

SALINAS... SAL... SALICORNIA...
"Pélebrer janelas do palácio do Céu"

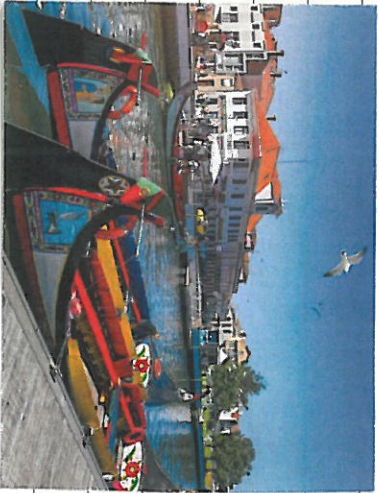
Almada Negreiros

Há vários milhares de anos caíram aqui as célebres janelas do palácio do Céu. Ficaram intactas as vidraças nos respetivos caixilhos, porque as janelas caíram sobre a Relva Verdinha. Hoje são as Salinas...

Em Aveiro, temos várias marenhas de sal, mas nós vamos falar e mostrar a Marenha da Troncalhada!

Coordenadas: N 40° 38' 42", W: 8° 39' 44"

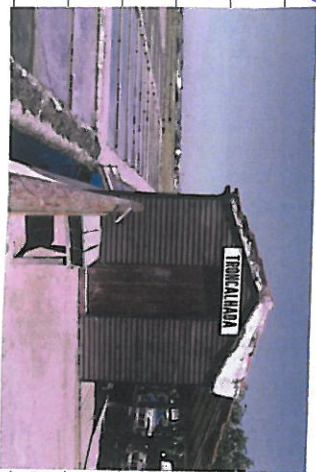
A bonita Marenha da Troncalhada situa-se em Aveiro, uma cidade na costa oeste portuguesa fundada junto a uma laguna conhecida como Ria de Aveiro. Distingue-se pelos seus canais navegados por barcos coloridos, os barcos moliceiros.



Ria de Aveiro com os barcos moliceiros.

Marenha da Troncalhada

Em 1995, a Autarquia de Aveiro adquiriu a marenha e criou o agora denominado Ecomuseu Marenha da Troncalhada, sito junto ao Canal das Pirâmides, o qual, mostra em visita livre e guiada, os métodos de produção de sal, ainda hoje feita de forma tradicional, bem como a paisagem, fauna e flora envolventes.



Marenha da Troncalhada

As Salinas de Aveiro são uma vasta área de exploração de sal localizada na Ria de Aveiro, Distrito de Aveiro, na Região Centro de Portugal.



Marenha de Sal da Troncalhada

Sal da Marenha

Tiramos muito para vos mostrar sobre a paisagem, a fauna e a flora desta zona, contudo vamos apenas abordar a Salicornia. É uma planta halófila, isto é, que vive em ambientes salinos. A Salicornia faz parte do ecossistema das marinhas de sal.



Marinha da Troncalhada ↓

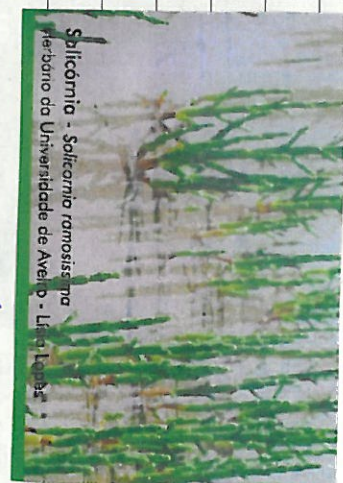
Marinha da Troncalhada!



