

Ficha de trabalho

Bacalhau – o fiel amigo

Diretrizes para educadores/as

- **Contexto e área do património cultural:** Património cultural imaterial português
- **Descrição e justificação:** O consumo de bacalhau faz parte do património cultural português desde o século XIV e, hoje em dia, é um símbolo da identidade nacional e um alimento básico na dieta portuguesa. Com esta ficha de trabalho, os/as alunos/as podem descobrir mais sobre as razões pelas quais o bacalhau é tão popular em Portugal, a história do seu consumo no país, assim como outros factos interessantes. Adicionalmente, aprenderão várias formas de preparar bacalhau e também como fazer um pedido num restaurante.
- **Duração:** 45 minutos
- **Nível linguístico:** A2+/B1
- **Conhecimentos prévios:** Os/as alunos/as devem ter um conhecimento linguístico de nível B2, especialmente para compreenderem a primeira parte da ficha.
- **Área temática, fenómenos gramaticais e sintáticos (objetivos de aprendizagem):** Nesta ficha de trabalho, os/as alunos/as irão aprender vocabulário sobre História e alimentos (ingredientes e cozinha), assim como vocabulário/estruturas necessários para fazer uma receita e fazer um pedido num restaurante. Esta ficha de trabalho foca-se na compreensão escrita e na expressão oral.

- **Competências desenvolvidas (ou benefícios para os/as alunos/as):** Ao terminarem esta ficha de trabalho, os/as alunos/as irão desenvolver as suas competências de compreensão escrita e ter um maior conhecimento de vocabulário relacionado com História e alimentos. Por último, os discentes irão melhorar as suas competências de expressão oral ao praticar como fazer um pedido num restaurante.
- **Material necessário:** Um computador/portátil/telemóvel com ligação à Internet, caneta/lápis, cópias da ficha de trabalho
- **Referências e recursos:**
 - Centro Interpretativo da História do Bacalhau:
<https://historiabacalhau.pt/>
 - National Geographic (February 11, 2021). A Origem do consumo de bacalhau em Portugal. Disponível em:
<https://www.natgeo.pt/historia/2021/02/a-origem-do-consumo-de-bacalhau-em-portugal>
 - Magalhães, M. (April 9, 2021). Os 12 pratos com bacalhau mais famosos em Portugal. 'Ncultura'. Disponível em: <https://ncultura.pt/os-12-pratos-com-bacalhau-mais-famosos-em-portugal/>
 - Santos, C. M. (2019). O bacalhau e os portugueses: uma relação com séculos. 'Diário de Notícias'. Disponível em:
<https://ocio.dn.pt/memoria/o-bacalhau-e-os-portugueses-uma-relacao-com-seculos/24340/>

Ficha de trabalho do/a aluno/a

EXERCÍCIO 1:

(Duração: 15 minutos)

O bacalhau é um **alimento básico** português, mas nem sempre foi assim. O consumo de bacalhau em Portugal remonta ao século XIV, quando Portugal começou a trocar sal por bacalhau em Inglaterra. Até ao século XIX, a maior parte do bacalhau consumido no país era importado e era consumido

principalmente pela **classe alta** da sociedade portuguesa. No século XX, passou a fazer parte da dieta da classe trabalhadora, especialmente no interior, onde era mais fácil **fornecer** bacalhau em vez de peixe fresco. O bacalhau português é fácil de armazenar e



transportar devido a um processo de **cura** que envolve salgar e secar o peixe.

Portugal manteve-se extremamente dependente da importação de bacalhau até aos anos 30 do século XX, com o início do Estado Novo (ditadura que durou de 1933 a 1974), que lançou a Campanha do Bacalhau, para diminuir a **dependência** das importações. Navios portugueses **zarpavam** para a Terra Nova, de Belém, em Lisboa. A campanha chegou ao auge nos anos 50 e 60, quando aproximadamente 80% do bacalhau consumido no país era pescado pelos bacalhoeiros portugueses. A campanha operou até 1974, que marca o fim da **ditadura** em Portugal.

Hoje em dia, os portugueses ainda apreciam muito o bacalhau, mas 70% do bacalhau consumido no país vem da Noruega. O bacalhau é tão apreciado em Portugal que o consumo português representa 20% do bacalhau capturado no mundo.

