores

Ligações com:

HGP- a importância dos mosteiros/conventos na gastronomia regional tradicional.
Cidadania – a economia circular.
CN – a atividade pecuária e a importância de preservação.

Objetivos

- Valorizar o património e conhecer as tradições locais;
- Compreender as relações entre o meio e o aproveitamento deste nas atividades humanas;
- Conhecer as diferentes etapas envolvidas na confeção do leiteão.

Materiais

Folha de registo; material de escrita; material fotográfico (ex. Smartphone)

