

UNIDOS PELO CHOCOLATE

9 de maio

Dia da Europa



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-ATO1-KA201-001016



Nuno Alvares
CASTELO BRANCO

UNIDOS PELO CHOCOLATE

Reino Unido



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-ATO1-KA201-001016



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS
Nuno Álvares
CASTELO BRANCO



UNIDOS PELO CHOCOLATE

O Reino Unido tem como fronteira a Irlanda e é banhado pelo Mar do Norte e pelo Oceano Atlântico.



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



Nuno Álvares
CASTELO BRANCO

UNIDOS PELO CHOCOLATE

O Reino Unido é um estado que é composto por quatro países: Escócia, Inglaterra, Irlanda do Norte e País de Gales

Área: 242.495 km²

População: ≈ 64,1 milhões de habitantes.



UNIDOS PELO CHOCOLATE



1 Libra - 1,28858 Euro
10 Libras - 12,8858 Euro
50 Libras - 64,4288 Euro
100 Libras - 128,858 Euro

UNIDOS PELO CHOCOLATE



O Reino Unido é uma
monarquia constitucional.
Rainha Elizabeth II é a
chefe de estado.



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



Nuno Álvares
CASTELO BRANCO

UNIDOS PELO CHOCOLATE

Brownie de chocolate e nozes

Massa:

500 g de chocolate 1/2 amargo
picado

100 g de nozes

2 + 2/3 de chávena de chá, de
açúcar

8 ovos

300 g de manteiga

2 chávenas de chá de farinha de trigo



Calda de Gengibre:

2 chávenas de chá de
açúcar

4 colheres (sopa) de
gengibre ralado

3 chávenas de chá de
água



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



Nuno Álvares
CASTELO BRANCO

UNIDOS PELO CHOCOLATE

Preparação

Coloca-se a manteiga e o chocolate numa tigela e leva-se ao microondas ou em banho-maria para derreter.

Depois de derretido, mistura-se bem e acrescentam-se os ovos.

A seguir, juntam-se os ingredientes secos e mistura-se bem.

Coze-se em lume médio (180°C), durante aproximadamente 30'

Calda de Gengibre:

Coloca-se a água, o açúcar e o gengibre numa panela e leva-se ao lume médio durante 15'. Deixa-se arrefecer e serve-se com o brownie.



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



UNIDOS PELO CHOCOLATE

Trufas de chocolate do Reino Unido para 12 pessoas

INGREDIENTES

200g de chocolate meio amargo

150ml de creme de leite

Chocolate em pó solúvel sem açúcar

cacau em pó

1 colher (chá) de essência (laranja,

amêndoa, rum, etc - opcional)

Frutas secas (tâmara, damasco, etc.)



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



Nuno Álvares
CASTELO BRANCO

UNIDOS PELO CHOCOLATE

MODO DE PREPARAÇÃO

Numa panela, coloque o creme de leite e a essência, se desejar, e em lume baixo.

Pique o chocolate e junte ao creme de leite.

Mexa sempre e quando o chocolate começar a

derreter desligue o lume.

Leve uma hora ao frigorífico.

Retire e faça as trufas, recheie de frutas secas se desejar.

Passe pelo chocolate em pó e coloque nas forminhas.



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



Nuno Álvares
CASTELO BRANCO

UNIDOS PELO CHOCOLATE

Sabias que...?

Uma empresa inventou um chocolate que não derrete. Nem a temperatura de 40 graus Celsius é suficiente para mudar a textura da barra de chocolate lançada pela Cadbury!!!

UNIDOS PELO CHOCOLATE

Scones com gotas de chocolate

Ingredientes para 12 pessoas:

680g de farinha

2 colher de sopa de fermento em pó

6 a 8 colheres de sopa de açúcar

80 g manteiga

3,6 dl de leite

2 ovos

6 a 8 colheres de sopa de pepitas de chocolate



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



Nuno Álvares
AGrupamento de Escolas
CASTELO BRANCO

UNIDOS PELO CHOCOLATE

Sabias que...?