Tarefa 1

Faz corresponder o vocabulário a negrito com os significados abaixo: (8 minutos)

1. Levantar âncora (um navio); levantar ferro; partir _____
2. Falta de autonomia, maturidade e independência _____
3. Grupo de pessoas com maior poder económico na sociedade. _____
4. Prover; abastecer, colocar à disposição _____
5. Alimento que compõe a parte dominante da dieta de uma população _____
6. Método de secar certos alimentos por ação do ar, do sal, do calor ou do fumo, para os preservar _____
7. Regime político em que os poderes do Estado se concentram numa só pessoa, num partido único, num grupo ou numa classe que o exerce com autoridade absoluta _____

Definições retiradas de infopedia.pt

Tarefa 2

Lê novamente o texto acima e escolhe a opção correta: (7 minutos)

1. Os portugueses começaram a consumir bacalhau no:
 - a. Século XIV
 - b. Século XIX
 - c. Século XX

2. O processo de cura do bacalhau envolve:
 - a. Conservar em vinagre e marinar
 - b. Secar e defumar
 - c. Secar e salgar

3. O Estado Novo lançou a Campanha do Bacalhau para:
 - a. Aumentar as exportações
 - b. Baixar o preço do bacalhau
 - c. Diminuir a dependência das importações

4. Durante a Campanha do Bacalhau, a maior parte do bacalhau consumido em Portugal vinha de:
 - a. Noruega
 - b. Inglaterra
 - c. Terra Nova

5. Hoje em dia, a maior parte do bacalhau consumido em Portugal:
 - a. É capturado na Terra Nova
 - b. É importado da Noruega
 - c. É capturado por bacalhoeiros portugueses



Grelha de secagem de bacalhau tradicional na Noruega. Fonte: pixabay.com

EXERCÍCIO 2:

(Duração: 15 minutos)

Tarefa 1

Aqui podes ver uma receita de bacalhau à Gomes de Sá, um prato tradicional português. Liga o nome do ingrediente à figura. (6 minutos)



1. _____



2. _____



3. _____



4. _____



5. _____



6. _____

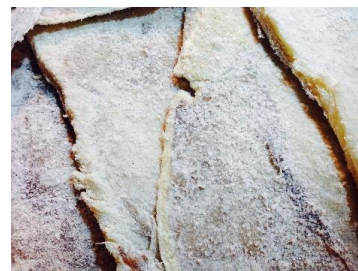
Bacalhau salgado	500 g
Batatas	400 g
Folhas de louro	3
Pimenta preta	q.b.
Azeite	150 ml
Alho	3 dentes
Cebola	2
Sal	1 CC
Ovos cozidos	4
Azeitonas pretas	16
Salsa	q.b.



7. _____



8. _____



9. _____



10. _____



11. _____

Fonte das imagens:
Bacalhau: pixabay.com;
Outros alimentos: freepik.com

Tarefa 2

Agora coloca os passos por ordem, para preparar a receita. (9 minutos)

Depois, coloque a mistura numa Travessa, adicione os ovos cozidos e as azeitonas, e tempere com sal e pimenta	_____
Quando o bacalhau estiver cozido, remova a pele e as espinhas e desfie-o com um garfo.	_____
Decore o prato com salsa fresca e desfrute!	_____
Coza o bacalhau com as batatas numa panela com 3 litros de água, com uma folha de louro e uma pitada de pimenta preta. Coza os ovos separadamente.	_____
Depois de desfiar o bacalhau, faça um refogado em azeite com o alho picado, as cebolas cortadas e as folhas de louro.	_____
Adicione o bacalhau desfiado e as batatas à mistura caramelizada e misture levemente.	_____

Enquanto o bacalhau e as batatas estão a cozer, pique o alho e corte as cebolas em meia-lua.	_____
Prepare o bacalhau salgado. Lave-o em água fria e coloque-o num recipiente com água. Demolhe o bacalhau durante pelo menos 16 horas, trocando a água duas vezes.	_____
Leve ao forno durante 10 minutos.	_____

Este deve ser o produto final:



Fonte da imagem: Adriaio (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Bacalhau_à_Gomes_de_Sá.jpg), "Bacalhau à Gomes de Sá",

EXERCÍCIO 3:

(Duração: 15 minutos)

Tarefa 1

O Miguel foi a um restaurante especializado em bacalhau. Preenche a conversa que ele teve com o empregado de mesa com as palavras da caixa. (5 minutos)

	sopa de legumes	queijo	entrada	
prato principal	bacalhau com natas	almoçar	conta	beber
	Ajudá-lo	troco	De nada	

Empregado: Boa tarde, posso _____?

Miguel: Sim, eu queria _____.

Empregado: Com certeza. Quer alguma _____?

Miguel: Sim, queria uma tigela de _____, por favor.

Empregado: E o que vai querer como _____?

Miguel: Deixe-me ver, como é feito o _____?

Empregado: É um prato com bacalhau salteado, coberto com um molho de natas e _____ ralado. É delicioso.

Miguel: Parece-me bem, pode ser esse.

Empregado: E para _____?

Miguel: Uma coca-cola, por favor.
(Depois do Miguel ter almoçado.)

Empregado: Posso trazer-lhe mais alguma coisa?

Miguel: Não, obrigado. Só a _____.

Empregado: Com certeza.

Restaurante	
A Casa do Bacalhau	
Entradas	Preço
Sopa de legumes	1.50 €
Pastéis de bacalhau	2 €
Ceviche de bacalhau	5 €
Azeitonas	2 €
Prato principal	
Bacalhau à Gomes de Sá	9 €
Arroz de bacalhau	8.50€
Bacalhau com natas	8 €
Bacalhau à Brás	9 €
Bacalhau com batatas no forno	8.50 €
Bebidas	
Água	1.20 €
Sumo de maçã	1.20 €
Coca-Cola	1.50 €
Sobremesa	
Gelado de chocolate	2.50 €
Pudim de caramelo	2.50 €

(O empregado regressa)

Miguel: Aqui tem, fique com o _____. Muito obrigado.

