

*No Alentejo, com qualquer erva se faz uma sopa.*

«Quadras, sopinhas e temperos» é um projeto interdisciplinar desenvolvido pelos alunos do sexto ano da Escola Básica André de Resende, de Évora, no ano letivo de 2018/2019.

Queremos homenagear a riqueza e originalidade da cozinha tradicional alentejana e contribuir para a preservação da nossa identidade. A utilização das plantas espontâneas da região na sua época, o convívio à mesa, as receitas que passam de geração em geração, fazem parte de um estilo de vida saudável e ambientalmente sustentável, que nos parece estar em risco e que pretendemos valorizar e preservar. Consideramos que a escola tem um papel decisivo na transmissão de valores às gerações do futuro.

Cada turma de sexto ano escolheu uma planta espontânea do Alentejo, que foi trabalhada nas aulas de Ciências Naturais e Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC); e recolheu algumas receitas, que foram trabalhadas nas aulas de Português, Educação Visual, Inglês, TIC e Matemática. Para além da sensibilização para o estilo de vida da Dieta Mediterrânica, os alunos adquiriram conhecimento científico e desenvolveram a curiosidade, a criatividade, a persistência e a capacidade de trabalhar em equipa, numa perspetiva de construção das competências definidas no Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória.

Todo o trabalho foi enriquecido com o contributo das famílias e desenvolvido em parceria com várias entidades da cidade e da região.

No ano do cinquentenário da Escola Básica André de Resende, é com satisfação que damos visibilidade ao trabalho dos alunos e o levamos à comunidade, em forma de livro, esperando contribuir para informar e promover o debate acerca de maneiras de comer sustentáveis, saudáveis e muito saborosas.