Salicornia ↓



↓ da Marinha



Salicornia ↓

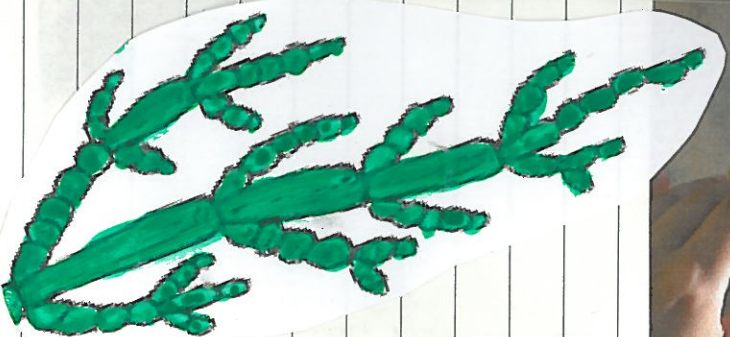


A Salicórzia Ramosíssima, conhecida como Salicórzia ou erva-salada, é uma planta anual de cerca de 3-40cm de estatura, caules carnosos e agradável sabor Salgado, com distribuição por todo o litoral de Portugal Continental, encontrando-se habitualmente nas margens dos Canais e Salinas da Ria de Aveiro. Várias espécies de Salicórzia têm vindo a ser utilizadas na alimentação, não só em saladas ou mesmo como "sal verde" em substituição do sal de cozinha. Vários estudos científicos internacionais sugerem diversas propriedades medicinais para algumas das suas espécies, tais como atividade antioxidante, antitumoral, diurética e repositora de eletrólitos. Para muitos, esta planta é uma erva desconhecida, mas em alguns países da Europa tem o estatuto de gourmet e é utilizada por chefs em restaurantes de luxo como substituto do sal em saladas ou mesmo em pratos mais complexos, como produto fresco ou em conserva (pickles).



→ Brioche com finta de lula, linguica de camarão, vinagrete de lula e Salicórzia para finalizar.

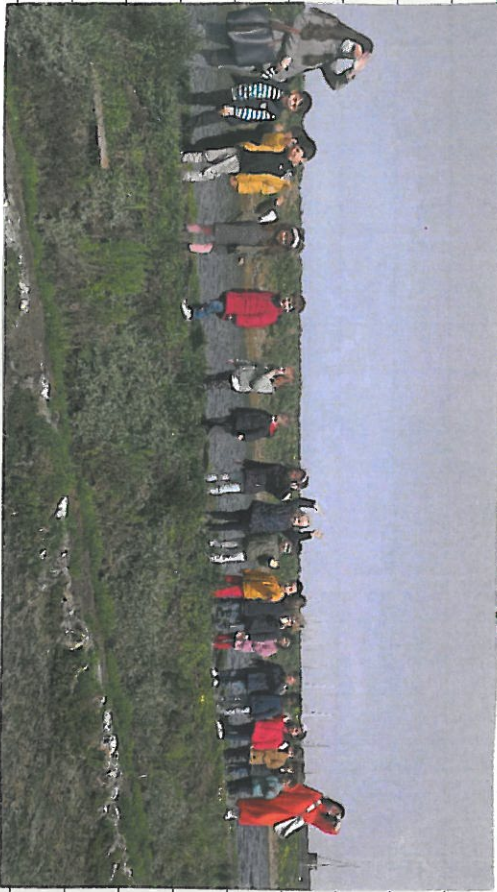
Resumindo, a Salicórzia é uma planta de folhas verdes, em forma de escame, que possui a propriedade de se desenvolver em ambientes de elevada salinidade (planta halófila), também conhecida por "sal verde" ou "espargo do mar"; tem textura crocante e sabor salgado. A Salicórzia é rica em vitaminas A, B e C e rica em minerais (cálcio, ferro e iódio).



Como somos um grupo de crianças exploradoras, gostamos de descobrir, aprender e brincar na natureza também somos muito curiosas e por isso fomos até a Pininha da Troncalhada para ver, in loco, as características da Salicórcia, nomeadamente a cor, a textura, o sabor, o cheiro e tudo o que está à volta do seu habitat.

Vamos aproveitar? ... Através das nossas fotografias podem perceber melhor o que nós também descobrimos.

Visita à Pininha da Troncalhada:



Visita à Pininha da Troncalhada:



Observar e explorar a Salicórcia in loco:



Apanha da Salicórnica...



Separar os raminhos da Salicórnica para lavar...



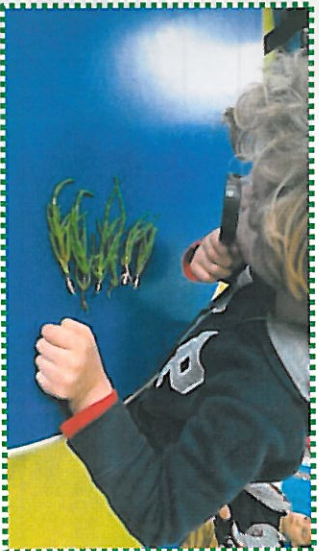
Observar, explorar, constatar, registar...



