



Aveos Newsletter

Agrupamento de Escolas Ordem de Sant'Fago



Nº 07

2020/21
www.aveordemsantiago.pt

Newsletter

Agrupamento de Escolas Ordem de Sant' Jago

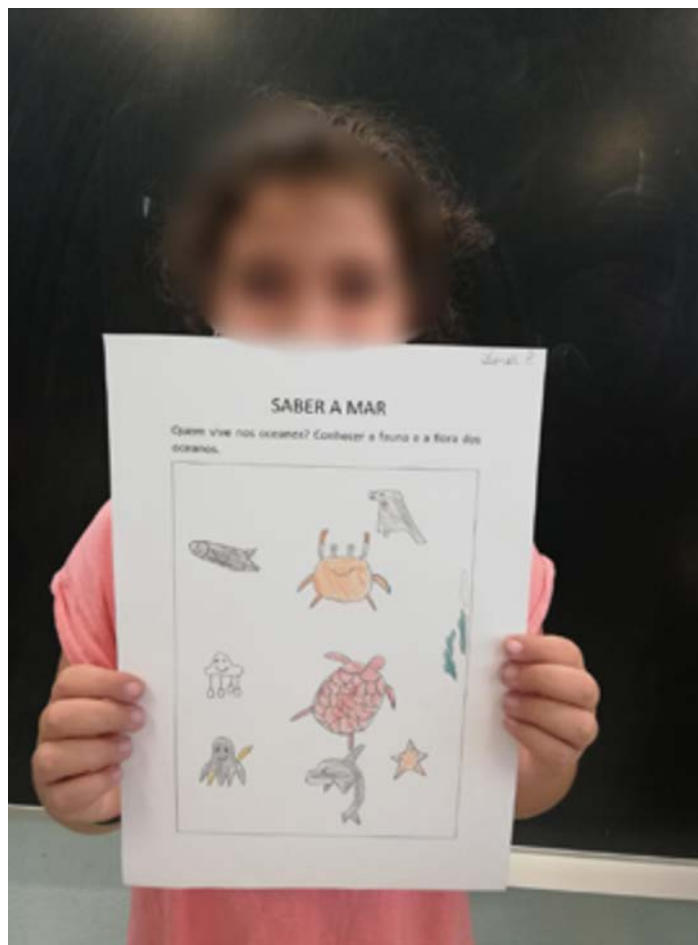
EB1/JI MANTEIGADAS PROJETO SABER (A) MAR

A turma 12 esteve a trabalhar no âmbito do Projeto Saber (A) Mar. Estes são os nossos desenhos dos animais marinhos que por vezes sofrem com a ação do Homem e devem ser protegidos.



Como estão as nossas emoções?

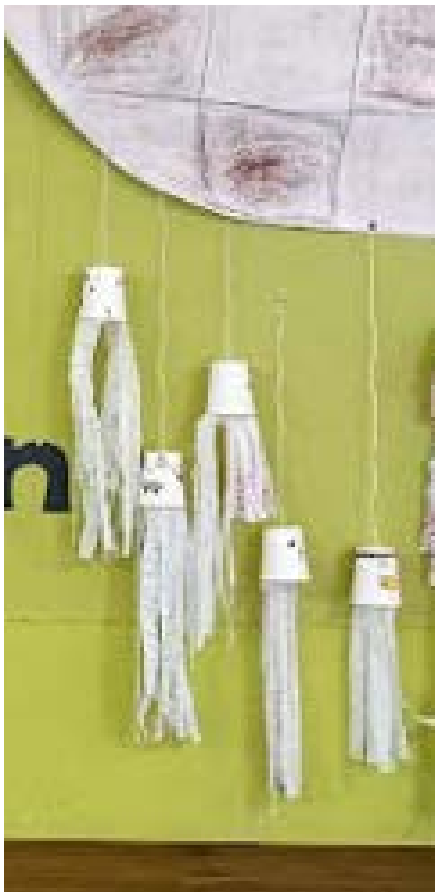
Através da Exploração de uma história, a T 12 levou os seus alunos a pensarem nas suas emoções.



