



centro das
artes culinárias
do mercado de santa clara

De 25 Abril a finais de Maio

Celebração da Primavera

de 25 de Abril a final de Maio



O Dia da Sopa



centro das
artes culinárias
do mercado de santa clara

O Dia da Sopa

Todas as semanas, às quintas feiras

No Centro das Artes Culinárias



A Sopa que alimenta, o caldo que aquece, o arjmolho que refresca.

Semanalmente o Centro vai proporcionar almoços ligeiros com boas sopas. Haverá um preço base mas o princípio será o de “pagar o que quiser”
Nós agradecemos qualquer que seja a sua contribuição.

A partir de 25 de Abril, às quintas-feiras, passamos a ter “O dia da sopa”.

Boa sopa, boa companhia.
O preço é consigo.

Feira de Queijos Artesanais



centro das
artes culinárias
do mercado de santa clara

Feira de Queijos Artesanais

25 de Abril a final de Maio

No Centro das Artes Culinárias



A especificidade e a excelência de muitos dos nossos queijos artesanais constituem um património que valoriza o trabalho dos queijeiros que se empenham em manter a qualidade dos seus produtos.

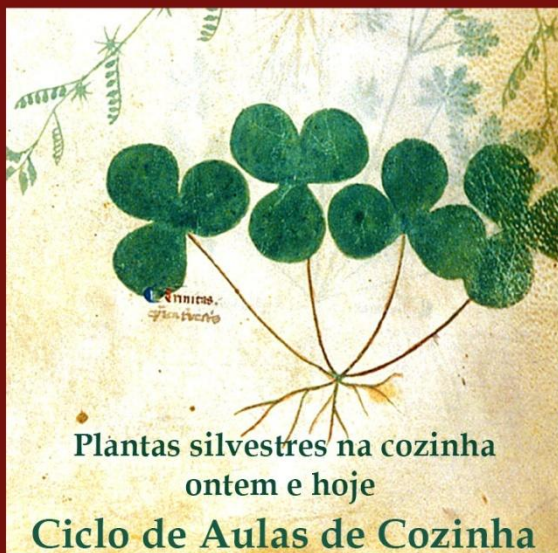
À semelhança do que já aconteceu em 2012, vamos trazer alguns dos melhores queijos artesanais portugueses ao Centro.

Plantas silvestres na cozinha

Em Busca de Sabores Perdidos

aos domingos, às 15.00 horas

No Centro das Artes Culinárias



28 de Abril - Acelgas

5 de Maio - Catacuzes

12 de Maio - Urtigas

19 de Maio - Escorcioneira

26 de Maio - Labaças

Preço - € 15,00 / aula

Inscrições: info@centrodasartesculinarias.com

A 28 de Abril, iniciamos o ciclo de aulas de cozinha com plantas silvestres que eram tradicionalmente usadas como recursos de subsistência pelos mais pobres.

Dia 28, a primeira aula será precedida de uma introdução geral às plantas silvestres comestíveis

O elogio das giestas



centro das
artes culinárias
do mercado de santa clara

O Elogio das Giestas

Festejar as Maias

1 de Maio

No Centro das Artes Culinárias



Ligado aos ritos da fertilidade, do início da Primavera e do novo ano agrícola, o 1º de Maio é o Dia das Maias e comemora-se em Portugal, de um modo geral, pela exposição das «Maias», ou seja, de giestas ou flores, sob diversas formas, em portas, janelas e outros locais. Muitas destas tradições populares recorrem a práticas alimentares como forma de preservar e evocar esses ritos.

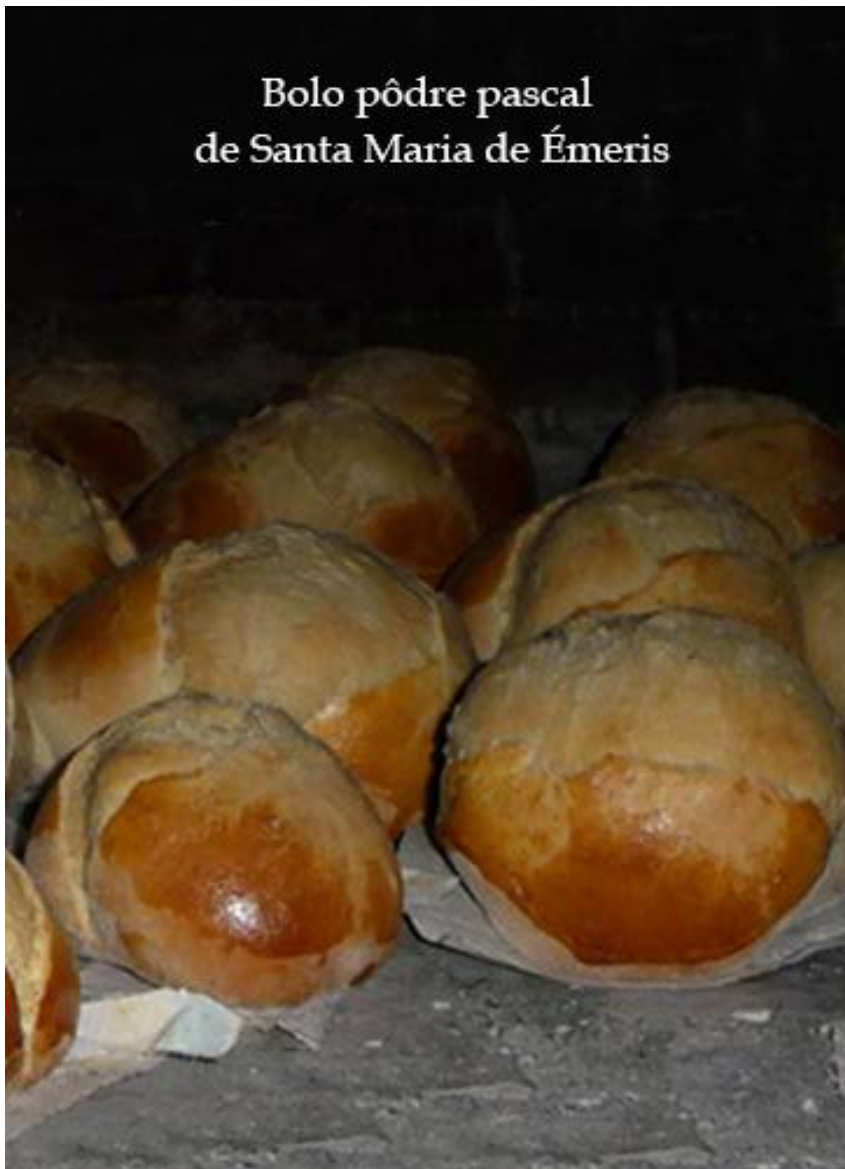
Durante o mês de Maio vamos ter, para venda, alguns dos produtos alimentares rituais com que se celebram as Maias em Portugal, com particular destaque para o Bolo do Tacho (ou Bolo de Maio) de Monchique.

Rituais primaveris esquecidos



centro das
artes culinárias
do mercado de santa clara

Bolo pôdre pascal
de Santa Maria de Émeris



5ª feira, 2 de Maio, às 18 horas, Gabriela Morais fará uma conferência onde falará de deusas, de santas, do riso e de outros factores que potenciam a fertilidade dos campos e dos animais.