

MEALHADA DINAMIZA OFICINAS DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL E DE VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS ENDÓGENOS

A Câmara Municipal da Mealhada vai dinamizar oficinas de educação ambiental com temas bastante diversificados: dos doces tradicionais à degustação e vinhos, da compostagem à produção de cogumelos ou à poda das vinhas. As atividades são gratuitas e abertas à população.

A ideia das oficinas é partir de temas comuns do quotidiano para sensibilizar os participantes para as boas práticas ambientais. São abordados temas como a poda, uma prática agrícola vivenciada na região há gerações para melhorar a produção de árvores de fruto ou vinhas, ou a compostagem, o processo biológico através do qual os microrganismos transformam a matéria orgânica (folhas, papel, restos de fruta e hortaliças) em composto rico em nutrientes, que melhora o crescimento das plantas, relvados e jardins.

As oficinas têm ainda outras duas vertentes: uma centrada no reavivar de produtos tradicionais e endógenos, como sejam os doces tradicionais de Páscoa ou o Morgado do Bussaco, e outra focada na produção de novos produtos, como sejam a cerveja artesanal e a produção e cogumelos.

O projeto visa proporcionar às várias camadas etárias da população, crianças, jovens e adultos, atividades lúdicas e educativas sobre a temática do ambiente, das tradições e dos produtos endógenos da região. A primeira oficina realiza-se dia 9 de abril e será dedicada aos Doces de Páscoa. (Ver programa)

As oficinas são mensais, gratuitas e dirigidas a determinado público, mediante a sua temática. Para aceder a mais informações sobre o programa Oficinas dos Ambiente 2015, os interessados devem contactar o número 231 200 980, e-mail ambiente@cm-mealhada.pt.

Programa

Doces Tradicionais de Páscoa – Bolo da Páscoa e Arroz Doce Caseiro

Data: 9 de abril | 14h

Destinatários: M/16 anos

Local: Moinho do Lograssol - Vacariça

Monitores: Adelaide Batista e Joaquina Carvalho

Nota: é necessário material para provar o arroz e levar o bolo para casa

Aprenda a degustar um vinho

Divisão de Comunicação, Eventos e Relações Externas

Data: 14 de maio | 14h

Destinatários: M/18 anos

Local: Casal Comba (Silvã)

Monitor: António Selas

Nota: formandos podem levar vinho para prova cega

Cozinhar sem segredos

Data: 11 de junho | 10h

Destinatários: M/16 anos

Local: Feira de Artesanato e Gastronomia da Mealhada

Monitores: Casa do Sal e Escola Profissional da Mealhada

Nota: formandos devem levar ingredientes a adicionar ao arroz

O ABC da Compostagem

Data: 9 de julho | 14h

Destinatários: Toda a família

Local: Jardim do Lago - Luso

Monitor: Nélson Martins

Vamos fazer cerveja artesanal?

Data: 10 de setembro | 14h

Destinatários: M/18 anos

Local: Barcouço (Ferraria)

Monitor: Diogo Jesus

Nota: é necessário trazer copo de cerveja

Cogumelos – Da produção ao prato

Data: 8 de outubro | 14h

Destinatários: M/16 anos

Local: Jardim Municipal da Pampilhosa

Monitor: Ricardo Torres

Vamos podar?

Data: 12 de novembro | 10h

Destinatários: M/16 anos

Local: parque da Cidade da Mealhada

Monitor: Francisco Coimbra

Nota: é necessário trazer luvas e tesoura

Aprenda a fazer o Morgado do Bussaco

Data: 10 de dezembro | 14h

Destinatários: M/16 anos

Local: Jardim Municipal da Pampilhosa

Monitores: Adelaide Batista e Joaquina Carvalho

Mealhada, 14 de março de 2022