Crescer Saudável com o nosso Património

Palmela é uma região que, até ao início do século XX, fazia depender a subsistência das suas gentes quase exclusivamente dos produtos oferecidos pela riqueza do seu solo.

A força humana era a única energia utilizável, já que, apesar dos animais de tracção poderem ser usados nos trabalhos agrícolas e nos transportes, a maioria dos camponeses não podia dispor deles por falta de meios para os possuir ou mesmo para os alugar.

O homem criou um sistema agrário que lhe permitisse o melhor rendimento possível dentro dos condicionamentos impostos, recorrendo a uma divisão do espaço e do tempo. O ritmo de trabalho não só se submetia ao ritmo das estações e de dias certos, como estava dependente do equipamento técnico, isto é, instrumentos e utensílios então existentes e das regras de funcionamento que as comunidades impunham.

Uma boa produção exigia intensos e repetidos cuidados com a terra, ocupando toda a família praticamente o ano inteiro.

A meticulosa preparação da terra era mesmo tida como uma condição sem a qual a obtenção de boas colheitas se tornava praticamente impossível. O sol e as chuvas, o gelo e o granizo, os ventos e as trovoadas exerciam também influências, muitas vezes decisivas no resultado final.

E será esta rigidez de rotinas que iremos encontrar na produção de alimentos, característicos da região de Palmela: Vinho, Pão, Azeite, Arroz, Maça Riscadinha, Mel e Queijo.

Câmara Municipal de Palmela
Museu Municipal/Serviço Educativo

Maçã Riscadinha

O cultivo da maçã riscadinha é muito importante no concelho de Palmela.

E sabes onde a podes encontrar?
Em Cabanas, Pinhal Novo, Poceirão, Lagoa do Calvo, Passarinhas, Foros do Trapo e Águas de Moura.

Mas quais são os trabalhos necessários à sua produção?
No Inverno o agricultor planta as macieiras.
No Verão lavra e fertiliza a terra.

Quando se colhe o fruto?
Entre os meses de Julho e Agosto, quando a maçã começa a ficar mais vermelha e o verde passa a verde amarelado. Agora já sabes o segredo!

Da Uva... ao Vinho

O cultivo das uvas para fazer o vinho é uma das principais riquezas do concelho de Palmela.
Mas são necessárias muitas tarefas para que os cachos de uva nasçam e cresçam saudáveis.

No Inverno **lavram-se as vinhas**, para que a chuva possa, mais facilmente, chegar às raízes das videiras e **enxertam-se** estas plantas, para que fiquem fortes e saudáveis.

Na Primavera há muitos insectos que podem fazer doenças às videiras.
De todos eles o pior foi a **filoxera** – uma pequena borboleta que ataca as raízes e as folhas das videiras.

Como se combatia este insecto?
Fazia-se um líquido com água, cal e sulfato de cobre e pulverizavam-se as videiras.
Assim os insectos fugiam e as uvas cresciam.

No Verão faz-se a colheita das uvas, a que se chama vindima.
Depois de apanhado, o fruto segue para os lagares onde é transformado em vinho.

No Outono é necessário podar a vinha: cortar as folhas e ramos velhos das videiras para que, mais leves, tenham força para voltar a crescer.

Na adega o vinho já descansou alguns meses e chegou à altura de ser provado.
Se for bom é dia de festa, pois valeu a pena um ano inteiro **de trabalhos**!

Do Trigo... ao Pão

O trigo é um cereal. As espigas formadas têm grãos bem alinhados. O agricultor pode colhê-los quando estão maduros. A farinha de Trigo é utilizada para fabricar pão e massas.

Como se cultiva o Trigo?

No Outono e Inverno lavra-se a terra para a deixar macia.
Depois faz-se a sementeira.
Pela Primavera o trigo começa a espigar e para que cresça bem, é preciso arrancar as ervas daninhas.
No Verão os campos verdes tornam-se amarelos.
Chega a altura da ceifa.
Ceifar é colher a planta quando o seu grão e o seu caule estão maduros e secos. O trigo é ceifado em Julho ou Agosto.