Existem três histórias sobre a origem do nome destes deliciosos bolinhos?

A palavra Scone deriva de Stone, em homenagem à Stone of Destiny (Pedra do Destino) - local onde os reis escoceses eram coroados;

A palavra Scone vem de "Sgonn", palavra gaélica que significa grande massa;

A palavra Scone deriva de uma palavra alemã "Schoonbrot" que significa pão fino e bonito.

UNIDOS PELO CHOCOLATE

Scones com gotas de chocolate

Preparação:

Numa tigela, a farinha como fermento e o açúcar, misture bem e abra um buraco no centro.

Derreta a manteiga no microondas durante 10 segundos na potência máxima. Junte o leite e deite tudo sobre a farinha.

Adicione o ovo e mexa com uma colher de pau até os ingredientes estarem bem misturados. Adicione as pepitas de chocolate e envolva.

Deite a massa em colheradas sobre um tabuleiro polvilhado com farinha e leve a cozer ao forno pré aquecido a 200°, durante cerca de 15'.



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



UNIDOS PELO CHOCOLATE

Sabias que...?

Os grãos do cacau possuem substâncias antioxidantes chamadas flavonoides, que ajudam a fortalecer a saúde vascular e até a prevenir alguns tipos de cancro?

No entanto, a maior parte perde-se durante o processamento.



UNIDOS PELO CHOCOLATE

Sabias que...?

Cada cacau possui entre 20 e 50 sementes que, depois de retiradas, são secas ao sol. Depois de secas, as sementes são torradas e trituradas para retirar a casca. Mais tarde, são moídas e transformadas em pasta (devido aos altos teores de gordura). Depois a pasta é prensada e separada da manteiga do cacau. Na fase seguinte são produzidos os diversos tipos de chocolate: preto, de leite, branco...

UNIDOS PELO CHOCOLATE

Polónia



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-ATO1-KA201-001016



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS
Nuno Alvares
CASTELO BRANCO

UNIDOS PELO CHOCOLATE

A **Polónia** tem como fronteiras:
Alemanha (a oeste),
República Checa e
Eslováquia (a sul), Ucrânia e
Bielorrússia (a leste),
Lituânia e Oblast de
Kaliningrado (a norte).



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



Nuno Álvares
CASTELO BRANCO

UNIDOS PELO CHOCOLATE

A Polónia

Área:

312 679 km² (9º maior país da Europa)

População: >38,5 milhões de habitantes (34º país mais populoso do mundo)



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



Nuno Álvares
CASTELO BRANCO

UNIDOS PELO CHOCOLATE

A Polónia ainda não adotou o €. Usa ainda a moeda original, o Zloty. O Zloty é dividido em 100 groszy.

$$1 \text{ Zloty} = 0,23 \text{ €}$$

$$1\text{€} = 4,38 \text{ Zloty Polonês}$$



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



Nuno Álvares
CASTELO BRANCO

UNIDOS PELO CHOCOLATE

A **Polónia** é uma República com um Parlamento. O primeiro ministro é o chefe do governo.

Andrzej Duda é o presidente da Polónia



UNIDOS PELO CHOCOLATE

Sabias que...?



Na Polónia existe um pequeno espaço temático, que se chama "Chocolate Bar".

O chocolate que enfeita a parede é a única decoração do café e as lâmpadas penduradas no teto simulam gotas de leite !