Empregado: _____. Tenha um bom dia.

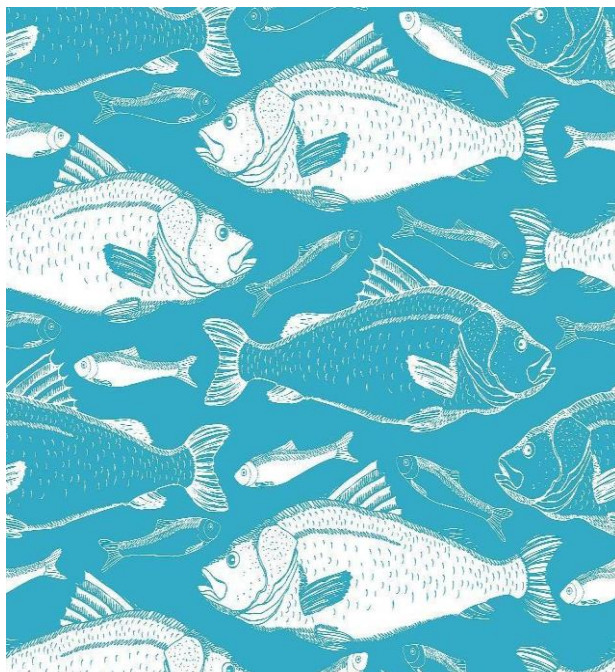
Miguel: Obrigado e igualmente.

Tarefa 2

Usa o menu do exercício anterior. Vamos fazer *roleplaying*! São precisas duas pessoas para esta atividade: (10 minutos)

- A Pessoa A será o/a **cliente** e irá pedir uma refeição.
- A Pessoa B será o/a **empregado/a de mesa** e irá receber o pedido. Podes seguir a estrutura do diálogo do exercício anterior para orientação.

Tira alguns minutos para procurar os pratos do menu no Google. Faz o diálogo, depois troca de papel com o/a teu/tua colega.



Fonte: Concebido por Nenilkime, disponível em www.freepik.com

SOLUÇÕES

Exercício 1

Tarefa 1:

1. Levantar âncora (um navio); levantar ferro; partir **zarpavam**
2. Falta de autonomia, maturidade e independência **dependência**
3. Grupo de pessoas com maior poder económico na sociedade. **Classe alta**
4. prover; abastecer, colocar à disposição; **fornecer**
5. Alimento que compõe a parte dominante da dieta de uma população **Alimento básico**
6. Método de secar certos alimentos por ação do ar, do sal, do calor ou do fumo, para os preservar. **cura**
7. Regime político em que os poderes do Estado se concentram numa só pessoa, num partido único, num grupo ou numa classe que o exerce com autoridade absoluta **ditadura**

Tarefa 2:

1 – a ; 2 – b ; 3 – c ; 4 – c ; 5 – b

Exercício 2

Tarefa 1:

1. Azeite

7. Batatas

- | | |
|---------------------|-------------|
| 2. Ovos cozidos | 8. Alho |
| 3. Pimenta preta | 9. Bacalhau |
| 4. Cebola | 10. Sal |
| 5. Azeitonas pretas | 11. Salsa |
| 6. Folhas de louro | |

Tarefa 2:

Depois, coloque a mistura numa travessa, adicione os ovos cozidos e as azeitonas, e tempere com sal e pimenta.	7
Quando o bacalhau estiver cozido, remova a pele e as espinhas e desfie-o com um garfo.	4
Decore o prato com salsa fresca e desfrute!	9
Coza o bacalhau com as batatas numa panela com 3 litros de água, com uma folha de louro e uma pitada de pimenta preta. Coza os ovos separadamente.	2
Depois de desfiar o bacalhau, faça um refogado em azeite com o alho picado, as cebolas cortadas e as folhas de louro.	5
Adicione o bacalhau desfiado e as batatas à mistura caramelizada e misture levemente.	6
Enquanto o bacalhau e as batatas estão a cozer, pique o alho e corte as cebolas em meia-lua.	3
Prepare o bacalhau salgado. Lave-o em água fria e coloque-o num recipiente com água. Demolhe o bacalhau durante pelo menos 16 horas, trocando a água duas vezes.	1

Leve ao forno durante 10 minutos.	8
-----------------------------------	---

Exercício 3:

Tarefa 1:

- | | |
|-----------------------|-----------|
| 1. Ajudá-lo | 7. queijo |
| 2. almoçar | 8. beber |
| 3. entrada | 9. conta |
| 4. sopa de legumes | 10. troco |
| 5. prato principal | 11. nada |
| 6. bacalhau com natas | |

Tarefa 2:

Resposta livre do aluno.