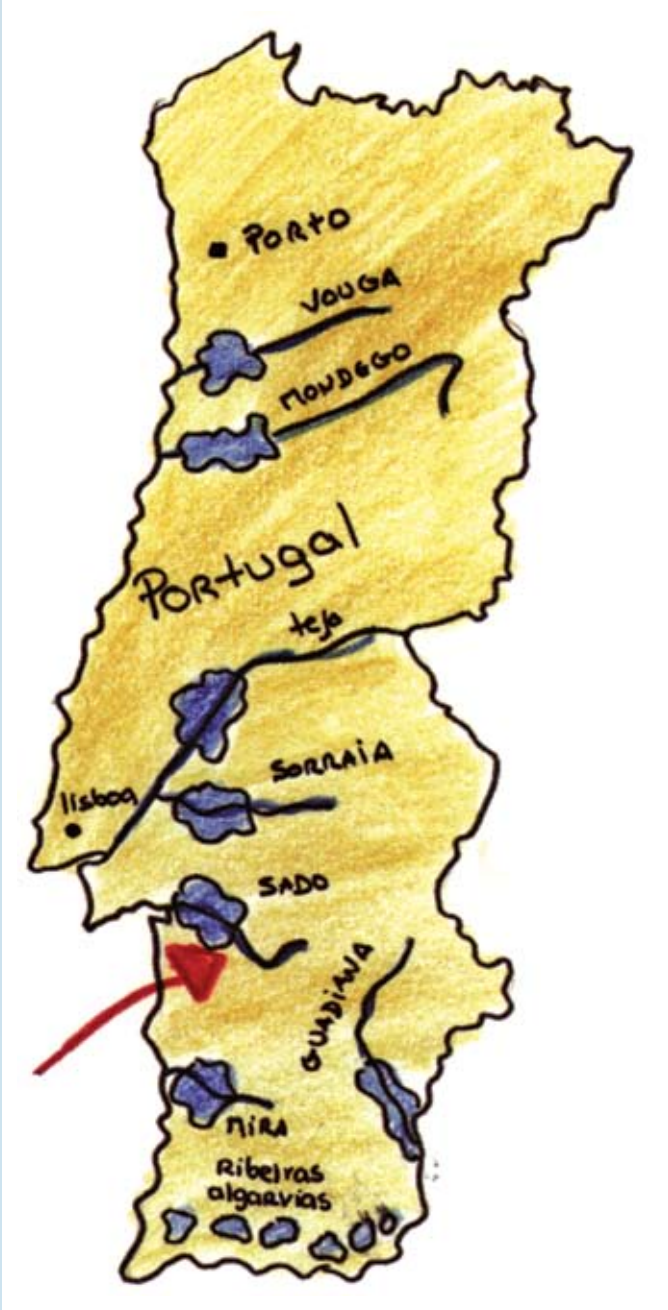
Antigamente, os camponeses levavam os grãos de trigo para os moinhos, para aí serem transformados em farinha. No moinho o vento faz girar as velas, estas, por seu lado, empurram a mó: um cilindro pesado que mói os grãos de trigo.

Como é feito o pão?

O padeiro levanta-se muito cedo para o pão estar pronto à hora do pequeno-almoço. Trabalha na casa do forno onde amassa a farinha de trigo misturada com água, levedura e sal.
A massa repousa e cresce. Antes de ir ao forno, o padeiro «assina o seu pão», fazendo cortes na massa. A pá de madeira ajuda a colocar a massa no forno.

O Arroz

O arroz só se dá bem em terrenos quentes e húmidos, sendo cultivado, no concelho de Palmela na freguesia de S. Pedro de Marateca.

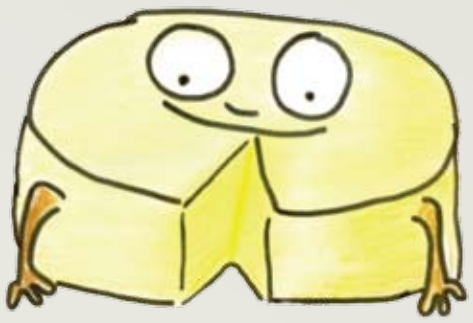


Há vários tipos de arroz: integral, selvagem, de grão longo (agulha), de grão redondo (carolino)... Cada um tem um sabor diferente.

Como se cultiva o arroz?