UNIDOS PELO CHOCOLATE

Bolo de chocolate Polonês (para 12 pessoas)

Massa:

- 10 ovos
- 5 chávenas (de chá) de farinha ;
- 2 colheres (de sobremesa) de fermento;
- 4 chávenas (de chá) de açúcar;
- 2 colheres (de sopa) de manteiga;
- 6 colheres (de sopa) de chocolate em pó;
- 2 chávenas (de chá) de leite a ferver;

Cobertura:

- 2 latas de leite condensado;
- 2 latas de leite de coco;
- 8 colheres (de sopa) de chocolate em pó;



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



Nuno Álvares
CASTELO BRANCO

UNIDOS PELO CHOCOLATE

Bolo de chocolate Polonês (para 12 pessoas)

Calda:

- 4 copos de leite;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 2 colheres (sopa) de açúcar;
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó;
- Gotas de essência de baunilha;



UNIDOS PELO CHOCOLATE

Preparação da massa:

Batem-se as claras em neve;

Acrescentam-se as gemas uma a uma, continuando a bater;

Adiciona-se o açúcar aos poucos e bate-se até formar bolhas;

Acrescenta-se o chocolate e a manteiga;

Junta-se a farinha e apenas com a colher envolve-se a massa, junta-se o fermento e depois o leite a ferver;

Leva-se a massa ao forno pré-aquecido a 180° , cerca de 40', numa forma untada e enfarinhada; O forno só deve ser aberto após 20'.



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



UNIDOS PELO CHOCOLATE

Preparação da calda:

Levam-se os ingredientes ao lume até se misturarem bem.

Aplica-se a calda quente.

Preparação da cobertura:

Levam-se ao lume todos os ingredientes mexendo até formar um creme.

Aplica-se no bolo frio e leva-se ao frigorífico já cortado.



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



Nuno Álvares
CASTELO BRANCO

UNIDOS PELO CHOCOLATE

Sernik Polonês regado com chocolate (para 12 pessoas)

Ingredientes:

500g de queijo (2 requeijões 170g + 200g de

4 ovos, separados

125 g de manteiga sem sal

250 g de açúcar

1 colher de sopa de amido de milho

1 colher de sopa raspa de laranja

1 colher de sopa de pão ralado

1 vagem de baunilha cortada ao meio e as sementes raspadas.

50 g de passas de uva sem grainha



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



Nuno Álvares
CASTELO BRANCO

UNIDOS PELO CHOCOLATE

Preparação:

Triture os queijos até obter uma mistura homogênea.

Bata a manteiga e o açúcar em creme, adicione as gemas (uma de cada vez) e o queijo triturado às colheres.

Junte o amido de milho, a raspa de laranja, as sementes de baunilha e as passas. Misture com cuidado. Bata as claras em castelo e envolva lentamente.

Deite a massa no tabuleiro previamente untado com manteiga e leve ao forno por 45-50'. Desligue o forno e deixe arrefecer completamente sem abrir o forno. Sirva com doce de frutos vermelhos e chocolate.

UNIDOS PELO CHOCOLATE

Sabias que...?

O cacau é uma palavra que deriva do termo KAKAW de origem Maia e que, segundo a história, foi plantado/cultivado pelos povos Astecas (México) e os Maias (América Central), sendo considerado sagrado por estes povos que usavam as suas sementes como moeda!

