

# Newsletter

## Maio

Mês da diversidade cultural

No dia 21 de maio assinala-se o Dia Mundial da Diversidade Cultural para o Diálogo e o Desenvolvimento, uma data que nos convida a valorizar a riqueza das culturas do mundo e a importância do diálogo intercultural na construção de um futuro mais justo, pacífico e sustentável.

Para celebrar esta data, alguns dos nossos alunos estrangeiros partilharam connosco tradições, memórias e curiosidades sobre os seus países de origem. Convidamos todos a conhecer estas histórias e a juntar-se a esta celebração da diversidade que tanto enriquece a nossa comunidade escolar!

- Mediadora Linguística e cultural



## Empanadas

Se há algo que nos representa, de certa forma, como argentinos, são as empanadas argentinas — e eu vou te contar porquê.

As empanadas argentinas são um verdadeiro deleite para o paladar. Essas iguarias são uma tradição culinária profundamente enraizada na Argentina e em outros países da América Latina, e já cruzaram fronteiras para conquistar corações ao redor do mundo.

Elas se destacam pela sua massa quebradiça e recheios deliciosos. A massa é preparada com farinha, manteiga e água, e o recheio geralmente é uma combinação de carne bovina, frango ou porco. Também pode incluir ovos e queijo.

 **Vitória Pelayes 7ºD**



## Alicia Alonso

Alicia Alonso, nome artístico de Alicia Ernestina de la Caridad del Cobre Martínez del Hoyo. Foi uma bailarina profissional e coreógrafa cubana, foi considerada uma das maiores bailarinas no século XX.



Dafn  Iglesias 7 D

Nasceu o 21 de dezembro de 1920, em Havana, Cuba, e faleceu a 17 de outubro de 2019, também em Havana.

Alicia Alonso foi conhecida por sua técnica impecável, sua musicalidade e sua capacidade de interpretar papéis complexos. Ela foi uma das primeiras bailarinas a dançar com problemas de visão, devido a uma retinopatia diabética que a deixou quase cega.

Alicia Alonso é considerada uma das figuras mais importantes da dança do século XX, não apenas por sua técnica e habilidade como bailarina, mas também por sua contribuição para a promoção da dança em Cuba e no mundo.

Foi também nomeada embaixadora da Boa Vontade da UNESCO, a organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura, que lhe atribuiu a Medalha Picasso, destinada a personalidades ou instituições do mundo da arte e da cultura, que se destacam a nível mundial.



## Ceibo



O ceibo, também denominado seibo, se bo ou bucar ,   uma espécie característica da vegeta o ribeirinha/ripária.   originário da América, especialmente da Argentina (na zona Litoral) e do Uruguai, onde também   considerada a flor nacional. Esta planta cresce nas margens do rio Paraná e do rio da Prata, embora também possa ser encontrada junto a outros rios, lagos e pântanos.

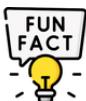


 **Amber Aguilera 7ºD**

A sua madeira, de cor branca-amarelada e muito macia, é utilizada para fabricar objetos de pouco peso. As suas grandes flores vermelhas, além de serem usadas para tingir tecidos, têm uma função ornamental devido à sua aparência vistosa. Por essa razão, são cultivadas em passeios, parques e praças.

O nome científico do ceibo é *Erythrina crista-galli*. *Erythrina* provém do grego *erythros*, que significa "vermelho", e *crista-galli* do latim, referindo-se à crista do galo, pela semelhança na forma e na cor das suas flores.

O ceibo pode atingir entre 6 e 10 metros de altura. Tem um tronco tortuoso, pouco desenvolvido, e a sua casca é castanha-acinzentada, muito espessa e rugosa, com sulcos profundos. Floresce entre outubro e abril, em inflorescências de forma arracimada (flores agrupadas em forma de cacho).



No dia **22 de novembro**, a Argentina comemora o **Dia da Flor Nacional**, uma data que presta homenagem ao **Ceibo**. Desde 1942, por meio do decreto 138.974 do Poder Executivo da Nação Argentina, o Ceibo (*Erythrina crista-galli*) foi declarado "Flor Nacional".

## Mantecol

### Ingredientes

- 2 ovos
- 75ml de água
- 2 colheres de mel
- 300g de açúcar
- 400g de amendoim
- 2 colheres de óleo

O mantecol é um doce muito popular na Argentina, especialmente durante o período natalício. É feito com açúcar, ovos, mel, pasta de amendoim e água.



1º: Fazer pasta de amendoim

Pôr na batedeira amendoim e óleo e esperar até ficar um creme.

2º: Fazer o mantecol

Numa panela juntar açúcar, mel e água e mexer a fogo lento até ficar uma calda. Bater as claras de dois ovos e juntar a calda que já fizemos até parecer espuma. Depois juntar o creme de amendoim e mexer de novo.

Depois pomos a massa num recipiente com película aderente e deixar no frigorífico um dia.



**Barbara Pelayes 7ºD**

[https://www.youtube.com/watch?v=y54u8G\\_D27s&t=39s](https://www.youtube.com/watch?v=y54u8G_D27s&t=39s)

## Proposta de Livro

### *"O rapaz ao fundo da sala"* de Onjali Q. Raúf

Um livro comovente e atual, que aborda temas como a crise dos refugiados, a xenofobia e a importância da empatia e da inclusão.

Ahmet é o novo aluno da turma — calado, isolado, e com um passado misterioso. Reservado e silencioso, desperta a curiosidade de quatro colegas, que acabam por descobrir que ele é um refugiado, separado da família e forçado a fugir da guerra.

A partir daí, nasce uma amizade improvável e sincera, que mostra como a bondade e a solidariedade podem ultrapassar barreiras culturais, sociais e linguísticas.