→ tocar
→ cheirar

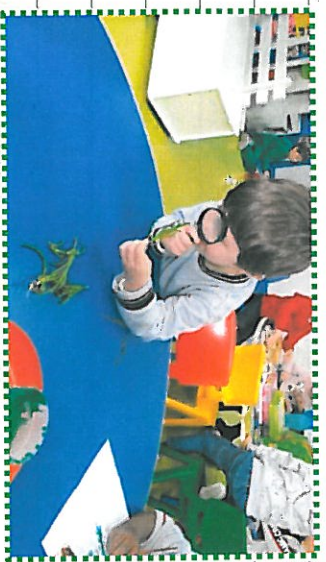


cheirar →
tocar →



Observar à lupa (a textura)
e a cor

Raminhos de Salicórnica



Observar à lupa
(a textura e a cor)

Registar com pintura
a picele



Realizaç^ões de uma experi^ência com a Salic^olina:

"Fartiga com Salic^olina"

Ingredientes:

- Nartas
- Salic^olina

Materiais:

- faca
- prumo
- gradador
- colher
- boia^o transparente
- berlinde
- taca
- copo plastico

Modo de Preparaç^ões:



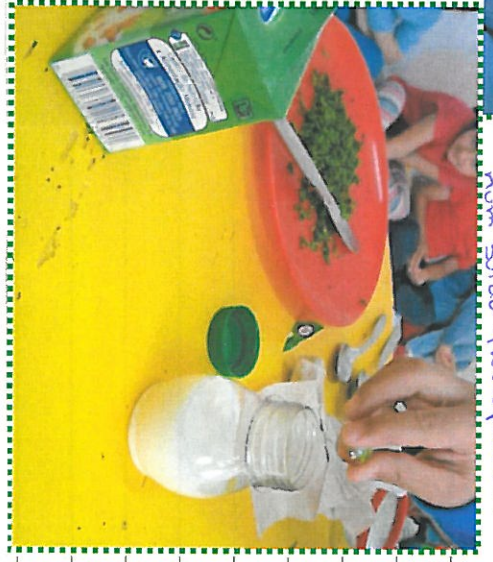
→ Ingredientes e material necess^ãrio



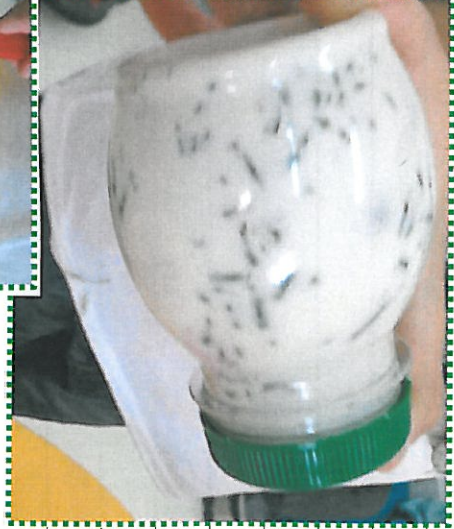
→ Cortar a Salic^olina aos bocadinhos muito pequeninos



→ Deitar um pacote de nartas num boia^o transparente



→ Adicionar a Salic^olina
→ Colocar o berlinde lá dentro



→ Agitar muito bem o boia^o com o berlinde



→ Quear a mistura com um que^oador



Manteiga de salicórnica
pronta a comer



↳ Banar a bolacha
com a manteiga
de salicórnica

→ Que delícia!



⊗ Lavar bem a Salicórnica e cortá-la aos bocadinhos muito pequeninos. Depois deitar um pacote de natas num bacia transparente e seguida colar um berrinho de leite dentro e a salicórnica. Fechar o bacia e agitar muito,

muito bem. Quase a mistura com um quator e colocar num prato só o conteúdo sólido. Por fim, colocar bem numa fosta, uma bolacha com a manteiga de salicórnica
BOM APETITE!

REALIZADO POR: Grupo de 4 anos da sala 3

Jardim de Infância da Casa Vera Cruz

<http://www.casaveracruz.pt/>

casaveracruz@casaveracruz.pt

Março de 2022