UNIDOS PELO CHOCOLATE

Áustria



Erasmus+

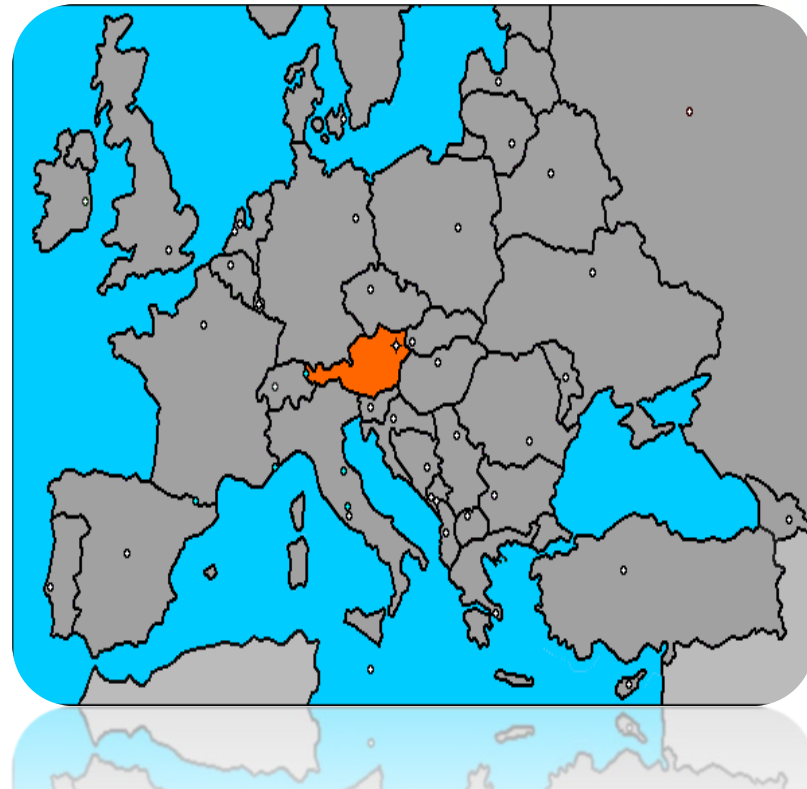
WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-ATO1-KA201-001016



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS
Nuno Alvares
CASTELO BRANCO

UNIDOS PELO CHOCOLATE

A **Áustria** situa-se na Europa Central e está dividida em 9 estados
Tem como fronteiras:
Alemanha e República Checa (norte)
Suíça (oeste)
Itália e Eslovénia (sul)
Hungria e Eslováquia (este)



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



Nuno Álvares
CASTELO BRANCO

UNIDOS PELO CHOCOLATE

Áustria

Área: 83.495 km²
População: ≈ 8,6 milhões
de habitantes.



Erasmus+

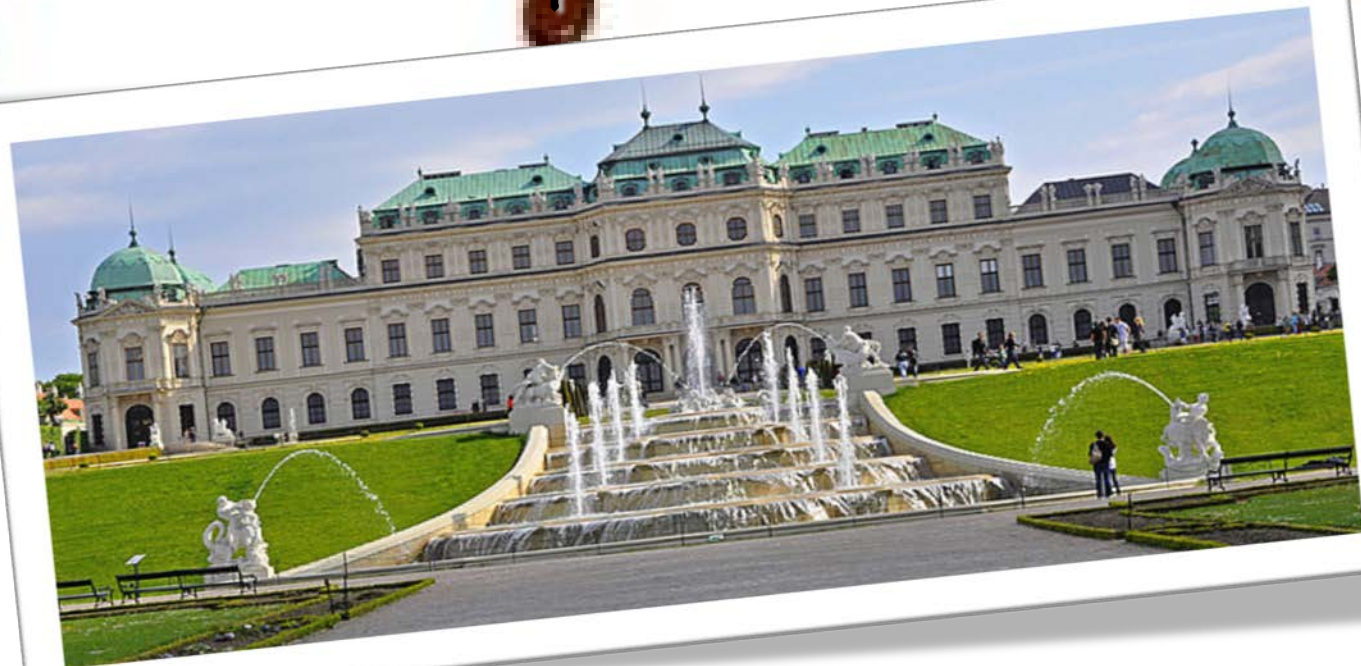
WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