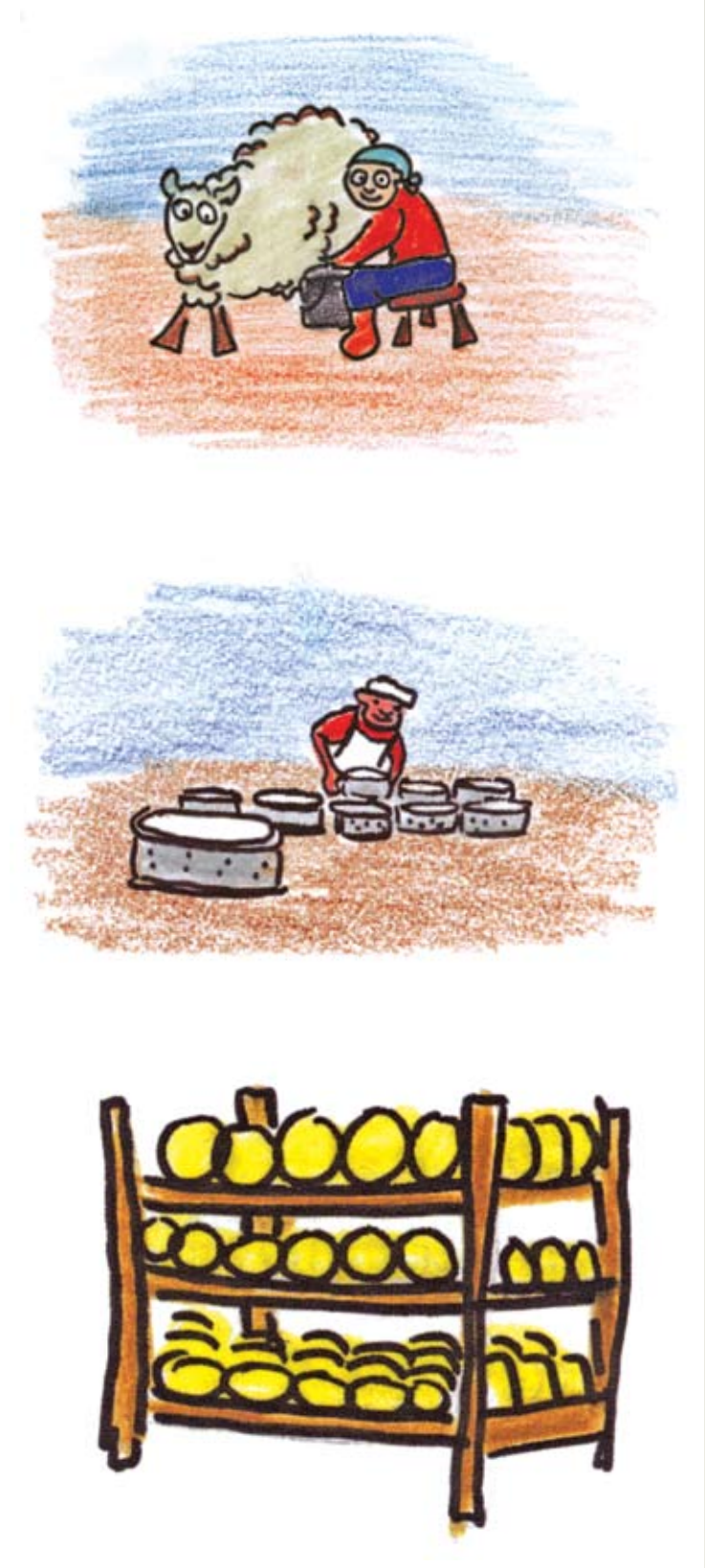
No Inverno a terra é preparada para ser alagada e plantada.
A plantação é feita na Primavera. Grupos de homens e mulheres plantam vários pés de arroz com a ajuda de uma estaca.
No início do Verão faz-se a monda: arranque das ervas daninhas.
De Julho a Setembro faz-se a ceifa e a debulha.

Do Leite... ao Queijo de Azeitão



O Queijo de Azeitão é produzido no distrito de Setúbal, em Azeitão, Sesimbra e Quinta do Anjo.
É produzido com leite de Ovelha e feito por queijeiros.

O leite é coado com um pano, dentro do qual se deita sal.
Adiciona-se cardo numa quantidade suficiente para que o leite coagule e fique muito espesso.
Este leite bastante grosso, o coalho, é colocado dentro de um recipiente de metal chamado cincho.
Dentro dos cinchos a coalhada fica bastante dura e transforma-se em queijo.
Quando isto acontece retiram-se os cinchos e levam-se os queijos para um lugar onde possam secar.



Mas sabes?

É necessário voltar os queijos todos os dias!
No Verão os queijos levam cerca de 20 dias a secar e no Inverno chegam a ser 40 dias!

Da Azeitona... ao Azeite

Em Palmela, tal como em todas as zonas à volta do Mediterrâneo, crescem as oliveiras. Estas árvores dão azeitonas que se «apanham» abanando os ramos com um bastão. As azeitonas são pretas quando estão maduras. Para se poderem comer, têm de levar uma preparação especial. Servem também para fazer azeite.

Sabias que uma oliveira pode viver mil anos?

