

Das 9h às 5h



Edição mensal : Dezembro 2021

A figura do Pai Natal e da Mãe Natal

De são Nicolau a Pai Natal:



São Nicolau foi um bispo que dava presentes as pessoas e com o passar dos anos a sua imagem sofreu alterações. Com o seu aparecimento num anuncio da coca cola tivemos a imagem que conhecemos do “bom velhinho” como mostra a imagem abaixo.



Mãe Natal:

Esta personagem existe desde o século XIX.

Ela surgiu de um poema e depois se tornou a esposa do pai natal e ficou muito famosa sendo representada em todo o tipo de produtos

Duarte Figueira, Fábio Esperança e Henrique Matias

As Rabanadas de Natal

As rabanadas, são um doce típico do Natal. Fazem-se com pão de trigo em fatias molhado em leite, vinho ou calda de açúcar. Depois são passadas por ovos e fritas ou assadas.

As rabanadas fazem parte de muitas mesas da consoada em Portugal.



Ingredientes:

- 8 fatias de pão de cacete (envelhecido)
- 600 ml de leite gordo
- 3 cascas de limão
- 1 pau de canela
- 60 g de açúcar
- 3 ovos
- 200 g açúcar misturadas com 10 g de canela em pó
- Óleo

Preparação:

Levar ao lume metade do leite, as cascas de limão, o pau de canela e os 60 g de açúcar.

Mexer e deixar aquecer durante 10 minutos em lume brando.

Passados os 10 minutos, retirar o pau de canela e as cascas de limão.

Retirar do lume e misturar o restante leite frio.

Quanto o preparado do leite estiver tépido, mergulhar as fatias de pão e deixar repousar para que fiquem bem embebidas.

Passar as fatias de pão pelo ovo batido e, de seguida, fritar.

Depois de fritas, passar as rabanadas pela mistura do açúcar e canela.

Nota: esta é uma receita base, à qual pode ser adicionada depois uma calda com vinho do Porto ou vinho verde branco, doce de ovos ou outros a gosto.

Mansoni Mafuta e Rafael Nabais

Tradições de Natal em Portugal

Os portugueses reúnem-se no dia 24 de dezembro para jantar com a família. Em Portugal o Natal é celebrado com o Bolo-Rei, as Broas e o Bacalhau com batatas cozidas. Depois do jantar, muitas famílias celebram a Missa do Galo e trocam presentes.

Em algumas aldeias do interior do país queima-se um madeiro durante a noite de 24 de dezembro, normalmente é uma grande fogueira no adro da Igreja. Todos os vizinhos reúnem-se para desejar bom natal.



Ana Júlia Fonseca e Pedro Roque

Sugestão musical 🎵

Last Christmas



Artista: Johnny Orlando

All I Want for Christmas Is You



Artista: Mariah Carey

Formandos de Cozinha

Ficha técnica

Imagens retiradas da internet.

Referências dos textos:

<https://www.youtube.com/watch?v=ojMw63TkaW0>

<https://tvi24.iol.pt/dossier/10-doces-tipicos-de-um-natal-bem-portugues/5c13a76e0cf2426a0e4cb575>

Jornalistas:

Ana Júlia, Duarte Figueira, Mansoni Mafuta, Pedro Roque, Rafael Nabais (Formandos do curso de Cozinha)

Fábio Esperança (Formandos do curso Pastelaria)

Henrique Matias (Formando do curso de AFAC)