Nuno Álvares
CASTELO BRANCO

UNIDOS PELO CHOCOLATE

Viena é a capital da Áustria



Belvedere é um dos muitos palácios de Viena



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



Nuno Álvares
CASTELO BRANCO

UNIDOS PELO CHOCOLATE

A moeda da Áustria é o Euro



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



Nuno Álvares
CASTELO BRANCO

UNIDOS PELO CHOCOLATE

A **Áustria** é uma República Federal (tem 9 estados), com um Parlamento.



Heinz Fischer é o presidente da **Áustria**



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



Nuno Álvares
CASTELO BRANCO

UNIDOS PELO CHOCOLATE

Torta Sacher (Para 12 pessoas)

Ingredientes:

360 g chocolate 70% de cacau

360 g açúcar

360 g manteiga

12 ovos

220 g farinha

120 g amêndoas trituradas

Geleia de damasco



Para a cobertura:

300 g chocolate 52 %

4 colheres de manteiga

8 colheres de sopa de creme de leite



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



Nuno Álvares
CASTELO BRANCO

UNIDOS PELO CHOCOLATE

Preparação:

Bate-se bem a manteiga e o açúcar, até ficar espumoso e adicionam-se as gemas do ovo, uma a uma, sem deixar de bater.

Derrete-se o chocolate em banho-maria e quando estiver morno (36º) adiciona-se à mistura anterior.

Mistura-se a farinha com a amêndoa triturada sem deixar de mexer. Envolvem-se as claras previamente batidas em ponto de neve.

Corta-se na horizontal, em 3 partes, colocando a geleia de damasco entre elas. Para a cobertura, derrete-se o chocolate e mistura-se a manteiga com uma espátula até derreter mexendo suavemente para não entrar ar. Deixa-se repousar por 10 minutos e barra-se a torta .

Serve-se fria.

UNIDOS PELO CHOCOLATE

Mousse de Chocolate à D. Catarina d'Áustria
para 12 pessoas

INGREDIENTES

400g de chocolate de culinária
12 colher (sopa) de açúcar.
2 colher (sopa) de manteiga
12 ovos



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



Nuno Álvares
CASTELO BRANCO

UNIDOS PELO CHOCOLATE

Mousse de Chocolate à D. Catarina d'Áustria

MODO DE PREPARAÇÃO

Derrete-se a manteiga com o chocolate partido aos bocadinhos.

Separaram-se as claras das gemas e batem-se as claras em castelo firme adicionando aos poucos 3 colheres de açúcar.

Batem-se bem as gemas com o resto do açúcar. Adiciona-se a este preparado o chocolate que foi previamente derretido com a manteiga até se obter uma consistência homogénea.

Adicionam-se as claras envolvendo delicadamente.

Colocar a mousse numa taça "grande" ou em tacinhas



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



UNIDOS PELO CHOCOLATE

Sabias que...?

