

Açorda d'Alho c/ Ovos, Eduardo Simão

Idioma

Portuguese, international

Em 2013, no âmbito da candidatura da Dieta Mediterrânea a Património Cultural Imaterial da Humanidade, a Câmara Municipal de Tavira realizou uma parceria com a Memória Imaterial CRL, no sentido de criar o projecto "Saberes e Sabores de Tavira. O projecto consiste na produção de um documentário sobre gastronomia tradicional (5 receitas) do concelho de Tavira, nomeadamente das freguesias de Cachopo e Santa Catarina da Fonte do Bispo.

O projecto Memóriamedia dedica-se, desde 2006, à recolha e difusão de conteúdos da tradição oral (cantigas, contos, lendas, provérbios,...), do “saber fazer” de artes e ofícios, de histórias de vida e de práticas culturais (celebrações e rituais).

Açorda d'Alho com Ovos

As sopas ou açordas são essenciais na cozinha do Algarve e Alentejo.

No sul de Portugal a açorda de alho é a base comum de todas estas açordas. Durante todo o ano há pão, alhos, azeite, coentros e hortelã. Conforme a época agrícola podem incorporar o tomate, a azeitona, os espargos e outros alimentos. A açorda é consumida com ou sem proteína, sendo que esta pode incorporar as sopas ou ser servida em separado. É o caso da fava, dos ovos, do peixe seco ou salgado. Hoje, a abundância de proteínas animais trouxe uma maior variedade gastronómica à açorda.

Para mais informações consulte o site de Memória Média [1]

Fonte: Memória Média

Documentos Anexos:

[Video of Açorda de Alho com Ovos]

Source URL (modified on 23/09/2015 - 15:26): <http://www.dietamediterranica.pt/?q=pt/node/134>

Links

[1] <http://www.memoriamedia.net/>

[2] <http://www.dietamediterranica.pt/?q=pt/file/242>