

Experimentar o sabor do afeto – Dia dos namorados

Atividade patrocinada pela DJV Comércio de Produtos Alimentares, Lda



A EB 2,3 Dr. Rui Grácio agradece publicamente o patrocínio da DJV Comércio de Produtos Alimentares, Lda, que muito contribuiu para o sucesso desta atividade.

Para comemorar o Dia dos Namorados os alunos do VOC HIR dinamizaram a atividade “Experimentar o sabor do afeto”.

Esta atividade envolveu tarefas como:

- Organização de Eventos
- Elaboração de elementos decorativos
- Confeção e serviço de iguarias

Para os alunos foi uma oportunidade de experimentar várias receitas e técnicas, constituindo um importante momento de prática simulada. Para os que tiveram oportunidade de degustar as nossas receitas foi um saboroso e saudável momento de convívio.

Para os que não tiveram oportunidade de experimentar as nossas iguarias e para os que experimentaram e lhes soube a pouco, aqui ficam as nossas receitas.

- Parfait Amour
- Pomme fraîche
- Mousse de morango
- Mousse de café
- Ilha dos amores
- Corações de São Valentim
- Bolachas de laranja
- Paté de queijo fresco com ervas finas
- Paté de Atum
- Bicho de pé

Parfait Amour

Ingredientes:

- Limão
- Açúcar
- 7Up
- Groselha
- Frutos vermelhos congelados
- Lima

Preparação:

Esprema limão e coloque o sumo num pratinho.

Coloque açúcar numa tacinha, junte algumas gotas de groselha e misture muito bem até obter um açúcar rosado e coloque-o num pratinho.

Seguidamente passe o bordo do copo pelo sumo de limão e seguidamente pelo açúcar.

Coloque um pouco de frutos vermelhos congelados no fundo do copo, acrescente 7Up, umas gotas de groselha e por último raspe um pouco de lima.

Pomme fraîche

Ingredientes:

- Lima
- Hortelã
- Sumo de maçã verde

Preparação:

Num copo coloque 2 folhas de hortelã apertadas entre os dedos, para libertar o aroma, sumo de maçã verde bem fresco e raspa de lima.

Mousse (sabores variados)

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 2 pacotes de natas
- 4 folhas de gelatina incolor sem sabor

Preparação:

Demolhe 4 folhas de gelatina incolor em água fria, seguidamente dissolva-as em 3 colheres de sopa de água quente e deixe arrefecer enquanto bate os 2 pacotes de natas. Assim que as natas estiverem bem batidas, acrescente o leite condensado batendo sempre e seguidamente misture a gelatina dissolvida, já arrefecida. Misture o sabor da sua preferência (chocolate derretido, café, morango, laranja, limão, manga, etc). Coloque no frigorífico até solidificar.

Ilha dos amores

Ingredientes:

- Pão de ló
- 3 ovos
- ½ litro de leite
- 100g de açúcar
- 1 colher de sopa de amido de milho

Preparação:

Parta pedaços de pão de ló com a mão (de preferência pão de ló da véspera) e coloque-as numa tacinha ou pratinho fundo.

Seguidamente esprema as laranjas, junte 50g de açúcar e leve a lume brando mexendo sempre até o açúcar se dissolver e formar um xarope. Deixe arrefecer um pouco e regue os pedaços de pão de ló.

Seguidamente separe as gemas das claras.

Bata as gemas com os restantes 50g de açúcar até obter uma mistura esbranquiçada. Misture o amido de milho, o leite e as cascas de laranja e leve a lume brando, mexendo sempre até engrossar. Deixe arrefecer um pouco enquanto bate as claras em castelo firme. Seguidamente envolva as claras aos poucos mexendo lentamente de baixo para cima

Regue as fatias de pão de ló e leve ao frigorífico até ficar bem fresquinho.

Corações de São Valentim

Ingredientes:

- 50 g de farinha de arroz
- 50 g de farinha de amêndoa
- 50g de açúcar
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 colher de sopa de manteiga
- raspa de 1 limão

Preparação:

Numa tigela junte o açúcar, a manteiga, os ovos, a raspa de limão, a farinha de amêndoa e a farinha de arroz. Amasse bem, estenda a massa com um rolo e corte pequenos corações com um corta massas. Coza em forno médio até ficar douradinhos.

Bolachas de laranja

Ingredientes:

- 300g de farinha branca de neve
- 2 colheres de chá de fermento em pó

- 150g de açúcar
- 60 g de manteiga
- 1 ovo
- raspa de uma laranja
- sumo de meia laranja
- 1dl de leite

Preparação:

Numa tigela coloque a farinha, o fermento e o açúcar. Misture e faça um buraco no centro. Adicione um ovo, a raspa e o sumo de laranja, a manteiga (derretida) e o leite. Misture com uma colher de pau, sem bater demasiado. Se for necessário adicione mais um pouco de farinha até obter uma massa elástica e que não se pegue às mãos.

Estenda com um rolo e com um corta massas corte pequenas bolachinhas da forma pretendida. Coza a 180°C.

Paté de queijo fresco com ervas finas

Ingredientes:

- 1 embalagem de queijo fresco em creme
- 1 fio de azeite
- coentros
- cebolinho

Preparação:

Pique finamente os coentros e o cebolinho e misture com o queijo fresco em creme, junte um fio de azeite e bata tudo muito bem até o creme estar bem ligado.

Paté de Atum

Ingredientes:

- 1 lata de Atum
- cebola picada
- coentros picados
- maionese

Preparação:

Misture bem o atum com um pouco de maionese até obter um creme leve. Adicione um pouco de cebola e coentros picados e bata levemente.

Bicho de pé**Ingredientes:**

- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de gelatina do sabor pretendido
- 1 colher de sopa de margarina

Preparação:

Junte todos os ingredientes num tacho, leve ao lume até engrossar e “descolar “ das paredes e fundo do tacho. Coloque num prato untado com manteiga e leve ao frigorífico até ter consistência para moldar. Unte as mãos com manteiga, tenda pequenas bolinhas e passe com açúcar.