





CAF DA EB1 EURICO GONÇALVES



Ano Letivo 2016/2017

4 a 18 de Abril 2017



FÉRIAS DA PÁSCOA





Olá Pais!

As férias da Páscoa foram muito saborosas :)

Nestas férias da CAF, fomos uns verdadeiros Chef's de cozinha, fizemos coisas deliciosas e até em casa com a vossa ajuda! Já estamos preparados e até já temos os nossos chapéus para brilharmos na cozinha!!

Aprendemos muitas maneiras de variar o nosso lanche e, principalmente, de forma saudável.

As espetadas de fruta, as barritas de cereais e os batidos de fruta são ótimos e tão fáceis de fazer!!

Vamos fazer?? Vou deixar-vos a receita das barritas!

Os passeios que fizemos foram super divertidos. No Pavilhão do Conhecimento aprendemos tanto sobre comida saudável e já sabemos o que escolher.

No Mercado do Lumiar aprendemos a escolher os melhores legumes e frutas e a partir de agora podemos ir às compras com os pais!

Terminámos as nossas férias com um concurso de sabores e os pratos que vocês nos ajudaram a confecionar foram um sucesso! Mham mham!!

Não nos podemos esquecer da nossa horta que ficou mais bonita com o canteiro vertical só de ervas aromáticas que fizemos.

As férias terminaram e a vontade de que as férias do Verão cheguem é cada vez maior!!

Até à próxima!

- MINICHEFS -

























Barritas de Cereais

Ingredientes:

100 gr de muesli 200 gr de flocos de aveia 40 gr de farinha integral 60 gr de gérmen de trigo

100 gr de sementes de girassol3 c. chá de canela140 gr de manteiga 30 gr de azeite180 gr de mel

Preparação:

Pré-aquecer o forno a 180°C;

Forrar com papel vegetal um tabuleiro de 34x20 aproximadamente e reservar;

Junte todos estes ingredientes, adicione a canela e envolva;

Espalhe no tabuleiro calcando um pouco com a colher;

*Leve ao forno cerca de 20 minutos;

Retire e deixe arrefecer para conseguir cortar as barras;

Guarde numa caixa com tampa hermética.



- MINICHEFS -

