A colheita da Azeitona faz-se nos meses de Setembro a Novembro. As azeitonas destinadas a serem consumidas à mesa são colhidas verdes. As azeitonas destinadas ao fabrico do azeite são colhidas apenas quando estão completamente maduras.

Como é fabricado o azeite?

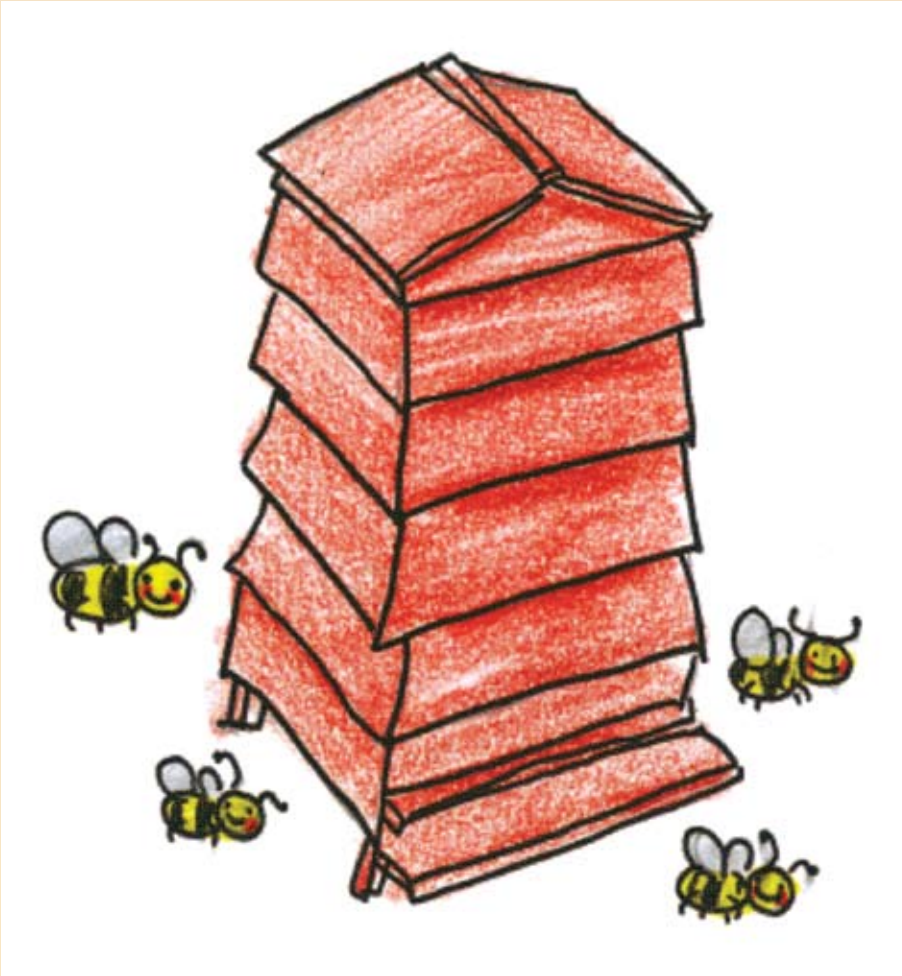
Depois de colhidas, as azeitonas seguem para o lagar onde são esmagadas por pesadas mós. Aí o azeite começa a escorrer, deixando dentro do lagar as azeitonas esmagadas.
Estas azeitonas serão novamente esmagadas e comprimidas numa prensa.
Os resíduos do azeite e dos caroços ficam no lagar, porque não são utilizáveis.
O azeite é conservado e guardado em latas, garrafas e garrafões.
Com o azeite podemos preparar comida, condimentar saladas e fazer muitas outras coisas.
Se estiveres atento descobrirás que o azeite é um alimento indispensável em quase todas as refeições!

O Mel

O Mel é criado pelas abelhas, com o pólen que recolhem das flores.

Sabias que o mel da Serra da Arrábida é muito bom?

Pois é, existem lá tantas flores!!!
A pessoa que cria abelhas chama-se apicultor.
Este precisa preparar um ninho para as abelhas – uma colmeia.
Esta parece-se com uma pequena casa. É aí que as abelhas vão criar os favos de mel.



Quais são as tarefas do Apicultor?

No Outono consertam-se as colmeias.
Na Primavera as flores nascem e as abelhas começam o seu trabalho.
Há que limpar e até aumentar a colmeia.
No Verão as abelhas já encheram a colmeia com o polén de muitas flores, por isso, em finais de Agosto, chega o momento de retirar o mel!