HALLOWEEN

BUUU. E as bruxinhas andaram a fazer das suas aqui pela escola das Manteigadas. Brunhas, morcegos, fantasmas e algumas teias de aranha à mistura, foi o cenário preparado para assinalar este dia.





DEPARTAMENTO DE LÍNGUAS HALLOWEEN

Ghostly greetings!



It's Halloween again!



O *Halloween* passou em grande pela nossa escola!

As professoras de inglês do 2º ciclo propuseram e os alunos, com a preciosa ajuda das suas famílias, apresentaram trabalhos “*excelentemente horripilentos*” que puderam ser vistos na exposição patente a todos no átrio da escola sede.

Como vem sendo habitual, o grupo de EV/ET, juntou-se a esta atividade com a decoração das portas das salas de aula que ficaram “*assustadoramente magníficas*”!

A Representante de Disciplina







EQUIPA TEIP/ANIMAÇÃO SOCIOCULTURAL

O LABIRINTO ASSUSTADOR

Sim, foi uma festa de arrepiar!

O Labirinto assustador, foi dinamizado pela Turma 3º C - Curso Profissional Técnico de Desporto.

Gratos a toda a Comunidade Educativa pela colaboração e participação!

Animadora Sociocultural Natália Silva





Psicologia na AEOSNewsletter

Os textos a publicar ao longo do presente mês de novembro serão dedicados ao **autocuidado** e ao **bem-estar**.

Podemos dizer que o **bem-estar** é um estado em que nos sentimos bem connosco próprios, com os outros e com a nossa vida, em geral. O **autocuidado** engloba todas as atividades que escolhemos fazer, de forma regular e que ajudam a manter ou a melhorar o nosso bem-estar e a nossa saúde psicológica.



Maria Cristina Andrade
(psicóloga/SPO)

Sabia que ...

... já pode provar **garum**, o condimento romano com 15 séculos à base de vísceras de peixe?

A 6 de novembro, o **garum** vai sair do tanque onde fermentou nos últimos meses. Isto para estar disponível para compra no restaurante Can the Can, em Lisboa.

Em maio último, as Ruínas Romanas de Troia e o lisboeta restaurante Can the Can iniciaram, pela primeira vez em mais de quinze séculos, uma produção de **garum**, ao adaptarem o produto ao gosto deste século XXI, com a utilização de sardinha fresca de Setúbal, espécie com forte simbolismo na cultura gastronómica em Portugal.



Altamente proteico, o **garum** era usado como condimento e intensificador do sabor dos alimentos, sendo muito apreciado no passado, nomeadamente no Império Romano. Condimento de peixe que seria produzido a partir do sangue, vísceras e de outras partes selecionadas do atum ou da cavala, misturadas com peixes pequenos, crustáceos e moluscos esmagados. Em Troia, foram encontrados principalmente vestígios de **garum** produzido à base de sardinha.

O **garum** agora produzido manteve-se num dos tanques de salga de peixe do complexo arqueológico. Mais de cinco meses volvidos, o condimento deixará o tanque onde permanece há meses, numa apresentação pública, sábado, 6 de novembro (14h00).

O evento decorrerá nas Ruínas Romanas de Troia e será a oportunidade para provar o **garum**. As Ruínas Romanas de Troia foram o maior centro industrial de salgas de peixe do Império Romano, localizado na península de Troia, na margem sul do estuário do Sado, a poucos quilómetros de Setúbal. Este sítio arqueológico é Monumento Nacional desde 1910 e está inscrito, desde 2016, na Lista Indicativa Portuguesa do Património Mundial.

Excertos da notícia publicada em:

<https://lifestyle.sapo.pt/sabores/noticias-sabores/artigos/ja-poderemos-provar-garum-o-condimento-romano-com-15-seculos-a-base-de-visceras-de-peixe>



Newsletter do AEOS

O arquivo completo dos números anteriores pode ser consultado em:

http://www.aveordemsantiago.pt/newsletter_aeos.html



Projeto cofinanciado:



EDUCAÇÃO