O cacau é uma palavra que deriva do termo KAKAW de origem Maia e que, segundo a história, foi plantado/cultivado pelos povos Astecas (México) e os Maias (América Central), sendo considerado sagrado por estes povos que usavam as suas sementes como moeda!

UNIDOS PELO CHOCOLATE

Sabias que...?

Em 1520 as sementes de cacau começaram a ser levadas da América para a Europa. Os espanhóis abriram as primeiras fábricas de chocolate no fim do séc. XVI.

Em 1659 nasceu a primeira fábrica francesa de chocolate. A primeira fábrica de chocolate da Suíça apareceu em 1819.



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



UNIDOS PELO CHOCOLATE

Portugal!



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



Nuno Álvares
CASTELO BRANCO



UNIDOS PELO CHOCOLATE

A Capital de Portugal é Lisboa

ÁREA - 92.212 km²

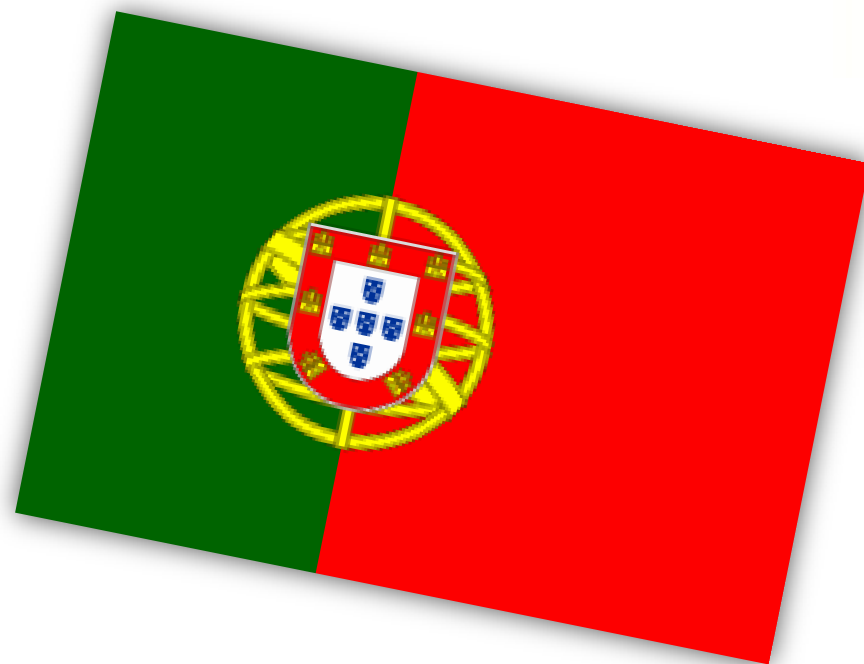
População atual - 10 314 475

Fronteiras de Portugal:
Espanha, Oceano Atlântico!



