



TRILHO DA CIÊNCIA | “ESTAÇÕES” e “PONTOS DE INTERESSE”

Tema | Estação: *Casa Portuguesa Pastéis de Bacalhau*

Local: Vila Nova de Gaia

Ciências/disciplinas envolvidas: Área de Integração; Geografia; Inglês

Autores: Alunos 11ºFG

Sabia que ...

Como se lê no respetivo website, “A Casa Portuguesa do Pastel do Bacalhau aproxima os territórios de tradição histórica da nação portuguesa: a terra e o mar.” O seu primeiro espaço foi fundado, em 2015, na Rua Augusta, Lisboa, para aproximar o litoral e o interior, associando dois ícones da gastronomia portuguesa: o pastel de bacalhau e o queijo da serra da Estrela.

Conheça aqui a história da Casa Portuguesa do Pastel do Bacalhau:

<https://www.pasteldebacalhau.pt/>

<https://besisluxe.com/a-tradicao-e-inovacao-da-casa-portuguesa-do-pastel-de-bacalhau/>

Os pastéis de bacalhau são mais uma das fantásticas receitas, típicas da gastronomia portuguesa confeccionadas com bacalhau. No norte do país, os pastéis de bacalhau são conhecidos também por “bolinhos de bacalhau”. A receita foi referenciada, pela primeira vez, num livro de receitas de 1904. Os pastéis de bacalhau são feitos com farinha ou batata, cebola, bacalhau, ovos, azeite, ramo de salsa, sal e pimenta.

Veja aqui a receita:

<https://www.e-konomista.pt/pasteis-de-bacalhau/>

O queijo da serra da Estrela, de origem protegida, é feito artesanalmente, aromatizado com flor de cardo, entre os meses de novembro e maio. A vastidão dos pastos e a riqueza dos recursos fez da serra da Estrela um lugar de excelência da pastorícia, onde as tradições e vivências ligadas ao pastoreio se firmaram ao longo de séculos. Foi nesse ambiente que nasceu este queijo de pasta amanteigada ou seca, cor amarelada e sabor intenso, feito exclusivamente com leite de ovelhas da raça Bordaleira.

Saiba mais em:

<https://www.centerofportugal.com/pt/article/o-queijo-da-serra/>

Informação para formadores

Ligações com:

O eco-trilho “Centro Histórico de Gaia: Natureza e Cultura” constitui uma atividade que mobiliza conhecimentos e competências de diferentes domínios da ciência, envolvendo as disciplinas de Geografia (Portugal: As áreas urbanas); de Área de Integração (subtemas Trabalho e Comunicação na Era Digital) e de Inglês (Tourism and sustainability).

Este eco-trilho pode ser implementado no âmbito da flexibilidade curricular, constituindo um Domínio de Autonomia Curricular (DAC), mobilizador das Aprendizagens Essenciais e das áreas de competência do Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória.

O eco-trilho “Centro Histórico de Gaia: Natureza e Cultura” é composto por oito estações: Estação Multimodal de General Torres; Miradouro e Convento da Serra do Pilar; Jardim do Morro; Rio Douro; Barcos Rabelos; Half Rabbit; Estaleiro do Barco Rabelo; e Teleférico. Além destas, inclui onze pontos de interesse: Casa Barbot; Rua Casino da Ponte; Ponte D.Luís (Luís I); Caves do Vinho do Porto; Capela de N^a Sr^a da Piedade; Casa Portuguesa do Pastel de Bacalhau; WOW - World Of Wine; Escadas do Campanário; Cais de Gaia; Convento Corpus Christi e Mercado da Beira Rio.

Este Eco Trilho percorre o Centro Histórico de Gaia, promovendo a divulgação de aspetos culturais e naturais, com ênfase para a relação com o rio Douro e o Vinho do Porto. Ao longo do percurso, o visitante é convidado a visitar alguns dos locais mais procurados pelos turistas e a observar atentamente o território, contando com a ajuda de informações de contexto, relevantes para o seu melhor conhecimento e compreensão. No fim do percurso, é proposto ao visitante um último desafio, sob a forma de kahoot.

Objetivos

No Ponto de Interesse 6 “Casa dos Pastéis de Bacalhau”, o principal objetivo é o reconhecimento de que o comércio está, muitas vezes, ligado à cultura do espaço em que se encontra, nomeadamente, neste caso, fazendo a ligação do litoral com o interior, ou seja, o bacalhau com o queijo da Serra da Estrela.

Materiais

Smartphone com câmara fotográfica e ligação à Internet.
Cantil com água; roupa e calçado confortável.

Link do Eco Trilho:

<https://www.google.com/maps/d/edit?mid=1TvqDbalzq8lwA18wycExLxKvVw6knQIA&usp=sharing>