UNIDOS PELO CHOCOLATE

Portugal é o maior produtor de cortiça no mundo



Erasmus+

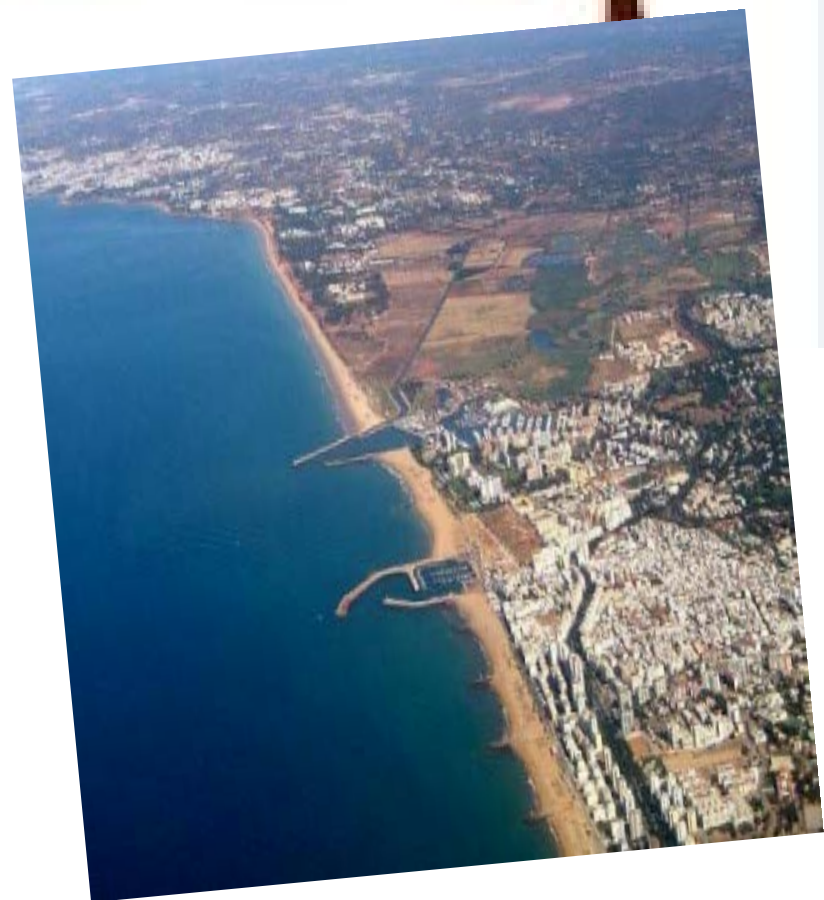
WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



Nuno Álvares
CASTELO BRANCO

UNIDOS PELO CHOCOLATE

O Reino de Portugal foi criado em 1143, com fronteiras definidas em 1249, o que faz de Portugal o estado-nação mais antigo da Europa.



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



Nuno Álvares
CASTELO BRANCO

UNIDOS PELO CHOCOLATE

Na época da dominação romana, Portugal era chamado pelos latinos de **Lusitânia**

Ruínas de Conímbriga

• Conímbriga é uma das maiores povoações romanas de que há vestígios em Portugal. Classificada Monumento Nacional, é a estação arqueológica romana mais bem estudada no país. Conímbriga foi a época da Invasão romana da Península Ibérica a principal cidade do *Conventus Scallabitanus*, província romana da Lusitânia. Localiza-se a 16 km de Coimbra, na freguesia de Condeixa-a-Velha, a 2 km de Condeixa-a-Nova. A estação inclui o Museu Monográfico de Conímbriga, onde estão expostos muitos dos artefactos encontrados nas escavações arqueológicas, incluindo moedas e instrumentos cirúrgicos.



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



Nuno Álvares
CASTELO BRANCO

UNIDOS PELO CHOCOLATE

Salame de Chocolate

INGREDIENTES:

400g de chocolate de culinária
12 colher (sopa) de açúcar.
2 colher (sopa) de manteiga
12 ovos



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



Nuno Álvares
CASTELO BRANCO

UNIDOS PELO CHOCOLATE

Salame de Chocolate

MODO DE PREPARAÇÃO:

Parta as bolachas todas para dentro de uma taça.

Acrescente o açúcar, os ovos, a manteiga um bocadinho derretida, sem ferver e o chocolate.

Amasse tudo muito bem.

Deite sobre o papel vegetal polvilhado com açúcar e enrole

Meta no frigorífico.



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-AT01-KA201-001016



Nuno Álvares
AGROPAMENTO DE ESCOLAS
CASTELO BRANCO

UNIDOS PELO CHOCOLATE

Trabalho realizado pelos alunos da Escola Cidade de Castelo Branco, do Clube Crescer com +Saúde e alunos das turmas 6ºB e 6ºC, no âmbito do projeto Erasmus+ _ We Are Europe



Erasmus+

WE ARE EUROPE
Project Number 2014-1-ATO1-KA201-001016



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS
Nuno Alvares
CASTELO BRANCO